Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 115 (2007)
Heft: 32

Heft

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

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

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

Download PDF: 05.01.2026

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

Nr./N° 32 – 9. August/9 août 2007 – € 2.90 / FR. 4.30 – AZA/JAA – 3001 Bern/Berne

Heute mit 269 Stellenangeboten

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL 2

Wolf Wagschal | Der CEO der Zürcher Five AG will expandieren. Bald eröffnet die Five AG die «Rebe» in Herrliberg neu.



FOKUS 13

Spanische Weine | Die Chemikerin Berta Laguna leitet das Weingut Legaris im aufstrebenden Ribera-del-Duero-Gebiet.



CAHIER FRANÇAIS 1

Sommer 2007 | Mit früh buchenden ausländischen Gästen wurde ein gutes Sommergeschäft erzielt.

htr

KOMMENTAR

Luxus, Bill Gates und der Jura

Christine Künzler

■ *Ein Hotel, das in der Schweiz rentabel geführt sein will, muss mindestens 50 Zimmer umfassen. Das ist die Norm. Doch keine Regel ohne Ausnahme. Wie wär's mit einem 16-Suiten-Resort in edel restaurierten Gehöften im Jura, konsequent im hochstehenden Luxusbereich positioniert? Viel Raum, Natur, Exklusivität und hochstehende persönliche Dienstleistung inklusive. Eine Rückzug- und Auftankoase für gut Betuchte, für gestresste Promis und Industrielle. Oder ein exklusiver Meetingplace für renommierte Firmen.*

Auf der Fregate Island, einer Kleinstinsel der Seychellen, funktioniert ein solches Projekt. Und in der Schweiz? Im Jura wohl kaum, würden die wirtschaftlich orientierten Hotelprofis sagen. In einer Luxusdestination wie St. Moritz schon eher. Eine andere Sicht hätten vielleicht die Trendforscher. Wenn die Kriterien stimmen – zum Beispiel, dass dem Resort ein grosser Wald für Privatjagden angegliedert ist – könnte das Kleinsthotel eine Erfolgsgeschichte schreiben. Sicher dann, wenn der Investor ein renommierter ist, beispielsweise Bill Gates. Damit wäre der Jura automatisch zur Trenddestination erklärt.

Schön wär's. Die Frage, ob das 16-Suiten-Luxushotel in der Schweiz auch ohne Microsoft-Chef wirtschaftlich erfolgreich sein könnte, bleibt (noch) offen. Lohnen würde sich der Versuch allemal. Schon deshalb, weil die Schweizer Hotelszene um ein innovatives Projekt reicher wäre. Also: Falls sich ein mutiger Investor mit langem Atem findet, lässt sich das Konzept subito umsetzen. Es liegt in einer Schublade bereit.

Siehe Seite 7

Gastronomie an der Tankstelle

Cafébar als gutes Nebengeschäft

■ Statt in die Dorfbeiz an die Tankstelle? Mineralölgesellschaften locken entlang der Strasse Kunden zum Kaffee, zum Lunch oder zum Bierchen.

Gudrun Schlenczek

Die Zukunft des Tankstellenmarktes liegt im Shop- und Bistrogeschäft. Während die Gesamtzahl der Tankstellen stabil bleibt, steigt die Anzahl jener mit Shop und Bistro. «Wenn der Platz vorhanden ist, realisieren wir an neuen Standorten immer eine Café-Ecke», meint Armin Heller vom zweitgrössten Schweizer Tankstellenbetreiber Shell (Switzerland) stellvertretend für die Branche. Grund: Der tendenziell stagnierende Treibstoffabsatz und die weit bessere Marge im Bistro als im Convenience-Shop. Verkehrslage, günstige Preise und ein grosses Snackangebot locken die Gäste an, die nicht selten zu Stammkunden werden. «In Industriegebieten ist die Tankstellen-Cafébar eine Alternative zur Dorfbeiz», ist Markus Ith von Villars SA überzeugt. 35 Prozent der Schweizer Tankstellen sind heute mit Shop ausgestattet, rund 20 Prozent mit einer Gastronomie-Einheit.

Siehe Seite 16 und 17



■ **Konkurrenz für die Gastronomie?** Tankstellen-Bistros locken mit guter Verkehrslage, tiefen Preisen und werden für Wirte zu ernstzunehmenden Mitbewerbern. BP-Tochter Aral ist in Deutschland bereits der viertgrösste Fastfood-Anbieter. Foto: Fotolia

Hotelarchiv Schweiz

Archiv-Projekt für die Hotellerie

■ Die historische Hotel-Substanz der Schweiz, die in der Marketing-Kampagne «Zeitreisen» von Schweiz Tourismus einen zentralen Platz hat, bedarf einer fundierten und nachhaltigen Pflege. Wenn Dokumente ihrer Geschichte, zum Beispiel bei Handwechseln, verlorengehen, wird die Pflege erschwert. hotelleriesuisse treibt deshalb das Projekt «Hotelarchiv Schweiz» voran. Seine Dokumente werden sowohl physisch greifbar wie digital vernetzt sein. *KJV*

Siehe Seite 5

Wien baut Hotelkapazität massiv aus

■ **Über eine Milliarde Euro wird in Wien in den nächsten Jahren in den Hotelneu- bzw. -ausbau investiert. Grosse Namen der Luxushotellerie sichern sich begehrte Plätze.**

Bis im Jahr 2010 sollen in Österreichs Hauptstadt zu den bestehenden knapp 45 000 Gästebetten rund 7000 weitere hinzukommen. Zu diesem Zweck wird rund ein Dutzend neue Hotels, vorwiegend in der Vier- und Fünf-Sterne-Kategorie, gebaut oder erweitert. Zusätzliche zehn Hotels sind fix geplant. Das zum Hotelkonzern JJW des saudischen Baulöwen Mohammed Al Jaber gehörende Palais Schwarzenberg soll bis im Jahr 2009 von 44 auf 100 Zimmer erweitert und nach Unternehmensangaben zu «Wiens erstem Sechs-Sterne-Hotel» werden. Für Shangri-La wird Wien nach Paris der zweite Standort in Europa. Aber auch der Sektor der mittel- bis tiefpreisigen Hotels wächst. Für «Low-Budget-Hotels» werden preislich und verkehrstechnisch interessante Standorte ausserhalb der City gesucht. Jüngstes Beispiel ist das erste «Motel One» in Meidling. *DST/HP*

Siehe Seite 3

Ferdinand Thoma

Der Schweizer im Schwarzwald

■ Er führt zwei Wellnesshotels im Schwarzwald, eines in Pacht, eins gehört ihm, und besetzt eine Nische: der Schweizer Hotelier Ferdinand Thoma. Er managt mit seiner Frau Renate den «Auerhahn» in Schluchsee und den «Alpenblick» in Höchenschwand, die sich beide – auch – auf Gäste mit einer Lebensmittelallergie oder Übersäuerung spezialisieren. Die Konsequenz, mit der Thomas ihre Hotels positionieren, ist erfolgsversprechend. *CK*

Siehe Seite 9

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

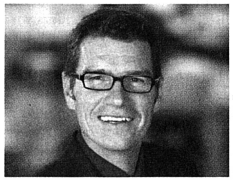
HOREGO
Ihr Erfolg ist unser Ziel · Votre succès est notre objectif
Il vostro successo è il nostro obiettivo



Ihr Partner im Einkauf
für Gastronomie, Hotellerie, Heime,
Spitäler und Ausbildungsstätten.

Stampfenbachstrasse 117, CH-8035 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT



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



Wer eine Insellösung wählt,
ist reif für die Insel.



Micros-Fidelio von
Check-In Data:
die IT-Komplettlösung.

hotellerie suisse

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

CHECK IN DATA
In guten Häusern zu Hause



htr AUS DEM INHALT

Historisches Hotelarchiv 5
Strukturanpassungen der Hotellerie führen zu Hotelverkäufen und Besitzerwechseln. Archivbestände der Hotels können so verloren gehen. hotelleriesuisse will sie im «Hotelarchiv Schweiz» sichern.

Neuer Luxus 7
Für die Rentabilität eines Hotels ist nicht nur die Zimmerzahl relevant. Auch ein kleines Hotel mit 15 Zimmern kann rentäbel geführt werden,vorausgesetzt, es bietet Luxus pur.

CH-Hotelier im Schwarzwald 9
Hotelier Ferdinand Thoma positioniert sich mit seinen beiden Hotels in einer Nische. Er setzt auf Gäste mit Lebensmittelallergien und auf solche, die ihren Säure-und Basenhaushalt ins Lot bringen wollen.

Lehrlingsausbildung 10
Das Maritim Airport Hotel in Hannover gilt als Vorreiter in Sachen Ausbildung. Spitzenplätze der Auszubildenden bei Wettbewerben krönen die Anstrengungen des Betriebes.

Wein aus Spanien 13
Kaum ein Land hat seinen Weinatlas derart verändert wie Spanien. Im Land der Gegensätze verblüffen traditionsreiche Kellereien immer wieder mit innovativen Ideen, wie das Beispiel Codorníu zeigt.

Tankstellen-Gastronomie 16
Hier trifft man sich für ein Bierchen am Abend, Frauen trinken tagsüber ihren Kaffee mit Freundinnen. Die Tankstelle avanciert zum Treffpunkt in urbanen Randregionen.

htr CAHIER FRANÇAIS

Tourismus CF 1
Der Sommer begann mit einem regnerischen Juli und die Tagestouristen blieben vielerorts aus. Ein bisschen besser ging es denjenigen, welche bereits im Vorfeld viele Reservationen verbuchen konnten.

Indischer Gast in Genf CF 3
Der Inder Alfred Parsad, Chefkoch des renommierten «Tamarind» in London, weilt zur Zeit im Hotel d'Angleterre in Genf. Hier findet nämlich ein indisches Gastro-Festival statt.

Weinkonsumation CF 4
Die Firma Bataillard AG aus Rothenburg machte eine Umfrage in der Schweizer Bevölkerung mit dem Ziel, mehr über den Weinkonsum von Herrn und Frau Schweizer herausfinden zu können.

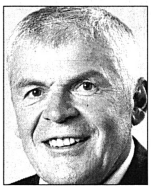
Crans-Montana CF 5
Dominique Fumeaux wird per 1. Oktober neuer Tourismusdirektor von Crans-Montana. Wert legt er vor allem auf die Wiederbelebung der Marke Crans-Montana.

STANDPUNKT

Es lebe der Unterschied

Hans-Peter Gilgen*

■ *Entscheidende Unterschiede in der Produktequalität sind schwierig zu erreichen. Gelingt es dennoch, so sind diese innert kurzer Zeit durch die Mitbewerber kopiert. Den nicht imitierbaren Unterschied machen die Mitarbeiter aus. Dehalb lohnt es sich, in die Mitarbeiter zu investieren. Wichtig dabei ist, dass alle sich daraus ergebenden Konsequenzen und Massnahmen zur Chefsache gemacht werden. Das fängt bei der Rekrutierung und Anstellung an. Alle Vorgesetzten müssen nebst dem Verstand auch Gefühle und Gespür einbringen. Bei unüberwindbaren Antipathien wird ein Arbeitsverhältnis für beide Seiten mit Sicherheit kein Erfolg und für das Ergebnis erst recht nicht. Die Wahl der Mitarbeiter ist entscheidend für die spätere Zusammenarbeit und eine der wichtigsten Aufgaben von Chefs überhaupt.*



Später sind es die Aus-und Weiterbildung, die Unternehmenskultur und die Rahmenbedingungen, die das Beste aus den Mitarbeitern herausholen. Regelmässige Leistungsgespräche, wo nicht nur die Schwachpunkte, sondern vor allem die Stärken hervorgehoben werden, sind Gewähr für kontinuierliche Leistungsverbesserungen. Es versteht sich von selbst, dass auch hier der Chef die Verantwortung für die Förderung seiner Mitarbeiter trägt. Es kann nicht dem Mitarbeiterdienst, dem Personalchef oder gar einem Aussenstehenden übertragen werden. Ratschläge, Konzepte und Hilfestellungen dürfen in Anspruch genommen werden, aber die Verantwortung bleibt.

Im Umgang mit Wissen sind eine gute Struktur und eine sorgfältige Organisation wichtig. Für den Aufbau einer Kultur, wo sich Mitarbeiter entfalten und Spitzenleistungen erbringen können, ist die Übertragung von Verantwortung und Kompetenz entscheidend. Ich wurde oft von der Phantasie und Kreativität von Mitarbeitern überrascht, wenn sie die dazu notwendigen Freiräume hatten. Wenn man seine Mitarbeiter kennt, dann kann man ihnen das dazu notwendige Vertrauen ruhig schenken. Der Aufbau einer guten Unternehmenskultur ist schwierig und nicht so rasch realisierbar, wie man sich das wünscht. Dafür aber ist ein derart erfolgreich positioniertes Unternehmen am Markt kaum aufzuholen.

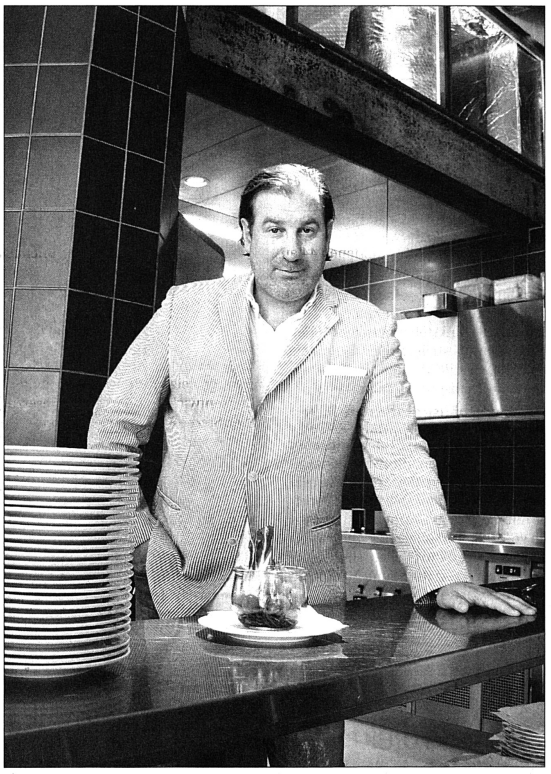
*Hans-Peter Gilgen ist Direktor Prodega- und Growa-CC-Märkte.

Wolf Wagschal

Er führt die erfolgreichen Fünf

■ Wolf Wagschal ist CEO der Zürcher Five AG, die Gastronomiebetriebe besitzt, berät und im Mandat führt. Was er und seine vier Freunde bisher an die Hand nahmen, zeitigte grossen Erfolg. Die Expansion ist geplant: Bald eröffnet die Five AG die «Rebe» in Herrliberg neu.

Renate Dubach



■ **Wolf Wagschal in der Küche der «Rüsterei».** Sie hätten den «grausligen Raum» in ein «Meisterwerk» verwandelt, findet der CEO der Five AG. Foto: Renate Dubach

‣ Was haben Sie für ein Ziel mit der Five AG?
Wir haben mehrere Ziele. Ursprünglich wollten wir fünf Freunde eine Firma gründen, die Spass macht und natürlich auch Geld verdient. Gastronomie ist mein Leben, ich finde es eine sehr spezielle Aufgabe, Gäste glücklich zu machen. Gastronomie muss von Herzen kommen, diese Philosophie versuche ich meinen Leuten zu vermitteln.

‣ Sind Sie zufrieden mit dem bisher Erreichten?
Wir sind am Wachsen. Fünf Projekte sind auf unserem Tisch. Spannende Sachen, in einem Hotel am See oder im Flughafen. Wir haben einen gewissen Ruf erlangt, in den letzten drei Jahren. Das «Rive Gauche» hat seinen Umsatz von 2 auf über 4 Mio. Franken verdoppelt. Die «Rüsterei», die wir mit Investoren im März eröffnet haben, generiert einen Umsatz von über 400 000 Franken pro Monat. Im September eröffnen wir mit Investoren die «Rebe» in Herrliberg. Mit zwei Superköchen: Peter Jörimann hatte 17 Punkte und Jutta Ines Stergner arbeitete nur in 17- oder 18-Gault-Millau-Punkte-Restaurants. Sie ist Österreicherin, er Bündner, jetzt machen wir ein österreichisch-bündnerisches Restaurant in Herrliberg auf.

«WER GÄSTE BEDIENT, HAT ES IN DER HAND, IHNEN DEN ABEND ZU VERSCHÖNERN ODER KAPUTT ZU MACHEN.»

‣ Was kommt nach der «Rebe»?
Konkret ist noch gar nichts. Wir möchten bis 2010 mit etwa zehn Betrieben zwischen 20 und 25 Mio. Franken Umsatz machen.

‣ Was haben Sie für ein Konzept für Ihre Restaurants?
Unterschiedliche. Wir sind immer noch daran, unser Unternehmen aufzubauen. Finanziell sind wir gut abgesichert, das Know-how und gute Locations und Ideen haben wir auch.

‣ Zum Beispiel?
Wir arbeiten nach einem «Matching System». Wir brauchen Mitarbeitende, Konzepte und Standorte. Ich reise sehr viel. Manchmal sehe ich ein Konzept, das ich gut finde. Dann sehe ich eine Location und in einem Restaurant einen Koch oder einen Geschäftsführer, der mir Eindruck macht. Ich notiere mir alles. Alle zwei Monate sitzen wir zusammen und besprechen die Liste. Ab und zu gibt es einen «Match». So wie beim «Ti». Wir haben Massimiliano Mariotta und seine Frau Cristina ein Jahr im Voraus verpflichtet. Dann haben wir das Konzept erarbeitet und zum Schluss die Location gesucht. Viele gehen vom Standort aus, suchen dafür ein Konzept und dann die passenden Mitarbeiter. Wir sind flexibler.

‣ Sie treffen damit offensichtlich den Geschmack der Gäste.
Gäste wollen ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ein Erlebnis beim Essen. Sie wollen nicht nur essen, sondern vielleicht auch interessante Menschen sehen, ein cooles Konzept angeboten bekommen. Ich nenne das «Eatertainment». Unser Job ist es, dafür zu sorgen, dass unsere Gäste glücklich sind. Wer in einem Restaurant Gäste bedient, hat es in der Hand, ihnen den Abend zu verschönern oder kaputt zu machen. Wenn ich von Gästen Reklamationen bekomme, bin ich immer zuerst auf den Manager wütend. Wenn er nämlich aufmerksam gewesen wäre, hätte er das Problem bemerkt und eine Lösung vorschlagen können. Schliesslich heisst unser Credo: «We create lifetime guests.»

‣ Beim «Der Veg», Ihrem zweiten Sihlcity-Restaurant, haben Sie Verspätung. Das hätte schon starten sollen.
Wir sind schon weit mit den Verträgen. Sobald wir die letzten Details mit der Credit Suisse geregelt haben, werden wir die Baubewilligung einholen und dann sollte es bis Ende Jahr losgehen.

‣ Wenn Sie sich nicht einig werden, realisieren Sie «Der Veg» anderswo?
Ja. Aber ich hoffe, dass wir uns finden.

‣ Haben Sie das Konzept bei Rolf Hiltl abgeschaut?
Nein. Ich komme aus Nordamerika, wo es diese Art von Buffet – auch im vegetarischen Bereich – schon seit den 50er-Jahren gibt. «Der Veg» soll eine Mischform zwischen dem «Tibits» und dem Angebot im Restaurant vom Globus beim Bahnhof sein. Einige Gerichte kann man selber nehmen, andere sind schon fertig auf dem Teller arrangiert.

‣ Wie sieht die Gastronomie der Zukunft aus?
Heute eröffnen viele Leute ein Restaurant, die nur in einem Teilbereich der Gastronomie Experten sind. Ein Koch versteht vielleicht nichts von Marketing und Personalführung, ein Geschäftsmann vielleicht nichts von Food & Beverage-Einkauf. Kleine Beizer werden aussterben. Nur wenn man die Immobilie besitzt, in der man wirtet, geht die Rechnung auf. Sonst wird es finanziell kaum mehr möglich sein zu überleben. Wir sind sehr kostenorientiert. Ich kann jederzeit überprüfen, wo wir mit Waren- oder Personalkosten stehen. Nur so kann man heute in der Gastronomie wachsen. Die Profitmarge ist winzig.

«VIELE DENKEN, MAN KÖNNE MIT EINEM X-BELIEBIGEN RESTAURANTKONZEPT ERFOLGREICH SEIN.»

‣ Geben Sie Zahlen bekannt?
Im «Ti» liegen die Personalkosten bei 36 oder 37 Prozent. In einem grösseren Restaurant wie der «Rüsterei» liegen wir bei rund 42 Prozent im Eröffnungsjahr.

‣ Unzählige Restaurateure gehen Konkurs. Was machen sie falsch?
Als das Wirtegesetz geändert wurde, fand ich das schade, weil jetzt jeder eine Beiz eröffnen kann. Nicht alle verstehen etwas vom Business. Viele denken, weil jeder Mensch essen muss, könne man mit einem x-beliebigen Restaurantkonzept erfolgreich sein. Es ist viel komplexer. Ich finde es extrem schade, dass unser Ruf in der Gastronomie darunter leidet, dass viele Wirte in Konkurs gehen und dann wieder etwas probieren, das keinen Erfolg haben kann. Sie können ihre Pacht und die Lieferanten nicht mehr bezahlen, die Mitarbeiter bekommen ihren Lohn nicht mehr. Die ganze Branche leidet darunter, verliert an Attraktivität, und der Ruf geht kaputt.

Der CEO und die Five AG

■ Der 39-jährige Schweiz-Kanadier Wolf Wagschal besitzt Abschlüsse der Harvard und der Cornell University, einen Doktortitel und ist eidg. dipl. Restaurateur SHV. Als CEO der Five AG ist er der Einzige der fünf Partner, der operativ arbeitet. Das erste Projekt war die Konzeption, Planung und Umsetzung eines privaten Member-Clubs am Zürcher Rennweg, der im Mai 2005 eröffnet wurde. Es folgte die Neulancierung des «Rive Gauche» im Hotel Baur au Lac, dann verwandelte die Five AG die «Stapferstube» in ein authentisches Tessiner Restaurant. Für die «Giesserei» in Oerlikon hat sie ein Beratungsmandat. Zuletzt eröffnete sie die «Rüsterei» in der Sihlcity. *RD*

Erfreuliches Logiernächte-Plus

■ **Bündner Hotellerie.** Im Monat Mai verzeichnete die Bündner Hotellerie ein Plus von 11,4 Prozent. Zur Zunahme trugen mehr oder weniger alle Orte bei, in denen auch in der Zwischensaison Häuser offen waren, wie Graubünden Ferien mitteilte. Absolut betrachet, waren im Berichtsmonat Flims-Laax-Falera (4000 Logiernächte) und Davos (knapp 3000 LN) an der Spitze. Der Rückgang in Scuol sei auf die Revision des Bades zurückzuführen. Die Entwicklung bei den Herkunftsländern war bis auf die Gäste aus Italien ebenfalls positiv. Die deutschen Gäste legten im Berichtsmonat mit rund 6500 Logiernächten am meisten zu. Der Mai ist nach dem November logiernächtemässig der zweitschwächste Monat. Trotz widriger Witterung im Juni deuten erste Rückmeldungen der Orte auf anziehende Logiernächtezahlen. Diese würden die Prognosen von BAK Basel untermauern, welche für die Sommersaison ein Plus von 1,3 Prozent vorsehen. *DST*

Referendum

■ **Unternehmenssteuerreform.** Das Referendum gegen das Bundesgesetz vom 23. März 2007 über die Verbesserung der steuerlichen Rahmenbedingungen für unternehmerische Tätigkeiten und Investitionen (Unternehmenssteuerreformgesetz II) ist formell zu Stande gekommen. Wie die Bundeskanzlei mitteilt, sind von den 57 769 eingereichten Unterschriften deren 57 526 gültig. Das Referendum wurde von der Sozialdemokratischen Partei der Schweiz (SPS) eingereicht. *DST*

Arbeitsrecht: Neue Jugendschutz-Grundlagen

■ **Globalbewilligung.** Seit dem 1. August 2007 gelten verschiedene neue gesetzliche Grundlagen zum Jugendschutz im Arbeitsrecht. Zwar wird die geplante Jugendschutzverordnung ArGV5 zum Arbeitsgesetz nochmals überarbeitet und tritt (frühestens) auf den 1. Januar 2008 in Kraft. Diese Verzögerung kippt ebenfalls die Inkraftsetzung des revidierten Artikels 29 des Arbeitsgesetzes, der die Altersgrenze für den arbeitsrechtlichen Jugendschutz auf 18 Jahre herabsetzt. Die Gastgewerbebranche kann aber mit einer eidgenössischen Globalbewilligung für Auszubildende zwischen 16 und 18 Jahren diese Zeit überbrücken, damit ab dem neuen Lehrjahr klare gesetzliche Grundlagen vorliegen. Die Globalbewilligung wurde per 1. August 2007 in Kraft gesetzt. Sie löst auch allfällige kantonale Globalbewilligungen ab. Für verschiedene Absolventen der beruflichen Grundbildung, die zwischen 16 und 18 Jahre alt sind, regelt die Globalbewilligung den Umfang der erlaubten Nacht- und Sonntagsarbeit für die diversen Berufsziele des Gastgewerbes.
Diese Globalbewilligung wird dann, voraussichtlich auf Anfang 2008, von der Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz abgelöst bzw. von einer davon abhängigen Verordnung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, welche die Ausnahmen vom Verbot der Nacht- und Sonntagsarbeit im Rahmen der beruflichen Grundbildung regelt. *DST*

Österreichische Hotellerie

Wien: 22 neue Hotels bis im 2010

■ In den nächsten Jahren wird in Wien über eine Milliarde Euro in den Neu- oder Ausbau von Hotels investiert. Mit grossen Namen der Tophotellerie – unter anderem mit einem Sechs-Sterne-Hotel – will die Hauptstadt als Luxusdestination an Image gewinnen.

Heribert Purtscher

Der boomende Städte- und Kongresstourismus beschert Wien seit fünf Jahren immer neue touristische Erfolge. 2006 wurden – nicht zuletzt dank des Mozart-Jahres – 9,3 Millionen Nächtigungen von knapp vier Millionen Touristen gezählt. Im Jahr der «Euro 2008» soll die magische Zehn-Millionen-Grenze übersprungen werden. Für 2010 werden bereits elf Millionen angepeilt. Hotel-Ketten und andere Investoren haben den Trend erkannt und lassen zahlreiche neue Häuser in der Donaumetropole entstehen.

Rund ein Dutzend Hotels, vor allem in der Vier- und Fünf-Sterne-Kategorie, werden neu gebaut oder erweitert, weitere zehn Hotels sind fix geplant. Insgesamt wird dafür mehr als eine Milliarde Euro investiert. Bis 2010 kommen auf diese Weise zu den derzeit knapp 45 000 rund 7000 neue Gästebetten hinzu. Dann können die Wiener Hoteliers in einer Nacht mehr als 52 000 Personen beherbergen.

Noble Herbergen boomen – erstes «Sechs-Sterne-Hotel»

Vor allem die Luxus-Ketten liefern sich derzeit einen regelrechten Wettlauf um die besonders begehrten Plätze im Stadtzentrum und an der Wiener Ringstrasse, dem Prachtboulevard der österreichischen Bundeshauptstadt. Den Vogel abgeschossen hat der saudische Baulöwe Mohammed Al Jaber, der im Herbst mit «The Ring» (natürlich an der gleichnamigen Strasse) Wiens zwölftes Fünf-Sterne-Haus eröffnet. Zu Jabers Hotelkonzern JJW (europaweit mehr als 50 Häuser) gehören bereits das Wiener Grand Hotel und das Hotel im Palais Schwarzenberg. Letzteres wird bis 2009 von bescheidenen 44 auf 100 Zimmer erweitert und, so die flotte Eigendefinition, zu «Wiens erstem Sechs-Sterne-Hotel» umgebaut. Wien sieht der rührige Scheich als Ausgangspunkt für eine Expansion in den Süden und Osten Europas.

Luxushäuser internationaler Ketten: Nachholbedarf

Neu zieht es unter anderen die pazifische Gruppe Shangri-La an die Donau. Wien, das den Ruf als wichtige Drehscheibe zu Osteuropa hat, wird nach Paris der zweite Standort in Europa. 170 Millionen Euro lässt sich der asiatische Konzern den Umbau eines ehemaligen Banken-Hauptsitzes in eine 200-Zimmer-Luxusherberge kosten, die Ende 2009 eröffnet wird. Zur selben Zeit soll auch das Fünf-Sterne-«Sofitel» der französischen Accor-Gruppe am Wiener Donaukanal seine Pforten öffnen.

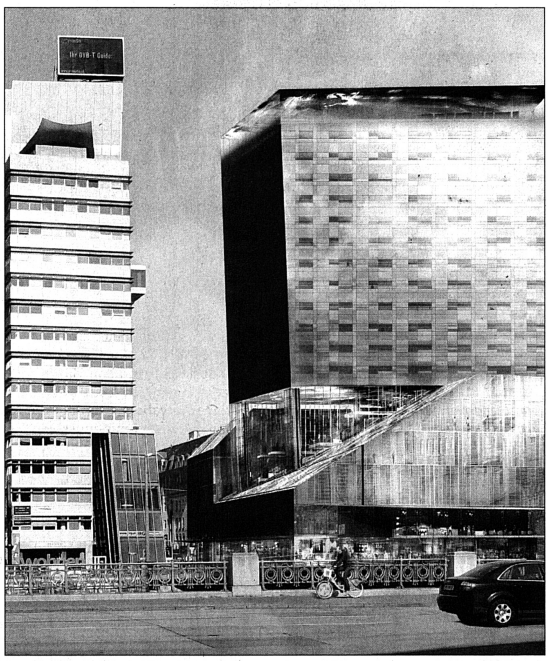
«Wir wissen, dass noch viele hochwertige Betreiber vorhaben, nach Wien zu kommen. Ritz-Carlton, Four Seasons, Kempinski, Hyatt. Klingende Namen, die allesamt in Wien noch nicht vertreten sind. In Prag und Budapest finden sich heute mehr Luxushäuser internationaler Ketten als in Wien. Wien hat hier klaren Nachholbedarf. Daher nun das wilde Gerangel um die besten Standorte am boomenden Wiener Markt», kommentiert Gabriele Leitner vom Fachverband Hotellerie der Wirtschaftskammer Österreich die Entwicklung, die von manchen jedoch mit Sorge gesehen wird. «Fast 20 Prozent mehr Betten in Wien. Da muss die Nachfrage schon kräftig anziehen, damit wir auch alle füllen können», fürchtet so mancher alteingesessene Hotelier.

Zuversichtlich hingegen Michaela Reitterer, Vorsitzende der Wiener Hoteliervereinigung: «Wenn die ganz grossen Namen kommen, gewinnt Wien als Luxusdestination an Image. Die neuen Luxushotels werden auch eine neue Kundenschicht bringen.» Schon eher besorgt zeigt sich Reitterer über die Preisentwicklung im stark besetzten Vier-Sterne-Bereich. Gerade diese stehen unter Druck, die überwiegende Zahl ihrer Zimmer «preisbewusst» an den Kunden zu bringen.

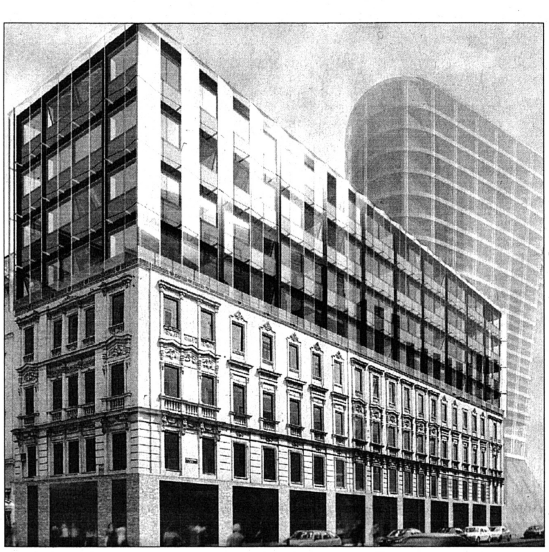
Auch Budget-Hotels sind im Vormarsch

In Spitzenzeiten gibt es in Londoner oder Pariser Tophotels kaum ein Zimmer unter 1000 Euro, in Wien dagegen immer noch für 300 Euro, wie Reitterer bestätigt. Lediglich die bekannten Spitzenhotels wie Imperial, Palais Coburg, Grand Hotel oder Sacher würden eine Hochpreispolitik betreiben, und das sei «gut für den Standort». In den Top-Kategorien hat Wien europaweit eine der besten Belegungsquoten, nämlich im Schnitt an die 75 Prozent. Wien ist auch der einzige Hotelmarkt in Europa, der in den vergangenen zehn Jahren kontinuierlich Zuwächse verzeichnen konnte. Nicht spektakulär, aber offenbar interessant genug für Investoren.

Abseits der «Polsterschlacht der grossen Namen» um prestigeträchtige Standorte in der Wiener Innenstadt wächst auch der Sektor der mittel- bis tiefpreisigen Hotels. Vielen Investoren sind die Fixkosten im Stadtzentrum zu hoch, es werden daher verkehrsgünstige Standorte ausserhalb der City für «Low Budget»-Hotels gesucht. Jüngstes Beispiel: das erste «Motel One» in Meidling, eine Kooperation des Österreichischen Verkehrsbüros mit der deutschen Kette Motel One. In diesen Nischenmarkt der «Preiswert-Hotels mit einem gewissen Charme» steigen jetzt auch andere Investoren verstärkt ein. So die Hostel-Kette «wombat's», die beim Naschmarkt im Frühjahr 2009 ein neues Haus eröffnen will, das mit knapp 440 Betten das grösste der Kette sein soll. «Das ist ein innovatives Projekt. Obwohl nicht in der Tophotellerie klassifiziert, haben wir wombat´s aus diesem Grund in die Hoteliervereinigung aufgenommen», anerkennt Reitterer die Initiative der Gesellschaft, die bereits zwei Hostels in Wien führt. Wombat´s versteht sich als Mischung aus Jugendherberge und Hotel, wo das gesellschaftliche Leben im Haus wichtig ist und junge Touristen (Zielgruppe: 18 bis 28 Jahre) gerne unter sich sind.



■ **Sofitel.** Mit dem neuen Fünf-Sterne-Sofitel Vienna – Eröffnung Ende 2009 – vergrössert Accor sein Hotelangebot in Österreich. Fotos: zvg



■ **Novotel.** Der erste Betrieb der neuesten Generation in Österreich wird im November 2007 in der Wiener City eröffnet.

Touristiker erwarten dank der Fussball-EM einen Supersommer 2008

■ 2008 könnte für Österreich ein «Supersommer» werden – nicht nur, was die Auslastung der Hotels betrifft. Touristiker rechnen dank der Fussball-EM österreichweit mit 1,5 bis 1,8 Millionen zusätzlichen Nächtigungen, von denen nicht nur die «host cities» Wien, Salzburg, Klagenfurt und Innsbruck profitieren, sondern auch das Umland und zahlreiche andere touristische Betriebe.
Besonders begünstigt ist Wien, weil hier neben den Vorrundenspielen auch die Viertel- und Halbfinals sowie das Endspiel ausgetragen werden. Inklusive Final steigen zwischen 7. und 29. Juni sieben EM-Spiele in Wien.
Doch weder in Wien noch in den anderen Städten fürchtet man, zu wenig Betten zu haben. Denn bis zum Anpfiff des Fussballfestes kommen in Wien noch mehr als tausend neue Hotelzimmer hinzu, so etwa das «Courtyard by Marriott» mit 250 Zimmern nahe dem Praterstadion, das im Mai 2008 eröffnet. «Das sollte reichen», erklärt dazu Wiens Tourismus-Sprecherin Vera Schweder.
In den Chor der positiven Aussagen, die dem Fremdenverkehr einen wahren Geldregen prophezeien, mischen sich auch skeptische Stimmen: Spekulationen und fernbleibende Kulturtouristen könnten Wien sogar einen vorübergehenden Nächtigungsrückgang bescheren. Schuld daran seien die überzogenen Erwartungen mancher Beherbergungsbetriebe, die darauf bauten, ihre Zimmer kurz vor Beginn der Wettkämpfe zu überhöhten Preisen verkaufen zu können. Auch viele Geschäfts- und Kulturreisende würden Wien zu dieser Zeit voraussichtlich meiden, weil sie mit Fussball nichts am Hut haben.
Trotz dieser Beispiele versteht Wien die Euro überwiegend als einmalige Chance. Dazu die Wiener ÖHV-Chefin Michaela Reitterer: «Auch wenn wir kurzfristig nichts davon haben, können wir langfristig allein durch die Bewerbung der Destination Wien mit nachhaltigen Zuwächsen rechnen.» Damit Österreich von der EM profitiert, müssen Gesamtpakete geschnürt werden, mit Gastronomie- und Erlebnisangeboten und attraktiven Clubbings für junge Leute. «Fussball allein ist zu wenig», ist Zukunfts- und Tourismusforscher Andreas Reiter überzeugt. *HP*

Dank unseren Dienstleistungen spielen Sie vorne mit.



WellCom Advertising

HOTELA

Rue de la Gare 18, Case postale 1251, 1820 Montreux 1

Tel. 021 962 49 49, www.hotela.ch

Neue Messe soll «berühren und inspirieren»

■ **Premiere «SuisseEMEX'07».** Vom Dienstag, dem 21., bis zum Donnerstag, dem 23. August 2007, findet im Messezentrum Zürich die Premiere der «Suisse EMEX'07 – Schweizer Fachmesse für Marketing, Kommunikation, Events und Promotion» statt. Rund 370 Aussteller sowie Sonderbereiche der Messe sollen die Trends der Branche darstellen. «Powertage für Marketing-Shopping, Networking und Know-how» verspricht der Veranstalter, die EMEX Management GmbH, den Ausstellern und den Fachbesuchern. Vier Hauptbereiche verteilen sich auf fünf Hallen und 18000 Quadratmeter:
– SuisseMarcom: Aussteller aus Marketing, Kommunikation, Media, Druck, Produktion zeigen Innovationen. – SuisseEvent: Businesskontakt-Plattform der Veranstaltungsbranche. Event-Management wird auch live auf die Bühne gebracht. – SuisseEvent: Alles rund um Promotion inklusive Wettbewerb um den kreativsten Werbeartikel. – Know-how & Fachkongress Emex-Forum: Zukunftsrelevantes Wissen, vermittelt von Experten und Ausbildern. EMEX-Geschäftsführerin Ewa Ming über das neue Messekonzept: «Die Messe bietet dem Unternehmer einen Überblick über Branchentrends und -neuheiten, dem Marketing und Salesmanager neue Verkaufskontakte, dem Kreativen das klassische Networking. Aber mit den Erlebniswelten, Events und Fachwissensforen will die SuisseEMEX'07 mehr: berühren und inspirieren.» *KJV*

Hauseigentümer wollen Raumplanung ändern

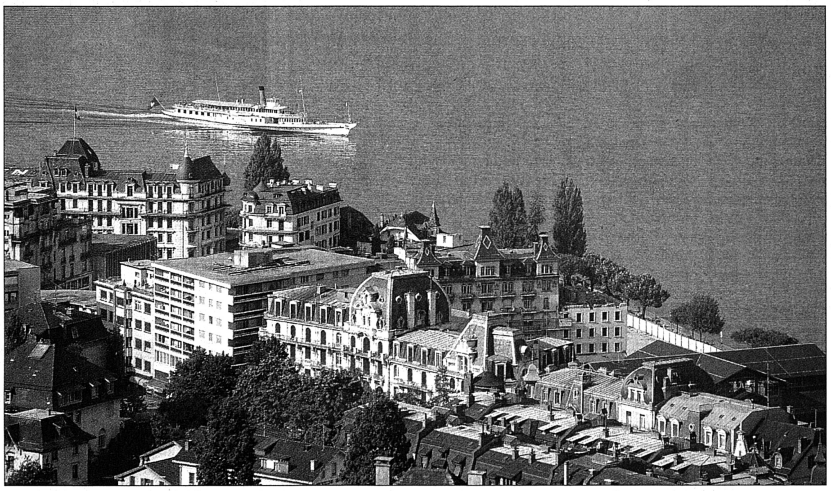
■ **HEV Schweiz.** Eine Arbeitsgruppe des Hauseigentümerverbandes Schweiz HEV hat Raumplanung und Bodenrecht einer Gesamtschau unterzogen. Der geltende Grundsatz der Trennung von Baugebiet und Nichtbaugebiet wird demgemäss vom HEV mitgetragen. Aber im Nichtbaugebiet sei das heutige Primat der Landwirtschaft kaum mehr zeitgemäss. Das Nichtbaugebiet diene nicht nur der Agrarwirtschaft, sondern sei auch Erholungsraum, umfasse Wald- und Schutzgebiete und diene als Standort für Infrastrukturbauten sowie der Gewinnung von Rohstoffen. Der HEV Schweiz schlägt sechs Grundnutzungszonen für das Nichtbaugebiet vor: Agrar-, Wald-, Infrastruktur-, Erholungs-, Abbau- und Schutzzone.
Was die Umnutzung von Bauten der Landwirtschaft im Nichtbaugebiet betrifft, schlägt der HEV gegen eine «ungehemmte Zersiedelung» vor: «Gesetzeskonform bewilligte und in der Substanz erhaltene Wohnbauten sind in ihrem Bestand zu schützen.» Sie sollen innerhalb der vorhandenen Gebäudevolumina zu reinen Wohnzwecken genutzt werden dürfen. «Ursprünglich rechtmässig bewilligte Rustici, Maiensässe, Scheunen und Ställe – nicht aber weitere Bauten – sollen dagegen nur zu Wohnzwecken (um)genutzt werden dürfen, wenn die Gebäude in der Substanz erhalten sind und sich die Umnutzung mit den übergeordneten Interessen der Raumplanung und der Umwelt vereinbaren lässt.» *KJV*

Hotelarchiv Schweiz

Hotelgeschichte virtuell vernetzt

■ Strukturanpassungen der Hotellerie aus Gründen des Wettbewerbs führen auch zu Hotelverkäufen und Besitzerwechseln. Archivbestände der Hotels können so verzettelt oder vernichtet werden. hotelleriesuisse will sie im «Hotelarchiv Schweiz» sichern.

Karl Josef Verding



■ **Spuren der Belle Epoque.** In der Hotellerie von Montreux am Genfersee hat die Belle Epoque ihre Spuren hinterlassen. Montreux ist eines der ältesten touristischen Zentren Europas. Foto: Swiss-Image

Die international unvergleichliche, historische Hotelsubstanz der Schweiz, die zum Beispiel in der grossen aktuellen Marketing-Kampagne von Schweiz Tourismus, den «Zeitreisen», einen zentralen Platz hat, braucht eine fundierte Pflege. Wenn aber Teile der dokumentierten Geschichte der Schweizer Hotellerie je länger je mehr verlorengehen, wird das Fundament beschädigt. Dem soll das Hotelarchiv Schweiz entgegenwirken, das hotelleriesuisse in diesem Jahr im Zusammenhang mit seinem eigenen 125-jährigen Jubiläum lancieren wird.

Brigitte Marty, Projektleiterin Hotelarchiv Schweiz bei hotelleriesuisse, weist darauf hin, dass es ein Archiv sein wird, das die modernen Medien der Vernetzung nutzt. «Es gibt Leute, die bereits ein Archiv haben, und solche, die es auch behalten wollen. Im Hotelarchiv Schweiz weiss man dann, was in jenem Archiv vorhanden ist, indem man es virtuell vernetzt.»

Das Hotelarchiv Schweiz soll also nicht nur physisch greifbare Dokumente vereinen, sondern durch das systematische Vernetzen *und* Sammeln von Dokumenten – Schriftstücke, Pläne, Bild- und Tonquellen – und die Erstellung einer Datenbank zur Schweizer Hotel- und Tourismusgeschichte eine Auskunfts- und Dokumentationsstelle sein.

hotelleriesuisse sieht seine Rolle während der Aufbauphase in der Projektleitung und dem Projektmanagement.

Ein Archiv, das über Generationen Bestand haben soll, braucht auch eine nachhaltige Finanzierung. Gegenwärtig ist man auf der Suche nach geeigneten Fianzierungspartnern, die sich an der Stiftung Hotelarchiv Schweiz beteiligen möchten. Die Verbandsleitung von hotelleriesuisse hat sich im letzten September für das Projekt ausgesprochen und beschlossen, das Hotelarchiv Schweiz mit jährlichen Beiträgen zu unterstützen, Dazu kommt ein beträchtlicher Beitrag an die Anschubfinanzierung.

Im Anschluss an den Jubiläumsfestakt 125 Jahre hotelleriesuisse vom 22. November 2007 soll eine Stiftung lanciert werden, welche der Finanzierung des Archivs einen grösseren Rahmen gibt. Das Archiv wird dezentral organisiert sein. Die Archivleitung wird die Arbeiten von Lausanne aus steuern. Innerhalb einer Projektgruppe wurde ein Businessplan für das Archiv erarbeitet.

Was für eine Botschaft sollte man also an die Hotels geben, die über historische Unterlagen verfügen? Dazu Brigitte Marty, Projektleiterin Hotelarchiv Schweiz bei hotelleriesuisse: «Im Moment noch sollten sie das Material sichern und nicht wegwerfen, weil sie etwa meinen, das sei verstaubte Ware. Vorerst gilt also: bitte sichern.»

Anzeige

Ein neuer Name in der Schweizer Hotellerie?

guhl/partners.

Am 30. August erfahren Sie mehr.

Hier in dieser Zeitung.

Picknick: Strafe für Touristen

■ **Venedig.** Die italienische Lagunenstadt geht gegen Touristen vor, die den Markusplatz zu einem Picknickgelände machen. Mit über hundert Bussen zu je 25 Euro wurden in den vergangenen Tagen Touristen bestraft, die Essensreste, Verpackungen und Zigarettenstummel hinterlassen hatten. Italienische Medien berichteten, dass sechs Polizisten eingesetzt wurden, um Touristen klarzumachen, dass man auf dem schönsten Platz Venedigs nicht essen darf. Zusätzlich wurden zahlreiche Plakate aufgehängt, die Touristen auffordern, die Stadt sauber zu halten. Die Plakate appellieren an die Touristen, angemessene Kleidung zu tragen, andernfalls drohen Strafen von 50 Euro. Verboten ist auch das Baden im Becken vor dem Markusplatz und in den Kanälen. Der Bürgermeister von Venedig überlegt sich sogar ein Verbot für Touristen, die mit Fastfood und Pizzaschnitten den Markusplatz betreten wollen. *DST/sda*

Schulen in Afrika unterstützen

■ **Kidshotels.** In Zusammenarbeit mit Unicef findet vom 9. bis 15. September 2007 in 21 Kidshotels eine Aktionswoche statt. Diese steht unter dem Zeichen der Solidarität mit den Schulkindern in Malawi. 5 Prozent des Gesamtumsatzes der in dieser Woche gebuchten Familienferien-Pauschalen leiten die Kidshotels direkt an Unicef weiter, um das Projekt Schulen für Afrika zu unterstützen. Zusätzlich werden im September in allen Kidshotels, die speziell auf die Bedürfnisse von Familien mit Kindern eingerichtet sind, Sparkässeli bereitstehen. Die eingehenden Spenden gehen ebenfalls ans Unicef-Projekt. Die Aktionswoche ist die erste gemeinsame Initiative von Unicef, Kidshotels und Schweiz Tourismus. Das Unicef-Projekt Schulen für Afrika hat sich zum Ziel gesetzt, im afrikanischen Malawi den Bau von Schulen zu fördern. Malawi, eines der ärmsten Länder der Welt, ist von Trockenheit, Armut und einer zunehmenden Verbreitung des HI-Virus betroffen. *DST*

Neuer Rekord

■ **Schnecken für Gourmets.** Mit einem Rekord ist am Montag das 18. Schneckenfest im französischen Digoin zu Ende gegangen. Trotz schlechten Wetters verzehrten die Besucher 100 800 Weinbergschnecken, 4000 mehr als ein Jahr zuvor. Für die Zubereitung der in Frankreich beliebten Tiere wurden 500 kg Butter, 55 kg Petersilie und 33 kg Knoblauch verarbeitet. Die Schnecken wurden eigens für das Fest in Polen gezüchtet und im Dutzend serviert. *DST/sda*

ZITAT DER WOCHE

«Ich finde es extrem schade, dass unser Ruf in der Gastronomie darunter leidet, dass viele Wirte in Konkurs gehen.»

Wolf Wagschal
CEO derZürcher Five AG
im Interview
auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE





■ **Mariann Hänni,** Leiterin des Bereichs «Gastgewerbliche Berufsbildung» bei hotelleriesuisse, hatte Ende Juli nach 33 Jahren sehr erfolgreichen Wirkens ihren letzten Arbeitstag – noch keineswegs im AHV-Alter. Zu den Aufgaben und Verantwortungen von Mariann Hänni gehörten: Organisieren der Schulhotel-Kurse, Durchführen der Lehrabschlussprüfungen im Hauswirtschafts- und Service-Bereich, Zusammenarbeit mit den kantonalen Berufsbildungsämtern, FachlehrerInnen-Tagungen, Informationsanlässe, Organisieren und Auswerten der Lehrbetriebsbesuche, Beraten und Betreuen von Lernenden und Eltern, die Vertretung von hotelleriesuisse in verschiedenen Gremien, massgebliche Mitarbeit bei der Erarbeitung der neuen gastgewerblichen Grundausbildungen. Mariann Hänni trug die Verantwortung für die Führung von zwölf Mitarbeitenden, für ein Jahresbudget von rund 8 Mio. Franken. Fachliche Kompetenz, Bescheidenheit und Integrität im zwischenmenschlichen Umgang verhalfen ihr zu Autorität, Beliebtheit und hohem Ansehen in der ganzen Branche. Mariann Hänni hat ihr Herzblut für die jungen lernenden Menschen eingesetzt. Die Schulhotels waren ihre geliebten Kinder. Sie selbst hat sich einst als ihre «Schutz- und Schirm-Tanne» bezeichnet. Die vielseitig interessierte Frau wird noch einiges unternehmen, wozu sie jetzt über mehr Zeit und Musse verfügen wird: etwa Reisen, Wandern und Bergsteigen mit ihrem Lebenspartner. *zvg*

■ **Lucia** und **Felix Episser** sind mit ihrem Restaurant Rigiblick in Zürich in die Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen worden. Bailli **René R. Kamber** überreichte Maître de Table Lucia Episser die Chaîne-Tafel (Foto). Er wies dabei auf die



eindrückliche und fundierte Ausbildung und auf die Erfolge des Ehepaares Episser hin. Es kann auf zahlreiche nationale und internationale Erfolge, Auszeichnungen wie einen Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte usw. in den letzten zehn Jahren zurückblicken. *DST*

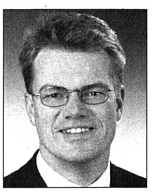
■ **Martin Rinck,** Executive Vice President & Chief Development Officer der Rezidor Hotel Group, wird neuer Präsident und Managing Director von Carlson Hotels Worldwide/Asia Pacific. Er tritt seine neue Stelle in Singapur am 1. Oktober 2007 an und folgt damit einer Tradition des Austausches und der Zusammenarbeit zwischen Rezidor und Carlson. Rincks Nachfolger in der Brüsseler Konzernzentrale von Rezidor ist **Puneet Chhatwal** (Foto), Vice President Business Development. *DST*



■ **Martina Wenta** (42) ist neu für den Bereich Human Resources der Rezidor Hotel Group zuständig. Sie betreut von Hamburg aus den Personalbereich der Hotelgruppe in Deutschland, sowie in Österreich und der Schweiz. *DST*

■ **Simon Mouttet** ist neu Leiter des Key Account Managements der RailAway AG. Im Rahmen der Reorganisation im Key Account Management wurde auch eine neue Stelle geschaffen. **Eva Rufer** (26) ist neu als Key Account Manager bei der RailAway AG angestellt. Sie übernimmt die Marktverantwortung für die Märkte Iberien sowie die Nordic Countries. Eva Rufer schloss diesen Sommer die Ausbildung zur Tourismusfachfrau ab. *DST*

■ Der künftige Direktor des Hotels Hilton in Basel heisst **René M. Singeisen,** wie die Basler Zeitung berichtete. Er kehrt vom Engagement am Zürcher Flughafen nach Basel zurück, wo er von 1994 bis 2004 bereits als Direktor des Hotel Radisson amtierte. Der 48-jährige Schweizer wird seine neue Position spätestens im Oktober übernehmen. Der bisherige Direktor **Urs Hitz,** der das Basler Hilton 30 Jahre lang führte, wird im August in den Ruhestand gehen. *TL*



■ **Torsten K. Schulze** (44) übernahm die Leitung des Steigenberger Hotels Berlin. Der gelernte Hotelkaufmann führte zuletzt das Seehotel Grossherzog von Mecklenburg im Ostseebad Boltenhagen. *DST*

Risotto-Essen auf Monte Verità

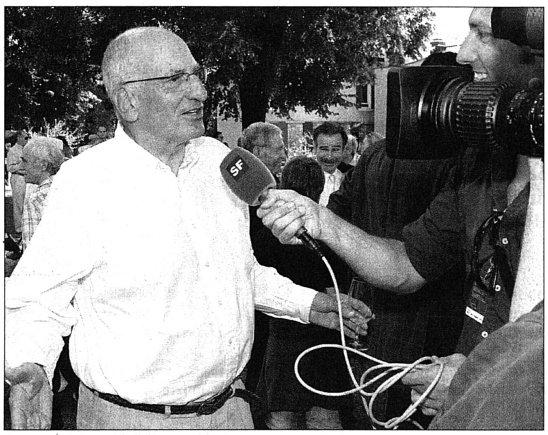
Couchepin war der grosse Star

■ Nach dem Rummel an seiner Pressekonferenz in Locarno, genoss Bundesrat Pascal Couchepin auf Monte Verità ein tolles Ambiente.

Silvia Pfenniger

Am traditionellen Risotto-Essen zu Ehren des Kulturministers wirkte dieser zusehends jünger und vitaler. Humorvoll ging er auf die Fragen der Medienleute ein und liess seinem Walliser Temperament freien Lauf. Im Park vor dem Hotel Monte Verità wurde Bundesrat Pascal Couchepin von einer Gruppe junger Menschen erwartet, die dort eine Weiterbildungswoche absolvierten. Spontan erfüllte er ihren Wunsch und posierte fürs Erinnerungsfoto, bevor er von den offiziellen Gästen und den Medienleuten in Beschlag genommen wurde. Ein kurzer Blick gabs fürs Teehaus und den Teegarten, den Peter Oppliger, Spezialist für Naturheilkunde und Teeverehrer aus Luzern und Brissago, im Auftrag des Monte Verità Hotels gestaltet hat.

Grund zur Freude hatte auch Marco Solari, Präsident des Filmfestivals und des Tessiner Tourismusbüros, den Couchepin als Sonne des Tessins bezeichnete. Ein Förderer des Filmfestivals ist auch Rolando Benedick, Präsident des Manor-Verwaltungsrats, der seinen traditionellen Empfang im Eden Roc organisierte. Auf Monte Verità gab es weder Sitz- noch Tenüregeln. So knüpfte Jean-Frederic Jauslin, Direktor des Bundesamtes für Kultur, auf die Frage, warum er kein rosa Festival-T-Shirt trage, unbeschwert und offenherzig sein Hemd auf, um zu zeigen was nahe bei seinem Herz ist.



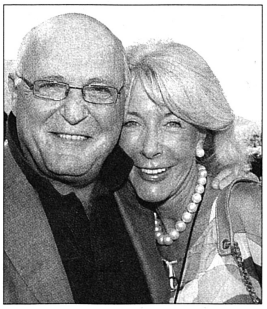
■ **In seinem Element.** Kulturminister Bundesrat Pascal Couchepin beim Interview mit SF DRS auf dem Monte Verità. Fotos: Silvia Pfenniger



■ **Kein Selbstservice.** Zur Freude der geladenen Gäste gab es dieses Jahr freundlichen Staff statt Selbstbedienung.



■ **Offenherzig.** Jean-Frédéric Jauslin, Direktor des Bundesamtes für Kultur, trägt das Festival-T-Shirt darunter.



■ **Gemeinsamer Spass.** Denise und Rolando Benedick, Chef der Manor-Gruppe.



■ **Pro Kulturförderung.** Nabil und Gisèle Girgis-Musy, Mitglied der Generaldirektion der Migros-Gruppe.



HOTELLERIE 9

Ferdinand Thoma | Der Schweizer Hotelier besetzt im Schwarzwald eine erfolgsversprechende Nische.



HOTELLERIE 10

Ausbildung | Das Maritim Airport Hotel in Hannover ist in Deutschland in Sachen Ausbildung ein Vorzeigebetrieb.



GASTRONOMIE 11

Bio-Döner | Den Döner, Lieblingsfastfood der Deutschen, gibt es jetzt erstmals mit Fleisch aus artgerechter Haltung.

htr

Hotelkonzept

Wenig Zimmer und viel Luxus

■ Für die Rentabilität eines Hotels ist nicht nur die Zimmerzahl relevant. Rentabel geführt werden kann auch ein Hotel mit 15 Zimmern – zumindest im Ausland –, vorausgesetzt, es bietet Luxus pur, Exklusivität, persönliche Dienstleistung, Ruhe, Raum und Natur.

Christine Künzler

Der Schweizer Hotelier Marc Aeberhard macht Konzepte für «Kleininvestoren, für solche, die irgendwo ein Stück Land geerbt, ein Schloss gekauft haben oder die sich einen Traum erfüllen wollen». So hat er beispielsweise das Hotel Stadhaus in Burgdorf für den Industriellen Willy Michel konzipiert und anfangs auch geführt. Seine Spezialität sind Konzepte für Luxushotels der höchsten Klasse. Bis jetzt hat er diese Konzepte erst im Ausland umsetzen können. Eins davon ist das «Fregate Island Private» mit 16 luxuriösen Zimmern und viel Privacy, wo auch Promis einkehren (siehe Box). 130 Mitarbeitende – unter ihnen 40 Gärtner – sorgen dort für das Wohl der Gäste. Bei einem Zimmerpreis von 2300 Euro pro Tag reichen 16 Zimmer bequem aus, um ein Hotel rentabel zu führen.

Solche luxuriösen Kleinhotels können auch in der Schweiz rentabel geführt werden, sagt Aeberhard. Dass die Personalkosten hierzulande wesentlich höher sind als beispielsweise in Asien, fällt für ihn nicht ins Gewicht. «Wir haben hier viel besser ausgebildete Mitarbeitende und kommen deshalb mit viel weniger Personal aus.» Er gibt jedoch zu bedenken, dass die Marketingkosten für die Positionierung eines solchen Hotels relativ hoch sein werden. Hüben und drüben. «Mit dem richtigen Konzept, zur richtigen Zeit am richtigen Ort, lässt sich jedoch auch in der Schweiz mit der Hotellerie Geld verdienen.»



■ **Marc Aeberhard.** Er erfüllt Gäste- und Investorenwünsche.

«Eingefahrene Strukturen umkrempeln»

«Es gibt ein Kundensegment, das bereit ist, sehr viel Geld für die Ferien auszugeben», hält Aberhard fest. Ein Potenzial, das die Schweizer Hotellerie noch zu wenig nutze. Und er weiss auch warum: «Weil das Produkt nicht stimmt. Die Hotelinfrastuktur in der Schweiz ist veraltet und meist noch auf die alte Definition von Luxus ausgerichtet.» Der neue Luxus habe nichts mit Plüsch und goldenen Dekorationen zu tun, «sondern mit Sicherheit, Zeit, Raum und Natur. Letzteres bekommt durch die düsteren Klimavoraussagen immer mehr Gewicht.»

«Wir stehen vor einem riesigen Umbruch in der Hotellerie», prophezeit Aberhard. «Nicht nur, weil bis auf ein paar wenige lobenswerte Ausnahmen die Hotels in der Schweiz alle gleich aussehen. Umzudenken gilt es auch in anderen Bereichen. Zum Beispiel, ob ein Dress-Code noch Sinn macht: Der Gast, der 300 Tage im Jahr eine Krawatte trägt, will das in den Ferien nicht tun.» Auch die Dienstleistung müsse dem heutigen Luxusgast angepasst werden, sagt er. So gehört seiner Ansicht nach in ein Luxushotel zwingend ein Butler pro Zimmer oder mindestens einer pro durchschnittlich ausgelastetes Zimmer. Er hat das Butler-Konzept bereits in ausländischen Luxushotels umgesetzt. «Ein Butler kann verschiedene Mitarbeitende ersetzen. Eine solche Lösung ermöglicht ein sehr flexibles und multifunktionales Mitarbeiterkonzept und eine persönliche Dienstleistung für den Gast.»

Man nehme: Zutaten für die Hotelrosinen

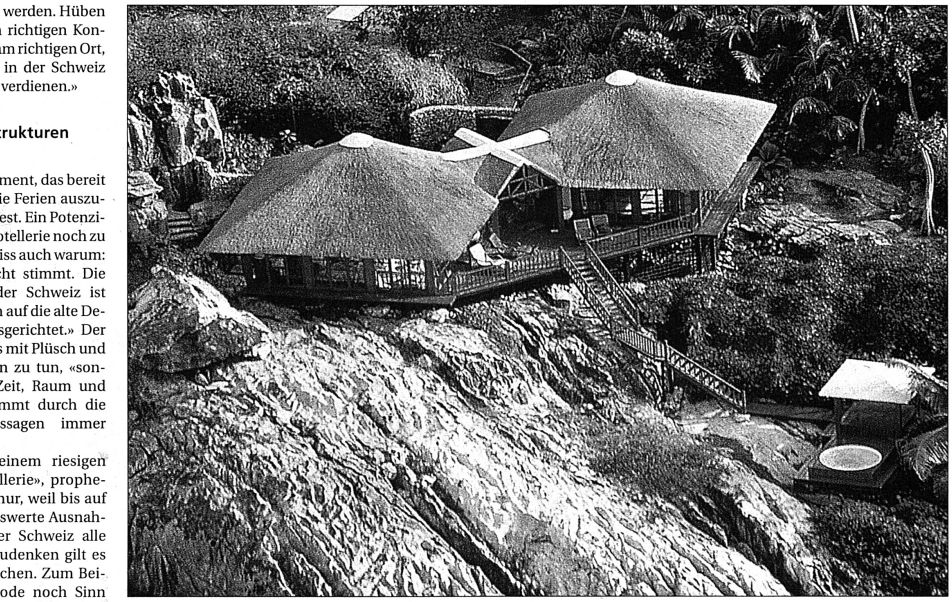
Die Schweiz als Hochpreisland müsste, so Aeberhard, «drei bis vier solcher luxuriöser Hotelrosinen» bieten. Er hat sich auch schon überlegt, wo die realisiert werden könnten: «Zum Beispiel in einem verlassenen Bergdorf, in einer ungenutzten SAC-Hütte oder in irgendeinem Weiler im Jura.» Dazu gehört die private Gondelbahn, mit welcher der Gast nach Belieben weg- und wieder zurückfahren kann. Daneben darf es aber auch luxuriöse Schlichtheit sein. Zum Beispiel Kerzen statt Strom. Die vom Leben verwöhnten Gäste mögen das, glaubt Aeberhard. «Hauptsache, der Gast hat genug Platz, Privatatmosphäre und Rückzugsmöglichkeiten.»

10 bis 16 Zimmer, ein Restaurant, zwei Bars, elf Butler, zwei Mitarbeitende an der Reception, vier in der Küche, drei Abwascher und Mitarbeitende im Housekeeping, eine bis zwei Bauernfamilien, die Gemüse anpflanzen und den Garten pflegen, plus natürlich der Direktor: Das sind die Zutaten, die nach Aeberhard zur erfolgreichen Hotelrosine irgendwo in der Schweizer Pampa gehören. Mit rund 35 Mitarbeitenden würde er das abgelegene Luxushotel also managen. Die Zimmerpreise setzt er bei 800 bis 1200 Franken an. «Wenn das Produkt stimmt, bezahlt der Gast solche Zimmerpreise.»

Luxus pur in einem Jurassier Bauernhaus?

Ein Schweizer Projekt besteht bereits, auf Papier vorerst: «La Ferme Eco Retreat & Spa». Aeberhards Vision: ein phantastisches Boutique-Refugium in typischen Jura-Bauernhäusern, renoviert im Stil des 18. Jahrhunderts. Dort soll zeitgemässer Luxus und persönlicher Service auf einem neuen Level angeboten werden, um Körper, Seele, Gaumen und Geist der Gäste zu verwöhnen. Der geneigte Investor könnte sein Projekt also gleich umsetzen und so zeigen, ob Aeberhards Erfolgsprognosen stimmen oder nicht.

Marc Aeberhard ist Inhaber der Firma LHSM Luxury Hotel & Spa Management Ltd in Zürich.



■ **Reif für die Insel?** Die Fregate Island auf den Seychellen bietet 32 Gästen 16 Villen mit Swimmingpool, zwei Restaurants, einem Spa, Butler und allem Drum und Dran. Das Konzept stammt vom Schweizer Hotelier Marc Aeberhard. Fotos: zvg

Luxus und Privacy für Ruhesuchende auf den Seychellen

■ Das Resort Fregate Island Private auf der Fregate Island (Seychellen) umfasst 16 luxuriöse Villen, ausgestattet je mit einem Wohn- und einem Schlafraum, zwei Badezimmern, Terrasse und Jacuzzi mit privatem Behandlungsraum. In jeder Villa sorgt ein Butler dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen. Im Hotel-Haupthaus stehen dem Gast zwei Restaurants zur Auswahl: eines mit authentischer regionaler Küche, das andere mit internationaler Gourmetküche.

Der Wellnessbereich «The Rock Spa» mit vier Behandlungsräumen sowie einem Tauch-Center bietet dem Gast eine atemberaubende Aussicht. Nebst dem Resort und einem Museum gibts nichts auf dieser Insel, die dem Hoteleigentümer gehört. Exklusivität pur: Der Gast hat einen ganzen Sandstrand für sich allein. Erreichbar ist Fregate Island in 15 Minuten Helikopterflug von Mahé, der Hauptstadt von den Seychellen.

Im Resort setzt man auf naturnah, um dem Gast Lebensqualität bieten zu können. In einem grossen Garten wachsen biologisch gezogene regionale Gemüse und Früchte, die auch auf lokalen Märkten verkauft werden. «Fregate Island Private» hat sich auch dem Schutz bedrohter Vögel und Riesenschildkröten verschrieben. Ein Projekt, das von der Regierung unterstützt wird. Gebucht wird dieses Hotel von internationalen Gästen, unter ihnen «relativ viele Europäer», wie Marc Aeberhard sagt. Die durchschnittliche Auslastung beträgt zwischen 55 und 65 Prozent, die Aufenthaltsdauer vier Tage (www.fregate. com). *CK*

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

hotellerie suisse
preferred partner
www.happy.ch
Im Hotel schlafen wie Zuhause.
happysystems™
I weiss i hett es happy-Bett.

• BAD & WELLNESS • BETT • TISCH • KÜCHE •
Satinstreifen Bettwäsche
Reine Baumwolle, Satinstreifen 23 mm breit. Weitere Dessins, Farben und Grössen auf Anfrage.
standardtextile
Standard Textile GmbH
CH-8753 Mollis • Netstalerstrasse 11 • Tel. 055 618 41 41
Fax 055 618 41 00 • switzerland@standardtextile.com

hoteljob
Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie
hotellerie suisse
Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?
Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch
www.hoteljob.ch

newVoice
...Security under Control
für professionelle Lösungen im Bereich Mobilisierung, Evakuation, Alarmierung, Konferenzen und Gesprächsaufzeichnung.
mobicall@newvoice.ch seit 1991

Gemeinsam ÜBER FÜHRUNG diskutieren
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01
hotellerie suisse
hotelfachschule thun
soul, passion & system

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten oder suchen Sie einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants.

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

Zu vermieten gemütliches

Dorfrestaurant/Pension

in GR, schöne liggung.

Wohnstudio, 4 Gästezimmer, Lagerraum, Garage, Parkplatz, Speisesaal, Terrasse. Kleininventar muss übernommen werden.

Mietzins ca. Fr. 1900.–

info@hotelmacun.ch, Telefon 081 866 32 70

177615/434119

Zu verpachten/kaufen

Hotelneubau

in Marsa Alam, südliches Rotes Meer, Top-Lage, direkt am Meer, eigene Badelagune, 76 Zimmer, 4-Sterne-Standard

Telefon 0020 12 4624 933,
info@riff-villa.ch

177616/434120

Gasthaus Taverne Jaunpass
3766 Boltigen



Zu verkaufen (evtl. zu vermieten)
nach Vereinbarung

- rustikales Restaurant (40 Pl.)
- heimelige Cheminée-Stube (20 Pl.)
- Saal mit Selbstbedienungsbuffet (80 Pl.)
- Terrasse (120 Pl.)
- 4-Zimmer-Wirtewohnung, 4 Personalzimmer
- Massenlager, eigene Parkplätze

Zwei-Saison-Betrieb auf der Passhöhe direkt bei den Skiliften.

Interessenten erhalten weitere Informationen unter 078 886 46 76 oder 079 231 75 21.

177456/430540

Zu verkaufen

im Berner Oberland, Nähe Thunersee, gut eingeführtes

★★★-Sterne-Hotel

mit 45 Zimmern/65 Betten an ruhiger Lage. Das Hotel wurde laufend erneuert und gut unterhalten. Es verfügt über ein kleines Restaurant und einen Speisesaal sowie über mehrere Seminarräume von zum Teil flexibler Grösse. Sehr gut erreichbar auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Grundstück ungefähr 5000 m² mit zusätzlichem Einfamilienhaus, eigener Parkplatz mit guter Zufahrt auch im Winter, Skigebiet in der Nähe auch mit öffenlichen Verkehrsmitteln schnell erreichbar.

Denkbar ist auch eine alternative Nutzung.

Anfragen unter Chiffre 177593, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

177593/434115

Gastroconsult AG
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Berner Seeland

Ipsach

Interessieren Sie sich für einen Hotel- und Restaurationsbetrieb mitten im Dorfkern von Ipsach? Wir vermieten nach Vereinbarung im Auftrag unseres Kunden das

Hotel Restaurant CHRUEG

Das Restaurant verfügt über:

• Gaststube/Restaurant	60 Sitzplätze
• Seelandstübli	40 Sitzplätze
• Sitzungs-/Bankettsaal	100 Sitzplätze
• Bar	30 Sitzplätze
• Gartenterrasse	100 Sitzplätze
• Hotelzimmer	31 Zimmer

Als Vertragspartner stellen wir uns einen finanzstarken innovativen, erfahrenen und ausgewiesenen Hotelier-Restaurateur vor, der mit einem motivierten Team eine neue Herausforderung annehmen will.

Gerne senden wir Ihnen umfängliches Informationsmaterial. Wenden Sie sich an:

Gastroconsult AG
Unternehmungsberatung Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

177437/428427

Zur Führung eines Ferien- und Familienhotels mit eigenem Restaurationsbetrieb in Ski- und Wandergebiet im Oberwallis suchen wir ab Wintersaison 2007/08

Pächter-Ehepaar

Erwünscht wird ein unternehmerisch denkendes und verantwortungsbewusstes Paar mit der notwendigen Erfahrung zur Führung eines Hotel-Restaurants.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 177575 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

177575/418197

Gesucht:

Hotelbetrieb zur Pacht

Als Betreiberin mit jahrzehntelanger Erfahrung freuen wir uns über interessante Angebote für 2- bis 4-Sterne Hotels ab mindestens 50 Zimmern.

AHM Antik Hotel Management AG
info@antik-hotels.com / 027 921 11 90

176986/434002



htr AUS- UND WEITERBILDUNG



Sprachaufenthalte
Dokumentation / Beratung kostenlos
A+R Frischknecht Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Auf Jobsuche?

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

Kontakt:
Tel.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 76
abo@htr.ch, www.htr.ch

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. _____

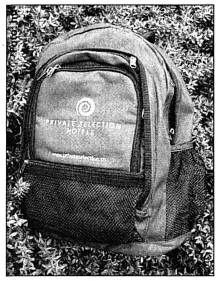
PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

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



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

Gefüllter Wanderrucksack



■ **Luzern.** Die Private Selection Hotels feiern ihr zehnjähriges Bestehen. Im Rahmen dieses Jubiläums wurde nun in diesem Sommer eine besondere Aktion gestartet: Wer mindestens drei Nächte in einem Hotel der Private Selection übernachtet, erhält einen Rucksack geschenkt. Die Rucksäcke werden aber nicht etwa leer an die Hotelgäste abgegeben, sondern sie werden mit einem Picknick für den geplanten Ausflug oder die Wanderung gefüllt. *kr*

Shopping

■ **City Tourism Challenge Zürich.** Am 26. September 2007 findet der dritte City Tourism Challenge im Airport Forum am Flughafen in Zürich statt. Diskutiert wird die Stellung von Zürich als Shopping-Metropole im internationalen Vergleich. Konkret heisst das: «Shopping Oase Europa – wo steht Zürich?» Organisiert wird der Weiterbildungsanlass von Zürich Tourismus und der Internationalen Schule für Touristik (IST). *kr*

www.zuerich.com/tourismustag

Marriott International ist auf Expansionskurs

■ **Der Hotelkonzern Marriott expandiert.** Marriott International erhöht seine Präsenz in Indien bis im Jahr 2010 stark. Insgesamt 21 Häuser, repräsentiert von den sechs hauseigenen Marken, sollen einst in Indien stehen. Auch in Saudiarabien ist Grosses geplant: In Riydah und Jeddah wird je ein Hotel der Marke Courtyard by Marriott erbaut werden. Zudem sollen in Jeddah Marriott-Executive-Apartment-Komplexe entstehen, mit eleganten Wohnungen für Geschäftsleute. *kr*

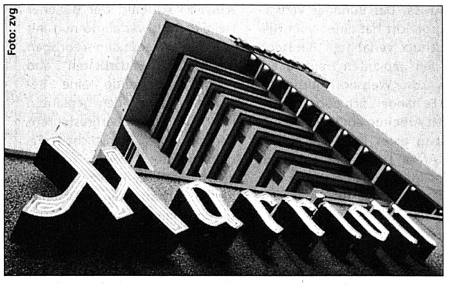


Foto: zvg

Ferdinand und Renate Thoma

Hoteliers haben ihre Nische gefunden

■ Der Schweizer Hotelier Ferdinand Thoma positioniert sich mit seinen beiden Hotels im Schwarzwald in einer Nische. Er setzt auf Gäste mit Lebensmittelallergien und auf solche, die ihren Säure- und Basenhaushalt ins Gleichgewicht bringen wollen.

Christine Künzler

Immer mehr Menschen müssen sich glutenfrei ernähren oder Milcheiweiss meiden. Für sie ist es nicht einfach, ein Hotel zu buchen oder in einem Restaurant zu speisen. Der Schweizer Hotelier Ferdinand Thoma und seine Frau Renate konzentrieren sich mit ihren beiden Schwarzwälder Hotels, «Auerhahn» und «Alpenblick», genau auf diesen Markt. Erweitert haben sie ihr Gästesegment um solche, die übersäuert sind und eine Entschlackungs- und/oder Gewichtsreduktionskur machen wollen (siehe Box).

Von Lebensmittelallergien betroffene Menschen wie Zöliäkie-Kranke und Neurodermitiker wollen Thomas nun ganz gezielt umwerben. Sie wollen mit ihrem Konzept nicht nur einfach eine Nische besetzen, vielmehr haben die beiden ihre eigenen gesundheitlichen Probleme mit Basenpulver erfolgreich behoben und sind demnach überzeugt von ihrem eigenen Angebot. Thoma ist jedoch zweifellos ein cleverer Geschäftsmann: Er stellt nämlich in seinem Labor im «Auerhahn» auch gleich das Basenpulver und die basischen Kosmetikmittel selber her. Damit, sagt er augenzwinkernd, verdiene er mehr als mit seinen Hotels.

Der «Alpenblick» hat auf Bio umgestellt

Das Hotel Auerhahn (62 Zimmer) in Aha bei Schluchsee führen Thomas seit 14 Jahren in Pacht, den «Alpenblick» (27 Zimmer) in Höchenschwand haben sie 2000 gekauft. Das Kaderteam ist für beide Häuser zuständig, einige Mitarbeitende pendeln zwischen beiden Hotels hin und her, andere sind Teil des Stammteams eines der beiden Hotels. Die Gäste – 65 Prozent sind Schweizer – haben in beiden Hotels das gleiche reichhaltige Gesundheitsangebot. Auch das Konzept beider Hotels ist das gleiche. Mit einer Ausnahme: Anfangs Juli ist der «Alpenblick» als Bio-Hotel zertifiziert worden (siehe Box). Ferdinand Thoma: «Wir bekommen hier zu wenig Biofleisch, deshalb können wir im ‹Auerhahn› nicht ganz auf Bio setzen. Doch so weit möglich kochen wir dort auch mit biologischen Lebensmitteln.»

Die Umstellung auf Bio erfolgte im «Alpenblick» innerhalb zweier Wochen, weil Thomas alle Lebensmittel, die nicht den Bio-Richtlinien entsprachen, im «Auerhahn» weiter verwenden konnten. «Für den ‹Alpenblick› mussten wir dann unsere Lieferanten auswechseln.» Rund ein Drittel der Lieferanten wollte ihren Kunden nicht verlieren und stellt nun auch auf Bio um.

Rund ein Drittel der Gäste ernährt sich basisch

«Die Wellnesshoteliers sind je länger desto mehr verpflichtet, sich mit Bio auseinanderzusetzen. Darüber nachzudenken ist keine Frage des Preises», fasst Thoma zusammen. «Für uns ist es also eine (bio)logische Schlussfolgerung, Wellness und eine Bioküche anzubieten.»

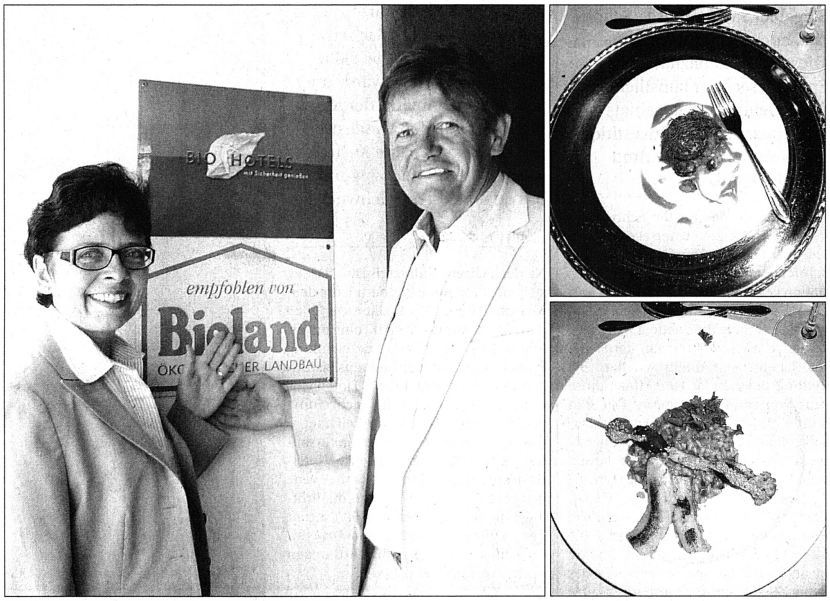
Dass Bio mittlerweile das Körnlipicker-Image abgelegt hat, ist unbestritten. Dass aber auch gluten-, milcheiweissfreie und basische Lebensmittel gut munden, beweisen die Küchenchefs in Thomas Hotels. Zugegeben, gewisse Speisen sind gewöhnungsbedürftig, doch sehr bald findet man es schmackhaft, dass zum Beispiel Kuhmilch durch Soja-, Kokos- oder Mandelmilch ersetzt wird. Zudem wird kein Gast dazu verknurrt, sich basisch zu ernähren. Wer will, bekommt zum Frühstück statt des Tees auch einen (säurebildenden) Milchkaffee serviert und darf sich durch eine Auswahl an schmackhaftem, aber ebenfalls säuerndem Biokäse essen. «Rund ein Drittel unserer Gäste ernährt sich ausschliesslich basisch», so Thoma.

Den Wellnessgedanken ganzheitlich durchziehen

«Wichtig ist uns, den Wellnessgedanken in den Hotels auf allen Ebenen durchzuziehen», sagen Renate und Ferninand Thoma. So sind die beiden Hotels, bis auf die Bar im «Auerhahn», rauchfrei. Um ihren Gästen ruhige Wellnessferien zu ermöglichen, haben Kinder erst ab acht Jahren Zutritt zum Wellnessbereich. Den Gästen das zu kommunizieren, habe anfangs etwas Mut gekostet, sagt Renate Thoma. Doch der Entscheid habe sich als richtig herausgestellt.

Die Mitarbeitenden werden sorgfältig ausgewählt. Nicht nur stehen sie alle hinter Thomas Philosophie, sie beteiligen sich auch am Einsammeln von Tannensprösslingen, die Thoma einerseits in seiner Kosmetik verarbeitet, andererseits auch dem Biobauer weiterreicht, der damit seinen Käse aromatisiert. Alle Mitarbeitenden nehmen selbstverständlich auch das Basenpulver ein und halten sich in der Wellnessabteilung fit. «Sie können ab 18 Uhr auch die Hotelanlage nutzen. Wir halten sie auch dazu an», so Thoma. Rauchen ist für die Therapeuten, die Wellnessanwendungen ausführen, verboten. Zudem beschäftigt der eigenwillige Hotelier in seinen Wellnessbereichen nur Frauen, weil «in jeder Frau eine Mutter steckt», und die, glaubt er, ist bei den Gästen gefragt.

Vielleicht ist da was dran: «Der Wellnessbereich im ‹Auerhahn› rentiert, er wirft doppelt so viel Gewinn ab wie das Hotel. Jeder Gast gibt durchschnittlich 40 Euro täglich für Wellness aus.» Das liege, sagt er, am ganzheitlichen Konzept. «Die Positionierung ist das A und O.» Beide Hotels sind Mitglied bei den Wellnesshotels Deutschland, der «Auerhahn» zusätzlich bei der Schweizer Kooperation Private Selection Hotels und Wellness Stars, der «Alpenblick» bei den Biohotels.



■ **Renate und Ferdinand Thoma.** Sie positionieren ihre Häuser konsequent als Wellnesshotels, die sich (auch) auf Gäste mit Lebensmittelallergien spezialisieren und beweisen, dass «Diät» schmackhaft sein kann (Bilder rechts). Fotos: Christine Künzler

Die Hotels Auerhahn und Alpenblick

■ Renate Thoma hat die Hotelfachschule Lausanne absolviert, Ferdinand Thoma eine Kochlehre. Sie sind Eltern zweier Kinder. Beide Hoteliers haben Erfahrung in verschiedenen Schweizer Hotels gesammelt und sich stetig weitergebildet. Unter anderem zum Heilpraktiker, zum Qualitätscoach, zum Säure-Fasten-Praktiker und zum Wellnesstrainer. Ferdinand Thoma ist seit 2005 Referent zum Thema Wellness an der Hotelfachschule Belvoirpark. Ab Ende 1980 führten Thomas elf Jahre den «Rheinischen Hof» in Waldshut, 1993 übernahmen sie den «Auerhahn» in Aha (Schluchsee) in Pacht, 2000 kauften sie den «Alpenblick» in Höchenschwand (beide Schwarzwald). Beide Hotels gehören den Wellnesshotels.de an und sind mit vier Sternen klassifiziert. Im «Auerhahn» stehen den Gästen 62 Zimmer zur Verfügung, im «Alpenblick» 25. Der «Auerhahn» ist durchschnittlich zu 72% ausgelastet, der «Alpenblick» dank der neuen Wellnessanlage zu schätzungsweise 67%. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt vier Tage. Ihre Hotelphilosophie stellen Thomas auf vier Säulen: Ernährung, Bewegung, Entspannung und positives Denken. *CK*

Acidose oder Übersäuerung

■ Von Acidose, einer Übersäuerung des Stoffwechsels, sind mehr als 90% der Menschen betroffen, sagt Hotelier Ferdinand Thoma. Übersäuerung sei nicht nur die Vorstufe eines Burnouts, sondern auch für weitere Zivilisationskrankheiten wie Arthrose, Gicht, Krampfadern und Nierenbeschwerden mitverantwortlich. Komplementärmedizinische Autoren postulieren eine chronische Übersäuerung des Körpers durch fehlerhafte Ernährung, heisst es im Internetlexikon Wikipedia. Eine eiweissreiche Ernährung, wie sie in Industrieländern verbreitet ist, führe zu Gärungsprozessen im Dickdarm, die eine Übersäuerung hervorrufen. Die Stoffwechselprozesse des menschlichen Körpers laufen in den entsprechenden Körperbereichen am besten ab bei einem bestimmten pH-Milieu (z.B. ist im Darm ein neutraler pH-Wert optimal). Bei einer Verschiebung des pH-Wertes ins Saure sei dieses Optimum nicht mehr gegeben, die Folge: ein gestörter Stoffwechsel. Eine chronische Übersäuerung sei in dieser Form wissenschaftlich jedoch nicht anerkannt, da eine messbare pH-Absenkung im Blut nicht nachweisbar sei. *CK*

Für Schweizer Bio-Hotels ist es nicht einfach

■ «Im Hotel lässt sich Bio besser verkaufen als im Restaurant», sagt Ludwig Gruber, Geschäftsführer der Kooperation Biohotels. Sie umfasst 50 Hotels in acht Ländern. Unter ihnen zwei Betriebe aus der Schweiz. Vor kurzem war Gruber in der Schweiz, auf der Suche nach potenziellen Biohotels. «Ich habe mir fünf Betriebe angeschaut. Die könnten alle ein Biokonzept auf die Beine stellen.» Allerdings sei es in der Schweiz schwieriger, ein Hotel auf Bio umzustellen, weil den Hoteliers eine Ansprechstelle fehle, die ihnen bei der Suche nach Lieferanten hilft. Die starke Nachfrage nach Bioprodukten könne nicht befriedigt werden, so Gruber.

Unter den Gästen der Biohotels seien 20% Schweizer – für Gruber also «ein interessanter Markt. Wir wollen Bio zum Standard machen», umschreibt er die Ziele der Biohotels. «Wir setzen uns auch dafür ein, die Verfügbarkeit von Bioprodukten zu verbessern, und schulen die Mitarbeitenden in den Hotels.» Bio ermögliche dem Hotelier eine klare Profilierung, gibt Gruber zu bedenken. Vermarktet werden die Häuser auf Biomessen. «Zudem sind sie mit 1359 Websites verlinkt.» *CK*

Das Sommergeschäft läuft gut

■ **Arosa.** Das Bündner Verwaltungsgericht hat einen vom Heimatschutz verlangten Baustopp für den geplanten Neubau auf dem Aroser Weisshorn gutgeheissen. Es handelt sich dabei um die ersten Arbeiten am umstrittenen Neubau eines Restaurants, den die Arosa Bergbahnen AG auf dem Gipfelplateau erstellen will. Dies, obwohl die Rekursfrist gegen die von der Aroser Baubehörde erteilte Baubewilligung noch nicht abgelaufen war, wie die Bündner Zeitung «Die Südostschweiz» schreibt. Der Bündner Heimatschutz verlangte nun mit einer Beschwerde den sofortigen Stopp der Bauarbeiten und reichte gleichzeitig eine Beschwerde gegen den geplanten Neubau ein. Das Bergrestaurant komme einer künstlichen Erhöhung des Weisshorngipfels gleich, was einen unangemessenen Landschaftseingriff darstelle, so der Heimatschutz. Den Gerichtsentscheid erwarten die beiden Parteien bis Mitte September. *CK*

Zahlen 2006

■ **Broschüre.** Der Schweizer Tourismus-Verband hat in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik, hotelleriesuisse, Gastrosuisse, Seilbahnen Schweiz, dem Verband öffentlicher Verkehr, Schweiz Tourismus und dem Schweizerischen Reisebüro-Verband die Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen 2006» herausgegeben. Sie informiert über die Bedeutung und Entwicklung des Tourismus in der Schweiz. *DST*

Bestellung: stv@swisstourfed.ch

Stadtführer

■ **St. Gallen.** Erfolg für den neuen Stadtführer: Keine zwei Monate nach dessen Neuauflage sind die 3000 Exemplare beinahe vergriffen. Jetzt werden 5000 neue gedruckt. Das St. Galler Tagblatt führt den Erfolg des neuen Stadtführers auf die sorgfältig recherchierten Beiträge zurück, die Geschichte und Gegenwart der Stadt in konzentrierten Texten und aufschlussreichen Bildern wiedergeben. Zudem sei der umfangreiche Führer zum Preis von 10 Franken günstig. *CK*

Ausbaupläne

■ **Aeschiried.** Das Ferienzentrum, das der Stiftung Blaukreuzheim Aeschiried gehört, wird für rund 2 Mio. Franken ausgebaut. Laut der Berner Zeitung wird das bestehende Holzhaus bis auf das Untergeschoss abgerissen und vergrössert aufgebaut. Es entstehen zwei Etagen mit je sechs Zimmern. Heute bietet das Ferienzentrum in zwei Gebäuden 90 Zimmer. Durch den Neubau werden es etwas weniger, dafür kann mehr Komfort geboten werden. *CK*

Neues Resort

■ **Costa Rica.** Kerzner International Holdings Limited bauen und betreiben zusammen mit «Revolution Places Development» in Costa Rica ein neues One&Only Resort. Das Resort wird in der Provinz Guancaste, in Cacique erbaut. Geplant sind ein Spa, ein Beachclub, drei Restaurants, Bars und Konferenzmöglichkeiten. Zukünftig soll hier eine ganze Resort-Gemeinde mit Wohn-und Einkaufsmöglichkeiten und etwa einem Fitnesscenter von Graf/ Agassi entstehen. *kr*

Skigebiete im Saanenland

Speichersee ist zu klein

■ Wasser aus der Saane soll ins Skigebiet Saanenmöser/Schönried hochgepumpt werden. Dies, da die Kapazität des Speichersees zur künstlichen Beschneiung des Skigebiets nicht ausreicht. Die Investitionen belaufen sich auf rund 3,6 Mio. Franken.

Die Kapazität des für die Schneeproduktion nötigen Speichersees auf dem Hornberg sei aus Umweltgründen beschränkt, teilen die Bergbahnen Destination Gstaad mit. Sie reiche nicht aus, um neue Beschneiungsprojekte in Angriff zu nehmen. Eine neue, 4,8 Kilometer lange Wasserleitung von der Saane ins Skigebiet soll Abhilfe schaffen. Die Leitung überwindet eine Höhendifferenz von rund 800 Metern. Der Bau wurde nun in Angriff genommen. Damit soll ab kommendem Winter genügend Wasser, auch für die geplanten neuen Projekte, zur Verfügung stehen.

Das Wasser wird im Gebiet Gschwänd bei Gstaad gefasst. Zwei Pumpstationen pumpen dereinst bis zu 540 Kubikmeter Wasser pro Stunde zu dem auf 1800 Meter über Meer gelegenen Speichersee Hornberg. Damit kann nach Angaben der Bergbahnen Destination Gstaad in knapp 60 Stunden das gesamte Wasservolumen des Sees ersetzt werden. Die Bauzeit beträgt rund drei Monate.

Saane als einziges geeignetes Gewässer

Dem Baustart ging eine mehrjährige Planungsphase voran. Um den Wasserbedarf zu sichern, wurden die Wasserführungen der umliegenden Gewässer entsprechend der Umweltrichtlinien kontinuierlich gemessen. Die Saane erwies sich letztlich trotz ihrer Distanz zum Skigebiet als einziges geeignetes Gewässer. Aufgrund eines Restwasserberichts, der zwischen den Kantonen Bern, Freiburg und Waadt koordiniert wurde, erteilten die Behörden dem Projekt die Konzession zur Wasserentnahme. Am 24. Juli 2007 erteilten die Behörden die Baubewilligung. *DST/sda*

KURZ UND BÜNDIG

Ftan investiert in die Zukunft

■ Die Generalversammlung des Vereins Ftan Turissem hat mit grossem Mehr beschlossen, die geplante Sanierung der Sesselbahn Ftan-Prui und der Gondelbahn Scuol-Motta Naluns aktiv zu unterstützen. Rund 148 neue Aktien der Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG sollen gezeichnet werden, um somit die notwendige Aktienkapital-Erhöhung voranzutreiben. *DST*

Ausbildung im «Maritim» Hannover

«Qualität beginnt beim Menschen»

■ Das Maritim Airport Hotel in Hannover macht in Sachen Ausbildung positiv von sich reden. Der «Azubi-Award» und jeweils Spitzenplätze der Auszubildenden bei den Landeswettbewerben krönen die Anstrengungen des Betriebs zugunsten des qualifizierten Nachwuchses.

Dieter Schütze



■ **Drei Landesjugendmeister** in Niedersachsen, zwei davon aus dem Maritim Airport Hotel in Hannover: Jenny Niemeyer, Hotelfachfrau (rechts), und Sven Wunram, Köche (Mitte). Anja Taube, Restaurantfachfrau (links), die nach ihrer Ausbildung zum «Maritim» kam. Foto: zvg

Niedersachsens Kultusminister liess es sich nicht nehmen: Er überreichte dem Maritim Airport Hotel Hannover 2005 den «Azubi Award» der IHK, eine nur alle drei Jahre vergebene Auszeichnung für hervorragende Ausbildungsleistungen in den Berufen Köche, Hotelfach- und Hotelkaufleute. Eine Fachzeitung und der Verband der Köche zeichneten das Hotel als besten deutschen Ausbildungsbetrieb in der Kategorie Hotel-Gastronomie aus. Bei den Landeswettbewerben der Azubis landen die Prüflinge immer weit vorn und 99 Prozent bestehen dank sorgfältigster Vorbereitung durch das Hotel ihre Prüfungen nach Abschluss der Lehrzeit.

Neid der Kollegen auf die Ausbildung

105 Auszubildende (bei insgesamt 259 Mitarbeitenden) hat das Hotel zur Zeit. Die meisten (65) werden als Hotelfachmann/-frau ausgebildet, dann folgen Koch/Köchin (25), Hotelkaufmann/-frau (8), Restaurantfachmann/-frau (6) und «Fachkraft für Veranstaltungstechnik» (1). Tobias Führer ist einer davon. Im Juli hat er die Ausbildung – nach bestandener Prüfung – beendet. Ein Jahr war er von seinen Kollegen gewählter Azubi-Sprecher, auch das gibt es in dem Hotel. Der 23-Jährige hat Hotelfachmann gelernt und ist «sehr zufrieden». Führer: «Man kriegt ja in der Berufsschule so manches mit und kann schon verstehen, dass einige Kollegen neidisch sind auf die Ausbildung bei uns.»

Bei der Frage, was denn die Ausbildung im Maritim Airport Hotel so besonders macht, wird Uwe Bleeker, Personalchef des Hauses, fast philosophisch: «Für uns ist folgender Satz ganz wichtig: Qualität beginnt beim Menschen, nicht bei den Dingen. Wertschätzung der Mitarbeitenden, auch der Azubis, steht bei uns ganz vorn.»

Keine Handlanger und billigen Arbeitskräfte

Haben seine leitenden Angestellten diese Philosophie verinnerlicht? Küchendirektor Markus Kirchner jedenfalls sieht das genauso: «Je mehr wir in die Ausbildung junger Menschen investieren, umso wertvoller werden sie später für uns sein. Unsere Azubis sind gleichwertige Mitarbeitende und nicht Handlanger oder billige Arbeitskräfte.» Auf die Frage, mit welchem konkreten Ziel das Hotel ausbildet, heisst es denn auch schlicht und einfach, «weil wir unsere Nachwuchskräfte in Küche, Service und anderen Bereichen zu einem grossen Teil aus den erfolgreichen Prüfungsabsolventen unseres Hauses rekrutieren.» Uwe Bleeker: «Sie dürfen nicht vergessen, dass die geburtenschwachen Jahrgänge noch vor uns liegen. Wir stehen dann mit unserer Ausbildung gut da, andere Betriebe werden händeringend Fachkräfte suchen müssen.»

Fünftägiges internes Prüfungstraining

Und das Hotel investiert viel: In allen Abteilungen des Hauses sind 20 Mitarbeitende mit der Ausbildung betraut, die 43-köpfige Küchenbrigade hat allein sechs Küchenmeister. Die Ausbildungspläne sind nachahmenswert. So gehen die angehenden Köche in den ersten Monaten ihrer Lehre in eine Lehrküche, in der sie die Grundzüge der Kochkunst beigebracht bekommen. Für die Prüfungen gibt es ein fünftägiges Prüfungstraining im Betrieb.

Die jungen Köche haben dabei mehrfach die Möglichkeit, ihre «Prüfungsmenus» unter simulierten Prüfungsbedingungen vorzukochen. Mit anschliessender Begutachtung und Verbesserungsvorschlägen durch die Küchenmeister. Alle Auszubildenden haben als praktische Aufgabe die eigenverantwortliche Planung der Personalweihnachtsfeier übertragen bekommen, einschliesslich Menuerstellung, Einkauf und Durchführung.

Auf die «Durchlässigkeit» der Ausbildungswege legt Personalchef Uwe Bleeker besonderen Wert: «Ich bin für Multifunktionalität. Wir können zum Beispiel auf Aushilfen oder Servicefirmen bei grösseren Events weitgehend verzichten und stattdessen motivierte und sehr gute Auszubildende einsetzen.»

Prämien für besonders gute Leistungen

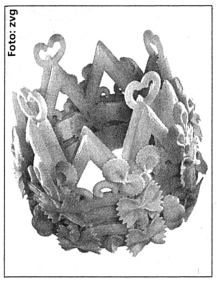
Die Betreuung der jungen Menschen geht aber noch einen Schritt weiter. Natürlich gibt es unter denen auch nicht nur Überflieger. Das Hotel verlangt viel. Was ist mit denen, die nicht ganz mitkommen? Uwe Bleeker: «Für die gibt es Schulungen, Förderunterricht und anderes mehr. Unser Ziel ist, alle durch die Prüfungen zu kriegen, bisher sind wir bei 99 Prozent!»

Alle Auszubildenden können ausserdem an betriebsinternen Fortbildungen teilnehmen, die sehr vielfältig sind. Und wer will, der kann im Rahmen eines Praktikums Schwesterbetriebe kennenlernen, als Aushilfe an freien Tagen (gegen Bezahlung versteht sich) arbeiten, im letzten Lehrjahr «Wunschabteilungen» aussuchen und sich Dankschreiben und gegebenenfalls Prämien für besonders gute Leistungen abholen.

Auswahlkriterien

■ Gute Ausbildung spricht sich herum, und so hat das Maritim Airport Hotel in Hannover auch mehr Bewerber als Ausbildungsplätze. Nach welchen Kriterien erfolgt die Auswahl unter den Bewerbern? Uwe Bleeker: «Die Dienstleistungsbereitschaft spielt die Hauptrolle. Jeder Angestellte ist primär Gastgeber. Deshalb sind nicht nur die normalen Schulnoten, sondern auch die sogenannten Kopfnoten so wichtig, also Mitarbeit und soziales Verhalten. Dazu kommen Service-Freundlichkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Vorkenntnisse durch Nebentätigkeiten in Dienstleistungsbereichen, Praktika, Auslandsaufenthalte (Au-pair, Schuljahre im Ausland o.ä.). Die Staatsangehörigkeit spielt keine Rolle, momentan haben wir Auszubildende mit Wurzeln in Ägypten, Nigeria, der Türkei, Tunesien, Griechenland, Philippinen, Albanien, Italien und Russland.» *DS*

Der «Pasta-King» der Schweiz


Foto: zvg

■ **Lenzburg.** Hero sucht zwischen Juni und September unter den Köchen des 1. bis 3. Lehrjahres den «Pasta-King» der Schweiz. Aufgabe ist es, auf der Basis von Pasta Parmadoro und den dazugehörigen Tomatenprodukten ein möglichst kreatives, ausgewogenes und wirtschaftliches Gericht zu kreieren. Wichtig ist auch der möglichst originelle Name des Rezeptes. Beurteilt werden die Jungköche von der Aargauer Kochgilde, der Hauptgewinn ist eine Reise nach London. *kr*

Namensschutz

■ **St. Galler Bratwurst.** Das Bundesamt für Landwirtschaft veröffentlichte kürzlich das Gesuch für die Registrierung der geschützten geografischen Angabe (GGA/IGP) für «St. Galler Bratwurst» und «St. Galler Kalbsbratwurst». Würde der Name tatsächlich geschützt, hofft man auf eine Qualitätssteigerung: Der Name dürfte nur noch von Produzenten der definierten Region verwendet werden, welche sich bei der Herstellung zudem an ein strenges Pflichtenheft halten müssten. *kr*

Tiefkühlkost ist gesund

■ **Vitamine in der Tiefkühlkost.** Wie eine aktuelle Studie der Universität Hamburg aufzeigt, behält tiefgekühltes Gemüse über mehrere Monate wichtige Vitamine und Nährstoffe. Man stellte fest, dass der Vitamin-C-Gehalt von Bohnen bei der Lagerung im Kühlschrank bei plus 4 Grad bereits nach wenigen Tagen nur noch 40% beträgt. Werden die Bohnen hingegen in der Tiefkühltruhe bei minus 18 Grad aufbewahrt, bleiben 80% des Vitamins C erhalten. Doch nicht nur die Vitamine, auch viele wichtige Nährstoffe, wie etwa das krebsvorbeugende Quercetin, gehen im Tiefkühler nicht verloren. Selbst nach einem Jahr konnte bei Tiefkühlbohnen nahezu der vollständige Gehalt an Quercetin nachgewiesen werden. Tiefkühlgemüse steht der Frischware auch in punkto Geschmack und Aussehen in nichts nach: Gemäss den Autoren der Studie sehen Tiefkühlerbsen durchaus knackig aus und schmecken genauso lecker wie die frischen. *kr*

Gratis-Internet

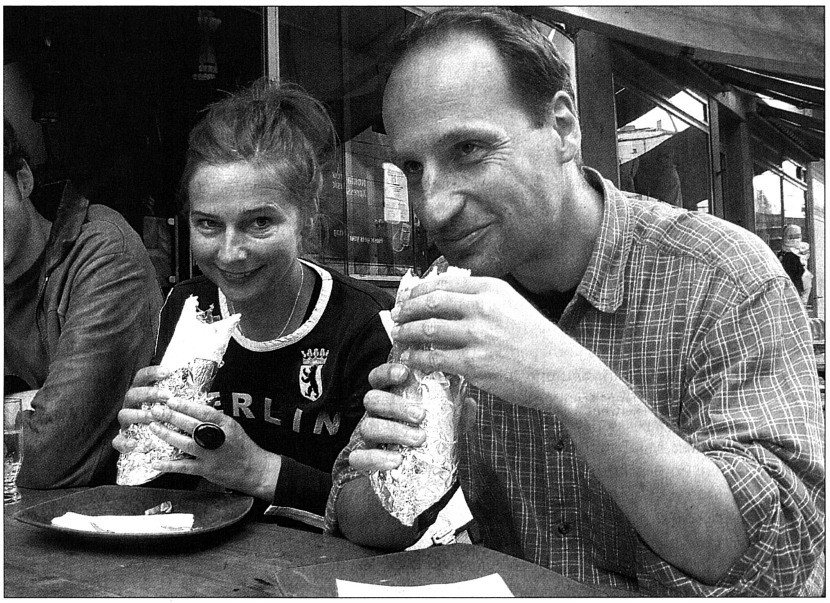
■ **Schweiz.** Immer mehr Gastrobetriebe der Schweiz bieten ihren Gästen kostenlosen Internetzugang an. Bei Starbucks kann seit Anfang Juli in allen Filialen der Schweiz gratis im Netz gesurft werden, bei McDonald's möchte man diesen Service ab September anbieten. Auch Mövenpick, Tchibo und Burger King bauen ihr W-Lan-Angebot weiter aus. Die technische Umsetzung wird von Monzoon und TPN ausgeführt, nach der Swisscom die Nummern zwei und drei in der Schweiz. *kr*

Berlin

Mit Bio ist der Döner schöner

■ Der Döner, Lieblingsfastfood der Deutschen, ist in Verruf geraten. Jetzt gibt es in Berlin den ersten Döner mit Fleisch aus artgerechter Haltung.

Ulrike Schattenmann


■ **Ein Bio-Döner von Ali Nalbant.** Die Deutschen essen gerne und viel Döner. So wie es aussieht, schmeckt ihnen Ali Nalbants Bio-Döner ebenfalls ganz gut – auch wenn er deutlich teurer als ein herkömmlicher Döner ist. Foto: Ulrike Schattenmann

Das hier ist keine gewöhnliche Dönerbude. Fröhlich strahlen die gelb-grün gestrichenen Wände, im Kühlregal stehen Bionade und Öko-Bier, und auf der Theke prangt gross und deutlich das Siegel der Biometzgerei. Im «Bio Terra y Sol» ist alles aus ökologischer Erzeugung, auch der Döner, zu Deutsch «drehendes Grillfleisch». Der türkische Snack ist das beliebteste Fastfood der Deutschen, noch weit vor Pommes und Currywurst. Das mit gegrilltem Lammfleisch und Salat gefüllte Fladenbrot ist der Legende nach von türkischen Einwanderern vor knapp 30 Jahren in Berlin erfunden worden und hat es inzwischen zu einer Art Kultstatus gebracht. Die Fragen «mit oder ohne Sauce?» und «Salat komplett alles?» sind geflügelte Worte, die Dönerbuden mit dem konischen Grillspiess längst in Kartenspielen und in deutsch-türkischer Rap-Musik verewigt.

Der Gammelfleischskandal und seine Folgen

Doch dann kam der Gammelfleischskandal: Vergangenen Herbst wurde bekannt, dass riesige Mengen verdorbenes Fleisch tiefgefroren von Grosshändlern weiterverkauft und unter anderem als Dönerfleisch weiterverarbeitet auf den Tellern von Kunden gelandet war. Der Dönerabsatz brach ein, von bis zu 50 Prozent Rückgang war die Rede. Jetzt, ein halbes Jahr später, gehen die Zahlen langsam wieder nach oben, sagt Mehmet Çam, Vorstandsmitglied des Vereins türkischer Dönerhersteller in Europa ATDID e.V.: «Die Dönerbranche erholt sich gerade wieder. Aber alle unsere Mitglieder waren betroffen.» Die fühlten sich oft zu Unrecht ins falsche Licht gesetzt: Der Fleischskandal sei primär kein Dönerskandal, hiess es, das Problem stehe ganz am Anfang der Verarbeitungskette; bei den Schlachthöfen und Kühllagern, die das Fleisch Jahre über das Haltbarkeitsdatum einfrieren.

Schon lange vorher war die Kultmahlzeit mit orientalischem Touch immer wieder in die Kritik geraten. Laut einer Berliner Verordnung darf die türkische Spezialität nur Kalbs-, Rind- oder Lammfleisch enthalten, der Hackfleischanteil nicht mehr als 60 Prozent betragen. Doch bei dem harten Preiskampf unter den rund 15 000 Dönerbudenbesitzern in Deutschland ist die Versuchung gross, das teure Lammfleisch mit Brot, Zusatz- oder Bindemitteln zu strecken. Der Pfusch in der Dönerbranche beschäftigt seit Jahren die Hygiene-Ämter. Auch in Berlin wurden im Dezember 2006 wieder grosse Mengen an vergammeltem Dönerfleisch sichergestellt.

Jetzt belebt der Bio-Döner den Markt

Da wundert es fast ein wenig, dass der Bio-Döner erst jetzt auf den Markt kommt. «Ich weiss auch nicht, warum ich der Erste bin», sagt Bio-Imbiss-Besitzer Ali Nalbant. «Der Döner läuft super, wir haben an einigen Tagen schon 18 Kilo Dönerfleisch verkauft.» Sein Laden in Kreuzberg beliefert seit Jahren verschiedene Öko-Supermärkte. Darüber entstand auch der Kontakt zu der Metzgerei Feindura, dessen Betriebsleiter Hartmut Becker den Bio-Dönerspiess entwickelt hat. «Wir mischen mageres Rind- und fetthaltiges Lammfleisch, würzen es mit einer mediterranen Mischung und drehen das dann durch den Fleischwolf. Danach wird es in einen Darm gefüllt und gebrüht. Im Grunde steckt der Spiess in einer riesigen Wurst.»

Auch wenn die Hackfleischwurst am Spiess auf den ersten Blick ungewöhnlich aussieht, so hat sie laut ihrem Erfinder entscheidende Vorteile gegenüber dem herkömmlichen Produkt: «Es geht nicht nur um den Geschmack. In dem vorgegarten Fleisch können sich keine Keime entwickeln», meint Becker. Der konventionelle Döner hingegen kommt roh an die Imbisse. Das Fleisch wird erst am Spiess gegart. Dabei ist die äussere Schicht immer gut erhitzt, aber im Inneren des Spiesses besteht bei 30 bis 40 Grad Celsius die Gefahr, dass sich Krankheitserreger vermehren, insbesondere dann, wenn wenig Dönerfleisch über die Theke geht.

Qualität hat ihren Preis – der Bio-Döner auch

Sind die Kunden immer noch nicht bereit, für Bio-Fastfood tiefer in die Tasche zu greifen? Am Prenzlauer Berg, wo sich inzwischen ein Bio-Supermarkt an den anderen reiht, ist die passende Klientel vorhanden. Das junge Szeneviertel ist nicht umsonst der Standort seines Bio-Feinkost-Imbisses. Und doch beschweren sich immer wieder Kunden über den Preis. «Die schicke ich dann nach gegenüber», sagt Nalbant. Bei «Met's Kebab 22» kostet der Döner nur 2 Euro.

«Wenn die Kosten für Bio-Produkte irgendwann sinken, ist das eine interessante Alternative für uns», sagt auch Mehmet Çam von ATDID e.V. Bis dahin will der Verein türkischer Dönerhersteller das Image des Kultspiesses auf andere Weise aufpolieren und zeigen, dass ihm Selbstkontrolle wichtig ist: ATDID will ein Gütesiegel einführen. «Damit lassen sich alle Zutaten bis zum Erzeuger zurückverfolgen, ausserdem wird die Qualität regelmässig überprüft», sagt Çam. Bis das Gütesiegel auf den Dönerspiessen prangt, wird allerdings noch etwas Zeit vergehen – die Standards sollen verbindlich für alle Mitglieder von Helsinki bis nach Madrid gelten. Vielleicht ist dann ja auch die Zeit reif für den nächsten Schritt: eine europäische Bio-Döner-Produktion.

Der hohe Preis des Bio-Döners

■ Lammfleisch kostet, und Bio-Lammfleisch umso mehr. Eigentlich müsste Ali Nalbant den Bio-Döner im Schnitt doppelt so teuer verkaufen wie die Konkurrenz. Die bietet ihr Kultgericht zwischen 2 und 2.50 Euro an. Doch Nalbant hat seinen Preis knapp kalkuliert – nur 3.50 Euro kostet die Bio-Fleischtasche. Er hat Angst vor zu hohen Preisen. «Am Döner verdiene ich nichts, meinen Umsatz mache ich mit der Feinkost», gibt der 42-Jährige zu. Es sei leider noch immer so, dass viele Leute mehr auf den Preis als auf die Qualität achten. Auch Bio-Metzger Becker machte diese Erfahrung. Als er seinen Öko-Dönerspiess vor zwei Jahren auf einer internationalen Ernährungsmesse vorstellte, gab es immer wieder Interessenten, doch ging es um den Preis, winkten sie ab. Auch Birol Kaplan hat sich über die Bio-Schiene Gedanken gemacht. «Aber nach der Kalkulation bin ich davon wieder abgekommen. Wir müssten dafür eine komplett neue Produktion aufbauen.» Höchstens 20 Prozent aller Kebabkunden seien wirklich an einem Bio-Döner interessiert, schätzt Kaplan. Zu wenig für eine Investition in einen neuen Geschäftszweig. *US*

KURZ UND BÜNDIG

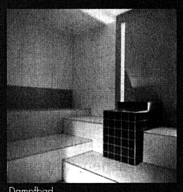
Seuchengefahr

■ Der zweite Fall der Maul- und Klauenseuche in Grossbritannien zeigt: Es gilt wachsam zu bleiben. In der Folge ergriff man diverse Schutzmassnahmen, etwa ein von der EU auferlegtes Exportverbot für sämtliche Klauentiere und deren Produkte. Das Verbot gilt ebenso für die Schweiz und betrifft auch Touristen und Reisende. *kr*

Anzeige

KLAFS
MY SAUNA AND SPA
DESIGN, QUALITÄT, KOMPETENZ UND SERVICE VOM MARKTLEADER.


Sauna / Sanarium


Dampfbad


Whirlpool

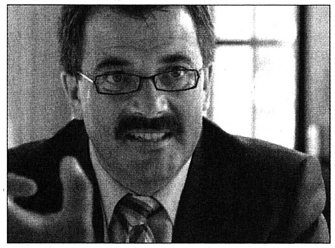
Klafs Saunabau AG
Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Tel. 041 760 22 42, Fax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch
Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, Brig VS, Chur GR, Clarens VD, Dietlikon ZH.

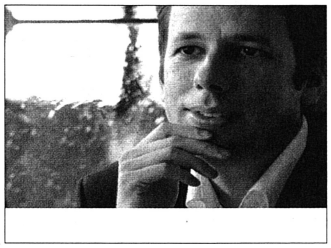
Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 120seitigen Übersichtskatalog.

Name
Vorname
Strasse
PLZ/Ort
Telefon
E-Mail

PUBLIREPORTAGE

Eine gelungene Dreiecksbeziehung für den Markterfolg.





Sebastian Krieger (Raiffeisenbank), Sepp Julen (Hotel Mirabeau) und Florian Dünner (SGH) im Gespräch.

Das Hotel Mirabeau in Zermatt hat im Jahr 2004 mit dem Neubau der «alpine residence» wellness & spa eine Investitionsoffensive begonnen. Durch den Wellnessbereich mit alpinem Spaangebot wurde zusätzlich zur Positionierung als Ferien-/Gourmethotel in die Wellnessszene expandiert. Nach Abschluss dieser Erweiterung sieht man das Bedürfnis, die Zimmer und Bäder im Haupthaus dem neuen Konzept anzupassen. Auch für diese Zusatzinvestition konnte die Finanzierung gesichert werden. Möglich macht die Gesamterneuerung eine glückliche Zusammenarbeit mit Raiffeisenbank und SGH.

Majestätisch steht es da, das Matterhorn. Wenn der Hotelier Sepp Julen aus dem Fenster blickt, hat er freie Sicht auf eine der attraktivsten Tourismusdestinationen der Schweiz. Das alleine aber reicht nicht, um im Markt zu bestehen, wie das Interview mit Sepp Julen (Hotelier), Sebastian Krieger (Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn) und Florian Dünner (SGH) zeigt.

Wieso haben Sie sich für eine Investitionsoffensive entschieden?
Sepp Julen: «Selbst wir in Zermatt mit einem hervorragenden Standort spüren den intensiven Wettbewerb. Der anspruchsvolle Gast will umworben werden, da sind neue Konzepte; zeitgemässe Marketingstrategien und natürlich Investitionen gefragt.

Wie konnten Sie die Mittel für eine solch umfassende Renovation bereitstellen?
Julen: «Erste Kontakte mit der Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn zeigten schnell, dass die Einbindung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH sinnvoll ist.»

Sebastian Krieger, Raiffeisen: «Die SGH konzentriert sich auf die Beherbergungsindustrie. Dadurch hat sie vertiefte Branchenkenntnisse und kann wichtige Quervergleiche zwischen Regionen, Destinationen und Betriebskonzepten anstellen.»

Was gab den Ausschlag für ein SGH-Darlehen?
Julen: «SGH-Darlehen besitzen zwei Vorteile: Erstens sind sie günstig und zweitens mit wichtigen Beratungsdienstleistungen verbunden. Kommt dazu, dass eine Finanzierungszusage der SGH bei Banken die Wirkung eines Gütesiegels hat.»

Krieger: «Wenn die SGH mitfinanziert, kann ich mich auf die Qualität des Dossiers verlassen. Mehr noch: Durch die Vergleichszahlen aus dem Hotel Benchmark SGH und dem Wellness & Spa Benchmark SGH erhalten wir fundierte Informationen, die unser Urteil breiter abstützen.»

Wie wurde die Renovation konzipiert und geplant?
Florian Dünner, SGH: «Herr Julen hat uns sein Investitionskonzept vorgestellt. Gemeinsam diskutierten wir sein Vorhaben im Detail. Unsere Finanzierungsprüfung führte dann zu einem positiven Kreditentscheid. Dabei orientierten wir uns an den Ergebnissen des Hotels Mirabeau in den vergangenen Jahren, an Benchmarkzahlen und unseren Zukunftserwartungen für den Betrieb und die Destination Zermatt.
Zentral war eine Bewertung der Unternehmung, die eine Beurteilung des baulichen Zustands des Hotels und eine Abschätzung der zukünftigen Instandhaltungs- und Instandsetzungsinvestitionen beinhaltete. Diese Analysen dienten auch Herrn Julen und der Raiffeisenbank.»

«Der anspruchsvolle Gast will umworben werden, da sind neue Konzepte, zeitgemässe Marketingstrategien und natürlich Investitionen gefragt.»

Julen: «Die SGH ist für mich ein wichtiger Sparringpartner, mit dem ich Finanz- und Investitionsfragen offen besprechen kann. Das SGH-Hotelrating schafft zudem Transparenz, damit weiss ich als Hotelier genau, wie ich von meinen Finanzpartnern beurteilt werde.»

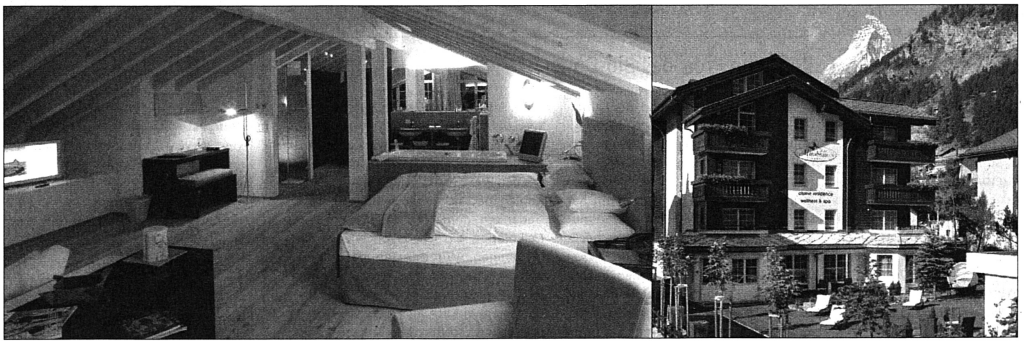
«Die Zusammenarbeit zwischen Bank und SGH ermöglicht Projekte, die sonst nicht zu realisieren wären.»

Wie ergänzen sich Bank und SGH?
Krieger: «Die Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn verfügt über die Finanzkraft, auch grössere Finanzierungstranchen zu realisieren. Zudem sind wir eng mit der Region verbunden, kennen unsere Kunden also sehr genau. Die SGH ergänzt unsere Basisfinanzierung durch Hypotheken im nachrangigen Bereich und bringt ihre Branchenkompetenz ein. Dadurch werden Projekte möglich, die wir als Bank alleine kaum finanzieren könnten.»

Drei Partner für ein Projekt, macht das nicht alles komplizierter?
Julen: «Überhaupt nicht. Die Zusammenarbeit mit SGH und Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn funktionierte reibungslos, das ging immer unkompliziert und schnell.»

Dünner: «Die Zusammenarbeit mit Raiffeisen ist gut eingespielt. Da wir nie alleine finanzieren, sondern stets das Fremdkapital der Banken ergänzen, stehen wir nicht in Konkurrenz. So sind wir für Banken ein willkommener Partner.»

Wem stehen SGH-Darlehen offen?
Dünner: «Unsere Finanzierungen bieten wir allen zukunfts- und wettbewerbsfähigen Betrieben der Beherbergungswirtschaft Schweizer Ferienregionen an. Wir helfen diesen Betrieben, zusammen mit unseren Partnerbanken auch anspruchsvolle und weitgehende Fremdkapitaltransaktionen auf die Beine zu stellen. Bei einem unverbindlichen Gespräch zeigen wir die Möglichkeiten gerne auf.»



Spannende Kombination: modernes Design mit authentischen Materialien im Hotel Mirabeau. Eine attraktive Ferienregion mit Aussicht aufs Matterhorn!

Hotel Mirabeau, Wellness & Spa, Zermatt

Mitte der 70er-Jahre erbaut, etabliert sich das Mirabeau schnell zum bekannten Gourmethotel. 2004 entschliesst sich der Hotelier Sepp Julen zu einer Erweiterung des Bettenangebotes und zum Neubau «alpine residence» mit 18 Juniorsuiten und Attikasuiten. Der Hotelier entwickelt ein durchdachtes Konzept, das gemeinsam mit Raiffeisenbank und SGH als Finanzpartner realisiert wird: eine neue Wellnessadresse, die hochalpine Nachhaltigkeit pflegt. Edelweiss und Alpenkräuter gelangen in Küche, Beauty- und Spa-Bereich zur Anwendung.
Innen verbindet sich edle Eleganz mit authentischem, alpinem Ambiente. Naturmaterialien aus dem Gebirge prägen den Neubau mit Juniorsuiten, Josef's Wine Lounge und dem grossen Sparefugium. Die Renovation zeigt Wirkung: Gäste und Presse sind begeistert.
Die Totalrenovation von allen Bädern und Zimmern im Haupthaus wurde im Frühling 2007 vorgenommen. Auch hier kamen authentische Materialien zum Einsatz. Das «neue» Hotel Mirabeau mit seinen eleganten, wohnlichen Zimmern erstrahlt rundum in neuem Glanz! **www.hotel-mirabeau.ch**

Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn

Im Wallis ist der Tourismus von besonderer Bedeutung. Vom Geschäft mit den Feriengästen sind in den südlichen Visper Tälern die meisten KMUs direkt oder indirekt verbunden. Die Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn bekennt sich denn auch klar zur Tourismusfinanzierung.
Das Walliser Hotelgewerbe profitiert so von einer kompetenten, persönlichen Beratung und einer umfassenden Produktpalette. Ihre grosse Kundennähe macht die Raiffeisenbank Mischabel-Matterhorn zum wichtigen Partner vor Ort.
Die genossenschaftlich organisierte Retailbank gilt mit 12 Filialen, 47 Mitarbeitenden und 9 Auszubildenden als die grösste Raiffeisenbank der Schweiz. Die Bilanzsumme belief sich Ende März 2007 auf über eine Milliarde Schweizer Franken.
www.raiffeisen.ch/mischabel-matterhorn

Das Angebot der SGH

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit setzt die Bundesförderung für die Beherbergungswirtschaft in den Ferienregionen der Schweiz um. Es gelangen finanzierungs- und beratungsbezogene Dienstleistungen zum Einsatz.
Nachrangige Darlehen zur Ergänzung von Eigenkapital und Bankkrediten. Günstiger Zins, besondere Vorzugskonditionen in der Startphase nach erfolgter Investition. Darlehen für Hotelneubau und Kauf sowie Erneuerung bestehender Hotels. Übernahme bestehender Darlehen zur finanziellen Optimierung. Verzinsung auf variabler Basis oder als Festzinshypothek. Investitions- und finanzierungsbezogene Beratungen. Datenbanken (Betriebs-, Immobilien-, Destinations- und Marktzahlen) für Benchmarkingzwecke. Neutrale und objektive Gutachten (Bewertungen, Markt- und Machbarkeitsstudien sowie Wirtschaftlichkeitsrechnungen). Integrierte betrieblich-bauliche Analysen und Bewertungen. Instrumente und Tools zur strategischen und finanziellen Führung von Beherbergungsbetrieben.
www.sgh.ch, Telefon 044 209 16 16



FOKUS 15
Wellness | Wie Hoteliers in ihren Wellnessanlagen mit wenigen Handgriffen deutlich Energie einsparen können.



FOKUS 16/17
Tankstellen-Bistro | Die Mineralölgesellschaften entdecken die Gastronomie als Einnahmequelle und Profit-Center.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Welches sind die Konsequenzen des neuen Revisionsrechts für die verschiedenen Unternehmensarten?

htr

Weine aus Spanien

Wo die Innovation zur Tradition wird

■ Kaum ein Land hat seinen Weinatlas derart verändert wie Spanien. Im Land der Gegensätze verblüffen traditionsreiche Kellereien immer wieder mit innovativen Ideen, wie das Beispiel Codorníu zeigt. Der Cava-Produzent expandiert im Ribero-del-Duero-Gebiet.

Renate Dubach

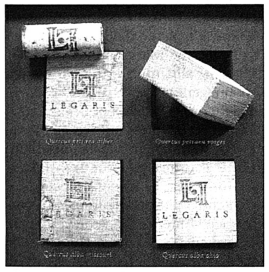
Cava, der spanische Schaumwein, wird hauptsächlich in der Region Penedès südlich von Barcelona hergestellt. Codorníu, der grösste Cava-Hersteller, steuert rund drei Viertel der Gesamtproduktion von jährlich etwa 200 Mio. Flaschen bei. Die Traditionsfirma, deren Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert reichen – das Hauptgebäude der Kellerei wurde vom Architekten Josep Puig i Cadafalch gebaut und steht unter Denkmalschutz –, generiert einen Umsatz von rund 300 Mio. Franken.

Codorníu hat Tradition – und arbeitet innovativ: Beispielsweise mit der kürzlichen Lancierung des ersten spanischen Cava in Rosé, der ausschliesslich aus Pinot Noir hergestellt wird und dessen Waldbeeren- und Zitrusfrüchte-Aromen sich die Wage halten.

Eine Chemikerin darf das neue Weingut leiten

Codorníu steht aber nicht nur für Cava und ist nicht nur in Katalonien aktiv, sondern beispielsweise auch im Ribera-del-Duero-Gebiet. 1998 kaufte die Firma dort die 54 Hektar grosse Finca Curiel de Duero, drei Jahre später kamen die 40 Hektaren der Finca San Martin de Rubiales dazu.

Mit der Leitung des neuen Weingutes, das den Namen Legaris bekam, wurde Berta Laguna betraut. Eine Chemikerin, die in den Laboratorien der Uni von Zaragoza Forschungen zu den Oxidationsvorgängen im Wein betrieben und diese durch Studien in Weinbau und Önologie ergänzt hatte. «Die Forschungsresultate meiner Kollegen waren immer so voraussehbar. Ich beschäftigte mich mit Wein, und dieser veränderte sich laufend. Das hat mich fasziniert», sagt Berta Laguna, die 1989 zur Codorníu-Gruppe gestossen war. Als sie fast zehn Jahre später angefragt wurde, ob sie die Geschicke von Legaris in die Hand nehmen wollte, betrachtete sie dies als «Angebot des Lebens».



■ **Fassmuster von Legaris.** Die oberen stammen von französischen, die unteren von amerikanischen Eichen.

Fasseigenschaften und die hohe Kunst des Blendings

Angebaut werden vor allem Tinta Fina (Tempranillo) und etwas Cabernet Sauvignon. Aber Berta Laguna experimentiert auch mit Syrah, Malbec, Touriga Nacional und anderen Rebsorten. Die Pflege der Legaris-Reben erfolgt nach den neuesten Erkenntnissen: Das Bewässerungssystem zum Beispiel basiert auf einer ständigen Analyse des Bodens und der Rebstöcke. Sensoren übermitteln alle fünfzehn Minuten Informationen.

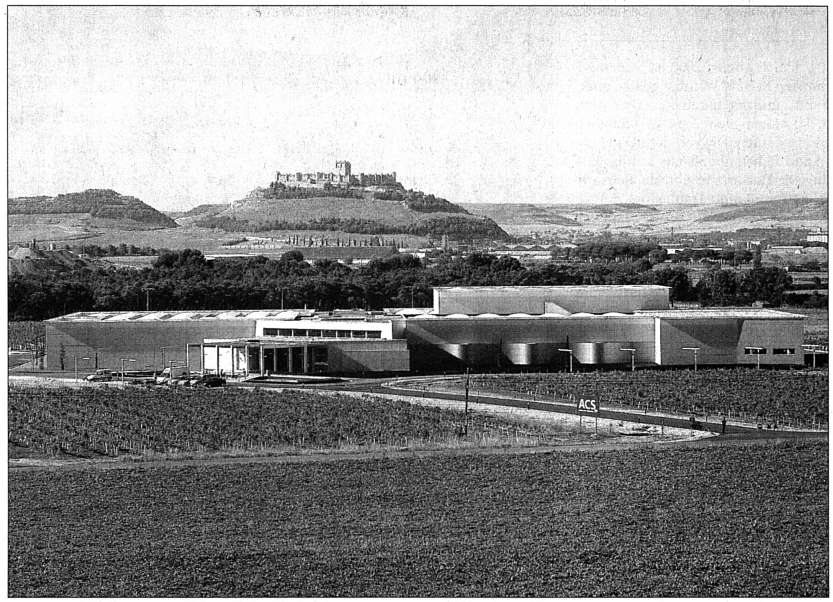
Zu den eigenen Trauben werden jeweils noch hinzugekauft: «Ich schaue mir die Trauben in verschiedenen Rebgütern an und entscheide mich erst sehr spät, gegen Ende September, von wem ich Trauben beziehe», sagt Berta Laguna. Daran hätten sich die Winzer erst gewöhnen müssen, aber sie zahle gute Preise, deswegen werde ihr Vorgehen auch akzeptiert.

Bei der Verarbeitung der Trauben wird die Chemikerin und Önologin zur absoluten Perfektionistin. Sie habe manchmal schlaflose Nächte, in denen sie sich Assemblages überlege, sagt sie. Und die Wahl der Fässer macht sie sich natürlich auch nicht leicht. Fein- oder weniger feinporig, stark oder weniger stark getoastet? Französische Traubeneiche oder amerikanische Weisseiche? Zur Illustration ihrer Ausführungen überreicht sie ein speziell gefertigtes Kistchen mit Mustern von gebrauchten Fässern.

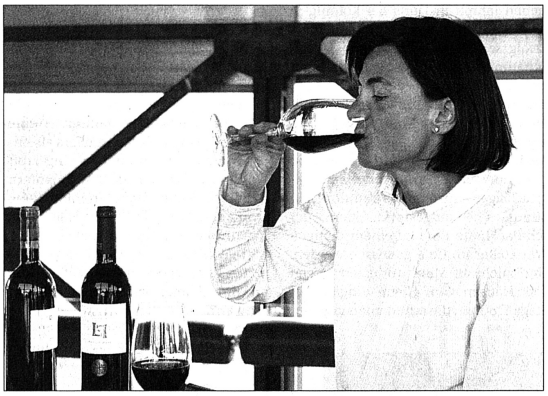
Wer das Legaris-Weingut in Peñafiel besucht, bekommt noch eindrucksvoller vermittelt, welche Aromen die Fässer dem Wein abgeben und wie wichtig das Blending ist: Man kann an einer Blindverkostung von vier Weinen teilnehmen, bei denen ein Grundwein in vier verschiedenartigen Fässern gelagert wurde.

Berta Lagunas schlaflose Nächte zahlen sich aus: Ihre Weine werden, seit sie auf dem Markt sind, international ausgezeichnet. Die Legaris Crianza 2003 hat letztes Jahr an der Bacchus World International Wine Competition den Goldenen Bacchus und am «Tempranillos al mundo» in Köln eine Goldmedaille bekommen.

www.legaris.es; www.groupcodorniu.com



■ **Die Weinkellerei Legaris.** Der spanische Stararchitekt Domingo Triay hat die moderne Bodega entworfen. Vorbild für den Bau waren alte Zisterzienserklöster, bei denen sich das Leben um einen zentralen Innenhof abspielte. Foto: zvg



■ **Berta Laguna.** Die 44-jährige Önologin führt das Legaris-Weingut in Peñafiel und hat ein gutes Händchen für Assemblages. Fotos: Renate Dubach

Die im Eichenfass ausgebauten Rioja-Weine liegen international im Trend

■ Auch im traditionellen Rioja-Gebiet tut sich einiges, und vor allem: Die Weine erleben zurzeit einen Aufschwung, und zwar inner- und ausserhalb Spaniens. Letztes Jahr erreichte der Absatz von Rioja-Weinen mit 261 Mio. Litern einen historischen Höchststand. Gegenüber 2005 wurden 11 Mio. Liter mehr produziert, was 4,3 Prozent entspricht. Vor zehn Jahren produzierte das Gebiet Rioja noch 178 Mio. Liter.

Laut Kontrollrat der qualifizierten Herkunftsbezeichnung D.O.C. Rioja ist das positive Resultat «aufgrund einer ausgezeichneten Exportentwicklung sowie der immer stärker nachgefragten Kategorie der ausgebauten Weine» zustande gekommen.

Tatsächlich nahmen die Verkaufszahlen bei der Kategorie Crianza (Ausbauzeit mindestens 2 Jahre, beim Rioja davon mindestens eines im Eichenfass) um 4 Prozent zu, bei der Kategorie Reserva (3 Jahre Reifezeit, mindestens 1 Jahr im Fass und eines in der Flasche) sogar um knapp 17 Prozent, während die Weine der Kategorie Gran Reserva (mindestens 5 Jahre Ausbauzeit, davon mindestens 2 Jahre im Eichenfass und 3 in der Flasche) immerhin um 2,5 Prozent zulegen konnten.

Diese Zahlen belegen auch die Entwicklung im Weingebiet Rioja. In wenigen Jahren hat sich das Verhältnis zwischen ausgebauten und nicht ausgebauten stark verändert. Während früher die Weine zu 60 Prozent jung vermarktet wurden, sind es heute nur noch 40 Prozent. Das bedeutet einerseits, dass es dem Herkunftsgebiet Rioja gelungen ist, für seine teureren Weine eine bessere Stellung zu schaffen. Andererseits zeigt es sich, dass auch in Spanien die Weinkellereien sich vermehrt auf die Herstellung von ausgebauten Weinen spezialisieren. Dafür wurde in den letzten Jahren investiert. Insbesondere in die Erweiterung und Modernisierung der Anlagen, aber auch in die Erneuerung und Vergrösserung des Eichenfassbestandes: Mehr als 1,2 Millionen Eichenfässer sind zurzeit im Gebiet Rioja im Einsatz.

Rund 30 Prozent der Rioja-Weinproduktion wurde letztes Jahr exportiert. Hauptabnehmer ist Grossbritannien, das 2006 fast 28 Mio. Liter Rioja kaufte, stolze 14 Prozent mehr als 2005. Die Schweiz liegt hinter Deutschland und der USA auf Platz 4 und bezog letztes Jahr 6,5 Mio. Liter Wein aus Rioja, was gut 8 Prozent des Rioja-Gesamtexportes ausmachte und einer Zunahme um 20 Prozent gegenüber 2005 entspricht.

Die Zukunft sieht ausgezeichnet aus: Der Kontrollrat hat beschlossen, den Rioja-Jahrgang 2006 mit der Wertung «sehr gut» zu beurteilen. *RD*

www.riojawine.com; www.winesfromspain.com

Neues in Rosa von der Firma mit dem Stier

■ Osborne heisst das berühmte Familienunternehmen, das in Spanien seit 1772 Spirituosen und Weine herstellt – und dafür mit dem bis zu 14 Meter hohen schwarzen Stier wirbt. Aus dem Haus der Portweine und Sherrys kommt nun neu und gerade richtig auf die Sommerzeit hin ein trockener Rosé. Der «Osborne Solaz Rosado» wird zu 100 Prozent aus Tempranillo-Trauben hergestellt. Er eignet sich als Apéritif und als Begleiter von leichten kalten oder warmen Speisen, Grilladen oder asiatischen Gerichten. Die empfohlene Trinktemperatur für den fruchtigen Rosé liegt zwischen 8 und 10 Grad.

In der Schweiz wird der «Osborne Solaz Rosado» von der Firma Bataillard AG in Rothenburg vertrieben. *RD*

www.osborne.de

Norman Foster entwirft neuen Weinkeller

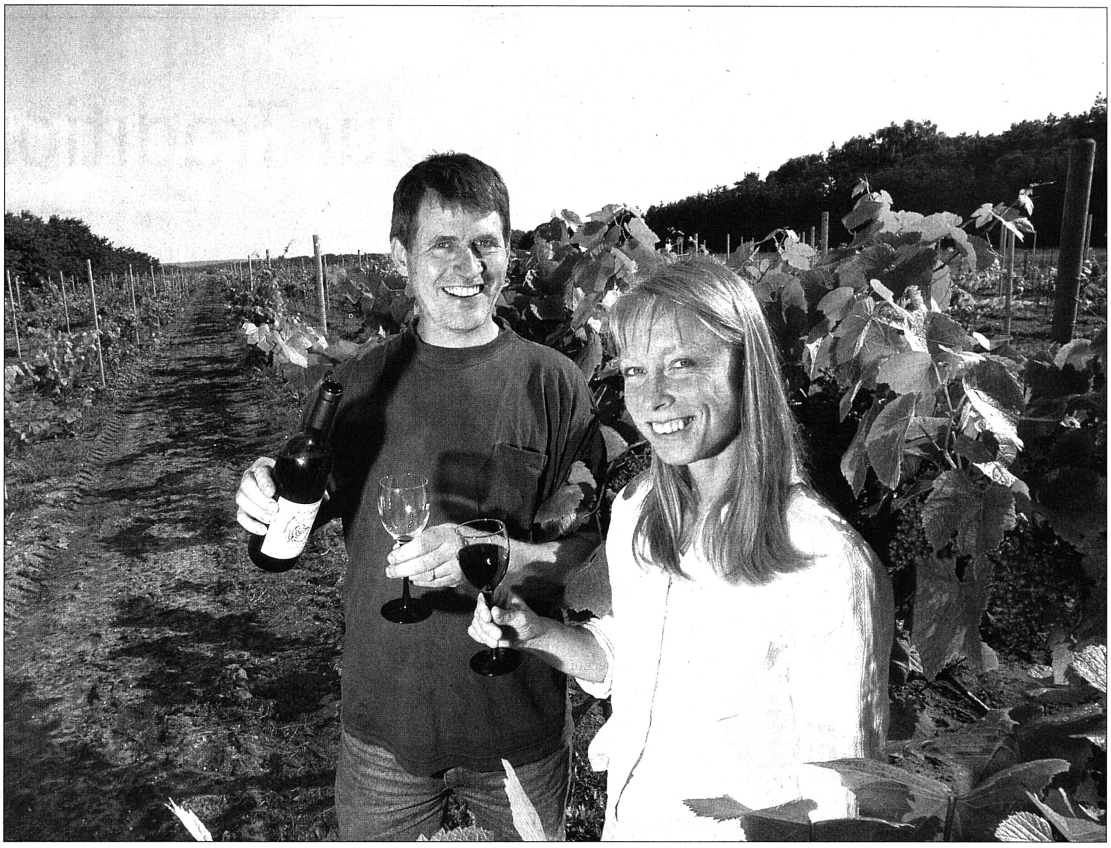
■ Der berühmte britische Architekt Norman Foster zeigte kürzlich seinen Entwurf für den neuen Weinkeller der Bodega Portia, die zur Grupo Faustino gehört. Gebaut wird im Ribera del Duero, in der Nähe der Stadt Gumiel de Izán. Die Eröffnung soll 2008 sein. Geplant ist ein blumenähnlicher Bau mit einem Kern und drei blattförmigen Gebäuden. Foster setzt sich damit auf die Liste der klingenden Architektennamen, die bereits in Spanien Weinkeller entworfen haben, wie Calatrava, Moneo, Gehry, Mazières oder Rogers. Die Grupo Faustino investiert 25 Mio. Euro in das 11 300 m² grosse Gut, das 1 Mio. Flaschen jährlich produzieren soll. Das Unternehmen führt sieben Weingüter in Rioja, Navarra, La Mancha und Ribera del Duero und exportiert die Hälfte seiner Produktion in die EU. *RD*

Wein

Dänischer Wein, ein Exot im Glas

■ Einer der prominentesten dänischen Weinliebhaber war König Christian IV. (1577–1648). Für seine prunkvollen Feste liess er fassweise Riesling-Weine vom Mittelrhein importieren. Heute könnte er seinen Gästen genussreiche Tropfen aus seinem eigenen Königsreich kredenzen.

Hilke Maunder



■ **Bornholm.** Am 1. August 2003 verkauften Jesper und Yvonne Poulsen im Hofladen ihres Lille Gadegård die ersten tausend Flaschen eines auf Bornholm angebauten und verarbeiteten Rotweins. Cilleborg und Thor Kristoffersen (Bild) sind Mitarbeiter des Weinguts Lille Gadegård. Fotos: zvg

Seit dem 1. August 2000 ist Dänemark von der EU als Weinbaugebiet anerkannt – und darf damit dänischen Wein zu kommerziellen Zwecken anbauen und verkaufen. Die von der EU genehmigte Höchstanbaufläche beträgt bislang 99 Hektar; beliebteste Rebsorte ist die rote Rondo-Traube, die 1964 in der damaligen CSSR aus Kreuzungen klimarobuster Sorten mit kurzen Vegetationszeiten entstand.

Im Geschmack dem Blauburgunder ähnlich, ist sie äusserst wettertolerant und nimmt auch einen verregneten Sommer zwischendurch nicht übel. Kaum eine andere Rebsorte bildet so rasch nach dem Blütenaustrieb ihre Trauben und ist in den Erträgen so konstant wie die Rondo. So bildet sie die Basis fast aller dänischen Rotweine, die dann als Cuvée mit Léon Millot, Bianca, Schuyler, Don Muscat, Bolero oder Vanessa verschnitten werden. Zu den beliebtesten weissen Reben gehören die Sorten Reform, Bianca, Zalas Perle, Kerner und Himrod.

Seeland – Boomregion der dänischen Winzer

Als erster staatlich anerkannter Weinproduzent des Königreichs gilt das zwei Hektar grosse Weingut Skærsøgaard Vin, das der Winzer Sven Moesgaard vor sieben Jahren in Dons bei Kolding in Südost-Jütland gegründet hat. Der Erfolg seiner Rot-, Rosé-, Weiss- und Schaumweine rief rasch Nachahmer auf den Plan. Auf der Sonneninsel Bornholm keltern und verkaufen Torsten Cilleborg und Thor Kristoffersen auf ihrem Weingut Lille Gadegaard in Aakirkeby jährlich mehr als tausend Liter Rotwein. Ist draussen eine dänische Flagge – anstelle des traditionellen Strausses – aufgesteckt, kann der schmackhafte Rote zu einem deftigen Wurstteller im Café genossen werden. Und auch auf Møn produziert Jørgen Teik Hansen vom Hjelm Vingård bei Stege Tropfen, die aufhorchen lassen.

Doch die Boomregion der dänischen Winzer heisst Seeland. Boden und Klima liefern hier so gute Bedingungen, dass bei Blindverkostungen von dort stammende dänische Weine von renommierten Sommeliers als edle Tropfen aus Norditalien eingestuft wurden. Zu den ältesten Weingütern der Region gehört die kleine, aber feine Domain Aalsgaard von Lars Hagerman in Nordseeland. 1975 pflanzte der vollbärtige Winzer hier auf 0,7 Hektar die ersten der insgesamt 2000 Weinstöcke an. Ihre Tropfen lassen heute Kenner schwärmen.

Ein anerkannter Ökowinzer ist Bjarne Thougaard Kristensen. Auf seinem Weingut Vinperlen stellt er den Rotwein «Bjarnanett Rouge» aus Trauben her, ferner einen leichten Weisswein aus Holunderblüten, einen süssen Erdbeerwein sowie Met, den Honig-Wein der Wikinger. Verkostungen und Weingutführungen bietet auch Frederiksborg Vin an, das in der Nähe des weltberühmten gleichnamigen Schlosses seit dem Jahr 2000 Rot- und Weissweine von tausend Rebstöcken keltert. Als jüngstes Weingut im guten Dutzend der dänischen Winzer kam im Jahr 2006 das Weingut Skovgård in der Nähe von Slagelse hinzu.

Experimente mit Rondo am Hochspalier

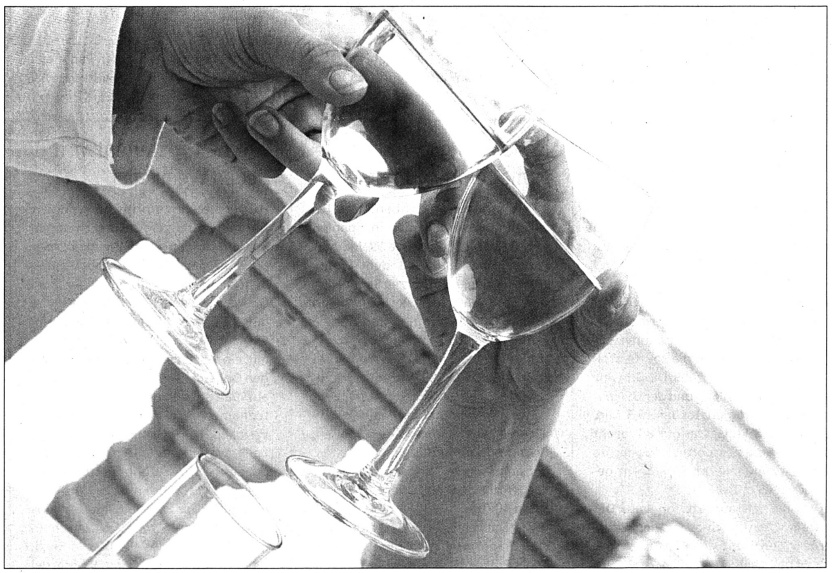
Sie alle profitieren von den Erfahrungen und dem Erfolg eines Pioniers, dessen Name bis heute den hohen Anspruch verrät: vom Dansk VinCenter. Keine zehn Kilometer vom Rathausplatz von Kopenhagen entfernt, bindet Jørgen Hinsch (53) junge Weintriebe am längst gespannten Stahldraht fest. «Wir experimentieren hier mit Rondo am Hochspalier», erzählt der Winzer, der seit einem Jahr für das grösste und professionellste Weingut Dänemarks arbeitet. Bereits 1999 hatte Jens Michael Gundersen, Dänemarks aktivster Wein-Lobbyist, hier in Avedøre sein Dansk VinCenter gegründet. Mittlerweile führt sein Mitbegründer und einstiger Partner Torben Andreasen allein den Betrieb – Gundersen baut inzwischen seit knapp drei Jahren ein neues Weingut auf der Ostsee-Insel Fejø auf.

Auch das drei Hektar grosse Weingut des Dansk VinCenter in Avedøre ist Experimentieracker und kommerzielles Weingut in einem. Auf 3,5 Hektar Land, auf dem noch vor acht Jahren eine Gärtnerei Geranien und andere Balkonblumen züchtete, wachsen heute 10 000 Weinstöcke. 66 Prozent des Areals dienen dem kommerziellen Trauben-Anbau, 33 Prozent der Fläche ist ein Versuchsfeld: Sorten wie Ortega, Solaris, Castel und Regent werden hier auf Ertrag und Güte an unterschiedlichen Spaliertypen getestet.

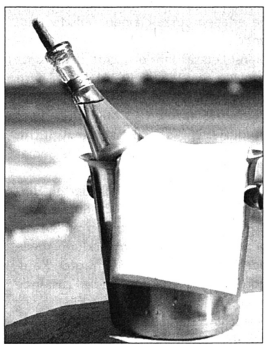
Medaillen an dänischer Weinmesse

Am erfolgversprechendsten hat sich auch hier die Rebe Rondo erwiesen – aus ihr kreiert Kellermeisterin Anne Juel Christensen (31) die «Nordlund»-Weine. Als sie 2002 in 7100 handsignierten Flaschen erstmals auf den Markt kamen, waren sie in wenigen Wochen «ausgetrunken», sprich vergriffen. Mittlerweile wurde die Cuvée aus vier Traubensorten mit hohem Rondo-Anteil bei der alljährlichen Weinmesse im Kopenhagener Tivoli bereits zweimal mit Silber und einmal mit Bronze ausgezeichnet. Bevor er auf Flaschen gezogen wird, ruht der rote Rebensaft für längere Zeit im Barrique und nimmt das Aroma der 28 Eichenfässer auf.

Wuchtige Eichenfässer dominieren auch den Wintergarten, einen grossen, langgestreckten Raum mit rustikalen Biertisch-Garnituren, nostalgischen Kerzenleuchtern aus Messing und einigen dicken Holzplanken als Buffet. Das lichte, offene Ambiente ist gefragt – denn längst hat das für dänische Verhältnisse exotische Ambiente des Dansk Vincenter das Weingut zur beliebten Event-Location für Firmenfeiern oder Familienfeste gemacht.



■ **Nicht nur roter Rebensaft.** Zu den beliebtesten weissen Reben gehören die Sorten Reform, Bianca, Zalas Perle, Kerner und Himrod. Auch ein leichter Weisswein aus Holunderblüten wird in Dänemark gekeltert.



■ **Qualitätssprung.** Einige Tropfen lassen inzwischen auch Weinkenner schwärmen.

Energiesparen

Wellnessbereich: Viel Energie verpufft

■ Fitness- und Wellnesszone verbrauchen in einem Hotel oftmals unnötig viel Energie. Vor allem dann, wenn sie nicht bedarfsgerecht geschaltet werden. Sinnvoll sind Sauna, Dampfbad und Co. nur dann zu heizen, wenn Gäste sie auch benützen.

Manuela Gallati

«Bei der Einrichtung des Hotels vor etwa 20 Jahren ging es mir vor allem um mein Portemonnaie», gibt Alex Renner zu. Inzwischen habe er Freude daran, der Umwelt etwas Gutes zu tun. Renner ist Besitzer und Geschäftsführer des Hotels «Drei Könige & Post» in Andermatt. In seinem kleinen Drei-Sterne-Familienbetrieb mit 42 Betten wurde der Wellnessbereich so konstruiert, dass möglichst wenig Energie verbraucht wird. Beispielsweise wird das Dampfbad im Sommer nur auf Anfrage eingeschaltet und die Wärme der Wellnessräume wird mit Hilfe eines Wärmetauschers zurückgewonnen.

Im Hotel Valsana in Arosa appelliert man mitunter an das Umweltbewusstsein der Gäste. «Wir wechseln zum Beispiel die Frotteetücher nur auf Wunsch der Gäste. Das spart Wasser und Strom in der Wäscherei», wie Nicole Willi, Direktionsassistentin im «Valsana», sagt. Ausserdem habe man vor kurzem das Reinigungssystem optimiert. «Ich glaube, wir machen mit unseren Massnahmen viel für die Ressourcenschonung. Man muss sich tagtäglich dafür einsetzen und immer wieder neue Abläufe und Standards festlegen», sagt Willi. Nicole Willi und Alex Renner stehen stellvertretend für die meisten Hoteliers in der Schweiz. Eine Studie im Auftrag des Bundesamts für Energie (BFE) rechnet vor, dass 38 Prozent der Strom- und 18 Prozent der Wärmekosten in der Schweizer Hotellerie eingespart werden könnten.

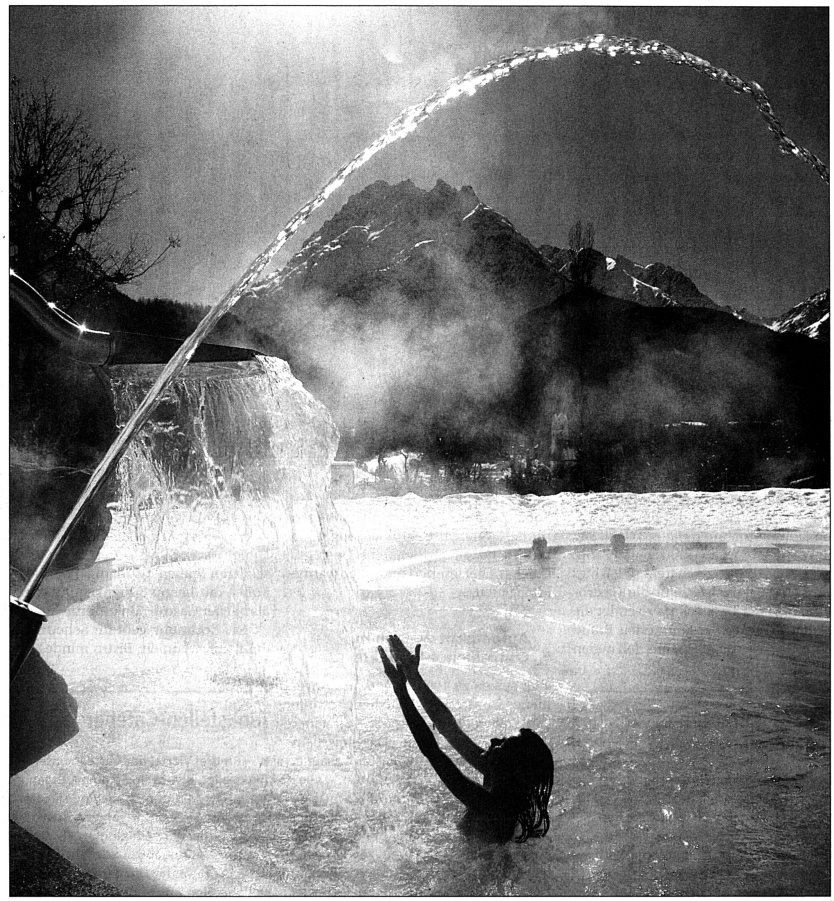
Abschalten, was abgeschaltet werden kann

Im Bereich Strom ist es am einfachsten zu sparen. Ganz nach dem Grundsatz «Abschalten, was abgeschaltet werden kann» lassen sich beispielsweise Bewegungsmelder für das Licht oder Schaltuhren für die Lüftung installieren. Speziell im Wellnessbereich kann viel Strom gespart werden, indem Sauna oder Dampfbad nur auf Anfrage und nur während bestimmter Zeiten eingeschaltet werden. Dort ist es auch möglich, Aktivierungsschalter für die Gäste zu installieren, die so selbst bestimmen, wann Sauna oder Dampfbad eingeschaltet werden. Ressourcenschonung gilt auch beim Hotelpool: Eine angemessene und nicht zu hohe Wassertemperatur sowie eine Abdeckung bei Nichtgebrauch verhindern, dass zu viel – warmes – Wasser verdunstet und ersetzt werden muss. Aus dem Abwasser von Pool und Duschen kann Wärme zurückgewonnen und zum Vorheizen genutzt werden.

Beim Duschen lässt sich viel Wasser sparen

Eine Beispielrechnung der BFE-Studie ergab, dass mit der Bedarfsregelung bei der Sauna etwa 3000 Franken pro Jahr gespart werden können. Die Regelung der Lüftungsanlage spart weitere 2000 Franken im Jahr. Die Gesamtsumme der Einsparungen bei einem Massnahmenpaket für einen ganzen Hotelbetrieb kann durchaus beträchtlich sein. Eine Möglichkeit, Wasser zu sparen, bieten spezielle Duschköpfe. Das Umweltkommunikationsbüro «Gammarus» in Zürich hat dazu die Kampagne «Warmduscher» lanciert, die Behörden, Schulen, Privathaushalte und Hotels dazu motivieren soll, ihre normalen Duschköpfe durch wassersparende zu ersetzen. Die Installation kann man selber vornehmen und die rund 25 Franken pro Duschkopf hat man mit den erreichten Einsparungen schnell amortisiert. Denn die Spar-Duschköpfe sind so gebaut, dass nur noch sieben bis elf Liter pro Minute – ohne Einschränkung des Duschkomforts – benötigt werden. Das sind 50 Prozent weniger als bei herkömmlichen Duschköpfen, gleich viel, wie ein Durchflussbegrenzer einspart.

Internetseiten zum Energiesparen: www.hotelpower.ch; www.warmduschen.info



■ **Wellness fordert die natürlichen Ressourcen.** Je wärmer das Wasser eines Pools, desto mehr Energie verpufft ungenutzt in die Umgebungsluft. Sinnvoll ist deswegen bei Nicht-Benützung zum Beispiel eine Abdeckung. Foto: Swiss-Image

Ressourcencheck für Fitnesszonen

■ Vor zwei Jahren lief auf Initiative des Amts für Umwelt und Energie (AUE) im Kanton Baselland die Aktion «Die fittesten Fitnesscenter». Ziel des Pilotprojekts war es, aufzuzeigen, was es braucht, damit im boomenden Freizeit- und Sportbereich Energie und Wasser gespart werden können. Um bis zu 20 Prozent konnte der Energieverbrauch gesenkt werden. Die Umsetzung erfolgt mit dem sogenannten Ressourcen- oder Energiecheck. Der Schweizerische Fitness-Center-Verband (SFCV) bietet jetzt seinen Mitgliedern einen solchen an. *MG*

Thomas Spengler

Hallenbad: «Desinfektion ist einfach nötig»

■ Hallenbäder und Swimmingpools benötigen Energie, Frischwasser sowie Chemikalien und belasten damit die Umwelt. Thomas Spengler, Präsident des Verbands Hallen- und Freibäder, erklärt, wie sich die ökologische Bilanz eines Hallenbads verbessern lässt.

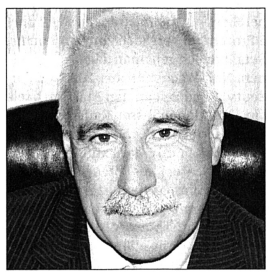
Simon Maag

› Was sind die grössten Umwelt-Probleme beim Betrieb von Hotelpools?
Hallenbäder brauchen viel Energie, um Wasser und Hallenluft zu heizen. Dies führt zu einer Belastung der Umwelt mit CO^2. Von den eingesetzten Chemikalien hingegen geht heute kein grosses Gefahrenpotenzial mehr aus, sie können gut neutralisiert werden. Auch der Frischwasserverbrauch ist in der wasserreichen Schweiz kein schwerwiegendes Problem.

› Wie gross ist das Verbesserungspotenzial in Schweizer Hallenbädern?
Beim Chemikalieneinsatz und beim Frischwasserverbrauch sind die Möglichkeiten beschränkt, wenn die vorgeschriebene Wasserqualität eingehalten werden soll. Verbesserungen sind vor allem im Energiebereich möglich, wobei auch hier nicht beeinflussbare Faktoren wie das Wetter eine Rolle spielen. Zudem verlangen die Gäste nach immer höheren Wassertemperaturen.

«HALLENBÄDER BRAUCHEN VIEL ENERGIE, UM WASSER UND HALLENLUFT ZU HEIZEN.»

› Welche Massnahmen kann der Hotelier ergreifen, um den Energieverbrauch zu minimieren?
Um Energie zu sparen sind eine gute Isolation von Fassade und Dach sowie die Wärmerückgewinnung aus «abgebadetem» Wasser, Duschwasser und Abluft unabdingbar. Der verbleibende Wärmebedarf kann umweltschonend mit Gas- oder Holzschnitzelheizungen gedeckt werden. Zusätzliche Möglichkeiten bieten Solar-, Fern- und Erdwärme oder die Koppelung der Hallenbadheizung mit der Kühlung einer Eisbahn. Wenn beim Putzen gebrauchtes statt frisches Wasser eingesetzt und statt Hochdruck Reinigungsschaum verwendet wird, kann der Wasserverbrauch weiter reduziert werden.



■ **Thomas Spengler**, Präsident des Verbands Hallen- und Freibäder. Foto: zvg

› Was kann im Bereich Chemikalien unternommen werden?
Nicht allzu viel, Desinfektion ist einfach nötig. Es sind nur Nuancen bei der Wahl der Mittel möglich. So kann zum Beispiel mit Aktivkohlefiltern oder mit UV-Desinfektionstechniken etwas erreicht werden.

› Welche Massnahmen kann man ohne grosse Investitionen umsetzen?
Zum Beispiel kann die Umwälzleistung der Pumpen oder die Häufigkeit der Filterspülungen den kurzfristigen Besucherfrequenzen angepasst werden. Auch kleine Massnahmen wie Lichtlöschen oder Energiesparlampen können einen Beitrag leisten. In jedem Fall ist es wichtig, dass das Personal für Umweltfragen sensibilisiert ist und entsprechend handelt.

› Lohnt sich das Energiesparen auch finanziell?
Auf jeden Fall, vor allem angesichts steigender Energiekosten. Investitionen in die Energieeffizienz sind umso rentabler, je schlechter der Zustand der Gebäudehülle ist.

› Wo findet man als Hallenbadbetreiber Hilfe bei der Umsetzung?
Die Bundesämter für Sport und Energie informieren über Normen, auf welche bei Renovationen geachtet werden muss, und geben betriebswirtschaftliche Tipps.

www.vhf.ch

Anzeige

PROFITABEL
BALLEN PRESSE

www.entsorgungstechnik.ch
tel 044 746 46 56 fax 044 746 46 57

Gastronomie an der Tankstelle

Fürs Feierabendbier an die Tankstelle

■ Hier trifft man sich für ein Bierchen am Abend an der Bar. Frauen trinken tagsüber hier ihren Kaffee mit Freundinnen in heller, freundlicher Atmosphäre. Die Tankstelle ausserhalb des Autobahnnetzes avanciert zum Treffpunkt in urbanen Randregionen.

Gudrun Schlenczek



■ **«Esseria» lädt ein.** Tagsüber gehen Frauen hier gern einen Kaffee trinken, mittags kommt man zum schnellen Lunch, abends lockt die Bar zum Bier.



■ **Restaurant an der Strasse.** Die Strassenlage einer Tankstelle garantiert die nötige Gästefrequenz. Gleichzeitig zählen Tankstellenbars viele Stammkunden. Fotos: zvg

An der Tankstelle trifft man sich inzwischen gern zum Feierabendbier. An lauen Sommerabenden sitzen Autofahrer und Anrainer nicht nur an der Bar des Tankstellenshops, sondern – wenn Aussenplätze vorhanden – auch unter Sonnenschirmen hinter dem Shop. Da viele Tankstellen am Rande urbaner Zentren liegen, kann man trotz Strassenlage oftmals sogar den Blick ins Grüne schweifen lassen. Dass die Tankstelle zunehmend zum Treffpunkt wird, bestätigt Albert Scheuchzer, verantwortlich für Tankstellen und Shops beim Mineralölunternehmen Halter AG mit Sitz in Wil, das 17 eigene Tankstellen zählt. «Vor allem die Jüngeren treffen sich hier gern», so Scheuchzer. Für die Gastronomie an der Tankstelle verwendet die Halter AG seit zwei Jahren den Brand «Esseria», vier tragen bereits den neuen Look. Normal grosse Outlets bieten rund 15 Sitzplätze, grosse doppelt so viele. Und alle haben eine bediente Cafébar. Hier offeriert man auch warme Mahlzeiten.

Aufgetischt werden nur Convenience-Produkte

«Wir setzen zu 100 Prozent auf Convenience», unterscheidet Scheuchzer die Tankstellenküche bewusst von einer üblichen Gastroküche. Das heisst: In einer «Esseria» gibt's Pasta, Lasagne, Quiche Lorraine, Pizza und Co. – alles Fertiggerichte von Buitoni. Die Gäste goutieren das: Bis zu 30 Menus gehen am Mittag, bis zu 40 am Abend über den Tresen. 80 bis 180 Kaffees täglich werden am Vollautomaten herausgelassen. Die Rushhour ist vor allem morgens und abends. Erstaunlich hoch sei der Frauenanteil unter den «Esseria»-Gästen, stellt Scheuchzer fest: «Frauen, die mit ihren Hunden Gassi gehen, treffen sich bei uns.» Für den Tankstellen-Manager kein Wunder: «Bei uns herrscht keine Beizen-Ambiance, die Atmosphäre ist hell und freundlich. Das schätzen Frauen.» Zudem ist die Tasse Kaffee mit knapp 3 Franken günstiger als bei der Gastro-Konkurrenz.

Die Rechnung geht für Scheuchzer dann auf, wenn ein Bistro mindestens 200 000 Franken Umsatz im Jahr erzielt. Geld, das mit unwesentlich mehr Personal verdient werden kann. Ein grösserer Shop, den es ja braucht, damit eine Cafébar überhaupt Platz findet, sei sowieso in der Regel personell doppelt besetzt. Scheuchzer: «Oft benötigt eine Cafébar nur über Mittag eine Aushilfe.» Die Gastroeinrichtung kostet rund die Hälfte der Shopeinrichtung, allerdings hält die Cafébar am Shopumsatz auch nur einen Umsatzanteil von 10 bis 15 Prozent. Die gute Marge (siehe Artikel Seite 17) und die Synergien bei Installationen und Personal machten dieses Minus aber locker wieder wett.

Valora kommt mit heisser Wurst

■ Von den 43 Tankstellenshops, welche die Valora Management AG für verschiedene Mineralölgesellschaften, vor allem Tamoil, betreibt, führen acht ein Bistro. Auf den durchschnittlich 15 m² werden Kaffee, Sandwichs, Bier und Softdrinks offeriert. Der Kaffee hält mit 60 Prozent den Löwenanteil am Umsatz. Warme Mahlzeiten werden nicht verkauft, ein Angebot, «heisser Riesenknacker» plus Brötchen und Senf, wird getestet. *GSG*

Tankstellen-Cafébar: eine Alternative zur Dorfbeiz in urbanen Randregionen

■ «Bis drei Viertel der Gäste in unseren Tankstellen-Bistros sind Stammkunden.» Markus Ith, Assistant Managing Director der Villars SA, erzählt von zwei «Restoshop»-Outlets der Holding an Kantonsstrassen. Das Angebot an der Shell-Tankstelle in Crissier und an der Tamoil-Tankstelle in Sion entspricht kulinarisch ungefähr jenem der Cafébar-Linie «Pause Café» (27 Outlets) des Freiburger Unternehmens: Warme Snacks wie Pizza und Panini, Salate und in Crissier auch ein Mittagsmenu – mit Service am Tisch – gibt es in den beiden von Villars betriebenen Tankstellen-Shops. Ab 6 Uhr kommen Arbeiter der Umgebung zum Zmorge, Büroangestellte dann zum Znüni, mittags sei die Kundschaft heterogen und abends bis zur Schliessung um 22 Uhr geht man zum Feierabendbier in den Restoshop. Für Ith hat das Restoshop-Bistro mit seinen 30 bis 40 Sitzplätzen klar die Funktion eines lokalen Treffpunkts: «In Industriegebieten ist die Tankstellen-Cafébar eine Alternative zur Dorfbeiz.» Hier träfen sich nicht zuletzt lokale KMU-Manager für Besprechungen, weiss Ith. Das schlägt sich auch im Umsatz nieder: Rund die Hälfte des gesamten Restoshop-Umsatzes entfällt an beiden Standorten auf die Gastronomie, die andere Hälfte auf das Retail-Segment. Aufgrund der Grösse der Bistros unterstehen diese dem kantonalen Gastgewerbegesetz, bei beiden Standorten besteht Wirtepatentpflicht. Markus Ith legt bei den Mitarbeitern überhaupt Wert auf Gastro-Erfahrung: «Der Shopbereich ist schneller gelernt.» *GSG*

«DeAgostino»

Migrol will sich mit der Café-Ecke profilieren

■ «Die Konsumenten haben das Bedürfnis, auch an der Tankstelle einen preiswerten, aber guten Kaffee zu trinken», stellt Andreas Balazs fest. Deshalb verpasst die Migrol AG ihrem Kaffee-Konzept an der Tankstelle gegenwärtig einen Neuauftritt. Seit Frühjahr dieses Jahres werden die bestehenden Café-Ecken soweit machbar auf das Konzept «DeAgostino» umgestellt. 15 von insgesamt 100 zeigen sich schon in neuem Kleid, jede Woche soll eine neue dazukommen. Zum Einsatz kommt nun einheitlich die gleichnamige Kaffeemischung, die auch im Migros-Supermarkt für Qualität steht. Den Café-crème-Test der Redaktorin bei Migrol Service in Olten hat der Kaffee bestanden: guter Geschmack, heiss, aber nicht verbrannt, stabiler Schaum. «Guter Kaffee ist für uns ein Imagefaktor», so Balazs. Eine Profilierungsmöglichkeit, die mit verhältnismässig wenig Aufwand erreicht werden kann: Im Vergleich zur gesamten Tankstelle, die mehrere Millionen Franken Investitionskosten verursacht, ist die in der Regel unbediente Café-Ecke in Sachen Kosten ein kleiner Fisch. Der Kaffee kombiniert mit dem Convenienceangebot aus frischen Backwaren und fertigen Salaten und Sandwichs erzeugt zudem Stammkunden: «Manche kommen täglich zu uns», freut sich Balazs. *GSG*



■ **Für Hunger und Durst unterwegs.** Dafür will Aral Nummer eins sein. Die grosse Getränkeauswahl hebt ein «PetitBistro» von der Fastfood-Konkurrenz ab. Foto: zvg

Deutschland

Aral im Fastfood-Markt auf Platz vier

■ «Wir sind die Nummer acht in der deutschen Systemgastronomie», freut sich Anja Schreck, Leiterin Aral Shopgeschäft, Deutschland. Im deutschen Fastfood-Markt belegt Aral sogar den vierten Platz – nach McDonald's, Burger King und Nordsee. 1450 gesellschaftseigene Tankstellen zählt die Tochter des BP-Konzerns, ein Bistro führen bereits 1250. 2006 entfielen von 1,5 Mrd. Shopumsatz 163 Mio. Umsatz auf den Foodservice. «Unser Ziel ist immer ein ‹Full-Offer› anzubieten», so Schreck. Denn bei Aral gilt die Gastronomie als Wachstumsmarkt: 2007 erwartet man im Foodservice ein Plus von 3,3 Prozent, bei Heiss- und Kaltgetränken sogar plus 6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Im Retailbereich geht man dagegen von einem Null-Wachstum aus. 2006 wurden deutschlandweit an den Aral-Tankstellen 22 Millionen Tassen Kaffee verkauft. «Drei Viertel der Bevölkerung sind Kaffeetrinker und Tankkunden», beschreibt Schreck das Potenzial. Deshalb hat man das Kaffeesortiment dieses Jahr noch mit Iced-Coffee und aromatisierten Kaffees ausgebaut. Als neue Chance im Convenience-Segment ortet man «Chilled Food»: Apfelspalten und Möhren seien heute schon ein Renner im «PetitBistro». *GSG*

Österreich

Tchibo kooperiert mit Esso

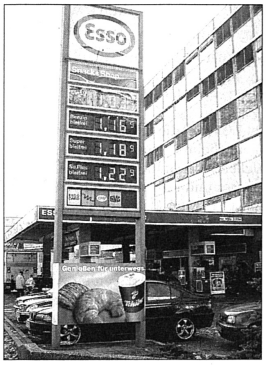
■ Über den selbst gesteckten Erwartungen liegt die Kooperation von Tchibo-Coffee mit den Esso-Tankstellen in Österreich. Der frische Kaffee kommt an.

Heribert Purtscher

Begonnen hat die Kooperation vor zwei Jahren mit zwölf ausgewählten Tankstellen. Inzwischen wurde das Konzept auf mehr als 30 Tankstellen ausgeweitet. «Wir setzen dabei bewusst auf hohe Qualität. So werden in den Cornern röstfrische ganze Bohnen und Frischmilch statt Instantkaffee und Milchpulver eingesetzt. Die damit erzielte längere Verweildauer der Kunden kommt auch dem Cross-Selling in unseren Shops zugute, wovon vor allem der Backwaren-Umsatz profitiert», äussert sich Martin Raka, Convenience Retailing Manager bei Esso, zufrieden über die Zusammenarbeit. In den mit «Tchibo Coffee Cornern» ausgestatteten Tankstellen-Shops konnte der Kaffeeumsatz nahezu verdoppelt werden.

Nach den grösseren Tankstellen will Tchibo künftig auch bei kleineren Zapfsäulen punkten. Wo kein Platz für Coffee-Corners ist, will man die Autofahrer mit einem Convenience-Sortiment an ausgewählten Produkten ansprechen.

Partner von Esso ist die Tchibo Coffee Service-Gesellschaft, eine Schwesterfirma von Tchibo/Eduscho Österreich. Der international tätige Konzern Tchibo mit Holding-Sitz in Hamburg erzielt einen Umsatz von 4 Milliarden Euro. Kürzlich hat man mit der Einführung der Tchibo Tea Selection die Präsenz auf dem österreichischen Heissgetränkemarkt erweitert. Und seit Anfang Juni bietet Tchibo Österreich im Non-Food-Bereich mit Mode von Mitch & Co ebenfalls etwas Neues. Dank aktueller, stets wechselnder Kollektionen ist Tchibo in Österreich inzwischen unter den Top Ten der Textilanbieter zu finden.



■ **Mit Tchibo Kaffeeumsatz verdoppelt:** Guter Kaffee ist gefragt. Foto: zvg

Hans Maurer

«Zum Znüni bietet Tankstelle mehr»

■ Der Inhaber der Consulting-Firma «Move», Hans Maurer, erklärt, warum man in immer mehr Tankstellenshops ein Bistro oder eine Cafébar antrifft.

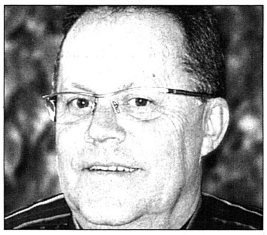
Gudrun Schlenczek

‣ Sie sind bereits seit 30 Jahren im Tankstellenshop-Geschäft: Was hat sich seitdem geändert?
Damals arbeitete ich für Usego und suchte nach einem neuen Absatzkanal. Die Tankstelle ist für die Retailer noch heute ein Wachstumsmarkt. Geändert hat sich die Grösse der Shops: Gestartet hat man mit 20 bis 50 m², heute misst ein Shop 100 bis 150 m² und bietet ein nahezu komplettes Sortiment eines Lebensmittelladens an.

‣ Wann kamen die Bistros dazu?
Anfang der 90er-Jahre. Sie profitieren von der Frequenz an der Tankstelle.

‣ Wie viele hat es heute?
Sicher 70 bis 80 Prozent der Tankstellenshops führen ein Bistro.

‣ Gastrobetriebe hat es in der Schweiz ja genug: Warum noch ein Bistro an der Tankstelle?
Klassische Gastronomie und Tankstellenverpflegung haben zwei ganz unterschiedliche Funktionen: Bei ersterer nimmt man sich Zeit, die zweite muss möglichst schnell gehen. Gerade zum Znüni ist das Bistro an der Tankstelle beliebt: In Sachen Zwischenverpflegung findet der Kunde ein wesentlich grösseres Sortiment als in der traditionellen Gastronomie. Zudem kann man gut parkieren und die Tankstelle liegt vielleicht grad am Weg.



■ **Hans Maurer:** «Das Tankstellenbistro profitiert von der Frequenz.» Foto: zvg

‣ Ersetzt das Tankstellen-Bistro in einer mobilen Gesellschaft zum Teil die Dorfbeiz?
Erstmal hat der Tankstellenshop teilweise den Dorfladen ersetzt … Richtig, jetzt kann das Bistro zum Mitbewerber für den lokalen Wirt werden. Die Kunden schätzen die langen Öffnungszeiten. Im Umfeld von Grossstädten sowie an Autobahnen haben bereits einige Tankstellen 24 Stunden offen.

‣ Was motiviert die Tankstellenbetreiber, ein Bistro zu eröffnen?
Das Bistro ist an der Tankstelle ein wichtiger Margenträger: Die Marge in der Gastronomie ist besser als im Shop. Mit einem Bistro braucht man in der Regel nur eine halbe bis ganze Arbeitsstelle mehr. Der Umsatz kann aber bis zu einem Viertel des Shops ausmachen.

‣ Auf was muss der Tankstellenbetreiber beim Bistro aufpassen?
Wir haben in der Schweiz innerhalb Europas das dichteste Tankstellennetz. Der Tankstellenbetreiber muss gut beobachten, zu welcher Zeit der Verkehr rollt, und das Sortiment entsprechend anpassen: Liegt die Tankstelle beispielsweise auf dem Hinweg zur Arbeit, brauchts ein Zmorge- respektive Znüni-Angebot, Coffee-to-go sowie Sandwichs und Salate zum Mitnehmen für den Lunch am Mittag.

Gastronomie an der Tankstelle

Hier gibt's kein Beizensterben

■ Die Mineralölgesellschaften haben Gefallen an der Gastronomie gefunden. Wird expandiert, dann am liebsten mit Bistro. Rund jede fünfte Tankstelle bietet in der Schweiz heute mindestens einen Kaffeeausschank. Food&Beverage ist ein gutes Nebengeschäft.

Gudrun Schlenczek

«Wir planen, wenn möglich, jeden neuen Shop an der Tankstelle mit gastronomischer Einheit», meint Isabelle Thommen, Kommunikationsverantwortliche von BP Schweiz. Grund: Das Bistro fördert so wie der Shop den Treibstoffverkauf. Ähnliches hört man von den anderen Mineralölgesellschaften. Das Bistro und die Cafébar, bedient oder unbedient, gelten heute deshalb schon fast als Must und klar als Expansionsmarkt für die Tankstellenbetreiber. Esso will mit dem «On the Run»-Konzept weiter expandieren. Agrola eröffnet dieses und nächstes Jahr je vier neue Tankstellenshops mit integrierter Café-Ecke.



■ **Mineralölgesellschaften und ihre Gastromarken.** Esso bietet mit «On the Run» (o.l.) international ein Bistro-Konzept an der Tankstelle, Shell (o.r.) integriert die Café-Ecke direkt im Shop, BP serviert im «Wild Bean Café» auch preiswerte Menus. Fotos: zvg

Café-Ecke bietet weit bessere Marge als der Shop

Es gibt noch weitere Gründe, warum die Mineralölgesellschaften die Liebe zur Gastronomie entdeckt haben: Beim Treibstoffverkauf ist die Marge sinkend, in der Shop-Gastronomie hingegen attraktiv. Noch attraktiver als im Retailbereich. Von einer dreimal so grossen Marge bezogen auf die Warenkosten spricht man in der Tankstellenbranche: Im Einzelhandel liegt die Differenz zwischen Einkaufskosten- und Verkaufspreis bei 20 Prozent, im gastronomischen Part bei 60 Prozent. «Kaffee ist ein gutes Nebengeschäft», bestätigt Marcella Meister von der Volg Konsumwaren AG, die sich um die «TopShops» an der Agrola-Tankstelle kümmert. Bis zu hundert Kaffees verkauft man in den Shops täglich.

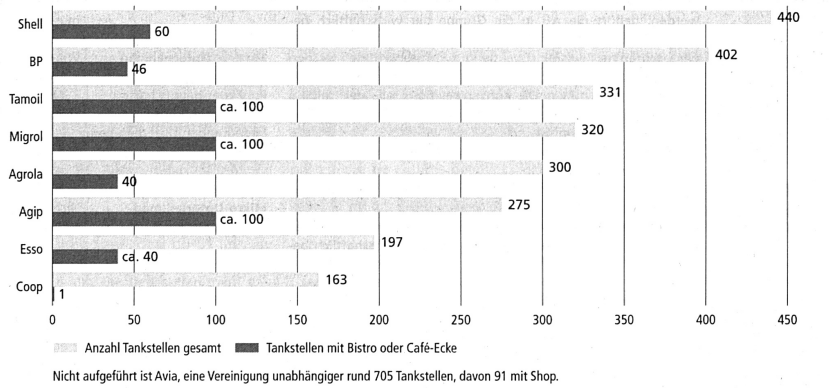
Attraktiv ist die Gastronomie für die Tankstellenbetreiber aber auch in der Gesamtkostenrechnung, während sonst der überwiegende Teil der Schweizer Gastronomie bei einer Vollkostenrechnung Verlust einfährt: Der Löwenanteil der Kosten, der Personalaufwand, kann dank Synergien mit dem Tankstellenshop nämlich tief gehalten werden. Eingesetzt werden Generalisten, die sowohl Treibstoff verkaufen als auch Sandwichs belegen können. «Partner mit Gastro-Erfahrung sind willkommen», stellt jedoch Isabelle Thommen von BP klar. Der Gastro-Anteil am Shopumsatz (ohne Treibstoff) kann wie bei BP 13 Prozent bis zu einem Viertel ausmachen – nicht zuletzt abhängig davon, ob es sich um eine blosse Café-Ecke in Selbstbedienung (siehe Tabelle) oder um ein Bistro mit vielleicht sogar warmen Mahlzeiten handelt. Die meisten Mineralölgesellschaften führen eigene Brands für das Gastro-Geschäft (siehe zweite Tabelle). Für Esso ist das Shop- und Bistro-Geschäft anscheinend so attraktiv, dass man es seit Anfang Jahr grossteils wieder selber betreibt (siehe Box).

Nur die Ladenöffnungszeiten begrenzen die Möglichkeiten

In der Regel tischt man an der Tankstelle Fertigprodukte auf. Teilweise lässt man aber auch vor Ort produzieren: Das Esso-Personal belegt die Sandwichs frisch vor den Augen der Kunden, einige Agip-Stationen verfügen über eine Küche. Potenzial sieht Shell-Category-Manager Armin Heller ebenfalls im Anbieten warmer Mahlzeiten.

Wenn an einer Tankstelle kein Bistro eröffnet wird, liegt das weniger am Willen der Betreiber, sondern an den kantonal geregelten Ladenöffnungsgesetzen. Die möglichen Öffnungszeiten werden nämlich häufig mit der Grösse des Outlets gekoppelt. Der Tankstellenshop muss aber eine gewisse Fläche aufweisen, damit eine Gastro-Ecke Platz findet. Gemäss Heller sollten mindestens 60 m² Shopfläche vorhanden sein, damit ein gutes Konzept umgesetzt werden kann. Von durchschnittlichen 100 m² Verkaufsfläche redet man bei der Volg Konsumwaren AG.

So viele Schweizer Tankstellen haben heute ein Bistro oder eine Café-Ecke



Nicht aufgeführt ist Avia, eine Vereinigung unabhängiger rund 705 Tankstellen, davon 91 mit Shop.

Mineralölgesellschaften in der Schweiz und ihre Gastronomie-Konzepte

Mineralöl-gesellschaft	Grösse Bistro	Gastro-Brand	Konzept	Betreiberform für Gastronomie und Shop	Preis Mittagsmenu	Preis Café crème
Shell	7 bis 8 m²	Shell Café	unbediente Café-Ecke	Eigenregie	kein Menu	Fr. 2.50*
BP	10 m²	Wild Bean Café	Bistro	Eigenregie	Fr. 5.60 bis 8.50	Fr. 2.90
Tamoil	5 bis 10 Sitzplätze	Délifrance / Nescafé	Bistro	Franchise	kein Menu	Fr. 2.40*
Migrol	2,5 bis 7 m²	DeAgostino	unbediente Café-Ecke	Franchise	kein Menu	Fr. 2.50*
Agrola	12 bis 15 m²	TopShop (Shop-Konzept von Volg Konsumwaren AG)	unbediente Café-Ecke	Fenaco-Tochter Landi betreibt	kein Menu	Fr. 2.70
Agip	variiert	Ciao Agip	Bistro	Pacht	k. A.	Fr. 3.–*
Esso	6 bis 12 Sitz-/Stehplätze	On the Run (Bistro)	Bistro/Café-Ecke	Eigenregie/Franchise	ab Fr. 9.90**	ab Fr. 2.40

Quelle: Angaben der Mineralölgesellschaften

* variiert je nach Standort; ** inkl. 0,5-l-Getränk

«On the Run»: Immer mehr Gäste kommen zum Mittagslunch

■ Wie wichtig für Esso das Shopgeschäft ist, erkennt man daran, dass seit diesem Jahr einige Tankstellenshops wieder in Eigenregie geführt werden. «So haben wir einen einheitlicheren Auftritt in Sachen Erscheinungsbild und Sortiment und profitieren auch von Vorteilen in der Logistik», meint der Pressesprecher der Esso Schweiz GmbH, Bertrand Cornaz. Von den knapp 200 Esso-Tankstellen in der Schweiz bieten rund die Hälfte einen Shop mit Artikeln für den alltäglichen Gebrauch an, über 35 einen Cafébereich mit diversen Kaffeespezialitäten, Backwaren, Desserts und verschiedenen warmen und kalten Speisen. Ein noch umfangreicheres Food-Sortiment führen die 23 «On The Run»-Tankstellen. Das Anfang 2000 weltweit lancierte Konzept zählt 6 bis 12 Steh- und Sitzplätze. «Im On the Run-Café fühlt man sich wohl», ist Cornaz überzeugt. Kaffee-Qualität wird grossgeschrieben, als Partner konnte Esso Schweiz Rast Kaffee aus Luzern verpflichten. Der Kunde kann unter bis zu 18 Variationen von hausgemachten Sandwichs, verschiedenen Salaten, süssen und salzigen Backwaren sowie mehreren Hot-Food-Speisen auswählen. Cornaz: «Wir sind stolz, dass immer mehr Kunden unsere Tankstellen besuchen, um ihren Mittagslunch oder einen Snack zwischendurch einzunehmen. Um einen freundlichen und kompetenten Service zu bieten, schauen wir, dass das Personal über Gastro-Erfahrung verfügt, und bilden dieses in Kursen weiter.» Finanziell ist das Essen bei Esso für den Kunden durchaus attraktiv: So erhält man ein Poulet-Mittagsmenu mit Beilage und 0,5-l-Getränk ab Fr. 9.90, eine Tasse Kaffee gibt's ab Fr. 2.40. *GSG*

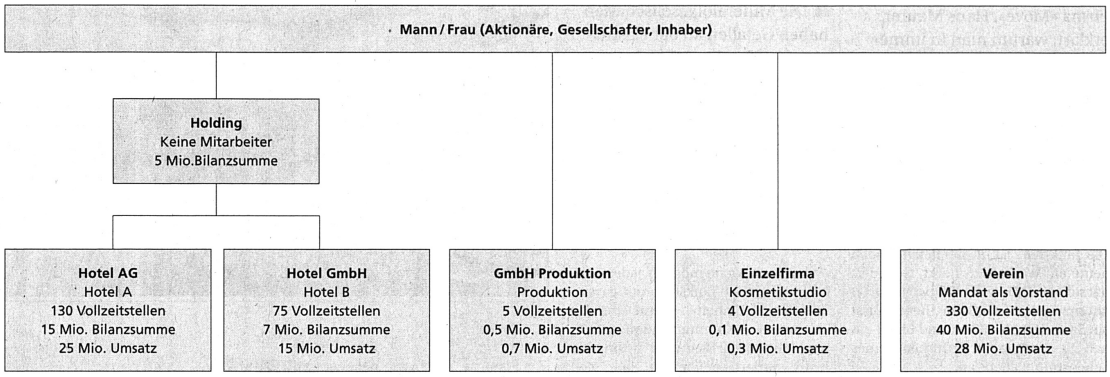
Ratgeber

Neues Revisionsrecht: Was ändert?

▸ **Frage:** Ab 2008 wird bekanntlich das neue Revisionsgesetz seine Wirkung zeigen. Bitte zeigen Sie mir auf, wie sich dieses auf meine persönliche Situation auswirken wird. Aufgrund Ihrer Angaben habe ich nebenstehendes Organigramm zusammengestellt. **F. J. aus E.**

■ Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte
Treuhandgesellschaft
Bommer&Partner





▸ **Antwort:** Am 28. März 2007 schickte der Bundesrat die Ausführungsbestimmungen zur Neuordnung der Revisionspflicht im Gesellschaftsrecht in die Vernehmlassung. Das neue Recht wird voraussichtlich am 1. Januar 2008 – erstmals also für das Geschäftsjahr 2008 – in Kraft treten. Das neue Recht ist rechtsformübergreifend und gilt für AG, GmbH, Genossenschaften, Vereine und Stiftungen. Da der Gläubigerschutz durch die persönliche Haftung gewährleistet ist, unterliegen Einzelunternehmen sowie Kollektiv- und Kommanditgesellschaften nicht der Revisionspflicht.

Das neue Recht bildet vier Kategorien von Unternehmen. Für Publikumsgesellschaften und wirtschaftlich bedeutende Unternehmen ist die ordentliche Revision erforderlich, für mittlere Unternehmen die eingeschränkte Revision, und Mikrounternehmen bis zehn Vollzeitstellen können bei Zustimmung aller Inhaber von Beteiligungsrechten auf die Revision verzichten. Dass die ordentliche Revision künftig durch einen ausgebildeten Revisionsexperten geführt werden muss, ist damit begründet, dass hohe Anforderungen an die Prüfungsplanung und -durchführung gestellt werden. Der Prüfer hat sich beispielsweise zu vergewissern, dass ein internes Kontrollsystem existiert, und nimmt Stellung dazu. Neu hat der Revisor die im Anhang zur Jahresrechnung zu integrierende Risikoanalyse der Gesellschaft zu beurteilen. Während die Revisoren bei der ordentlichen Revision hohe Anforderungen an die Unabhängigkeit erfüllen müssen und die Person, welche die Revision leitet, das Mandat höchstens während sieben Jahren leiten darf (sogenannte Rotationspflicht), dürfen die Revisoren bei der eingeschränkten Revision unter Beachtung gewisser Voraussetzungen zusätzliche Beratungsleistungen erbringen und es besteht keine Rotationspflicht.

Beurteilung der Revisionspflicht der Gesellschaften

Holding	**Ordentliche Revision**. Begründung: Die Holding ist nach Art. 663e OR verpflichtet, eine Konzernrechnung zu erstellen. Sie gehört deshalb zu den wirtschaftlich bedeutenden Unternehmen.
Hotel AG	**Ordentliche Revision**. Weil die Grössenkriterien überschritten werden, gehört die AG in die Gruppe der wirtschaftlich bedeutenden Unternehmen.
Hotel GmbH	**Eingeschränkte Revision**. Zwei der drei Grössenkriterien werden nicht erfüllt und somit gehört die GmbH Hotel zur Gruppe der mittleren Unternehmen. Die Konzernrevisionsstelle der Holding verlangt eventuell im Rahmen ihrer Prüfungen eine ordentliche Revision der Hotel GmbH.
Produktion GmbH	**Eingeschränkte Revision** oder **Verzicht auf Revision**, wenn die Inhaber einverstanden sind.
Einzelfirma	**Keine Revisionspflicht**, da es sich um eine Personengesellschaft handelt.
Verein	**Ordentliche Revision**. Weil die Grössenkriterien überschritten werden, gehört der Verein in die Gruppe der wirtschaftlich bedeutenden Unternehmen.

Art der Revision je nach Bedeutung und Grösse der Unternehmung

Kategorie	Merkmale	Erforderliche Revision	Anforderung an Revisor
Publikumsgesellschaften	– Börsenkotiert – Anleihensobligationen ausstehend haben	**Ordentliche Revision** (Inhalt siehe wirtschaftlich bedeutende Unternehmen)	Staatlich beaufsichtigtes Revisionsunternehmen, Rotation des leitenden Revisors (7 Jahre), Unterstellung Revisionsaufsicht
Wirtschaftlich bedeutende Unternehmen (auch Vereine, Stiftungen)	2 der 3 Kriterien müssen während 2 Jahren zutreffen: – CHF 10 Mio. Bilanzsumme – CHF 20 Mio. Umsatz – 50 Mitarbeiter (Vollzeit) Gesellschaften, die eine Konzernrechnung erstellen müssen	**Ordentliche Revision** – Prüfung Jahresrechnung bzw. Konzernrechnung, Buchhaltung – Prüfung Gewinnverwendung – Prüfung, ob internes Kontrollsystem existiert – Umfassender Bericht an den VR und Zusammenfassung an die GV	Zugelassener Revisionsexperte, Rotation des leitenden Revisors, Unterstellung Revisionsaufsicht
Mittlere Unternehmen (gehören nicht zu Publikumsgesellschaften und nicht zu wirtschaftlich bedeutenden Unternehmen)	Weniger als – CHF 10 Mio. Bilanzsumme – CHF 20 Mio. Umsatz – 50 Mitarbeiter (Vollzeit)	**Eingeschränkte Revision (Review)** – Prüfung Jahresrechnung bzw. Konzernrechnung, Buchhaltung – Prüfung Gewinnverwendung – Zusammenfassender Bericht an die GV	Zugelassener Revisor, keine Rotation des leitenden Revisors, Unterstellung Revisionsaufsicht
Mikro-Unternehmen	Nicht mehr als 10 Vollzeitstellen	**Eingeschränkte Revision (Review)** **Keine Revisionspflicht** (mit Zustimmung aller Inhaber)	Anforderungen wie mittlere Unternehmen

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue
Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
Gegründet 1892

Herausgeber:
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Publikationsleitung:
Elsbeth Hobmeier (EHO).

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

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

Verlag:
Verlagsleitung: Astrid Kägi.
Stelleninserate: Angela Di Renzo.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.

Druck:
Bücher Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-beglaubigt 2005/06
Verkaufte Auflage: 11 829
Gratisauflage: 1289
(Druckauflage: 18 000)
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30,
Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

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

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



RESTAURATION 3
Alfred Parsad | Le chef du Tamarind, un restaurant indien étoilé de Londres, cuisine jusqu'au 18 août à l'Hôtel d'Angleterre.



TOURISME 5
Crans-Montana | Dominique Fumeaux, le futur directeur de Crans-Montana Tourisme, esquisse ses objectifs.



GROS PLAN 4
Bon à boire | Une étude sur la consommation de vins a permis de définir six types de consommateurs.

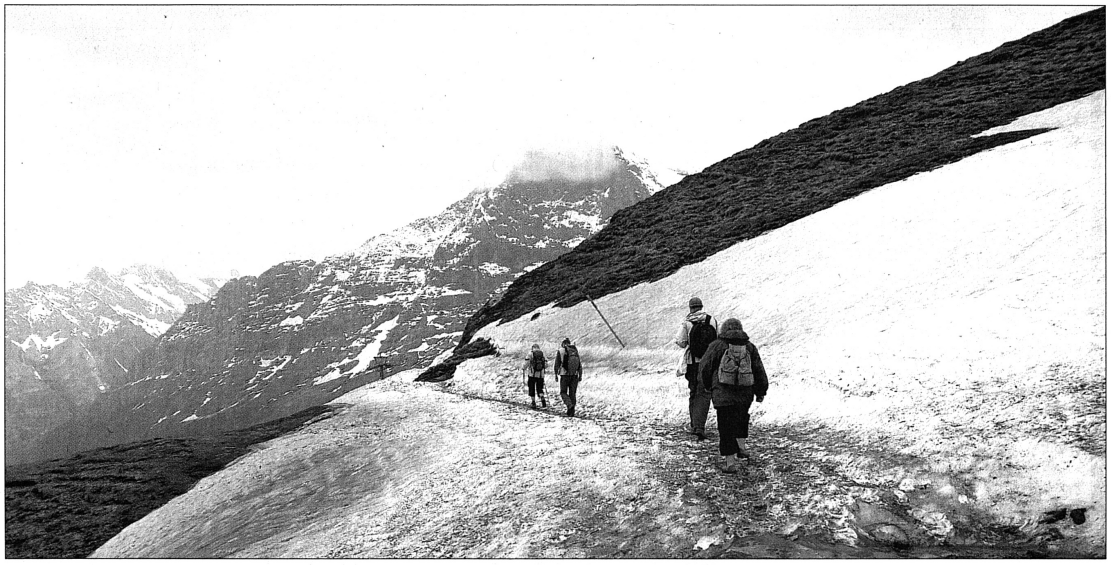
htr

La marche des affaires touristiques au mois de juillet

Contre mauvaise fortune, bon cœur…

■ En ce début d'été, la marche des affaires touristiques a été pour le moins inégale. Ceux qui ont travaillé avec une clientèle étrangère réservant son séjour plusieurs mois à l'avance ont nettement moins souffert que ceux qui ont avant tout accueilli une clientèle d'excursionnistes.

Laurent Missbauer



■ **Des conditions météorologiques maussades.** La fin du mois de juin et une bonne partie du mois de juillet ont été caractérisés par des conditions météorologiques qui ont souvent laissé à désirer. Le tourisme journalier en a particulièrement souffert. Photo: Fotolia

«Faire contre mauvaise fortune bon cœur». Cette expression, qui signifie qu'il ne faut pas se laisser décourager par les difficultés, en l'occurrence par des conditions météorologiques qui ont souvent laissé à désirer au début de la présente saison estivale, résume bien l'état d'esprit de bon nombre de prestataires touristiques de Suisse romande au mois de juillet. La pluie et des températures parfois très basses pour la saison ont en effet dissuadé plus d'un touriste d'aller en montagne ou au bord d'un lac en Suisse romande.

Les remèdes pour contrecarrer cette «mauvaise fortune» sont toutefois connus: 1) travailler avec une clientèle étrangère qui réserve son séjour longtemps à l'avance et qui ne renonce donc pas à se déplacer à la dernière minute si les conditions atmosphériques sont mauvaises ou annoncées comme telles; 2) organiser des manifestations d'envergure qui attireront les touristes indépendamment de la présence ou non du soleil comme le Festival de musique classique de Verbier (lire en page 5) ou le Festival de Jazz de Montreux. Ainsi, dans ces deux stations, la marche des affaires des hôteliers n'a guère été mauvaise. Elle a même été très bonne pour Hansueli Egli, le directeur du Royal Plaza de Montreux.

Un bilan en demi-teinte au Festival d'opéra d'Avenches

«Au mois de juillet, notre chiffre d'affaires a ainsi augmenté de 20% par rapport à l'année passée», confirme Hansueli Egli. «Cela, grâce au Festival de Jazz, certes, mais également grâce à notre clientèle étrangère, notamment russe. Cette dernière n'est d'ailleurs pas étrangère au fait que nos nuitées aient augmenté de 27% au cours du premier semestre. La clientèle du Moyen-Orient est par ailleurs arrivée plus tôt que l'an passé et cela a également eu des répercussions très positives.»

Si le Montreux Jazz Festival a l'avantage de se dérouler à l'intérieur, il n'en va pas de même pour le Festival d'Opéra dans les arènes d'Avenches. «Pour la première fois depuis 2002, la pluie nous a contraints à interrompre une représentation, celle du vendredi 20 juillet, et à en annuler une autre, le lendemain», déplore Michel Doleires, le directeur de l'Office du tourisme d'Avenches. «Le soir du 5 juillet, lors de la dernière répétition générale, nous avons même dû composer avec un froid sibérien», précise-t-il. «Mais nous avons quand même eu six belles soirées sur huit et, si l'on tire un bilan sur une période de cinq ans, les résultats s'équilibrent.»

Les piscines en plein air et les golfs ont souffert

«Il faut bien être conscient que la ‹garantie beau temps› n'existe pas sous nos latitudes. Ainsi, l'an passé, c'était le mois d'août qui avait été mauvais alors que, cette année, c'est du 21 juin au 11 juillet que les conditions météorologiques ont été particulièrement capricieuses, pour ne pas dire déplorables», poursuit Michel Doleires. «Et à Avenches, nous sommes moins à plaindre que d'autres organisateurs de manifestations en plein air. Sur les 39000 billets vendus cette année, 15000 l'ont en effet été avant Noël et 10% d'entre eux ont engendré des réservations hôtelières.»

Mis à part les adeptes des piscines en plein air qui ont ‹bu la tasse› plus d'une fois de fin juin à fin juillet, les campeurs, les randonneurs et les golfeurs ont également souffert des caprices de la météo. «Nous ne possédons pas encore de chiffres détaillés, mais certains jours nous n'avons encaissé que 1000 francs de green fees, alors que nous en encaissons 20000 lors d'une bonne journée», explique Christophe Cottini, directeur-adjoint du Golf Club Crans-sur-Sierre.

«En outre, en raison des prévisions météorologiques erronées, un grand nombre de nos habitués d'Italie du Nord, de la région française Rhône-Alpes, ainsi que des cantons de Vaud et de Genève ont renoncé à se déplacer plusieurs week-ends, alors que ces derniers ont finalement été beaucoup plus ensoleillés qu'initialement annoncé par les météorologues», ajoute Christophe Cottini.

Ovronnaz a joué et gagné sur les deux tableaux

Finalement, ceux qui ont été le plus satisfait en juillet sont ceux qui ont joué sur les deux tableaux comme la résidence hôtelière Thermalp à Ovronnaz qui dispose de trois piscines, deux à l'extérieur et une à l'intérieur avec un centre de soins: «S'il fait beau temps, nos clients partent en randonnée ou se baignent dans les bassins à l'extérieur. S'il fait mauvais temps, ils s'offrent volontiers un soin ou un massage. Ce dernier secteur a ainsi augmenté de 10%», note Olivier Foro, le directeur marketing de Thermalp. «Quant aux nuitées, elles ont augmenté de 3000 unités en passant de 9000 à 12000.»

Suisse romande

«Il faudrait interdire les prévisions météo!»

■ Les températures estivales ont été rares en juillet. Les conditions météorologiques ont cependant souvent été moins mauvaises que celles initialement annoncées par les météorologues contre lesquels de nombreux prestataires touristiques sont très remontés.

Laurent Missbauer

«Il faudrait interdire les prévisions météo!» Lancé sur le ton de la boutade, cet appel de Michel Doleires, le directeur de l'Office du tourisme d'Avenches, n'en a pas moins été partagé par de nombreux responsables touristiques cet été. Notamment après la publication dans le quotidien «Le Matin» de deux articles. Le premier, publié le 11 juillet, était titré «L'été restera pourri» et faisait écho aux prévisions d'un météorologue français, Frédéric Decker, responsable du site www.lameteo.org, qui prédisait «un mois d'août probablement aussi pourri que le mois de juillet». Le second article, publié le lendemain, faisait état «du sang de plusieurs responsables touristiques qui n'avait fait qu'un tour devant de telles prévisions impossibles à si long terme et surtout très dangereuses pour le tourisme».

Simon Viget, directeur de l'Office du tourisme de Grimentz (VS), estime ainsi que de tels articles ont forcément un effet dissuasif sur les réservations: «La tendance actuelle est déjà à la réservation de dernière minute. Ce type de prévisions accentue encore ce phénomène. Quant à ceux qui s'y prennent à l'avance, ils préféreront partir une semaine à la mer plutôt que de risquer de réserver en montagne.»

«Les orages et la pluie en bas, et le beau temps en haut…»

«Les gens exagèrent en exigeant que l'été soit exclusivement synonyme de grandes chaleurs et de ciel bleu», note Christian Ballestraz, responsable à Crans-Montana d'Adrenatur, une société de sports «aventure» spécialisée en été dans le canyoning, le rafting, l'escalade ou encore la location de trottinettes permettant d'effectuer des descentes «originales et grisantes» sur les pistes empruntées l'hiver par les skieurs. «Un ciel gris ou quelques gouttes d'eau n'empêchent pas d'effectuer du pédalo ou de partir en pique-nique en forêt», ajoute-t-il. C'est d'ailleurs en forêt qu'il vient d'ouvrir cet été «Fun Forest», un parc aventure qui se prête mieux à la pratique d'activités sportives par mauvais temps que le canyoning ou le rafting par exemple. «Et puis, dans le Valais central, nous bénéficions d'un micro-climat qui rend les prévisions météorologiques aléatoires», précise le patron d'Adrenatur.

Ce qu'a d'ailleurs confirmé à la fin du mois de juillet Peter Rothenbühler, le rédacteur en chef du «Matin», dans un article qui avait des allures de «grand pardon» après avoir évoqué quelques jours auparavant que l'été resterait pourri: «J'ai passé le week-end dernier en Valais, à 2000 mètres d'altitude et je dois dire que je ne serais jamais parti si j'avais fait confiance à la météo et au temps qu'il faisait dans le bassin lémanique. En résumé: c'était les orages et la pluie en bas, le beau temps avec de petites pluies intermittentes en haut…»

«Les touristes sont comme ça aujourd'hui», déplore Christian Ballestraz. «Dès qu'ils apprennent que les prévisions météorologiques sont mauvaises, ils annulent leur réservation. Cela, même si celle-ci ne concerne qu'une simple balade de nordic walking qui peut très bien s'effectuer sous la pluie. Et, ce qui est plus grave, sans même avoir regardé le degré de fiabilité de la prévision en question…»

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:
hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bösingen

Contact:
Tél.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 76
abo@htr.ch, www.htr.ch

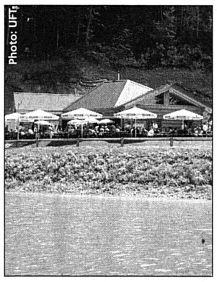


htr

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

Un premier bilan «très positif» pour «L'Unique»

■ **Lac de la Gruyère.** Inauguré le 07.07.07 à 7h.07, le Restaurant «L'Unique», sis dans la localité de La Roche (FR), au port de la Serbache, a connu au cours de son premier mois d'exploitation un succès qui a dépassé toutes les attentes, aussi bien celles de ses tenanciers, Amélia et Claude Corboz, que celles de ses propriétaires Claude Yerly et Michel Brodard. «Le premier bilan est très positif et, certains jours, nous avons servi plus de 200 couverts», relève Claude Corboz. Selon lui, les raisons de ce succès sont multiples. «Il y a d'abord l'aspect nouveauté et le fait qu'il s'agisse du premier restaurant à bénéficier d'un emplacement ‹les pieds dans l'eau› sur les rives du lac de la Gruyère», indique l'ancien tenancier du Pic vert à Grandvillard (FR). Un autre attrait est la construction même du restaurant, tout en rondins, aux allures de cabane au Canada. Ce clin d'œil canadien se retrouve aussi dans les assiettes puisqu'une des spécialités est le steak de wapiti. *LM*



Du wapiti sur les rives du lac de la Gruyère

■ **La Roche.** La partie septentrionale du lac de la Gruyère a souvent été qualifiée de «petit Canada», notamment en automne où les couleurs flamboyantes des arbres qui se reflètent dans l'eau ressemblent à celles que l'on peut voir au mois d'octobre sur les lacs québecois. Avec la récente ouverture du Restaurant «L'Unique» au port de La Roche (lire ci-contre), la similitude avec le Canada est désormais encore plus forte. Parmi les spécialités du restaurant, on relève en effet les steaks de wapiti. La viande du second plus grand cervidé du monde après l'élan, très répandu au Canada, est apprêtée à La Roche avec beaucoup de finesse par le chef de cuisine Loïc Chauvel qui n'est pas inconnu dans la région. Alors qu'il était chef de cuisine à l'Hôtel du Sapin à Charmey (FR), il avait été retenu parmi les finalistes du Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre hebdomadaire, pour son projet de «Cuisine d'inspiration numérologique». *LM*

Genève

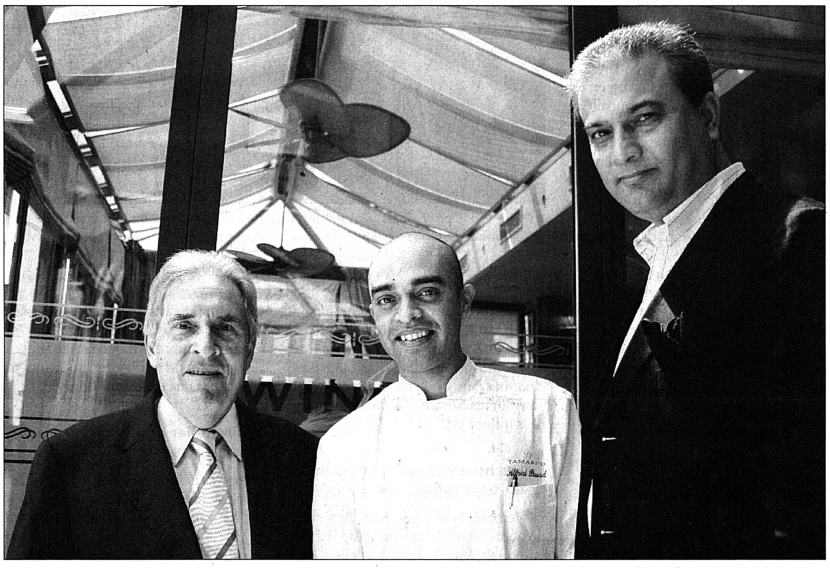
L'Hôtel d'Angleterre à l'heure indienne

■ L'Hôtel d'Angleterre s'est mis à l'heure indienne cet été. Il accueille en effet Alfred Parsad, chef des cuisines du Tamarind, un restaurant londonien étoilé.

Olivier Grivat

Il n'a pas de plumes sur la tête, mais c'est un véritable chef indien qui s'est installé à la fin du mois de juillet aux fourneaux du Restaurant Windows de l'Hôtel d'Angleterre de Genève. Un chef de cuisine, et de cuisine indienne d'Inde, ou des Indes, devrait-on dire tant le sous-continent au milliard d'habitants regorge de mets différents aussi riches en saveurs qu'en couleurs.

Du lundi 30 juillet et jusqu'au samedi 18 août, le chef du Tamarind, le grand restaurant indien proche de Piccadilly qui figure depuis quatre ans au Michelin, a pris possession des fourneaux du cinq-étoiles genevois pour un festival de saveurs indiennes: «Je suis ravi d'être à Genève pour la quatrième fois», confesse celui qui a été consacré meilleur chef indien d'Angleterre en 2003. «Je le suis d'autant plus qu'on y trouve des épices d'excellente qualité et tous les condiments dont j'ai besoin pour ma cuisine».



■ **Jacques Favre (à g.),** le directeur général de l'Hôtel d'Angleterre à Genève, pose en compagnie du chef indien Alfred Parsad (au milieu) et de Rajesh Suri, le directeur du groupe Tamarind à Londres. Photo: Olivier Grivat

«Un quart britannique et trois quarts indiens...»

Alfred Parsad est âgé de 34 ans et présente un mélange de sang britannique et de sang indien, d'où son prénom qui évoque l'ancienne colonie britannique: «Un quart britannique, trois quarts indien», précise le diplômé de l'Institut d'Hôtel et Management de Madras, au sud de l'Inde. Il s'est déplacé sur les bords du Rhône avec trois de ses lieutenants pour «lancer la machine» de l'Hôtel d'Angleterre et regagnera ensuite les bords de la Tamise où il s'est installé en 1999.

La cuisine d'Alfred Parsad est une cuisine classique du Nord-Ouest de l'Inde, plus précisément de Dehli. Elle évolue autour des fours «Tandoori», où pains, œufs, viande, chasse, poissons et coquillages sont cuits selon la tradition dérivée de la cuisine mongole. Jacques Favre, le directeur général de l'Hôtel d'Angleterre, est particulièrement ravi d'organiser, comme chaque été depuis désormais quatre ans, ce festival gastronomique indien. Il a du reste travaillé pendant trois ans à Bombay: «Cette période de l'année est idéale pour mettre sur pied ces semaines gastronomiques indiennes, aussi bien pour les touristes du Golfe accourus pour les Fêtes de Genève que pour les Genevois amateurs de cuisine asiatique».

Lancer la mode des tapas à l'indienne

Propriétaire de l'Hôtel d'Angleterre, la famille Tollman est précisément d'origine britannique, mais venue d'Afrique du sud, et elle possède une demi-douzaine d'établissements à Londres. C'est dans cette même ville que le groupe indien Tamarind où œuvre le chef Alfred Parsad, a lancé l'«Imli», un restaurant de 140 places qui veut lancer dans le quartier de Soho la mode des «tapas à l'indienne», une série de petits plats et d'amuse-gueule aux saveurs et aux parfums typiques du continent indien.

«Nous allons bientôt ouvrir un restaurant identique à Francfort. Nous espérons pouvoir en faire de même à Shanghaï ainsi qu'à Dubai et, pourquoi pas, un jour également à Genève», relève Rajesh Suri, le directeur exécutif du groupe Tamarind à Londres.

Brigue

Nouveau campus pour l'Institut César-Ritz

■ A la mi-octobre, l'institut hôtelier César-Ritz inaugurera à Brigue son propre campus avec 220 chambres individuelles réparties sur deux bâtiments.

Jean-Jacques Ethenoz

L'University Centre César-Ritz de Brigue inaugurera au mois d'octobre de cette année deux nouvelles unités d'hébergement pour ses étudiants. Baptisés Xenius (dieu grec de l'hospitalité) et Themis (sa fille, divinité de l'accueil), les deux bâtiments jumeaux situés près de la gare, à une distance relativement proche du collège, constitueront un véritable campus.

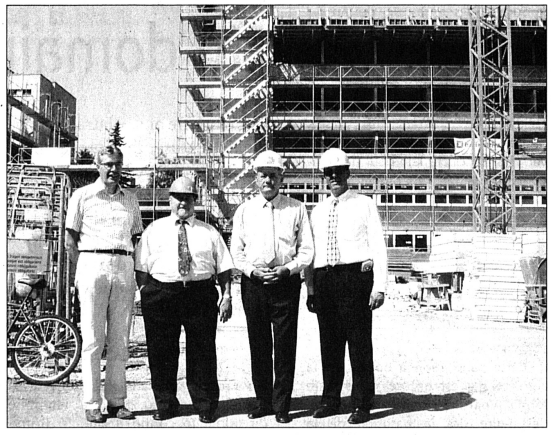
Ces deux bâtiments compteront sept étages chacun et seront reliés par des parties communes. Ils abriteront un peu plus de 200 chambres individuelles, 220 très exactement. Celles-ci seront équipées d'une salle de bain, d'une télévision, d'un lecteur DVD et d'une connexion Internet. Quant au rez-de-chaussée, il abritera des salles d'étude, une cuisine, un restaurant, un fitness et une laverie. Le sous-sol sera accueillera un parking et divers locaux de divertissement. Ce nouveau campus aura coûté 14 millions de francs au groupe César-Ritz qui inaugurera ces locaux le 19 octobre, à l'occasion des célébrations du vingt-cinquième anniversaire de la création de l'Institut hôtelier César-Ritz.

Les étudiants ne logeront plus chez Peter Bodenmann

«Il s'agit là d'un investissement nécessaire et utile puisqu'il nous permet une certaine autonomie», a précisé Martin Kisseleff, président et propriétaire du groupe, fondé par le Dr Petri. Un investissement concrétisé avec quelques mois de retard, un premier projet ayant été mis en cause par des riverains soucieux de ne pas mêler ce nouveau campus à un quartier résidentiel. Cet investissement sera d'autant plus utile que l'University Centre était jusqu'à présent tributaire de privés et de deux établissements hôteliers pour l'hébergement de ses étudiants: l'Hôtel Alpina et, pour une grande partie, le «Good Night Inn», de l'ancien président du parti socialiste et conseiller d'Etat valaisan Peter Bodenmann.

C'est ce dernier qui, le premier, a souhaité mettre un terme aux accords qui liaient son hôtel à l'école hôtelière. «L'accord», précise cependant Martin Kisseleff, «s'est fait sans heurts, sur un principe gagnant-gagnant, les seules discussions ayant été occasionées par le prolongement de quelques mois du contrat liant les deux parties, un prolongement dû à l'opposition des voisins du premier projet.»

Pour la petite histoire, notons enfin que le patronyme de l'architecte qui s'est vu confié la création et la réalisation de ce campus César-Ritz est également un Ritz, en l'occurrence Hans Ritz, un architecte haut-valaisan.



■ **Visite du chantier** avec (de g. à dr.) Bernhard Schwestermann, Wolfgang Petri et Martin Kisseleff, respectivement vice-président, fondateur et président de César-Ritz, ainsi que Daniel Gutzwiller, directeur du site de Brigue. Photo: César-Ritz

Ordonnance sur le vin

La Suisse piégée

■ PA 2011 oblige, la Suisse doit s'aligner sur les règlements européens. Mais l'ordonnance fédérale sur le vin fait grincer les dents des milieux viticoles.

Pierre Thomas

Pour illustrer la quadrature du cercle, prenons l'exemple des Côtes-du-Rhône, appellation d'origine contrôlée française. Le décret d'AOC interdit de mentionner les cépages sur l'étiquette car Côtes-du-Rhône suffit pour indiquer la nature du vin. Et si le producteur n'atteint pas la qualité nécessaire, il doit le déclasser en vin de table. La catégorie de vin de pays est réservée à des vins de cépage, produits et identifiés comme tels. La Suisse doit se mettre au diapason de cette législation.

Le hic, c'est qu'il n'y a pas d'AOC suffisamment porteuses pour désigner un vin. Le texte de l'ordonnance ne règle pas, non plus, le déclassement: elle prévoit certes qu'on pourra produire – c'est nouveau! – des «vins de pays» en quantité plus généreuse et en qualité moindre que les AOC. Mais un vin AOC continuera à pouvoir être déclassé volontairement, pour des raisons économiques, en «vin de pays» (et non en vin de table): aujourd'hui déjà, le «chasselas romand» est presque toujours un vin de 1re catégorie, donc AOC, produit dans des régions moins favorisées (Genève, La Côte et Nord vaudois).

De son côté, l'AOC ne peut se passer de l'indication de cépage, puisqu'il est possible de cultiver à peu près tout n'importe où, sous réserve de respecter les normes minimales, jugées généreuses. Ainsi, indiquer «Chamoson» ne peut en aucun cas signifier qu'il s'agit d'une «Syrah AOC Valais». Seule échappatoire: le consommateur devra, comme aujourd'hui, lire attentivement les étiquettes. Et se fier aux noms des (meilleurs) vignerons ou marques. Une loi du marché, à vrai dire, universelle.

EN BREF

Fendant électoral

■ **Gilliard.** Parmi ses multiples casquettes, de président du PDC ou de président du Salon des Goûts et Terroirs à Bulle, le conseiller national Christophe Darbellay a aussi celle de président du conseil d'administration de la maison de vins sédunoise Robert Gilliard. Celle-ci, après une mauvaise passe, tant en terme d'image que financière, doit reconquérir des fournisseurs de vendange. L'an passé, elle avait lancé, en été, un appel pour l'achat de pinot noir et de gamay, en offrant aux viticulteurs un prix au kilo plus élevé que celui recommandé par la Société des encaveurs de vin du Valais et, de surcroît, payé en un seul versement avant Noël, et non en quatre étalé sur plus d'un an. La maison sédunoise assure qu'elle a tenu parole en 2006. Et pour cette année, elle récidive, en ajoutant aux raisins rouges, le chasselas. Elle s'engage «à verser 3 francs par kilo pour des fendants de qualité». Petit rappel: les vendanges tombent quelques semaines avant les élections fédérales… *PT*

NOTA BENE

■ Cette page **«Bon à boire»** est la dernière qui est diffusée sous cette forme. A partir du mois de septembre, c'est-à-dire dès la parution de la nouvelle formule de l'htr, les articles de cette rubrique paraîtront à un rythme dicté par l'actualité. *MH*

Enquête sur les consommateurs de vin en Suisse

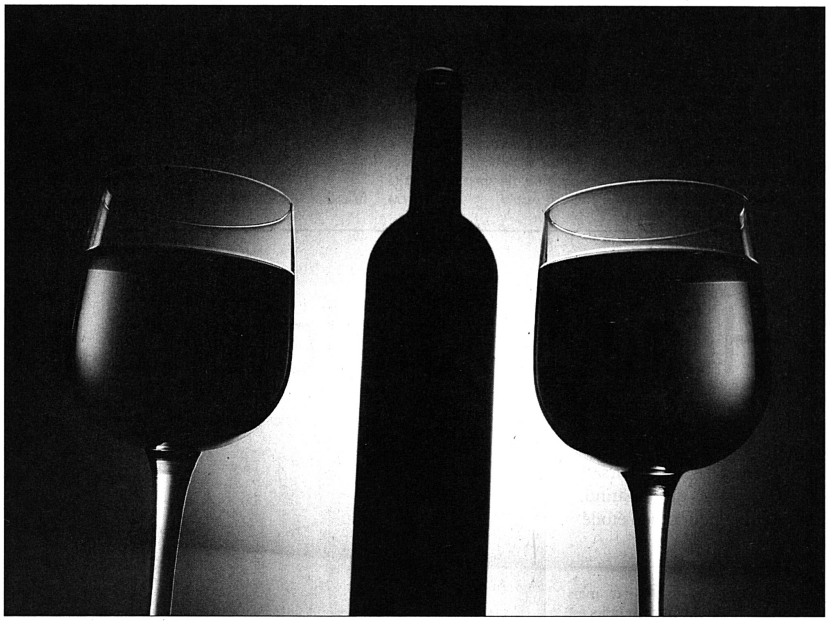
Une étude «privée» d'envergure

■ L'Interprofession suisse du vin a mis la clé sous le paillasson de son Observatoire du marché du vin après deux sondages de l'institut MIS-Trend. Aujourd'hui, c'est un grossiste en vins, Bataillard AG, qui tente de cerner les consommateurs de vins en Suisse.

Pierre Thomas

A la tête du négoce Bataillard AG à Rothenburg, dans le canton de Lucerne, on trouve Corinne Fischer, directrice générale depuis trois ans. Pour cette quadragénaire, nièce de Beat Curti et ancienne directrice d'une société-sœur de (feue) Usego, le but de l'étude est d'«adapter le vin au goût du consommateur». Une démarche que cette ancienne cadre de Procter & Gamble a pratiquée pour d'autres produits.

Curieusement, dans le vin, on en est resté à une mentalité qui pourrait se résumer comme suit: «On produit d'abord et on verra ensuite». Pourtant, Corinne Fischer en est convaincue: «Ceux qui se demandent comment se positionner sur le marché ont plus de chances que les autres. Et si les industriels dominent le marché mondial du vin, c'est parce qu'ils en sont des spécialistes. Comme dans toutes les affaires, le vin n'est pas un rêve!» Sachant toutefois qu'«il n'y a aucune catégorie alimentaire autre que le vin où il y a autant de diversité de produits».



■ **Quels vins pour quels consommateurs?** L'étude sur la consommation de vins en Suisse menée par Bataillard AG a notamment permis de définir six types de consommateurs dont les «débutants par accident» et les «épicuriens ouverts». Foto: Fotolia

L'étude a permis de définir six types de consommateurs

Il a fallu deux ans à la maison de vins Bataillard, ainsi qu'à l'institut suisse Demoscope et à son homologue allemand Consens, pour définir la méthodologie et digérer les différentes données recueillies. Plutôt qu'un reflet quantitatif de la consommation, menée par téléphone, il s'agit d'une analyse qualitative des habitudes d'achat, sur la base de 519 entretiens de vive voix.

L'étude a permis de définir six types de consommateurs, non pas par sexe ou par âge, mais par comportement. La version française est, hélas, très réductrice (lire l'encadré ci-contre). Nous avons donc demandé à Corinne Fischer de préciser à quoi ressemblent ces consommateurs. Elle l'a fait, même si les résultats détaillés de l'étude ne sont pas dévoilés, l'entreprise voulant en garder le bénéfice stratégique. Première catégorie, celle des «débutants» dits «par accident». En majorité, ce sont des femmes (60%), jeunes (60% de moins de 40 ans) et qui exercent une activité. Elles découvrent le vin par hasard chez des amis ou des connaissances, voire au restaurant et se laissent volontiers influencer.

Les hommes se répartissent en trois catégories

Les femmes sont – aux deux tiers – plus présentes dans la catégorie de «la parfaite maîtresse de maison»: elle a souvent des connaissances en vins qu'elle sous-estime! Les hommes, alémaniques, puisque les Romands font bande à part (lire l'encadré ci-contre), se répartissent en trois catégories bien distinctes. Les premiers aiment les vins à la mode, et sont souvent des «secundos» (Ndlr. des étrangers de la seconde génération) fidèles aux vins méditerranéens. Viennent ensuite les œnophiles, plutôt riches (et donc plus nombreux outre-Sarine selon cette enquête!), qui disposent d'une propre cave et qui s'approvisionnent chez des spécialistes. Enfin, les «épicuriens ouverts», jeunes (c'est-à-dire âgés de moins de 50 ans), qui aiment acheter de nouveaux vins, sans forcément suivre la mode, parce qu'ils les dégustent et discutent leurs choix. A chaque catégorie correspond un lieu et un moment privilégiés de consommation.

L'hôtelier doit réfléchir à sa carte des vins et à sa cave

Même si l'étude ne concerne pas les établissements publics, elle devrait inciter tout patron de restaurant ou d'hôtel à réfléchir à sa carte des vins et au contenu de sa cave… Avec une pointe d'ironie, on signalera que le frère de Corinne Fischer, Marc, est le patron de la Maison du Vin à Genève et de Steinfels, à Zurich, où nombre de restaurateurs se débarrassent de certains flacons, de grande valeur mais invendables, et s'approvisionnent en grands crus de millésimes moins prestigieux, mais plus faciles à écouler, au gré des ventes aux enchères.

Les Romands, ces «gais lurons attachés à leurs valeurs»

■ Il y a une catégorie où les Romands sont largement surreprésentés (47% du total), celle «des gais lurons attachés à leurs valeurs». Ce raccourci, qui fleure bon la traduction littérale, a de quoi faire froid dans le dos des vignerons romands. Car ces consommateurs sont les seuls (avec les amateurs de grands vins) à s'attacher à connaître les vins et à faire attention à leur origine. Ces «buveurs conservateurs», lecteurs réguliers du «Matin» et de «L'Illustré» (sic! car l'étude s'intéresse aussi aux sources d'information), pour qui le vin fait partie du quotidien, sont des hommes (à 58%) de plus de 50 ans (à 54%). Une catégorie en voie d'extinction? Pas si vite! Comme l'étude est la première du genre en Suisse, rien ne dit que ce groupe ne se renouvellera pas, les jeunes d'aujourd'hui devenant les vieux de demain… Mais les six portraits définis par les réponses aux questions posées tendent plutôt à confirmer que les habitudes d'achat sont très différentes d'une catégorie à l'autre. Et qu'il faut donc les aborder avec des arguments justement ciblés. *PT*

Ilatraia, un vin de la Maremma

Un domaine suisse fait recette en Toscane

■ En quatre ans, «Ilatraia», un vin de la Maremma, la région en pleine effervescence au sud de la Toscane, a presque atteint le prix de «Il Blu», l'étiquette fétiche de La Brancaia. Martin Kronenberg, copropriétaire du domaine, en explique volontiers les raisons.

Pierre Thomas

On croyait ces vins italiens, couvés depuis vingt-cinq ans par l'homme de publicité connu à Zurich, Bruno Widmer, réservés aux «schiki-micki» de la Goldenküste. Une génération plus tard, tandis que la fille de Brigitte et de Bruno Widmer, Barbara, vinifie ces vins depuis bientôt dix ans, avec les conseils de l'œnologue vedette Carlo Ferrini, son mari, Martin Kronenberg, confie que la Suisse ne représente que 7% des ventes.

A la trentaine d'hectares de Brancaia, dans les collines toscanes, entre 250 et 300 mètres d'altitude, se sont ajoutés une quarantaine d'hectares, proches de la mer, non loin de Grosseto, entre 20 et 80 mètres d'altitude. «Il y a là un climat vraiment différent, beaucoup plus chaud et sec, favorable au petit verdot», s'enthousiasme Martin Kronenberg. L'oncle d'Ernesto Bertarelli, Claudio Tipa, a, lui aussi, planté des vignes dans cette région, à Colle Massari, où il rénove un château moyenâgeux. Tandis que le vin «Il Blu», la tête de cuvée de Brancaia, a progressivement atteint les 50 francs la bouteille (pour 60 000 flacons annuels), Ilatraia caracole déjà au même prix (pour 45 000 flacons en 2005).

Des vins différents, mais à prix identique

Gustativement, les deux vins sont différents. Il Blu, assemblage de sangiovese (55%), complété par du merlot (40%) et un peu de cabernet sauvignon (5%), développe des arômes de fumé, de suie et de boisé toasté, tandis qu'Ilatraia, à majorité de cabernet sauvignon (60%), de sangiovese (30%) et de petit verdot (10%), évolue davantage vers le cuir et des tanins fondus. Une stratégie commerciale volontariste détermine le prix de ces deux vins. «Si nous en changeons chaque année, il y a un risque de communication négative. Il Blu est resté au même niveau depuis 1999, alors que, d'emblée, nous avons placé la barre très haut avec Ilatraia. Nous avons mis les moyens de tenir ce niveau qualitatif», explique Martin Kronenberg, spécialiste en marketing, diplômé de la Haute école de St-Gall.

Aujourd'hui, les Américains se sont entichés de ces deux vins, bien notés par le magazine «Wine Spectator». Les Romands, plus réservés avec les crus italiens, s'y mettent aussi: Il Blu s'est fait une place en restauration à Genève, confirme son importateur Claude Berthaudin, qui vient de présenter une dégustation verticale des deux crus à Lausanne.

L'Alpine Coaster relance Glacier 3000

■ **Les Diablerets (VD).** L'Alpine Coaster, cette installation de luge sur rails posée à trois milles mètres d'altitude à l'arrivée du téléphérique col du Pillon-Glacier des Diablerets, fait recette.
Ouverte le 26 mai dernier, elle a déjà accueilli 8000 lugeurs et ce, malgré des conditions météorologiques qui n'ont guère été favorables.
Conséquence: un effet, fort bénéfique également, pour le téléphérique dont la fréquentation est en hausse. Huit milles personnes ont été transportées depuis le début de la saison.
Ces résultats qui confortent les responsables de Gstaad 3000 qui exploitent les installations du glacier. En effet, selon Bernhard Tschannen, directeur du marketing, «l'objectif de la société est d'équilibrer les chiffres d'affaires des saisons d'hiver et d'été dans un délai de cinq ans».
Avec cette stratégie, la société réagit aux grosses fluctuations de la fréquentation hivernale et aux menaces dues au changement climatique. Un tiers des investissements globaux de dix-huit millions de francs seront ainsi investis dans les activités d'été dans le but de démarcher le segment des excursions et des groupes.
Outre l'Alpine Coaster et un restaurant gastronomique doté d'infrastructures pouvant accueillir séminaires et incentives, Glacier 3000 propose encore un réseau de cinquante kilomètres de randonnées balisées et de nordic walking, ainsi qu'une via ferrata. *JJE*

Verbier Festival: les nouveautés bien accueillies

■ **Verbier (VS).** Le festival de musique classique «Verbier Festival» s'est achevé dimanche dans la station valaisanne sur une note très positive. Au total, ce sont cinquante-six concerts qui ont été organisés dans le cadre de cet événement musical qui s'est déroulé sur dix-sept jours.
Les nouveautés introduites cette année ont été bien accueillies, à l'image d'une nouvelle série de concerts décentralisés. Ainsi, les concerts gratuits de l'Académie qui se sont tenus dans les églises du Val de Bagnes et les Intégrales des quatuors à cordes de Chostakovitch qui ont eu lieu à la chapelle protestante de Verbier ont fait «salles combles», ont indiqué dimanche les organisateurs.
En dépit de «nombreuses annulations de dernière minute», le festival a réuni plus de quarante mille spectateurs. Dix-sept concerts ont connu un taux de fréquentation supérieur à 90% et dix concerts se sont déroulés à guichets fermés. Une nouveauté appréciée a également été la diffusion de plusieurs concerts en direct sur Internet.
Cette «première mondiale» a incité quotidiennement quelque dix mille personnes, réparties dans cent quarante pays, à se connecter au site www.mediciarts.tv. A noter que les concerts pourront encore être visualisés jusqu'au 31 août.
Le 15e Verbier Festival aura lieu du 18 juillet au 3 août 2008. La programmation sera dévoilée au mois de mars, ont encore indiqué les organisateurs. *MH*

Dominique Fumeaux, futur directeur de Crans-Montana Tourisme

Redynamiser l'image de la station

■ Le 1er octobre, le Valaisan Dominique Fumeaux prendra la direction de Crans-Montana Tourisme. Il esquisse quelques-uns de ses objectifs.

Miroslaw Halaba

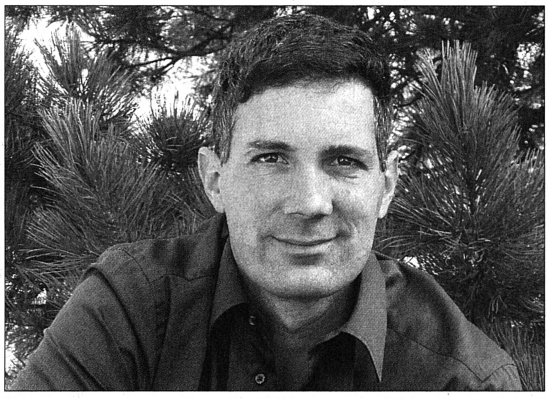
Même s'il était à l'aise à son poste de directeur du Pays du Saint-Bernard, Dominique Fumeaux, 36 ans, n'a pas dû se faire violence pour accepter la direction de Crans-Montana Tourisme (CMT), poste laissé vacant par Alain Barbey, nommé CEO de la société Cisalpino. «Crans-Montana est une des plus grandes destinations du pays. Aussi, n'hésite-t-on pas très longtemps si l'opportunité de la diriger se présente», dit-il. Son entrée en fonction le 1er octobre ne devrait pas marquer le début d'un grand chamboulement. «Je n'envisage pas de tout révolutionner», précise-t-il. Cela ne signifie pourtant pas qu'il n'y aura pas de changements à la clé. Du travail, il y en a et le «plus grand défi», sera, à ses yeux, de redynamiser l'image de la station. «Depuis quelques années, Crans-Montana donne l'image d'une station ronronnante qui manque un peu de folie et de dynamisme», souligne le futur directeur. «Il faudrait redonner l'envie aux gens de venir voir se qui se passe dans la station, sans toutefois devenir des fous de l'animation. Il faut respecter le cadre actuel et la tranquillité des résidants».

Un des moyens de dynamiser l'image de la station serait ainsi de mettre, selon lui, davantage l'accent sur la dimension sportive de la station, notamment par l'organisation de manifestations d'envergure. Crans-Montana est connue pour le golf, mais on assiste aujourd'hui au retour en force du ski avec la Coupe du monde et du cyclisme – la station recevra le Tour de Suisse en 2009 et en 2011.

«Amener des nouveautés dans la continuité»

«Nous allons essayer de trouver encore d'autres événements de ce type, sans oublier que le dynamisme passe également par les événements culturels, comme, par exemple, le Caprices Festival ou les Sommets du Classique», dit Dominique Fumeaux. Il sait qu'il ne part pas de zéro. Plusieurs engagements ont déjà été pris.

«Mon premier devoir sera donc de consolider ce qui a été fait, de gagner la confiance des gens, de l'équipe en place à l'office, des politiciens et de montrer que je souhaite amener des nouveautés dans la continuité». Dominique Fumeaux se voit ainsi, avant tout, dans un rôle de «coordinateur» et, lorsque c'est nécessaire, de catalyseur. L'expérience acquise au Pays du Saint-Bernard lui sera utile sur le Haut-Plateau. Comme précédemment, il devra travailler avec plusieurs communes et plusieurs sociétés de développement. Cela lui avait bien réussi. «En dépit des contraintes et des difficultés, nous avons trouvé quelques bonnes solutions», dit-il. Dominique Fumeaux devra se plonger assez rapidement dans des dossiers touristiques qui sont devenus peu à peu prioritaires. La problématique des lits froids, par exemple. Le futur directeur de CMT n'a, dit-il, «pas de solution toute faite». «Il convient cependant de faire tout ce qui est possible pour que les lits disponibles soient mis en location.» Mise en place de services hôteliers, de services de location ou de services traiteurs sont, à ses yeux, des moyens pour inciter les propriétaires à mettre leurs objets en location. Dominique Fumeaux salue le fait que les autorités politiques aient pris ici «des décisions claires» et qu'elles aient été suivies par la population.



■ **Dominique Fumeaux.** Le futur directeur de Crans-Montana Tourisme se voit dans un rôle de «coordinateur». Photo: Crans-Montana Tourisme

Le défi du réchauffement climatique

Autre dossier qui l'interpellera: le changement climatique. «Si la tendance au réchauffement se poursuit ou s'amplifie, il faudra faire apprécier à nos hôtes la montagne avec moins de neige. Entre-temps, les remontées mécaniques poursuivront leur travail et l'enneigement artificiel sera essentiel», note-t-il. Dans cette optique, l'été présente dès lors un bon potentiel de développement. «Avec la fraîcheur qu'elle offre, la montagne est de plus en plus demandée.»

Mais ceci est encore un peu de la musique d'avenir. Avant de prendre ses fonctions à Crans-Montana, Dominique Fumeaux apportera son soutien pour règler sa succession au Pays du Saint-Bernard. «Le poste sera repourvu. Le travail qui a été entamé ici, soit grouper des petites stations pour améliorer leur notorité, est une tâche de longue haleine. Il y a encore des étapes à franchir, notamment le rapprochement avec d'autres stations qui est envisagé par la nouvelle loi sur le tourisme», note Dominique Fumeaux.

Annonce

Un nouveau nom dans l'hôtellerie suisse?

guhl/partners.

Le 30 août, vous en saurez plus.

Dans ce journal.

Des cabanes pour les familles

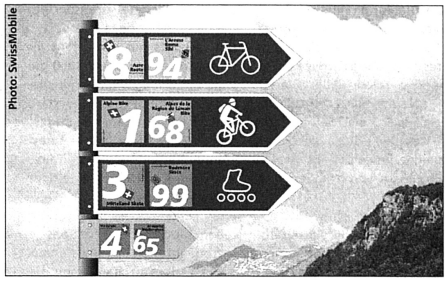
■ **Club alpin suisse.** Le Club alpin suisse (CAS) cherche depuis plusieurs années à ouvrir ses cabanes à un public plus large. C'est ainsi qu'il s'est intéressé au segment des familles. A cet effet, il a publié, le mois dernier, la troisième édition d'une brochure de 69 pages intitulée «L'appel des cimes». Cette brochure, qui a été élaborée en collaboration avec CSS Assurances, présente cinquante cabanes dont l'accueil est approprié aux familles. Les alentours de ces cabanes sont exempts de dangers. Parents et enfants peuvent, dans la mesure possible, être logés dans la même chambre. La nourriture et les boissons sont proposées en portions adaptées aux enfants et «à des prix avantageux», a précisé le CAS. Les lieux de départ et d'arrivée des randonnées qui conduisent à ces cabanes sont aisément accessibles avec les transports publics. Cette brochure, qui est disponible en français, en allemand et en italien, est téléchargeable sur le site www.sac-cas.ch. *MH*

Easyjet au TTW

■ **Montreux.** L'édition 2007 du Travel Trade Workshop (TTW), qui aura lieu du 24 octobre au 26 octobre à Montreux, sera marqué par la présence du CEO d'Easyjet. Orateur invité, Andrew Harrison fera une intervention de trente minutes, puis il sera interviewé par le spécialiste des questions aéronautiques, Pierre Condom. Cette manifestation aura lieu le jeudi 25 octobre. Elle sera suivie par un apéritif offert par Hotela, qui avait organisé, durant trois, ans, l'Hotela Travel Summit. *MH*

SuisseMobile: le réseau bientôt en place

■ **Mobilité douce.** Le projet de promotion de la mobilité douce SuisseMobile est dans la dernière phase de réalisation. Celle-ci comprend en particulier le balisage des réseaux au moyen des panneaux ci-contre. Le lancement officiel de SuisseMobile est prévu pour fin avril 2008. Les itinéraires, notamment pédestres et cyclotouristiques, s'étendront sur quelque 17 000 kilomètres. Leur fréquentation devrait générer un chiffre d'affaires annuel de 500 millions de francs. *MH*



LES GENS

■ Chablais Tourisme bénéficie, depuis mi-juillet, des serivces d'un nouveau responsable marketing et ventes en la personne de **Philippe Kühne** qui a



remplacé **Vanessa Freidl.** Agé de 49 ans et domicilié à Morgins, Philippe Kühne avait été, durant neuf ans, responsable du département marketing et ventes de Lausanne Tourisme. Les responsables de Chablais Tourisme l'ont retenu pour ses «excellentes» connaissances des marchés, son expérience dans le tourisme et ses connaissances linguistiques. La nouveauté de cette nomination est la place désormais attribuée à l'aspect commercial, Chablais Tourisme souhaitant «vendre» également la destination en plus de ses activités sur l'image. *MH*

■ Deux professionnelles de la branche, ayant suivi une formation dispensée par hotelleriesuisse, figureront parmi les seize candidates pour le titre de Miss Suisse qui sera attribué le 18 octobre. L'une est Alémanique et l'autre Romande. Il s'agit, d'une part, de **Valérie Ott**, spécialiste en restauration, qui travaille actuellement au restaurant bio Vatter à Berne. L'autre candidate se nomme **Pascaline Bossy**. Engagée à l'Hôtel Victoria à Lausanne, elle vient de terminer avec succès sa formation à l'Ecole de secrétariat hôtelier à Lausanne. *MH*

■ Célèbres pour leur cuisine à base d'herbes, les grands chefs **Judith Baumann** et **Jean-Bernard Fasel** ont manifesté leur intention de vendre la Pinte des Mossettes qu'ils exploitent à Cerniat (FR), a révélé «La Liberté».*MH*

■ **Bertrand Bitz** (29 ans), diplômé de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, a été nommé à la direction de l'Office du tourisme de Nax (VS). Il succède à **Andréanne Massy-Theytaz** qui a passé trois ans à Nax après avoir dirigé, également pendant trois ans, l'Office du tourisme de Grimentz, a indiqué «Le Nouvelliste». *LM*



■ **Football en vedette.** Un stand consacré au football et à l'Euro 2008 a été installé pour la durée des Fêtes de Genève. Une occasion pour inciter les Genevois à faire la fête dans un an. Photo: Véronique Tanerg

Fêtes de Genève

L'Euro 2008 est à l'honneur

■ Genevois et touristes sont venus nombreux pour participer aux trois premiers jours des Fêtes de Genève. La formule magique, météo ensoleillée et animations gratuites, fait recette: cette fête réconcilie les Genevois avec leur ville et remplit les hôtels.

Véronique Tanerg

Alors que cette manifestation est principalement orientée vers la musique, avec cent vingt concerts organisés en quinze jours, l'invité d'honneur est sportif: il s'agit de l'Euro 2008. «Le public cible pour les deux événements est le même, explique François Bryand, directeur de Genève Tourisme. Il s'agit d'événements festifs qui attirent principalement une clientèle régionale.» Un stand, appelé Foot Attitude, s'est fait sa place entre la scène de concert et les stands de restauration ethnique. Il multiplie les animations footballistiques, la journée pour les enfants et le soir pour les adultes: jeux d'adresse, concours de jonglage et mini terrain de foot gonflable pour des tournois organisés en soirée.

Inciter les Genevois à faire la fête

Mais pourquoi lancer un tel programme d'animation autour de l'Euro 2008 alors que toutes les places sont déjà vendues pour tous les matchs? «Les Genevois sont frustrés de ne pas avoir accès à «leur» stade, explique Michael Kleiner, coordinateur de l'Euro 2008 Genève. Mais il faut les stimuler pour qu'ils viennent participer aux événements organisés en marge des matchs à Plainpalais ou au Bout du Monde.»

Il estime aussi que c'est un excellent moyen de promouvoir la cité de Calvin: «Genève n'accueillera que des matchs étrangers. Mais c'est un vecteur extraordinaire pour promouvoir la ville. Notre but est que les étrangers qui sont venus assister aux matches aient envie de revenir», déclare-t-il. Et c'est l'ambiance hors des stades qui fera la différence.

Toujours plus de journalistes étrangers

En outre, les Fêtes de Genève attirent de plus en plus de journalistes étrangers. «Nous avons été tellement sollicités par des médias étrangers que nous avons dû, pour la première fois, effectuer une sélection, affirme François Bryand. Nous avons favorisé nos marchés de proximité.» Une preuve que la réputation des Fêtes de Genève, qui dureront jusqu'au dimanche 12 août, avec en point de mire le feu d'artifice pyromélodique, traverse désormais les frontières.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Vienne accueillera vingt-deux nouveaux hôtels d'ici 2010.** L'hôtellerie a le vent en poupe dans la capitale autrichienne. Celle-ci profite pleinement du regain d'intérêt pour le tourisme urbain et devrait accueillir d'ici 2010 vingt-deux nouveaux hôtels. Parmi eux, un Novotel, dès le prochain mois de novembre et donc à temps pour l'Euro 2008, et un Shangri-la, pour fin 2009. Les nuitées hôtelières, qui n'ont pas cessé d'augmenter au cours de ces cinq dernières années, devraient ainsi continuer à prendre l'ascenseur. De 9,3 millions en 2006, elles devraient dépasser la barre des dix millions l'année prochaine, grâce notamment à l'Euro 2008. *LM*
Page 3

■ **Regrouper les archives des hôtels suisses.** La Suisse dispose de magnifiques hôtels historiques et nombreux sont les responsables touristiques qui entendent valoriser cet important patrimoine culturel. Le dernier exemple en date vient de Suisse Tourisme avec sa campagne «Voyages dans le temps» qui fait justement la part belle aux hôtels historiques. Ce patrimoine culturel doit cependant s'appuyer sur de solides archives. Or les ventes d'hôtels, les cessations d'activité ou la démolition d'établissements hôteliers menacent la conservation de ces archives. Afin de palier à cette menace, hotelleriesuisse a décidé de lancer un projet visant à conserver les archives des hôtels. Ce projet nécessite cependant d'importants moyens et une fondation visant à donner un cadre financier à ces archives nationales de l'hôtellerie sera créée sur la lancée de la célébration, le 22 novembre, des 125 ans d'hotelleriesuisse. *LM*
Page 5

■ **Le Danemark produit également du vin.** Au niveau viticole, une des palmes de l'exotisme revient certainement au Danemark. Si le roi du Danemark Christian IV (1577-1648) était déjà un grand amateur de vin au 17e siècle, ce n'est qu'à partir du 1er août 2000 que le Danemark a été officiellement reconnu par l'Union européenne en tant que région viticole pouvant produire et commercialiser du vin indigène. Ce vin fait la part belle au cépage rondo qui provient de Tchéquie et qui est réputé pour sa bonne résistance aux hivers rigoureux. *LM*
Page 14

ABONNEMENTS

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

Nom/Prénom:
Entreprise:
Rue/No:
NPA/Localité:
Téléphone:
E-Mail:

Veuillez renvoyer le coupon complété à:
hotel+tourismus revue,
Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bösingen
abo@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Editeur:
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable d'édition:
Elsbeth Hobmeier (EHO).

Rédaction:
Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier (EHO).
Rédacteur en chef adjoint et responsable du Cahier français: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteur: Laurent Missbauer (LM).
Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Edition:
Responsable du service commercial: Astrid Kägi.
Annonces de l'emploi: Angela Di Renzo.
Annonces commerciales: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.

Impression:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.
Tirage: 11 829 Ex. contrôlés REMP 05/06.
Tirage gratuit: 1289 Ex.
(Tirage imprimé: 18 000 Ex.)
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

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

Fondé en 1892

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

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

Nr./N° 32 – 9. August/9 août 2007

marché de l'emploi stellen revue htr

hotel+tourismus revue

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

INHALT / SOMMAIRE

Direktion/Kaderstellen	2–4
Deutsche Schweiz	3–12
Svizzera italiana	12
International	12
Stellengesuche	–
Suisse romande	12
Marché international	12
Demandes d'emploi	–

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Wir suchen Sie! Die Stellen sind heiss!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

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


DG
DOMINO GASTRO
GANZE SCHWEIZ
Ihr Personal-Profi
Die beste Adresse für Gastro-Fachleute
043 960 31 51 Büro Zürich
055 415 52 84 Büro Pfäffikon SZ
061 261 56 50 Büro Basel
www.dominogastro.ch

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot – top aktuell

Gastro job
Luzern info@gastrojob.ch 041 418 23 33

Starke Gastgeberpersönlichkeit gesucht für ein Highlight der CH-Hotelszene

Sie sind ein erfahrener, strategisch denkender F & B-Profi. Ihre Spezialgebiete sind die perfekte Serviceorganisation, exzellente Durchführung von Banketten sowie die Beherrschung kaufmännischer Aspekte wie Budgets, Resourcenplanung und Kellerbewirtschaftung. Die permanente Weiterbildungsschulung Ihrer Mitarbeitenden und die Lehrlingsausbildung sehen Sie als zentralen Punkt Ihrer Hauptaufgaben. Sie wissen genau was es braucht, um bei **internationaler Topkundschaft** zu reüssieren und täglich neu Höchstqualität zu bieten. Unter Ihrer Verantwortung steht ein Restaurant, ein weiteres angeschlossenes F & B-Outlet und der Roomservice des Hauses.

Das kulinarische Angebot des von Gault Millau ausgezeichneten Restaurants – innerhalb eines der besten 5-Sterne-Hotels an attraktiver Lage in der Deutschschweiz – wird geprägt durch eine Internationale Spa Cuisine mit Einflüssen asiatischer Kochkunst; ergänzt im Sommer durch die legendären Barbecues auf der herrlichen Sonnenterrasse. Eine professionelle Crew – total rund **35 Mitarbeitende** – ist Ihnen direkt unterstellt.

Restaurantleiter/in mit Flair für F & B Management

Sie kennen die Besonderheiten der **Deluxe-Gastronomie/-Hotellerie** à fonds, haben einen exklusiven Restaurationsbetrieb bereits erfolgreich geleitet oder besitzen einen Leistungsausweis als Maître d'hôtel. Mit überzeugendem Auftritt, Kompetenz und mitreissendem Engagement führen Sie Ihr Team zu Höchstleistungen. Fliessend D/E & F ist ein Must; weitere Sprachen von Vorteil. Mehrjährige Fronterfahrung, MS-Office- und sehr gute allgemeine EDV-Kenntnisse setzen wir voraus; einen Hotelfachschulabschluss oder die Ausbildung zum Restaurantleiter bringen Sie mit.

Die Herausforderung, Spitzenleistungen zu erzielen in einem fantastischen Ambiente, könnte Sie reizen. Wenn Sie **hohe Zielsetzungen als Chance** sehen, ein über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Highlight der CH-Hotelszene suchen, ca. 30-40 Jahre alt sind und einen Meilenstein für Ihre weitere Karriere setzen wollen, müssen wir uns unbedingt kennen lernen.

Am besten senden Sie mir vorab Ihren **Lebenslauf per E-Mail** oder rufen ganz einfach an. Ich freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

177499

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

Attraktive Position mit interessanten Perspektiven – ausbaubar

Eine gediegene Einrichtung und familiäre Atmosphäre prägen das rustikale Haus auf Stufe 3-Sterne Superior mit rund 30 Zimmern und Appartements im Landhausstil. Sympathischer Empfangs- und Livingbereich mit offenem Kamin, Wellness-/Sportcenter mit grosszügigem Hallenbad, Whirlpool, Sauna, Dampfbad und zwei Tennisplätzen. Golfplatz 400 m entfernt.

Weitere Highlights: Stübli für gepflegtes à-la-carte, Seminarräumlichkeiten, Wireless LAN im ganzen Gebäude und ein ausgebauter Weinkeller für kleinere Events, Fondueabende oder Willkommensapéros. Standort: In Bergregion – Sommer- & Winterferiendestination.

Leitung eines kleineren Hotels 3-Stern Superior
Kreative Gastgeberpersönlichkeit oder Paar/Duo

Selbst überall mit Hand anzulegen sehen Sie als Chance; der guten Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmern sowie der besonderen Pflege des einheimischen Publikums räumen Sie hohe Priorität ein. Mit Verkaufsflair und Gespür für den Markt sprechen Sie neue Gäste an, mit solidem F & B-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll. Auf eine hervorragende Küche legen Sie grossen Wert.

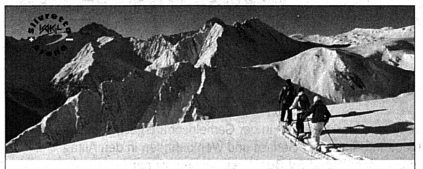
Idealprofil: Führungserfahrene Gastgeberpersönlichkeit; die den Bezug zur Küche nie ganz verloren hat. Falls sie Ihren Küchenchef in dringenden Fällen mal unterstützen/ablösen müssten, wäre das kein Problem für Sie. Ein professionelles Führungsduo/Paar – einer der beiden würde in dieser Konstellation die Küchenleitung übernehmen – wäre ebenfalls eine ideale Besetzung.

Bei Eignung und Potential besteht die Möglichkeit im Sommer einen spannenden Zweitbetrieb parallel zu führen. **Mut zu Neuem?** Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen! Für eine optimale Gesprächsvorbereitung genügt uns zunächst Ihr **Lebenslauf mit Foto per E-Mail**.

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

177502



Samnaun hinterlässt Spuren – ob mit dem atemberaubenden Skigebiet, der grandiosen Natur oder der einzigen Zollfrei-Oase der Schweiz. Wenn Sie eine dynamische und belastbare Persönlichkeit sind, die sich in den Bergen wohl fühlt, dann sind Sie die richtige Person als unser neuer

TOURISMUS-DIREKTOR (w/m)

Ihre Aufgaben
- Erarbeitung und Umsetzung von Marketing-Strategien
- Akquisition und Pflege von Events
- Führung des Mitarbeiter-Teams
- Überwachung der Finanzen/Budgetierung
- Repräsentation/Kommunikation nach innen und aussen

Sie wissen welche Aufgaben und Kompetenzen auf den Tourismusdirektor warten. Sie kennen aber auch Ihre persönlichen Talente und Qualifikationen! Dann sollten Sie uns davon überzeugen, warum wir uns gerade für Sie entscheiden sollen.

Wenn Sie Ihre Spuren in einem aufgestellten Betrieb in einer traumhaften Bergkulisse hinterlassen wollen, sollten wir uns kennen lernen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

Samnaun Tourismus
z.H. Ludwig Jenal, Präsident
Dorfstrasse 4
CH-7563 Samnaun Dorf
Tel. +41 (0)81 868 58 58
E-Mail Präsident: info@sulai.ch
info@samnaun.ch / www.samnaun.ch

SAMNAUN

177651

hotel Ucliva

Wir sind ein bekanntes, naturnahes Familienhotel mit 22 Zimmern (72 Betten) und einem Restaurant (90 Plätze). Unser Betrieb befindet sich in der schönen Bündner Surselva, direkt bei der Talstation der Waltensburger Bergbahnen. Ab Herbst 2007 suchen wir eine neue

Betriebsleitung (Hotel/Restaurant)

Idealerweise sind Sie ein eingespieltes Duo mit kreativen Ideen im Familienbereich. Gemeinsam können Sie sowohl die Betriebs- wie auch die Küchenleitung abdecken.

Sie bringen ausserdem mit:
- sehr gute Markt- und Marketingkenntnisse
- Initiative und Einsatzwillen
- einen Leistungsausweis in ähnlicher Position
- gutes Netzwerk im Bereich Familienhotel

Wir bieten:
- eine marktgerechte Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung
- die Chance, die Positionierung des Hotels aktiv mitzugestalten
- eine 3.5-Zi-Dachwohnung direkt im Haus
- ein intaktes Umfeld in Natur und Gemeinde

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen **bis 20. August 2007** per Mail an cissler@baetschi.com oder per Post an Corporaziun Ucliva, c/o Corina Issler Baetschi, Lengmattastrasse 26, 7276 Davos Frauenkirch.

177603

IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...

Unterhof am Rhein
Hotel Restaurants Seminare

... in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz.

Im Seminarhotel Unterhof, direkt am Ufer des Rheins, harmonieren geschichtsträchtige Mauern mit modernem Design in reizvollem Kontrast. Als unsere/n

CHEF DE RECEPTION 100%

mit fundierter Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie, sind Sie die treibende Kraft im Front- und Backoffice sowie im Seminarverkauf. Mit Ihrer Führungserfahrung, viel Teamgeist und Geschick, erfüllen Sie mit Ihrem 8-köpfigen Team die hohen Ziele am Drehpunkt des Betriebes. Dank Ihrem Planungs- und Organisationstalent sind eine optimale Auslastung und reibungslose Abläufe selbstverständlich.

Angesprochen? Sie verfügen über
- Hotelfachschulabschluss und/oder kaufmännische Ausbildung
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie
- sehr gute MS-Office Kenntnisse, stilsicheres Deutsch sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- Kenntnisse des Hotel-Managementssystems Protel machen Sie zu unserem/er Favoriten/in!

Dann sind Sie der/die sympathische und ambitionierte Gastgeber/in mit positiver Ausstrahlung, dem/der wir eine selbstständige und spannende Herausforderung mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen anbieten.

Nathalie Borel, Verantwortliche HR, freut sich auf Ihre Bewerbung.



Seminarhotel Unterhof *Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Diessenhofen, Tel +41 0 52 646 38 11 Fax +41 0 52 646 38 38 nathalie.borel@unterhof.ch www.unterhof.ch*
Restaurant Fischerstube Tel +41 0 52 646 38 83

177621

Wir Suchen **Sie**! Gelernte Servicefachkräfte/Köche

Fest & Temporär
Manpower
Gastro & Catering

Wir suchen laufend flexibles **Gastropersonal**, wenn möglich mit Erfahrung in diesem Bereich.
Lieben Sie Herausforderungen und selbständiges Arbeiten? Sind Sie flexibel für Kurzeinsätze? Machen Ihnen auch hektische Zeiten kein Kopfzerbrechen?

Wir suchen Personen, die Freude an temporären Einsätzen in verschiedenen Betrieben haben.
Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht und senden uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Manpower AG - Adrian Senn, Filialleiter - Schaffhauserstrasse 343 - 8050 Zürich - Tel. direkt: 044 313 90 20 - Adrian.senn@manpower.ch - www.manpower.ch

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Sie nur bei einer Einsatzmöglichkeit kontaktieren werden.

Und was machen Sie?

Manpower®

176602

HOTEL DOLDER WALDHAUS
★★★★

Das Dolder Waldhaus am Zürichberg ist ein sehr erfolgreiches 4*-Hotel mit 70 Zimmern und 30 Appartements. Das Restaurant mit 120 Sitzplätzen und 100 Terrassenplätzen bietet eine authentische, marktfrische Küche.

Der Bereich Guest Relation/Front Office stellt die professionelle, vorausschauende und koordinierte Leistungserbringung am Gast – vor, während und nach seinem Aufenthalt – in den Mittelpunkt aller Tätigkeiten. Als

Front Office Manager

übernehmen Sie die Hauptverantwortung für dieses wichtige Department. Gemeinsam mit Ihrem Team von 8 Mitarbeitenden gewährleisten Sie ein umfassendes Qualitätsmanagement und legen die Basis für eine optimale Belegung.

Sie sind ein Organisationstalent, äusserst kundenorientiert und pflegen den Kontakt zu Gästen und Partnern auf stilvolle und diskrete Art. Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit dem Abschluss einer Hotelfachschule. Die MS-Office-Palette und FIDELIO nutzen Sie gewandt, Sie sprechen und schreiben fehlerfrei in Deutsch und Englisch, haben sehr gute Französischkenntnisse.

Der Eintritt erfolgt per 1. Oktober oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, gerne vorab per E-Mail.

The Dolder Resort
Barbara Sinniger, Director of Human Resources
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
Tel. 044 456 66 02
hr@thedolderresort.com

177655

Restaurant Event Cruise Hotel Management
www.rech-management.com

Hotel Restaurant Rössli Hurden am See
www.hotel-restaurant-roessli.ch

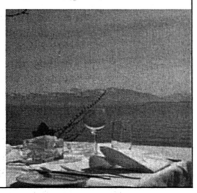
Neueröffnung eines weiteren Betriebes!

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil,
und Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH), sucht nach Übereinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Jahresstellung:

Küchenchef (m/w) **Sous Chef (m/w)**
Chef de partie (m/w) **Jungkoch (m/w)**
Réceptionistin (m/w) mit Sales-Erfahrung
Réceptionistin (m/w) mit Service-Erfahrung

Wir bieten: 25 Komfortabel Hotelzimmer, Seminarräume.
eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche junges aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie Teamfähig, Belastbar, haben Freude am Beruf
und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?



Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 25
E-Mail: info@rech-management.com

177622

Marriott ZÜRICH

Das Hauptgebäude des ZÜRICH MARRIOTT HOTELS wird umfangreich renoviert. Ab 2. September 2007 bietet Ihnen das First-Class-Business-Hotel an der Limmat eine erweiterte Dimension von Komfort, Innovation und Stil.
Das neue Marriott-Zimmer reflektiert Hingabe zum Detail. Neues, modernes Design verbunden mit High-End-Technologie sorgen für Ihren persönlichen Freiraum auf Reisen.
Die Philosophie des neuen Restaurants eCHo besticht durch ihre Einfachheit. Traditionelle Schweizer Küche wird streng nach Originalrezepten marktfrisch zubereitet und kreativ auf neue Weise angerichtet.
Unser thailändisches Restaurant White Elephant ist für seine kulinarische Authentizität stadtbekannt. Als Treffpunkt für eingefleischte Nachtschwärmer hat sich unsere Bar & Lounge 42 etabliert. Für das körperliche Wohl steht unseren Gästen ein komplett ausgestatteter Fitnessclub zur Verfügung. Unsere gesamte Konferenzfläche wird von Grund auf neu gestaltet. Es erwartet Sie stilvolles Design, eine moderne Einrichtung und Event-Technik auf dem neuesten Stand. Dazu verleihen **Events by Marriott** den feinen Rahmen, damit Sie und Ihre Gäste sich auf das Wesentliche konzentrieren können.

Wir suchen für unser renommiertes First-Class Business Hotel einen

Director of Food & Beverage

Eintritt: 1. 10. 2007 oder nach Übereinkunft

Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und tragen Verantwortung für alle F&B-Outlets (Restaurants, Bar, Etagenservice, Bankett, Catering und Küche). Innerhalb dieser Aufgabenbereiche tragen Sie die Personalverantwortung und stellen die Einführung, Ergänzung und Überwachung von Standards sicher. Auch die Budgeterstellung, -überwachung und -kontrolle gehört zu Ihrem Verantwortungsbereich.

In dieser Funktion ist man im ständigen Dialog mit Gästen und Kollegen. Gemeinsam mit Ihrem Management-Team sorgen Sie dafür, dass Trends erkannt und für das Haus erfolgreich umgesetzt werden. Daher fallen auch die Bereiche rund um Einkauf, Preisgestaltung, Konzeption von Karten (Speisen und Weine), Standards, Reklamationshandling usw.

Für diese verantwortungsvolle Position ist eine solide Grundausbildung, entsprechende Berufserfahrung sowie ggf. eine Weiterbildung (Hotelfachschule, Meisterkurs o. Ä.) Voraussetzung. Sicherlich sollte der Director of Food & Beverage eine führungsstarke Persönlichkeit sein, über sehr gute Englischkenntnisse verfügen und strategisches Denken sowie zielorientiertes Arbeiten sind Grundvoraussetzungen für eine erfolgreiche Tätigkeit. Im vielseitigen Gästekontakt besticht unser zukünftiger Director of Food & Beverage durch gewandtes und kompetentes, verbindliches Auftreten.

Sehr gerne erwartet Herr Heinz Giesen Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die unten aufgeführte Adresse.

177637

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon: +41 (0)44 360 74 20
Telefax: +41 (0)44 360 73 03
E-Mail: heinz.giesen@marriotthotels.com
Internet: www.marriott.com

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

Aussergewöhnliche Herausforderung
bieten wir Ihnen als

Küchenchef/in

Ihre Erwartungen an uns
- persönlich geführtes Haus mit schönen Lokalitäten
- angenehmes Arbeitsklima
- Küchenbrigade von 6 Personen
- 14 Gault-Millau-Küche

Unsere Erwartungen an Sie
- zwischen 26 und 35 Jahre jung
- Koch aus Leidenschaft und kreativ
- Führungsperson, belastbar und selbständig
- guter Organisator und Kalkulator
- Eintritt nach Vereinbarung

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

177606



Betriebsassistent? (w/m)

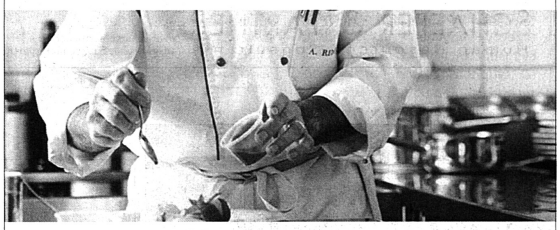
Super - für unser lebhaftes, modernes Restaurant im Kunsthaus Zürich suchen wir Sie, die Persönlichkeit, die die Geschäftsleitung mit Charme und Fachkompetenz unterstützt und vertreten kann.

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, führen mit Sozialkompetenz, haben Ihr Budget jederzeit im Griff und sind leidenschaftlich Gastwirt - dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Unterlagen bitte an: Daniela Hauser
Kunsthausrestaurant, Heimplatz 1, 8001 Zürich
Tel. 044 251 53 53, daniela.hauser@remimag.ch
www.kunsthausrestaurant.ch

177643

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **SV Business** suchen wir per
1. November 2007 oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m)

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Kaderfunktion übernehmen Sie für unsere Auftraggeberin die Gesamtverantwortung für das Restaurant **Converium am General Guisan-Quai in Zürich.** Der Betrieb verfügt über ein Personalrestaurant mit einem kulinarisch hoch stehenden Angebot, das von ca. 200 Gästen täglich besucht wird sowie eine Cafeteria. Ausserdem wird ein à la carte Gästerestaurant mit 3 separaten Lunchräumen für ca. 15 Gäste geführt. Es wird eine kreative, marktfrische Küche angeboten. Weiter umfasst der Betrieb Converium diverse Verpflegungsautomaten und im Sommer eine Grill-Aussenstation. Es werden ausserdem verschiedenste Sonderanlässe durchgeführt.
Als dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit auf hohem Niveau sind Sie für die Führung des Betriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen und unseren Richtlinien verantwortlich. Sie stellen mit Ihrem Team von 13–14 Mitarbeitenden einen hohen Qualitätsstandard sowie die Kunden- und Gästezufriedenheit sicher. Ausserdem überwachen Sie die Abläufe im Service und sind für die Planung, Organisation und Durchführung von Sonderanlässen zuständig. Administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil
- gastgewerbliche Grundausbildung und Hotelfachschulabschluss
- mindestens 3–5 Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- flexible und kommunikationsfähige Persönlichkeit
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- gepflegte Erscheinung und zuvorkommende Umgangsformen
- sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse

Wir bieten
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Susanne Bärtschi, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 43, susanne.baertschi@sv-group.ch
Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung richten Sie bitte an:

177602

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1

DOMINO GASTRO



Die 10 Domino-Gebote
1. ja, ich kenne den Sinn meines Lebens
2. ja, ich bleibe immer bei der Wahrheit
3. ja, ich liebe und achte die Menschen
4. ja, ich liebe, schütze und erlebe die Natur
5. ja, ich schätze und schütze die Freiheit
6. ja, ich strahle Glück und Geborgenheit aus
7. ja, ich sorge und fördere die Gesundheit
8. ja, ich stelle das Dienen vor das Verdienen
9. ja, ich will Vorbild und Beispiel sein
10. ja, ich strebe nach dem Besten

Wir suchen für: Bekannte Küchen:
Ital. Küchenchef
Direktor (Vize)
Chef + Souschef
Demi Chef
Chef de Partie
Jungkoch/in
Commis
Praktikant/in
Diätkoch
Patissier

Suchen für: Kleine und grosse Restaurants:
Maître d'Hôtel
Rest.-Leiter
Chef de Service
Chef de Rang
Service-Fach
Sommelier
In Küche und Service gut angelernte Personen

Suchen für gute und bekannte Hotels
Front-Office-Manager
Receptionist/in
Night Auditor
Butler(in)
Hofa
Gouvernante
Italien: Comer See
3 Cameriere A
1 Gouvernante A
1 Capo di Servicio A

GRATIS
Für zuverlässige Fachleute haben wir gute Jobs.
Für Sie ist unsere Tätigkeit unentgeltlich.
Rufen Sie an und fragen Sie.....

Schauen Sie: www.dominogastro.ch
Rufen Sie einfach an:
Tel. ZH 043 960 31 51
BS 061 261 56 50
LU 055 415 52 84
BE 061 261 56 50
Zentrale 055 415 52 84
E-Mail:
personal@dominogastro.ch
zuerich@dominogastro.ch
basel@dominogastro.ch



Für unser tex-mex Restaurant Iroquois im Zürcher Seefeld suchen wir **nach Vereinbarung** eine/n

Geschäftsführer/in

In dieser Position sind Sie für die **Koordination des gesamten Ablaufs im Restaurant** verantwortlich. Dies beinhaltet: die Gästebetreuung, die Mitarbeiterführung, die Angebotsplanung, die Eventorganisation und der allgemeine Auftritt des Restaurants. Die Verwaltung steht ihnen dabei unterstützend zur Verfügung.
Um diese Position optimal zu besetzen suchen wir eine **frontorientierte Person,** die den unkomplizierten amerikanischen Lifestyle mit viel Engagement und Begeisterung lebt und diese spannende Herausforderung annehmen möchte.
Sie verfügen über eine **fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Erfahrung in der Restauration und Mitarbeiterführung** und sind 30 bis 40 Jahre alt. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Two Spice AG, Manuela Saxer, Riesbachstrasse 61, 8034 Zürich
Ihre Fragen beantworten wir auch gerne telefonisch: **043 443 00 72**
www.iroquois.ch

177639

Die Burgergemeinde Grächen schreibt auf die kommende **Wintersaison 2007/2008** die Stelle als

Geschäftsführer/In

für die Restaurationsbetriebe der Burgergemeinde Grächen aus.

In dieser Eigenschaft rapportieren Sie direkt dem zuständigen Gemeinderat, organisieren und überwachen sämtliche Betriebsabläufe, restrukturieren das interne Kontrollwesen und nehmen die bevorstehenden Marketing-Aktivitäten rasch zur Hand. Der Eintritt ist für Spätsommer 2007 vorgesehen.

Sie bringen mit:
– Sehr gute Kenntnisse und Erfahrung in der Geschäftsführung im Gastrobreich
– die nötigen Patente
– die für einen Saisonbetrieb nötige Flexibilität
– Entscheidungs- und Durchsetzungsvermögen
– kompetente Führung im Personalbereich
– ein Flair im Umgang mit internationalen Gästen

Wir bieten Ihnen:
– eine berufliche Herausforderung in einem aktiven Umfeld
– ein der Position entsprechendes Salär
– einen intakten, alpinen Lebensraum mit den Vorzügen einer attraktiven Ferien-Station

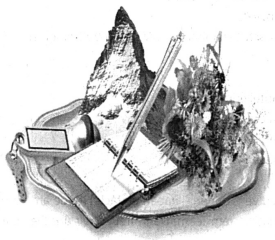
Zusendungen mit Ihren vollständigen Unterlagen mit Foto und Ihren Lohnvorstellungen richten Sie bitte an:

Burgergemeinde Grächen
Restaurationsbetriebe
Gemeinderat Anthamatten Bruno
Hotel Sonne
3925 Grächen

177646

Mehr brauchen Sie nicht.

Die **htr stellen revue** bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



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



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

Hotel Beau Site Adelboden

Für unser gepflegtes Ferienhotel Nähe Zentrum von Adelboden mit 36 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Wellnessbereich mit fin. Sauna, Sanarium, Dampfbad, Ruheraum, Fitness-Studio suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf **Mitte Dezember 2007**

- ***Chef de Service (w/m)***
- ***Rezeptionistin mit Erfahrung (Französisch- und Englischkenntnisse)***
- ***Barmaid***
- ***Servicemitarbeiter/in***

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:

BOUTIQUE HOTEL BEAU-SITE
Familie Markus Luder
3715 Adelboden
Telefon 033 673 82 82
E-Mail: hotelbeausite@bluewin.ch
www.hotelbeausite.ch

177578

EINSTEIN
Restaurant ■ Bar ■ Lounge ■ Newton Dining Room
Küchentisch ■ Konferenzräume

Das Trend-Lokal mit der gehobenen Küche, mitten in Aarau.

Wir suchen eine/n

begeisterte Servicemitarbeiter/in

Wir erwarten:
Servicelehre, junge und aufgestellte Persönlichkeit , sympathische Ausstrahlung, Freude am gepflegten Service und Arbeiten mit und ohne Zimmerstunde, Weinkenntnisse, Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten:
Ein motiviertes Team, einen pulsierenden Betrieb – kulinarisch und kulturell – fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Stellenantritt per 1. September/ 1. Oktober oder nach Vereinbarung.

Schicken Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung an:

177275

Einstein AG, Patrik Scheidegger
Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau
Tel 062 834 40 34, Fax 062 834 40 35
patrik.scheidegger@restauranteinstein.ch
www.restauranteinstein.ch
So und Mo Ruhetag

Das Hotel Seegarten *** im Zürcher Seefeld, nur wenige Schritte vom See und der Oper entfernt, mit seinen 28 modernen Zimmern, einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft sowie dem dazugehörenden italienischen Restaurant Latino sucht zur Verstärkung seines Hauswirtschaftsteams eine engagierte

Allrounderin (80–100%)

(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

Sie haben eine abgeschlossene Lehre, evtl. bereits erste Erfahrungen im Hausdamenbereich gesammelt, sind belastbar, haben Durchsetzungsvermögen und möchten sich gerne in einem lebhaften Stadthotel zusammen mit einem kleinen Team für unsere Gäste einsetzen.

Ihr Einsatzbereich umfasst Etage, Lingerie sowie Frühstücksservice.

Eintritt Okt. 07 oder nach Vereinbarung.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem ersten Gespräch mehr über diese abwechslungsreiche Stelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Hotel Seegarten, Cornelia Widmer, Seegartenstrasse 14, 8008 Zürich

Für Fragen:
cornelia.widmer@hotel-seegarten.ch
www.hotel-seegarten.ch

177472

www.compass-group.ch

Die Compass Group (Schweiz) AG ist ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. In der Schweiz beschäftigt das Unternehmen 2200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in 300 Restaurants.
Für unseren anspruchsvollen Restaurantbetrieb mit verschiedenen Outlets in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in

Ihr Job: Sie leiten und betreuen den Betrieb, mit über 1000 produzierten Mittagessen am Tag, gemäss dem Unternehmensleitbild und stellen die Strategie-Umsetzung sicher. Im Zentrum Ihrer Tätigkeit steht die Gästebetreuung – Sie sind die/der geborene Gastgeber/in. Sie sind verantwortlich für die Kostenplanung und die permanente Entwicklung des betrieblichen Angebots unter strikter Einhaltung der Kunden- und Gästebedürfnisse. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören Administration, Einkauf und aktive Mitarbeit in der Küche. Sie repräsentieren die Compass Group (Schweiz) AG im Tagesgeschäft.

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung an einer Hotelfachschule oder Ähnliches. Als front- und gästeorientierte Person wissen Sie, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden und der Gäste erfolgreich umsetzen kann. Mit Ihrer Passion für Dienstleistung wickeln Sie mühelos das Tagesgeschäft ab und mit Ihrer Begeisterung helfen Sie aktiv mit, die Ziele aller Anspruchsgruppen zu erreichen. Wenn Sie zudem sehr gute Deutsch- und gute PC-Kenntnisse mitbringen, dann freuen wir uns, Sie näher kennen zu lernen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Compass Group (Schweiz) AG
Stefanie Sieber
Oberfeldstrasse 14
8302 Kloten

Tel. 043 557 11 23
stefanie.sieber@compass-group.ch

177604

COMPASS GROUP
Eurest restorama Scolarest MEDIREST Caffè RITAZZA
MARKEN MIT PERSÖNLICHKEITEN
DES MARQUES DE PERSONNALITÉS

·H·O·T·E·L· S ·A·R·A·T·Z·

Lieben Sie einen starken Auftritt?

Das "Vier-Stern superior" Hotel Saratz, situiert an schönster Lage im malerischen und schneesicheren Pontresina – ein Haus voller Überraschungen und Gegensätze – verbindet modernes Lebensgefühl mit traditioneller Engadiner Hotelkultur. 93 Zimmer, zwei Restaurants (im Winter drei), Hotelbar, Hallenbad, im Sommer beheizter Aussenpool mit Snack-Café, das neue Sarazenenbad, Spielparadies und 35'000 m² Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Auf den kommenden Herbst suchen wir in Jahresstelle:

Human Resources Manager (m/w)
als Mitglied des Führungsteams

Sie wirken aktiv am zukünftigen Erfolg des Hotels Saratz mit. Sie sind eine loyale, unternehmerisch denkende und zuverlässige Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz. Sie haben Freude daran, junge Menschen zu fördern und zu Höchstleistungen anzuspornen. Sie betreuen die zahlreichen Führungsinstrumente, welche wir hierzu anwenden und die über den üblichen administrativen Bereich von der Rekrutierung bis zum Lohnwesen hinausgehen. Ihre Professionalität setzen Sie innerhalb der geschäftspolitischen Leitplanken mit grosser Selbständigkeit, Eigenverantwortung und Weitsicht um. Italienischkenntnisse sind erforderlich.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Saratz, 7504 Pontresina
Z.H. Herr Michael Baumann

Tel. +41 (0)81 839 45 36, hr@saratz.ch

177636

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ
TEL +41 (0)81 839 4000 · www.saratz.com

Stiftung chance

Betriebsleiter/in Wäscherei (100%)

Wir

sind ein dynamischer Dienstleister, der Programme zur arbeitsmarktlichen und sozialen Integration anbietet und suchen per 1. Oktober 2007 oder nach Übereinkunft für unser Gruppeneinsatzprogramm Wäscherei eine/n kompetente/n Betriebsleiter/in

Sie

- verfügen über eine Ausbildung als hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in FA/HF oder eine gleichwertige Ausbildung und entsprechender Berufserfahrung (Hotel, Heim- oder Dienstleistungsbetrieb)
- verfügen über betriebswirtschaftliches Verständnis und unternehmerisches Denken
- haben Erfahrung im agogischen Bereich
- sind eine Persönlichkeit mit einer hohen Sozialkompetenz
- sind belastbar, zuverlässig, flexibel
- haben Interesse an der Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team

Ihre Aufgabe

- Führen der Wäscherei nach den Zielen und Vorgaben der Stiftung Chance
- Qualitative und quantitative einwandfreie und fachgerechte Besorgung der anfallenden Wäsche
- Einhalten der Hygiene- und Umweltvorschriften und der EKAS Richtlinien
- Akquirieren von Kunden
- Die zielgerichtete Begleitung und Förderung der Teilnehmenden am Gruppeneinsatzprogramm

Nebst einer verantwortungsvollen, selbständigen und vielseitigen Aufgabe bieten wir Ihnen grosszügige Anstellungsbedingungen und der Verantwortung entsprechendes Salär.

Für Auskünfte steht ihnen Peter Schnüriger, Projektleiter, Telefon 044 384 86 13 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Stiftung Chance
Peter Schnüriger
Projektleiter
Grabenstrasse 3, 8952 Schlieren
peter.schnueriger@chance.ch

177631

SOFITEL ZÜRICH

Wir sind ein 4-Stern-Businesshotel im Herzen von Zürich mit 138 Zimmern, dem À-la-carte-Restaurant/Bar «Bel-Etage» mit 35 Sitzplätzen, 2 Konferenz- sowie 3 Banketträumen für Veranstaltungen von bis zu 80 Personen. Wir pflegen eine neuzeitliche französisch-mediterrane Küche und legen besonderen Wert auf die Verarbeitung von marktfrischen und qualitativen Produkten.

Für September suchen wir eine/n aufgeschlossene/n

Sous-Chef/in

für unseren Frühstücks-, À-la-carte-, Room-Service, Kantinen- und Bankettserivce. Sie bringen mind. 3 Jahre Berufserfahrung mit, sind kommunikativ, innovativ und haben ein Flair für das Detail. Sie mögen die selbständige Arbeit in einem kleinen Team (4 Köpfe) und packen gerne in allen Services mit an. Qualität liegt Ihnen genauso am Herzen wie der tägliche Adrenalinstoss während dem Service. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Aufgaben und Verantwortung.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe und interessante Anstellungsbedingungen im weltweit tätigen Accor-Konzern.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:
Frau Nadine Bättig
HOTEL SOFITEL ZÜRICH
Stampfenbachstr. 60, 8006 Zürich
Tel. 044 360 60 60, www.sofitel-zurich.com

177598

Blatter's Bellavista HOTEL AROSA

In unserem Erstklasshotel mit 123 Betten und 7 Ferienwohnungen der Luxusklasse suchen wir für die kommende Wintersaison, ab Anfang oder Mitte Dezember bis April 2008

Housekeeping:	**2. Etagengouvernante** **Zimmermädchen**
Empfang:	**Réceptionist/in** Fidelio mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie **Praktikant** nur von CH-Hotelfachschulen **Night-Auditor**
Service:	**Chef de Rang** **Commis de Rang**
Arvenbar:	**2. Barman** **Commis de Bar**
Erholung:	**Masseur m/w**
Stewarding:	**Officemitarbeiter**

Sie erwartet ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team. Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.
Wir freuen uns!

177633

Doris und Thomi Blatter - Blatter's Bellavista Hotel - CH-7050 Arosa
Tel.: 0813 786 666 Fax: 0813 786 600
info@blatterbellavista.ch www.blatterbellavista.ch

Arosa

Unter fünf der strahlendsten Sterne…
dem beruflichen Himmel etwas näher.

RIFFELALP RESORT 2222 m
ZERMATT/SWITZERLAND
www.riffelalp.com

Ruhe, Natur und herzliche Gastfreundschaft werden bei uns hoch geschrieben – laut Medienberichten eines der besten Ferienhotels der Schweiz.

Für die kommende Wintersaison, Anfang Dezember bis Mitte April, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/in
(mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in D, F und E)
Chasseur
(mit Fahrausweis und mit D/E, von Vorteil F-Kenntnissen)
3. Gouvernante/Assistentin Hausdame
Zimmermädchen
Buffetmitarbeiter/in
Chef de partie
(mit mehrjähriger Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie)
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Office- und Küchenbursche
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Servicemitarbeiter/in
Rest. Pavillon und Walliserkeller
Masseur/in
Mitarbeiter Unterhalt und Transport

«Hier werden Sie geholfen…»

Riffelalp-Resort, Frau Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration, CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 87 51, Fax +41 27 966 87 57

177620

A member of The Leading Small Hotels of the World

Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Das Grand Hotel Villa Castagnola – einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano – ist direkt am Ufer des Sees gelegen. Das Hotel bietet 66 Zimmer und 22 Suiten, das elegante Restaurant «Le Relais» mit seiner Panorama-Sommerterrasse, das renommierte «Arté al Lago» sowie Bankett- und Seminarräume.

Zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir:

Für die Réception

eine Réceptionistin
(Jahresstelle)

und

ein Concierge Tournant
(Jahresstelle)

mit guten Sprachkenntnissen (I, D, E, F), gastorientiert, flexibel, qualitätsbewusst sowie Erfahrung mit dem Reservationsprogramm «Fidelio».

Für das Restaurant «Le Relais» und das Restaurant «Arté al Lago»

Commis de Restaurant

Für das Clarins Beauty Corner

eine dipl. Kosmetikerin
(Jahresstelle)

mit Erfahrung, Sprachkenntnissen (I, D, E, F) sowie Enthusiasmus im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen.

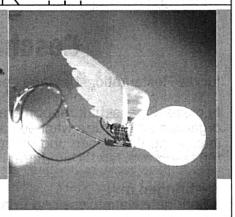
Es können nur Kandidaten, die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

I. Zorloni, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
V. le Castagnola, 31 – 6906 Lugano
Tel. 091 973 25 55
www.villacastagnola.com

177579

Neues Glück …

Das 1876 gebaute Jugendstilhotel ist neu im Design und dank moderner Kontraste ein unvergleichlicher Arbeitsplatz. Diese Atmosphäre spiegelt sich in der Motivation der Mitarbeiter wider.



Unser neuer Vita Nova Beauty & Massage-Bereich im Hotel Belvédère in Scuol ist Ausdruck für das Authentische.

Wir suchen erfahrene

Kosmetikerinnen
Masseure /-innen
Rezeptionistinnen
mit Dynamik und Flexibilität.

Voraussetzungen

Mehrjährige Berufserfahrung vorzugsweise in der Hotelbranche

***

Hohe Dienstleistungskompetenz und die Fähigkeit, sich in den Rhythmus und die Anforderungen der Hotellerie ein gliedern zu können.

Im Vita Nova nutzen wir die Intelligenz der Natur, um Körper, Geist und Seele anzusprechen. Eintritt ab ca. 20. November 2007

Chef de partie

– mit Erfahrung in der gehobenen Küche
– einsatzbereit und teamfähig
– Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung (Winter 07/08 möglich)

Chef de rang/ Barman / Sommelier mit Serviceerfahrung

– 2–3 Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
– aufgeschlossen und kommunikativ
– Fremdsprachenkenntnisse D/E/I vorteilhaft
– Jahresstelle oder Saisonstelle
– Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung (Winter 07/08 möglich)

Nachtportier

– mit Erfahrung in der Hotellerie
– einsatzbereit, aufgeschlossen und kommunikativ
– Eintritt ab ca. 10. Dezember 2007
– Fremdsprachenkenntnisse D/E

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – haben einfach Freude am Beruf und arbeiten gerne in einem positiv motiviertem Team. Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.

Infos und Bewerbungen an:
Sandy Lindemann, stellv Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol / Schweiz
Tel. 0041 81 861 06 06 www.belvedere-scuol.ch
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch

177630

CHASA BELVAIR*** BELVEDERE

Lenzerheide

Die Lenzerheide Bergbahnen AG ist ein international tätiges Tourismusunternehmen in Graubünden, welches einen hohen Bekanntheitsgrad anstrebt. Zur Ergänzung unserer zweiten Führungsebene suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

BereichsleiterIn Kassawesen

Tätigkeitsgebiet im Wesentlichen:
- ✓ Gesamtverantwortung Kassawesen (Organisation und Betreuung aller Verkaufsstellen)
- ✓ Rekrutierung und Führung der Kassamitarbeitenden (bis 30 Personen)
- ✓ Betreuung des Skidata-Systems (Kassen, MIZen und DAZ)

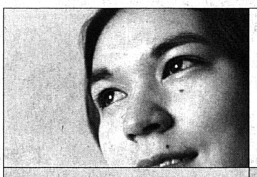
Die Lenzerheide Bergbahnen AG steht für:
- ✓ Echt kompetent.
- ✓ Echt partnerschaftlich.
- ✓ Echt verantwortungsbewusst.
- ✓ Echt beweglich.
- ✓ Echt umweltschonend.
- ✓ Echt weitsichtig.

Um diese Echtheit bieten zu können, suchen wir Persönlichkeiten mit folgendem Anforderungsprofil:
- ✓ kaufmännische Ausbildung
- ✓ sehr gute IT-Kenntnisse inkl. technischem Verständnis
- ✓ Zahlenflair
- ✓ Führungserfahrung
- ✓ Fremdsprachenkenntnisse (mind. E, evtl. I)
- ✓ gepflegtes, freundliches Auftreten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto! Zustellung bitte bis 31. August 2007.

Lenzerheide Bergbahnen AG
Manuela Seeli
Postfach 160
CH-7078 Lenzerheide Tel. +41 (0)81 385 50 10
manuela.seeli@lenzerheide.com Fax +41 (0)81 385 50 09

177595



Swiss Re

Chef de Partie

Ihre Human Resources Kontaktperson:
Barbara Jaggi-Walthard

Swiss Re
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Telefon 0432852519

Bitte bewerben Sie sich nach Möglichkeit via Internet:
www.swissre.com
(Careers > Open positions)

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an
Daniel Ritter unter
Tel. +41 43 285 3925

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 der Swiss Re und führt deren Mitarbeiter- und Gästerestaurants sowie den Hotel- und Restaurationsbetrieb des Swiss Re Centre for Global Dialogue in Rüschlikon. In der vielseitigen Funktion als Chef de Partie im Gästerestaurant in Zürich sind Sie mitverantwortlich, unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht betreffend Qualität und Hygiene, erstklassige Lebensmittel zeitgemäss, rationell und schonend zu verarbeiten sowie kunstvolle und appetitliche Tellergerichte anzurichten. Sie sind bereit, täglich Spitzenleistungen zu erbringen.

Ihr Profil
- abgeschlossene Kochlehre und einige Jahre Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel (4*/5*)
- Höhere Fachausbildung (Gastronomiekoch) von Vorteil
- grosse Begeisterungsfähigkeit, hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit
- gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

177591

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie und Teil der internationalen SV Group. Wir sind die Spezialistin im Business-, Care- und Event-Catering sowie im Hotelmanagement und setzen in diesen Geschäftsfeldern die Qualitätsmassstäbe. Für unseren **Hauptsitz in Dübendorf** suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Marketing Consultant (w/m) 100%

In dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position sind Sie in einem dynamischen Team innerhalb der Marketing & Communications-Abteilung direkt dem Marketing & Communications Director von SV Schweiz unterstellt. Sie sind zuständig für die operative Umsetzung eines Teilbereichs der Marketingstrategie für unsere rund 300 unterschiedlichen Betriebe. Dazu arbeiten Sie eng mit verschiedenen internen und externen Ansprechgruppen zusammen, setzen B2B- und B2C-Massnahmen um. Dies beinhaltet Durchführung von Promotionen, Marktforschung, Führung von Marken, Sicherstellung der zielgruppenspezifischen Massnahmen in Zusammenarbeit mit der Kommunikation und Beratungsfunktion bezüglich Marketing innerhalb der Unternehmung.

Ihr Profil
Sie sind eine weltoffene Persönlichkeit mit gewandtem Auftreten und Erfahrung im Marketing. Sie zeichnen sich durch eine grosse Flexibilität und Selbstständigkeit aus und nicht zuletzt wird von dieser Person eine grosse Belastbarkeit erwartet.

- kaufmännische Grundausbildung
- Weiterbildung im Marketing (z.B. Marketingplaner, HF oder ähnliches)
- einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Funktion
- Kenntnisse der Gastronomie, Hotellerie, Retail- oder Foodindustrie von Vorteil
- stilsicheres Deutsch
- gute Französisch- und Englischkenntnisse von Vorteil
- Erfahrung in der Leitung von Projekten

Wir bieten
- viel Gestaltungsraum in einem wachstumsorientierten Unternehmen
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- spannende Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Tätigkeitsgebiet

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe anspricht, Sie gerne selbstständig arbeiten, dann richten Sie Ihre Anfrage oder vollständige schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellung bitte an Susanne Bärtschi, Human Resources Consultant:

177654

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1

SV

ESPLANADE ★★★★
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ◆ 75 Zimmer und Suiten ◆ Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten ◆ erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison 2007 (bis Mitte November)

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
mit Erfahrung in 4/5-Stern-Häusern

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten und gerne im sonnigen Tessin unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unser Personalbüro.

PRIVATE SELECTION HOTELS

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6648 Minusio/Locarno
E-Mail: reservations@esplanade.ch
www.esplanade.ch

177656

Single HOTEL EDEN SPIEZ ★★★★
RAUM ZUM SEIN

Herzlich willkommen im Single Hotel Eden. Das Boutique-4-Sterne-Superior über dem Thunersee, in der schönsten Bucht Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept, die Ausrichtung seiner Leistungen vor allem auf das Wohl der Alleinreisenden.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar, Terrasse und Bibliothek.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung motivierte Gast Geber!

- **SERVICEFACHANGESTELLTE/R**

Sie verfügen über Persönlichkeit, den Willen für ausgezeichnete Dienstleistung und die nötige Portion Flexibilität.
Eine abgeschlossene Service-Hotelfachlehre und Berufserfahrung, Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sind willkommen.

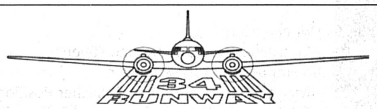
- **SOUS-CHEF**
- **CHEF DE PARTIE**
- **COMMIS DE CUISINE**

Sie möchten sich weiterentwickeln und bringen eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin sowie eine grosse Portion Kreativität und Eigeninitiative mit und sind motiviert, in einem kleinen Team Grosses zu verwirklichen.
Dann bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Gespannt warten wir auf Ihre Unterlagen, auch als E-Mail, an Gerald Nowak, Hotelier und Gastgeber.

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

177519



Fasten Seat Belts, it's Check In Time

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept 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 aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)
und
Stv. Chef de Service

Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerei nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung 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. Es erwartet Sie ein junges dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Telefonische Auskünfte
Yvonne Weber/ Tina Soltermann(Geschäftsleitung) 043 816 34 34

177629

★ ★ ★
HOTEL DES BALANCES
LUZERN

Ins-B-irierend anders mit frischem Konzept kommt das Restaurant «Balances» daher. Bar, Lounge und Terrasse mit herrlicher Sicht auf die Reuss, marktfrische Küche, ein beeindruckendes Weinangebot und ein einzigartiges Ambiente bilden den Rahmen für eines der schönsten und besten Lokale der Stadt. Hierfür suchen wir nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit als

Restaurant ManagerIn

Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind, bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und beflügelt Sie, die Erwartungen unserer Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Sie verfügen zudem über ein ausgesprochenes Flair für Gästebetreuung und Teamgeist und können gut organisieren und koordinieren.

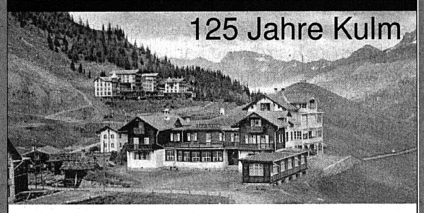
Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team, welches sich freut, mit Ihnen die hohen Zielsetzungen anzugehen und unser Restaurant «Balances» mit Elan weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Entsprechende Kompetenzen sowie attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

WEINMARKT CH-6004 LUZERN SWITZERLAND
TEL +41 41 418 28 28 FAX +41 41 418 28 38
INFO@BALANCES.CH WWW.BALANCES.CH

177415

Das Kulm – die Summe seiner Teile



Uns erfüllt es, Menschen zu begeistern. Diese Einstellung setzen wir als Direktion mit Freundlichkeit, Begeisterung am Beruf und fachlicher Kompetenz gleich. Ein Mensch ist eine Dreiheit und besteht aus Körper, Seele und Geist oder dem Denken, dem Fühlen und dem Handeln. Daher ist es uns ein grosses Anliegen, Sie als Mitarbeiter unseres Hotels zu gewinnen.

Werden Sie ein Teil von uns…

Wintersaison 2007/2008

Chef de Bar (m/w)
für unsere K.Lounge & Nostalgie-Bar

Wir erwarten:
- Gastgeber-Flair und Verkaufstalent
- Verantwortungsbewusstsein
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position
- Erfahrung im Führen eines mehrköpfigen Teams
- Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch

Wir bieten:
- Zeitgemässe Entlöhnung
- Anstellung in einem modernen Unternehmen
- Lebensqualität in den Aroser Bergen
- günstige Wohnmöglichkeiten
- Klare Zielvereinbarungen

Unser Verwaltungsleiter
Herr Alexander Schäfer
freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

AROSA KULM HOTEL · CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 88 · Fax - 89
jobs@arosakulm.ch · www.arosakulm.ch

Kulm.
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA

swiss golf hotels

Swiss Deluxe Hotels

177540

Fairmont
LE MONTREUX PALACE
MONTREUX, SWITZERLAND

cherche un / une

SENIOR NIGHT AUDITOR

Au bénéfice d'une expérience similaire, flexible, la personne recherchée aura de bonnes connaissances en français et anglais, sera précise, rigoureuse, à l'aise avec les chiffres et dans les contacts.

RECEPTIONNISTE

Nous cherchons un/e personne au bénéfice d'une expérience confirmée à un poste similaire, ayant une facilité pour la communication. La/le candidat aura de l'entregent, un sens naturel de l'accueil, le sens des responsabilités, un bon esprit d'équipe, et de bonnes connaissances informatiques, notamment de Opéra. Une expérience internationale serait un atout. La maîtrise parfaite du français, de l'allemand, et l'anglais est indispensable.

SECRETAIRE / AGENT AUX RESERVATIONS

Sachant personnaliser les contacts téléphoniques, précise, efficace et dynamique, la personne idéale doit avoir une expérience confirmée à un poste similaire, maîtriser oralement le français, l'allemand et l'anglais et être capable de travailler avec le système Opéra.

Pour ces postes, nous offrons les nombreux bénéfices faisant partis d'une chaîne hôtelière internationale telle que Fairmont Hotels & Resorts ainsi que des prestations sociales de premier ordre. Les dossiers seront traités en toute confidentialité.

Les candidatures, avec CV, photo, copies des certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à Mme Lyseline Dällenbach, Responsable des Ressources Humaines. 177628

Grand Rue 100 - 1820 Montreux
Tel. ++ 41 21 962 10 41 - fax: ++ 41 21 962 10 43
Email: lyseline.dallenbach@fairmont.com

Swiss Deluxe Hotels

A member of The Leading Hotels of the World

EDEN AU LAC Zürich



Wir suchen motivierte Fachleute

Chef de Rang
Ab 1. September oder 1. Oktober 2007
Angesprochen sind sympathische junge Damen und Herren, welche eine abgeschlossene Servicelehre haben. Im Service arbeiten Sie meist im gediegenen à la carte Restaurant aber auch in der stilvollen Bar, im Room Service oder im kleinen Bankettbereich.

Sie fühlen sich in der gehobenen Gastronomie zuhause, sind kontaktfreudig und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER
per 1. September oder nach Vereinbarung
Nebst Freude am Beruf bringen Sie Erfahrung auf höchstem Niveau mit (z.B. Betriebe mit Gault Millau Punkten). Mit Ihrem Einsatz tragen Sie direkt zum Wohl unserer anspruchsvollen Gäste bei.

Weitere Einzelheiten und was wir Ihnen noch bieten, erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch. Schriftliche Bewerbung mit Foto an:

EDEN AU LAC
Utoquai 45, 8008 Zürich
Personalbüro, Herr Rolf Tinner
Tel. +41 (0)44 266 27 06
rolf.tinner@edenaulac.ch
www.edenaulac.ch

Swiss Deluxe Hotels · VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION · The Leading Hotels of the World

177540

Wer es an die Spitze schaffen möchte, muss nach den Sternen greifen. Auch wenn er schon ein paar hat.
FINE DINING CHEF

The Dolder Grand

Mit der Wiedereröffnung im Frühjahr 2008 erhält Zürich ein trendsetzendes Wahrzeichen zurück: The Dolder Grand. Auf dem Weg in die Zukunft wandelt es sich vom ursprünglichen Curhaus zum wegweisenden City Resort der Luxusklasse. Zu einer exklusiven Adresse mit internationaler Ausstrahlung. Für eine glanzvolle berufliche Herausforderung steht sie Ihnen schon jetzt für Ihre Bewerbung offen: **www.thedoldergrand.com/karriere**

177657

Le Mirador
Kempinski

LAKE GENEVA

recherche

«Restaurant Manager»

pour date d'entrée à convenir.

Homme de terrain et de bonne présentation, vous êtes à l'aise avec la clientèle internationale (langues souhaitées: français, anglais et allemand) et avez de solides connaissances d'organisation pour prendre en charge la responsabilité d'un restaurant.

Veuillez adresser votre dossier complet (avec photo récente) à:

Swiss Deluxe Hotels

Agnès Bovet
Hôtel Le Mirador Kempinski
1801 Le Mont Pèlerin
Tél. 021 925 17 76 Fax 021 925 15 08
personnel@mirador.ch

one of The Leading Hotels of the World

177577

Grand Hotel bellevue

Gipfelstürmer de luxe: Im Grand Hotel Bellevue in Gstaad trifft Grandezza auf cooles Design, Alpenpanorama auf Zen-Atmosphäre.

Inmitten des herrlichen Parks mit seinem alten Baumbestand liegt das 2002 vollständig neu gestaltete Fünf-Sterne-Superior-Haus aus dem Jahr 1912. Die 57 modernen Zimmer und Suiten harmonieren stilvoll mit der klassischen Architektur. Für pure Lebensfreude sorgen das erstklassige SPA, die prämierte Küche der beiden Restaurants, der verglaste Weinkeller mit Carnotzet und das aufregende Nachtleben an der Bar oder im Porsche 911 Club. Kreative Gedanken ermöglichen die Seminarräume mit modernster Technik.

Unser junges, internationales Team braucht Verstärkung. Per 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende motivierte und sprachgewandte Mitarbeiter/Innen:

Cost Controller / Einkauf (d/e/f)

Stv. Chef de Réception (d/e/f)

Chef de brigade «Prado» (d/e/f)

2. Gouvernante (d/e/f)

F&B Assistant (d/e/f)

Für detaillierte Stellenbeschreibungen besuchen Sie bitte unsere Homepage www.bellevue-gstaad.ch

Simone Schiske, Human Resources, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

177653

Grand Hotel Bellevue *****
Tel. +41(0)33 748 00 00 · Fax +41(0)33 748 00 01
hr@bellevue-gstaad.ch · www.bellevue-gstaad.ch
CH-3780 Gstaad, Switzerland

Relais & Châteaux · Swiss Deluxe Hotels

LP LAUSANNE PALACE & SPA

Nous recherchons pour une entrée à convenir

Chef(fe) de cuisine

Pour notre département Banquets/Traiteurs

Vous êtes:

- En possession d'un CFC de cuisine ou diplômé d'une école hôtelière
- Au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans un poste à responsabilités dans l'hôtellerie ou le catering
- Créatif et passionné par votre métier
- Votre autorité naturelle vous permet de gérer une équipe de professionel de 7 à 10 personnes dans les situations les plus stressantes

Nous vous offrons

- Un poste à responsabilités dans un établissement leader de l'hôtellerie
- Des possibilités d'évolution au sein de l'entreprise
- Une activité diversifiée propice à un développement professionnel
- Une rémunération et des avantages sociaux en rapport avec les responsabilités

Intéressé(e)?

Envoyez votre candidature complète, (lettre de motivation, CV, diplômes, certificats), à l'attention de Madame Rose Martinez, Directrice des Ressources Humaines, Lausanne Palace & Spa, Rue du Grand Chêne 7/9, 1002 Lausanne

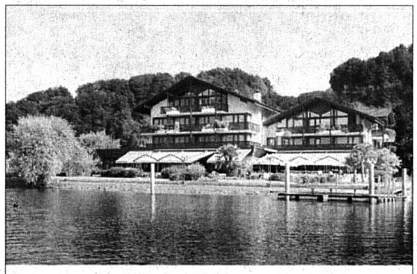
Five Star Diamond Award

The Leading Hotels of the World

GRAND-CHENE 7–9, CH-1002 LAUSANNE
TéL. +41 21 331 31 31, FAX +41 21 323 18 29
E-MAIL: emploi@lausanne-palace.ch

Swiss Deluxe Hotels

177512



★★★★

Seehotel Sternen Horw

Für unseren lebhaften **** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir folgende Stelle ab 01. Oktober 2007 zu besetzen.

Réceptionistin

Sie haben bereits Hotelréceptionserfahrung und sind es gewohnt Verantwortung zu übernehmen, arbeiten selbständig, haben Erfahrung im Umgang mit dem Hotelreservationssystem Protel, sind freundlich und gästeorientiert, flexibel und auch an der Unterstützung in anderen Hotelbereichen interessiert, beherrschen D/E/F in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Seehotel Sternen
Daniel Unternährer
Winkelstrasse 46
6048 Horw-Luzern
+41 (0) 41 348 24 82
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

177597

SEEHOTEL RIGI-ROYAL
CH-6405 IMMENSEE
AM ZUGERSEE
Nähe Luzern

seehotel RIGI IMMENSEE

WIR SUCHEN
PER SOFORT

Réceptionistin

mit Erfahrung

Englisch und Französisch sprechend, IT-Kenntnisse, Hotel mit 70 Betten, an schönster Lage.

Auf Ihren Einsatz und Ihre Freude am selbständigen Arbeiten freuen wir uns.

Tel. 041 850 31 31 (Ruckstuhl)

177659

DAVOS

Hotel NATIONAL











Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab ca. 1. Dezember 2007 eine freundliche, initiative und sprachgewandte (D,E,F)

2. Chefin de Réception und Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste ♡lich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und ein fröhlicher Mensch und bereit für eine neue Kaderposition?

Verstehen Sie es mit Freude unser Team kompetent und motivierend zu führen und für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception verantwortlich zu sein?

Verfügen Sie über Erfahrungen in guten Häusern mit Fidelio-Kenntnissen und Stammdaten?

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Herr Albert Bachmann, Direktion
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 415 10 10 Fax 081 415 10 00
E-mail: national-davos@bluewin.ch www.national-davos.ch

177658

MERIAN ISELIN SPITAL

Ab November erwartet unsere Patienten, Besucher und Mitarbeiter ein elegantes, topmodernes Restaurant mit einem wunderschönen Blick weit über Basel hinaus.

Dafür suchen wir per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte, 80–100%

Ihre Aufgaben in unserem Restaurant mit Öffnungszeiten von 8.00–19.30 h umfassen:
- Bedienung der Patienten und Besucher
- Mitarbeit bei Banketten und speziellen Events
- Ausgabe der Mahlzeiten im Selbstbedienungsrestaurant unserer Mitarbeiter
- Bedienen der Kasse sowie diverse Office- und Reinigungsarbeiten

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor:
- Sie sind eine Gastgeberin mit Herz und Kompetenz, haben die Ausbildung als Restaurationsfachfrau bzw. -angestellte absolviert oder verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Servicetätigkeit
- Sie sind eine sympathische, hilfsbereite, gepflegte Persönlichkeit
- Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und sprechen fliessend Deutsch
- Ihr Idealalter ist 20–45 Jahre

Wir bieten Ihnen:
- Mitarbeit in einem engagierten und motivierten Team an einem topmodernen Arbeitsplatz
- ein leistungsorientiertes Gehalt
- geregelte Arbeitszeiten mit Blockdiensten, alternierend Wochenenddienste, 40-Stunden Woche

Sind Sie interessiert?
Herr René Huber, Tel. +41 61 305 12 63, freut sich auf Ihren Anruf und steht Ihnen für Fragen über Ihr zukünftiges Tätigkeitsgebiet gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen senden Sie bitte an:

MERIAN ISELIN SPITAL, Sandra Gunzinger, Leiterin Personaldienst, Föhrenstrasse 2, Postfach, 4009 Basel

177471

·H·O·T·E·L· S·A·R·A·T·Z·

Lieben Sie einen starken Auftritt?

Das "Vier-Stern superior" Hotel Saratz, situiert an schönster Lage im malerischen und schneesicheren Pontresina – ein Haus voller Überraschungen und Gegensätze – verbindet modernes Lebensgefühl mit traditioneller Engadiner Hotelkultur. 93 Zimmer, zwei Restaurants (im Winter drei), Hotelbar, Hallenbad, im Sommer beheizter Aussenpool mit Snack-Café, das neue Sarazenenbad, Spielparadies und 35'000 m² Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Sie möchten Teil unseres vorwärtsstrebenden Teams werden? Sie lieben ein lebhaftes und anregendes Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen! Für die kommende Wintersaison 2007/08 suchen wir:

Chef Pâtissier (ab Nov. 07)
Commis Pâtissier
Commis de Cuisine Tournant
Praktikant/in Küche
für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Rang
Chef de Rang
Praktikant/in Service
für unser stimmungsvolles Jugendstilrestaurant "Saratz"

Mitarbeiter/in Restauration
für unsere urchige Fondue- und Raclettestube "La Cuort"

Mitarbeitende Bar- und Restauration
Praktikant/in Service
für unsere elegante Hotelbar sowie für unser Szene-Lokal "Pitschna Scena" mit Aussichtsterrasse

FEtB Assistent/in (ab Nov. 07, in Jahresstelle)
für unseren spannenden und vielseitigen FEtB Bereich

Mitarbeitende Réception
für unsere lebendige und ungezwungene Réception

Zimmerfrauen und Etagenportiers
für unsere modernen Designerzimmer

Kindergärtnerin (100% / 80%)
für unser fröhliches Spielparadies

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Saratz, 7504 Pontresina
Z.H. Herr Michael Baumann

Tel. +41 (0)81 839 45 36, hr@saratz.ch

177618

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ
TEL +41 (0)81 839 4000 · www.saratz.com

HERMITAGE
DAS HAUS AM SEE MIT ETWAS MEHR

Das einzigartige ****Seehotel Hermitage mit einem sehr vielseitigen Restaurations-, Seminar- und Bankettbetrieb, einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot sucht per 1. Oktober 2007 einen

Sous-Chef

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir einen ausgewiesenen Fachmann, der sich gerne in unseren lebhaften Betrieb einbringen möchte.

Verfügen Sie über fundierte Berufserfahrung und sind sich selbständiges Arbeiten in einem eingespielten Team gewohnt, so erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem modernen, ISO-zertifizierten Betrieb.

Wir würden uns sehr freuen, Ihnen unser einmalig schönes Hotel zu zeigen und Sie über diese abwechslungsreiche Tätigkeit im «Haus am See mit etwas Mehr» zu informieren. Einen Vorgeschmack über unser Angebot finden Sie auf www.hermitage-luzern.ch

Sandra Peyer erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Hermitage
Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern
Telefon 041 375 81 81, Fax 041 375 81 82
www.hermitage-luzern.ch

177585

PULCINO
Ristorante

Das Pulcino liegt im Herzen des Zürcher Niederdorf, am Hirschenplatz, mit sehr hoher Passanten-Frequenz. An sieben Tagen, jeweils von 11.30 bis 23.30h geöffnet, verfügt es über 80 Innen- und 80 Aussenplätze.

Die Küche orientiert sich an der schlichten archaischen italienischen Tafelkultur. Die Weinkarte umfasst bekannte Anbaugebiete Italiens, Spaniens und Chiles. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist sehr attraktiv.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen**

ServicemitarbeiterIn
Sie sind mit Herz und Seele GastgeberIn und schätzen den Kontakt zu den Gästen. Wir wenden uns an eine zuverlässige, flexible Persönlichkeit mit einigen Jahren Berufserfahrung im Servicebereich, welche auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf bewahrt.

Koch (m/w)
Sie sind Koch aus Berufung? Schlägt Ihr Herz für die italienische Küche? Sie sind gewohnt, in einem stark frequentierten Betrieb zu arbeiten und bringen bereits einige Jahre Berufserfahrung mit.

Haben wir Ihr Interesse für eine der obengenannten Stellen geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Giovammaria Portera, Geschäftsführung
Ristorante Pulcino
Niederdorfstrasse 7
8001 Zürich
www.bindella.ch

177635

BINDELLA *terra vite vita*

Central Sporthotel

Restaurant Bündnerstübli • Pianobar • Hallenbad • Wellness

Für die Wintersaison 07-08 suchen wir auf Ende November oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen:

Sous-Chef
2. Gouvernante
Receptionist/IN
Chef de Partie
Commis Pâtissier
Bar – Service Hostesse
Restaurantfachmann/Frau
Saalkellner/IN

Mehr Informationen über diese Stellen finden Sie auf unserer Homepage http://www.central-davos.ch unter Jobs.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto!

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

177594

Hotel Rinaldi, Davos Platz

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Anfang Oktober 2007 oder nach Vereinbarung für unser renommiertes 3-Sterne-Haus mitten in Davos einen jungen und motivierten

Betriebsassistenten
D/E/F

Haben Sie Lust auf Gäste aus der ganzen Welt? Sind Sie gerne an der Front? Arbeiten Sie gerne selbständig und übernehmen Verantwortung? Dann freut sich Marc Demisch auf Ihre Bewerbung.

Hotel Rinaldi, Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 417 05 05
177592

TITLIS GASTROLAND Bern · Shops · Restaurants

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die **Wintersaison 07/08** folgende Mitarbeiter:

Küche (Chef de Partie, Commis de cuisine) (w/m)
Service (gelernt/ungelernt) (w/m)
Réceptionistin Berghotel Trübseehof (m/w)

Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung. Natürlich beantwortet Ihnen Sandra Waser Ihre Fragen auch gerne persönlich.

TITLIS ROTAIR, Poststrasse 3, 6390 Engelberg
Telefon: 041 639 50 50 / Fax: 041 639 50 60
www.titlis.ch / swaser@titlis.ch
177632

HOTEL Tobler

... ankommen und daheim sein ...

Wir suchen für unser Team ab sofort oder nach Vereinbarung

Hotelsekretär/n
(Voll- oder Teilzeit/Saison- oder Jahresstelle)

Sie haben Berufserfahrung, sind sprachgewandt, verfügen über sehr gute PC-Kenntnisse (Microsoft Office, Hogatex, Mirus), haben gute Umgangsformen und ein ausgeprägtes Organisationstalent. Sie sind eine motivierte, sympathische Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Flexibilität.

Dann erwartet Sie eine vielfältige und verantwortungsvolle Tätigkeit im Bereich Rezeption, Personalwesen und Administration.

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

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona, Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch info@hotel-tobler.ch
177625

Express-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/els 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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2133	Koch	48	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	
2139	Hilfskoch/Service	42	DE	B-EG	sofort	D/E/F/I	SG/LU/GR
2140	Küchenchef/Sous-chef	47	CH		Sept.	D	SZ/ZH
2141	Koch/w	20	CH		sofort	D	BS/BL/AG/Zürich
2143	Sous-chef/Alleinkoch	40	CH		sofort	D/E/F/I	
2146	Küchenhilfe	35	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.
2147	Koch	38	CH		Sept.	D/E/F	BS/BL/SO

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2125	Barman	39	CH		sofort	D/E	Zürich/Zug/SZ
2127	Chef de rang	45	HR	C	n. Ver.	D/E/F/I	FR/BE
2128	Anfangsservice	21	IT	C	sofort	D/I	SG/ZH/TI/BS
2135	Chef de service	37	IT	C	sofort	D/E/F/I	
2138	Service/w	50	CH		sofort	D/F	BS/BL/Restaurant
2144	Sefa	21	CH		Okt.	D/E/F/I	3–4*-Hotel od. Rest.

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2126	Geschäftsführerin	51	CH		sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.
2129	Chef de réception/-admi.	25	CH		sofort	D/E/F/I	4–5*-Hotel
2130	Réceptionist/Concierge	47	CH		sofort	D/E/F/I	4–5*-Hotel
2131	(Anfangs-)Réceptionistin	54	CH		sofort	D/E	Zürich/Bern
2145	F&B-Assistent	46	CH		sofort	D/E/F/I	TI/ZG/ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2132	Zimmerfrau	25	PT	B-EG	sofort	E/F/I	Zürich/Luzern
2134	Allrounder/w	41	HR	B	sofort	D	SG/ZH
2136	Gouvernante/Zimmerfrau	33	FR	L-EG	n. Ver.	E/F	West-CH
2137	Gouvernante	39	CH		sofort	D/E/F/I	ZH/BE/BS
2142	Zimmerfrau/Küchenhilfe	23	KE	B	sofort	D/E	BE/LU/ZH/AG/SO

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)*

177600

Stellenbewerbung | *Candidatur*

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/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessouset 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 negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.*

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / *Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:*
hoteljob, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch

avireal
Total Facility Management

Das Avireal Business Center Zürich-Flughafen ist ein Dienstleistungszentrum in der Business Area Balsberg und bietet alles, was ein erfolgreiches Unternehmen an Dienstleistungen benötigt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n initiative/n

Business Center Mitarbeiter/in

Aufgabenbereich
- Empfang und Telefonservice
- Allgemeine Administration
- Kundenbetreuung von A-Z
- Hotel- und Eventorganisation für unsere Kunden

Gewünschtes Profil
- Absolventin Tourismus- oder Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung
- Erfahrung in ähnlicher Funktion
- Fundierte PC-Kenntnisse wie Word, Excel, Power-Point, evtl. Erfahrung mit Fidelio
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, Französisch von Vorteil
- Sehr gute Umgangsformen und kommunikative, kundenorientierte Persönlichkeit
- Effiziente, selbständige und zuverlässige Arbeitsweise

Bei uns finden Sie ein interessantes Aufgabengebiet, in welchem Sie Ihr Know-how und Ihre Stärken voll einsetzen können. Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Personalrestaurant und optimale Erreichbarkeit mit öffentlichem Verkehr.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Avireal AG, Frau Irène Kugler
Personalwesen EH
8058 Zürich-Flughafen
T: +41 43 812 11 65
E: irene.kugler@avireal.com

www.avireal.com

177649

HOTEL SCHWEIZERHOF
UND RESIDENCE
★★★★
SUPERIOR

Mitten im Dorf – sportlich und rustikal
Als führendes 4*-Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants bieten wir auch die Gastronomie der Spitzenklasse. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter, die das Rezept des Erfolgs sind. Stellen Sie sich mit uns den vielseitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen!

Für die kommende Wintersaison 2007/08 (Verlängerung auf Sommer 2008 möglich) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Hotelfachassistentin
- Zimmermädchen

- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Frühstücksköchin
- Küchenhilfe
- Küchenpraktikant/in

- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Commis de rang

- Bar-/Hallenassistentin

- Leiter Wellness / Masseur/in
- Bademeister
- Masseur/in

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto! Bitte senden Sie diese per E-Mail oder Post an:

Seiler Hotel Schweizerhof & Residence
Mitarbeiterbüro
Tabea Weibel
Bahnhofstrasse 38
CH-3920 Zermatt

www.seilerhotels.ch / t.weibel@seiler-zermatt.ch

177641

SEILER HOTELS ZERMATT
SUMMIT

Spezialklinik für:
Pneumologie
Schlafmedizin
Kardiologie / Medizin
Psychosomatik

Barmelweid KLINIK

Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Die zum Bereich Hotellerie/Facility Management gehörende Abteilung Gastronomie Küche ist für die Zubereitung der Mahlzeiten für die Patienten und der Cafeteria zuständig.

Das Gesundheitswesen befindet sich im stetigen Wandel und die Klinikgastronomie hat sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen eine gesunde ausgewogene und individuelle Ernährung anbieten zu können, suchen wir per 1. Oktober 2007 oder nach Vereinbarung eine junge, engagierte und selbständige Persönlichkeit als

Koch/Köchin für die kalte Küche.
(100 %-Pensum)

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Kochlehre auf und haben überdies ein bis zwei Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und in einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an die **Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid**

Detaillierte Informationen erhalten Sie von Alexander Zubler, Leiter Gastronomie Küche, alexander.zubler@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 08.

www.barmelweid.ch

177648

Wir suchen per 1. 9. 2007 eine(n)

Jung chef de service F/D

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbständiges Arbeiten gewöhnt!
Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.
Unser Restaurant mit 16 Pkt. Gault Millau liegt am Fusse des Mont Vully mit Blick auf den Murtensee.

Auberge des Clefs
Werner Rätz
1789 Lugnorre, 026 673 31 06
www.aubergedesclefs.ch
werner_ratez@bluewin.ch

177394

---

sporthotel
BETELBERG ★★★

Für unser ***Sporthotel mit 65 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Restaurant und Bar suchen wir auf **Anfang Dezember oder nach Vereinbarung,** freundliche, fachkundige und teamorientierte Mitarbeiter als:

Chef de Partie
Commis de Cuisine
für unsere gehobene À-la-Carte-, Hotel- u. Bankettküche

Service-Mitarbeiter/in
Barmitarbeiter/in
mit abgeschlossener Lehre
für Restauration und Bar

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in der wunderschönen Region von Lenk im Berner Oberland.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Sporthotel Betelberg, CH-3775 Lenk
E-Mail: reception@sporthotelbetelberg.ch
Tel. +41 33 736 33 33

177642

HOTEL
MONTE ROSA
ZERMATT

Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter für die Wintersaison 2007/08 (Verlängerung auf Sommer 2008 möglich):

- Hofa (2. Gouvernante)
- Zimmermädchen
- Chef de rang (D/E/F)
- Demi-chef de rang
- Commis de rang
- Bardame (D/E/F)
- Commis de bar (D/E/F)
- Chef de partie
- Officemitarbeiter/in / Buffet

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto! Bitte senden Sie diese per E-Mail oder Post an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Mitarbeiterbüro
Tabea Weibel
Bahnhofstrasse 38
CH-3920 Zermatt

www.seilerhotels.ch
t.weibel@seiler-zermatt.ch

177644

SEILER HOTELS ZERMATT
swiss historic hotels
one of the GREAT HOTELS OF THE WORLD

★★★★
SCHLÖSSLI IPSACH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionsmitarbeiterin

für allgemeine Réceptionsarbeiten in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung. Sie sind gewohnt am Abend und auch an Wochenenden zu arbeiten – Sie lieben die Abwechslung, bewahren «kühlen Kopf» in hektischen Zeiten und haben ein Flair für Zahlen.

Falls Sie an dieser Stelle interessiert sind, bewerben Sie sich schriftlich unter folgender Adresse:

Hotel Restaurant Schlössli
Frau Ruth Weber
Ipsachstr. 11–13
2563 Ipsach

177247

Arosa

Wir sind ein persönlich geführtes 3***-Hotel mit 35 Betten an bester Lage.

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen erfahrenen

Alleinkoch

Arbeiten Sie gerne selbstständig und verantwortungsbewusst. Sind Sie flexibel und kreativ.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen.

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

177481

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte 4* Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Wintersaison 2007/2008 (Anfang Dezember – Mitte April) folgende aufstrebende und motivierte Teamees:

Kachelofa-Stübli
(16 Punkte GaultMillau)
Chef de Service (D, E, F, Erfahrung in gehobener Gastronomie)
Chef de Rang (D, E, F)
Commis de Rang

Etage
Etagengouvernante
Portier
Zimmerfrau
Lingeriemitarbeiter/in
Wäscher/in (Nachtarbeit)

Thomas Mann Restaurant
(Halbpension)
Stv. Chef de Service (D, E)
Chef de Rang (D, E)
Commis de Rang
Frühstücksmitarbeiter/in
Officemitarbeiter
Praktikant/in

Empfang/Administration
Réceptionist/in
Night Auditor
F&B-Praktikant/in

Küche
Sous-Chef
Chef Pâtissier
Chef de Partie
Demi-Chef de Partie
Tournant
Demi-Chef Pâtissier
Commis Pâtissier

Ausserdem...
Barmitarbeiter/in
Masseur/in
Kinderbetreuung

Berufliche Spitzenleistung und fachliche Weiterbildung werden bei uns GROSS geschrieben! Sind Sie fachkundig, versiert, selbständig, ideenreich, gewieft, fleissig, freundlich und aufgestellt? Ist Ihnen nebst einem interessanten Arbeitsplatz auch der sportliche Ausgleich wichtig?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post!

177605

Waldhotel National, CH-7050 Arosa
Beatrice Schelling, Teamleiterin
schelling@waldhotel.ch, Tel. +41 81 378 55 55
www.team-waldhotel.ch

PRIVATE SELECTION HOTELS

---

zülli
ERLACH

Restaurant Zülli, das gemütliche Restaurant mit der feinen Küche, mitten im malerischen Städtchen Erlach.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für unser Küchenteam mit drei MitarbeiterInnen

Küchenverantwortlichen
Küchen-/Hausbursche

Verwöhnen Sie gerne Gäste mit einer marktfrischen Küche und haben Sie Freude an Ihrem Beruf, so melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Zülli, Robert Regli
Im Städtchen 2, 3235 Erlach
Tel. 032 338 11 22, Fax 032 338 11 23
E-Mail: restaurant.zuelli@bluewin.ch

177652

HOTEL Antares ★★★★
ZERMATT

Wir suchen für die kommende Wintersaison und länger für unser 4-Sterne-Hotel ANTARES in ZERMATT

Rezeptionist/Sekretär/in, D/E/F
Chef de partie Erfahrung in der gehobenen Küche
Chef de rang, D/E
Barkeeper/in
Küchen-/Hausbursche (Casserolier)

Wenn Sie an einer neuen Herausforderung interessiert sind, Kreativität, Engagement und Freude am Umgang mit Menschen mitbringen, sind Sie bei uns richtig!

Wir bieten neben guter Bezahlung ein junges, dynamisches Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Antares – Fr. Schnidrig – CH-3920 Zermatt
Tel. +41 27 967 36 64, Fax +41 27 968 16 60
E-Mail: antares@zermatt.ch www.hotel-antares.ch
177623

HOF MARAN

Arosa ★★★★ Golf- & Sporthotel

Unser gepflegtes 4*-Hotel mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants liegt auf einem Sonnenplateau inmitten des imposanten Alpen-Bergkranzes von Arosa.

Für die bevorstehende Wintersaison 2008 suchen wir noch folgende Fachkräfte, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

F&B: **Assistent/in F&B** (Jahresstelle, ab sofort)

Réception: **Chef de Réception** (Jahresstelle, ab sofort)
Réceptionist/innen

Service: **Chefs de Rang**
Commis de Rang
Buffetmitarbeiter/innen

Küche: **Chefs de Partie**
Commis de Cuisine
Küchengehilfen/Officemitarbeiter

Etage: **Portier/Chauffeur**
Kinderbetreuerin mit Mitarbeit am Buffet

Familie Gaberthüel gibt Ihnen gerne auch telefonische Auskunft über den vielseitigen Betrieb. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bewerbungen an:

Golf- & Sporthotel Hof Maran
z. H. Elisabeth + Walter Gaberthüel
Direktion
Postfach 274
CH-7050 Arosa

Tel. 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail:
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

Arosa
177626

---

hirslanden
Klinik Aarau

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Die Hauswirtschaft nimmt innerhalb unserer Strukturen einen wichtigen Stellenwert ein. Saubere und gepflegte Räumlichkeiten sowie der freundliche Umgang mit unseren Patienten und Besucher stehen dabei im Vordergrund. Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir

FLEXIBLEN MITARBEITER HAUSWIRTSCHAFT 80–100%

für die tägliche Zimmer-, Austritts- und Grundreinigung, die Reinigung der Operationssäle, der medizinischen Abteilungen sowie die Abfallentsorgung. Einsatz nach Bedarf. Arbeitszeiten Montag-Sonntag, Früh- und Spätdienst.

Berufserfahrung in Betrieben des Gesundheitswesens, gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sowie einen stabilen Gesundheitszustand setzen wir voraus. Auf Ihre zuverlässige Arbeitsweise, Ihr Pflichtgefühl und Verantwortungsbewusstsein sowie Ihre Belastbarkeit und Ihr kundenorientiertes Verhalten legen wir grossen Wert. Unser motiviertes Team freut sich auf einen teamfähigen, flexiblen und freundlichen Arbeitskollegen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (bitte auf dem Postweg und nicht per E-Mail).
Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Frau Lydia Estermann, Abteilungsleiterin Hauswirtschaft, T 062 836 73 95 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Klinik Aarau Frau Ursula Bopp Personalleiterin Schänisweg 5001 Aarau
T 062 836 75 20 F 062 836 75 42 ursula.bopp@hirslanden.ch www.hirslanden.ch
177596

Tertianum
PARKRESIDENZ MEILEN

Schätzen Sie anspruchsvolle Kundschaft und einen hohen Qualitätsstandard? Sind Sie offen für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen?

Unsere mittelgrosse Küchenbrigade sucht per August/September 2007 oder n.V. einen

Chef de partie - Entremetier
(m / auch Anfangs Chef de partie - Entremetier, ab 22 Jahren)

Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlöhnung und gute Sozialleistungen.

Unsere Residenz an bezaubernder Seelage (5 Min. von S-Bahn und Fähre Horgen-Meilen) bietet über 70 Bewohnerinnen und Bewohnern ein luxuriöses Zuhause. Dazu gehört auch ein öffentliches Restaurant mit wunderschöner Gartenterrasse. 177638

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

TERTIANUM AG
Parkresidenz Meilen
Herr Armando Schneller, Küchenchef
Dorfstrasse 16
8706 Meilen / ZH

EINE RESIDENZ DER TERTIANUM-GRUPPE

---

aarReha Schinznach
Heilende Bewegung

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2007 oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin oder gut qualifizierte Mitarbeiterin für die Hotellerie 100%-Pensum

für den Einsatz im Etagendienst und im Speisesaal. Diese Stelle beinhaltet nur selten Spätdienst (bis 20.00 Uhr).

Wir erwarten eine zuverlässige und selbständige Arbeitsweise. Wenn Sie flexibel sind und Einsätze auch am Wochenende leisten können, dann sind Sie vielleicht unsere neue Mitarbeiterin.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an die **aarReha Schinznach, Fachklinik für Rehabilitation, Rheumatologie, Osteoporose,** Personaladministration, Badstrasse 55, 5116 Schinznach-Bad. Frau Marianne Tschannen, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 056 463 85 11). 177590

BELLEVUE AU LAC
HOTEL · RESTAURANT

Erfolgreich arbeiten, wo andere Ferien geniessen!

Hotel Bellevue au Lac, Hilterfingen ist ein ***Hotel mit 70 Betten direkt am Thunersee gelegen, mit einer über 100-jährigen Tradition. Wir pflegen zum einen die hochstehende Gastronomie in der Fischküche sowie einen gepflegten Service in der Brasserie «Seestube» und der «Seeterrasse». Ab der Sommer-/Herbstsaison, Eintritt nach Vereinbarung, suchen wir Mitarbeiter, die bereit sind, im Rahmen unserer Vorgaben das Beste für das Wohl der Gäste des Hauses zu erreichen.

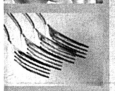
Küche: Chef Entremetier
Chef Gardemanger

Wollen Sie sich dieser Herausforderung stellen und glauben Sie an unsere Vision, dann senden Sie uns vorweg Ihren Lebenslauf an: info@bellevue-au-lac.ch

HOTEL BELLEVUE-AU-LAC
Peter Rix, Geschäftsführer
Staatsstrasse 1, 3652 Hilterfingen am Thunersee
Telefon 033 244 51 51
177576

DAVOS

Hotel NATIONAL



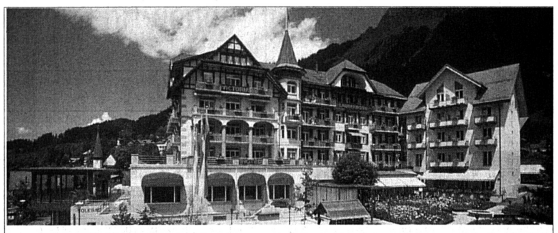

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil & Charme suchen wir für die kommende Wintersaison 07/08 ab ca. 1. Dezember 2007 mit anschliessendem Sommer folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:

2. Chefin de Réception (D, E, F)
Chef Saucier/Sous-Chef
Chef Pâtissier(e)
Demi-chef Tournant (Küche)
Servicefachangestellte(r)
Office- & Küchenbursche
Zimmermädchen

Wir heissen Sie in unserem gepflegten ****Hotel heute schon ♡lich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Herr Albert Bachmann, Direktion
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 415 10 10 Fax 081 415 10 00
E-mail: national-davos@bluewin.ch www.national-davos.ch
177539



hotel victoria-lauberhorn
Wellnessoase mit Solbad

Möchten Sie Ihrem beruflichen Ziel ein bisschen näher kommen?
...Wir ermöglichen Ihnen den nächsten Schritt dazu!

Auf nächste Wintersaison 07/08 suchen wir Persönlichkeiten, welche die Gäste in den Mittelpunkt des Geschehens stellen:

Gouvernante	in Jahresstelle
Chef de Service	Restaurant, Bar & Lobby
Stv. Chef de Réception	D/E/F mit Berufserfahrung
Réceptionistin	
Chef de partie	im à la carte Restaurant
Servicemitarbeiterin	Restaurant oder Saal

Haben wir Ihr interesse geweckt? Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Victoria-Lauberhorn, Herr Thomas Schaad, Direktor CH - 3823 Wengen
T +41 33 856 29 29 F + 41 33 856 29 19
www.victoria-lauberhorn.ch / info@hotel-victoria-lauberhorn.ch
177650

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
177562

Für unseren sympathischen und lebhaften 4-Sterne-Hotelbetrieb im Zentrum von Bern mit zwei Restaurants und neun Banketträumen suchen wir per Mitte September 2007 oder nach Vereinbarung eine dynamische

2. Bankett- und Verkaufsassistentin (m/w)

die den Verkauf der Kongresse betreut und professionell bearbeitet. Sie sind verantwortlich für die Administration und Organisation der verschiedensten Anlässe von der Geschäftssitzung bis zum Galadiner. Sie haben bereits erste Erfahrungen an der Réception oder im Bankettverkauf gesammelt und verfügen über die entsprechenden Sprachkenntnisse (D/F/E). Als ausgesprochen dienstleistungsorientierte Persönlichkeit arbeiten Sie zuverlässig und selbstständig, sind belastbar und lieben den direkten Kontakt mit unseren Gästen.
Bei uns erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten, ein aufgestelltes und engagiertes Team sowie vielseitige und spannende Tätigkeiten.

Herr Roger Burkhardt, Vizedirektor, freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTELBERN
Das Hauptstadthotel
Zeughausgasse 9, 3011 Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

Hotel Alpenroyal ★★★

Das Hotel Alpenroyal*** mit 60 Betten befindet sich an einer der schönsten Lagen in Zermatt.

Hier suchen wir ab Mitte August oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

eine/n Direktionsassistenten/-in

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und bereit ist, Initiative und Verantwortung zu übernehmen.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Hotel Alpenroyal
Frau M.-J. Metry-Julen
3920 Zermatt
Tel. 027 966 60 66
Fax 027 966 60 65
E-Mail: info@alpenroyal.ch
www.alpenroyal.ch
176419

HOTEL ALPINA Arosa

Für unser 3 Sterne-Hotel mit 60 Betten in AROSA suchen wir auf den 1. September 2007 oder nach Vereinbarung **in Jahresstelle**

RÉCEPTIONISTIN

mit Berufserfahrung und Mithilfe in der Hotelbar.

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Arbeiten. Fidelio-Kenntnisse von Vorteil. Fremdsprachenkenntnisse E/F.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann freue ich mich über Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Alpina, Jan Lendfers, Direktor, 7050 Arosa
www.alpina-arosa.ch / info@alpina-arosa.ch

177425

Neuzeitlicher Landgasthof in der Stadtnähe von Bern sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachfrau (Servicemitarbeiterin)

Ihr Profil: Kenntnisse im À-la-carte- und Bankettbereich.

Wir bieten: 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, gute Entlöhnung und modernes Arbeitsumfeld. Sonntags geschlossen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an: 164400

Gasthof Ziegelhüsi, Bernstrasse 7, 3066 Stettlen
Tel 031 931 40 38, www.ziegelhuesi.ch, info@ziegelhuesi.ch

GOLDENPASS® SERVICES

GoldenPass Services englobe d'importants prestataires de transports publics et d'offres touristiques reliant la Riviera Vaudoise à l'Oberland Bernois.

Pour la gestion intégrale du service catering sur nos trains panoramiques, nous désirons engager

un responsable Catering

avec expérience dans le domaine de la gastronomie. Goût de la formation et du coaching des hôtesses. Bonnes connaissances de la langue française et allemande ainsi que des programmes informatiques MS-Office indispensables.

Lieu de service: Montreux

Si vous savez vous imposer et si vous aimez un travail indépendant et intéressant impliquant la conduite du personnel, la gestion des stocks et des activités administratives, vous êtes peut-être notre futur collaborateur.

N'hésitez pas à demander des renseignements complémentaires auprès de M. Hans-Jürg Spirgi (021 989 81 65) ou à faire parvenir votre dossier de candidature avec photo et certificats de travail à **GoldenPass Services, case postale 1426, 1820 Montreux 1,** pour le 15 août 2007 au plus tard.

177587

---

da Damiano Pizzeria Restaurant
Fam. Bertoli · Davos Platz
Promenade 95 · 7270 Davos
Tel. 081 413 61 28

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Jahresstelle ab sofort oder nach Vereinbarung junge, motivierte

Chef de Partie/Sous-Chef

Von unserer/m Mitarbeiter/in erwarten wir:
- eine positive Lebens- und Arbeitseinstellung
- einen ausgeprägten Teamgeist
- Flexibilität und Belastbarkeit

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Restaurant Pizzeria «da Damiano»
Promenade 95, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 61 28 (079 717 26 20)
Fax 081 413 00 20
info@da-damiano.ch
www.da-damiano.ch

176819

MAISON DES HALLES
Neuchâtel

Cherche pour le 1er sept. 2007

ASSISTANTE F&B-DIRECTION

- formation dans l'hôtellerie / école hôtelière
- bonne expérience au service
- connaissances comptables
- langues français & allemand
- sens des responsabilités
- âge entre 24 et 35 ans
- place à l'année.

Envoyer DOSSIER COMPLET à:
Restaurant de la Maison des Halles
M. & Mme A. Reichl
Rue du Trésor 4, CP 2971
2001 Neuchâtel, tél. (matin) 032 724 31 41
www.maisondeshalles.ch avec vidéo

177531

Hôtel MONTPELIER** Verbier (16 GM)**

cherchent pour la saison d'hiver 2007/2008
(du 15. 12. 2007–15. 4. 2008)

2ème chef de cuisine
Chef de partie (confirmé)
Commis de cuisine (confirmé)
Serveurs/Serveuses
Casserolier/Garçon de maison
Femme de chambres

Veuillez s. v. pl. adresser votre offre par écrite avec CV et photo à l'adresse suivante:

Hôtel ****Montpelier
Agnes Brupbacher
Rue du Centre Sportif N° 37
CH-1936 Verbier/Suisse
Fax +41 27 771 61 58

177486

Vg

Valentino Gastronomie AG

Noi, una catena di Ristoranti in piena espansione, cerchiamo per il nostro Ristorante a Lugano

– Un Gerente (m/f)

Per il 1° settembre 2007 o secondo accordo.

Mansioni: La conduzione di uno dei nostri Ristoranti. Con un team composto da ca. 15–22 collaboratori, condurrà il locale in modo impeccabile, così da soddisfare un'ampia clientela. Sarà lei a rappresentare la qualità dei nostri servizi e a lavorare al fronte. Il marketing di vendita sarà pure uno dei suoi punti di forza. Il nostro obbiettivo comune è di avere clienti soddisfatti.

Cosa ci porta: Una persona dinamica autosufficiente nell'organizzazione con molta esperienza nel ramo, con la conoscenza della cucina italiana. Grazie alla sua personalità, simpatia e fiducia le sarà facile comunicare con tutti. Ha un Diploma alberghiero o Cert.Tipo 1, porta con se l'esperienza di avere gestito un Ristorante. Parla correttamente tedesco, italiano e inglese.

– 2 Chef di servizio / Assistente di direzione (m/f)

Per subito o secondo accordo

Mansioni: Gestire il servizio del nostro Ristorante situato in centro città. Con un team composto da ca. 12 collaboratori lei garantisce un servizio impeccabile alla nostra ampia clientela. Sarà lei a consigliare e offrire i nostri prodotti stagionali e rappresentarne la qualità. Il nostro obbiettivo comune è di avere clienti soddisfatti.

Cosa ci porta: Una persona dinamica autosufficiente nell'organizzazione con molta esperienza nel ramo, che ispiri molta fiducia, simpatia. Lei ha un Certificato di servizio o esperienza nella Direzione di un Ristorante. Conoscenze di tedesco.

Cosa le offriamo: Tre interessanti posti di lavoro quali quadro superiore, in un luogo di lavoro di stile ed alla moda, responsabilità di conduzione e di concetto, un'attività indipendente all'interno di una struttura già definita, un team motivato con possibilità di ulteriori sviluppi. Per dirla in breve, le offriamo la possibilità di mettere alla prova le sue capacità.

Lei pensa di essere la persona giusta? Allora ci mandi subito il suo curriculum vitae completo con foto al seguente indirizzo:

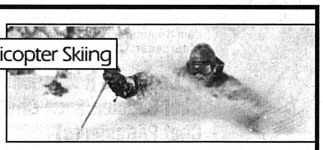
Valentino Gastronomie AG, Petra Schürmann, Riedstrasse 3, 6330 Cham, Telefono 041 725 29 00, p.schuermann@vgag.ch

177547

---

htr INTERNATIONAL

Mike Wiegele Helicopter Skiing



Mike Wiegele Helicopter skiing is the world's largest single base Helicopter Ski Resort.
The Monashee and Cariboo mountain ranges surround us in the town of Blue River British Columbia, Canada, where we receive record snow falls and host up to 200 guests at a time in our world-class lodge. We are presently hiring for seasonal and year-round positions:

- **Garde-Manger**
- **Pastry Chef**
- **Dining Room Servers**
- **Sales and Reservations**

We are looking for people who are familiar in high end service, make customer service a top priority, high energy and a positive attitude. Applicants should be fluent in English with a second language which is a strong asset. Ask us about Student Work Visa options, accommodation and other benefits.

Please send resumes to:

Email: cnehring@wiegele.com
Telephone: 250-673-2415
Fax: 250-673-8464

Visit our website at www.wiegele.com

177572

---

htr STELLENVERMITTLUNGEN

FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

In Küche, Service, Réception, Etage, Führung, Büro und Office.

Fach- und Kaderleute – Fach- und Kaderstellen
Professionnels et cadres – Emplois et personnel
Professionali e quadri – posti e impiegati

www.gastronet.ch
by Jobs And More Zürich

schnell, effizient, kompetent 0041 44 225 80 90

174610

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: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Astrid Kägi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Angela Di Renzo, Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
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. 30.– pro Woche/Anzeige

Termine:

– *Ausgabe*	*Nr. 33/2007*	*Nr. 34/2007*	*Nr. 35/2007*	*Nr. 36/2007*
– Erscheint	*16. 8. 2007*	*23. 8. 2007*	*30. 8. 2007*	*6. 9. 2007*
– Anzeigenschluss	*13. 8. 2007*	*20. 8. 2007*	*27. 8. 2007*	*3. 9. 2007*
– Wiederholungen	*13. 8. 2007*	*20. 8. 2007*	*27. 8. 2007*	*3. 9. 2007*

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2005/06 / contrôlés REMP 2005/06, verkaufte Auflage/tirage vendu: 11 829, Gratisauflage/tirage gratuit: 1 289 (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.