Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 115 (2007)
Heft: 34

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Nr./N° 34 – 23. August/23 août 2007 – € 2.90 / FR. 4.30 – AZA/JAA – 3001 Bern/Berne

Heute mit 293 Stellenangeboten

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL 2

Boris Tschirky | Der Direktor St.Gallen-Bodensee Tourismus ab Januar 2008 will drei Kernkompetenzen der Region nutzen.



FOKUS 13

Personalverpflegung | Das Berner Insel-Spital plant ein urbanes Trendlokal auf Brotbasis: «Pan-o-Rama» ist ein Personalrestaurant.



CAHIER FRANÇAIS 1

E-CRM | Das neue E-Marketing-Tool soll dem Schweizer Tourismus neue Stammkunden bringen.

htr

KOMMENTAR

Die Tools sinnvoll einsetzen

Daniel Stampfli

■ *Heute genügt es längst nicht mehr, auf Gäste zu warten und diesen fixe Übernachtungspreise anzubieten. Das Entgehen von wichtigen Erträgen bei einem derartigen Verhalten ist so sicher wie das Amen in der Kirche. Damit ein Hotel ertragsmässig das Maximum herausholen kann, bedarf es heute moderner betriebswirtschaftlicher Instrumente; diese sind meist informatik-basiert. Die Airline-Industrie hat es vor Jahrzehnten bereits vorgemacht. Die verfügbaren Kapazitäten müssen bestmöglichst bewirtschaftet, das heisst zu den optimalsten Preiskonditionen verkauft werden. Man spricht in diesem Fall von Revenue Management oder auch von Yield Management. Das Revenue Management eignet sich nicht nur für Grossbetriebe, sondern genau so gut auch für kleine und mittlere Hotels. Insbesondere die zurzeit boomende Schweizer Stadthotellerie wird künftig auf das Revenue Management kaum verzichten können. Die Kalkulation von passenden Zimmerpreisen je nach Saison, Gästeherkunft und Auslastung ist für manchen Stadt-Hotelier bereits zum Tagesgeschäft geworden. Hotels, die diesen Weg gegangen sind, haben den Tatbeweis erbracht: sie konnten Umsatz und RevPar deutlich steigern. Revenue Management sollte aber zu einem nicht führen: zu Dumping-Preisen. Wichtig bei der Auswahl des Softwareanbieters ist dessen Flexibilität. Er muss auf die Bedürfnisse des Kunden eingehen und massgeschneiderte Lösungen anbieten können. Der Erfolg des Revenue Management hängt aber immer noch von menschlichen Faktoren ab. Denn kein System kann besondere Ereignisse voraussehen.*

Siehe auch Seite 7

E-Marktplatz Fewo Schweiz

21 210 Wohnungen zur Auswahl

■ Die Ferienwohnungs-Plattform E-Marktplatz Fewo Schweiz entwickelt sich: Mehr Partner, mehr Wohnungen und mehr Besucher. Noch gibt es Verbesserungsmöglichkeiten – vor allem in Sachen Bilder. Schweiz Tourismus hat Ausbaupläne für die Plattform.

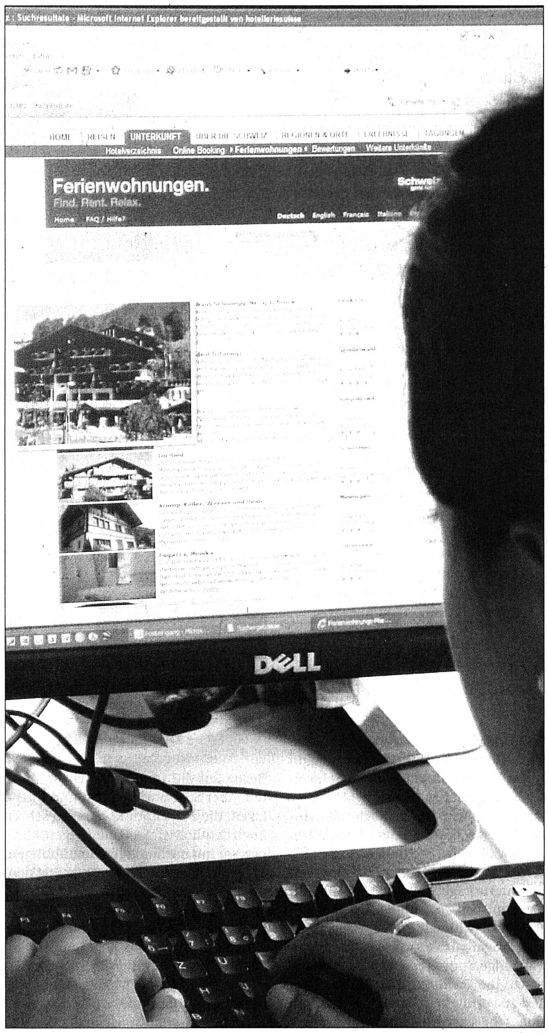
Christine Künzler

Das Projekt ist europaweit einmalig: Ferienwohnungen eines ganzen Landes sind auf einer Plattform vereint. Die Initiantin und der Betreiber vom «E-Marktplatz Fewo Schweiz», die Reka und Schweiz Tourismus, ziehen nach 16 Monaten eine positive Bilanz: Die Anzahl der Besucher, Wohnungen und Partner steigt. Die Direktbuchungen indes halten sich noch im bescheidenen Rahmen. Das nimmt Roland Lymann, Vizedirektor der Reka, gelassen: «Die Besucher gehen von der Plattform auf die Reka-Site und buchen dort», vermutet er. Möglich, wie die Bilanz des ersten Halbjahres zeigt: Die Reka generierte in diesem Zeitraum 11% mehr Internetbuchungen als in der Vorjahresperiode. Auch Interhome und E-Domizil äussern sich positiv über den E-Marktplatz.

Nachholbedarf in Sachen Bebilderung

«Technisch ist die Plattform ausgereift», sagt Thomas Winkler, Portal-Manager bei Schweiz Tourismus. Es war nicht ganz einfach, die acht unterschiedlichen Reservationsplattformen der Partner zu vereinen. Ein Test auf www.Myswitzerland.com, wo die Plattform integriert ist, zeigt: Man kommt unkompliziert und schnell zu seinem Wunschobjekt. Qualitativ lässt sich noch an einigem feilen, sagt Winkler. Vor allem im Bereich Bilder. Erst knappe 70% der Wohnungen sind bebildert. «Ohne Bild lässt sich keine Wohnung vermieten», so Winkler. Er plant unter anderem, die Ferienwohnungen bei Google Earth georeferenzierten Bildern darzustellen.

Siehe Seite 3



■ **21 210 Ferienwohnungen auf einen Klick.** Die Buchung ist unkompliziert und effizient. Die Plattform wird weiter ausgebaut. Foto: Natalie-Pascale Aliesch

Luzerner Wertschöpfungsstudie

Welchen Wert hat der Tourismus?

■ Der Tourismus leistet einen direkten Beitrag von 4,4% an die Wertschöpfung im Kanton Luzern. Die Wirtschaft des Kantons erzielt mit dem Tourismus ein direktes Umsatzvolumen von 1,5 Mrd. Franken und eine Wertschöpfung von 810 Mio. Franken pro Jahr. Im Branchenvergleich hat er hier bezüglich der direkten Wertschöpfung etwa dieselbe Bedeutung wie zum Beispiel die Maschinen- und Elektroindustrie und die Kreditinstitute (je 4,6%). *KJV*

Siehe Seite 5

Revenue-Management

Auslastung zu optimalem Preis

■ Das Revenue-Management wird auch in der Hotellerie immer stärker genutzt. Das Tool dient dazu, die während einem bestimmten Zeitraum verfügbaren Zimmer möglichst effizient und zu bestmöglichen Preisen zu nutzen. Hotels – ob ganze Gruppen oder kleinere Einzelbetriebe –, die das Instrument anwenden, konnten den Gesamtumsatz deutlich steigern und können sich das Arbeiten ohne Revenue-Management nicht mehr vorstellen. *DST*

Siehe Seite 7

Arosa

1300 Gäste für Musik-Kurse

■ «Was 1986 mit 50 Teilnehmenden an einer Chorwoche begonnen hat, ist mit rund 1300 Teilnehmenden in diesem Jahr zum grössten derartigen Festival in Europa geworden», sagt Christian Buxhofer, ein Mann der ersten Stunde, treibende Kraft und Sekretär des Kulturkreises Arosa. In diesem Jahr werden 1300 Gäste zu den Musik-Kurswochen in Arosa erwartet: für 100 Kurse zwischen Ende Juni und Ende Oktober. *AM*

Siehe Seite 12

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

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

ILLYCAFE AG
8800 THALWIL
www.illycafe.ch

eco bar
Die beste Adresse
für Minibars
und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise
Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

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

HOFA-Ausbildung 4
Die Lernenden, welche vor zwei Jahren als Erste mit der dreijährigen Ausbildung Hotelfachfrau/-mann (HOFA) im Schulhotel Regina begonnen hatten, sind nun ins dritte und letzte Lehrjahr gestartet. Sie äussern sich positiv.

GM in Warschau 9
Als erste Frau und noch dazu als Ausländerin leitet Janet Fitzner ein Fünf-Sterne-Hotel in Warschau. Frauen verfügen nach ihrer Erfahrung über Qualitäten, die im Hotel vorteilhaft sind.

Kochlehrerin an der Front 10
Tracy Zimmermann ist Kochlehrerin am Monroe College in New York. Während den letzten zwei Wochen wechselte sie die Fronten und arbeitete in der Küche des «Bellevue» in Bern.

Rückkehr der «Tournedos» 11
Auf den Speisekarten selbst der deutschen Top-Restaurants findet eine kleine Revolution statt. «Chateaubriand» oder «Tournedos Rossini» sind zurückgekehrt.

Mitarbeiter-Verpflegung 13
Brotgerichte statt Standardmenü? Kalte Suppe statt heisser? Die Gastronomie am Berner Uni-Spital Insel geht in der Mitarbeiterverpflegung ganz neue Wege. Leiter Bernhard Tanner sieht die Zukunft in Themenrestaurants.

Bergbahn-Hotels ganz oben 15
Sich ganz hoch oben in den Bergen verwöhnen lassen? Die Diavolezza im Berninagebiet, der Gornergrat mit freier Sicht aufs Matterhorn und der Pilatus haben Magnetkraft.

htr CAHIER FRANCAIS

Projekt «e-CRM» CF 1
Der Schweizer Tourismus verfügt seit einigen Monaten über ein Informatik-Medium, das es ihm erlaubt, das Customer Relationship Management (CRM) zu verbessern. Dank dem Projekt «e-CRM».

Hôtel de la Paix, Genf CF 4
Ein und ein halbes Jahr, nachdem das Genfer Hôtel de la Paix seine Wiedereröffnung gefeiert hat, wurde seine Equipe verstärkt. Der Durchschnittspreis ist angestiegen, und auch die Löhne.

Kanton Neuenburg CF 4
Tourisme Neuchâtelois macht Schluss mit der Strategie der punktuellen operativen Tätigkeit. Um sich zu verkaufen, konzentriert es sich auf seine Hauptmärkte, und das heisst: vor allem die Schweiz.

Art Nouveau CF 5
Die Veranstaltungen vom Oktober 2005 bis Oktober 2006 zum Thema Art Nouveau in La Chaux-de-Fonds hatten einen solchen Erfolg, dass sie in diesem Sommer ihre Forsetzung finden.

STANDPUNKT

Zukunfts-Modell Höhere Fachschulen?

Christoph Rohn*

■ *«Sie sind nun berechtigt, den geschützten Titel als ‹Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF› zu tragen.» Mit diesen oder ähnlichen Worten wird erfolgreichen Absolventen anerkannter Hotelfachschulen feierlich ihr wohlverdientes Diplom übergeben. Dabei löst das Kürzel «HF» auf unterschiedlichen Ebenen oft Verunsicherung aus.*



Die Lage der Höheren Fachschulen – eben HF – ist keine einfache. Europa richtet sein Bildungswesen mit den Abkommen von Bologna und Kopenhagen darauf aus, erworbene Kompetenzen international übersetzbar und vergleichbar zu gestalten. Die Höhere Berufsbildung und damit auch die Schweizer Hotelfachschulen geraten zunehmend unter Druck.

Dabei wird immer wieder auf den hohen Stellenwert der Höheren Fachschulen hingewiesen. Doch wenn es um die Finanzierung geht, steht das Hochschulsystem mit den Universitäten und Fachhochschulen im Vordergrund. Dem Berufsbildungssystem fehlen daher Mittel, was sich in der Ungleichbehandlung von Studierenden äussert. Ein Absolvent einer Hotelfachschule bezahlt bis zu 30 000 Franken, ein Fachhochschul-Student muss nur etwa 5000 übernehmen. Es braucht nachfrageorientierte Finanzierungsinstrumente im Wettbewerb.

Die unternehmerischen und bildungspolitischen Herausforderungen zugunsten einer besseren Positionierung der Höheren Fachschulen sind gross. Dass die Höheren Fachschulen mit der unmittelbar bevorstehenden Gründung einer Konferenz HF eine politische Stimme bekommen, stimmt einigermassen zuversichtlich.

Das Modell «HF» ist beliebt, und die Studienplätze der Hotelfachschulen sind speziell gut nachgefragt. Höhere Fachschulen sind über die Zusammenarbeit mit den Organisationen der Arbeitswelt (OdA) bei der Erarbeitung von Rahmenlehrplänen eng mit der Praxis verbunden. Oft wird das Studium an einer Höheren Fachschule gewählt, weil eines an einer Fachhochschule zu lange dauert oder weil der Bezug zu akademischen Methoden fehlt. Diese Einsichten gilt es zu nutzen, um die der Bedeutung der Höheren Fachschulen angemessene Positionierung zu sichern.

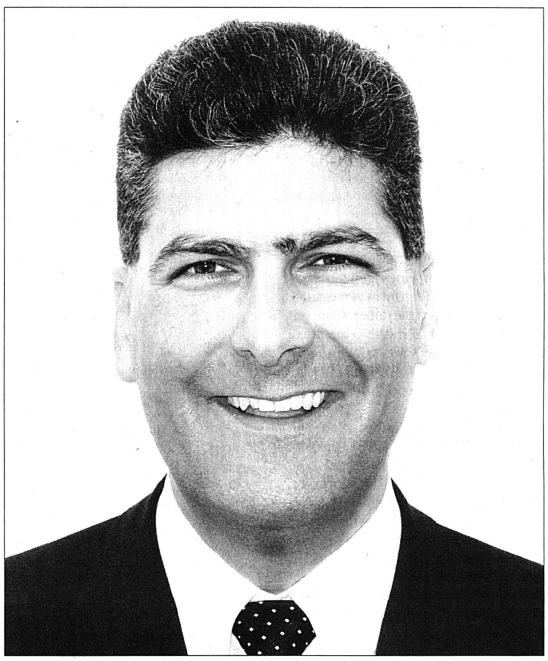
* Christoph Rohn leitet die Hotelfachschule Thun.

Boris Tschirky

«Region soll sich nicht verzetteln»

■ Boris Tschirky wird ab Januar 2008 der Direktor von St. Gallen-Bodensee Tourismus sein. Tschirkys Vision ist es, die Region mit den drei Kernkompetenzen Kongress-, Kultur- und Ausflugstourismus zu präsentieren und sie auf diese Weise nachhaltig zu stärken.

Robert Wildi



■ **Boris Tschirky.** Der zukünftige Direktor von St. Gallen-Bodensee Tourismus strebt eine sehr enge Zusammenarbeit mit allen Partnern an. Foto: zvg

‣ **Herr Tschirky, wie würden Sie das touristische Angebot in der Region St. Gallen Bodensee heute beurteilen?**
Ich räume ein, dass die Tourismusregion St. Gallen Bodensee keine eigentliche Feriendestination ist und in diesem Sinn nicht mit dem Tessin, Graubünden oder Wallis mithalten kann. Das ist aber nicht tragisch, denn wir haben andere Stärken: zuvorderst das Kongress- und Seminargeschäft. Dann haben wir attraktive Angebote in den Bereichen Kultur und Gastronomie, und in der Region Bodensee vielfältige Ausflugsprogramme. Stichworte sind etwa Wander- und Velowege sowie die Schifffahrt.

«WIR BRAUCHEN NICHT SECHS ANGEBOTSPROFILE.»

‣ **Trotzdem: Wie wollen Sie die touristische Konkurrenzfähigkeit der Region gegenüber jenen klassischen Schweizer Ferienzielen verbessern?**
Natürlich muss sich die Region Bodensee touristisch weiterentwickeln. Wenn ich etwa an das Städtchen Rorschach denke, das für den Tourismus eine prädestinierte Lage aufweist. Hier sind mit gezielten Verbesserungen beim Angebot Fortschritte zu erzielen. Die Leistungsträger vor Ort müssen diese Entwicklungen umsetzen. Unsere Aufgabe ist es, die Produkte zu positionieren und zu vermarkten. Ich strebe deshalb eine sehr enge Zusammenarbeit mit allen Partnern an.

‣ **Wie sieht denn ganz konkret Ihre Strategie für die touristische Weiterentwicklung der Region aus?**
Wir brauchen mehr Kapazitäten, obwohl die Situation mit der Eröffnung des St. Galler Radisson SAS Hotels Ende 2003 bereits merklich verbessert wurde. In St. Gallen wird beim Hotel Einstein zurzeit ein Kongresszentrum gebaut, was für die Bedeutung der Stadt in diesem Segment sehr wichtig ist. Auch die Olma-Messe hat Pläne für ein Kongresszentrum für bis zu 1000 Personen. Der Säntispark in Abtwil verfolgt Bauprojekte für Kongress-, Bankett- und Freizeit-Infrastrukturen.

‣ **Wohin wollen Sie denn St. Gallen als Kongress-Destination führen?**
Mit den drei grossen Standorten Zürich, Genf und Basel können wir in Bezug auf die Quantität nicht mithalten. Aber Städte wie Luzern und Interlaken, die zurzeit im Kongressgeschäft noch deutlich vor St. Gallen liegen, können wir mit nachhaltigen Bemühungen egalisieren. Weitere Kongresse, wie den international renommierten Brustkrebskongress von Professor Hans-Jörg Senn, nach St. Gallen zu holen oder eigene zu entwickeln, liegt in unserem Fokus. Zudem verfügt die Stadt in der Universität St. Gallen über eine Bildungsinstitution, die in Volks- und Betriebswirtschaft sowie in der Weiterbildung weltweit zu den besten Adressen gehört. In Zusammenarbeit mit ihr werden internationale Kongresse, wie der World Ageing & Generations Congress, entwickelt und durchgeführt.

‣ **Seminargäste wollen auch Freizeitangebote nutzen. Wie sieht es in diesem Bereich aus?**
Ganz entscheidend ist, dass wir den Seminar-Tourismus mit kulturellen Attraktionen und vielfältigen Ausflugs- und Incentive-Programmen verknüpfen können. Wenn wir nämlich gute Rahmenprogramme bieten können, sind Konzerne und Firmen eher bereit, ihre Aufenthalte zu verlängern.

‣ **Was haben St. Gallen und der Bodensee kulturell zu bieten?**
Da haben wir sicher aufgeholt. Zum Beispiel wurden in diesem Jahr zum zweiten Mal erfolgreich die St. Galler Festspiele durchgeführt. Das ausgezeichnete Event hat ein grosses Potenzial und soll kontinuierlich weiterentwickelt werden. Eine Chance haben auch unsere Museen, indem sie publikumswirksame Sonderausstellungen lancieren. Ein Beispiel war die rege besuchte Ausstellung «Schnittpunkt Kunst und Kleid» in St. Gallen. Die Textilindustrie ist eine der traditionellen Ostschweizer Kernkompetenzen.

«WIR WERDEN UNS AUF KONGRESS-, KULTUR- UND AUSFLUGSTOURISMUS KONZENTRIEREN.»

‣ **Stichwort Ausflüge: Am Bodensee können Sie doch mit hervorragenden Velo-Routen auftrumpfen.**
Das ist eine unserer Stärken. Wir verfolgen deshalb auch Projekte zur laufenden Aufwertung des Angebots am Bodensee. Dazu gehören aber nicht nur die Velo-Wege. Auch die Schifffahrt wird weiter entwickelt. Das Ausflugsprogramm muss unbedingt noch ausgebaut und verbessert werden.

‣ **Werden Sie im Vergleich zu Ihrem Vorgänger Alberto Vonaesch neue Wege in der Vermarktung gehen?**
Unsere Kompetenzen sind nicht identisch. Alberto Vonaesch hatte Ostschweiz Tourismus und St. Gallen-Bodensee Tourismus unter sich. Die beiden Organisationen werden per 1. Januar 2008 getrennt geführt. Ich bin für St. Gallen-Bodensee Tourismus zuständig. Wie die neue Ausrichtung von Ostschweiz Tourismus im Detail aussehen wird, ob Marketing- oder Dienstleistungsorganisation, ist heute noch nicht klar. Grundsätzlich werde ich die Welt in St. Gallen und am Bodensee nicht total neu erfinden. Ich will aber durchsetzen, dass sich die Region nicht mit verschiedenen Ausrichtungen verzettelt. Wir brauchen nicht sechs Angebotsprofile, sondern werden uns auf drei wesentliche konzentrieren: Kongress-, Kultur- und Ausflugstourismus.

‣ **Wie gut ist die Verankerung des Ostschweizer Tourismus in der Politik?**
Diese kann überall immer noch besser sein. Ich denke aber, dass das Bewusstsein für den Tourismus bei den Lokalpolitikern in den letzten Jahren schon zugenommen hat. Der Tourismus wird als wichtiger Partner für die Profilierung einer Destination anerkannt. Persönlich finde ich den Draht zu den Behörden auch gut, weil ich früher mal als Wirtschaftsförderer des Kantons St. Gallen selber Teil von ihnen war.

‣ **Äussert sich das in mehr finanziellen Mitteln?**
Teilweise schon. Etwa mit mehr finanziellem Support für Projekte zur Angebotsverbesserung und -verknüpfung. Verwaltungs-Türen öffnen sich für unsere Anliegen leichter als auch schon. Es bewegt sich einiges in der Region.

‣ **Wie lauten die qualitativen und quantitativen Ziele, die Sie als operativer Kopf von St. Gallen-Bodensee Tourismus erreichen wollen?**
Natürlich will ich die Logiernächte steigern. 2006 hatten wir bereits zugelegt. 2007 wird auch ein Plus resultieren. Wenn dieses Wachstum nachhaltig sein soll, muss das Angebot stimmen.

Zur Person

■ Boris Tschirky (41) ist in Kriessern SG aufgewachsen und lebt dort noch heute mit seiner Frau und zwei Kindern. Im Oktober 2007 wird die Familie nach St. Gallen umziehen. Nach dem Erwerb der Matura-B in Heerbrugg studierte er an der Universität Zürich Geschichte, Allgemeines Staatsrecht und Volkswirtschaft. Seine berufliche Laufbahn begann er als Journalist, wurde danach Geschäftsführer der Interkantonalen Regionalplanungsgruppe Rheintal, wechselte ins Amt für Wirtschaft des Kantons St. Gallen, bevor er im Januar 2004 die Leitung Kongresse und Events bei St. Gallen-Bodensee Tourismus übernahm. Per 1. Januar 2008 wird er Direktor der Organisation. *ROW*

44 Mio.: Novotel am Flughafen

■ **München.** Novotel, die Business- und Familienmarke von Accor, wird das neue Münchner Flughafen-Hotel errichten und betreiben. Die Flughafen München GmbH gab grünes Licht für Konzept und Vision der französischen Hotelgruppe. «Der Flughafen München birgt mit steigenden Gästezahlen von knapp 5% pro Jahr ein enormes Wachstumspotenzial. Deshalb freuen wir uns riesig, das Rennen gemacht zu haben und an diesem so wichtigen Standort mit der Marke Novotel direkt vertreten zu sein», sagt Charlie Langlais, Generaldirektor Novotel bei der Accor-Hotellerie Deutschland. Das neue Hotel wird über 250 Zimmer verfügen und befindet sich unweit der beiden Terminals auf dem Gelände des Flughafens. Es liegt direkt an der zentralen Zufahrtsallee und ist an die S-Bahn angebunden. Baubeginn wird Anfang 2008 sein, die Eröffnung ist für Herbst 2009 geplant. Die Investitionssumme beläuft sich auf rund 27 Millionen Euro (44 Mio. Franken). *KJV*

Mehr Gäste

■ **Spanien.** Im Juli haben in Spanien so viele ausländische Touristen Ferien gemacht, wie nie zuvor. Insgesamt reiste eine Rekordzahl von 7,7 Millionen Touristen im Juli nach Spanien, ein Anstieg von knapp 2 Prozent im Vergleich zum Vorjahresmonat. Spitzenreiter waren die Briten mit zwei Millionen. Die Deutschen kamen mit 1,2 Millionen auf Platz drei hinter den Franzosen. Beliebtestes Ferienziel war Katalonien, gefolgt von den Balearen und Andalusien. *DST/sda*

Bei Ankunft

■ **Taxfrei einkaufen.** In den Schweizer Flughäfen sollen nicht mehr nur die abfliegenden, sondern neu auch die ankommenden Passagiere zollfrei einkaufen können. Die Wirtschaftskommission (WAK) des Ständerates empfiehlt dem Plenum ohne Gegenstimme, eine Nationalratsmotion zu überweisen. Von der Liberalisierung erhofft man sich 60 bis 80 neue Arbeitsplätze und zusätzliche Mieterträge von 20 bis 23 Mio. Franken für die Flughäfen. *DST/sda*

ST soll mehr Geld erhalten

■ **Ständerat.** Die Wirtschaftskommission (WAK) des Ständerates will die Finanzhilfe an Schweiz Tourismus (ST) aufstocken. ST soll in den nächsten vier Jahren 195 statt 186 Mio. Franken erhalten. Der Nationalrat hatte sich gegen eine Erweiterung des Zahlungsrahmens ausgesprochen. Wie die Parlamentsdienste mitteilten, möchte die Mehrheit die «ausgezeichneten» Leistungen von ST honorieren. Die Eroberung neuer ausländischer Märkte rechtfertige die Erhöhung, die lediglich die Teuerung ausgleiche. Für die Minderheit lässt die Lage der Bundesfinanzen diese Geste nicht zu.
Die WAK begrüsste den vom Nationalrat gutgeheissenen Vorschlag, die Instrumente der Exportförderung und der Standortpromotion sowie der wirtschaftlichen Zusammenarbeit unter dem Dach eines «Hauses der Aussenwirtschaftsförderung» zusammenzuführen. Sie lehnte es aber klar ab, mehr als 68 Mio. Franken für die Osec bereitzustellen. *DST/sda*

KOF-Umfrage 2. Quartal

Hotellerie im Aufwind

■ Vergleicht man das zweite Quartal 2007 mit dem Vorjahr, ist der Umsatz im Gastgewerbe um 3,5 Prozent gestiegen. Die Hotels legten um 7 Prozent zu.

Gudrun Schlenczek

Die positive Entwicklung hat das Gastgewerbe vor allem dem Logement zu verdanken, ist den frisch gedruckten Umfrageergebnissen der Konjunkturforschungsstelle KOF in Zusammenarbeit mit Gastrosuisse zu entnehmen: Ein Umsatzzuwachs von beinahe 7 Prozent wurde von der Schweizer Hotellerie letztmals im Jahre 2000 erzielt. Bei der Zimmerbelegung verzeichnen die 3- bis 5-Sterne-Hotels Wachstumsraten von über 9 Prozent. Die Schere zwischen den 4-und 5-Sterne-Hotels und den 1- bis 3-Sterne-Hotel hat sich bei der Zimmerbelegung weiter zugunsten der gehobenen Hotelkategorie geöffnet. Sowohl die Zahl der inländischen als auch der ausländischenGäste ist gestiegen.

Seit dem 4. Quartal letzten Jahres leisten auch die Gaststätten einen positiven Beitrag. Mit einem Umsatzplus von 1 Prozent im 2. Quartal 2007 im Vergleich zum Vorjahresquartal fällt dieser jedoch bescheiden aus. Dabei haben sich vor allem Gaststätten mittlerer Grösse positiv entwickelt, grosse mussten tendenziell eher eine negative Umsatzentwicklung hinnehmen, bei kleinen lag diese bei knapp über 0 Prozent.

«E-Marktplatz Fewo Schweiz»

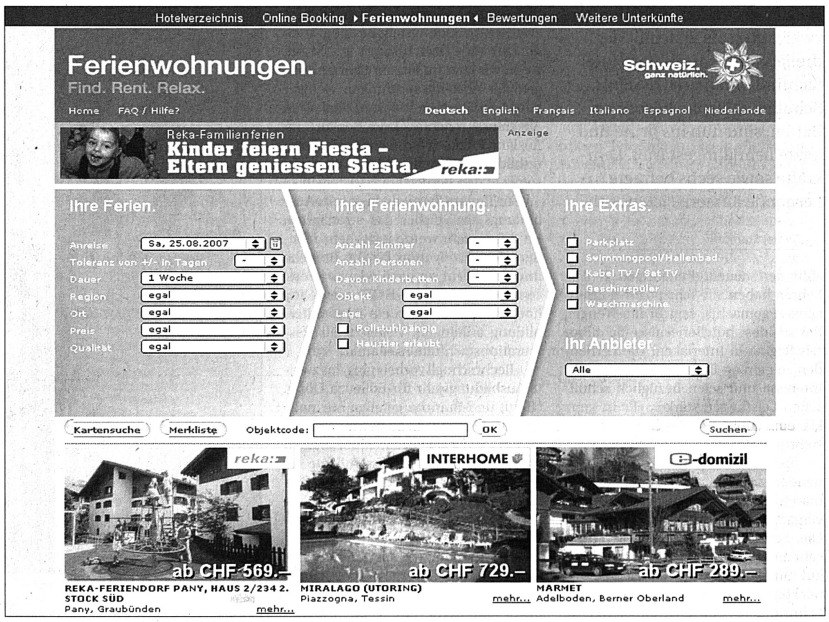
Klick – und Sie haben Ihr Objekt

■ Ein gutes Jahr nach der Lancierung des E-Marktplatzes Fewo Schweiz kann eine positive Bilanz gezogen werden. Auch wenn das System noch verbesserungswürdig ist und mehr Buchungen generiert werden könnten. Heute sind 21 210 Ferienwohnungen registriert.

Christine Künzler

17. August 2007: Gesucht wird auf MySwitzerland.com eine Ferienwohnung für zwei Personen für eine Woche im Raum Ostschweiz/Liechtenstein. Das Wunschobjekt ist eine 1-Zimmer-Wohnung für zwei Personen, Mietbeginn der 18. August 2007. Vorgeschlagen werden alles in allem 99 Ferienwohnungen aller Grössen. Die gewünschte Anzahl Betten erscheint zuoberst auf der Liste. Fazit des kleinen Tests: Wer in der Schweiz eine Ferienwohnung sucht, wird schnell und unkompliziert fündig. Und: einmalig in Europa, sind die Ferienwohnungen eines ganzen Landes auf einer einheitlichen Plattform präsent.

Das ist nicht selbstverständlich, denn die heutigen Partner der Fewo-Plattform bringen unterschiedliche Reservationssysteme mit: Feratel, Tomas, Interhone, Tiscover, Reka, E-Domizil, E-Holidayhome und Dimago. Thomas Winkler, Portal-Manager bei Schweiz Tourismus, erachtet den «E-Marktplatz Fewo Schweiz» als technisch ausgereift. «Navigation und Buchbarkeit sind einfach, und die Plattform ist attraktiv in das Internetportal von Schweiz Tourismus, MySwitzerland.com integriert.»



■ **E-Marktplatz Fewo Schweiz.** Die Ferienwohnungsplattform, die vor gut einem Jahr lanciert worden ist, vereint 21 210 Schweizer Ferienwohnungen von acht Partnern. Europaweit ein einmaliges Projekt Screenshot: htr

Viele Buchungsklicks, aber wenig Buchungen

Schwächen ortet Winkler in Sachen Datenqualität. Zum einen ist eine stattliche Anzahl von Ferienwohnungen nicht oder mit schlechten Bildern illustriert. «Solche Wohnungen lassen sich nicht vermieten», so Winkler. Der Wohnungsbesitzer muss also sein Angebot dringend bebildern und für gute Bildqualität sorgen. Vorbildlich in dieser Hinsicht sind Reka und E-Domizil: Alle Angebote sind bebildert, bei der Reka sind bereits 93% georeferenziert (vgl. Box). Tomas und E-Holidayhome indes haben lediglich rund 53% ihrer Wohnungen bebildert. Eine weitere Schwäche des Systems sind zudem die Preise der Objekte, die nicht überall exakt angegeben sind. Es fehlen Nebenkosten und Rabatte. Das Problem Nebenkosten werde gelöst, die Schwierigkeiten mit den Rabatten jedoch könnten nicht behoben werden, so Winkler. Es sei unmöglich, die vielen Rabattstufen mit den unterschiedlichen Reservationssystemen zu vereinheitlichen.

Gestartet hat der E-Marktplatz im Mai 2006 mit fünf Reservationspartnern, 14 900 Wohnungen und monatlich 23 000 Besuchern. Heute sind es 8 Partner, 21 210 Wohnungen und 43 000 Besucher. Mit den Buchungszahlen steht es noch nicht so gut. Zwar haben sich die Buchungsklicks von Juni 2006 bis Juni 2007 von 4000 auf 12 000 gesteigert. Doch ein Buchungsklick ist noch keine Buchung, er bringt dem User lediglich vertiefte Informationen zum Objekt. Roland Lymann, Vizedirektor Reka, spricht von «wenig Direktbuchungen» bei jährlich 5095 Buchungsklicks. Er geht jedoch davon aus, dass «die meisten Internetbesucher in einem zweiten Schritt direkt bei der Reka buchen».

Partner sind generell mit der Plattform zufrieden

Die Zahlen geben ihm Recht: Zwischen Januar und Juni 2007 generierte die Reka 69% Internetbuchungen (Vorjahresperiode 58%). «Wir bekommen viele Buchungen von neuen Gästen», so Lymann. Im letzten Halbjahr waren es generell 11% mehr als in der Vorjahresperiode, und plus 35% bei den Internetbuchungen. «Das Internet ist unsere wichtigste Distributionsschiene», sagt Lymann, «es bringt uns Gäste, an die wir sonst nie kämen.» Allerdings heisse das nicht, dass das Callcenter geschlossen werden könne. Vielmehr sei Beratung nach wie vor gefragt, auch wenn die Buchung dann übers Internet erfolge.

Marc Bertschinger, Geschäftsführer von E-Domizil Schweiz, will ebenfalls keine konkreten Buchungszahlen bekannt geben. E-Domizil hat im ersten Jahr «etwas über 1000 Anfragen vom Fewo-Marktplatz an die Vermieter weitergeleitet», so Bertschinger. «Die Anzahl dieser Anfragen hat im stärksten Reisemonat Juli jedoch noch massiv zugenommen.» Generell findet er die Fewo-Plattform «eine gute Sache. Für unsere Vermieter ist es sehr wichtig, dass wir dort präsent sind.» Bei Interhome ist man «immer mehr mit dem E-Marktplatz zufrieden», wie Mary Stefanizzi, Verkaufsleiterin Schweiz, festhält. Die ersten Kinderkrankheiten seien behoben. «Wir haben im ersten Jahr rund 200 Buchungen generiert und haben sehr viele Anfragen bekommen.» Vor allem von ausländischen Gästen.

Die Plattform wird erweitert und ausgebaut

Der «E-Marktplatz Fewo Schweiz» wird weiter ausgebaut. In einer ersten Phase werde die Fewo-Klassifikation des Schweizer Tourismus-Verbands stärker berücksichtigt und abgeglichen. Um die Qualität der Bebilderung zu verbessern, können künftig Gäste ihre Fotos hochladen – die der Wohnungsbesitzer akzeptieren oder ablehnen kann. Zudem ist ein Video-Upload geplant. In der zweiten Phase erhalten die Tourismusorganisationen ein Tool für die Georeferenzierung der Wohnungen, die dann auf Google Maps und Google Earth dargestellt werden können. Zur Qualitätssteigerung der Angebote werden die Feedback-Formulare erweitert: Gäste können neu Problemobjekte melden. «Jede Meldung kommt zum Wohnungsbesitzer», so Winkler. «Gibt es zum gleichen Objekt immer wieder Negativmeldungen, können wir die Wohnung blockieren, bis die Mängel behoben sind.»

Die Fewo-Plattform ist ein Innotourprojekt

■ Der Ferienwohnungs-Marktplatz ist Teil der Reka-Fewo-Offensive, die am ST-Ferientag 2005 lanciert wurde. Das Projekt ist von Innotour gefördert. Allerdings läuft die finanzielle Unterstützung Ende Jahr aus. Vermarktet wird die Plattform über zentrale Drucksachen von Schweiz Tourismus und über einen Flyer, der bei allen Bestellungen den Broschüren beigelegt wird. Zudem erscheint die Plattform im ST-Newsletter, der weltweit verschickt wird. Laufend optimiert wird auch die Google-Suche. So sind «Google-Ads» geplant (bezahlte Inserate, beziehungsweise Klicks, für die ein Tagesbudget gesprochen wird. Ist das Budget aufgebraucht, erscheint das Inserat erst wieder am nächsten Tag). – Die Ferienwohnungs-Plattform kann auch für destinationseigene Ferienwohnungen eingesetzt werden. So ist das System beispielsweise bei engadin.ch integriert worden. Bereits aufgeschaltet ist das System auch bei www.swissapartments.ch. Graubünden Ferien wird noch diesen Monat dazukommen. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

Grünes Licht für Air Berlin

■ Der Weg für die Beteiligung des Billigfliegers Air Berlin an der Schweizer Charter-Airline Belair ist frei. Alle involvierten Kartellbehörden gaben grünes Licht für den 49-Prozent-Anteil. Belair ist eine Tochter der Migros-Reisetochter Hotelplan und leidet unter einer ungenügnden Auslastung. Daran war nicht zuletzt die bisherige Konkurrentin Air Berlin schuld. Die Belair wurde Ende 2001 nach dem Grounding der Swissair gegründet und beschäftigt rund 180 Personen. *DST/sda*

Schiffe fahren wieder normal

■ Die wegen des Hochwassers der Aare eingestellte Kursschifffahrt auf der Aare zwischen Biel und Solothurn verkehrt ab heute Donnerstag wieder fahrplanmässig. Wie die Bielersee-Schifffahrtsgesellschaft weiter mitteilte, verkehren auch die Schiffe auf dem Bielersee und der Dreiseenfahrt gemäss Fahrplan. *DST*

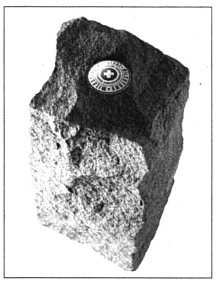
Bürgenstock-Resort: Grünes Licht für Vorprojekt

■ **Rosebud Heritage SA.** Das Vorprojekt für die Neugestaltung der Bürgenstock Hotels & Resorts ist von der Baudirektion des Kantons Nidwalden und von den Gemeinden Stansstad und Ennetbürgen positiv bewertet worden. Auf dem Bürgenstock kann demgemäss bis 2010 ein neues Hotel- und Erholungs-Resort entstehen. Im Mai dieses Jahres hatte die Rosebud Heritage SA das Vorprojekt zur Prüfung eingereicht. Mit entsprechenden Ergänzungen und Anpassungen der Zonenpläne sowie von deren Reglementen kann das Projekt der Rosebud Heritage SA verwirklicht werden.
Leitplanken bei der Neugestaltung seien «der Respekt vor dem historischen Ort und seiner natürlichen Umgebung, aber auch vor Tradition und Innovation», schreiben die Planer vom Architekturbüro Hoffmann & Gailloud, Lausanne, in ihrem Vorprojekt: «Die Erneuerung der Hotelanlage trägt dem Wert der historischen Bauten Rechnung und respektiert die lokale Kultur.»
Mitte April 2007 waren die Rosebud Hotel Holdings SA, Luxemburg, und die Barwa Real Estate Company mit Sitz in Doha (Katar) eine 50:50-Partnerschaft eingegangen, um das Rosebud-Portfolio zu entwickeln. Dafür stehen rund 350 Mio. Franken zur Verfügung. Neben den Bürgenstock Hotels & Resorts gehören das Hotel Atlantis in Zürich, das «Royal Savoy» in Lausanne, der «Schweizerhof» in Bern sowie zwei Liegenschaften mit Projekten in Belgien zum Portfolio. *KJV*

Milestone kennt keine Sommerpause

■ **htr-Tourismuspreis.** Nur noch wenig Zeit bleibt für eine Bewerbung um den Milestone 2007. Die bisherigen Eingaben – rund 50 – sind von guter Qualität, und die Jury (Elsbeth Hobmeier, Chefredaktorin htr, Mario Lütolf, Schweizer Tourismusverband, und Peter Keller, Seco) wird vor einer nicht leichten Aufgabe stehen. Wir erhoffen uns weitere innovative Projekte, welche sich in der touristischen Praxis bewährt haben. Es muss ja nicht unbedingt die Idee des «Kurdirektors» im Berner Oberland sein, der mit dem Gewehr an die Felswand geschossen hat, um anschliessend das Echo für einen Franken den erstaunten Gästen zu verkaufen – übrigens bereits 1850. Nein, handfeste aber witzige Projekte sind gefragt, die aufzeigen, wie unsere Tourismus- und Seilbahndirektoren, unsere Hoteliers und Restaurateure bestrebt sind, den Gästen etwas Neues zu bieten. Einsendeschluss: 10. September.

www.htr-milestone.ch



Schulhotel Regina

Alle sind mit neuer Lehre zufrieden

■ Die Lernenden, welche vor zwei Jahren als Erste mit der dreijährigen Ausbildung Hotelfachfrau/-mann (HOFA) im Schulhotel Regina begonnen hatten, sind nun ins dritte und letzte Lehrjahr gestartet. Lehrkräfte sowie sechs befragte Lernende äussern sich positiv.

Daniel Stampfli

«Mit den neuen dreijährigen HOFA-Lehren haben wir sehr positive Erfahrungen gemacht», sagt Bruno Wenger, Rektor des hotelleriesuisse-Schulhotels Regina in Interlaken. Die Lernenden zeigten an ihrer Ausbildung mehr Interesse und seien bezüglich schulischen Leistungen stärker. «Es ist ganz klar eine Aufwertung des Berufsfeldes», so Bruno Wenger.

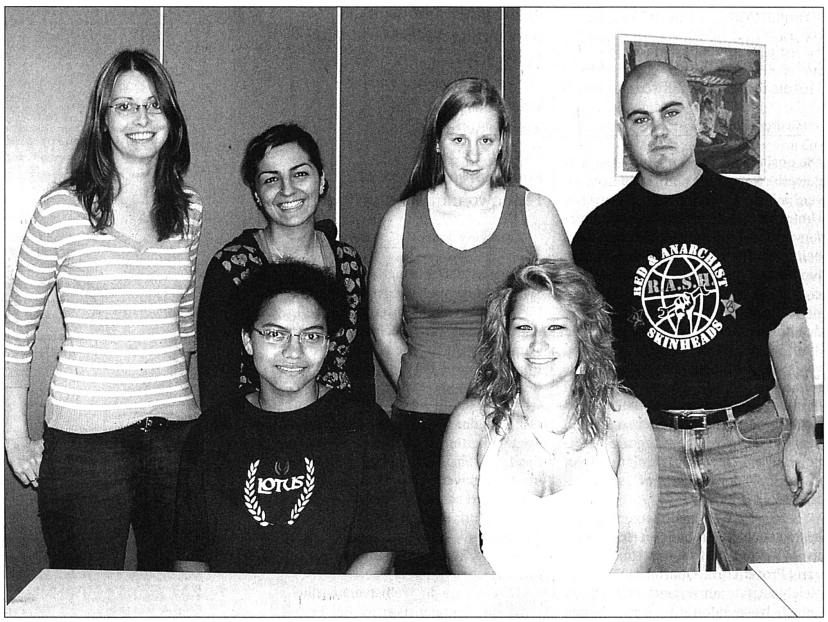
«Es kam sehr viel Stoff auf die Lernenden zu», resümiert Rosmarie Heimann, Fachlehrerin Berufskunde, das vergangene zweite Ausbildungsjahr. Die Lernenden seien engagiert und sehr interessiert gewesen und hätten gut mitgearbeitet. Im Vergleich zu früher könnten mit der neuen dreijährigen Lehre andere Leute angesprochen werden. «Sie arbeiten selbstständiger und zeigen mehr Eigeninitiative», so Rosmarie Heimann.

Die grosse Menge an Schulstoff im zweiten Ausbildungsjahr bestätigt auch die Lernende Özen Bozkurt. «Es ist gut, wenn wir jetzt im letzten Lehrjahr wegen der Abschlussprüfungen weniger neuen Stoff lernen müssen. Nach dem Abschluss möchte Özen Bozkurt im Ausland Englisch lernen oder eine Weiterbildung machen. «Ich möchte nicht sofort in den Berufsalltag einsteigen.»

Für Tamara Kym war das zweite Ausbildungsjahr «bisher das stressigste». Im dritten Jahr werde jetzt mehr repetiert. Ihre Motivation für die Branche und den Beruf sei nach wie vor gross. «Nach Abschluss der HOFA werde ich höchstwahrscheinlich ein Jahr Weiterbildung anhängen, vielleicht als Restaurationsfachfrau», so Tamara Kym.

«Recht schnell vorbei» ging das zweite Ausbildungsjahr für Edileuza Dörig. «Beruf und Branche gefallen mir nach wie vor gleich gut wie zu Beginn der Ausbildung. Es ist kein leichter Job, aber ein schöner.» Nach Abschluss möchte sie erst einmal in der Schweiz während fünf Jahren als Hotelfachfrau arbeiten. Danach möchte sich Edileuza Dörig als Hauswirtschaftsleiterin weiterbilden.

Auch für Philippe Giger ging das vergangene Ausbildungsjahr «ganz schnell vorüber und war kein Problem». Das dritte Jahr werde durch die Vorbereitungen auf die Abschlussprüfungen dominiert. Nach Abschluss der Ausbildung möchte Philippe Giger noch in einer anderen Branche eine Lehre absolvieren. «Ich möchte in Zukunft vermehrt draussen arbeiten können.»



■ **Haben Freude am Beruf:** Damaris Minder, Özen Bozkurt, Nicole Aschwanden, Philippe Giger (hinten v. l.), Edileuza Dörig, Tamara Kym (vorne v. l.). Sie haben vor kurzem das dritte und letzte Ausbildungsjahr begonnen. Foto: Daniel Stampfli

«Im zweiten Jahr kam viel Neues und Interessantes hinzu», blickt Damaris Minder zurück. «Im Betrieb konnte ich mehr Verantwortung übernehmen, und einen Grossteil des in der Schule Gelernten konnte ich im Betrieb umsetzen.» Nach Abschluss möchte Damaris Minder erstmals auf dem erlernten Beruf arbeiten, «das heisst Erfahrungen in anderen Hotels sammeln und mich dann möglichst schnell weiterbilden».

Für Nicole Aschwanden sei im Betrieb im zweiten Jahr nicht viel Neues hinzugekommen. «Ich arbeitete vorwiegend auf der Etage. Ich konnte das in der Schule Gelernte bei der täglichen Arbeit nicht wirklich umsetzen.» Nach Abschluss möchte sie dem Beruf treu bleiben, «aber am liebsten in einem anderen Sprachgebiet, in der Westschweiz oder im Tessin».

Da im dritten Jahr das Thema Réception neu im Lehrplan ist, mussten sich auch die Fachlehrer weiterbilden. Im Bereich Réception wird im dritten Ausbildungsjahr mit dem Reservationssystem Fidelio gearbeitet. Dafür wurden die Lehrkräfte geschult. Es wurde auch ein Lehrmittel geschaffen, mit welchem nun erste Erfahrungen gesammelt werden. «Neuer Stoff ist jeweils auch für die Lehrpersonen eine Bereicherung», so Rektor Bruno Wenger.



■ **Bruno Wenger,** Rektor des hotelleriesuisse-Schulhotels Regina.



■ **Rosmarie Heimann,** Berufskunde-Fachlehrerin.

Anzeige

SPA eMotion Die Unternehmensberatung für Spa- und Gesundheitsdienstleistungen

NEU IN DER SCHWEIZ:
SPA-MANAGEMENT-PROFI-KURS
Durchstarten zur Karriere im internationalen Spa-Business!

RIZZATO SPA CONSULTING

In diesem Jahr bieten die international renommierten Spa-Consulting Unternehmen Rizzato Spa Consulting und Spa eMotion zum ersten Mal diese wertvolle Fortbildung auch in der Schweiz an. Der große Erfolg der Managementkurse in den Vereinigten Arabischen Emiraten, Österreich, Italien und Deutschland zeigt das enorme Interesse dieser Fortbildung für die Spa-Fachwelt.
Eine schnelle Anmeldung ist empfehlenswert!

Kursdauer: 5,5 Tage
Veranstaltungsort: Lindner Grand Hotel Beau Rivage Interlaken
Termin 24. - 29. September 2007
Kursgebühr: EUR 1.890,- / CHF 3.100,- zzgl. gesetzl. MwSt. inkl. Skripten und Tagungspauschale (Pausenverpflegung, Mittagessen und Tagungsgetränke)
Nähere Informationen: www.spa-emotion.de
Kontakt: Tel. Nr. +49 (0) 7542 / 946 990



Kanton Luzern

Welche Werte schafft der Tourismus?

■ Die Wirtschaft des Kantons Luzern erzielt mit dem Tourismus ein direktes Umsatzvolumen von 1,5 Mrd. Franken und eine Wertschöpfung von 810 Mio. Franken pro Jahr. Damit leistet der Tourismus einen direkten Beitrag von 4,4% an die kantonale Wertschöpfung.

Karl Josef Verding

Im Branchenvergleich hat der Tourismus im Kanton Luzern bezüglich der direkten Wertschöpfung etwa dieselbe Bedeutung wie zum Beispiel die Maschinen- und Elektroindustrie und die Kreditinstitute (je 4,6%).

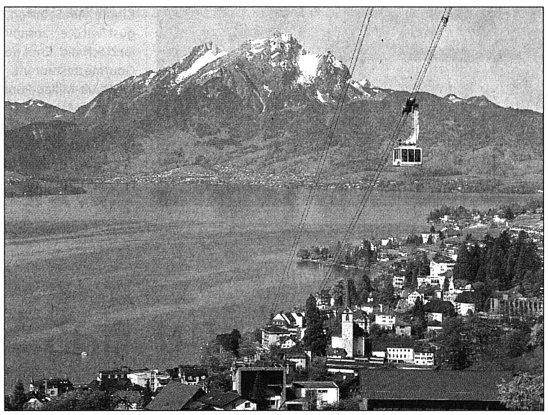
Dies geht aus einem Bericht zuhanden des Vorstehers der kantonalen Wirtschaftsförderung, Sven-Erik Zeidler hervor. Im Rahmen der Festlegung der tourismuspolitischen Strategie des Kantons Luzern wurde die BHP – Hanser und Partner AG mit dem Bericht über die Bedeutung des Tourismus für die Luzerner Volkswirtschaft beauftragt. Untersucht wird, wie viel Umsatz, Wertschöpfung und Beschäftigung im Kanton Luzern direkt – und indirekt – durch den Tourismus ausgelöst wird; wie viel die verschiedenen touristischen Leistungsträger (Hotellerie, Gastronomie, Bergbahnen, Unterhaltung/Kultur/Sport, Personenverkehr) sowie andere tourismusverwandte Branchen – vor allem Detailhandel – zur direkten touristischen Wertschöpfung beitragen; wie sich die direkten Effekte des Tourismus auf die verschiedenen Teilräume im Kanton verteilen; und welche Bedeutung dem Tourismus als Exportbranche im Vergleich zu anderen Branchen im Kanton zukommt.

Mängel der Produktivität verhindern besseres Ergebnis

Der Bericht weist nach: Hinsichtlich des Exportanteils aus dem Kanton Luzern kann sich der Tourismus mit der Industrie messen. Hinter den typischen Exportbranchen Chemie, Kunststoffe, Medtech/Präzisionsinstrumente, Maschinen- und Elektroindustrie sowie Textil/Bekleidung belegt er mit einer Exportquote von rund 75% der touristischen Wertschöpfung einen Rang unter den ersten sieben Branchen.

Gleichzeitig trägt der Incoming-Tourismus zirka 12% (620 Mio. Franken) zur gesamten exportinduzierten Wertschöpfung von insgesamt rund 5,3 Mrd. Franken bei. Nur die Maschinen- und Elektroindustrie sowie die Unternehmensdienstleistungen – inklusive Forschung und Entwicklung – sind diesbezüglich noch bedeutender.

Insgesamt gegen 8600 Arbeitsplätze (auf Vollzeitbasis) oder 6% aller Arbeitsplätze im Kanton Luzern hängen direkt vom Tourismus ab. Der relative Beitrag zur Gesamtbeschäftigung ist gemäss dem Bericht grösser als jener zur kantonalen Wertschöpfung. Dies ist auf die unterdurchschnittliche Arbeitsproduktivität in der Tourismuswirtschaft, insbesondere im Beherbergungs- und Gastrosektor, zurückzuführen: Mit 95 000 Franken pro Vollzeitäquivalent liegt die Wertschöpfung pro Arbeitsplatz deutlich unter dem Branchen-Durchschnitt von 122 000 Franken im Kanton Luzern. – Zum Vergleich: Die Branchen Chemie, Kunststoffe und Medizinaltechnik/Präzisionsinstrumente erwirtschaften mit zusammen 5200 Vollzeitäquivalenten (Tourismus: 8600) eine leicht höhere Wertschöpfung von 800 Mio. Franken als der Tourismus mit 780 Mio. Franken.



■ **Werte.** Weggis am Vierwaldstättersee: Die Region Weggis-Vitznau trägt 7% zur direkten touristischen Wertschöpfung im Kanton Luzern bei. Foto: Swiss-Image

Im interkantonalen Vergleich weist der Tourismus im Kanton Luzern bezüglich des direkten Wertschöpfungsbeitrags einen ähnlich hohen Stellenwert auf (4,4%) wie in den Kantonen Bern (4,6%) und Waadt (4,4%).

In der Stadt Luzern profitiert das Gastgewerbe (Beherbergungsgewerbe, Gastronomie) mit einem Anteil von 30% am meisten vom Tourismus, wobei dieser Wert gemäss den Ergebnissen im Vergleich mit anderen Schweizer Städten als eher niedrig zu beurteilen ist. Dem Detailhandel sind 20% der Umsätze zuzurechnen, was die hohe Bedeutung des Shopping-Tourismus, vornehmlich in der Stadt Luzern, unterstreicht.

Jährliche Gäste-Ausgaben von knapp einer Milliarde Franken

Die gesamten Gästefrequenzen im Kanton Luzern werden im Incoming- und Binnentourismus auf über 12 Millionen pro Jahr geschätzt. Rund 55% aller Logiernächte entfallen dabei auf die Stadt Luzern. Zwischen 2 und 2,5 Mio. Gäste im Kanton Luzern stammen aus dem Ausland, gegen 6 Mio. Gäste aus anderen Kantonen. Die jährlichen Ausgaben der Gäste belaufen sich auf knapp eine Milliarde Franken. Rund zwei von drei Gästefranken werden dabei in der Stadt Luzern ausgegeben. Auf einen Übernachtungsgast kommen im Durchschnitt drei Tagesgäste, in der Stadt Luzern gar deren vier. In den übrigen Teilräumen liegen die Tagesgästeanteile zwischen 63% und 77%. Das klar dominierende Tourismuszentrum im Kanton ist die Stadt Luzern mit einem Beitrag an die direkte touristische Wertschöpfung im Kanton von gut 60%. Danach folgen die Regionen Sursee (11%) sowie Entlebuch, Weggis-Vitznau (je 7%) und die übrige Region Luzern (8%).

KURZ UND BÜNDIG

Vals: Zumthors Hotelbaum-Plan

■ Der Haldensteiner Architekt Peter Zumthor will in den nächsten zwei Jahren Teile des Hotels Therme in Vals baulich verschönern und verbessern. Bis 2011 will er das Ganze mit einem Hotel-Turm für bis zu 40 Gäste in der Form eines Baums am Hang hinter dem Hotel krönen. Er soll 60 bis 70 Meter hoch werden. Bis 2009 werden laut «Südostschweiz» die beiden Aussenhäuser des Hotels, «Selva» und «Zervreila» auf den neuesten Stand gebracht und gestalterisch aufgewertet. Das Hotel soll in den zwei Jahren wenigstens teilweise offen bleiben. Dies sei nötig, weil die Mittel für die baulichen Eingriffe selber erwirtschaftet werden. Danach soll ein Teil des Hauptgebäudes abgebrochen und neu aufgebaut werden. Bauherrschaft und Zumthor streben auch eine betriebliche Entflechtung an. *KJV*

12% TGV-Effekt: Zürich reagiert

■ Zürich ist für die Franzosen interessanter geworden. Dank der neuen TGV-Verbindung zwischen Paris und der Limmatstadt (viereinhalb Stunden Fahrtzeit) übernachteten im Juni in Zürich rund 12% mehr französische Gäste als in der Vorjahresperiode. Zürich Tourismus (ZT) hat reagiert. Bisher gab es keinen Rappen aus, um Gäste aus Frankreich nach Zürich zu locken. Im Budget von ZT sind nun für dieses und die nächsten zwei Jahre je 150 000 Franken für den französischen Markt vorgesehen. Zwei Züge fahren täglich zwischen Paris und Zürich. Zwischen dem 10. Juni und Ende Juli verkehrten zwischen den beiden Städten laut SBB doppelt so viele Passagiere wie in der gleichen Zeit im Vorjahr. «Wir haben nur mit einer Zunahme von etwa 25% gerechnet», so SBB-Sprecher Jean-François Schmidt. *KJV/sda*

Hybrid-Konzept in Silvaplana

■ In das Ferienhotel Julier P(a)lace in Silvaplana – gegenwärtig 30 Zimmer – sollen im alten Frontteil gegen die Strasse sechs Wohneinheiten, davon zwei Erst- und vier Zweitwohnungen eingebaut werden. Die angrenzende und ruhiger gelegene Chesa Arsa, die heute bereits Hotelzimmer, Suiten und Wohneinheiten mit 45 Betten aufweist, soll zum Bed&Breakfast-Haus mit 58 Betten ausgebaut werden. Hotelier Daniel Bosshard sagte gegenüber der «Engadiner Post»: «Es ist ein Konzept für eine gesicherte Zukunft des Julier-Palace-Komplexes.» Eine Sanierung des alten Hotelkomplexes koste rund 6 Mio. Franken. Angesichts dieser Kosten sei die Erhaltung als reiner Hotelbetrieb nicht möglich. Bis zur Realisierung werde es jedoch «einige Jahre» dauern, so Bosshard. Nicht zuletzt aufgrund der Kontingentierung für Zweitwohnungen. *KJV*

Bayern: Hotels für EM in Ukraine

■ Bayerns Ministerpräsident Edmund Stoiber sieht in der Fussball-Europameisterschaft 2012 in der Ukraine und Polen eine «enorme Chance» für die bayerische Wirtschaft. Stoiber kündigte in München an, er wolle bei seiner Ukraine-Reise von Dienstag bis heute die wirtschaftlichen Kontakte «wesentlich vertiefen». Die Ukraine baue bei ihren Vorbereitungen auf die bayerischen Erfahrungen mit der Fussball-WM 2006. Laut Stoiber will die Ukraine bis zur EM vier Flugplätze aus- oder neu bauen. Das Land brauche rund 200 neue Hotels und etwa 4500 Kilometer neue Strassen. Daraus ergäben sich grosse Chancen für Aufträge an bayerische Unternehmen. Stoiber wird laut Nachrichtenagentur ddp in Kiew und Jalta unter anderm Gespräche mit Staatspräsident Viktor Juschtschenko und Premierminister Viktor Janukowitsch führen. *KJV*

Anzeige



Murten Classics wurden festlich eröffnet

■ **Obschon der Himmel wieder einmal weinte** und damit die Premiere des «Murten Classics» statt in den Schlosshof unters Dach der Deutschen Kirche zwang, eröffneten Classics-Direktorin Jacqueline Keller (links) und Elisabeth Oppliger, Geschäftsführerin des «Murtenbieter», das Konzert frohgelaunt. Die Büchler Grafino AG als Herausgeberin der Lokalzeitung hatte ihre Kunden zu einem prächtigen Konzert mit Schubert samt Apéro und Schlummertrunk geladen. *EHO*


Foto: A. Bruni

ABB-Chef kocht für Gourmets

■ **Restaurant Äbtestube, Bad Ragaz.** Bei der ABB gibt er den Ton an, in der «Äbtestube» sagt man ihm wo's langgeht – Fred Kindle. Am Samstag, dem 25. August wird er zusammen mit Roland Schmid, Chef de Cuisine vom Gourmetrestaurant Äbtestube (17 Gault-Millau-Punkte) ein Fünf-Gänge Menu auf den Tisch bringen. – Seit Januar 2005 steht Fred Kindle als CEO an der Spitze der ABB Group weltweit. 2006 erreichte seine ABB ein Gewinnplus von 89%. Am 25. August will er sein Können im Gourmetrestaurant des Grand Hotels Hof Ragaz beweisen. Ob Kindle auch in der Küche glänzt, können Gäste miterleben. Der Abend beginnt um 18.30 Uhr mit einem Aperitif, wo sich Fred Kindle bereits unter die Gäste mischen wird. Danach folgt das Diner mit auserlesenen Weinen und endet mit einem Schlummertrunk in der Quellenhof-Bar. Das Menü inklusive Aperitif kostet 158 Franken pro Person. Reservation wird empfohlen: Telefon 081 303 30 30. *KJV*

ZITAT DER WOCHE

«Wenn das, was auf dem Teller liegt, mehr Bonusmeilen auf dem Buckel hat als der Esser, das ist nicht gut.»

Daniel Witt von Rungis-Express, im Artikel über Klassiker und Regionales auf Seite 11

BUSINESS-PEOPLE

■ **Beat R. Sigg** (54), seit Juli 2007 Direktor ad interim im Zürcher Hotel Eden au Lac, hat diese Aufgabe nun definitiv übernommen. Er bleibt aus-



serdem Mitglied des Verwaltungsrats der Victoria-Jungfrau Collection AG, zu deren Portfolio das «Eden au Lac» gehört. Zuvor war Sigg von 2001 bis 2007 CEO der Dolder Hotel AG, Zürich. *KJV*

Hans Rudolf Schmid (49), ehemaliger Kurdirektor von Bad Ragaz und langjähriger Hotelier (Hotel Tamina Bad Ragaz, Hotel Derby Davos Dorf), ist seit dem 1. Mai 2007 als Stv. Direktor/Rooms Division im Park Hotel Waldhaus in Flims tätig. **Hannes Ingold** (36), Stv. Direktor/Food & Beverage, ist Absolvent der Hotelfachschule Thun (1997) und seit 9 Jahren im Park Hotel Waldhaus tätig. Gemeinsam vertreten sie die Direktion, **Christoph und Sabina Schlosser**. *KJV*

Andrea Dettwiler (Jahrgang 1977, Foto) übernimmt ab dem 1. November die Leitung von Zweisimmen Tourismus. Nach fast vierjähriger Tätigkeit



als Geschäftsführerin verlässt **Esty von Holzen** Ende Oktober diese Tourismusorganisation. Sie übernimmt die Geschäftsleitung von Vierwaldstättersee Tourismus mit Sitz in Stans, NW. Andrea Dettwiler ist in Bern aufgewachsen und zurzeit in Interlaken wohnhaft. Sie bringt Berufserfahrung aus der Hotellerie, dem Reisebüro und der Bank mit. Seit August 2000 arbeitet sie bei Interlaken Tourismus als Managerin Sales Promotion. *KJV*

Jacques Hefti (44) wurde vom VR der Rhätischen Bahn zum neuen Leiter Vertrieb und Marketing, Mitglied der Geschäftsleitung gewählt. Er wird das Geschäftsfeld, das interimsmässig vom Vorsitzenden der Geschäftsleitung, **Erwin Rutishauser**, geführt worden war, am 1. September übernehmen. Hefti will die Wachstumsstrategie der RhB im Tourismusverkehr im In- und Ausland umsetzen: «Ein zentrales Anliegen ist uns die intensivere Vernetzung mit den Destinationen und anderen wichtigen Partnern wie Graubünden Ferien und Schweiz Tourismus.» *KJV*

Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber

Grosses Lob für das Swiss-Team

■ Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber sprach auf Schloss Wolfsberg, dem «Hotel» der UBS über die Zukunft der Luftfahrt und namentlich der Swiss.

Silvia Pfenniger

Den Leistungen des Swiss-Teams stellte Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber auf Schloss Wolfsberg in Ermatingen ein gutes Zeugnis aus und folgerte: «Wir haben die Reiseflughöhe erreicht, und dies früher als erwartet.»

«Platform for Executive & Business Development»

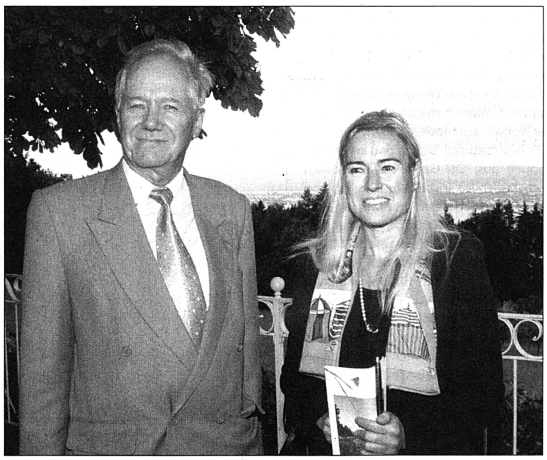
Die Gastgeber Toni und Brigitte Schönenberger, CEO von Wolfsberg, der «Platform for Executive & Business Development» der UBS in Ermatingen, und Peter Kurer, Mitglied der UBS-Konzernleitung luden prominente Vertreter aus Politik und Wirtschaft zu diesem Anlass ein. Höhepunkt des Abends im ausserordentlich gepflegten Rahmen mit persönlichem Touch war das Referat von Wolfgang Mayrhuber. Der Vorsitzende des Vorstands Deutsche Lufthansa, wie der Lufthansa-Chef offiziell heisst, sprach nach dem Nachtessen im kleinen Kreis, das im Parquinhaus stattfand, dann im grossen Konferenzsaal von Wolfsberg vor rund 400 Zuhörenden.

«Unsere Kunden fliegen nicht mit dem Vorstand»

Mayrhuber, der ohne Manuskript sprach, überzeugte mit seinem Wissen, seinem klaren, gradlinigen Denken, Humor und einer guten Dosis von Demut, «die es auch braucht». Zu seiner Führungsphilosophie sagte er: «Unsere Kunden fliegen nicht mit dem Vorstand». Ein grosses Lob von Mayrhuber gab es in dieser Beziehung für die gesamte Swiss-Team. Und die Swiss wird ihre Farben auch in Zukunft zeigen. «Wir wollen nicht alles mit dem (Lufthansa-)Kranich anmalen», erklärte Mayrhuber.



■ **Fröhliche Stimmung beim Nachtessen.** Nationalrat Peter Spuhler (links), CEO und Inhaber Stadler Rail AG, mit Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber.



■ **Im Park von Schloss Wolfsberg.** Deutschlands Boptschafter in Bern, Andreas von Stechow, und Österreichs Generalkonsulin Petra Schneebauer. Fotos: Silvia Pfenniger

GLOSSE

Mortadella

Hanspeter Gsell*

■ *Eigentlich wollte ich nur ein Panino. Ein wunderbar frisches Panino mit Mortadella. Die Dame an der Kasse antwortete mir darauf: «Wollen Sie einen Nussgipfel?» Ich drehte mich um und schaute fragend in die Runde. «Wer will einen Nussgipfel?» Da sich niemand meldete, drehte ich mich wieder zur Kasse hin. «Wollen Sie nun einen Nussgipfel?» Nein, natürlich wollte*



ich keinen Nussgipfel, sondern ein wunderbar frisches Panino. «Wenn Sie einen Nussgipfel nehmen, kostet das Panino einen Franken weniger. Und wenn Sie das ganze Menü bestellen, dann bekommen Sie noch einen vergünstigten Kaffee, eine Rubbelkarte und einen Kugelschreiber.» Ich beharrte auf dem Panino. Worauf sie antwortete: «Okay – also das Menü ohne Nussgipfel, ohne Kaffee und ohne Rubbelkarte. Wollen Sie das Panino mit Mortadella, Schinken oder Salami? Wenn Sie Schinken wählen, erhalten Sie gratis einen Orangensaft, eine vergünstigte Sonnenuhr und ein Geschenkzertifikat für einen Bimbobimbo.» Da ich keine Ahnung hatte, was ein Bimbobimbo sein könnte und auch keinen Bedarf an Sonnenuhren hatte, antwortete ich mit einem kurzen aber deutlichen «Mortadella!» «Möchten Sie Ihr Mortadella-Panino mit einer Extraportion Speck oder Schinken?»

«Vergessen Sie das Panino – ich nehme zwei Nussgipfel!». «Tut mir leid, Nussgipfel gibt es nur, wenn Sie das Menü 1 nehmen. Wollen Sie ein Panino dazu? Wenn Sie das grosse Mortadella-Panino wählen, erhalten Sie gratis einen Velohelm und zwei Happy-Pappers. Oder wollen Sie lieber das grosse Menü? Da ist ein Liter Cola dabei, eine Tube Senf sowie ein Malbuch. Oder nehmen Sie doch besser gleich das Super-Familien-Deluxe-Menü mit dem Badetuch!» Entnervt gab ich auf, verzichtete auf jeden weiteren Widerstand und bestellte alles. Den Velohelm setzte ich mir auf den Kopf, die Happy-Pappers steckte ich zusammen mit den Kugelschreibern, dem Malbuch und der Tube Senf ins Badetuch, verknotete es und warf die ganze Bagage über meine linke Schulter. Nur für Bimbobimbo war kein Platz mehr und ich liess ihn stehen.

*Hanspeter Gsell lebt in Basel. Über 30 Jahre Erfahrung in Gastronomie und Weinhandel sowie seine Reiseleidenschaft haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

Grindelwald

Zweites Cocolino Champion Festival

■ Wer kreiert das einfallsreichste Menü? In den Hotelküchen von Grindelwald wetteifern Kinder im Alter von sieben bis zwölf Jahren am Sonntag, 2. September in Teams um die Cocolino-Urkunde. Betreut werden sie an diesem Tag vom kochenden Kater Cocolino sowie von den Küchenchefs aus Grindelwald und Köchen der Jeunes Restaurateurs. Ab zirka 15 Uhr präsentieren die kleinen Köche ihre Gerichte auf dem Sportzentrum-Parkplatz und bieten diese zur Degustation an. *KJV*

Partnerschaft

Haus Hiltl lanciert «Tisch mit Herz»

■ Die Freiwilligenagentur, Stiftung Kirchlicher Sozialdienst Zürich fördert Partnerschaften von Wirtschaft und gemeinnützigen Organisationen. Ein Beispiel dafür ist «Tisch mit Herz», ein Engagement des Hauses Hiltl in Zürich. Das Züricher Gastronomieunternehmen gibt in Zusammenarbeit mit der Stiftung gratis Essensgutscheine an Menschen und Familien ab, die am Existenzminimum leben, sehr grosse Familien haben oder unter erdrückenden Schulden leiden. *KJV*

«Eurobike» Friedrichshafen

Messe der neuen Velotrends

■ Zur internationalen Fahrradmesse «Eurobike» werden rund 30 000 Besucher in Friedrichshafen am Bodensee erwartet. Vom 30. August bis 2. September stellen 853 Aussteller aus 39 Ländern die neuesten Branchentrends und Entwicklungen vor. 67% der Aussteller kommen aus dem Ausland. Wichtige Themen auf der Messe sind neben Sport- und Alltagsvelos auch Velobekleidung, -Sicherheit und -Reisen. Und mit passenden Accessoires will man die weibliche Kundschaft ansprechen. *KJV*



HOTELLERIE 9

Janet Fitzner | Die Leiterin eines Warschauer 5-Sterne-Hotels favorisiert eine gute Mischung weiblicher und männlicher Mitarbeiter.



GASTRONOMIE 10

Tracy Zimmermann | Die Kochlehrerin aus New York arbeitete in der Küche des «Bellevue Palace» in Bern an ihrem Praxisbezug.



TOURISMUS 12

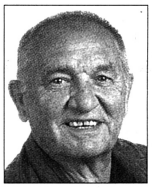
Arosa | 1300 Gäste bringen die Musik-Kurswochen. Sie bleiben jeweils doppelt so lang wie der durchschnittliche Arosa-Gast.

NACHRUF

Roland Schön ist gestorben

■ *Der Zürcher Innenarchitekt Roland Schön ist tot. Viele Hotels tragen seine Handschrift. Unter anderem das «Palace» in Gstaad: Dort entsteht ein neues Spa, das nun vom Team von Roland Schön fertigerstellt wird. Direktor Andrea Scherz hat einen Nachruf verfasst:*

Roland Schön hatte im Französischen Jura ein eigenes kleines Hotel, das Château de Germigney. Dieses kleine Prunkstück hatte der Innenarchitekt mit seinem Team dekoriert und eingerichtet. Es ist ein ideales Vorzeigemodell für sein Talent, Hotelbetriebe funktionell und trotzdem sehr elegant einzurichten. Obschon Roland Schön im Pensionsalter war, florierte sein Geschäft noch immer und er war in der glücklichen Lage, sich die Projekte und Kunden aussuchen zu können. Dies tat er mit grosser Sorgfalt und investierte viel Zeit für das erste Gespräch. Bei diesem Gespräch überzeugten nicht nur sein Können, sein Unternehmen und seine Mitarbeiter, sondern auch sein Charisma.



Wunderschön war es, dass Roland Schön nie seine eigenen Interessen in den Vordergrund gestellt hat. Ihm ging es in erster Linie um das Haus. Er kam nie in Versuchung, sich ein architektonisches Denkmal zu setzten. Im Gegenteil verstand er es, gewisse Räume so subtil neu zu gestalten, dass die Gäste erst beim zweiten Blick merkten, dass sie sich in einem neu dekorierten Raum befanden. Er machte aus seiner Arbeit kein Geheimnis, sondern erkläre jedes Mal mit viel Geduld und Präzision, was er tat und warum. Es schien oft, als wollte er sein Wissen und Können mit seinen Freunden teilen. Die Energie, die er für seine Arbeit aufbrachte, war beeindruckend.

Aus der Zusammenarbeit mit Roland Schön ergab sich auch eine private Freundschaft. Er war viel mehr als ein Geschäftspartner. Er war ein Sparringpartner, ein Freund und Vertrauter, welcher unheimlich viel Herzblut für das «Gstaad Palace» übrig hatte. Wir werden ihn sehr vermissen und täglich an ihn denken, wenn wir durch seine Räume gehen. *Andrea Scherz*

Revenue-Management

Mehr Ertrag dank innovativem Tool

■ Die Wichtigkeit von Revenue-Management wird auch in der Hotellerie immer mehr erkannt. Das Tool der flexiblen Preisgestaltung zur Optimierung von Auslastung und Ertrag trägt dazu bei, den Gesamtumsatz des Betriebes erheblich zu steigern.

Daniel Stampfli

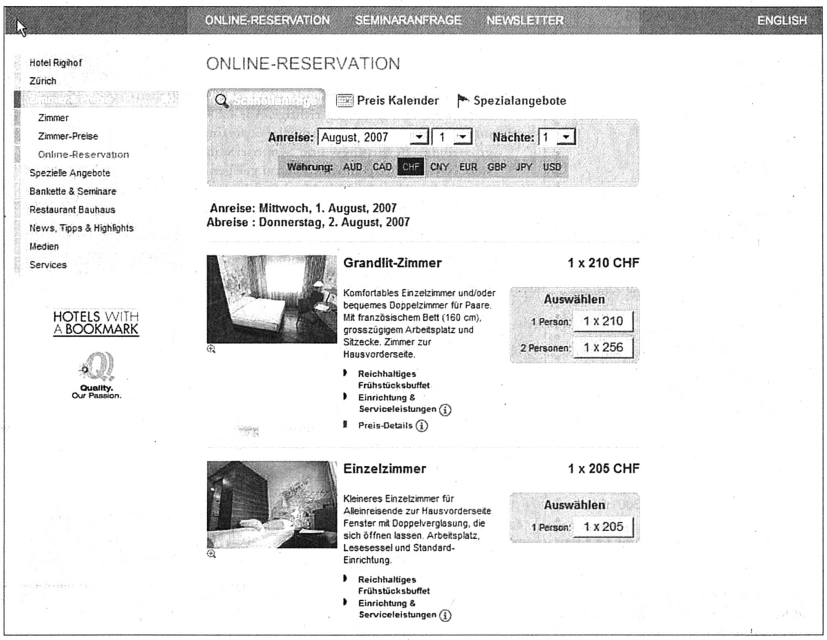
Zentrale Systeme bilden in einer Hotelgruppe die Grundlage für ein zukunftsgerichtetes Informations- und Prozessmanagement. Dadurch können Informationen effizienter gesammelt, konsolidiert und ausgewertet werden, laut Martin Emch, Geschäftsführer der Turicum Hotel Management AG (THMG), «eine Grundvoraussetzung für gruppenweite effiziente und effektive Marketing- und Verkaufsaktivitäten». Entsprechend geniesst die Unterstützung des Revenue-Managements (Definition siehe Box) bei THMG und deren Marketingorganisation «Hotels with a Bookmark» hohe Priorität.

Als ersten Schritt hat die Turicum Hotel Management AG die Integration des Online-Buchungssystems der Website mit einem Revenue-Management-System und dem Front-Office-System realisiert. Das Protel Front-Office-System liefert die notwendigen Daten, die durch die Revenue-Management-Software «Synergy» der Firma Active Metrics mit Sitz in Sierre automatisch übernommen und ausgewertet werden. Die vom System vorgeschlagenen Preise und Restriktionen werden dann in Echtzeit in der Booking-Engine der Hotel-Website wiedergegeben.

Deutliche Steigerung des Umsatzes

Für den Hotelier entfällt mit dieser Lösung die zeitintensive, manuelle Verwaltung der Booking-Engine. Während den ersten zehn Monaten seit Inbetriebnahme der Online-Booking-Engine von Active Metrics habe der Umsatz über diesen (kommissionsfreien) Kanal um 54 Prozent gesteigert werden können, bei einer Gesamtumsatzsteigerung von 19 Prozent über alle Kanäle, so Martin Emch. Dies sei ein klares Zeichen dafür, dass Marketing- und Verkaufsaktivitäten gekoppelt mit effizienter Technologie zu einer erheblichen Umsatzsteigerung führen können.

Laut Martin Emch darf aber der menschliche Faktor nicht ausser Acht gelassen werden. «Soll das Revenue-Management-Tool optimal eingesetzt werden, gehören neben dem Implementieren und Pflegen der Revenue-Management-Kultur im Betrieb auch die Überprüfung des Systems und die manuelle Intervention zu den regelmässigen Pflichten und Aufgaben des Hotelmanagements.



■ **Buchung über Schnellabfrage:** Auf der Booking-Engine können die Kunden die Verfügbarkeit unter anderem über eine Schnellabfrage der Aufenthaltsdaten prüfen. Screenshot: zvg

Active Metrics gehe sehr stark auf die Eigenarten, Bedürfnisse und Wünsche ein und habe das Programm entsprechend immer wieder modifiziert und angepasst. «Es fand ein intensiver Austausch statt», so Martin Emch.

Auch Beat R. Blumer, Direktor und Eigentümer des Claridge Hotels in Zürich (30 Zimmer), ist für Active Metrics des Lobes voll: «Der Support ist das Beste, was ich je von einer Internetfirma erhalten habe.» Das innovative Unternehmen arbeite vor allem mit kleinen und mittleren Hotels zusammen. Die Software werde speziell auf die Bedürfnisse der einzelnen Hotels zugeschnitten. «Das Tool ‹Synergy› hat sich hervorragend bewährt, ich habe insbesondere personell bedeutend weniger Probleme», so Blumer. Es können klare Preise gemacht werden, die vom System vorgeschlagen werden. Die Mitarbeiter mussten bloss erklären lernen, warum der Preis nicht immer derselbe ist. Der Umsatz des «Claridge» über die eigene Homepage wurde verzehnfacht, der RevPAR (Umsatz pro verfügbares Zimmer) von 219 auf 238 Franken gesteigert. «Ich kann das ‹Synergy› nur bestens empfehlen», so Beat R. Blumer. Es sei für den Anwender einfach, der Réceptionist wisse ganz genau, welchen Preis er offerieren könne. «Wir können eine Best-Rate-Garantie geben», so Blumer. «Jedermann hat die Garantie, dass er auf unserer Homepage den günstigsten Preis überhaupt im Netz erhält. Damit versuchen wir möglichst viele Repeaters auf unsere Homepage zu bringen, weg von den diversen Internetkanälen.»

Kurzfristige Maximierung des Gesamtumsatzes

■ Revenue-Management wird häufig mit Ertragsmanagement übersetzt. Es handelt sich um ein Instrument zur simultanen und dynamischen, meist rechnergestützten Preis- und Kapazitätssteuerung. Im Wesentlichen geht es dabei um die erlös- bzw. gewinnmaximale Vermarktung von Kapazitäten durch entsprechende Preisdifferenzierung und Marktsegmentierungen.

Wie Jan Boruszewski von der Uni Hannover in «Revenue Management – ein Überblick» schreibt, strebt der Anwender eine kurzfristige Maximierung des Gesamtumsatzes des betrachteten Dienstleistungsprozesses an.

Die Möglichkeiten des Revenue-Managements auf gesicherter informatorischer Basis haben sich in der Praxis durch leistungsfähigere betriebliche IT-Systeme und mit Ausbreitung der Internetnutzung vermehrt. Das Revenue-Management ist vor bald 30 Jahren zunächst aus der Kapazitätssteuerung beim Personentransport durch Fluggesellschaften entstanden. *DST*

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

kein Cash in der Kasse
besser planen mit
VSGG
www.vsgg.org
VERBAND SCHWEIZER GASTRO- UND GROSSKÜCHENFACHPLANER

• BAD & WELLNESS • BETT • TISCH • KÜCHE •
Sauna-Pool-Tuch
Zwirnqualität schussfarbig blau, reine Baumwolle, koch- und chlorecht. Weitere Modelle 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

SmartBox
Digitaler Code Safe
MINIBAR SYSTEMS www.minibar.ch

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:

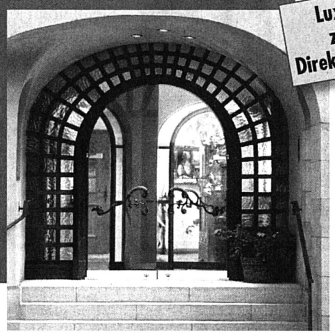
- **Analysen und Gutachten**
- **Managementvermittlung**
- **Marketing / Verkaufsförderung**
- **Reorganisationen**
- **Neu- und Umbauprojekte**
- **Diskrete Abklärungen**

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

Ein Haus mit vielen Möglichkeiten

– für Gäste mit hohen Erwartungen.

Luxus-Immobilie zu verkaufen. Direkt vom Eigentümer.











Wenn Sie das Besondere suchen, z.B. als private Residenz, repräsentativen Firmensitz oder internationalen Treffpunkt im Herzen Deutschlands, dann ist diese märchenhafte Immobilie genau das richtige. Auf 4.200 qm Wohn- und Nutzfläche sind 56 stilvolle Gästezimmer, sowie grosszügige Bewirtungs- und Seminarräume auf höchstem Niveau untergebracht. Zentral gelegen und schnell zu erreichen über die A7 in Nord-Süd-Richtung, über die A6 von Ost nach West, im Südosten Deutschlands.

Vereinbaren Sie noch heute einen unverbindlichen Termin.

Nähere Informationen unter: 071 53 47 138
Diskretion wird zugesichert · www.privatresidence.com

Preishit in sehr gutem Zustand!
Ein Betrieb mit grossem Potenzial!

Im Auftrag aus Altersgründen zu verkaufen im Kanton Bern ein bestens eingeführter grosser

Landgasthof

umfassend: Gaststube mit 30 SP, diverse Säli mit total 100 SP, eine Terrasse mit 45 SP. Grosser klimatisierter Saal für bis 200 SP, Gewölbekeller mit 70 SP, 6 Zimmer mit 15 Betten inkl. D/WC/Lavabo. Mit Nebenräumen und Parkplatz. Ideale Räumlichkeiten für Familienfeste und Grossanlässe.

Gebäudeversicherungswert CHF 4,194 Mio.
Verkaufspreis nur CHF 790 000.–
inkl. Grossinventar

Gastgeber und Unternehmer sind gefragt, dann steht Ihnen eine erfolgreiche Zukunft bevor. Eigenkapitalbedarf mindestens CHF 250 000.–.

Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung,
3800 Interlaken,
Tel. 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88
juerg.zumkehr@quicknet.ch; www.zumkehr.ch

Zu verkaufen

im Berner Oberland, Nähe Thunersee, gut eingeführtes

***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

Oberhalb des Baldeggersees mit herrlicher Aussicht übers Hitzkirchertal verkaufen wir das

Bildungs- und Sportzentrum «Chlotisberg» 6284 Gelfingen.

Das **Seminarhaus,** mit neuwertiger **Doppelturnhalle,** steht auf einem 8'772 m² grossen, gut erschlossenen Grundstück, mitten im Grünen. 4 Seminarräume, Einzel-/resp. Doppelzimmer mit total 56 Betten. **Restaurant** mit funktioneller Küche und 70 Sitzplätzen, grosse Terrasse mit Kinderspielplatz und 35 Parkplätze ermöglichen einen vielseitigen Betrieb.

Kaufpreis inkl. Betriebseinrichtung und Mobiliar: **Fr. 2'200'000.–**

Willy Mischler, Tel. 041 418 40 25
willy.mischler@intercity.ch

INTERCITY
Immobiliendienstleistungen Basel Bern Luzern Olten St.Gallen Zürich
www.intercity.ch Töpferstr. 5/Weggishaus 6004 Luzern 041 418 40 10

Hotel Weisses Rössli, 6440 Brunnen



Für den traditionsreichen, vor kurzem wieder aufgebauten Gastronomiebetrieb im Kurort Brunnen suchen wir per 1. Januar 2008 einen bzw. eine

Pächter/Pächterin

Sie werden folgende Top-Infrastruktur vorfinden:

- Restaurant im Parterre mit 60 Plätzen
- drei Säle im 1. OG a 20, 30 und 50 Sitzplätzen, die zusammengelegt werden können
- 11 topmoderne 4-Sterne-Suiten sowie 6 Doppelzimmer
- Strassencafé mit 30 Plätzen
- 20 eigene Parkplätze

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Reichmuth Immobilien AG, Baumgarten 7, 6432 Rickenbach
Telefon 041 810 12 33
Natel 079 342 06 27
E-Mail: immobil@bluewin.ch

177799/430011

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

Schweiz/Wallis:

***Superior-Hotel

zu verkaufen

Im deutschsprachigen Wallis in beliebtem Ferienort (Sommer + Winter) verkaufen wir zur Lösung von Nachfolgefragen das Aktienkapital eines gut etablierten ★★★-Superior-Hotels mit 80 Betten, Restaurant, Bar, Hallenbad, Sauna, Solarium. Direkt bei Bahnen u. Skiliften. Interessanter Preis.

Chiffre O 038-198937, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Gläne 1.

177679/382708

Südostschweiz, Oberes Rheintal

Liegenschaft mit Potenzial

- **Gastro-Betrieb (Club) mit 2½-Zimmer-Wohnung und Zimmern,** freistehend, kürzlich mit viel Aufwand renoviert.

Direkt angrenzend

- **Mehrfamilienhaus,** freistehend mit 5 Wohnungen (total 18 Zimmer, viel Nebenräume).
- Grundstück 1714 m²
- vielfältige Nutzungsmöglichkeiten
- **Verkaufspreis CHF 2 000 000.–**
- evtl. Einzelverkauf

Anfragen unter Chiffre A117894, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach 238, 7007 Chur.

177859/433895

Murten
Zu verkaufen an zentraler Lage, eingangs Stadtkern

Hotel-Restaurant Enge

- Drei-Sterne-Hotel mit 43 Zimmern
- Restaurant, Rotisserie 160 Plätze
- Gartenrestaurant 140 Plätze
- Saal für Grossanlässe mit Bühne unterteilbar mit total 950 Plätzen
- auch Umnutzung möglich
- Verkaufspreis Fr. 4 890 000.–

Leu & Co
Immobiliengesellschaft
4901 Langenthal
Telefon 062 923 23 08
www.leuimmobilien.ch

LEU

Berner Oberland - Thunersee
mit einmaligem Alpenpanorama

Im Auftrage zu verkaufen nach Vereinbarung ein an erhöhter Lage 1976/1986 im Chaletstil erstelltes, bestens eingeführtes

***-Hotel – Restaurant

mit sep. Wohnchalet

Der Betrieb mit Baujahr 1976/86 umfasst:

- 26 schöne Hotelzimmer mit D/Bad u. WC, Balkon oder Terrasse
- Restauration unterteilt mit ca. 140 SP
- Terrasse mit ca, 80 Sitzplätzen
- 4-Zimmer-Direktionswohnung
- mit allen notwendigen Nebenräumen

Nähe Busstation, grosser Auto- u. Carparkplatz.
Ertrag aus Restauration ca. CHF 1,25 Mio.
Ertrag aus Hotel ca. CHF 0,35 Mio.
Verkaufsrichtpreis CHF 2,35 Mio.
Gebäudevers.-Wert CHF 5,68 Mio.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung,
3800 Interlaken,
Natel 079 656 56 88,
juerg.zumkehr@quicknet.ch; www.zumkehr.ch

Hotel & Gastro *formation* by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Ausschreibung der Berufsprüfungen 2008 für:

- **Gastronomieköchin/Gastronomiekoch** **BP GK**
- **Restaurationsleiterin/Restaurationsleiter** **BP RL**
- **Hauswirtschaftsleiterin** **BP HL**

	BP GK	BP RL	BP HL
Prüfungsdaten	März 2008 Juni/Juli 2008	März/April 2008	März 2008
Prüfungsort/e	Weggis	Weggis	Weggis + Interlaken
Prüfungssprache	Deutsch	Deutsch	Deutsch
Zulassungsbedingungen	Gemäss gültigem Reglement/Weglegung vom 11. Nov. 1998	Gemäss gültigem Reglement/Weglegung vom 11. Nov. 1998	Gemäss gültigem Reglement/Weglegung vom 11. Nov. 1998

Prüfungsgebühr Die Prüfungsgebühr beträgt für diese drei Prüfungen **CHF 2100.–** inkl. Materialkosten und Fachausweis-Registergebühr (Ohne Übernachtung).

Anmeldung Die Kursteilnehmer der verschiedenen Vorbereitungskurse erhalten die Anmeldeunterlagen im Kurs. Es wird die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen berücksichtigt. **Anmeldeschluss: 1. Oktober 2007 (Datum des Poststempels).** Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Formular an folgende Adresse: Hotel&Gastro *formation*, Frau Nicole Zünd, Schulzentrum, Eichistrasse 20, 6353 Weggis, Tel. 041 392 77 77, Fax 041 392 77 70

Repetenten Repetenten werden gemäss Reglement zur Prüfung zugelassen.

Hinweis Bitte beachten Sie die separaten Angaben zum Zulassungsprozedere bei den Anmeldeunterlagen.

177477/63967

A vendre

Motel les bouquetins

1660 Château-d'Œx près de Gstaad

E-Mail: gmmontaini@bluewin.ch
Tél. 079 773 62 14

177806/7439

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

174079/390239



Düsseldorf: Sieben neue Hotels

■ **Top-Segment.** Bis 2010 sind in Düsseldorf 7 neue Erstklass- und Luxusherbergen geplant. Mit dem Breidenbacher Hof und dem Maritim Hotel am Flughafen (beide eröffnen zum Jahresende), dem Innside Düsseldorfer Loft 12, dem Mövenpick Hotel, dem 4-Sterne-Hotel im WestLB-Gebäude, dem Kongresshotel Van der Valk und dem Hyatt Hotel an der Spitze der Speditionstrasse (soll bis 2010 fertig werden) kommen knapp 2000 neue Betten auf dem Düsseldorfer Hotelmarkt hinzu. Laut Tageszeitung «Express» angeblich schon auf Monate ausgebucht ist der neue «Breidenbacher Hof». Jetzt wurde im Rohbau der neuen Luxusherberge Richtfest gefeiert.
Dass Düsseldorf ein sehr attraktiver Hotelstandort ist, verdankt es vor allem den vielen Leitmessen, die ihr Publikum aus aller Welt anziehen. Und auch der florierende Flughafen wirkt sich positiv auf die Nachfrageentwicklung aus – vor allem bei Geschäftsreisenden. *KJV*

«Weltbestes»

■ **«Travel + Leisure»: World's Best Awards.** Bei der Wahl der prestigereichen World's Best Awards 2007 des Magazins «Travel + Leisure» erhielt The Oberoi Udaivilas die besten Noten. Mit der höchsten Gesamtbewertung von 94,36 wurde das inzwischen mehrfach preisgekrönte indische Luxusdomizil zum besten Hotel der Welt gewählt. Der Award basiert auf der Meinung der Leser. Dabei werden Hotels weltweit nach Kriterien wie Zimmer, Service und Location bewertet. *KJV*

Deutschland: WM-«Nachspielzeit» ist vorbei

■ **Hotelkonjunkturbarometer.** Leicht steigende Auslastungsraten und sinkende Durchschnittspreise in der Hotellerie vermeldet der Hotelverband Deutschland (IHA). «Die positiven Impulse des Jahres 2006 und der Fussball-WM konnten nur zwei, drei Monate lang ins Jahr 2007 mitgenommen werden», berichtete Fritz G. Dreesen, Vorsitzender des Hotelverbandes, bei der Präsentation des IHA-Konjunkturbarometers in Berlin. Die durchschnittlichen Zimmerpreise sanken um 2,0% auf 85 Euro (139 Franken). Dreesen: «Unsere Hoteliers spüren sehr wohl den Kaufkraftentzug durch den Anstieg der Mehrwertsteuer und die massiven Steuer- und Abgabenerhöhungen», sagte Dreesen. Nach Angaben des deutschen Statistischen Bundesamtes setzte das Beherbergungsgewerbe von Januar bis Mai 2007 nominal 2,0% mehr um als im Vorjahreszeitraum, real bedeutet dies jedoch ein Minus von 0,5%. – Die Zahl der Übernachtungen stieg in den ersten fünf Monaten im klassischen Beherbergungsgewerbe um 3,4%. «Besonders positiv bewerten wir die erneute Steigerung der Übernachtungen ausländischer Gäste um 7,2%», so der IHA-Vorsitzende. Die durchschnittliche Zimmerauslastung kletterte im ersten Halbjahr 2007 um 1,3% auf 61,8%. Die grössten Zugewinne hatten dabei Hotels in Grossstädten (+1,4%) und Häuser der Budgethotellerie (+2,0%), während Häuser der Luxushotellerie (+1,2 Prozent) leicht unter dem Durchschnitt blieben. *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

«Tag des Historischen Hotels»

Das Romantik Seehotel Sonne in Küsnacht veranstaltet am Sonntag, 26. August 2007, von 13 bis 17 Uhr, einen Tag der offenen Tür. Die Besucherinnen und Besucher können das Haus individuell besichtigen und erhalten dabei an diversen Info-Punkten interessante Informationen über die lange Geschichte der «Sonne». Nach dem Rundgang werden alle Teilnehmenden vom «Sonne»-Team kostenlos mit Kaffee und Kuchen verwöhnt. Die Aktion findet im Rahmen von «1. Tag des Historischen Hotels» der Vereinigung «Swiss Historic Hotels» statt. *KJV*

Nominiert: «Lenkerhof»

Das Lenkerhof alpine resort wurde aufgrund der 16 Punkte seiner Gault-Millau-Küche im Restaurant Spettacolo für die Kategorie Gourmet des diesjährigen «Best of Swiss Gastro Award» nominiert. Gegen 300 Betriebe haben sich dieses Jahr beworben, 92 wurden nominiert. Der Gastro Award wird bereits zum vierten Mal verliehen, und ist aufgeteilt in die acht Kategorien Gourmet, Newcomer, Classic, Family, Nightlife, On the Move, Trend und Business & Care. Die Preisverleihung findet am 19. November 2007 in Basel statt. *KJV*

Lenzerheide: 1. Lehrlingstag

45 Lernende, von Malix bis Brienz, vom Bäcker, Heizungsmonteur, über den Koch bin hin zur Hotelfachangestellten, trafen bei der Talstation Val Sporz zum «1. Lehrlingstag» ein. Empfangen wurden sie von den Initianten des Anlasses, dem Handels- und Gewerbeverein Lenzerheide, dem Hotelierverein Lenzerheide, der Gastrosektion Churwalden und Lenzerheide sowie von Lenzerheide Tourismus. Was haben der Lenzerheide Businessplan und die EM '08 gemeinsam? Anhand anschaulicher Beispiele wurden den Lernenden die Themen näher gebracht und erklärt. Ein gemütlicher Grillplausch auf der Terrasse vom Hotel Kurhaus rundete das Programm der «Premiere» ab. *KJV*

Trend-Forum: «Future. Now»

Unter dem Motto «The Future. Now» wird Worldhotels vom 3. bis 5. September 2007 in Rom mit seinen Mitgliedern deren Zukunftserwartungen sowie aktuelle Trends und künftige Herausforderungen diskutieren. Zum zweiten Leadership-Forum hat die Hotelgruppe für unabhängige Häuser und regionale Hotelketten die Besitzer, Management-Gesellschaften und Direktoren der angeschlossenen Hotels eingeladen. *KJV*

General-Managerin Janet Fitzner

Frauen müssen die Karriere wollen

■ Als erste Frau und noch dazu als Ausländerin leitet Janet Fitzner ein Fünf-Sterne-Hotel in Warschau. Frauen verfügen nach ihrer Erfahrung über jene Qualitäten, die im Hotelgewerbe vorteilhaft sind. Aber sie fördert auch männliche Nachwuchstalente.

Joachim Barmwoldt

General-Managerin in Polen – bedeutet dieser Job eine grosse Umstellung? Janet Fitzner lächelt. «Ich bin mal beruflich von Köln nach Düsseldorf gewechselt. Da war der Kultur- und Mentalitätsunterschied ähnlich gross wie zwischen Deutschland und Polen», scherzt die blonde Frau aus Peine bei Hannover. Im Übrigen seien Frauen in Führungspositionen in Polen nichts Ungewöhnliches, nicht zuletzt weil die Kinderbetreuung in Polen besser als in Deutschland sei. «So gibt es hier viele weibliche Führungskräfte, sogar unter Ingenieuren», sagt Janet Fitzner. Seit dem 23. Oktober 2006 leitet sie in Warschau das «Radisson SAS Centrum Hotel», ein Haus mit 200 Angestellten und 311 Zimmern.

«Ich wollte eine breitere Grundlage für die Karriere»

Janet Fitzner hat zuerst Hotelkauffrau gelernt. «Doch das war mir nicht genug. Ich wollte eine breitere Grundlage für meine Karriere haben.» Sie absolvierte an der Fachhochschule Worms den Master-Studiengang in Betriebswirtschaft und Touristik. Im Dezember 1988 heuerte sie als Sales-Manager im «Inter-Continental» in Köln an. Dort arbeitete sie bis 1992, wechselte dann als Director of Sales & Marketing zum Radisson SAS Hotel Düsseldorf. Eine weitere Karrierestufe erklomm sie in Dublin. In der irischen Hauptstadt war sie als Director of Sales & Marketing und Revenue Manager im St. Helen's Radisson SAS Hotel tätig. In Hannover erlebte sie als Executive Assistant Manager die Voreröffnungsphase im Radisson SAS Hotel während der EXPO.

Der Sprung an die Spitze gelang Janet Fitzner im Jahre 2000. Da wurde sie zur General-Managerin des Radisson SAS Hotels Hannover befördert. Zwei Jahre später übernahm sie in Hamburg die Position des Hoteldirektors im Radisson SAS Hotel. Von August 2003 bis Oktober 2006 leitete sie als General-Managerin das Radisson SAS Hotel Stettin, das erste Hotel der internationalen Kette in Polen. «Man muss im Hotelgewerbe flexibel sein und häufige Umzüge in Kauf nehmen», sagt Frau Fitzner. Sie schätzt sich als sehr flexibel ein. In Warschau hat sie eine Wohnung in ihrem Hotel bezogen, und als Wagen nutzt sie den Volvo ihres Schweizer Vorgängers Michel Schutzbach.



■ **Welcher Farbton passt?** Janet Fitzner (links) sucht mit ihrer Assistentin Dorota Lesiewicz den Stoff für textile Stuhl-Überwürfe aus. Foto: Barmwoldt

Frauen haben nach ihrer Einschätzung mindestens genauso gute Chancen wie Männer, um im Hotelgewerbe Karriere zu machen. Eine gute Voraussetzung dafür sei, dass viele Frauen über jene Qualitäten verfügten, die im Hotelgewerbe vorteilhaft seien. Als Beispiele nennt Fitzner die positive Einstellung zum Service und die Liebe zum Detail. «Ausserdem kontrollieren Frauen lieber einmal mehr als einmal zu wenig», sagt sie. In ihrem Warschauer Hotel gibt es zurzeit in Abteilungsleiterpositionen mehr Frauen als Männer.

«Frauen sollten klar sagen, wohin sie beruflich wollen»

«Man muss als Frau den Willen zur Karriere haben und diesen Wunsch auch deutlich machen», betont Janet Fitzner. Das sei nach ihrer Erfahrung das Wichtigste. «Ausserdem muss man beweisen, dass man Führungsqualitäten und Unternehmergeist hat.» Hilfreich sei darüber hinaus ein Mentor, der einem helfe. So sollten Frauen bei Entwicklungsgesprächen mit ihrem Vorgesetzten klar sagen, wohin sie beruflich wollen. «Also Ziele mit dem Chef vereinbaren und fragen, was brauche ich noch, um dieses Ziel zu erreichen», präzisiert die General-Managerin. «Wir waren früher zu blauäugig und warteten. Die heutigen jungen Menschen sind zielbewusster.»

Chancen auch für Schüchterne – wenn sie Potenzial haben

Laut Janet Fitzner kümmern sich nun auch viele Hotelunternehmen gezielter um ihren Führungsnachwuchs. «Radisson zum Beispiel hat heute ein gutes Mentor-Programm. Da wird Potenzial gesucht und gefördert», erklärt sie. Und: Sie fördere alle Potenziale, denn sie sei keine Feministin. Sie favorisiert eine gute Mischung von weiblichen und männlichen Mitarbeitern. Sie wählt auch schüchterne Leute mit Potenzial aus und coacht sie. Denn im Hotelgewerbe sei Mitarbeiterentwicklung nun mal eine entscheidende Aufgabe. «Immer geht es darum, für jede Position die beste Person zu finden.»

«Führungsstil hat nichts mit Mann/Frau zu tun»

■ «Ich weiss als Frau, was für Frauen im Hotel wichtig ist. Haarfön, Extrasteckdose – darauf achte ich schon», sagt Janet Fitzner. Auch dass ein Frauenmagazin und nicht nur Wirtschaftszeitschriften in den Zimmern ausliegen, sei ihr wichtig. Überbewerten will sie den weiblichen Aspekt in Führungspositionen jedoch nicht. «Es gibt einfach unterschiedliche Führungsstile. Das hat nichts mit Mann oder Frau zu tun», sagt die sportliche Frau.
Privat hält sich Janet Fitzner durch Pilates-Kurse und auf dem Laufband im Fitness-Center ihres Hotels fit. Ausserdem interessiert sie sich für tropische Urwälder und gutes Essen. Moderne Kunst inspiriert sie genauso wie ein Bummel über einen Flohmarkt.
«Man muss offen für Neues bleiben und Spass an der eigenen Arbeit haben», so fasst sie ihre Job-Philosophie zusammen. «Ich brauche neue Herausforderungen», sagt sie lächelnd. *JB*

Anzeige



eezy tool
make it eezy

eezy tool Ltd.
St. Jakobs-Strasse 30
Postfach
4002 Basel
+41 61 366 99 36
+41 61 366 99 35
info@eezytool.ch
www.eezytool.ch

Basler Rauchfrei-Initiativen

■ **Initiativen von Lungenliga und Krebsliga in BS und BL.** Zwei Initiativen für rauchfreie Restaurants in den beiden Basel sind lanciert worden. Die Lungenliga und die Krebsliga haben damit ihre Volksinitiativen für rauchfreie Restaurants in den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Land eingereicht.
Die Initiativen von Lungenliga und Krebsliga für Abstimmungen in den beiden Kantonen über die rauchfreien Restaurants waren im März dieses Jahres vorgestellt worden. In den formulierten Texten der Initiativen zum Schutz das Personals und der übrigen Gäste vor Passivrauch wird verlangt, dass die Restaurants in den beiden Basel rauchfrei werden. Das Rauchen soll nur noch in unbedienten Fumoirs erlaubt sein.
Im Kanton Basel-Stadt wurden 4600 Unterschriften gesammelt. Nötig sind deren 3000.
Im Kanton Basel-Landschaft, wo 1500 Signaturen reichen, wird das Volksbegehren von 6300 Personen unterstützt. *KJV*

AOC-Klasse

■ **«Poire à Botzi» und «Damassine».** Das Bundesamt für Landwirtschaft BLW hat entschieden, die Bezeichnungen «Poire à Botzi» (Büschelibirne) und «Damassine» (im Jura aus den gleichnamigen, kleinen roten Pflaumen hergestellter Edelbrand) als geschützte Ursprungsbezeichnung AOC einzutragen. In seinen Einspracheentscheiden kommt das BLW zum Schluss, dass es sich bei «Poire à Botzi» und «Damassine» um traditionelle Bezeichnungen handelt. *KJV*

Nestlé: Starke Dynamik im ersten Halbjahr

■ **Wachstum und Skaleneffekte.** Während des ersten Halbjahres 2007 betrug der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe 51,1 Mrd. Franken, was einer Steigerung um 8,4% gegenüber Januar bis Juni 2006 entspricht. Dies ist vor allem auf das organische Wachstum von 7,4% zurückzuführen, das sich aus einem internen Realwachstum von 5,3% und Preiserhöhungen von 2,1% zusammensetzt. Wechselkurseffekte liessen den Umsatz um 0,5% ansteigen, während die um Erwerbungen bereinigten Veräusserungen ebenfalls einen Einfluss von 0,5% hatten. Das Geschäft der Gruppe mit Nahrungsmitteln und Getränken erreichte ein organisches Wachstum von 7,1% und setzt sich aus einem internen Realwachstum von 4,9% und Preiserhöhungen von 2,2% zusammen. Das starke organische Wachstum von 7,1% des Geschäfts mit Nahrungsmitteln und Getränken führte zu Skaleneffekten sowohl im Bereich der Gestehungskosten als auch im Marketing. Gemeinsam mit den eingesetzten Kostensenkungsprogrammen haben diese Skaleneffekte die höheren Rohstoffkosten mehr als ausgeglichen. Folglich erhöhte sich die EBIT-Marge (Gewinn vor Zinsen und Steuern) im Bereich Nahrungsmittel und Getränke um 60 Basispunkte, die damit hauptsächlichen Anteil an der insgesamten Margenverbesserung der Gruppe um 60 Basispunkte auf 13,5% hatte. Der EBIT der Gruppe wuchs um 14,2% auf 6,9 Mrd. Franken. *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

Jamie Oliver kam persönlich

■ Zum ersten Mal ist Jamie Oliver in der Schweiz aufgetreten. Der Starkoch aus England präsentierte auf dem Kalanderplatz im Einkaufscenter Sihlcity in Zürich vor 2500 Zuschauern seine Live-Kochshow. Coop führt seit einem halben Jahr das weltweit grösste Jamie-Oliver-Sortiment. Durch die Show führten die beiden TV-Moderatoren Eva Camenzind und Reto Peritz. Während seiner einstündigen Show kochte Jamie Oliver verschiedene Gerichte aus seinem Kochbuch «Besser kochen». *KJV*

Kostendruck in Deutschland

■ Noch immer weist das deutsche Statistische Bundesamt für Restaurants, Cafés und Bistros ein nominales Umsatz-Minus von 0,7% aus, das reale Minus beträgt sogar 3,3%. Die Umsatzentwicklung der Kantinen und Caterer hebt sich positiv vom Branchendurchschnitt ab. Nominal wurde hier ein Umsatzplus von 1,9% erzielt, real ein leichtes Umsatzminus von 0,7%. «Die Mehrwertsteuererhöhung sowie steigende Energie- und Lebensmittelpreise führen bei unseren Unternehmern zu einem weiter steigenden Kosten- und Preisdruck», kommentiert Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga). *KJV*

Verkaufsstände fürs neue Letzi

■ Die Aadorfer KIFA AG für Systembau hat in Zusammenarbeit mit der Bauherrschaft und den Planern individuelle Verkaufseinheiten entworfen und realisiert. Auch ästhetische Wünsche wie Farbkonzept, Materialien und Ausmasse waren im Pflichtenheft vorgegeben. Die zwanzig Einheiten teilen sich auf in Verkaufsstände, Kassenterminals, WC-Anlagen und Reserveräume. *KJV*

Reklame

PRAKTISCH
BALLEN PRESSE

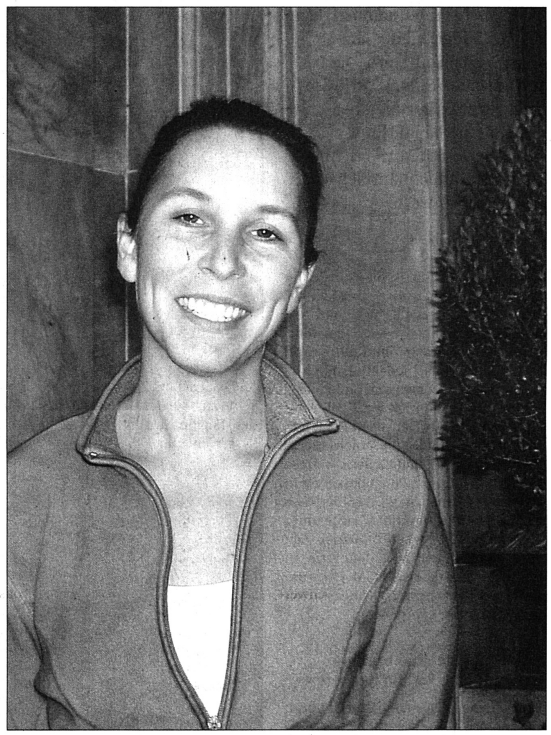
www.entsorgungstechnik.ch
tel 044 746 46 56 fax 044 746 46 57

Tracy Zimmermann

Auch die Kochlehrerin muss üben

■ Tracy Zimmermann ist Kochlehrerin am Monroe College in New York. Während den letzten beiden Wochen wechselte sie die Fronten und arbeitete in der Küche des «Bellevue» in Bern. Der Ausflug in die Schweiz soll helfen, den Praxisbezug nicht zu verlieren.

Karin Rechsteiner



■ **Tracy Zimmermann.** Die Kochlehrerin vom New Yorker Monroe College vor dem Hotel Bellevue in Bern. Foto: Karin Rechsteiner

‣ Tracy Zimmermann, wie fühlt es sich an, wieder an der Front zu arbeiten?
Es ist schön, zurück zu sein. Die Leute hier in der Küche des Hotel Bellevue sind wunderbar. Ich bin zwar eigentlich nur Assistentin, aber es macht mir enorm Spass. Es ist aufregend und ich mag die Atmosphäre. Besonders schön ist es, die jungen Leute bei der Arbeit zu sehen. Die Lehrlinge hier in der Schweiz sind etwa im selben Alter wie die Schüler an meiner Schule in New York. Es ist spannend für mich zu sehen, wie sie Dinge organisieren, wie sie vorgehen, wie sie auf den Stress reagieren. Als Lehrerin vergisst man sehr schnell, wie es im Alltag einer Küche wirklich zu und her geht. Aus meinem Blickfeld als Lehrerin freut es mich zu sehen, wie die einzelnen Bestandteile die ich unterrichte, hier in der Küche zusammenkommen.

‣ In welchem Bereich der Küche arbeiten Sie?
Der Küchenchef möchte mich durch alle Stationen schleusen. Es ist aber für die jeweiligen Chefs der Stationen nicht einfach, besonders weil ich kein Deutsch spreche. Die meisten sprechen zwar schon Englisch und behandeln mich wunderbar, doch es gibt trotzdem sprachliche Schwierigkeiten. Zudem ist es für die Beteiligten manchmal schwierig ihre Arbeit zu machen und gleichzeitig noch jemanden einzuführen.

«ALS LEHRERIN VERGISST MAN SEHR SCHNELL, WIE ES IM ALLTAG EINER KÜCHE WIRKLICH ZU UND HER GEHT.»

‣ Gibt es einen Unterschied zwischen der Küche hier in der Schweiz und den Küchen in den USA?
Das Lehrlingsprogramm der Schweiz beeindruckt mich sehr. Die Lehrlinge arbeiten voll in einem Betrieb mit und gehen ein, zwei Tage in die Schule. Sie können so bereits während ihrer Ausbildung so viel Erfahrung sammeln. Mir wird in diesem Zusammenhang wieder sehr deutlich bewusst, dass es nicht dasselbe ist, ob man in einem Betrieb direkt lernt oder im behüteten Rahmen einer Schule. Wir geben unseren Studenten so viel wie möglich mit auf ihren Weg, aber in der Praxis werden sie es vielleicht wieder ganz anders machen müssen, denn jeder kocht auf seine Weise. Die Art, wie eine Küche funktioniert, ist zwar abhängig vom Typ des Restaurants, aber ansonsten eigentlich auf der ganzen Welt dieselbe.

‣ Was erstaunte Sie beim ersten Schritt in die Küche des «Bellevue»?
Ich war sehr erstaunt darüber, wie unglaublich freundlich die Leute zu mir waren. Es gibt Küchen, da sind die Mitarbeiter so beschäftigt, dass sie manchmal Neuen gegenüber oder auch untereinander sehr schroff, unhöflich und barsch sind. Hier im Hotel Bellevue waren alle sehr zuvorkommend und hilfsbereit. Alle nahmen sich Zeit, mir die Dinge wirklich zu erklären. Es ist eine junge Küche, doch die Köche wissen genau was sie tun. Es herrscht eine angenehme und ruhige Atmosphäre.

‣ Die Küche im «Bellevue» ist international ausgerichtet, kommen Sie überhaupt mit typischen Schweizer Gerichten in Berührung?
Eigentlich eher nicht, die Menüs sind keine klassischen Schweizer Gerichte.

‣ Haben Sie schon ein schweizerisches Gericht gekocht?
Nun, es gibt einige schweizerische Gerichte, die international bekannt sind wie etwa Rösti. Die kochte ich bereits, allerdings nicht hier. Ansonsten kenne ich eigentlich keine typischen Gerichte der Schweiz, ich bringe immer die Namen der deutschen und schweizerischen Gerichte durcheinander.

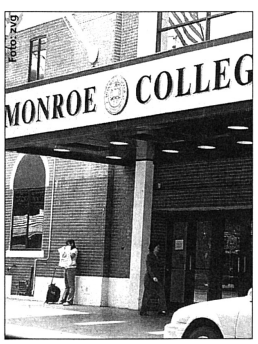
«ICH BRINGE IMMER DIE NAMEN DER DEUTSCHEN UND SCHWEIZERISCHEN GERICHTE DURCHEINANDER.»

‣ Sind Sie zum ersten Mal in der Schweiz?
Ja und ich freute mich sehr hierher zu kommen.

‣ Was ist Ihr erster Eindruck von Land und Leute?
Es ist ein wunderschönes Land. Wenn ich durch die Strassen gehe, fällt mir jedes Mal die eindrückliche Architektur auf. In Amerika versucht man sehr oft, diesen Stil zu kopieren. Man versucht etwa Chalets zu bauen, aber natürlich ist das nicht dasselbe wie ein richtiges Schweizer Chalet. Die Berge sind ebenso atemberaubend. Ich bin sehr angetan.

‣ Beobachteten Sie irgendetwas Spezielles beim Gang durch die Strassen? Vielleicht ein bestimmtes Verhalten der Leute?
Ich habe noch nicht so viel gesehen und konnte mir noch nicht ein richtiges Bild machen. Aber alle waren ausnahmslos freundlich. Ich traf grosse Gast- und Hilfsbereitschaft an. Egal ob in der Küche oder auf der Strasse, man begegnet mir offen und freundlich. Gestern waren wir in der Stadt und standen vor einem kleinen Antiquitätenladen, der leider geschlossen war. Da kam ein Mann auf uns zu. Er sprach kein Englisch, erklärte uns aber trotzdem, dass der Besitzer krank und der Laden deshalb geschlossen ist und zeigte uns die Telefonnummer, die wir anrufen können, wenn wir etwas sehen wollen. Wir baten nicht um Hilfe, er lief vorbei, sah uns da ratlos stehen und erklärte uns, warum der Laden geschlossen war. Das war wirklich sehr freundlich.

Culinary Arts am Monroe College in New York



■ Das Monroe College in New York wurde 1933 gegründet. Es ist eine klassische amerikanische Hochschule und bietet alle gängigen Abschlüsse (Associate, Bachelor, Master) an. Neben dem Fachbereich Culinary Arts werden auch Kurse in Betriebswirtschaft, Informatik, Strafjustiz und medizinischer Assistenz angeboten. Der Direktor des Departements für Culinary Arts ist der Schweizer Daniel Hinder. Im Rahmen des Projekts «Back to Stoves» entwickelte er die Idee, dass seine Fachlehrer während zweier Wochen in einem gastronomischen Betrieb mitarbeiten sollen. Er reiste nun mit drei Fachlehrern in die Schweiz, wo sie in Hotels in Zürich und Bern arbeiteten. *KR*

Klassiker und Regionales

Appetit auf Chateaubriand & CO

■ Auf den Speisekarten selbst der deutschen Top-Restaurants findet eine kleine Revolution statt. «Chateaubriand» oder «Tournedos Rossini» sind zurückgekehrt, und selbst Froschschenkel gibt es – allen Protesten von Tierschützern zum Trotz.

Dieter Schütze



■ **Für den Geschmack, nicht die Truhe.** «Früher wurden die Schweine und Rinder für die Tiefkühltruhe gezüchtet, heute des Geschmacks wegen. Alles zusammen ergibt ein neues Geschmackserlebnis», sagt ein Experte. Foto: Rungis

Deutet sich eine neue Welle an? Zurück zu den alten Gerichten, weg vom modischen Schnickschnack? So richtig begann es mit der Nouvelle Cuisine von Altmeister Paul Bocuse. Köche in aller Welt kochten die leichte Küche nach, Gäste in aller Welt schwärmten davon. In den letzten Jahren war die mediterrane Küche «in», in ihren Ausläufern «mit asiatischem Einschlag». Die Starköche kochten es vor, der kleine Dorfgasthof versuchte, es den Grossen der Zunft nachzutun. Der Koch von heute hatte es der Oma aus der Kindheit mit ihrem Spruch gleichgetan: «Was auf den Tisch kommt, das wird gegessen.»

Und da scheint sich etwas geändert zu haben: Nicht mehr die weisse Brigade nur bestimmt, was auf den Tisch kommt; der Einfluss der schwarzen Brigade ist grösser geworden. Kein Wunder, sie sind am nächsten dran an den Gästen. Sie erfahren an vorderster Stelle, was gewünscht wird.

Die Aufwertung des Kellners als Restaurantfachmann

Dazu Hans Jörg Hechler, Patron der «Mühle» im südbadischen Binzen: «Diese im Moment wahrnehmbare Bewegung hin zu den von Ihnen genannten Gerichten hat mehrere Gründe. Einer der wichtigsten ist die so genannte Erlebnisgastronomie. Der Gast möchte wieder, dass am Tisch tranchiert oder flambiert wird. Das heisst auch, dass der Beruf des Restaurantfachmanns – früher nannten wir ihn Kellner – aufgewertet wird und ganz sicher mächtig im Kommen ist. Und dann natürlich die Hinwendung zur regionalen Küche, dieser Trend ist ganz eindeutig.» Ähnlich sieht es auch Winfried Zumkeller vom «Adler» in Häusern, der es als einziges deutsches Restaurant geschafft hat, seit Vergabe der Michelin-Sterne jedes Jahr einen bekommen zu haben. Er bietet auf seiner Speisekarte auch ein «Badisches Menü» mit den Produkten aus der Umgebung an. Sowie Chateaubriand, mit zweierlei Pfeffersauce, Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln (ab 2 Personen, 33 Euro/Person). Zumkeller:» Und das läuft bei uns wahnsinnig gut, das liegt natürlich auch an unseren Gästen im Restaurant, 70% kommen aus der Schweiz. Auch jüngere Gäste fangen an, sich für die so genannten ‹alten› Gerichte zu begeistern.» Warum gerade Schweizer Gäste das Chateaubriand geniessen? Zumkeller: «Na, haben Sie mal die Fleischpreise in der Schweiz gesehen …?»

Und was sagen die professionellen Beobachter der gastronomischen Szene? Achim Becker, zuständiger Ressortleiter bei der Zeitschrift «Der Feinschmecker»: «Wir haben noch einen grossen Anteil an mediterraner Küche mit asiatischem Zusatz, aber der Trend geht zur Region und zur Tradition der Region. Da ist es verständlich, dass nicht nur Chateaubriand wieder zu finden ist, sondern auch viele andere alte Rezepte wiederbelebt wurden.»

Regionale Küche mit regionalen Produkten hat auch Matthias Schantin, Vizepräsident der Verbandes der Köche in Deutschland ausgemacht: «Die Klassiker von einst modern dargeboten, das ist gar keine schlechte Entwicklung.» Und woran liegt das? Schantin: «Die Menschen beschäftigen sich mehr mit Ernährung, und zwar mit ihrer Qualität. Zudem besinnt man sich mehr und mehr auf den Eigengeschmack bei Lebensmitteln.»

Was verlangt wird, das muss der Zulieferer anbieten. Das sieht auch Daniel Witt von Rungis-Express so, einem der führenden Zulieferer der gehobenen Gastronomie: «Es gibt mehrere Gründe für diese Entwicklung. Wir haben ja inzwischen fast alle Länder bereist und möchten jetzt auch mal unsere Region und deren Produkte auf dem Teller haben. Ausserdem, wenn das, was auf dem Teller vor einem liegt, mehr Bonusmeilen auf dem Buckel hat als der Esser, das ist nicht gut. Wir sind durch die Kochsendungen und Tipps in den Zeitschriften ess-bewusster geworden. Am allerwichtigsten aber ist: Wir haben endlich die Produkte für die von Ihnen angesprochene Küche. Früher wurden die Schweine und Rinder für die Tiefkühltruhe gezüchtet, heute des Geschmacks wegen. Schauen Sie sich doch die vielen alten Rassen an, für die sich Züchter engagiert haben, die anfänglich für Verrückte gehalten wurden. Das alles zusammen ergibt ein völlig neues Geschmackserlebnis.»

Gegen das hilflose Hantieren mit Curry und Zitronengras

Keine schlechte Entwicklung, zumal auch der Gault Millau schimpfte: «Was früher die Streupetersilie, ist heute grünes Öl und Balsamico, flächendeckend überziehen Jakobsmuscheln, Chutneys und geschmorte Kalbsbacken die Republik. Jeder Provinzkoch hantiert mehr oder weniger hilflos mit Curry, Ingwer und Zitronengras.»

Altbekannte Rassen kommen zu neuen Ehren

■ Es sind zum Teil altbekannte Rassen, die in der Küche der Spitzenrestaurants zu neuen Ehren kommen. Beispiele:

Simmentaler Rind
Frankreichs Starkoch Alain Ducasse rühmt den frischen, nussartigen Geschmack des Fleisches.

Hohenlohisches Rind
Bœuf du Hohenlohe war in Paris ein Klassiker. Engagierte Bauern haben sich für die Rasse eingesetzt, die besonders in Süddeutschland gezüchtet wird.

Hällisches Schwein
Nach der Stadt Schwäbisch-Hall benannt. Beschrieben als «grossrahmig, tiefrumpfig und schlappohrig». Kopf, Hals und Hinterteil sind schwarz.

Buntes Bentheimer
Der «Dalmatiner» unter den Schweinerassen: Unregelmässige schwarze Flecken auf weissem oder grauem Grund. Die Schweineschnitzel beider Rassen zeichnen sich dadurch aus, dass sie so gross aus der Pfanne kommen wie sie reingelegt wurden. *DS*

Anzeige

Ein neuer Auftritt für die Schweizer Gastronomie?

guhl/partners.

Am 30. August erfahren Sie mehr.

Hier in dieser Zeitung.

Reservat: Höchster Arvenwald

■ **Graubünden.** Das Amt für Wald Graubünden und die Gemeinde Scuol haben in Zusammenarbeit das Gebiet des God da Tamangur zum Waldreservat ernannt. Der Schutz des Waldstandorts «Arvenwald mit Alpenrose» und die Bewirtschaftung durch die politische Gemeinde Scuol ist somit für die folgenden 50 Jahre garantiert. Aus diesem Anlass wird am 24. August eine neue Informationstafel «Reservat da God da Tamangur» auf dem Weg zum Arvenwald eingeweiht. Das Naturwaldreservat ist Teil eines Netzes, das wichtige Waldstandorte umfasst und von Bund und Kanton finanziell unterstützt wird. Die neue Informationstafel, die am 24. August enthüllt wird, gibt den Besuchern nicht nur einen Einblick in die Lebensgeschichte der bis zu 700 Jahre alten Bäume und der darin lebenden Tiere und Pflanzen. Sie erklärt auch die Regeln, welche die Besucher des schützenswerten, höchstgelegenen Arvenwaldes unbedingt beachten sollten. *KJV*

Starkes Plus

■ **Graubünden.** Der Kanton erzielte im Juni sein stärkstes Logiernächte-Resultat der letzten 15 Jahre. Die Bündner Hotellerie verzeichnete ein Plus von 6,3% gegenüber Juni 2006, trotz wechselhaftem und regnerischem Wetter. Das Resultat wird von Graubünden Ferien auf die verbesserte Wirtschaftslage in Europa, im speziellen Deutschland, zurückgeführt. Es sind die Gäste aus Deutschland, welche die Logiernächte-Zunahme grösstenteils herbeigeführt haben. *KJV*

Wasser-Weg

■ **Mittelwallis.** Nach der Präsentation der «Szenen am Weg des Wassers», eines Themenwegs vom Emdbach über die Moosalp bis zum Rotten in Visp, hat die Dienststelle für Umweltschutz (DUS) des Kantons Wallis ein zweites Projekt im Mittelwallis ausgearbeitet. Dieser Weg erstreckt sich auf rund 30 Kilometern von der Grande-Dixence zur Mündung der Borgne und führt durch die Gemeinden Hérémence, St-Martin, Vex, Vernamiège, Nax und Sitten. *KJV*

Winter: Bergbahnen investieren

■ **Berner Bergbahnen.** Der Verband Berner Bergbahnen will auf Investitionen und das Standbein Sommer-Tourismus setzten, um die Konsequenzen aus dem schlechten Wintergeschäft zu ziehen. Dieses brachte den Berner Bergbahnen bis zu 50% weniger Ertrag.
Im vergangenen Geschäftsjahr haben die Berner Bergbahnen laut «Berner Zeitung» einen Gesamtumsatz von 254,1 Mio. Franken erzielt, 201,4 Mio. davon sind Verkehrsertrag. Mit 93,4 Mio. sind die Jungfrau-Bahnen beim Verkehrsertrag an der Spitze, gefolgt von den Bergbahnen Destination Gstaad (18,8 Mio. Fr.). Präsident Christoph Egger vom Verband Berner Bergbahnen sagte an der Delegiertenversammlung: «Der Glaube an den Winter ist noch da, die Unternehmen investieren.» Der Verband lege aber Wert darauf, dass die Investitionen auch selbst finanziert werden können. «Sollten wir öffentliche Gelder benötigen, dann welche aus der Region.» *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

Umsatz-Einbruch am Flumserberg

■ Die Prodkammbahnen Flumserberg AG hat im Geschäftsjahr 2006/2007 ein Drittel weniger Fahrten gezählt. Deshalb gingen der Betriebsertrag um ein Fünftel und der Reingewinn um 60% zurück. Zurückgeführt wird der Einbruch im Geschäftsbericht auf die milden Wintertemperaturen. Die Prodkammbahnen erzielten im letzten Geschäftsjahr einen Betriebsertrag von 5,1 Mio. Franken, 1,1 Mio. Franken oder 18% weniger als im Vorjahr. Der Gesamtaufwand verringerte sich um 13 Prozent auf 3,9 Mio. Franken. Damit sank das Betriebsergebnis EBITDA um 32 Prozent auf 1,17 Mio. Franken. Der Ertrag aus der Gastronomie ging um 15% auf 665 000 Franken zurück. Die neue Achtersesselbahn verzeichnete mit 1,1 Mio. Fahrten allerdings nur 10% weniger als im Vorjahr die alte Zweier- und Vierersesselbahn. *KJV/sda*

Nestlé wird zum grössten Sponsor

■ Im Rahmen eines Künstlergespräches aus Anlass der 5. Konzertsaison des Lucerne Festival Orchestra gaben Nestlé-Präsident Peter Brabeck-Letmathe und Intendant Michael Haefliger in Luzern die Verlängerung und Erweiterung der Sponsoring-Partnerschaft bis und mit 2010 bekannt. So wird Nestlé neben seiner Position als Resident Sponsor bereits ab diesem Herbst auch die Auslandsgastspiele des Orchesters als Tour-Sponsor unterstützen. Nestlé wird mit diesem erweiterten Engagement zum grössten Sponsor von Lucerne Festival. Über die Höhe des Sponsoringbetrages wurde Stillschweigen vereinbart. *KJV*

«Good Morning Tickets» locken

■ Die Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft lanciert mit dem Good Morning Ticket ein neues Angebot. Besucher, die vor neun Uhr an der Talstation ein Billett kaufen und zu Berge fahren, profitieren von 20% Rabatt. Für die einen sei es «mitten in der Nacht», für andere «die schönste Zeit des Tages», schreibt die Bahn in einer Mitteilung. *KJV*

Studienreise zu Leuchttürmen

■ Am 11. September 2007 startet die «Bremen» erstmalig eine Leuchtturmreise. Die Studienreise unter dem Motto «Expedition Wissen» führt zu 20 der höchsten, ältesten und imposantesten Leuchttürme in der Nordsee und entlang der nordatlantischen Küste. Begleitet wird die Reise von den Leuchtturm-Experten Birgit und Frank Toussaint. Die Reise dauert bis zum 27. September. *KJV*

Arosa

Musik belebt die Sommer-Saison

■ Seit 21 Jahren organisiert der Kulturkreis Arosa Musik-Kurswochen. Und füllt damit die Betten im Sommer. In diesem Jahr werden 1300 Gäste erwartet. Sie bleiben durchschnittlich mehr als sieben Tage – doppelt so lang wie der durchschnittliche Arosa-Gast.

Agnes Märki



■ **Hauptprobe für ein grosses Ensemble.** Hauptprobe in der reformierten Kirche Arosa. Max Aeberli, einer der Begründer der Musik-Kurswochen, dirigierte den Aroser Festivalchor 2007. Foto: Agnes Märki

«Was 1986 mit 50 Teilnehmenden an einer Chorwoche begonnen hat, ist mit rund 1300 Teilnehmenden in diesem Jahr zum grössten derartigen Festival in Europa geworden», sagt Christian Buxhofer, ein Mann der ersten Stunde, treibende Kraft und Sekretär des Kulturkreises Arosa. «Unser Angebot ist vielfältig und immer noch im Ausbau begriffen», sagt Buxhofer.

100 Kurse zwischen Ende Juni und Ende Oktober

Zum 21. Mal finden im Frühling, Sommer und Herbst 2007 die Musik-Kurswochen Arosa statt. Das Angebot richtet sich an Laien, Studierende und Berufsmusiker/-innen. Die Musik-Kurswochen werden vom Kulturkreis Arosa, einem gemeinnützigen Verein, organisiert. Es handelt sich um das grösste Musikfestival dieser Art in Europa.

Wer durch den Prospekt blättert, findet neben Jodeln, afrikanisch Trommeln, Flamencotanz oder Instrumentenbau, Blasmusik oder Tango-Orchester auch zahlreiche Instrumental- und Volksmusikkurse und viele Angebote für Kinder. «Insgesamt bieten wir in diesem Jahr um die 100 Kurse an, die alle zwischen Ende Juni und Ende Oktober stattfinden. Der vielen Anmeldungen wegen mussten wir einige Kurse doppelt führen.»

Die Kurse dauern in der Regel sieben Tage, einzelne Kurse zehn bis vierzehn Tage. Täglich wird vier bis sechs Stunden musiziert. In der übrigen Zeit haben die Kursteilnehmer die Möglichkeit, vom vielfältigen Freizeitangebot, das Arosa zu bieten hat, Gebrauch zu machen oder im stillen Kämmerchen zu üben. Vom Anfängerkurs (Alphorn, Blues Harp, Didgeridoo, Panflöte, Jodel) bis zum Meisterkurs wird alles angeboten.

Durchschnittliche Aufenthaltsdauer: mehr als sieben Tage

Die um die 1300 Personen, die im Zusammenhang mit den Musik-Kurswochen in diesem Jahr in Arosa erwartet werden, haben ganz unterschiedliche Ansprüche an ihre Unterkunft. «Während etwa 20 Prozent in Ferienwohnungen oder auf dem Zeltplatz übernachten, verteilen sich 80 Prozent der Teilnehmenden ziemlich gleichmässig auf die Zwei-, Drei-, und Vier-Sterne-Hotels in Arosa», hält Buxhofer fest. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste liegt bei über sieben Tagen. Teilnehmende der Musikkurswochen bleiben also im Durchschnitt doppelt so lange in Arosa wie die übrigen Feriengäste.

Die Hotellerie ist die Hauptsponsorin

«Die Hotellerie ist sich der Bedeutung des Musikfestivals Arosa für die Sommersaison bewusst. Deshalb steuern die Kurshotels an die Kosten der Musik-Kurswochen rund 130 000 Franken bei», so Christian Buxhofer, der Sekretär des Kulturkreises Arosa. Zusätzliche Unterstützung erhält der Kulturkreis von Arosa Tourismus, von der Gemeinde, den beiden örtlichen Kirchgemeinden sowie vom Kanton Graubünden. Der Förderverein «Musik-Kurswochen Arosa» stellt ebenfalls Gelder zur Verfügung, die zur Hälfte für Stipendien und für Konzertveranstaltungen und die Waldbühne-Aktivitäten genutzt werden. «In diesem Jahr sind wir von der Bündner Vereinigung für Kultur und Tourismus geehrt worden. Dies als Anerkennung für den touristischen und kulturellen Wert der Musik-Kurswochen», freut sich Christian Buxhofer.

Knapp die Hälfte der Hotelbetriebe machen mit

Es sind knapp die Hälfte der Hotelbetriebe, die bei den Musik-Kurswochen mitmachen. Der Drei-Sterne-Betrieb Hotel Streiff ist bei den Musik-Kurswochen seit Anfang dabei. Das Hotel beherbergt Gäste und stellt Räumlichkeiten für Kurse zur Verfügung. Besitzerin und Direktorin Regula Christen bezeichnet die Zusammenarbeit der Hotels mit dem Kulturkreis als gut und intensiv: «Die Kurswochen haben sich auf die Gästezahlen in Arosa positiv ausgewirkt. Es sind in diesem Jahr insgesamt um die 1300 Gäste für Arosa, die mindestens sechs Tage in Arosa bleiben», rechnet Regula Christen vor. Was Christian Buxhofer, treibende Kraft und Sekretär des Kulturkreises Arosa, und seine Frau hier in einer Riesenarbeit aufgebaut hätten, sei einfach grandios.

Für neue Lösungen in der Art und Weise des Sponsorings

Als einen Wermutstropfen betrachtet Regula Christen allerdings die geltende Abgabepraxis: Die Hotels lieferten 18 Prozent ihrer Einnahmen auf ein bereits reduziertes Spezialangebot, die durch die Kursteilnehmenden generiert würden, an den Kulturkreis Arosa ab.

«Damit stossen nun aber viele Hotelbetriebe an ihre Grenzen, so dass wohl nach neuen Lösungen in Form von Sponsoring gesucht werden muss», denkt Regula Christen laut nach.

Arosa kennt verschiedene Zusammenarbeits-Modelle

Die Bedingungen seien für die Hotels nicht schlecht, findet indes Hans-Kaspar Schwarzenbach, der Aroser Tourismusdirektor. Die Abgabepraxis von 18 Prozent scheine zwar ein hoher Prozentsatz zu sein, andererseits müssten die Hotels den Tour-Operators oft weit höhere Rabatte gewähren.

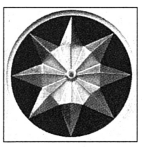
Wie Tourismusdirektor Schwarzenbach sagt, werden in Arosa verschiedene Zusammenarbeitsmodelle gepflegt: So stellen beispielsweise die Partnerhotels beim Humorfestival im Winter jeweils 10% ihrer Kapazitäten zur Verfügung.

Musik-Kurswochen: «eine perfekte Sache für Arosa»

■ «Die Musik-Kurswochen sind eine perfekte Sache, für Arosa», zieht Tourismusdirektor Schwarzenbach Bilanz. «Die Aktivitäten sind wetterunabhängig, und so bleiben die Gäste auch im Falle von schlechtem Wetter längere Zeit bei uns.» Zudem würden viele Kursbesucher Angehörige mitbringen. Gerade bei den Kinderkursen, die ebenfalls angeboten werden, sind dies oft ganze Familien. Zudem würde die Gratis-Benützung der Bergbahnen, des Badesees und der Ortsbusse während der Musikkurswochen – sie ist während dieser Zeit in der Kurtaxe inbegriffen – von den Gästen als zusätzliche Attraktion ausserordentlich geschätzt. «Während des Sommers sorgen die Musik-Kurswochen für eine Grundauslastung der offenen Hotels von 10% bis 20%. Diese sind damit natürlich weiter auf zusätzliche individuelle Gäste angewiesen», so der Tourismusdirektor. *AM*



FOKUS 15
Bergbahn-Hotels | Höhenflüge mit eigenem Sonnenauf- und -untergang auf der Diavolezza, dem Gornergrat und Pilatus.



FOKUS 17
(G)astrologie | Wirtshausschilder mit Sternzeichen ergeben einen Tierkreis mit Sujets aus vielen Teilen des Landes.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Wie viel muss ein Hotelier einer gelernten Köchin bezahlen, wenn er sie im Service beschäftigt?

htr

Mitarbeiterverpflegung Insel-Spital Bern

Das tägliche Brot fürs Insel-Personal

■ Brotgerichte statt Standardmenü? Kalte Suppe statt heisser? Die Gastronomie am Berner Universitätsspital Insel geht in der Mitarbeiterverpflegung ganz neue Wege. Leiter Bernhard Tanner sieht die Zukunft in Themenrestaurants. Der klassische Menü-Kunde sterbe aus.

Gudrun Schlenczek



■ **Brot-Kultur im ersten Themenrestaurant des Berner Insel-Spitals.** Casual Dining hält Einzug in die Personalverpflegung: Im geplanten «Pan-o-rama» sollen «Pans» das sonst in der Personalverpflegung übliche Tagesmenü ersetzen. Fotos: zvg

«Bis anhin haben wir immer gedacht, der Mitarbeiter müsste in allen Personalrestaurants das volle Standardangebot haben», so Bernhard Tanner, Leiter Gastronomie am Inselspital in Bern. Das heisst vor allem zwei vollwertige Menüangebote – im Personalverpflegungs-Jargon Menü I und II genannt. Tanner sieht jetzt die Trendwende gekommen. «Heute müssen wir uns mit der öffentlichen Gastronomie messen», so der gelernte Hotelier, der seit mehreren Jahren die Geschicke der Gastronomie des Berner Universitätsspitals leitet. «Den traditionellen Menükunden wird es immer weniger geben», so Tanner.

Zukunft: Themenrestaurants statt Personalrestaurants

Zunehmen werde dagegen weiterhin der Konsum direkt am Arbeitsplatz. Hier steht die Gastronomie des Insel-Spitals in direkter Konkurrenz zu den zahlreichen Take-away-Möglichkeiten, auf die der Mitarbeiter bereits auf dem Weg zum Arbeitsplatz stösst und wo er sich teilweise für den ganzen Tag eindeckt. Bernhard Tanner wagt mit seinem Team deshalb eine ganz neue Richtung in der Personalverpflegung einzuschlagen. In einschlägigen Themenrestaurants statt «in alles anbietenden Personalrestaurants» sieht der Gastro-Chef die Zukunft des 6500 Mitarbeiter beschäftigenden Komplexes. Das Gäste-Potenzial für die neue Richtung ist auf jeden Fall vorhanden. «Restaurants, die genauso mitten in der Berner Innenstadt stehen könnten», erklärt Tanner die Idee. Der erste Pilot soll nächstes Frühjahr im Bettenhochhaus des Insel-Spitals seine Türen öffnen. Respektive nicht in, sondern auf dem Hochhaus: Angesiedelt im obersten Stockwerk, bietet das Outlet eine einmalige Sicht über die Stadt Bern, wie Tanner betont.

Hier soll dann etwas geboten werden, was der Kunde sonst auf dem Insel-Campus und im Umfeld nicht bekommt. «Alles wird sich ums Brot drehen», verrät Tanner die Idee. «Pan» sollen die gefüllten Brotspezialitäten heissen, die den Speiseplan im neuen «Pan-o-Rama» bestimmen werden. Die Bezeichnung knüpft an den bisherigen Namen des zweistöckigen Outlets im Bettenhochhaus an: Das Anfang der 70er-Jahre eröffnete «Panorama» ist heute eines der drei Besucher-Restaurants des Insel-Spitals (siehe Box).

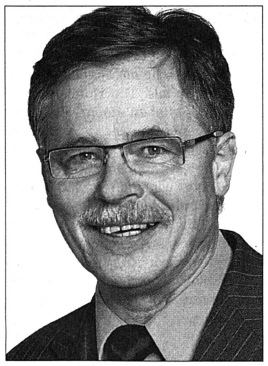
Fast böse wird Bernhard Tanner, wenn man die geplante Pan-Küche mit einer Sandwicheria gleichsetzt: «Ein übliches Sandwich enthält gerade mal 40 Gramm Salami oder Schinken. Unsere Pans werden mit 60 bis 120 Gramm Fleisch gefüllt.» Das Pan-Gericht soll eine vollwertige Mahlzeit sein: In der Regel bietet es ein Drittel Stärke (Brot), ein Drittel Gemüse und Salat, ein Drittel Fleisch/Käse oder andere Eiweisskomponenten. Sowohl ernährungsphysiologisch als auch preislich möchte man in einem solchen Themenrestaurant mit der üblichen Personalverpflegung nämlich vergleichbar bleiben: Fr. 8.90 werden die auf Tellern angerichteten Pans im Durchschnitt kosten, der Menü-I-Preis an der Insel beträgt Fr. 8.70.

Ausgefallen: Kalte Suppe gibt's auch im Winter

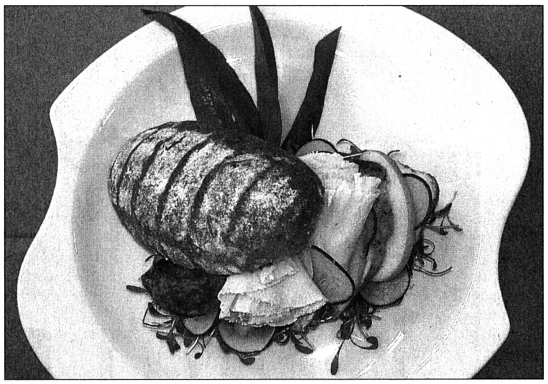
Dass es trotzdem nicht ganz so leicht sein wird, den Menü-Esser zum Pan-Esser zu machen, dessen ist sich Tanner bewusst: «Das Pan muss so gut sein, dass der Kunde den Preis zahlt.» Mit 450 Gramm Gewicht ist der Pan-Teller im Umfang auf jeden Fall einer normalen Mittagsmahlzeit ebenbürtig. Die Warenkosten liegen je nach Füllung bei 3 bis 4 Franken. Das Angebot an vier kalten und zwei heissen Pan-Gerichten wird durch zwei Salat-Variationen und eine kalte Suppe ergänzt. «In einem Themenrestaurant wollen wir etwas bieten, was es sonst auf dem Campus nicht gibt», erklärt Tanner den mutigen Schritt, auch im Winter mit Suppe auf Eis den Kunden locken zu wollen. Zum Kaffee aus dem Mug reicht man Muffins, Bagels und Brioches, zum Dessert geschnittene, sortenreine Früchte, zum Znüni unter anderem einfach eine Scheibe Brot. «Wir Schweizer sind typische Brotesser», erinnert Tanner an eine Tradition, dessen Erhalt er sich persönlich auf die Fahne geschrieben hat. Brot und Patisserie sind hausgemacht, neben absoluter Frische ist das einer der Erfolgsfaktoren: Vier gelernte Bäcker-Konditoren sowie neu zwei Lehrlinge backen in der Hauptküche im Wirtschaftsgebäude für das gesamte Spital.

Vision: Lieferservice bis an den Arbeitsplatz

Im «Pan-o-Rama» werden die morgens frisch gebackenen 100- bis 150-Gramm-Brote vor den Augen des Kunden dann belegt, Salat und Suppe portioniert. «In 10 Sekunden soll der Kunde sein bestelltes Pan bekommen können», formuliert Tanner die ehrgeizige Vorgabe. Der erste Test mit der Pan-Küche im Personalrestaurant Stella lief gut: In anderthalb Stunden wurden 200 der gefüllten Brote verkauft. An den Versuchstagen entfielen rund 12 Prozent der Mahlzeiten auf die Pan-Kreationen. Im 160-plätzigen «Pan-o-Rama» strebt Tanner während den Öffnungstagen von Montag bis Freitag eine zweifache Platzbelegung an und einen Jahresumsatz von 1,3 Mio. Franken an – und das mit Mitarbeiterpreisen. Dieser Jahresumsatz soll auch mit Take-away erzielt werden: Das gesamte Angebot gibt's zum Mitnehmen, mittelfristig schweben Tanner noch ein zusätzliches Take-out sowie ein Lieferservice an den Arbeitsplatz vor.



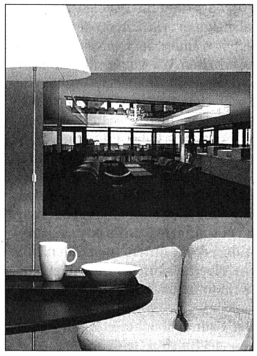
■ **Bernhard Tanner.** Der Gastronomie-Leiter plant mit dem «Pan-o-Rama» ein urbanes Trendlokal im Spital.



■ **Gefüllte «Pans» statt Standardmenü.** Ein Drittel Brot, ein Drittel Gemüse oder Salat, ein Drittel Fleisch oder Käse: Fertig ist die vollwertige Brotmahlzeit.

Lounge-Ambiance für die Spitalmitarbeiter

■ Nicht weniger speziell als das Angebot wird die Ambiance des neuen Insel-Outlets sein. Die Architekten der «das Konzept Thun AG» haben im Zentrum des «Pan-o-Rama» eine Lounge mit Sesselbestuhlung geplant (Foto), an zwei Seiten lange Tische mit halbhoher Bestuhlung. Die Pan-Ausgabe ist bautechnisch an eine Sandwichstation angelehnt, die Getränke gibt's in Selbstbedienung. Die Investitionskosten liegen bei 0,9 Mio. Franken. Eigentlich wollte man bereits diesen Sommer den Umbau starten, doch ein ausgetrockneter Handwerkermarkt machte den Plänen einen Strich durch die Rechnung. Nun wird das alte «Panorama» Anfang Oktober geschlossen und das neue «Pan-o-Rama» im März 2008 eröffnet. *GSG*



Die Gastronomie im Berner Insel-Spital

	Anzahl Sitzplätze Innen	Aussen	Total
Personal-Restaurants:			
Restaurant Stella/Stellina, Wirtschaftsgebäude	561	0	561
Restaurant Luna, Operationstrakt	45	28	73
Restaurant Sole, Kinderklinik	324	60	384
Besucherrestaurants:			
Restaurant Pan-o-Rama, Bettenhochhaus	54	115	169
Insel Shop & Café, Bettenhochhaus	199	0	199
Restaurant Donna, Frauenklinik	105	0	105
Café Anna Seiler, Anna-Seiler-Haus	72	48	120
Total	**1360**	**251**	**1611**

Anzahl Essen pro Tag:	
– Mitarbeiterverpflegung	ca. 4000
– Patientenverpflegung	ca. 2400
Anzahl Mitarbeiter Inselspital	ca. 6500 MA auf 5137 Vollzeitstellen verteilt
Anzahl Mitarbeiter Gastronomie	ca. 300 MA auf 225 Vollzeitstellen verteilt

Urs Kellenberger, Spitaldirektor Kantonsspital Münsterlingen

Hotellerie soll Mehrwert bringen

■ Der Spitaldirektor des Kantonsspitals Münsterlingen der Spital Thurgau AG, Urs Kellenberger, erwartet von der Hotellerie und Gastronomie im Spital in erster Linie «Mehrwert». Der gewonnene Zusatznutzen soll helfen, die Betten mit Privatpatienten zu füllen

Gudrun Schlenczek



■ **Urs Kellenberger.** Für den Spitaldirektor ist die Hotellerie ein Profilierungsfaktor. Foto: GSG

‣ Was sind Ihre Anforderungen als Spitaldirektor an die Gastronomie und Hotellerie im Spital?
Als Erstes erwarte ich von der Hotellerie ganz klar Mehrwert. Zudem muss die Gastronomie ihre Leistung so ausrichten, dass diese mit der Strategie des Spitals kompatibel ist. Was das dann konkret heisst, das zu bestimmen ist Aufgabe der Spitalhotellerie: In der Branche gibt es genügend gut qualifizierte Berufsleute, die wissen, wie sie das umsetzen müssen. Um dieses Ziel zu erreichen, ist es weiter wichtig, dass die verschiedenen Abteilungen im Spital sich rege austauschen: Hotellerie, Ärzte, Pflege.

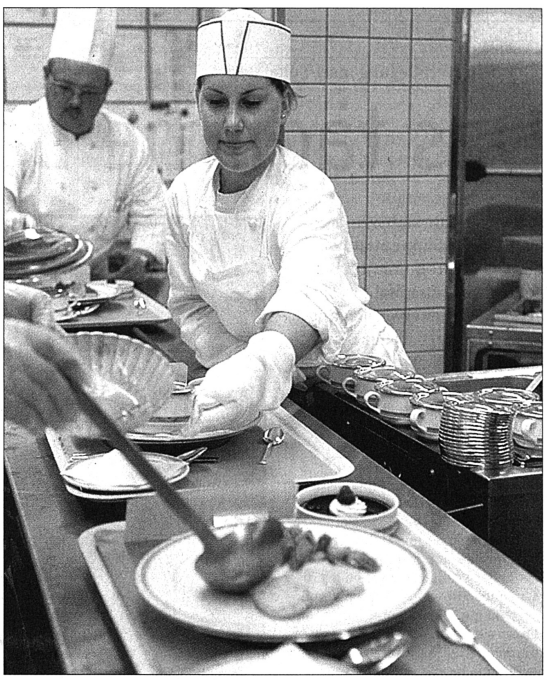
‣ Die Schnittstellen zwischen Pflege und Hotellerie sind aber nicht immer ganz einfach zu überbrücken.
Vor drei Jahren haben wir beispielsweise den Roomservice und die Menü-Aufnahme unter der Hotellerie zentralisiert. Die Abläufe sind klar geregelt. Ich habe keine Vorgaben gemacht, bis wann der Roomservice funktionieren muss. Ich schreibe auch die Öffnungszeiten der Cafeteria nicht vor. Meine Aufgabe ist der Kernbereich Gesundheit.

‣ Dann stellen Sie wohl hohe Anforderungen an die Hotellerie-Mitarbeiter.
Wir haben sehr gute Mitarbeiter in der Hotellerie. Und wir legen viel Wert auf die Weiterbildung unserer 65 Hotellerie-Mitarbeiter. Eine Person ist dafür explizit zuständig, damit diese am Puls des Marktes bleiben.

‣ Auch medizinisch am Puls bleiben?
Wenn neue Verfahren in der Medizin auftauchen, so werden die Hotelleriemitarbeiter automatisch einbezogen. Das Gleiche gilt bei baulichen Massnahmen im Spital, Renovationen, betrieblichen Unterbrüchen.

> «WIR MÜSSEN DEN GRUNDVERSICHERTEN WIEDER SAGEN, FÜR WAS SIE GRUNDVERSICHERT SIND.»

‣ Das heisst, Sie beziehen die Hotellerie bei Neu- und Umbauten mit ein?
Von Anfang an, bereits bei der Planung. Die Hotellerie kann abschätzen, was das Schliessen eines Liftes bei einem Umbau für den Transport bedeutet, sie kann hier sehr wertvolle Mitarbeit leisten. Wir bilden Teams: Diese bestehen aus dem Architekten, dem Bauführer, einer Person, welche die baulichen Gegebenheiten im Spital sehr gut kennt; immer vertreten sind zudem die Hotellerie und der Nutzer selbst. Diese Sitzung wird während dem Bau weitergeführt: Jeden Morgen sitzen diese Betroffenem eine Viertelstunde zusammen. Die Hotellerie kann dann sagen, wann sie den Lift benötigt.



■ **Mehrwert für Privatpatienten beim Essen?** Heute haben Grundversicherte in Schweizer Spitälern oft ähnlich grosse Auswahl wie Privatpatienten. Foto: htr

‣ Wen würden Sie für den Posten der Hotellerie-Leitung im Spital lieber einstellen: Einen ausgebildeten Hotelier oder einen Facility-Manager?
Für mich kommt es auf die Person an. Wir sind ein Dienstleistungsbetrieb. Ob Bachelor- oder Master-Abschluss: Der Verantwortliche muss getrimmt sein auf Dienstleistung und Führungsfähigkeit. Das fordern wir bis hoch zu den Chefärzten. Das Fachwissen ist gelernt und wird beherrscht. Die Frage ist, wie kann er es umsetzen.

‣ Es geht mir nicht um das Ausbildungsniveau. In Konkurrenz für Führungspositionen in der Spital-Hotellerie stehen Facility-Manager von der Fachhochschule und Absolventen von Hotelfachschulen. Welcher Ausbildung geben Sie den Vorzug?
Für die Leitung Hotellerie spielt es an und für sich keine Rolle. Für den Bereich Hauswirtschaft, als Unterabteilung der Hotellerie bei uns, würde ich mich ganz klar für jemanden entscheiden, der von der Fachhochschule Wädenswil kommt.

‣ Zwischen Krankenkasse und Spital soll es ja zunehmend Absprachen in Sachen Hotellerie geben. Was wollen Sie für Pakete anbieten?
Wir sprechen hier nur vom zusatzversicherten Bereich. Das ist nicht ganz unproblematisch: Wir laufen tatsächlich Gefahr, dass über die Hotelleistung im Spital diskutiert wird. Auch der Grundversicherte muss aber eine Grundleistung erhalten. Wir haben allerdings in der Spitalhotellerie in der Vergangenheit sehr viele Fehler gemacht, indem wir auch Allgemeinversicherten Zweierzimmer mit Dusche, Frühstücksbuffet oder ein Wahlmenü mit 20 Menüs zur Auswahl angeboten haben. Das ist falsch. Das ist nicht fair gegenüber den Privatversicherten, die sich etwas vom Mund absparen für die Zusatzversicherung und dann unter Umständen mit einem Allgemeinversicherten in einem Zweierzimmer liegen.

‣ Der Grundversicherte erhält heute also zu viel für sein Geld?
Wir machen da ganz klar einen Fehler. Wir müssen den Grundversicherten wieder sagen, für was sie grundversichert sind: Für ein Mehrbettzimmer, eine Dusche und eine beschränkte Menüauswahl – aber nicht für Gratis-Fernsehen und Roomservice.

‣ Heisst das auch, dass eine Zusatzversicherung zu wenig Hotelleistungen berücksichtigt?
Da haben Sie absolut recht. Halbprivat bedeutet einfach die gleiche Leistung wie ein Privatversicherter im Zweierzimmer, mit respektive ohne Dusche. Der Rest ist Sache der Hotellerie jedes einzelnen Spitals: Die Hotellerie soll dann dem Spital zu einem Vorsprung gegenüber der Konkurrenz verhelfen. Für uns ist die Hotellerie klar ein Mittel, um die Privatstationen zu füllen. Auf diesen bieten wir einen Service-Boy für alle Annehmlichkeiten zwischendurch an. Der Privatpatient kann aus einer Spezialkarte bis spät abends wählen. Weiter bieten wir ein Familienzimmer an, mit Sofa, Fernsehen und Service aufs Zimmer, wo die Familie während der Geburt im Spital wohnen kann.

> «FÜR UNS IST DIE HOTELLERIE KLAR EIN MITTEL, UM DIE PRIVATSTATIONEN ZU FÜLLEN.»

‣ Die Zahl der Privatpatienten nimmt ja tendenziell eher ab.
Wir konnten in den letzten zwei Jahren die Zahl der Privatversicherten um 15 Prozent steigern. Weil wir eine Privatstation ausbauten. Und zwar nicht mit einem typischen Spital-Architekten, sondern mit einem innovativen Architektenbüro aus der Privat-Hotellerie, das auch auf die Belange der Hotellerie einging: Wenn die Hotellerie-Verantwortlichen beispielsweise sagten, dass sie etwas nicht reinigen könnten, wurden neue Ideen vorgelegt.

Leiterin Hotellerie am Kantonsspital Münsterlingen ist Nicole Bühler, Betriebsökonomin FH in Facility-Management.

Anzeige



Bergbahn-Hotels Diavolezza, Gornergrat, Pilatus

Natur und Genuss: Das ist der Gipfel

■ Sich ganz hoch oben in den Bergen verwöhnen lassen? Den eigenen Sonnenaufgang und -untergang sowie kulinarische Höhenflüge geniessen? Die Diavolezza im Berninagebiet, der Gornergrat mit freier Sicht aufs Matterhorn und der Pilatus haben Magnetkraft.

Silvia Cantieni

«Wir wollen jeden Gast glücklich machen», lautet das Credo von Daniel Kern. Er ist seit Juli 2001 Gastgeber hoch über dem Berninapass, gegenüber dem Piz Palü. «Auf 3000 Metern inmitten der atemberaubenden Gletscher-Kulisse den Sonnenauf- und -untergang geniessen, ist doch ein herrliches Vergnügen», fügt er bei. Vorrangig ist für Kern, der vor seiner Diavolezza-Karriere drei Jahre lang auf dem Gornergrat tätig war, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, die Qualität hochstehend ist. «Wir entwickeln dank unseres Erfolgs auch viel Eigendynamik und kommen bei den Gästen gut an.»

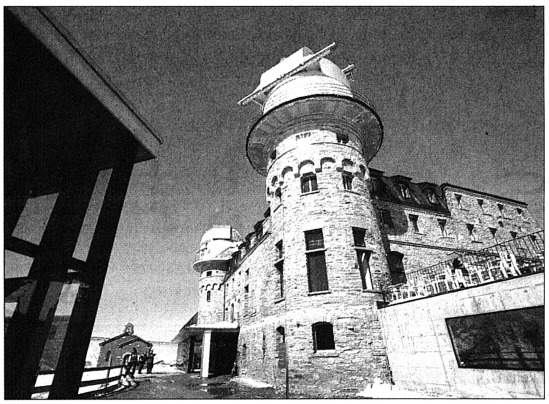
Das Berghaus Diavolezza ist vom Oberengadin her mit der Berninabahn der Rhätischen Bahn bis zur Haltestelle Bernina/Diavolezza oder mit dem Personenwagen bis zum selbigen Grossparkplatz zu erreichen. Von dort aus geht es mit der Luftseilbahn (Grossraumkabine) hinauf zur Diavolezza.

«Diavolezza» im teuflisch schönen Festsaal der Alpen

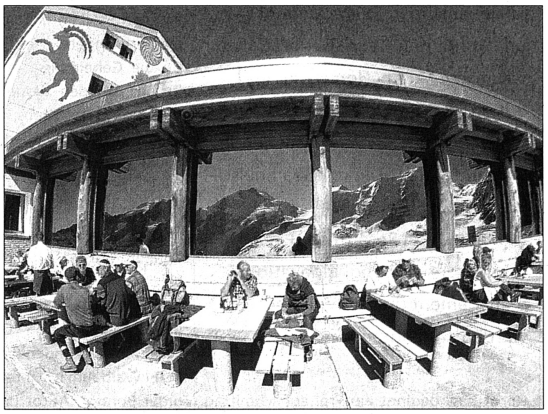
«Zu uns kommen etwa 40% Gäste aus der Schweiz, die übrigen Gäste stammen grösstenteils aus Italien und Deutschland. Und ein paar Engländer dürfen wir auch immer wieder begrüssen», so Kern zur Herkunft seiner Kundschaft. Von Mitte Dezember bis Mitte Oktober ist der Berg mit der Bergbahn zu erreichen. Ins Gebilde der Bergbahnen Engadin St. Moritz passt der teuflisch schöne Festsaal der Alpen vorzüglich: Das Berninamassiv zum Greifen nah, die hochalpine Gletscherwelt vor der Tür, oder einfach die betörende Stille geniessen – die Diavolezza kommt hohen Ansprüchen entgegen.

Übernachten können im Gasthaus, wo im Sommer 25 und im Winter 28 Personen Arbeit haben, 180 Personen, in schönen Doppelzimmern oder praktischen Gruppenunterkünften. Für alle steht draussen vor der Bergkulisse das heisse und höchstgelegene Sprudelbad Europas. Die variantenreiche Gastronomie bietet je 300 Plätze im Innern und auf der Terrasse. Vom Thunfisch-Carpaccio bis zum Rindsfiletgulasch Stroganoff – die Auswahl ist gross. «Als einziges Berghaus flambieren wir Gerichte vor dem Gast», sagt Kern zur Spezialität des Hauses. Vermarktet wird das Angebot vor allem von «Mund zu Mund», das funktioniert laut Kern am besten. Auch das Marketing der Bergbahn-Organisation wird genutzt. Der Umsatz im Berghaus beträgt rund 3 Millionen Franken.

«Wir wollen weiterhin so gut wirtschaften wie in den letzten sechs Jahren, dies mit unseren bewährten Angestellten», so der Berghaus-Leiter zu den kommenden Herausforderungen. «Das Schöne hier oben auf Diavolezza ist, dass wir die Gäste, die ohne grosse Erwartungen anreisen, glücklich machen können. Das ist wirklich faszinierend.»



■ **Das Höchste.** Das «3100 Kulmhotel Gornergrat» wurde für 8,5 Mio. Franken umfassend saniert. Es ist das höchstgelegene Hotel der Schweizer Alpen.



■ **Genuss im «Festsaal der Alpen».** Das Berninamassiv inklusive Piz Palü gegenüber zum Greifen nah, die hochalpine Gletscherwelt vor der Tür: Diavolezza. Fotos: zvg

Gornergrat: Schon die Anfahrt von Zermatt ist hochklassig

Ob Karl Baedeker, Thomas Cook oder der Guide Michelin, alle mobilisieren ihren Vorrat an Superlativen, um den Blick vom Gornergrat auf die umliegenden Wallliser Viertausender und den Berg der Berge, das Matterhorn, zu beschreiben. Höher kann man den Komfort eines Hotels auch nicht geniessen, als im Kulmhotel Gornergrat auf 3100 Metern über Meer. Das aus solidem Stein gebaute «3100 Kulmhotel Gornergrat» verfügt über Panorama-Restaurants und Zimmerfenster mit direktem Blick aufs Matterhorn. Die stupende Anfahrt erfolgt von Zermatt aus mit der Gornergrat-Bahn.

«Auf Gipfelkurs durch Einheit in Vielfalt», so das Konzept der Kulmhotel-Gastgeber Fabienne und Fernando Clemenz-Gruber und ihres 24-köpfigen Teams: «Wir sind stolz, als eigenständiger Betrieb der Matterhorn Group einen wichtigen Beitrag zum Zermatt-Erlebnis unserer Gäste zu leisten und damit erfolgreich zu sein.» Herausragend seien bei einfacher Erreichbarkeit die moderne Infrastruktur mit authentischen Materialien sowie der Drei-Sterne-/Uniquekomfort. Als eines der Gästeerlebnisse neben der imposanten Rundsicht auf 29 Viertausender werden die einzigartigen Sonnenunter- und -aufgänge bezeichnet. «Während des Tages ist der Gornergrat sehr lebhaft – mit rund 700 000 Besuchern pro Jahr – am Abend ist der Gornergrat für die etwa 50 Hotelgäste ein Ort der Stille und der Natur.» Im Restaurant servieren die Gastgeber lokale und nationale Gerichte wie Röstispezialitäten, Käseschnitten, Knoblauchsuppe im Walliserbrot. Die Hotelzimmer sind nach Walliser Berggipfeln benannt und tragen als Zimmernummer die Höhe des Gipfels (Beispiel: Weisshorn 4505).

Geöffnet ist das Hotel mit den verschiedenen Verkaufsstellen von Mitte Dezember bis Ende Oktober (Edelweiss-Shop ganzjährig). Der Jahresumsatz im Berghaus beträgt rund 4,5 Mio. Franken (ohne Mieteinnahmen). Bei rund 7200 Logiernächten pro Jahr resultiert laut den Angaben von Fernando Clemenz eine Zimmerbelegung von 50%. Der Gästemix lässt sich wie folgt belegen: 39% Schweiz, 28% Japan, 14% Deutschland, 5% Frankreich, 14% übrige.

Neben verschiedenen Souvenir- und Snack-Shops bieten die touristischen Anlagen auf dem Gornergrat Platz für über 200 Gäste im Inneren und 270 Personen auf der Terrasse. Je nach Bedarf sind so auch bis zu 250 Bankettplätze durch Umnutzung verfügbar.

Eindrücklich ist das Berg-Ölgemälde an der Hotel-Réception. Es stehen 25 Doppelzimmer zur Verfügung. Das «3100 Kulmhotel Gornergrat» wurde vor zwei Jahren für 8,5 Mio. Franken umfassend saniert. Es ist behindertengerecht konzipiert, verfügt über einen Gästelift und über eine eigene kleine Kapelle. Es ist das höchstgelegene Hotel der Schweizer Alpen und das höchstgelegene Hotel der Alpen mit eigenem Observatorium.

Anfang Oktober 2007 wird zusammen mit Gästen, der Zermatter Bevölkerung, Medienvertretern und Partnern das 100-Jahr-Jubiläum des Kulmhotels gefeiert. «Obwohl unser Haus als sehr gut laufender Betrieb viel Freude bereitet, besteht noch viel Potenzial, das wir in den nächsten Jahren kontinuierlich stärker nutzen möchten», so Gastgeber Fernando Clemenz zu seinen Plänen.

Pilatus

Hotel-Romantik und «Salsa on the rock»

■ Zwei Hotels stehen den Gästen auf dem Pilatus in der Zentralschweiz zur Verfügung. Die luftige Übernachtung wird gekrönt vom Eindruck des Sonnenaufgangs. Es ist ein Eintauchen in das letzte Jahrhundert: mit dem historischen Hotel Pilatus-Kulm von 1890.

Silvia Cantieni

Das historisch-romantische Hotel Pilatus-Kulm bezaubert mit seinem speziellen Ambiente. 23 einfach eingerichtete Doppelzimmer stehen den Gästen zur Verfügung. Gleich nebenan befindet sich das 3-Sterne-Hotel Bellevue mit seinen ebenfalls 23 Zimmern. Beide sind das ganze Jahr geöffnet. Die Anfahrt erfolgt mit Schiff, Bahn oder PW von Luzern nach Alpnachstad, mit der Zahnradbahn auf den Pilatus, oder mit PW/Bus nach Kriens, von dort mit den Seilbahnen auf den Pilatus.

«Als Mini-Destination im Herzen der Zentralschweiz bieten die Pilatus-Bahnen dem Gast ein einmaliges Angebot im Ausflugs-, Tagungs- und Erlebnisbereich», so Direktor André Zimmermann. Das Unternehmen umfasst: Zwei Seilbahnen, die steilste Zahnradbahn der Welt, zwei Hotels auf 2132 Metern über Meer und sieben Restaurants.

Im Sommer kommt ein Anteil von etwa 90% der Hotelgäste aus der Schweiz und Deutschland, mit Anreise am Freitag und Samstag, wie Direktor Zimmermann festhält. Während der Woche seien es rund 50% Jugendgruppen aus Übersee und England, daneben stammten die übrigen Gäste aus Europa, namentlich der Schweiz, Deutschland, Holland, Belgien, aber auch aus Asien. Zu den Angeboten auf dem Pilatus gehören Pauschalen für Seminare und Firmenanlässe sowie Gruppen- und Carreisen. Bankett-Menüs und Buffets sowie Firmen-Events und besondere Abendanlässe sind ebenfalls nicht wegzudenken. Das Unternehmen Pilatus ist auch im Catering von Events tätig, so zum Beispiel am Pilatus Openair, Salsa-Party mit Liveband «Salsa on the rock» am 8. September. Am 17./18. November findet auf dem Pilatus Europas höchstgelegener Christkindlimarkt mit Märliwelt statt. Zusammengefasst stammt die Kundschaft zu 70% aus Europa und zu 30% aus Übersee. Der Jahresumsatz in der Hotellerie und Gastronomie liegt bei rund 5 Mio. Franken.

Im Hotel Pilatus Kulm mit den bedienten Restaurants wird die klassische Schweizer Küche angeboten, wie während der Terrasse) verlassen die Hauptküche Kulm an einem guten Tag rund 1700 Bestellungen (ohne Bankette und Gruppen). Das Self-Service-Restaurant Express eignet sich besonders für Reisegruppen aller Art und für Bankette.

schafte Kartoffel- und Käsegerichte. Auf der bedienten Sonnenterrasse Kulm hat es 200 und im Restaurant Pilatusstübli 50 Plätze. Zusammen mit dem Self-Service-Panorama-Restaurant (180 Plätze im Restaurant und 110 auf



■ **Luft-Destination.** Das Unternehmen der Pilatus-Bahnen umfasst zwei Seilbahnen, die steilste Zahnradbahn der Welt, zwei Hotels und sieben Restaurants. Foto: zvg

Gastronomie auf dem Pilatus: «Die Qualität muss stimmen»

«Die Gastronomie ist ein entscheidender Geschäftsbereich für das Gesamtangebot der Pilatus-Bahnen. Die Qualität muss stimmen», so Direktor Zimmermann. Die Symbiose von der preiswerten, effizienten und abwechslungsreichen Verpflegung für den Tagesgast und den gehobenen Service bei Banketten sei entscheidend. Enorm wichtig sei die Planung und Logistik, da alle Waren palettenweise und Frischprodukte richtig gekühlt angeliefert würden. Die Fahrzeit mit Entlad beträgt rund eine Stunde. «Das Angebot sowie die Infrastruktur auf Pilatus Kulm wird über die nächsten Jahre kontinuierlich verbessert und ausgebaut. Hotels und Gastronomie werden auch künftig einen immer wichtigeren Stellenwert in der Angebotspalette der Pilatus-Bahnen einnehmen», sagt Zimmermann.

PUBLIREPORTAGE

Die Hotelfachschule lädt alle Ehemaligen ein!

Vom 7. bis 9. September lädt die Hotelfachhochschule Lausanne (EHL) alle ehemaligen Studentinnen und Studenten – aller Generationen – zum 2. «Alumni Homecoming» auf den Campus in Chalet-à-Gobet ein. Das Wiedersehen-Wochenende wird unter dem Thema «Teamgeist – Wettkampfgeist» stehen. Aktivitäten im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung, Innovationsmanagement und Networking werden angeboten.

Der Anlass beginnt am Freitagnachmittag mit dem Workshop «Teamgeist – das Universalgenie», der von Constance Rivier, Systemcoach in Organisation bei der Firma Life Dynamic International, geleitet wird. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden dabei die Gelegenheit haben, ihre Fähigkeiten zu testen, wie sie sich optimal zur Leistungssteigerung eines Teams einsetzen. Durch das (Wieder-)Entdecken der eigenen Stärken in Kombination mit denjenigen anderer Teilnehmender werden sie die Geheimnisse des perfekten Teams lüften. Auf den Workshop folgt ein Vortrag von Jörg Krebs, Standortmarketing EURO 2008 zum Thema «Wir sind Euro 2008».Ein Netzwerk-Apéro rundet den Tag ab.

Am Samstagmorgen stehen den Teilnehmenden zwei Möglichkeiten zur Wahl: Sie können entweder **ihren Unternehmergeist testen,** mit Remi Walbaum, oder am Workshop von Nicolas Minvielle und seinem Team der Groupe Design Conseil (Paris) teilnehmen: **Markendenken.**

Remi Walbaum ist Unternehmer, unabhängiger Berater, Autor und Unterrichtender an der EHL, aber vor allem auch der führende Kopf von Create Switzerland mit dem Ziel, den Unternehmergeist von Jungunternehmerinnen und Jungunternehmern zu fördern. Nicolas Minvielle, Markenverantwortlicher für Philippe Starck von 2001 bis 2007, gründete die Groupe Design Conseil 2005, um Schnittstellen zwischen Unternehmen und Design zu entwickeln.

Im weiteren Verlauf der Zusammenkunft werden auch die letzten Entwicklungen der Dienstleistungen des Alumni Center (Zentrum ehemaliger Studierender und der Karierentwicklung der EHL) präsentiert. Das Zentrum ist seit seiner Gründung 2004 für die Beziehungen zuständig, die die Institution mit ihren ehemaligen Studentinnen und Studenten sowie den Arbeitgebern für Praktikantinnen und Praktikanten und Diplomierten pflegt. Es wird das zahlreiche Erscheinen von Stamm-Präsidentinnen und Präsidenten aus dem In- und Ausland erwartet. Der EHL-Campus wird somit zwischen dem 7. und 9. September mit einer internationalen Präsenz der Alumni aufwarten.

Am Samstagabend findet das grosse Fest statt: ein Gala Dinner mit verschiedenen Überraschungen. Die EHL setzt alles daran, damit dieser Abend unvergesslich bleiben wird.

Detailliertes Programm und Anmeldung unter www.aehl-homecoming.ch, per E-Mail an alumni@ehl.ch oder telefonisch unter der Nummer +41 21 785 13 60

Der Abschlussjahrgang 1957 nimmt die Gelegenheit war, um an diesem Alumni Homecoming 2007 am Samstagnachmittag ein «Jubiläumsspezial» zur Feier des 50-jährigen Jubiläums seit Studiumabschluss zu organisieren. Die ehemaligen Studentinnen und Studenten der EHL des Jahres 1957, die sich diesem Event anschliessen möchten, können mit Alumni Center per E-Mail (alumni@ehl.ch) oder per Telefon unter der Nummer +41 21 785 13 60 Kontakt aufnehmen.

Die EHL – in Zusammenarbeit mit der Gruppe ESSEC Paris und dem Institute for Service Innovation & Strategy (ISIS) - organisiert zudem am 7. September, Morgen, parallel zum Alumni Homecoming 2007 das 3. Gespräch in der Reihe «Innovation & Kreativität im Dienstleistungssektor».

Bekannte Persönlichkeiten werden über das Thema **«Wellness ans Spas – Wie sieht die Zukunft aus?»** debattieren:

- Jean-Pierre Demeelaere – Direktor, DJP SPA Consulting
- Peter Gantenbein – Präsident, VIPmedcare
- Susan Harmsworth – CEO und Gründerin von ESPA International Ltd.
- Philippe Magne – Operationeller Leiter, L-Raphael
- Jean-Louis Poiroux – Gründer von Cinq Mondes
- Clare West – Leiterin Europa für Entwicklung und Operationen, Six Senses

Das Gespräch ist öffentlich, Anmeldung bis 3. September 2007 per E-Mail an tablesrondes@ehl.ch.

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE
Since 1893

ALUMNI HOMECOMING 2007 | 7→9 SEPT. 07

esprit

esprit d'équipe | esprit de compétition
... it is all about team spirit and competition

Auf Jobsuche?

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



Ja, ich bestelle die hotel+tourismus revue:

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

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

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

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



htr

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

(G)astrologischer Tierkreis

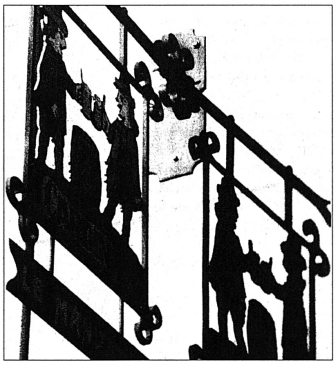
Der Genuss im Kreis der Sternzeichen



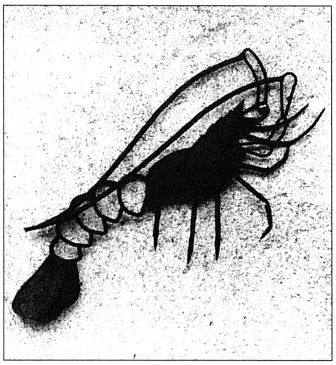
Widder. Wirtshausschild mit Widder in Santa Maria im bündnerischen Münstertal.



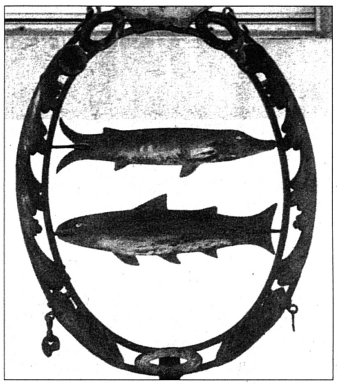
Stier. Eine Metzgerei in Altdorf UR zeigt dieses Stier-Emblem, zusammen mit dem für das irdische Tier bedrohlichen Metzger-Werkzeug.



Zwillinge. Hier an diesem Ort in Freiburg eigentlich nur ein Biermarken-Emblem. Lichteinfall und Schattenwurf verzauberten es.



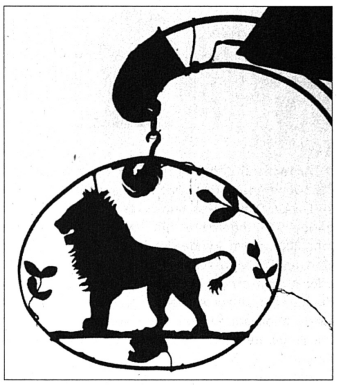
Krebs. Der Interlakner Krebs erinnert ganz schlicht an einen einstigen Besitzer des betreffenden Lokals.



Fische. Sie kennzeichnen das Hôtel-Restaurant de la Truite am Waadtländer Lac de Joux und sind Wappen der Standortgemeinde Le Pont.



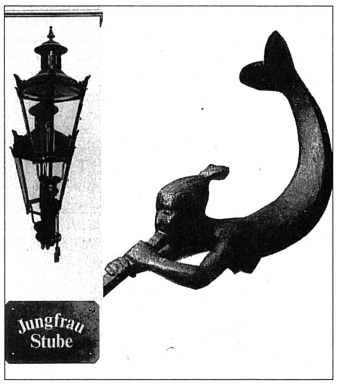
Der Stern. Sechszack-Stern am Hotel-Restaurant Sternen in Nesslau im Kanton St. Gallen. Sternen-Schilder mit ihren Variationen in Form und Zackenzahl standen in früheren Jahrhunderten in mannigfachem Zusammenhang mit Bier und Braukunst. Fotos: Rolf Hürlimann



Löwe. Ein Sternzeichen-spezifischer, auf allen Vieren und nicht aufrecht gehender Löwe am Restaurant Stein im Toggenburg.



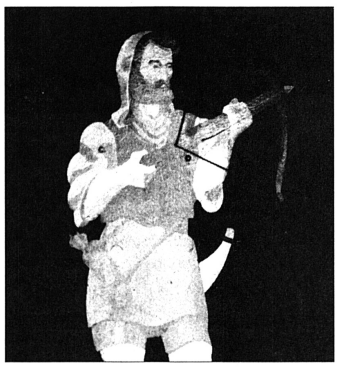
Wassermann. Als Brunnenfigur und nicht als Wirtshausschild, in Samedan im Oberengadin.



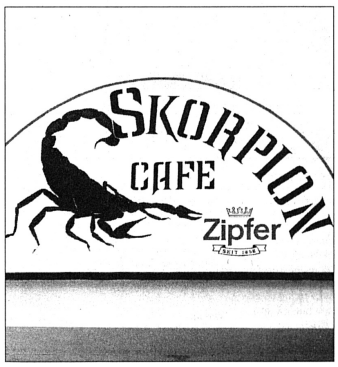
Jungfrau. Im Berner Oberland sind Jungfrau-Restaurants durchaus sehr verbreitet, gemeint ist aber nicht immer das Sternzeichen.



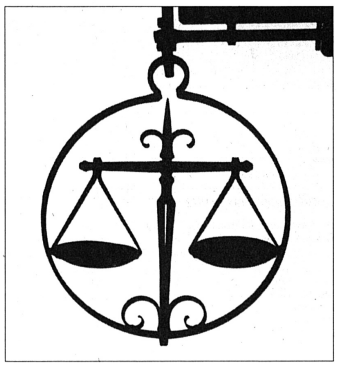
Steinbock. Tierkreis-Zeichen und Bündner Wappentier, hier als stolzes Symbol am Hotel-Restaurant Steinbock in St. Moritz.



Schütze. Der Schütze Tell ist einleuchtenderweise am einfachsten in seiner Heimat Uri anzutreffen, und zwar hier in Altdorf UR.



Skorpion. Das Tierkreis-Zeichen in neuzeitlicher Anwendung findet sich an einem Café in der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck.



Waage. Sternzeichen Waage in Flamatt im Kanton Freiburg. Oft dort zu finden, wo Waren und Fuhrwerke auf ihr Gewicht geprüft wurden.

Ratgeber

Wer verdient welchen Minimallohn?

Frage: Ich betreibe ein mittelgrosses Hotel im Berner Oberland und habe zur Ergänzung meines Teams eine Mitarbeiterin bzw. einen Mitarbeiter im Service gesucht. Von den vielen eingereichten Bewerbern hat es eine junge Dame darunter, welche vor kurzem eine Kochlehre abgeschlossen hat. Sie möchte für eine gewisse Zeit im Service arbeiten, um die Schnittstelle zwischen Gast und Küche besser kennenzulernen, was sie als optimale Ergänzung zu ihrer Ausbildung sieht. Ich bin von dieser Idee grundsätzlich begeistert und würde sie gerne einstellen. Nun hat mich ein befreundeter Wirt aus der Nachbarschaft aber informiert, dass die junge Köchin Anspruch auf denselben Lohn hat, wie wenn sie in der Küche auf dem gelernten Beruf arbeiten würde. Ich bin hingegen davon ausgegangen, dass ich die Köchin nicht zum vollen Lohn anstellen muss, da sie ja im Service nicht gelernt ist. Was ist nun richtig? **F. J. aus S.**



Marc Kaufmann
Leiter Rechtsdienst
hotelleriesuisse

Antwort: Grundsätzlich gestalten sich die Löhne im Gastgewerbe nach Artikel 10 L-GAV. Dieser bestimmt in der Kategorie I für ungelernte Mitarbeiter im Jahr 2007 einen Mindestlohn von 3242 Franken. Für Mitarbeiter mit Berufslehre oder gleichwertiger Ausbildung kommt die Kategorie II zur Anwendung, welche einen Mindestlohn von 3661 vorsieht. Die Frage stellt sich nun, unter welche Kategorie die vorliegende Konstellation einzuordnen ist.
Bei diesem Szenario handelt es sich um einen Spezialfall. Als Köchin hat die Bewerberin tatsächlich Anspruch auf den Lohn der Kategorie II, also mindestens 3661 Franken. Der Kommentar zum L-GAV sieht hier somit vor, dass ein gelernter Koch, der in der Restauration arbeitet, ebenfalls den Lohn eines Gelernten beanspruchen kann. Dies gilt aber nicht, wenn Sie die Köchin bzw. für das kaufmännische Backoffice oder den Empfang engagieren möchten.

Untenstehende Tabelle gibt Aufschluss, welche Ausbildungen bei welchen Tätigkeiten zu einem Anspruch auf Lohn gemäss der Kategorie II des L-GAVs führen.
Im Übrigen gelten die zitierten Löhne noch bis Ende Jahr bzw. Ende Wintersaison 2007/2008, anschliessend werden – vorbehalten der zum Teil noch ausstehenden Genehmigung durch die Verbände – die dieses Jahr für 2008 verhandelten Löhne zur Anwendung kommen.

Neu geltende Löhne ab 1. Januar 2008, bzw. ab Sommersaison 2008

Kategorie I: (Mitarbeiter ohne Berufslehre): 3300.–

Kategorie II: (Mitarbeiter mit Berufslehre oder gleichwertiger Ausbildung) 3730.–

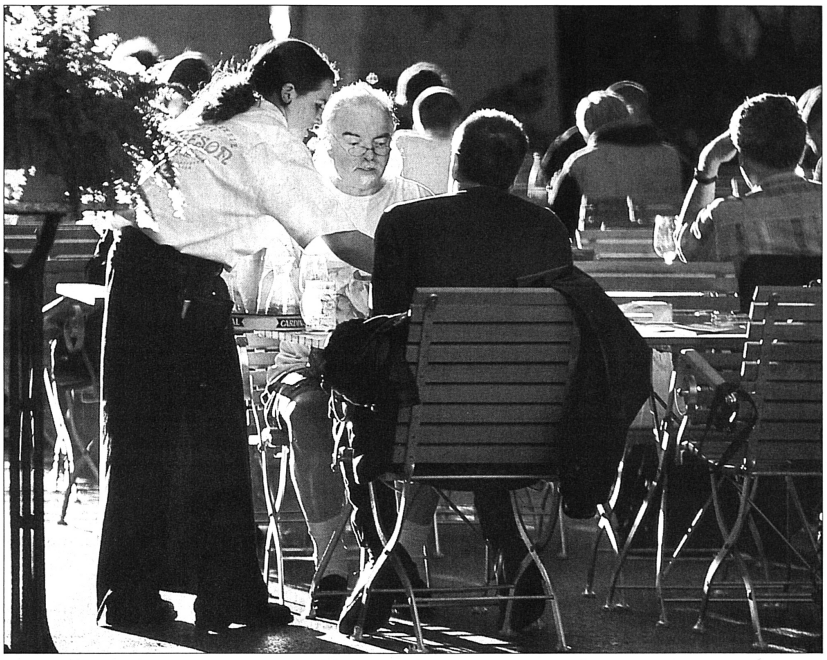
Kategorie III: (Mitarbeiter mit höherer Ausbildung, besonderer Verantwortung oder Berufspraxis)

a) Berufslehre mit 7 Jahren Berufspraxis (inkl. Lehre) 4070.–
b) Berufslehre mit 10 Jahren Berufspraxis (inkl. Lehre) 4485.–
c) Kader, die regelmässig mindestens 1 Mitarbeiter führen (inkl. Lehrling oder Teilzeitmitarbeiter) 4485.–
d) Berufsprüfung nach Art. 27 lit. a BBG 4670.–

Kategorie IV: (regelmässiges Führen von Mitarbeitern gemäss lit. c oder höhere Fachprüfung nach Art. 27 lit. a BBG)

a) – Regelmässiges führen von Mitarbeitern gemäss lit. c 5600.–
   – gleichwertige Kaderfunktion
b) – Höhere Fachprüfung nach Art. 27 lit. a BBG 6750.–
   – Regelmässiges führen von Mitarbeitern gemäss lit. c während mindestens 5 Jahren
   – Gleichwertige Kaderfunktion oder Ausbildung
c) Anzahl Unterstellte in den Kategorien IV a) und b)
   – Bereich Küche 4
   – Bereich Service 6
   – Bereich Halle/Réception 3
   – Bereich Hauswirtschaft 6
   – Übrige Bereiche 3

Mindestlohn für Praktikanten von in der Schweiz domizilierten gastgewerblichen Fachschulen, die ein Praktikum absolvieren, welches Bestandteil des Lehrgangs bildet: 2215.–



Einsatz im Service. Eine gelernte Köchin hat bei einem Einsatz im Service – also im Bereich Gastronomie – Anspruch auf den Minimallohn von 3661 Franken (Kategorie II). Foto: Swiss-Image

Anspruch auf Lohn gemäss Kategorie II des L-GAV

Berufe mit Eidgenössischem Fachausweis (EFZ)	Lehrjahre	Küche	Hauswirtschaft	Hausempfang	Hotelempfang	kaufm. Backoffice
Koch/Köchin	3	✔	✔			
Servicefachangestellte/-r	2		✔			
Hotelfachassistent/-in	2			✔		
Gastronomiefachassistent/-in (Doppellehre Sefa und Hofa)	3		✔	✔		
Restaurationsfachfrau/-mann	3		✔			
Hotelfachfrau/-mann	3			✔		
Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft	3			✔		
Kauffrau/Kaufmann Basisausbildung	3				✔	✔
Kaufmann/Kauffrau HGT	3				✔	✔
Kaufmann/Kauffrau	3				✔	✔

htr AUS- UND WEITERBILDUNG



4-wöchiger **Intensivkurs Réception**
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office
8. Oktober bis 2. November 2007 *oder* **7. April bis 2. Mai 2008**
Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite
www.hotelschule-loetscher.ch
HOTELSCHULE LÖTSCHER
Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz · Fon 081 420 65 26 · E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

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



u b
b UNIVERSITÄT BERN
Bildung, Wissenschaft, Verbände, NGO's, Tourismus, Politik
Tagungsmanagement
Tagungen als Lernanlass gestalten
Wünschen Sie sich einen spannenden, lebendigen Grossgruppenanlass?
Weiterbildungskurs in Bern
23./24. Oktober 2007
Anmeldung bis 23.9.2007
www.weiterbildung.unibe.ch
(Bildung und Wissenschaft)

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:
Büchler 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.



HÔTELLERIE 3

Valais | A moitié démolie le 14 octobre 2000, la Tour Stockalper de Gondo abrite désormais un hôtel-restaurant «design».



HÔTELLERIE 4

Denis Pourcher | Le directeur général de l'Hôtel de la Paix à Genève entend replacer son établissement dans la «cour des grands».



TOURISME 5

La Chaux-de-Fonds | Les manifestations sur l'Art nouveau mises sur pied de l'automne 2005 à l'été 2006 ont été reconduites cet été.

Lausanne et Vevey

La musique rock pour doper les nuitées des hôtels

■ Les Rolling Stones au Stade de la Pontaise à Lausanne, Elton John, le 8 septembre à Vevey, ce sont là deux événements qui, l'espace d'une soirée estivale, profitent largement aux hôtels de la région, avant tout à ceux des catégories inférieures, mais pas uniquement.

Jean-Jacques Ethenoz

Quarante mille personnes au Stade de la Pontaise à Lausanne pour un concert des Rolling Stones fin juillet, un peu plus de vingt mille pour voir Elton John à Vevey, ce prochain 8 septembre, ce sont des manifestations qui marquent. Et pas seulement ce qu'il convient d'appeler la mémoire populaire. Les hôteliers également! Car s'il ne sera jamais possible d'établir des statistiques hôtelières précises autour de ces deux événements, un fait demeure: tant fin juillet sur tout l'arc lémanique, que début septembre, essentiellement sur la Riviera vaudoise, les hôtels affichaient ou affichent complet.

Une manne d'une nuit pour de nombreux hôtels

Les établissements qui, les premiers, ont bénéficié de ce flux d'hôtes occasionnels, appartiennent aux catégories inférieures. Et pas uniquement ceux qui sont situés à proximité immédiate de la manifestation, directement sur la Grand-Place de Vevey pour le Riviera Lodge (Backpackers) ou l'Hostellerie de Genève (deux étoiles). Mais également à Corsier (l'Hôtel de la Place), à Corseaux (l'Auberge de Châtonneyre) ou pour les quelques chambres disponibles à St-Légier, à St-Saphorin, à Chardonne, où tout a été pris d'assaut dès l'annonce du concert à venir.

Les Rolling Stones ont logé au Lausanne Palace

Le phénomène s'est répercuté dans la catégorie intermédiaire. L'Hostellerie du Bon-Rivage, à La Tour-de-Peilz, l'Hôtel de Famille à Vevey, d'autres trois étoiles à Montreux et à Chexbres ont eux aussi bénéficié de cette manne d'une nuit. Sans que les établissements des catégories supérieures ne souffrent puisque eux aussi ont bénéficié de ces événements. On rappellera ainsi pour la petite histoire que les Rolling Stones ont logé au Lausanne Palace avant leur concert.

E-CRM

«Un instrument très bon marché»

■ Le tourisme suisse dispose depuis quelques mois d'un outil informatique qui lui permet de gagner de nouveaux «clients fidèles». Coordinateur du projet «e-CRM» chez Suisse Tourisme, Thomas Winkler détaille cet instrument d'e-marketing qui n'a pas d'équivalent en Europe.

Miroslaw Halaba

L'importance des clients fidèles est largement reconnue. Outre qu'ils assurent un volume d'affaires continu, ces clients sont aussi les meilleurs ambassadeurs d'une destination. Suisse Tourisme (ST) indique que 55% des nouveaux hôtes viennent en Suisse sur les recommandations d'un client fidèle. Aussi, est-ce dans le but d'accroître leur nombre de ces derniers que ST a lancé, au début de l'an passé, le projet «e-CRM» pour «Electronic Customer Relationship Management» ou «gestion de la relation clientèle sur Internet».

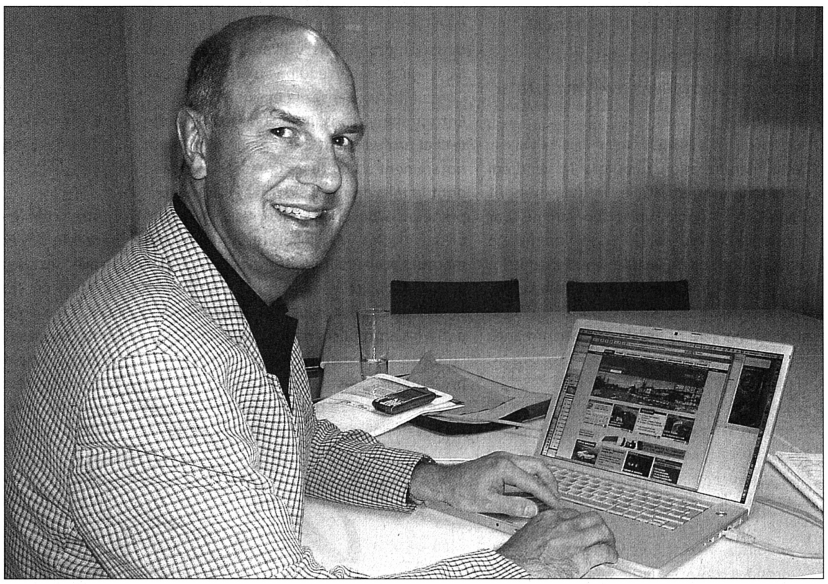
Développé en collaboration avec l'antenne suisse de la société Wilken et testé à Arosa, à Zermatt et à Zurich, cet instrument est opérationnel depuis le mois de mai. Sa fonction? Il récolte électroniquement les informations que les clients donnent lorsqu'ils sont en contact avec un prestataire. Grâce à ces informations, ce dernier peut établir un profil du client et la liste de ses préférences afin – s'il y consent, c'est important – de le relancer avec des informations ciblées et personnalisées. Des bons vœux le jour de son anniversaire, par exemple.

Une quinzaine d'utilisateurs actuel ou futurs

A l'heure actuelle, ce système – qui est unique en Europe, mais qui est bien répandu aux Etats-Unis – dispose d'un carnet d'adresses d'environ 420 000 noms et gère quelque 220 000 profils de clients. Outre les trois destinations tests et ST, qui avait aussi participé à la phase initiale, l'«e-CRM» est utilisé par les hôtels du groupement Victoria Jungfrau Collection et STC. Il est en phase d'installation chez Berne Tourisme et auprès de la Compagnie de navigation lac de Bienne et elle est envisagée dans six destinations de Suisse alémanique et au Grand Hôtel des Bains, à Yverdon, indique Thomas Winkler, coordinateur du projet et responsable informatique chez ST. Pour lui, l'«e-CRM est, compte tenu de ses avantages, un «instrument de communication très bon marché» qui s'intègre dans une stratégie globale. «D'une part, nous informons nos clients et, d'autre part, nous parvenons à savoir ce qu'ils désirent», souligne-t-il. Ainsi, chez Bâle Tourisme, les expériences avec l'e-CRM manquent encore, mais Christine Wälti, la responsable de son utilisation, relève notamment les nombreuses fonctions qu'offre cet instrument.

L'investissement de base nécessaire à l'acquisition de ce système est de 14 900 francs pour un hôtel, auquel s'ajoutent des frais annuels pour un montant de 1860 francs. Ces coûts s'élèvent respectivement à 24 000 et 3450 francs pour une destination ayant moins de nuitées par an et à 55 000 et 10 200 pour une destination qui comptabilise plus d'un million de nuitées.

A l'exception de quelques améliorations dans les fonctionnalités, l'instrument est maintenant au point, note encore Thomas Winkler.



■ **Thomas Winkler.** Sous la conduite de Thomas Winkler, Suisse Tourisme développe et met en application de nombreuses nouveautés qui rendent son site Internet performant et attrayant. Photo: Miroslaw Halaba

Voyages culinaires et jeux virtuels sur la liste des nouveautés de MySwitzerland.com

■ Responsable informatique auprès de Suisse Tourisme (ST), Thomas Winkler est bien connu des professionnels du tourisme. Avec son équipe, il travaille d'arrache-pied pour faire de MySwitzerland.com un des sites touristiques les plus performants, intégrant les dernières nouveautés des techniques de communications électroniques. Le succès de ce site est constant. De quelque 1,8 millions de visiteurs en 2000, il en a enregistré 10 millions de plus en 2006. De janvier à juillet, 8,2 millions de visites ont été recensées, soit 18,2% de plus qu'en 2006. Ce succès, il le doit, entre autres, à ses diverses fonctions. Chaque année, plusieurs nouveautés sont introduites. Ainsi, d'ici début octobre, l'internaute pourra feuilleter le millier de brochures disponibles auprès de ST. Feuilleter est le bon mot, puisque il lui sera possible de tourner les pages des brochures à l'aide de la souris comme il le ferait avec son doigt avec une vraie brochure. Le mois prochain, le site proposera une demi-douzaine de voyages culinaires virtuels à travers la Suisse. Cet hiver, le «bulletin de sport de neige» sera revisité et pourvu notamment d'une fonction interactive permettant au visiteur de signaler les informations erronées, sur l'état de pistes, par exemple. En décembre, c'est un jeu virtuel avec des questions sur le tourisme suisse et des prix à la clé qui sera mis en ligne. En été 2008, MySwitzerland.com visualisera les paysages que les hôtes peuvent admirer lorsqu'ils empruntent quelques-uns des trains touristiques du pays, comme le Glacier Express ou le Golden Pass. Thomas Winkler rappelle, par ailleurs, qu'il est possible, sans grande connaissances techniques, de mettre sur le site des vidéos touristiques. Les quelque 510 vidéos qui sont actullement sur le site sont visitées quotidiennement par 1500 internautes et, cela, en moyenne durant 3 minutes. Google Earth permet aussi d'intégrer désormais des informations touristiques et des photos. On citera, par ailleurs, la parution, pour la campagne d'hiver, d'un timbre poste contenant un BeeTag, système qui permet d'accéder à un site Internet au moyen d'un téléphone portable. *MH*

Adresse: Monbijoustrasse 130, Case postale, 3001 Berne | **Rédaction:** Téléphone: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch | **Edition:** Téléphone: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: verlag@htr.ch

hôtellerie suisse
preferred partner
www.happy.ch
happy lease&sleep
Récommandé par hotelleriesuisse.
happysystems™
Ah! Si j'avais un lit happy.

Des lits vides? Faites-le nous savoir!
Nous vous aidons à les occuper!
Votre «hotel specials» sur www.swisshotels.com
CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne.
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, 3007 Berne
Tél. 031 370 43 14, Fax 031 370 41 21
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch
hôtellerie suisse

hoteljob
Le spécialiste du placement
hoteljob
Rue des Terreaux 10
Case postale 7507
1003 Lausanne
Téléphone 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64
hoteljob.vd@hotelleriesuisse.ch
www.hoteljob.ch
hôtellerie suisse

Neptune workwear
Vêtements professionnels pour l'hôtellerie, la restauration et toutes les sociétés de service et assimilées y compris techniques et industrielles.
20 ans d'expérience en Asie et Europe. Solution spécifique et individuelle possible.
Neptune Work & Play S.A.
39, rue de la Gare
1260 Nyon
tél. 022 362 61 12
sian@neptuneworkwear.com
www.neptuneworkwear.com

PUBLIREPORTAGE

L'Ecole hôtelière invite ses Anciens!

Du 7 au 9 septembre, l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) invite ses anciens étudiants – toutes générations confondues – à revenir sur le campus du Chalet-à-Gobet pour la 2e édition de l' «Alumni Homecoming». Ce weekend de retrouvailles sera placé sous le thème «Esprit d'équipe, esprit de compétition» et mêlera activités de développement personnel, découvertes et moments d'amitié.

Cette manifestation débutera le vendredi après-midi avec un atelier intitulé «L'esprit d'équipe: le génie universel» animé par Constance Rivier, coach systémicienne en organisation, de la société Life Dynamic International. Chaque participant aura la possibilité d'expérimenter sa capacité à contribuer de manière optimale à la performance d'une équipe. La (re)découverte de ses propres points forts et la combinaison de ceux-ci avec ceux des autres participants, permettront à chacun de comprendre les secrets d'une équipe de rêve. Cette activité sera suivie d'une conférence de Jörg Krebs, Promotion nationale EURO 2008, Suisse Tourisme sur le thème: «Nous sommes l'EURO 2008», ainsi que d'un apéritif de «résautage».

Samedi matin, deux possibilités s'offriront aux participants. Ils pourront soit tester leur âme d'entrepreneur avec Remi Walbaum ou prendre part à l'atelier de Nicolas Minvielle et de son équipe du Groupe Design Conseil (Paris): Pensez la marque ! Entrepreneur, consultant indépendant, auteur et professeur à l'EHL, Remi Walbaum est notamment à la tête de Create Switzerland dont la mission est d'aider les jeunes entrepreneurs à développer leur esprit d'entreprise. Nicolas Minvielle, responsable des marques pour Philippe Starck de 2001 à 2007 a, quant à lui, créé le Groupe Design Conseil en 2005 avec pour objectif de jeter des ponts entre les entreprises et le monde du design.

Cette rencontre se poursuivra par une présentation des dernières évolutions des services du Centre des anciens étudiants et de développement de carrière de l'EHL. Le Centre, créé en 2004, est depuis lors responsable des liens qu'entretient l'institution avec ses anciens étudiants et avec les employeurs de stagiaires ou de diplômés de l'EHL. Une bonne représentation des présidents des «stamms», suisses et étrangers, est attendue lors de cet événement. C'est, de fait, une représentation mondiale du réseau des anciens qui sera présente sur le campus de l'EHL du 7 au 9 septembre.

Le samedi soir, grande soirée festive ! L'EHL mettra les bouchées doubles pour faire de cette soirée un moment inoubliable, au cours duquel l'ambiance festive d'après-repas succèdera au calme feutré et au jazz du dîner !

Programme détaillé et inscriptions sur www.aehl-homecoming.ch, par e-mail à alumni@ehl.ch ou par téléphone au +41 21 785 13 60

La promo 1957 a saisi l'occasion de cet Alumni Homecoming 2007 pour organiser un moment «spécial jubilé» le samedi après-midi, afin de célébrer les 50 ans de leur diplôme. Les Anciens présents à l'EHL en 1957 et souhaitant se joindre à cette célébration peuvent prendre contact avec le Centre des anciens étudiants et de développement de carrière par email: alumni@ehl.ch ou par téléphone au +41 21 785 13 60.

L'EHL - en association avec le Groupe ESSEC Paris et l'Institute for Service Innovation & Strategy (ISIS) - organise également, en marge de cet Alumni Homecoming 2007, la 3ème table ronde du cycle «Innovation & Créativité dans le secteur des services» qui se tiendra le 7 septembre au matin.
Le thème «L'industrie mondiale du bien-être et du spa: quelles sont les prochaines innovations?» sera débattu par des personnalités reconnues:

- Jean-Pierre Demeelaere – Directeur, DJP SPA Consulting
- Peter Gantenbein – Président, VIPmedcare
- Susan Harmsworth – PDG et fondatrice de ESPA International Ltd
- Philippe Magne – Directeur des opérations, L-Raphael
- Jean-Louis Poiroux – Fondateur de Cinq Mondes
- Clare West – Directrice du développement & des opérations pour l'Europe, Six Senses

Cette table ronde est ouverte au public, inscription par email à tablesrondes@ehl.ch jusqu'au 3 septembre 2007.

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE
Since 1893

ALUMNI HOMECOMING 2007 | 7→9 SEPT. 07

esprit

esprit d'équipe | esprit de compétition
... it is all about team spirit and competition

Les professionnels lisent l'htr.

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.)

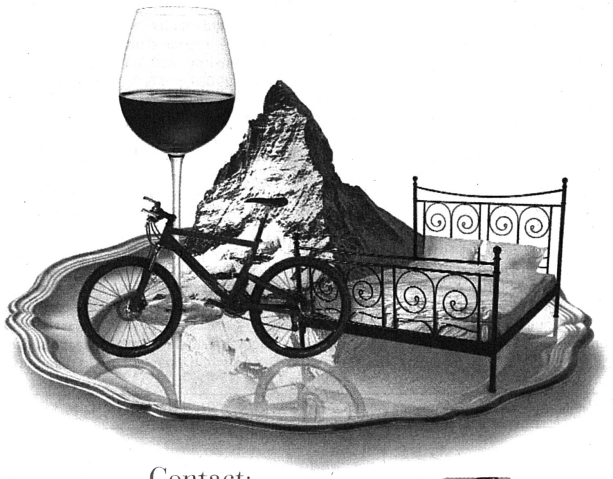
Nom: _____ Prénom: _____

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

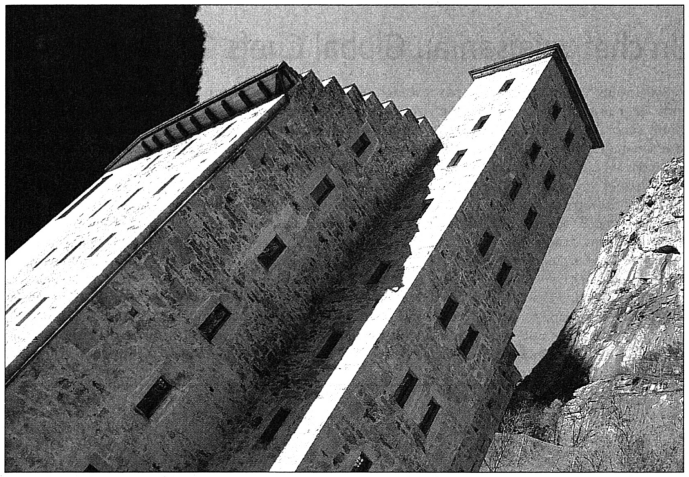


Contact:
Tél.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 76
abo@htr.ch, www.htr.ch

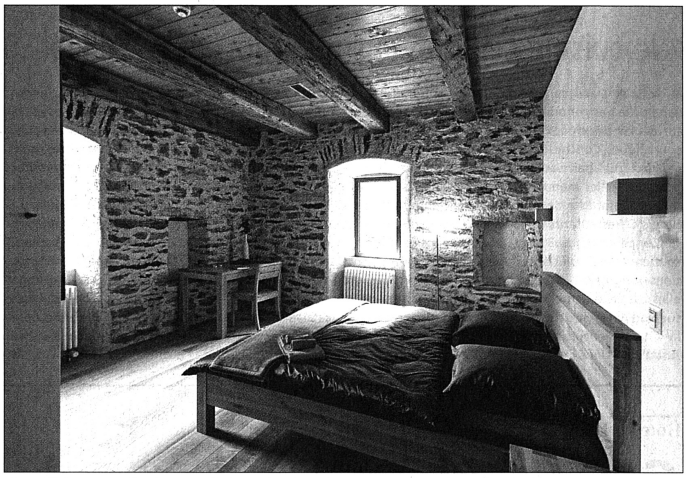


htr

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



■ **La Tour Stockalper.** A moitié emportée le 14 octobre 2000, la Tour Stockalper abrite désormais un hôtel-restaurant «design». Sa rénovation a coûté 7,5 millions de francs. Photos: Hôtel Stockalperturm



■ **Tradition et modernisme.** Le bureau d'architectes Durrer Linggi Schmid de Zurich a très bien su marier les vieilles pierres à un style résolument contemporain dans les chambres à coucher.

Hôtel Stockalperturm, Gondo (VS)

Un hôtel «design» pour aller de l'avant

■ Après la catastrophe de Gondo, la Tour Stockalper a été reconstruite pour accueillir un hôtel. Un pari audacieux dans ce lieu de transit. Aussi audacieux que l'architecture qui, avec le souvenir du drame d'octobre 2000, devient un motif de halte ou d'excursion.

Geneviève Zuber

A la frontière italo-suisse de Gondo s'est ouvert l'un des établissements les plus «design» du Valais. Au restaurant, à la table voisine, on capte ce commentaire: «Ils ont osé marier minimalisme architectural et tradition, bravo! En Valais, ce n'est pas courant dans l'hôtellerie! On se croirait en Autriche! Mais non! Et c'est le premier bâtiment après la frontière! Quel symbole de dynamisme et de modernité pour le tourisme valaisan!»

Cela suffira-t-il à attirer assez de clients pour faire tourner financièrement toute l'entreprise? Cinq mois après l'ouverture de l'Hôtel-Restaurant Stockalperturm (Ndlr. en français la Tour Stockalper), la directrice, Monika Holzegger estime que les débuts sont encourageants. Au cours de la saison d'été, le taux d'occupation des 42 lits hôteliers s'est élevé jusqu'à présent à 50%.

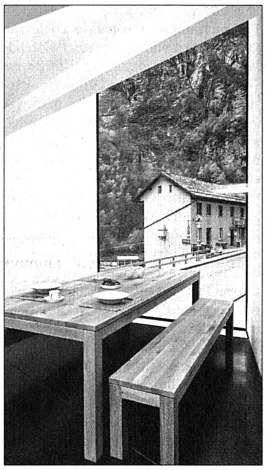
Un mariage réussi entre tradition et modernisme

Monika Holzegger, qui dirigeait auparavant une filiale du groupe Bosch en Italie, à Milan, dit adorer les défis. Et faire marcher l'Hôtel-Restaurant de la Tour Stockalper en est vraiment un. Situé sur le versant sud des Alpes, Gondo n'a jamais véritablement été un lieu de séjour ou d'excursion. Les voitures préférant en effet s'arrêter plus haut, dans les alpages et les restaurants de Simplon-Village, ou au sommet du col. A Gondo, il n'y a pas d'infrastructures touristiques, pas de point d'intérêt, sauf l'Hôtel-Restaurant Stockalperturm désormais. La tour Stockalper date du 17e siècle. Elle a été à moitié emportée le 14 octobre 2000 par la coulée de boue qui avait coûté la vie à treize personnes. Sa rénovation et sa transformation en hôtel-restaurant ont été possibles grâce à la fondation ad hoc, présidée par l'ancien conseiller fédéral Adolf Ogi. L'opération a coûté 7,5 millions de francs dont 1,5 million pour les infrastructures hôtelières, l'argent provenant de la Chaîne du bonheur et d'autres dons.

La tour, restaurée par le bureau d'architectes Durrer Linggi Schmid de Zurich, marie le béton aux vieilles pierres, joue avec le verre, le bois et les baies vitrées. Le mobilier – les tables, les chaises, les lits – dessiné expressément pour l'hôtel offre une sobriété très contemporaine. Monika Holzegger, qui loue la tour à la fondation, consacre une partie de son temps à faire la guide, des caves aux combles transformées en grande salle de conférence, en passant par la salle d'exposition. C'est que l'hôtel est bien plus qu'un hôtel. La visite, pour les touristes, est une expérience, et pas seulement architecturale. «Les visiteurs posent beaucoup de questions sur la catastrophe.» Est-ce à dire que l'hôtel développe une sorte de tourisme du malheur? «Non», répond Monika Holzegger. «Ce n'est pas le but, mais nous vivons tous ici au quotidien avec cette tragédie, nous ne pouvons pas l'oublier.»

Viser le créneau des entreprises et des séminaires

Et surtout, la communauté doit et veut revivre. Or le tourisme en général et le Stockalperturm en particulier sont un moyen d'aller de l'avant. «Et pour ce faire», explique la directrice de l'hôtel. «Nous disposerons encore de six lits supplémentaires à partir du mois prochain car nous voulons développer le créneau des séminaires et du tourisme d'entreprise, les fêtes, les mariages et les anniversaires.» Parmi les atouts dans son jeu: «Mes six collaboratrices, toutes des femmes. Un hasard. Mais j'en suis heureuse, car elles sont ambitieuses et très motivées», conclut-elle.



■ **Restaurant.** Tout le mobilier – les tables, les chaises, les lits… – a été expressément dessiné pour l'hôtel.

Annonce

Une nouvelle image pour la restauration suisse?

guhl/partners.

Le 30 août, vous en saurez plus.

Dans ce journal.

«Je cuisine ce que vous m'apportez la veille»

■ **Valais.** Dans sa volonté de faire de la gastronomie régionale un de ses principaux arguments touristiques, Conches Tourisme ne se contente pas seulement de promouvoir les menus gastronomiques César-Ritz dans plusieurs hôtels et restaurants de la vallée de Conches (htr du 3 août), mais soutient aussi plusieurs opérations originales. L'une d'entre elles est celle actuellement mise sur pied par Friedrich Zemanek de la Channe valaisanne à Fiesch. Jusqu'au 31 août et du 11 au 22 septembre, il apprêtera un menu gastronomique à quatre plats à partir de produits que ses clients auront eux mêmes achetés et qu'ils lui auront apportés la veille au restaurant. «Ces produits, de la viande, du poisson et des légumes, qui doivent être de saison dans la mesure du possible, devront me permettre de préparer deux entrées, un plat principal et un dessert. Je m'occupe ensuite de les cuire et de les assaisonner avec mes propres ingrédients», note Friedrich Zemanek. «Comme je propose également des vins qui se marient le mieux avec les plats, il m'est difficile d'articuler des prix précis pour cette offre, ceux-ci devraient cependant débuter aux alentours de 50 francs», précise Friedrich Zemanek qui voit dans cet exercice inédit un bon entraînement en vue des éliminatoires, du 25 au 28 septembre, du prochain Global Chefs Challenge de l'Association mondiale des chefs de cuisine. Il y représentera en effet les couleurs de la Suisse (lire ci-contre). *LM*

Un chef valaisan au Global Chefs Challenge

■ **Fédération mondiale des chefs de cuisine.** Habitué aux grands concours culinaires – il a notamment participé aux Olympiades des chefs de cuisine qui se tiennent tous les quatre ans à Erfurt en Allemagne et au Salon culinaire mondial organisé tous les deux ans dans le cadre d'Igeho à Bâle –, Friedrich Zemanek, le chef de la Channe valaisanne à Fiesch (VS), participera du 25 au 28 septembre à Budapest aux éliminatoires du Global Chefs Challenge. Ce concours, mis sur pied par la Fédération mondiale des chefs de cuisine qui a été fondée en 1928 et qui regroupe 73 associations nationales, reprend dans les grandes lignes le même mode de fonctionnement que la Coupe du monde de football. Les différentes assocations nationales, réparties en sept groupes (Amérique, Afrique et Moyen-Orient, Asie, Zone Pacifique, Europe du Nord, Europe centrale et Europe du Sud) s'affrontent d'abord entre elles en participant à des éliminatoires dans leur propre groupe de provenance. Les sept vainqueurs de chacune de ces éliminatoires seront ensuite invités à Dubai à l'occasion de la phase finale de ce concours qui aura lieu du 12 au 15 mai dans le cadre du 33e congrès de la Fédération mondiale des chefs de cuisine. A Budapest, Friedrich Zemanek, sélectionné par l'Association suisse des cuisiniers, sera notamment opposé à des confrères provenant d'Allemagne, d'Autriche, de Hongrie, du Luxembourg, des Pays-Bas et de Slovaquie. *LM*

Hôtel de la Paix, Genève

Se replacer dans la «cour des grands»

■ Un an et demi après sa réouverture, l'Hôtel de la Paix, à Genève, a renforcé son équipe. Le prix moyen de ses chambres a augmenté, les salaires aussi.

Véronique Tanerg

En rouvrant ses portes, le 26 février 2006, après un an de travaux, l'Hotel de la Paix revenait de loin. Au fil de ses 140 ans d'existence, ce bâtiment historique situé à la fois au bord du lac Léman et en plein centre de Genève, s'était considérablement détérioré et hotelleriesuisse lui avait même fait changer de catégorie en le faisant passer de cinq à quatre étoiles. Le propriétaire de l'hôtel, la famille Manz, et le groupe hôtelier français Concorde, ont ainsi dû investir plus d'une dizaine de millions de francs pour métamorphoser cet hôtel et en faire un établissement qui allie tradition et modernité.

«Nous sommes fiers d'avoir remis l'hôtel au goût du jour», assure Denis Pourcher, le directeur général de l'Hôtel de la Paix. La cure de jouvence a manifestement plu aux clients, principalement des hommes d'affaires européens, espagnols, anglais, français et allemands. Du coup, le taux d'occupation s'est élevé à 64%, un résultat supérieur à celui escompté car le directeur nous avait confié l'année passée (htr du 23 février 2006) qu'il tablait sur un taux de 60%.



■ **Hôtel de la Paix.** «Nous sommes fiers d'avoir remis l'hôtel au goût du jour», assure Denis Pourcher, le directeur général de l'hôtel. La cure de jouvence a notamment permis d'augmenter le taux d'occupation des chambres. Photos: Véronique Tanerg

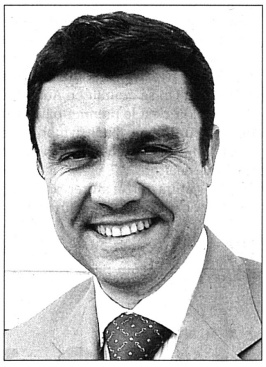
Des collaborateurs plus expérimentés

L'équipe de l'hôtel a également été étoffée. Elle compte en effet 70 collaborateurs, soit quinze de plus qu'au départ, et l'encadrement a été presque entièrement renouvelé. «Nos budgets pour le personnel étaient serrés tout comme ils l'étaient pour la rénovation», explique Denis Pourcher. «Nous avons donc offert un premier emploi à des collaborateurs motivés à des postes clés, comme la réception ou le housekeeping.» Et si l'ouverture d'un hôtel, qui aspire à se replacer dans la «cour des grands», est passionnant, elle est aussi épuisante. La majeure partie de l'encadrement a été remplacée par des collaborateurs plus expérimentés.

Deux suites en moins, deux chambres deluxe en plus

Début septembre, arrivera un nouveau barman, Eric Pondron, qui travaillait à L'Appart à Paris. Il s'est spécialisé dans les cocktails à la pulpe de fruits, de légumes ou d'herbes. «Il s'agit de cocktails diététiques qui mettent en valeur de nouvelles saveurs», affirme le directeur. Nouveau pianiste aussi: Pedro, qui partagera la vedette avec un groupe de musique latino, tous les vendredis soirs. Comme tous les palaces genevois, l'Hôtel de la Paix a lui aussi augmenté ses tarifs après les travaux de rénovation. «En 2006, nous avons eu un prix moyen de 406 francs. Cette année, il s'élève à 430 francs», détaille Denis Pourcher avec satisfaction. «A l'ouverture, notre objectif était de 380 francs.» Ce succès a été partagé avec les employés: l'hôtel les rémunère en effet mieux qu'au départ: «L'an dernier, nous respections la CCNT (Ndlr. la Convention collective nationale de travail), rien de plus. Cette année, grâce à nos bons résultats, nous avons augmenté les salaires», affirme Denis Pourcher.

Autre adaptation: l'Hôtel de la Paix, crédité à nouveau de cinq étoiles, a réduit le nombre de ses suites. Deux juniors suites ne correspondaient pas aux standards de Concorde en raison de leur petite taille. Le groupe hôtelier français a décidé de modifier leur classification en chambres deluxe. Un choix qui permet aussi de mieux répondre à la demande: «Nous devons refuser des demandes en chambre supérieures, en chambre deluxe», regrette le directeur. «Et nous remplissons nos suites, lorsque les hôtels aux alentours sont complets!»



■ **Denis Pourcher,** directeur général de l'Hôtel de la Paix à Genève.

Tourisme Neuchâtelois

Le marketing a été recentré sur la Suisse

■ Finies les opérations ponctuelles. Pour se vendre, Tourisme Neuchâtelois se concentre à nouveau sur ses marchés principaux, la Suisse en tête.

Hélène Koch

Lorsque les candidates à l'élection de Miss Chine s'étaient déplacées dans l'Arc jurassien l'année passée à l'invitation du conseiller national Pierre Kohler, Tourisme Neuchâtelois avait essayé d'en profiter afin de promouvoir les différents attraits touristiques de la région. La vitrine était attractive et particulièrement visible, avec la venue de nombreux médias chinois et suisses. Malgré cela, cette opération n'a finalement pas eu de retombées économiques.

L'Asie n'est pas un marché porteur pour Neuchâtel

«La clientèle chinoise recherche les grands et beaux hôtels à bas prix, ce que nous ne pouvons pas offrir», constate Jérôme Longaretti, responsable marketing à Tourisme Neuchâtelois. De façon générale d'ailleurs, les asiatiques ne représentent pas un marché porteur pour l'Arc jurassien. Ils voyagent très souvent en groupe, ce qui pose problème au niveau des capacités d'accueil.

D'autre part il est hors de question d'avoir des douches à l'étage pour cette clientèle, comme cela se pratique encore dans certains hôtels de la région. Enfin, la Suisse reste souvent une étape parmi d'autres dans le tour d'Europe des touristes en provenance de Chine ou du Japon. Résultat, ils se cantonnent à quelques grands classiques touristiques. Ainsi, l'annonce parue l'année passée dans une revue japonaise pour promouvoir la région neuchâteloise n'a pas eu d'impact significatif.

«De petites actions isolées et sans grande cohérence»

Le constat est le même pour certains pays européens: «Nous avons essayé différentes actions, notamment au Danemark ou en Espagne, mais il s'agissait toujours de petites actions isolées et sans grande cohérence», explique Jérôme Longaretti.

Depuis cette année, Tourisme Neuchâtelois se recentre donc sur ses trois marché principaux. A savoir la Suisse, en particulier alémanique, ainsi que la France et l'Allemagne. A elles seules, ces trois nations fournissent les trois quarts des touristes venant dans la région.

Collaborer encore plus étroitement avec RailAway

«Actuellement, nous travaillons sur le plan marketing 2008. Nous avons une clientèle de 50 ans et plus ainsi que des gens qui sont davantage susceptibles de voyager en train que d'autres segments de la population», indique Jérôme Longaretti. Une des pistes qui se dégagent est donc de collaborer encore plus étroitement avec les Chemins de fer fédéraux (CFF), RailAway et également Suisse Tourisme, afin d'inciter davantage les Suisses à découvrir leur propre pays.

Chez Tourisme Neuchâtelois, on garde aussi un œil attentif sur l'Espagne. Alors qu'aucune promotion particulière n'y a été faite depuis longtemps, le nombre de touristes de ce pays augmente environ de 10% par année depuis 2002. Auparavant inexistants dans les statistiques, ils représentent actuellement 1% du total des nuitées, un chiffre encore modeste mais néanmoins intéressant. Surtout si la progression devait se confirmer ces prochaines années.

Après le parcours didactique, voici la brochure

■ **Montreux-Vevey Tourisme.** Les nombreuses personnalités étrangères qui ont séjourné sous nos latitudes sont bien souvent des ambassadeurs touristiques de premier ordre. Encore faut-il le faire savoir. Or c'est justement ce que vient d'entreprendre Montreux-Vevey Tourisme avec sa nouvelle brochure intitulée «La balade des poètes».

«Il s'agit d'un livre culturel proposant une multitude d'informations sur les hôtes célèbres et les monuments historiques de notre région», peut-on lire dans l'édition estivale de «Réflexes», le bulletin d'information de Montreux-Vevey Tourisme.

Avec cette nouvelle brochure, qui se veut complémentaire au parcours didactique des «bancs parlants» mis en place en 2001, Charlie Chaplin (photo), Victor Hugo, Ernest Hemingway, Jean-Jacques Rousseau ou Graham Greene, invitent les touristes à marcher sur leurs traces et à découvrir ainsi quelques-unes des «sources de leur inspiration». *LM*


Photo: Swiss-Image

TGV Paris-Zurich: une fréquentation inattendue

■ **Liaison ferroviaire.** La liaison ferroviaire Paris-Zurich, desservie depuis le 10 juin par le TGV, rencontre un succès inattendu. Le taux d'occupation de 96% dépasse les attentes d'un quart, a indiqué Jean-François Schmidt, porte-parole des CFF, cité par l'ATS. Entre le 10 juin et fin juillet, les nouveaux TGV ont transporté en moyenne 10 500 passagers, soit le double par rapport à la même période de l'année passée.

La clientèle est à 70% d'origine suisse et à 30% d'origine français. Jean-François Schmidt estime qu'avec la fin de la période des vacances, ces pourcentages devraient quelque peu s'équilibrer, grâce notamment aux voyages d'affaires.

La nouvelle liaison, qui passe par Bâle et Strasbourg, permet un gain de temps d'une heure et demie par rapport aux anciennes dessertes par Berne. Deux trains font chaque jour l'aller et retour Zurich-Paris. En décembre, la fréquence sera portée à trois dessertes quotidiennes. La perspective de cette nouvelle liaison avait incité Zurich Tourisme à porter davantage d'attention à la clientèle française.

Depuis le mois de mai, son site est rédigé en français. Les résultats sont déjà perceptibles. Entre avril et juin, le nombre de visiteurs du site en provenance de France a presque doublé. En juin, le nombre d'hôtes français ayant passé au moins une nuit à Zurich a augmenté de 11,8% par rapport à l'année précédente, atteignant 6286. *ats/MH*

La Chaux-de-Fonds

L'Art nouveau joue les prolongations

■ Les manifestations organisées d'octobre 2005 à l'automne 2006 sur le thème de l'Art nouveau à La Chaux-de-Fonds ont rencontré un tel succès – 60 000 visiteurs au lieu des 40 000 attendus – que plusieurs d'entre elles ont à nouveau été mises sur pied cet été.

Valérie Marchand

Les manifestations organisées sur le thème de l'Art nouveau ont permis de découvrir La Chaux-de-Fonds sous un angle particulièrement attrayant. Nombreux ont en effet été les visiteurs qui ne s'attendaient pas à découvrir de tels trésors dans la métropole horlogère. Grâce aux médias et au bouche à oreille, les prévisions qui tablaient sur environ 40 000 visiteurs ont été largement dépassées. Du coup, ce ne sont pas moins de 60 000 visiteurs qui ont choisi de se rendre dans la capitale des Montagnes neuchâteloises pour faire plus ample connaissance avec l'Art nouveau.

Ce dernier terme définit un vaste mouvement artistique international d'avant-garde qui s'est développé entre 1890 et 1914 dans toutes les grandes villes d'Europe en réaction aux écoles académiques. A cette époque, l'idée fondamentale était de chercher l'essence esthétique dans la nature et non pas dans les expressions du classicisme considérées alors comme antiques. Ce style a trouvé une place de choix dans la métropole horlogère. Vitraux, kiosques à musique, cages d'escaliers décorées, stucs, ornementations de menuiserie et de ferronnerie ont ainsi embelli de nombreuses constructions.

Le succès de l'exposition phare «Mon beau sapin»

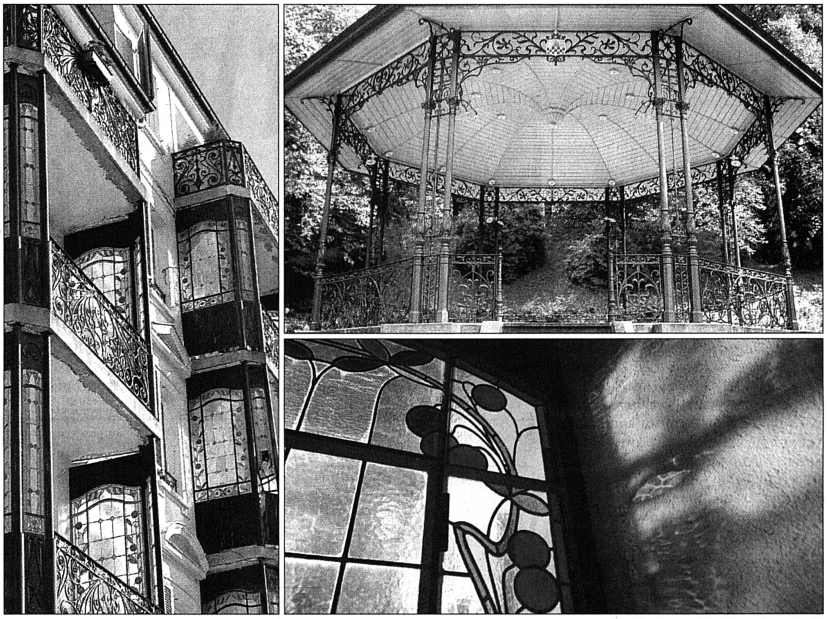
Depuis le mois d'octobre 2005 jusqu'à l'automne 2006, un public de tout horizon a pu admirer l'Art nouveau par le biais d'expositions et de diverses visites guidées à La Chaux-de-Fonds. Plus de 15 000 personnes ont notamment visité l'exposition phare «Mon beau sapin» qui a été mise sur pied au Musée des beaux-arts et qui illustre le «Style sapin», un style Art nouveau plus spécifique à La Chaux-de-Fonds. En une année, le bureau de Tourisme Neuchâtelois-Montagnes a enregistré une progression de 30% au niveau des demandes d'informations.

«Nous avons réussi notre pari, à savoir véhiculer une image dynamique et positive de La Chaux-de-Fonds, une ville encore trop souvent considérée comme austère et très industrielle», note Vincent Matthey. Le coordinateur des Montagnes neuchâteloises a par ailleurs dû demander aux visiteurs chaux-de-fonniers, empressés de participer eux aussi aux visites guidées, d'attendre un peu, le temps de laisser leur place aux personnes venant de l'extérieur, avant tout de Suisse romande et de Suisse alémanique, mais également de France et d'Allemagne.

Durant cette période, les nuitées hôtelières à La Chaux-de-Fonds ont augmenté de plus de 4%. Si des facteurs économiques expliquent en partie cette hausse, l'attrait touristique grandissant des bâtiments Art nouveau n'a pas non plus été étranger à cette augmentation. Etant donné ce nouvel engouement, les visites guidées ont été relancées cette année au mois de juin. Elles devraient être proposées jusqu'à la mi-septembre. Par ailleurs, une salle du Musée des beaux-arts de La Chaux-de-Fonds restera dorénavant consacrée en permanence à l'Art nouveau.

Vers une candidature au patrimoine de l'Unesco

Les retombées des manifestations liées à l'Art nouveau sont donc positives pour la cité horlogère qui participe activement au Réseau européen des villes Art nouveau (Art nouveau Network) et qui a récemment intégré la Route européenne de l'Art nouveau. Dans sa politique de mise en valeur à long terme, La Chaux-de-Fonds a aussi été inscrite à la candidature au patrimoine mondial de l'Unesco. Le thème de l'Art nouveau devrait ainsi avoir encore plusieurs répercussions positives dans le futur.



■ **La Chaux-de-Fonds.** De 1890 à 1914, l'Art nouveau a trouvé une place de choix dans la métropole horlogère avec des balcons caractéristiques, des kiosques à musique et des vitraux. Photos: Swiss-Image et Ville de La Chaux-de-Fonds, Service d'urbanisme

Annonce



Nouveau concours culinaire

■ **Gastronomie.** Président des Grandes tables de Suisse et éditeur du magazine «Plaisirs et Gastronomie», René Gessler a annoncé la création de la Fondation Evelyne et René Gessler. Dès l'automne de l'an prochain, celle-ci récompensera le meilleur apprenti cuisinier de Suisse. Tous ceux qui obtiendront leur CFC en 2008 seront concernés. La fondation récompensera celui ou celle qui remportera le concours d'une bourse de perfectionnement. Après examen des candidatures soumises, un jury portera son choix sur six projets dont les auteurs seront invités à prendre part à la finale. Outre une épreuve pratique, les candidats seront confrontés à un questionnaire portant sur leurs connaissances professionnelles, mais également sur la culture générale, le tourisme et l'hôtellerie. Le vainqueur se verra remettre un prix d'environ 2500 à 3000 francs. Des informations complémentaires seront disponibles avant la fin de cette année. *JJE*

Le CIG grandit

■ **Bullle (FR).** Le campus de l'Ecole hôtelière de Glion à Bulle agrandira ses infrastructures, d'ici fin janvier 2008, pour un montant de 2 millions de francs, a révélé mardi le quotidien «La Liberté». Un bâtiment d'un étage sera construit. Il abritera une salle de classe de 50 places et deux autres de 70 places chacune. Celles-ci pourront être transformées en auditorium de 170 places. Il est aussi question d'accroître la capacité du restaurant et de doubler la surface de la bibliothèque. *MH*

Les Coccinelles sont de retour à Château-d'Œx

■ **Vaud.** «L'espace d'un week-end, du 24 au 26 août, Château-d'Œx sera la capitale européenne des VW Coccinelles et de leurs dérivés», se réjouit Sophie Guyet, responsable marketing de Château-d'Œx Tourisme. Devenu bisannuel depuis 2005, le meeting n'avait pas eu lieu l'année passée et un manque à gagner non négligeable avait été ressenti dans les hôtels et les restaurants de la région. Quelque 1200 Coccinelles sont attendues ce week-end dans le Pays-d'Enhaut. *LM*



L'Hôtel Art de Vivre à la TSR

De nombreux téléspectateurs ont visité l'hôtel

■ Grâce à son reportage intitulé «Hôtel de famille» et diffusé tous les lundis soirs, la TSR a «boosté» la notoriété de l'Hôtel Art de Vivre à Crans-Montana.

Danielle Emery Mayor

Les neuf épisodes, de quinze minutes, ont emmené tous les lundis, cet été, les téléspectateurs de la Télévision suisse romande (TSR), sur le chantier de l'hôtel de Joseph et de Séverine Bonvin à Crans-Montana. Le couple a accepté de montrer les coulisses de la modernisation de leur hôtel dans les moindres détails. «Nous avions l'obligation de donner tous les chiffres. Cela ne nous a pas gênés», avoue Joseph Bonvin. Pour lui, cette émission a également représenté une belle opération de communication pour l'Hôtel Art de Vivre, six mois après sa réouverture. Nombreux sont ceux qui sont venus visiter l'hôtel: «Nous avons distribué autant de prospectus qu'en trois ans!» La TSR a contribué à faire connaître le secteur bien-être avec fitness et piscine, le cabinet de physiothérapie de Séverine Bonvin, le restaurant.



■ **Joseph et Séverine Bonvin,** «vedettes de télévision», l'espace d'un été sur la TSR. Photo: Danielle Emery Mayor

Au fil des épisodes, les téléspectateurs ont suivi le parcours du combattant de l'hôtelier: financement des rénovations (3,2 millions en l'occurrence), coordination des travaux sur le chantier, employés qui vous lâchent en pleine saison, négociations avec les tours opérateurs... La caméra s'est faite discrète et a capté les états d'âmes: auraient-ils dû se laisser tenter par les millions que leur offrait un promoteur pour transformer l'hôtel en appartements, se demande le couple dans un moment de découragement. Joseph Bonvin ne cache pas que l'offre était alléchante. Avec son épouse, il a fait le choix d'investir, de s'endetter pour poursuivre la tradition hôtelière familiale. «Ce serait bien si cette émission pouvait inciter d'autres hôteliers à faire de même», espèrent-ils.

Toute la série peut être (re)vue sur www.tsrvideo.ch



■ **Les diplômés du cycle 25.** Vingt-deux élèves du cycle d'études 25 ont obtenu la semaine dernière à Lausanne leur diplôme de secrétaire-réceptionniste en hôtellerie. Photos: Serge Bioley

Ecole de secrétariat hôtelier

Vingt-deux nouveaux diplômés

■ La branche hôtelière peut désormais compter sur vingt-deux nouveaux diplômé(e)s de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotelleriesuisse à Lausanne.

Miroslaw Halaba

La cérémonie de remise des diplômes de l'Ecole de secrétariat hôtelier d'hotelleriesuisse, qui s'est déroulée vendredi dernier au Lausanne Palace, a revêtu un caractère particulier. Comme l'a relevé Estelle Papaux, responsable du siège romand et du domaine «profession et formation» d'hotelleriesuisse, la fin du cycle d'études 25 a aussi marqué la fin de l'école dans les locaux de la rue des Terreaux à Lausanne. Depuis lundi, a expliqué le chef de l'enseignement, Patrice Odiet, les cours ont lieu à l'Ecole Jeuncomm, école lausannoise avec laquelle hotelleriesuisse a conclu un contrat de collaboration. S'adressant aux 22 nouveaux secrétaires-réceptionnistes en hôtellerie et aux participants à la cérémonie, Estelle Papaux a relevé les efforts déployés par hotelleriesuisse dans le domaine de la formation pour offrir aux professionnels des perspectives de carrière intéressantes en Suisse et à l'étranger.

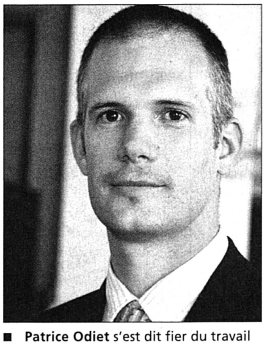
«Je suis fier de vous», a lancé le chef de l'enseignement

«Je suis fier de vous et du travail que vous avez accompli», a déclaré, de son côté, Patrice Odiet à l'adresse des diplômés. «Vous avez choisi une formation dure et exigeante mais oh! combien enrichissante», a-t-il poursuivi. Outre les parents des élèves et les enseignants, il n'a pas manqué de remercier les hôteliers et le personnel formateur. Leur professionnalisme, leur rigueur et leur dévouement sont, pour lui, les éléments qui donneront l'envie aux jeunes diplômés de continuer à travailler dans les métiers de l'hôtellerie.

Les nouveaux diplômé(e)s: Borges Marques, Hôtel Mövenpick, Lausanne; Pascaline Bossy, Hôtel Victoria, Lausanne; Cathy Cardenas Poma, Grand Hôtel Suisse-Majestic, Montreux; Kévin Demont, Best Western Hôtel Century, Genève; Mélanie Dorner, Hôtel de Famille, Vevey; Valérie Fauchere, Grand Hôtel des Bains, Yverdon-les-Bains; Estelle Flückiger, Hôtel Mövenpick, Genève; Sélima-Léa Galland, Hôtel du Théâtre, Yverdon-les-Bains; Céline Gay-Crosier, Hôtel la Prairie, Yverdon-les-Bains; Laure Goncerut, Hôtel Lausanne-Palace&SPA, Lausanne; Laureline Jaccard, Hôtel La Longeraie, Morges; Vanida Jiyen, Hôtel Alpha-Palmiers, Lausanne; Delphine Laurance, Hôtel Eurotel Victoria, Villars; Céline Oulevey, Hôtel Nash Rex, Genève; Mirana Radloff, Hôtel Villa Toscane, Montreux; Déborah Schällebaum, Grand Hôtel Suisse-Majestic, Montreux; Stéphanie Schiess, Hôtel Angleterre & Résidence, Lausanne; Anya Schillumeit, Raffles Le Montreux Palace, Montreux; Barbara Segafredo, Hôtel Aulac, Lausanne; Lyvia Tharin, Hôtel Bristol, Genève; Amandine Weissbrodt, Hôtel Mirabeau, Lausanne; Marc Wüthrich, Hôtel Alpesgruyère, Bulle.



■ **Les meilleures diplômées.** Avec 5,8, elles ont obtenu la meilleure moyenne générale: Anya Schillumeit (tout à g.) et Stéphanie Schiess (tout à dr.), qui entourent Estelle Papaux et Jacques Pernet (hotelleriesuisse).



■ **Patrice Odiet** s'est dit fier du travail accompli par les élèves durant les deux années d'études.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Réservation d'appartements de vacances sur Internet, un bilan positif.** Intégré il y a une année sur www.MySwitzerland.com, le système de réservation d'appartements de vacances sur Internet a le vent en poupe. Après avoir accueilli il y a douze mois 14 900 objets en location et 23 000 visites mensuelles, il en recense désormais respectivement 21 210 et 43 000. *LM*
Pages 1 et 3

■ **Restaurants du personnel: un hôpital explore des nouvelles voies.** A l'Hôpital de l'Ile à Berne, les restaurants du personnel proposaient invariablement deux menus du jour. Les changements de comportement – la recrudescence des «take away» sur le chemin du travail des collaborateurs et le fait que ceux-ci mangent de plus en plus sur le lieu-même de leur affectation – ont incité les responsables de l'hôpital à lancer un concept de sandwicherie appelé «Pan». Ce dernier, servi au restaurant qui se trouve au dernier étage de l'hôpital, a été baptisé «Pan-o-Rama». *LM*
Page 13

■ **Quel salaire minimal accorder?** Un collaborateur qui vient de terminer un apprentissage de cuisinier désire travailler quelques mois au service afin de connaître les différentes facettes de la branche de la restauration. Faut-il le payer comme un cuisinier ou comme un serveur? C'est la première hypothèse qui est la bonne. *LM*
Page 18

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

Fondé en 1892

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

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

Responsable d'édition:
Elsbeth Hobmeier (EH).

Rédaction:
Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier (EHO).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: 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; José Seydoux (JS), Fribourg; 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.
Publicité: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.

Impression:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne

Tirage:
Contrôlé REMP 2005/06: tirage vendu: 11 829; tirage gratuit: 1289; tirage imprimé: 18 000.

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

ISSN: 1424-0440

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

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

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

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

Internet: www.htr.ch

Nr./N° 34 – 23. August/23 août 2007

marché de l'emploi stellen revue htr

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

hotel+tourismus revue

INHALT / SOMMAIRE

Direktion/Kaderstellen	2 – 5
Deutsche Schweiz	2 – 14
Svizzera italiana	–
International	14
Stellengesuche	–
Suisse romande	14
Marché international	14
Demandes d'emploi	–

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Top of the Jobs
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Stellenvermittlung/Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75
HOREGA SELECT
Wir bringen Ihre Karriere
auf Kurs
www.horega.ch

INCONTRO
ARBEITSVERMITTLUNG NACH MASS
Die persönliche Drehscheibe für
Beratung, Selektion und Vermittlung
in der Gastronomie
www.incontro-ag.ch
INCONTRO AG
Holbeinstrassse 20, 8008 Zürich
043 321 70 70
173953

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot – top aktuell
Gastro job
Luzern info@gastrojob.ch 041 418 23 33

berndorf LUZERN

Erfolgsgeschichte sucht Fortsetzung

Die Berndorf Luzern AG ist seit Jahrzehnten der schweizerische Markt- und Innovationsführer für Hotelbedarf und Speiseverteilsysteme in der Patientengastronomie.

Über 5000 Hotels und Restaurants sowie über 1000 Kliniken und Pflegeinstitutionen vertrauen auf unser starkes Markenportfolio, auf unsere Kompetenz und auf unseren Kundendienst.

Zur Nachfolge des bisherigen Stelleninhabers suchen wir einen

leidenschaftlichen Verkäufer und Motivator als

Key Accounter und Verkaufsleiter m/w

Ihr Aufgabengebiet
- nachhaltige Pflege und Weiterentwicklung der bestehenden Key Accounts, grösstenteils auf Direktions- rsp. Eigentümer/Investor-Ebene.
- Coaching und Controlling der 11 Aussendienstmitarbeitenden
- als direkt dem CEO unterstelltes Mitglied der Geschäftsleitung Teilnahme an verschiedenen Fachprojekten (CR, IT, QM etc.)

Ihr Profil
- Gastronomieprofi mit entsprechenden Fähigkeitsausweisen
- Weiterbildung in Marketing und/oder Verkauf, vorzugsweise mit Abschluss als Verkaufsleiter
- hervorragende Präsentations- und Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch und Französisch
- wohnortunabhängige gesamtschweizerische Reisebereitschaft («heute in Genf, morgen in St. Moritz» kann vorkommen)

Ihre Perspektiven
- sorgfältige Einarbeitung in eine der wohl interessantesten, selbständigsten und prestigeträchtigsten Managementaufgaben, welche die schweizerische Gastronomiebranche zu bieten hat
- Unterstützung durch starke interne Ressourcen wie Verkaufsinnendienst, EDV, Marketing-Services und Logistik
- innovatives und zukunftssicheres Arbeitsumfeld in einem etablierten und überblickbaren Unternehmen

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Josef Truttmann
Berndorf Luzern AG
Grossmatte Ost 24
6014 Littau
Telefon 041 259 21 00
josef.truttmann@berndorf.ch
www.berndorf.ch

177715

Sport- und Seminarhotel Stoos ****

GIPFEL-RESTAURANT

FRONALPSTOCK

Neues Restaurant auf dem Fronalpstock, 1922 m ü. M., auf dem schönsten Aussichtspunkt im Kanton Schwyz, mit 85 bedienten Restaurant-Plätzen, 120 Innen- und 200 Terrassen-Plätzen im Selbstbedienungs-Bereich.

In Jahresstelle ist ab 1. Dezember 2007 oder nach Vereinbarung die Position als

Küchenchef/in

neu zu besetzen.

Wir wünschen uns eine kompetente und motivierte Fachperson, die es versteht mit kulinarischen Leistungen und organisatorischem Talent, in Zusammenarbeit mit der Restaurantleiterin, die Marktstellung des gut eingeführten Betriebes auszubauen und zu festigen.

Interessiert?
Wir erbitten Ihre schriftliche Bewerbung an:
Seminar- und Wellnesshotel Stoos
Herr René Koch, CH-6433 Stoos
Tel. +41 (0)41 817 44 44
Fax +41 (0)41 817 44 45
www.fronalpstock.ch
E-Mail: rene.koch@hotel-stoos.ch

177879

!Hallo sehr geehrter Koch!
Für unsereHotel Gasthaus***
mit gehobener Küche und Service,
suchen wir per sofort
oder Spätestens per 01.10.
Einen Küchenchef
Der mit uns mit einem mittleren und Jungen Team am gleichen Strick zieht.
Unsere Anstellungsbedingungen wie unser Leitbild wir Sie bestimmt überzeugen.
Ebenfalls suchen wir noch weitere
Engagierte Servicemitarbeiterinnen
mit denen wir gemeinsam unsere gesteckten Ziele erreichen. Rufen Sie mich einfach an.
079 834 30 81 P. Junker 6023 Rothenburg LU

177874

G&P Cruise Hotel Management GmbH











Die G&P Cruise Hotel Management GmbH ist ein expandierendes und persönlich geführtes Unternehmen und bietet seinen Mitarbeitenden neben attraktiven Anstellungsbedingungen eine individuelle Betreuung sowie Schulungs- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der Firma.

Die Gesellschaft darf im Jahr 2007 bereits für zwölf 4*- und 3*-Fluss-Kreuzfahrtschiffe für den Hotel- und Restaurantbetrieb verantwortlich zeichnen. Die top-modernen Schiffe (Baujahre 2003–2006) sind an verschiedenen Tour Operators verchartert und sind mit je ca. 170–190 Gästen zwischen Amsterdam und dem Schwarzen Meer im Einsatz.

Für das neuste Projekt, ein **5*-Luxus-Schiff** auf den Flüssen Europas, suchen wir einen

PROJEKTLEITER

Sie übernehmen ab Herbst 2007 dieses einzigartige und ehrgeizige Projekt und zeichnen für die komplexen Vorbereitungen verantwortlich. Dabei greifen Sie auf unsere Erfahrung und Netzwerke zurück und bringen gleichzeitig eigene Erfahrungen als Kadermitarbeiter in verschiedenen Luxus-Hotels ein. Eventuell haben Sie bereits Erfahrungen in der Fluss- bzw. Hochsee-Schifffahrt gesammelt. Sie sind eine jüngere, kultivierte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen, gewohnt selbstständig und eigenverantwortlich zu arbeiten, mit Begeisterung für eine EXZELLENTE Hotellerie.

Mit der Taufe des Schiffs im Juni 2008 besteht entweder die Möglichkeit, die Position des Hotel Managers auf dem Schiff zu übernehmen, das Sie mit sehr viel Know-how, Umsicht und Kreativität während des Baus und der Einrichtungsphase mitgestaltet haben. Oder Sie unterstützen uns in einer spannenden neuen Position hier im Head Office in Luzern.

Mit einer ausgewählten Crew und dem Back-up unserer Profis im Head Office Luzern setzen wir zusammen neue Massstäbe im River Cruise Business.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen! Ihre komplette schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

G&Cruise Hotel Management GmbH
Frau Barbara Kress, Brünigstrasse 20, 6005 Luzern
Fax ++41 (0)41 2202001
www.gsellundpartner.ch jobs@gsellundpartner.ch

177861

Ein Unternehmen von **Gsell & Partner**
info@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch

Neuzeitlicher Landgasthof in der Stadtnähe von Bern sucht per sofort oder per 1. Oktober 07

Jungkoch
Chef de Partie
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: 177885

Gasthof Ziegelhüsi, Bernstrasse 7, 3066 Stettlen
Tel. 031 931 40 38, www.ziegelhuesi.ch, info@ziegelhuesi.ch

Das **Trendlokal «Seerose»** mit internationaler Küche direkt am **Zürichsee** sucht zur Verstärkung des Teams per sofort

erfahrener Sous-Chef

Bist du jung, dynamisch, kreativ, motiviert, liebst deinen Beruf und arbeitest gerne mit Frischprodukten – bist du herzlich willkommen in unserem Team. Wir bieten ein **traumhaftes Restaurant-Ambiente** und sehr gute Entlöhnung.

Restaurant Seerose, 8038 Zürich
Tel. 044 481 63 83, Simon Krebs 176861

Bergrestaurant Clavadeleralp
Jakobshorn Davos

Gesucht auf Wintersaison 07/08

aufgestellte **Servicemitarbeiter/in** mit Erfahrung
flexible **Schneebarangestellte (w)** mit Kochkenntnisse
Buffetangestellte
Jungkoch (m/w)
Skifahren erforderlich!!

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich
Ruth Jost, Bolgenstrasse 7
7270 Davos-Platz
Tel 079 434 90 58
clavadeleralp@bluewin.ch

177868

Hotel Vorab ***

PIZZERIA TRATTORIA VENEZIANA FLIMS

Für unsere Pizzeria suchen wir nach Vereinbarung erfahrenen

Chef de Service (Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung erwartet gerne

G. R. Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf

177851

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

BERGBAHNEN · HOTELS · KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

PILATUS LUZERN

Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Und auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten.

Für unsere Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Hauswirtschaft (Gouvernante)

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Leiterin Hauswirtschaft bei den täglichen Arbeiten und vertreten sie in deren Abwesenheit. Dazu gehören die Sicherstellung der Etagenreinigung, Mithilfe in der Lingerie und Kontrolle über einen tadellosen Ablauf am Buffet und im Office. Unter anderem sind Sie verantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards, helfen mit bei der Dienstplanung sowie der Führung und Betreuung unserer Front-Mitarbeitenden.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Ausbildung als Hotel-/Gastronomiefachassistent/in oder Hauswirtschafter/in und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt. Sie sind fachlich und sozial kompetent, bringen ein hohes Mass mit an Selbständigkeit, Durchsetzungsvermögen und Organisationsfähigkeit. Sie sind bereit, zirka zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten. Wochenendeinsätze und flexible Arbeitseinsätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Haben wir Sie angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Sandra Fuchs, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an sandra.fuchs@pilatus.ch sind willkommen. 177892

PILATUS-BAHNEN
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: infos@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch

SGS SGS Quality. Our Passion.

·H·O·T·E·L· S ·A·R·A·T·Z·

Als erfahrene Hotelierpersönlichkeit(-en) sind Sie interessiert und in der Lage, unsere anspruchsvollen Gäste im Saratz-Stil zu betreuen und haben Freude an der ziel- und leistungsorientierten Förderung und Führung unserer einsatzbereiten Mitarbeitenden.

Bewerben Sie sich allein oder als eingespieltes Team für die freigewordene Stellung unserer

Hoteldirektion

Das total erneuerte vier-Stern-superior-Hotel Saratz – ein Haus voller Überraschungen und Gegensätze – verbindet modernes Lebensgefühl mit traditioneller Engadiner Hotelkultur. 93 Zimmer, zwei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad, Swimmingpool mit Café, Wellness-Bereich, Spielparadies, 35'000m² Parklandschaft und neue Mitarbeitendenwohnungen /-zimmer.

Für Sie ist es wichtig, als Unternehmer/-in im Rahmen unserer Geschäftspolitik den Freiraum zu nutzen, um an der beeindruckenden, über 130-jährigen Saratzgeschichte fortzuschreiben.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unseren Verwaltungsratspräsidenten:

Dr. Nuot P. Saratz
Via Maistra 76
7504 Pontresina

Tel. +41 (0)81 842 61 61
nuot.saratz@saratzlaw.ch

177893

HOTEL SARATZ · CH-7504 PONTRESINA / ST. MORITZ
www.saratz.com



Die Migros Luzern ist die grösste Arbeitgeberin in der Zentralschweiz.

Möchten Sie sich beruflich verändern?

In der Stadt Luzern sowie in der Agglomeration bieten wir gelernten Berufsleuten Einstiegsmöglichkeiten als Fachverkäufer/in Fleisch & Fisch.

Verfügen Sie über eine **abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Köchin?** Hegen Sie die Absicht, Ihr berufliches Engagement von der Küche in einen Supermarkt zu verlegen? Ist es Ihr Wunsch, Ihre erworbenen Fachkenntnisse in der persönlichen Beratung unserer anspruchsvollen Kundschaft weiterzugeben? Leben Sie eine profilierte Kundenorientierung mit einem gewinnenden Auftreten?

Dann sind Sie exakt unser Mann. Oder genau unsere Frau.

Packen Sie diese Chance. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbung an: Genossenschaft Migros Luzern, Geschäftssitz Dierikon, Personalabteilung, Josef Duss, Postfach, 6031 Ebikon. www.migros-luzern.ch

MIGROS Genossenschaft Migros Luzern

177810

MIGROS

Genossenschaft Migros Ostschweiz

Bonaparty, der Party-Service der Migros Ostschweiz, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n und sportbegeisterte/n

Leiter/in Catering AFG Arena St. Gallen.

Sie sind für das Wohlergehen unserer Stadiongäste in den 20 Logen und 7 Salons verantwortlich.

Ihre Chancen

In dieser Funktion führen Sie die neue Stadiongastronomie mit den Einheiten; Produktion, Logenservice, Salonservice, Geschirrwaschzentrale, Logistik und Administration. Als Projektleiter/in erarbeiten Sie im Voraus die Rahmenbedienungen hierfür.
- Ergebnisorientierte und selbstständige Führung des Stadion Catering nach definierten betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und Budgets
- Konzeption, Planung und Umsetzung des attraktiven Food & Beverage Angebot
- Aktive Entwicklung und Optimierung der Organisation, der Abläufe und der Qualitätssicherung
- Ziel- und leistungsorientierte Personalplanung, -führung und -förderung

Ihr Profil

Fundierte Ausbildung in der Gastronomie
Abgeschlossene Hotelfachschule
Sie konnten Ihre Führungs- und Sozialkompetenz in Ihrer mehrjährigen Berufserfahrung unter Beweis stellen
Sie besitzen eine grosse Erfahrung im Bankett- (bis 1000 Pers.), Event- und Seminarbereich
Ihr unternehmerisches Denken und Ihr Durchsetzungsvermögen zeichnen Sie aus
Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
Hohe Selbstständigkeit und Einsatzwille – auch in hektischem Umfeld
Teamfähig, flexibel, belastbar
Gute EDV-Kenntnisse

Pensum 100%

Arbeitsort Gossau SG

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann können wir Ihnen ein lebhaftes und spannendes Umfeld in der Welt des Caterings bieten.
Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Herr Karl Metzger
Leiter Bonaparty
Telefon: 0800 828 888

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte per Post an:
Migros Ostschweiz
Denise Solenthaler
Fachleiterin Personal
Industriestrasse 47
9201 Gossau SG

177828

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. Dezember 2007** oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef (w/m) 100%

Das Studienzentrum der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank SNB in Gerzensee verfügt über das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe III und mehrere ISO-Zertifikate. Das Studienzentrum bietet über 50 moderne Zimmer an und für Seminare und Tagungen sind diverse Räume vorhanden. Für Verpflegung und Aufenthalt stehen im Schlossgut Speisesaal, Cafeteria und Carnotzet sowie Spielzimmer und Fernsehraum zur Verfügung. In dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Funktion übernehmen Sie die Verantwortung für die Leitung der gesamten Küchenbrigade. Gästebezogene Menüplanung, wirtschaftlicher Wareneinkauf, Produktion und Kalkulation des gesamten qualitativ anspruchsvollen Angebots und die Überwachung der Qualität der Speisen gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Sie erstellen die Einsatz- und Ferienplanung, führen nach Zielvorgabe, pflegen Qualifikationsgespräche und erstellen Ausbildungsberichte. Sie fördern die Entwicklung Ihrer Mitarbeitenden, Ihrer Lernenden und des Teams und schulen diese/s dementsprechend. Die konsequente Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, der ISO- und SV-Richtlinien sowie eine stetige Sicherstellung der Qualität runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil
- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- ausgewiesene Führungserfahrung und Lehrmeisterkurs
- sehr gute Kochkenntnisse und gute PC-Anwenderkenntnisse
- ausgeprägtes unternehmerisches Denken und soziale Kompetenz
- Englischkenntnisse von Vorteil

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

Clemens Stampfli, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel. +41 31 780 33 00, www.sv-group.com. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung an: 177808

SV (Schweiz) AG
Studienzentrum Gerzensee
Dorfstrasse 2
Postfach 21
CH-3115 Gerzensee

Best Western

Hotel des Alpes

Für unser familiär geführtes 3-Sterne-Haus mit 80 Zimmern, einem eleganten À-la-carte- und Halbpensionsrestaurant suchen wir für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) folgende Mitarbeiter (m/w):

– Küchenchef
– Sous Chef
– Chef de partie
– Küchenhilfe
– Servicefachangestellte (Voll- und Teilzeit möglich)
– Chef de réception (D, E, F)
– Réceptionist/in (D, E, F)
– RéceptionspraktikantTin
– Etagengouvernante
– Night Auditor

Erfahrung in den entsprechenden Bereichen ist Bedingung! Eine Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto!

BEST WESTERN HOTEL DES ALPES***
Gisela Jähn, Geschäftsleitung oder
Heinz Stegbauer, F & B Manager
Promenada 45
CH-7018 Flims Waldhaus
+41- 81 928 25 25
g.jaehn@hoteldesalpes.ch
www.hoteldesalpes.ch

177876

Das 4 Sterne **Novotel Zürich Airport Messe** ist das grösste Novotel in der Schweiz und verfügt über 255 Novation Zimmer, 8 Bankett- und Tagungsräume mit einer Kapazität von bis zu 250 Personen, das Restaurant Coté Jardin (110 Plätze) mit Terrasse, eine Lounge (35 Plätze) und eine Bar (45 Plätze) sowie Fitness und Sauna.

Wir suchen zur Führung unseres Küchenteams mit 8 Mitarbeitern und des Bereich Stewarding einen motivierten, versierten, führungsstarken

KÜCHENCHEF w/m

Sie verfügen über eine solide Grundausbildung und haben bereits einige Jahre eine Küchenmannschaft erfolgreich geführt. Sie haben ein Flair für die moderne, zeitgemässe Küche, kennen sich mit HCCP aus und beherrschen auch die administrativen Bereiche dieser Funktion. Sie sind mit den F&B Kennzahlen vertraut. Sie sprechen fliessend Deutsch; eine weitere Fremdsprache ist erwünscht. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und ein freundliches & sicheres Auftreten sind für Sie selbstverständlich. Darüber hinaus sind Sie dynamisch, flexibel, Neuem gegenüber aufgeschlossen und besitzen eine schnelle Auffassungsgabe. Sie sind teamfähig, und behalten stets den Überblick. Sie packen selbst mit an, sind belastbar sowie dienstleistungsorientiert.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung mit durchschnittlich 60'000 Frühstücken, 40'000 Couverts (Restaurant, Mice/Bankett) und diversen Veranstaltungen/ Seminaren pro Jahr.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Motivationsschreiben, Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin per Email an Patrick Bonnaure - Direktor, **patrick.bonnaure@accor.com** (Maxi. Datei Größe 3,5) 177833

Novotel Zürich Airport Messe
Accor Gestion Hôtelière S.A.
Lindbergh – Platz 1
CH – 8152 Glattpark – Opfikon (Zürich)
www.novotel-zurich-airport-messe.com

NOVOTEL HOTELS

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



heb Di fest
er isch der Bescht!
Lüt eifach a!

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

GWATT Zentrum ★★★
...erfrischend anders

erfrischend anders . . .
Die einmalige Lage am See, das vielfältige Angebot vom Gruppenhaus bis zum anspruchsvollen 3***Seminarzentrum mit über 220 Betten, die kulturellen Highlights vom Konzert über Ausstellungen bis zur leistungsstarken Gastronomie mit Seeterrasse, Banketten und Events.

Eine eindrückliche Vielfalt, die es zu pflegen gilt. Die ideale Kombination von Bildung und Erfrischung, die es den Gästen immer wieder neu zu präsentieren gilt. Darum brauchen wir Mitarbeiter, die unsere Idee

erfrischend anders . . .
mitgestalten und nach aussen tragen. Sie als
Führungspersönlichkeit und Gastgeber in
Leiterin F&B,
(Mitglied der Geschäftsleitung, Restaurantleiterin)

führen den gesamten Verpflegungsbereich und sind Gastgeber im Restaurant und auf der Sommerterrasse. Sie pflegen einen offenen und initiativen Gästekontakt und führen ihr Team aktiv zu einer kompetenten Dienstleistung – eben

erfrischend anders . . .
Sie sind ein F&B Profi von Grund auf, eine Gastgeberin mit Herz und Leidenschaft. Sie führen Mitarbeiter zielgerichtet und fachkundig, entwickeln erfrischend andere Angebote und kommunizieren diese verkaufsfördernd unseren Gästen. Vielfalt und Eigenart sind für sie Anspom zu einzigartigen Leistungen. Eintritt per 1.November oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihren erfrischend anderen Kontakt:
Hans Kipfer, Geschäftsführer
Gwatt-Zentrum am Thunersee 3645 Gwatt
Für erste Informationen bin ich unter
Tel. 033 / 334 30 30 erreichbar.
www.gwatt-zentrum.ch, mail@gwatt-zentrum.ch
177811

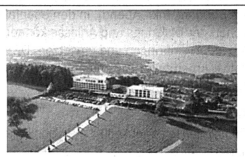


Betriebsassistent? (w/m)

Super - für unser lebhaftes Ausflugsrestaurant über Wädenswil 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: Werner Mettler
Restaurant Schönegg, Vinothek, Schöneggstrasse
8820 Wädenswil, Telefon 044 789 89 60
werner.mettler@remimag.ch, www.schönegg.ch
177866



Pure Gastfreundschaft und Harmonie

Im Panorama Resort & Spa verbinden sich faszinierende Welten und formen einen harmonischen Ort. An traumhafter Lage hoch über dem Zürichsee finden Sie in unserem einzigartigen Resort nicht nur Eingebung, Genuss und Entspannung, sondern auch leidenschaftliche Gastfreundschaft in vollendeter Form.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen kompetenten, belastbaren und zuverlässigen

Frontoffice Manager/in

Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung als Chef de Reception in einem 4**** oder 5***** Hotel in der Schweiz. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse und kennen sich mit dem Hotelprogramm Fidelio bestens aus. Sie sind verantwortlich über den ganzen Réceptions- und Reservationsbereich mit insgesamt 13 Mitarbeitern.

Wir bieten Ihnen ein sehr professionelles Arbeitsumfeld mit entsprechender Entlöhnung.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen inkl. Foto, Lebenslauf und allen Zeugnissen.

Hotel Panorama Feusisberg AG, Schönfelsstrasse, 8835 Feusisberg
Marcel Imgrüth, Personalleiter
044 / 786 00 32
marcel.imgrueth@panoramaresort.ch / www.panoramaresort.ch

Panorama Resort & Spa
177820

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. Oktober 2007** oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m)

Im **SBB-Restaurant Elsässertor** in Basel verpflegen sich täglich rund 400 Gäste mit einem abwechslungsreichen und kulinarisch qualitativ hoch stehenden Angebot. Dem auch öffentlich zugänglichen Betrieb ist eine trendige Bar mit einem vielseitigen Getränke- und Snack-Angebot angegliedert. Zudem finden regelmässig Apéros sowie andere Sonderanlässe statt. Es werden auch diverse Inhous-Lieferungen durchgeführt.
In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Kaderposition sind Sie für die innovative Führung des Betriebes nach den geschäftspolitischen Grundsätzen und Richtlinien von SV Schweiz verantwortlich. Sie sind eine frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit und verstehen es, ein Team von 16 Mitarbeitenden zielorientiert zu führen. Ausserdem überwachen Sie den Service und die Abläufe im Restaurant sowie in der Bar. Sie können Ihre kreativen Ideen einbringen und wissen diese gekonnt umzusetzen. Ebenso sind Sie für die Planung, Organisation und Durchführung von Sonderanlässen zuständig. Administrative Arbeiten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil
- Gastgewerbliche Grundausbildung und abgeschlossene Hotelfachschule
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung sowie fundierte PC- und Administrationskenntnisse
- kommunikative und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen sowie unternehmerisches Denken und Handeln
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und mündliche Kenntnisse in Französisch
- flexibel, teamfähig und eine gepflegte Erscheinung
- Erfahrung im Barbereich von Vorteil

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

Matthias Oswald, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 43 814 14 40, matthias.oswald@sv-group.ch. Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellungen richten Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1
177904

METROPOL
RESTAURANT * CAFE/BAR * VERANSTALTUNGEN
177865

Eine **Neueröffnung** an einer aussergewöhnlichen Lage in Zürich, direkt an die Bahnhofstrasse grenzend, in einem der geschichtsträchtigsten und schönsten Neu-Barock-Häuser. Wir bieten internationale Highlights an und setzen neue Akzente in der Zürcher Gastronomie. Eine einzigartige Infrastruktur und stilvolle moderne Ambiance verbunden mit Top-Service zeichnen das Metropol aus. Für das À-la-carte-Restaurant auf Gault-Millau-Niveau suchen wir per September oder nach Vereinbarung noch zusätzliche

Servicemitarbeiter m/w

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre und sind eine Persönlichkeit mit überzeugender Ausstrahlung. Motiviert und mit sehr viel Herzblut üben Sie Ihren Beruf aus.

Wollen Sie in eine dynamische und kreative Unternehmung einsteigen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Simone Strässle, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, www.kramergastronomie.ch

LIFESTYLE TRADITION DREAMS
ZÜRICH AMBIANCE
www.kramergastronomie.ch

Mehr brauchen Sie nicht.

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



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

HoReGa SELECT

Für einen historischen Gastronomiebetrieb in einer charmanten mittelgrossen Kantonshauptstadt suchen wir im Kundenauftrag eine/n

Geschäftsführer/in

Der Betrieb an bester Lage im Stadtzentrum nimmt gesellschaftlich eine bedeutende Stellung ein und verfügt über verschiedene Restaurationskonzepte von 40 bis 80 Plätzen (eines davon ist mit G&M-Punkten ausgezeichnet), nebst Räumlichkeiten für Bankette und Seminare sowie einer Terrasse.

Sie sind **GASTGEBER/IN** und **UNTERNEHMER/IN** zugleich: Als kreative und frontorientierte Persönlichkeit verbinden Sie neue Ideen und ein zeitgemässes Gastronomiekonzept mit der Tradition des Hauses. Sie verstehen es auch, mit einem Team von 15 bis 20 Personen mit einer vielschichtigen Kundschaft umzugehen und diese an sich zu binden.
Sie übernehmen die Pflichten als **GASTGEBER/IN** an der Front, helfen im Service- und Bankettbereich tatkräftig mit und besitzen als kostenbewusste/r **UNTERNEHMER/IN** das professionelle Know-how, um den Betrieb auch wirtschaftlich erfolgreich führen zu können.

Servicelehre, Abschluss Hotelfachschule/betriebswirtschaftliche Weiterbildung, fundierte Berufs- und Führungserfahrung in gleicher Position nebst erstklassigem Fachwissen aus dem F&B-Bereich werden vorausgesetzt.
Idealalter: 28 bis 40 Jahre
Sprachkenntnisse: D/E/(F wünschenswert).

Eintritt: Oktober/November 2007

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Beauftragte:

HoReGa Select AG Kaderberatung
Marika Oesterle
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon: 061 281 95 91 Mail: info@horega.ch
177834

sonne
Romantik Seehotel Küsnacht am Zürichsee

Das aussergewöhnliche 4-Superior-Hotel Sonne besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Sonnengalerie (von Gault Millau ausgezeichnet) mit bedienter Terrasse, Gaststuben und Selbstbedienungs-Sonnengarten, 4 Bankett- und Konferenzräumen für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Unseren neuen

Küchenchef

ab Dezember 2007 stellen wir uns so vor:

Kreativ, organisationserfahren, mit Herzblut für die Gastronomie, guten Führungskenntnissen in Grossbrigade (bis zu 20 Köchen inkl. Lehrlingen), kommunikativ, mit Durchsetzungsvermögen und nicht zuletzt humorvoll.

Diese herausfordernde Kaderposition richtet sich an einen engagierten und qualitätsbewussten Küchenchef im Alter zwischen 28-45 Jahren, der sich sowohl in der modernen Bankett- als auch in der À-la-carte-Küche auf hohem Niveau behaupten kann.

In unserem vielseitigen, stark F&B-lastigen Betrieb mit flachen Hierarchien verfügen die Abteilungsleiter über grosse Freiräume und Selbstständigkeit, was wiederum ein starkes Verantwortungsbewusstsein erfordert.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an ROMANTIK SEEHOTEL SONNE, Persönlich/Vertraulich René Grüter & Catherine Julen Grüter, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht, Telefon 01 914 18 18, E-Mail: c.julen@sonne.ch, www.sonne.ch

ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Geschäftsführer (m/w)

Wir suchen den innovativen Gastronomen, der sich auf dem Platz Zürich auskennt und weiss, was die Leute von heute wünschen, nämlich Lifestyle, Raum für Kommunikation und eine gepflegte und doch neuzeitliche Ess- und Trinkkultur. Sie haben Durchhaltewillen und sind eine starke Persönlichkeit. Sie haben starke F&B- und Banketterfahrung, verfügen über ein Zahlenflair und grosses unternehmerisches Denken. Sie sind eine reife Gastgeber-Persönlichkeit mit Charme und Charisma. Sie verfügen bereits über gute Erfahrung als Geschäftsführer und entsprechenden Leistungsnachweis auf dem Platz Zürich.

Restaurantleiter / Stv. GF

In dieser verantwortungsvollen Position zeichnen Sie sich verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Restaurant. Sie verstehen es, die Gäste mit Ihrem Charme zu begeistern und zu verwöhnen. Als versierte Führungskraft übernehmen Sie die Leitung eines eingespielten Teams. Zudem vertreten Sie den Geschäftsführer während seiner Abwesenheit und unterstützen ihn in weiteren Belangen. Wir wenden uns an eine Führungskraft mit einer abgeschlossenen Hotelfachschule. Sie sind ein Organisationstalent und bewahren selbst in hektischen Momenten die Ruhe und den Überblick. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem wunderschönen Betrieb direkt am Zürichsee.

Stv. Betriebsleiter/Chef de Service

Gesucht ist ein Serviceprofi. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung, verfügen über fundierte Fronterfahrung, haben evtl. eine Hotelfachschule absolviert und konnten schon erste Führungserfahrung sammeln. Ausserdem sind Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie unterstützen den Geschäftsführer auch in div. administrativen Aufgaben. Trendiges Speiserestaurant im Züricher Seefeld.

Chef Pâtissier

Ihre Leidenschaft gehört den süssen Seiten des Lebens, und Sie suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie täglich phantasievolle Kreationen zaubern. Sie produzieren zusammen mit Ihrem Team die täglich frischen Leckereien. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung und haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.
Exklusiver Hotelbetrieb in Zürich, mit GM-Punkten ausgezeichnet.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter
www.activegastro.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. **Herr Roland Eng freut sich über Ihre Kontaktaufnahme: 044 432 73 73.**

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

177822

Ferien art RESORT & SPA SAAS-FEE

Mitdenkend, selbständig und einsatzfreudig

stellen wir uns unsere/n neue/n Mitarbeiter/in vor. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n junge/n und motivierte/n

Financial Controller (w/m) 100%

Ihre Aufgaben
- Sie sind verantwortlich für das Finanz- und Rechnungswesen und Controlling.
- Sie erstellen zusammen mit der Treuhandstelle Monats-, Quartals- und Jahresabschlüsse.
- Sie sind zuständig für das Cash Management.
- Sie bieten aktive Unterstützung im Planungs- und Budgetierungsprozess.
- Sie stellen Auswertungen/Analysen fürs Management zur Verfügung.
- Sie sind verantwortlich für die EDV-Systeme und deren Schnittstellen.
- Sie sind verantwortlich für die Lohnbuchhaltung und bieten Unterstützung im Personalwesen.
- Sie sind direkt dem CEO unterstellt und arbeiten eng mit der Geschäftsleitung zusammen.

Ihr Profil
- Sie bringen eine höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung mit und haben Erfahrungen im Rechnungswesen und Controlling.
- Von Vorteil haben Sie bereits Erfahrungen im Bereich Personalwesen
- Sie haben ein Flair für EDV, gehen spielend mit den MS-Office Tools um und sind sich gewohnt, komplexe Aufgaben zu lösen.
- Sie sind eine offene und kommunikative Persönlichkeit.

Was wir Ihnen bieten
Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem 5 Sterne-Haus und ein aufgestelltes, junges Team. Wir werden Ihr Potential fördern und Sie bei Ihrer Weiterbildung unterstützen.

Ihr nächster Schritt
Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Treuhand Valesia AG
Anthamatten Georg
3930 Visp / Almagell

e-mail: georg.anthamatten@valesia.ch

Tel. 027 946 30 21

177814

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Schaffhausen sowie mehr als 1400 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Forum im WBZ

Schaffhauserstrasse 228, 8057 Zürich

suchen wir per Mitte September 2007 eine/n

Betriebsassistenten/In mit Kochausbildung

Sie sind eine dynamische, frontorientierte und initiative Persönlichkeit mit Fachkompetenz und Charme, welche für die Zubereitung der Menus zuständig ist, die Gäste betreut, die Mitarbeiter führt und schult und die Betriebsleitung bei deren Abwesenheit vertritt.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

177858

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Stere-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab kommender Wintersaison:

Küchenchef
Chef de Service
2. Chef de Service
Chef de Rang
Chef de Partie

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Albrecht Bühler gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Doris und Jost Huber-Schärli, CH-3780 Gstaad
Tel. 033 748 63 63 – www.gstaaderhof.ch

GSTAAD
COME UP – SLOW DOWN

177850

HOTEL ASCOT ★★★★

Ab September 2007 suchen wir für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich eine/n ausgebildete/n und belastbare/n

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie werden in sämtlichen Bereichen eines Businesshotels eingesetzt mit Schwerpunkt in den Bereichen Bankettverkauf, Sales und Marketing.

Für diese anspruchsvolle und vielseitige Stelle sollten Sie die Hotelfachschule abgeschlossen haben und den Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft mögen. Sind Sie zudem stilsicher in Deutsch und Englisch, sprechen Französisch, sind verhandlungsgeschickt und möchten gerne in einer gepflegten Atmosphäre arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ascot
Andrea Heiz
Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 208 14 41
E-Mail: heiz@ascot.ch, www.ascot.ch

177686

Lenzerheide

Die Lenzerheide Bergbahnen AG ist ein international tätiges Tourismusunternehmen in Graubünden, welches einen hohen Bekanntheitsgrad anstrebt. Für die kommende Wintersaison 2007/08 von Dezember bis April suchen wir für unsere vielseitigen Gastronomiebetriebe im Skigebiet noch folgende freundliche und motivierte Mitarbeitende:

Servicemitarbeitende
Barmitarbeitende
Chef de Bar
Koch
Jungkoch
Hilfskoch
Pizzaiolo
Buffetmitarbeitende
Officemitarbeitende/Abräumer
Kassenmitarbeitende Selbstbedienung
Lagermitarbeitende
Allrounder/in

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:
- ✓ Erfahrung in der Gastronomie
- ✓ Freundliches und gepflegtes Auftreten
- ✓ Hohe Teamfähigkeit
- ✓ Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- ✓ Flexibilität (Wochenend-Einsätze!)
- ✓ Skifahrer / Snowboarder

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto!

Lenzerheide Bergbahnen AG
Nadia Pinto, Assistentin Human Resources
Postfach 160
CH-7078 Lenzerheide Tel. +41 (0)81 385 50 11
nadia.pinto@lenzerheide.com Fax +41 (0)81 385 50 09
www.lenzerheide.com

177915

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. Mit frischen Ideen bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **SV Business** suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung einen

Restaurant Manager (w/m)

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Kaderfunktion übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für das **Fernsehrestaurant des Schweizer Fernsehen** in Zürich-Oerlikon. Als ausgesprochene Gastgeberpersönlichkeit stellen Sie mit Ihrem Team von 39 Mitarbeitenden die Qualität im Personalrestaurant sicher, wo sich täglich ca. 800 Mitarbeitende auf hohem Niveau verpflegen. Ausserdem überwachen Sie den Service und die Abläufe in der stilvollen Café Bar sowie im bedienten à la carte Gästerestaurant mit 40 Sitzplätzen (alle Geschäftsbereiche geöffnet von Montag bis Sonntag, inkl. Abend). In den ebenfalls wichtigen Bereichen der Caterings und Anlässe können Sie Ihre innovativen Ideen einbringen und umsetzen. Diverse administrative Arbeiten im Zusammenhang mit der Betriebsführung runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil
- abgeschlossene Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung
- mindestens 3-5 Jahre Erfahrung in ähnlicher Position in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie
- innovative, kommunikative und serviceorientierte Gastgeberpersönlichkeit auf hohem Niveau
- ausgezeichnete betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- flexibel, zeitautonomes Arbeiten gewöhnt (7-Tage-Betrieb)
- gepflegte Erscheinung und zuvorkommende Umgangsformen

Wir bieten
- interessantes und spannendes Umfeld
- hohe Eigenständigkeit
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Susanne Bärtschi, Human Resources Consultant:

176642

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

SV

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. Mit frischen Ideen bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **SV Event** suchen wir nach Vereinbarung oder spätestens 1. März 2008 eine/n

Leiter/in Schifffahrts-gastronomie 100%

Das Schiffscatering auf dem Thunersee umfasst 1 Salon-Dampfer und 9 Motorschiffe mit total 1700 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Nostalgieschiff mit 50 Sitzplätzen bis zum 400-plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen und saisonal passenden à-la-carte-Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.
Als ausgeprägte Gastgeberpersönlichkeit sind Sie sich bewusst, dass die Gastroleistungen auf den Schiffen im Rampenlicht stehen und legen Wert auf die professionelle und wirtschaftliche Führung. Unterstützt werden Sie dabei von 4 vollzeitlichen und 13 saisonalen Kadermitarbeitenden, 30 saisonal befristeten und ca. 30 Aushilfsmitarbeitenden, je nach Anzahl Anlässe. Ihr anspruchsvolles und breit gefächertes Aufgabengebiet erstreckt sich vom Verkauf, der Organisation und Durchführung von Anlässen bis hin zur Budgetverantwortung. Als kompetente und innovative Ansprechsperson arbeiten Sie eng mit der Direktion der BLS zusammen.

Ihr Profil
- Hotelfachschule und vertiefte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- kommunikationsstark und Verhandlungsgeschick
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- administrative und operative Fähigkeiten
- stilsicheres Deutsch, Französisch und evtl. Englischkenntnisse
- grosse Flexibilität betreffend Einsatz- und Arbeitszeiten
- gute PC-Kenntnisse
- hohe Belastbarkeit und verantwortungsbewusst

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

Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Lohnvorstellungen senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Gabriela Charbon
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8601 Dübendorf

177453

TREFF HOTEL Verwaltungs AG

Die Treff Hotel Verwaltungs AG verwaltet die Hotelbetriebe der **RAMADA** Gruppe in der Schweiz und ist verantwortlich für die operativen sowie treuhänderischen Tätigkeiten der gesamten Gruppe in der Schweiz. Zudem ist die Treff Hotel Verwaltungs AG für die Akquisition neuer Hotels in der Schweiz zuständig.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Finanzbuchhalter/in 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbstständige Führung der Finanzbuchhaltungen von Betriebsgesellschaften und Holdings, das Erstellen von Monats- und Jahresabschlüssen inkl. den relevanten Abgrenzungen und den MwSt-Abrechnungen.
Wir erwarten Erfahrung in der Finanzbuchhaltung, sehr gute Excel-Kenntnisse sowie kundenorientiertes, selbständiges, zuverlässiges, exaktes und speditives Arbeiten. Belastbarkeit und Bilanzsicherheit werden vorausgesetzt.

Junior BuchhalterIn/Controller 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbstständige Führung von Mandaten, Projektmanagement sowie die Unterstützung des Finanzbuchhalters.
Wir erwarten Erfahrung in der Finanz- und Betriebsbuchhaltung sehr gute Excel-Kenntnisse sowie kundenorientiertes, selbständiges, zuverlässiges, exaktes und speditives Arbeiten.

Sachbearbeiter/in Buchhaltung 80-100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbstständige Führung der Kreditorennebenbücher inkl. Kontieren und Buchen, das Erstellen von Zahlungsläufen, das Managen der Offenpostenlisten sowie die Unterstützung der Finanzbuchhalter.
Wir erwarten einen KV-Abschluss, gute Excel-Kenntnisse sowie kundenorientiertes, selbstständiges, zuverlässiges, exaktes und speditives Arbeiten.

Wir bieten ein vielseitiges, eigenständiges Aufgabengebiet, die Mitarbeit in einem kleinen, motivierten Team in **BASEL** und die Möglichkeit, Ihr breites Fachwissen täglich anzuwenden.

Interessiert?! Dann erwartet Frau Christa Lenz gerne Ihre kompletten Bewebungsunterlagen an die

TREFF HOTEL VERWALTUNGS AG
Clarastrasse 15
Postfach
4005 Basel

Consulting for:

177891

GSTAAD

COME UP – SLOW DOWN

Haben Sie Lust, für eine führende Schweizer Ferienregion zu arbeiten? Wir suchen ab 1. November oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Beratungs- und Verkaufsteams ein

Teammitglied
Call Center / Reservation

Sie beraten in einem Team von sieben Mitarbeitern unsere Kunden telefonisch und schriftlich. Sie informieren kompetent über die Angebote unserer Ferienregion und verkaufen Leistungen unserer Partner (Hotels, Ferienwohnungen, Bergbahnen etc.). Sie unterstützen die Administration unseres Hotel- und Ferienwohnungs-Portfolios und können bei Bedarf auch als Kundenberater/in in unseren Tourismusbüros einspringen.

Sie haben mit Vorteil eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung absolviert. Die Ferienregion Gstaad liegt Ihnen am Herzen und Sie können sich für touristische Belange begeistern. Sie verfügen über sehr gute mündliche Fremdsprachenkenntnisse in F und E. Sie arbeiten gerne selbständig, scheuen keine hektischen Situationen und lieben den Kontakt mit internationaler und einheimischer Kunden.

Ihre Arbeitszeit ist flexibel den Saisonanforderungen angepasst. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem gut eingespielten Team.

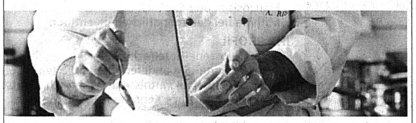
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 1. September.

Gstaad Saanenland Tourismus, Herr Roger Seifritz, Haus des Gastes, 3780 Gstaad, Tel 033 748 81 21, Fax 033 748 81 83, email: r.seifritz@gstaad.ch, www.gstaad.ch

177911



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 sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef (w/m)

In unserem **UBS Restaurant Elite** im Herzen von Zürich verpflegen sich täglich bis zu 1'500 Gäste mit einem vielseitigen, qualitativ hoch stehenden Angebot. Ebenfalls zum UBS Restaurant Elite gehört das à la carte Restaurant «Le Bistro» mit über 100 Sitzplätzen und 5 Gruppenräumen sowie eine Cafeteria und ein Direktionsrestaurant, in welchem auf Gault-Millau-Niveau die internationalen Gäste verwöhnt werden. Mit einem abwechslungsreichen Catering-Angebot werden zudem zahlreiche Sonderanlässe auch am Abend und Wochenende innerhalb und ausserhalb der Bank durchgeführt.

In dieser anspruchsvollen Funktion als Küchenchef sind Sie verantwortlich für die Organisation des gesamten Küchenbereichs. Sie stellen in Ihrer Executive-Funktion sicher, dass die Speisen auf hohem Qualitätsniveau hergestellt werden, dass der Einkauf und die Planung des Angebots (inkl. Kalkulation) situationsgerecht und wirtschaftlich erfolgen. Ihre aktive Mitarbeit in der Küche, die Führung und Einsatzplanung des Teams von 20 Mitarbeitenden, die Ausbildung der lernenden Köche sowie diverse administrative Aufgaben runden Ihr breit gefächertes Aufgabengebiet ab. Das Qualitätsmanagement gemäss ISO 9001:2000 und MS-Office gehören dabei zum Alltag und Sie wissen, gewandt damit umzugehen.

Ihr Profil
- entsprechende Ausbildungs- und Leistungsnachweise (Gastronomiekoch, eidg. dipl. Küchenchef)
- einige Jahre Erfahrung in der Führung verschiedener Outlets
- mehrjährige Erfahrung als Ausbildner von Lernenden und in der Produktion
- gute PC- und Administrationskenntnisse
- hervorragende Deutsch- und Englischkenntnisse.

Wir bieten
- Tagesarbeitszeit (Montag – Freitag)
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an Monika Zbinden, Restaurant Manager:

177488

SV (Schweiz) AG
UBS Restaurant Elite
Nüschelerstrasse 9
CH-8001 Zürich

Jahresstelle in DAVOS

Weber

Küchenchef w/m

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar? Dazu steht Qualitätsdenken und Organisation ganz zu oberst? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen für unser frisch renoviertes Nichtraucher Restaurant Café Bar mit ca. 100 Plätzen im Herzen von Davos Dorf.

Wir bieten Ihnen ab 1. Oktober 2007 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen Küche, Tagesbetrieb, geregelte Arbeitszeit, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und Logis und vieles mehr.

Als Küchenchef/in sind Sie unter anderem verantwortlich für das Bestellwesen, den reibungslosen Ablauf in der Küche und das Einhalten der Hygienevorschriften. Des weitern erstellen Sie unsere abwechslungsreiche Menüplanung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Walter A. Weber
Restaurant Café Bar Weber
Promenade 148
7260 DAVOS DORF
www.cafe-weber.ch Tel. 081 410 11 22 Fax 081 410 11 29

177919

Arosa – ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden

Sattelhütte Arosa

Das direkt an der Weisshornpiste gelegene Restaurant Sattelhütte sucht auf die Wintersaison 2007/2008 einen

Küchenchef/In (Anfangsküchenchef/In)
(Saisonale Anstellung)

Die Sattelhütte verfügt im Innenbereich über 170 Sitzplätze und im Aussenbereich können bis zu 180 Sonnenanbeter Platz nehmen. Eine Aussenbar und diverse Liegestühle stehen den Gästen ebenfalls zur Verfügung.

Als offene und flexible Persönlichkeit übernehmen Sie die Leitung und Organisation in der Küche. Kalkulation, Warenbewirtschaftung und die Führung einer kleinen Küchenbrigade zählen zu Ihren Stärken.
Wir bieten Ihnen einen herausfordernden Wirkungskreis mit vielfältigen Tätigkeiten in einem jungen Team. Stellenantritt per Dezember 2007.
Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung als Koch und einige Jahre Berufserfahrung verfügen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung. 177907

Arosa Bergbahnen AG
Restaurant Sattelhütte
Petra Herger
7050 Arosa
Telefon 081 378 84 22
sattelhuette@arosabergbahnen.ch

Quality. Our Passion.

FIS SNOWBOARD WORLD CHAMPIONSHIPS Arosa 2007



Das HOTEL EDEN ROC in Ascona gehört zu den führenden Schweizer Luxushäusern und ist Mitglied der Small Leading Hotels of the World sowie der Swiss Deluxe Hotels.

Wir suchen im Rahmen einer Ganzjahresanstellung per **1. Oktober 2007** oder nach Vereinbarung einen motivierten

F&B ASSISTENTEN

zur Unterstützung unseres jungen Kaderteams.

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Planung und Durchführung von Veranstaltungen und Seminaren sowie deren Rahmenprogramme
- Führen von Verkaufsgesprächen und Beratung der Organisatoren
- Betreuung der Veranstaltungsteilnehmer während des Aufenthaltes
- Kontrolle der F&B Outlets und Überwachung der operativen Standards
- Verantwortung für das Kassensystem TCPOS inklusive Programmierung und Kontrolle der einzelnen Artikel
- Gestaltung von Speise- und Getränkekarten sowie deren Übersetzung in Italienisch, Französisch und Englisch
- Mithilfe bei den monatlichen Inventuren

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Berufserfahrung in anderen renommierten 5-Sterne-Häusern
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Italienisch, Deutsch, Französisch und Englisch
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse

Kommunikationsfähigkeit, Professionalität, Kreativität, Flexibilität sowie Belastbarkeit gehören zu Ihren persönlichen Stärken.

Ebenso suchen wir für unser 15 Punkte GaultMillau Restaurant LA BREZZA, BAR & LOUNGE per **15. Oktober 2007** oder nach Vereinbarung einen

1. MÂITRE D'HÔTEL

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Führung, Einteilung und Schulung der Servicebrigade (ca. 11 Mitarbeiter/Innen & 1 Lehrkraft)
- Eigenständige Leitung der kompletten Serviceabläufe
- Gästebetreuung und aktive Mitarbeit im Service
- Sicherstellung der Service-Standards und der Hygiene

IHR PROFIL

- Mehrjährige Erfahrung als Chef de Service oder stellvertretender Restaurantleiter in der Luxushotellerie
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch
- Passionierter Gastgeber mit hoher Affinität zu Weinen und zur italienischen Kultur
- Gepflegtes Erscheinungsbild und sehr gute Umgangsformen
- Interesse an einer langfristigen Herausforderung
- Team- und Verkaufsorientierung

Haben Sie die Fähigkeit, andere zu motivieren und von der Besonderheit unseres Hauses und unserer Konzepte zu begeistern? Möchten auch Sie in der Sonnenstube der Schweiz leben und arbeiten?

Neben einem modernen Arbeitsplatz bieten wir Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem kreativen und dynamischen Team. Gerne stellen wir Ihnen neu renovierte Personalzimmer mit Internetanschluss und Wohngemeinschaften in bester Lage in Ascona zur Verfügung, bis Sie Ihre eigene Wohnung gefunden haben.

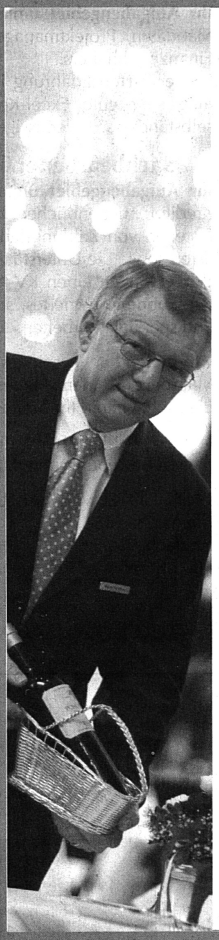
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive eines aktuellen Fotos, die Sie bitte per Post oder E-Mail an Frau Stephanie Brawn schicken.

HOTEL EDEN ROC
Via Albarelle 16 • CH - 6612 ASCONA
Tel. +41 (0)91 785 7171 • Fax +41 (0)91 785 7143
www.edenroc.ch • team@edenroc.ch

VIRTUOSO · Swiss Deluxe Hotels · The Leading Small Hotels of the World

Tschuggen Hotel Group

177905



GRAND HOTELS
BAD RAGAZ
Health, Spa & Golf Resort
*****

Die **Grand Hotels Bad Ragaz** stehen für **Qualität und exzellenten Service**. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance in dem führenden Health, Spa & Golf Resort der Schweiz zu arbeiten.

Für unsere Restaurants im Grand Hotel Hof und Grand Hotel Quellenhof suchen wir zur Unterstützung unserer Teams ab sofort für eine lange Wintersaison bis Ende März 2008

COMMIS DE RANG/ CHEF DE RANG

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Servicelehre und erste Berufserfahrungen
- Freude an der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Flexibel & serviceorientiert
- Teamfähig, loyal und belastbar
- Unternehmerisches Denken

IHRE HAUPTAUFGABEN

- Betreuung der Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung
- Sicherstellung einer fachgerechten, traditionellen und klassischen Speise- und Getränkeservice
- Mise-en-place Erstellung
- Bankett-, à-la-carte, Room- und/oder Pensionsservice

Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 303 27 22 oder Email hotel-karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

Grand Hotels Bad Ragaz · 7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 30 30 · www.resortragaz.ch

177887

Jöhri's
Talvo

Einer der TOP-Betriebe der Schweiz im wunderschönen **Engadin** (2 ** Michelin und 18 Punkte Gault Millau) **sucht ab Dezember** für mindestens 3 Saisons

Commis/demi chef de rang de service
herzlich, kompetent und engagiert (Sprachkenntnisse)
Chef de partie Saucier
177853
kreativ, mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

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

Réceptionist/in, D/F/E
mit Mithilfe im Frühstück- und Halbpensionservice

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch www.jungfraulodge.ch
177886

Für die kommende Wintersaison 2007/08 bieten wir in unserem 4-Sterne-Hotel-Garni La Cabane auf Bettmeralp VS eine Stelle als Hotelfachfrau.

Aufgabenbereich: Rezeption, Gästeverwaltung, Korrespondenzen, Frühstücksservice, Hotelbar etc.

Hotelfachfrau

Kontakt:
Hotel Garni La Cabane
Fam. Franz Mattig-Minnig, 3992 Bettmeralp
Michaela Mattig
+41 27 927 42 27, lacabane@bettmeralp.ch
177819

Express-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé(e)s 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
2146	Küchenhilfe	35	IT	B	sofort	D/I	TI/BE-Oberl.
2147	Koch	38	CH		Sept.	D/E/F	BS/BL/SO
2148	Koch/Küchenchef	42	CH		n. Ver.	D	ZH
2158	Kü'chef/Sous-chef	53	DE	L-EG	Okt.	D/E/F	Deutsch-CH
2163	Sous-chef/Chef de partie	32	FR	L-EG	Nov.	D/F	Basel

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2151	Chef de rang/Bardame	44	FR	L-EG	sofort	D/E/F	BE-Oberl.
2153	Chef de bar/Chef de service	29	IT	B	sofort	D/E/F/I	SO
2155	Kellner	42	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	LU/GR/ZH
2156	Kellner	37	FR	C	sofort	F/E/D	BE/ZH

1	2	3	4	5	6	7	8
2157	Sefa/stv.Chef de service	28	CH		Okt.	D/E	Zürich/Winterthur+Umgeb.
2159	Betriebsleiterin/Chef de serv.	53	CH		Nov.	D/E	ZG/LU/ZH
2161	Sefa	23	CH		Sept.	D/E/F	Willisau/Sursee/Langʼthal
2164	Kellner	35	DE	L-EG	Nov.	D/E/I	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2145	F&B-Assistent	46	CH		sofort	D/E/F/I	TI/ZG/ZH
2150	Réceptionist/Night Auditor	19	CH		n. Ver.	D/E/F	Zürich+Umgeb./Zentral-CH/GR
2160	Anfangsréceptionistin	23	CH		sofort	D/E/F/I	
2162	Réceptionistin/Aide du patron	51	CH		Nov.	D/E/F	Bern+Umgeb.

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2149	Hausw. Leiterin	32	CH		n. Ver.	D/E/F/I	Bern+Umgeb.3–4*-Hotel/Heim
2152	Nachtportier/Portier	31	PL	L-EG	n. Ver.	D/E	BE/FR/VD/NE/JU/SO/LU

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)*

177818

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

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

GastgeberIn/RestaurantleiterIn

In dieser Aufgabe übernehmen Sie die Leitung eines kleinen gehobenen Asian Restaurantteams. Sie sind aktiv an der Front tätig und mit Ihrem Team für das Wohl der Gäste besorgt. Sie bringen eine klassische Servicelaufbahn mit Aus– und Weiterbildung, Berufserfahrung und erste Führungserfahrung von mind. 2 Jahren mit. Die asiatische Kultur und den zwischenmenschlichen Umgang, haben Sie während einem Berufseinsatz im Land oder in einem entsprechenden Restaurantbetrieb kennen gelernt.

Seminar & Kongresskoordinatorin

Auf Herbst wird bei meinem Kunden eine interessante Sales– und Koordinationsaufgabe frei. Gewünscht wird Frauen-Power mit Hotelfachschulabschluss und mind. 1-2 Jahren Erfahrung im Kongress- und Seminarbereich (Grossbetrieb). Ein junges, dynamisches Team freut sich auf Verstärkung im Grossraum Zürich.

Küchenchef

Möchten Sie Ihre Fach– und Führungserfahrung in einem trendy Stadtbetrieb oder in einem 4* Businesshotel in Zürich einsetzen? Als versierter Sous-chef oder Jungküchenchef die Hauptrolle übernehmen? Qualitätssicherung, Teamleitung, Organisation und Planung in einer internationalen, abwechslungsreichen Küche prägen den Arbeitsalltag. Für diese Aufgabe bringen Sie nebst Ihren beruflichen Qualifikationen, Erfahrung im modernen Küchenmanagement mit.

Sous-Chef's

Kochkünstler mit Flair und Freude an der gehobenen à la carte-Küche sind bei meinen Kunden in der Region Zürich gefragt. Je nach Rucksack und Erfahrungen, kann der Einstieg in ein grosses oder kleineres Team Ihr nächster Schritt sein.

Chef de Partie Pâtissier

Sie sind gelernter Konditor/Konfiseur mit zwei, drei Jahren Berufserfahrung in der Hotellerie oder gehobenen Gastronomie ? Dann könnten die Aufgaben bei meinen Kunden in Zürich oder in der Agglomeration, Ihre neue Herausforderung sein.

Chef de Partie Tournant

Engagement in einem Gourmet-Team am Zürichsee ! Sie sind Profis mit Erfahrung in der gehobenen Frischküche 14/15 GM/ Punkte. Dann sollten wir uns kennen lernen.

Informationen für weitere interessante Stellenangebote als **Commis, Demi-Chef und im Service finden Sie unter www.newchallenge.ch**

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. 177856

New Challenge, Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 66

HOTEL ASCOT

★★★★

Ab Oktober 2007 suchen wir für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich einen ausgebildeten und belastbaren

Shift Leader Frühstück und Bar

Sie empfangen wochentags unsere Frühstücksgäste und betreuen den Mittagsservice in unserer Turf-Bar.

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, sprechen Deutsch und Englisch, sind charmant und lieben den gepflegten Umgang mit einer internationalen Geschäftskundschaft. Wenn Sie eine interessante Herausforderung suchen und erste Führungserfahrung sammeln möchten, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ascot
Andrea Heiz
Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 208 14 41
E-Mail: heiz@ascot.ch, www.ascot.ch

177689

KLINIK GUT ST. MORITZ
The Swiss Leading Hospital for Accident Care, Orthopedics and Sports.

An den lebhaften Empfang unserer Privatklinik mit viel internationaler Kundschaft suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/-in 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Patientenaufnahme, Bedienung der Telefonzentrale, Terminvergabe sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben.

Einer/einem belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/-in bieten wir eine abwechslungsreiche, interessante Arbeitsstelle.

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und behalten den Überblick auch in hektischen Situationen. Sie sind offen für Neues und bereit, unregelmässige Arbeitseinsätze zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Horber unter Telefon 081 836 34 34.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

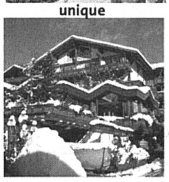
KLINIK GUT ST. MORITZ AG
Personaldienst
Via Arona 34
7500 St. Moritz
personaldienst@klinik-gut.ch
www.klinik-gut.ch

177821

THE SWISS LEADING HOSPITALS

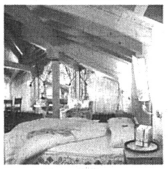
176.370.769


unique

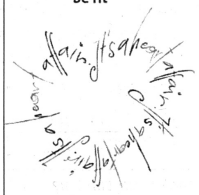

on stage


relax


eatertainmend


boxenstop


be fit



Saas-Fee

SAASTAL

Die Perle der Alpen für Sie!

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab 1. Dezember 2007 oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte "**Art**isten", die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren "Ferien**art**isten" einen einmaligen und ferien**art**igen Aufenthalt zu bieten.

Réception (D/E/F)
Réceptionspraktikant (w/m)
Nachtportier

F&B
F&B Manager (w/m)

Küche & Genuss
Chef de Partie Saucier (w/m)
Commis de Cuisine (w/m)
Commis patissier(w/m)
Pizzaiolo

Service (D/E/F)
Stv. Restaurantleiter (w/m)
Chef de Service (w/m)
Chef de Rang (w/m)
Chef de Bar
Bardame
Praktikant/in

Wellness & Beauty (D/E/F)
Fitnesstrainer (w/m)
Masseurin (w)

Hauswirtschaft (D/E/F)
Stv. Hauswirtschaftsleiter (w/m)

Ihre Bewerbung freut uns und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

Nichtraucher werden bevorzugt.

Ferien art RESORT & SPA SAAS-FEE

Chantal & Beat Anthamatten
Ferien**art** Resort & Spa
CH-3906 Saas Fee
Tel +41(0)27 958 19 00 - Fax +41(0)27 958 19 05
info@ferien**art**.ch - www.ferien**art**.ch

177901



*Das **Sunstar Parkhotel Arosa** **** steht zentral und doch ruhig inmitten von Arosa, leicht erhöht über dem Untersee.*

Auf die kommende Wintersaison suchen wir folgende engagierte und aufgestellte Mitarbeiter:

Gouvernante
Zimmermädchen
Chef de Partie
Servicemitarbeiter/innen
Barmen/Bardame
Portier und Nachtportier

Als junge Fachkraft bieten wir Ihnen die Gelegenheit, sich im Hotel einer renommierten Schweizer Hotelgruppe zu profilieren.

Wir pflegen ein tolles Arbeitsklima in einem jungen und motivierten Team. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken oder mailen Sie an
Sunstar Parkhotel Arosa
Herr Thomas Keel
CH-7050 Arosa
Tel. 081 378 77 77 Mail, keel.t.ar@sunstar.ch

177855

Sunstar **** Hotels

Arosa ★ Davos ★ Flims ★ Klosters ★ Lenzerheide ★ Grindelwald ★ Wengen

PULCINO

Ristorante

Das Pulcino liegt im Herzen des Zürcher Niederdorfs, am Hirschenplatz, mit sehr hoher Passanten-Frequenz. An sieben Tagen, jeweils von 11.30 bis 23.30 Uhr geöffnet, verfügt es über 80 Innen- und 80 Aussenplätze. Die Küche orientiert sich an der italienischen Tafelkultur. Die Weinkarte umfasst bekannte Anbaugebiete Italiens, Spaniens und Chiles.

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 und flexible Persönlichkeit mit einigen Jahren Berufserfahrung im gehobenen Service, 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.

BuffetmitarbeiterIn (auch Teilzeit möglich)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Bereitstellung und Ausgabe der Getränke sowie die Mithilfe im Office.

Haben wir Ihr Interesse für eine der obengenannten Stellen geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

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

177863

HOTEL

Flüela

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Das Flüela Hotel***** zählt mit 69 Zimmern, dem Speisesaal mit 130 Plätzen, dem À-la-carte Restaurant «Flüela Stübli» sowie der Bar mit Sonnenterrasse zu einem der bedeutendsten Hotels von Davos. Wir legen sehr viel Wert auf exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Betreuung.

Für die kommende Wintersaison sind ab ca. Mitte November noch folgende Stellen zu besetzen:

Front Desk

Réceptionist/in	Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung Sie beherrschen die gängigen PC-Programme sowie Fidelio Sie sprechen Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil)
Logen Tournante	Sie sind eine zuverlässige und flexible Person, welche beim Empfang unserer internationalen Gäste behilflich ist und sie auch während Ihres Aufenthaltes betreut. Deutsch- sowie Englischkenntnisse erforderlich

Für unser À-la-carte-Restaurant «Flüela Stübli» (15 Punkte GaultMillau)

Servicefachangestellte	Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung

Küche

Sous-Chef **Chef de Partie** **Chef Pâtissier** **Demi-Chef de Partie** **Commis de Cuisine**	entsprechende Berufserfahrung erforderlich

Für unsere Bar

Chef de Bar **Demi Chef de Bar** **Commis de Bar**	Sie verfügen über eine **Demi** fundierte Ausbildung und Berufserfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne telefonisch.

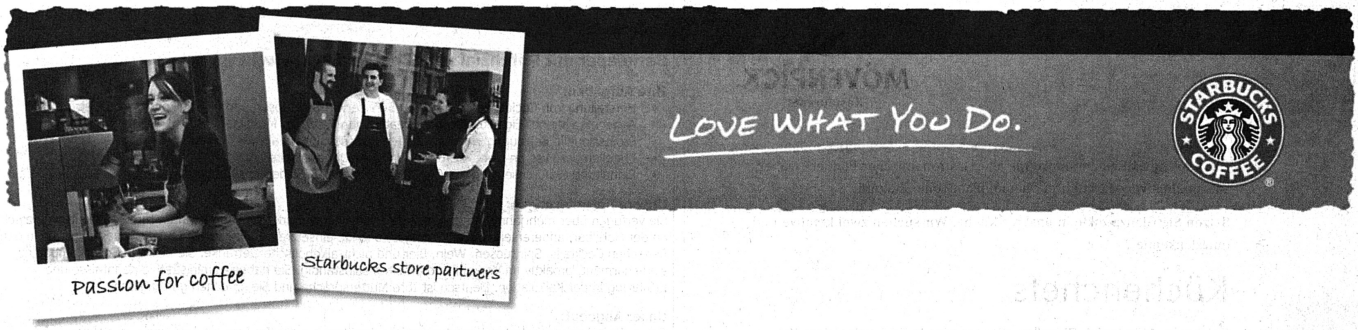
Flüela Hotel, Herr Leo Cioci, Personalabteilung,
7260 Davos Dorf
Telefon 081 410 17 17 Fax 081 410 17 18
E-Mail: personal@fluela.ch www.fluela.ch

177906

Quality. Our Passion.

SWISS QUALITY HOTELS® INTERNATIONAL

DAVOS



Diese Stelle trägt zum Erfolg von Starbucks bei durch Gewährleistung der Einhaltung unserer Service- und Geschäftsstandards. Wir erreichen dies, indem wir unseren Kunden eine schnelle Bedienung, Qualitätsgetränke und -produkte bieten. Kunden und Mitarbeiter von Starbucks sollen sich in einem freundlichen, fröhlichen und sauberen Ambiente wohl fühlen. Für bestehende und neu zu eröffnende Coffeehouses in der **Stadt und der Region Zürich** suchen wir mehrere motivierte Persönlichkeiten (Damen und Herren) als

(Assistant) Store Manager

Nach einer intensiven internen Ausbildung (Schulung und ‚Training on the Job') übernehmen Sie als **Store Manager** folgende Tätigkeiten, um durch legendären Service jederzeit für begeisterte Kunden sowie ein angenehmes Arbeitsumfeld zu sorgen:

- Operative Leitung eines Starbucks Coffeehouses mit rund 80% front- / kundenorientierter Tätigkeit
- Verantwortung für das operative Betriebsergebnis der zugeteilten Geschäftsstelle sowie Einhaltung des Budgets (Umsatz, Personalkosten etc.)
- Zielorientierte Führung aller Mitarbeitenden in den Positionen Assistant Store Manager, Shift Supervisor und Barista bezüglich Teamwork, Atmosphäre und Leistung
- Verantwortung für die Betreuung und Förderung der Mitarbeitenden, Festlegung der täglichen und wöchentlichen Personalerfordernisse (Einsatzplanung, Rekrutierung)
- Einarbeitung von neuen Teammitgliedern ins operative Geschäft und die Firmenkultur
- Aufbau und Pflege von Kundenbeziehungen in der umliegenden Nachbarschaft
- Verantwortung über den gesamten Einkauf, Logistik und Entsorgung des Coffeehouses
- Sicherstellung der Qualitäts- und Hygiene-Vorschriften im Betrieb
- Sicherstellung, dass alle Kunden ein Produkt von höchster Qualität bekommen und optimal bedient und beraten werden (dies beinhaltet rund 80% Ihrer Arbeitszeit im Kundenverkaufsbereich)

Der **Assistant Store Manager** durchläuft dieselbe interne Ausbildung wie der Store Manager und ist als dessen Stellvertreter tätig. Bei entsprechender Leistung und Entwicklung ist diese Funktion das „Sprungbrett", um später ein eigenes Starbucks Coffeehouse zu führen.

Sie sind eine leistungs- und verkaufsorientierte Persönlichkeit und verfügen nebst sehr guten Deutsch- auch über mündliche Englischkenntnisse. Dank Ihrer Führungserfahrung, Ihrem betriebswirtschaftlichem Denken und Ihrem bisherigen Erfolg in einer vergleichbaren Funktion in der Gastronomie verstehen Sie es, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen sowie ein Team zu motivieren und zu fördern.

Sind Sie bereit für den nächsten Karriereschritt? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung.

Starbucks Coffee Switzerland AG, Nadja Brandenberger, Industriestrasse 27, CH 8604 Volketswil
Tel. 044/947 18 43, recruiting@starbucks.ch

www.starbucks.ch

177843

HOTEL ASCOT ★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen ausgebildeten und belastbaren

Réceptionist/in

Sie werden in sämtlichen Bereichen des Front Office eingesetzt und lösen auch unseren Night-Auditor ab.

Für diese Stelle sollten Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung verfügen, fliessend Deutsch und Englisch sprechen und Kenntnisse in Französisch besitzen. Wenn Sie gerne in einer gepflegten Atmosphäre arbeiten möchten und eine interessante Herausforderung suchen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

177690

Hotel Ascot
Andrea Heiz
Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Tel. 01 208 14 41, E-Mail: heiz@ascot.ch, www.ascot.ch

HOTEL RESTAURANT Hemmi CHURWALDEN
Lenzerheide

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die **Wintersaison**, ab Dezember 07 motivierte/n

Köchin / Koch
Servicefachangestellte/r
Küchenhilfe
Buffet-/ Zimmerangestellte/n

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung

Familie Petersen-Hemmi
Hauptstrasse 135, 7075 Churwalden
hotelhemmi@bluewin.ch
www.hotel-hemmi.ch

177910

TOP OF ENGADIN
Corvatsch 3303

Wir verstehen uns als Gastgeber und stellen unsere Gäste in den Mittelpunkt unserer Dienstleistungen. Als junges, begeistertes Gastro-Team haben wir Freude daran, in einem lebhaften Umfeld zu arbeiten.

Für diesen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz mit grandioser Aussicht wollen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Stellen besetzen:

Bar- & Service-MitarbeiterIn

GastgeberIn Skihütte Gian d'Alva
Ausbildung in Küche & Service
Schneesport Voraussetzung

Küchen-Allrounder (m/w)
Commis de Cusine oder Chef de Partie
mit Frontcooking-Erfahrung
und Chef de Partie mit Gourmetküchen-Erfahrung
für unser Trendlokal KUHSTALL

AllrounderIn Service & Buffet
Studenten in Teilzeit möglich

Ihr Profil: Idealerweise sind Sie jung, dynamisch, charmant, ein Teamplayer und sprechen D/E – I von Vorteil. Wenn Sie sich zusätzlich als flexible und einsatzfreudige Person bezeichnen, welche einen hohen Qualitätsstandard pflegt, erwarten Sie eine motivierte Crew sowie ein interessanter Arbeitsplatz.

Ihre Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte per Post oder E-Mail an: Rudolf Florian, Gastronomie, +41 (0)81 838 73 83, r.florian@corvatsch.ch

177908

Corvatsch AG | Via dal Corvatsch | CH - 7513 Silvaplana

SILS + SILVAPLANA + ST. MORITZ



Wir suchen für die Wintersaison 2007/2008...

Servicefachangestellte/r
Bäcker-Koch / Pizzaiolo
Gouvernante
Rezeptionistin

Wir sind...
...ein sympathisches, erfolgreiches Berghotel mit einem à-la-carte Restaurant, Panoramarestaurant mit Terrasse, Felsenbar, 200 Hotelbetten, Seminarräume und Wellnessbereich. Für Sportliche besteht die Möglichkeit zum Skisport. Zimmer im Haus. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bewerbungsunterlagen bitte an...
Hotel Glogghuis, Herr Christoph Wiegand, 6068 Melchsee-Frutt
Tel: 041 669 77 77, christoph.wiegand@glogghuis.ch

www.glogghuis.ch

177836

Chesa Randolina
SILS ENGADIN

Für unser sehr persönlich geführtes ***S-Hotel mit 68 Betten an absolut schönster Lage am Silsersee suchen wir ab Mitte Dezember 2007 eine charmante, sprachgewandte und selbständige Mitarbeiterin (w/m, mit PC-Kenntnissen) als

Betriebsassistentin/Tournante
(evtl. auch Teilzeit 80%)

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung in den Bereichen Réception und Bar/Kaminhalle sowie die Zimmerkontrolle. Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung bei sehr attraktiven Bedingungen und Arbeitszeiten interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns einfach an:

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch Internet: www.randolina.ch

177847

MÖVENPICK
Restaurants

Die Mövenpick Restaurantgruppe als „Gastronomischer Pionier" früher, „als qualitativer Marktführer" heute, plant seine Zukunft.

Setzen Sie Glanzpunkte in unserer Küche. Wir suchen zwei kreative und querdenkende

Küchenchefs

Für unser **„Mövenpick Plaza"** am Stadelhofen in Zürich mit einer Küchenbrigade von ca. 7 Mitarbeitern und 180 Sitzplätzen.
Und für unser **„Restaurant Cendrier"** in Genf mit einem Beefclub und einer Küchenbrigade von über 10 Mitarbeitern und 300 Sitzplätzen.

Gerne nehmen wir Ihre Bewerbungen elektronisch oder in Papierform unter folgender Adresse entgegen

Daniel Krigl, Head of Human Resources & Education
Mövenpick Restaurants & Dienstleistungen AG
Allmendstrasse 140, CH-8027 Zürich

Tel. 044 712 23 33, Mail: daniel.krigl@moevenpick.com

177852

Für eine bekannte, lebhafte Bar /Lounge in der Stadt Zürich suchen wir per 1. Oktober 2007 oder nach Vereinbarung einen

Barkeeper mit Potenzial zum Chef de Bar (m/w)

Ihre Aufgaben:
- Herstellung von Cocktails, Weinservice, Service von Spirituosen und nicht-alkoholischen Getränken
- Angebotsplanung, Eigenkreationen, Kreation von Wochen-/Monatsdrinks
- Professionelle Betreuung einer vielfältigen Kundschaft und aktiver Verkauf
- Erstellen der Mise en place, Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung & Durchsetzung der Qualitäts-, Hygiene- & Sicherheitsstandards

Unsere Anforderungen:
Sie verfügen über mehrjährige und vielseitige Erfahrung als Barkeeper und konnten Ihre Fähigkeiten einerseits an der Hotelbar, andererseits in der Eventgastronomie einsetzten. Sie haben ein fundiertes Fachwissen in den Bereichen Cocktails, Spirituosen, Wein, Bier und nicht-alkoholische Getränke. Sie besitzen Sozialkompetenz, sind charmant, proaktiv im Verkauf und arbeiten selbständig. Sie haben administrative Kenntnisse und Erfahrung in der Kalkulation. Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie sprechen gut Englisch.

Unser Angebot:
Eine sehr interessante und abwechslungsreiche Position, bei der Sie Ihre Erfahrungen und eigene Ideen einbringen und umsetzen können. Zusätzlich wird Ihnen die Möglichkeit zur Weiterentwicklung geboten.

Bereit für eine neue Herausforderung? Kathrin Spillmann freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung!

EUROJOBS (Schweiz) AG, hotelstaff, Industriestrasse 14, 5432 Neuenhof k.spillmann@eurojobs.ch

177817

ARTS
RESTAURANTS & BAR

SCHLOSS SCHADAU

Arts Restaurant und Bar AG befinden sich im Schloss Schadau direkt am Thunersee mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Wir verfügen über ein Gourmetrestaurant mit 15-Gault-Millau-Punkten, einem grossen Bankettbereich sowie einer Bistro-Seeterrasse.

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

Chef de Partie

(w/m, mit Erfahrung in der Pâtisserie)

Zudem
suchen wir nach Vereinbarung einen

Restaurationsleiter/Chef de Service

zur Führung eines kleinen Teams. Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse und sind gewohnt selber anzupacken. Sie sollten eine vergleichbare Stellung bereits ausgeübt haben. Idealalter zwischen 24–35 Jahre.

Bewerbungen an: guy.friedli@hotmail.com
oder an
Arts Restaurant und Bar AG
Herrn Guy Friedli
Schloss Schadau
3600 Thun

177875

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

Die Weisse Arena Gruppe, Laax betreibt und vermarktet mit fünf 100prozentigen Tochtergesellschaften in den Bereichen Bergbahnen, Hotellerie und Restauration, Ski-/Snowboard-Vermietung und -Unterricht das Winterresort Flims Laax Falera. Dabei steht der Gast für uns im Mittelpunkt.

Unsere TEGIA LARNAGS ist tagsüber Skihütte und am Abend Gourmetrestaurant - kombiniert Hüttencharme mit Feinschmeckerfreuden.

Von Dezember 2007 bis Mitte April 2008 verstärken wir unser Team.

Chef de Service (w)
Mit hohem Qualitätsbewusstsein und organisatorischem Geschick.

Servicefachmitarbeiter (m/w)
Mit Flair fürs Detail für die aufmerksame Betreuung unserer Gäste.

Chef de Partie (m/w)
Mit Erfahrung in der gehobenen Restaurantküche.

Jungkoch
Zur Unterstützung unseres kreativen Küchenteams.

Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Bereich mit und je nach Funktion 2-4 Jahre Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Sie haben Freude an Ihrem Beruf, sind engagiert und wollen sich weiterentwickeln. In hektischen Momenten behalten Sie den Überblick und ihre Freundlichkeit zu Gästen und Teamkollegen. Im Serviceteam sprechen Sie fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse. Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein runden Ihr Profil ab.

Haben Sie Lust mit uns die Besonderheit der Tegia Larnags unseren internationalen Gästen weiter zu vermitteln?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

177889

WEISSE ARENA GRUPPE
Tegia Larnags | Marianne Bauer | Betriebsleiterin | CH-7032 Laax
Tel. +41 (0)81 927 99 10 | E-Mail marianne.bauer@laax.com
www.laax.com/larnags | www.weissearena.ch



MIGROS
Genossenschaft Migros Ostschweiz

BONAPARTY, der Party-Service der Migros Ostschweiz, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Anlässe und Bankette

Möchten Sie in einem aufgestellten und motivierten Catering-Team mitarbeiten und haben Freude am Kontakt mit Kunden?

Aufgaben	In dieser Funktion sind Sie für die Beratung der Kunden sowie für die selbstständige Organisation und die reibungslose Durchführung von Veranstaltungen und Events verantwortlich. Ihre Persönlichkeit und Kommunikationsfähigkeit leisten einen wichtigen Beitrag in der Pflege und den Aufbau von starken Kundenbeziehungen.
Anforderung	Abgeschlossene, fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder Lebensmittelbranche. Weiterbildung in den Bereichen Gastronomie und Führung erforderlich. Sie besitzen grosse Erfahrungen im Bankettbereich bis 500 Personen. Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten. Grosses Durchsetzungsvermögen und Bereitschaft zur persönlichen Mitarbeit. Hohe Selbstständigkeit und Einsatzwille – auch in hektischem Umfeld, Bereitschaft zu Wochenendarbeit Teamfähig, flexibel, belastbar Gute EDV-Kenntnisse
Pensum	100 %
Arbeitsort	Gossau SG
Kontakt	Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann können wir Ihnen ein lebhaftes und spannendes Um feld in der Welt des Caterings bieten. Weiter Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Karl Metzger Leiter Bonaparty Telefon: 0800 828 888 Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte per Post an: Migros Ostschweiz Denise Solenthaler Fachleiterin Personal Industriestrasse 47 9201 Gossau SG

177829

All in one

Jeden Tag einen der faszinierendsten Berge der Welt zu sehen, ein überdimensionales Freizeitangebot, alle erdenklichen Sportarten, selbstverständlich Sommer wie Winter, multikulturelle Leute, jung wie alt, kennen lernen.

Wir geben Ihnen die Chance, Ihre Talente in einem renommierten First-Class-Hotel komplett zu entfalten. Sie werden von Profis gefördert und dabei aktiv unterstützt sich zu profilieren, das Arbeiten wird Ihnen durch ein freundschaftliches und familiäres Klima erleichtert.

Eintritt ab Dezember 2007
Le Gourmet (15 Gault Millau Punkte)

CHEF DE RANG
D, F, E - Kenntnisse
Hotelrestaurant
CHEF DE RANG

177860

Zermatt Alpen hof Hotel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Ihr Alpenhof Hotel
CH-3920 Zermatt/Schweiz
Annelise und Hans Peter Julen
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: info@alpenhofhotel.com
www.alpenhofhotel.com

HOTEL ★★★ Dischma

Für unseren lebhaften Ganzjahresbetrieb im Herzen von Davos mit drei Restaurationen, Bar/Dancing, Hotel und Wellness suchen wir per 1. September 2007 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Koch (m/w)
Gelernt, Muttersprache Deutsch

Réceptionistin
Mit Erfahrung. Muttersprache Deutsch.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Sie!

Familie Andreas Jenny · Promenade 128
CH-7260 Davos Dorf
Tel. 081 410 12 50 · Fax 081 416 32 88
www.dischma.ch · hotel@dischma.ch

177880

ESPLANADE ★★★★
HOTEL RESORT & SPA

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

Für unser Kaderteam suchen wir per 1. Dezember in **Jahresstelle**

LEITERIN RESERVATION – CHEF DE RECEPTION

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für eine optimale Auslastung unserer Gästezimmer. Ihre abwechslungsreichen Aufgaben umfassen Organisation, Planung und Führung der Réception.

Sie sind eine kommunikative, verantwortungsvolle Persönlichkeit, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung an der Réception und haben einen Hotelfachschulabschluss. Kenntnisse des Hotel-Managementsystems Protel machen Sie zu unserem Favoriten. Gute EDV-Kenntnisse, stilsicheres Deutsch und Italienisch sowie Kenntnisse in Englisch und Französisch sind nötig, um mit unseren Gästen kommunizieren zu können.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, das Ihnen eine selbstständige und spannende Herausforderung bietet.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unsere Direktion, Herrn Roland A. Vescoli.

PRIVATE SELECTION HOTELS

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

177839

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Bankettträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 150 Sitzplätzen, Bar & Lounge sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

Proud to be Swissôtel !

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Swissôtel Team Member unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Wir suchen zur Verstärkung unseres HR-Teams:

Assistant Human Resources w/m
per 15. September 2007

Ihr interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst:

- Allgemeine Korrespondenz
- Personalstammdaten-Erfassung
- Zusammenarbeit mit Personalvermittlungsbüros sowie diversen Ämtern
- Bewerberselektion
- Vertragserstellung und Bewilligungswesen
- Mitarbeiter- und Lehrlingsbetreuung
- Organisation von Social Events
- Stellvertretung des Director of Human Resources bei Abwesenheit

Sie sind aufgestellt, kommunikations- und organisationsstark, bringen Erfahrung in der Personaladministration sowie Kenntnisse in arbeitsrechtlichen Fragen mit und verfügen über eine sehr gute mündliche und schriftliche Ausdrucksweise.
Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung.

Wir freuen uns, Ihnen in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette vorzustellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Andrea Matzinger, Director of Human Resources, gerne unter Tel: +41 44 317 31 53 weitere Auskünfte.

swissôtel ZÜRICH

Am Marktplatz, CH-8050 Zürich

andrea.matzinger@swissotel.com

www.zurich.swissotel.com

177916

Seehotel ★★★★
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

Verführung zur Begeisterung!
In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in

(ab 1.10. 2007 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Berlingen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Bankettträumlichkeiten für bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurchschnittlich in allen Belangen ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitätsansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Profil
- Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele
- Sie motivieren ihre 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen
- Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder Situation
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position mit entsprechender Weiterbildung
- Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in D/F/E
- Mindestalter ab 30 Jahren

Wir bieten
- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
- Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb, innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
- Entsprechende Entlöhnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen! Senden Sie Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Kronenhof
Herr Markus Bertschi
Direktor
Seestrasse 101
8267 Berlingen

176656

Chesa Salis
Romantik Hotel & Restaurant

Für den Winter vom 10. Dezember 2007 bis 7. April 2008 suchen wir mit Saisonvertrag

Chef Tournant (w/m)

Mitarbeiterin Reception 40% - Service 60%
Sprachen: Deutsch & Italienisch

Chef de Rang (w/m)
Sprachen: Deutsch & Italienisch

ServicemitarbeiterIn
Sprachen: Deutsch & Italienisch

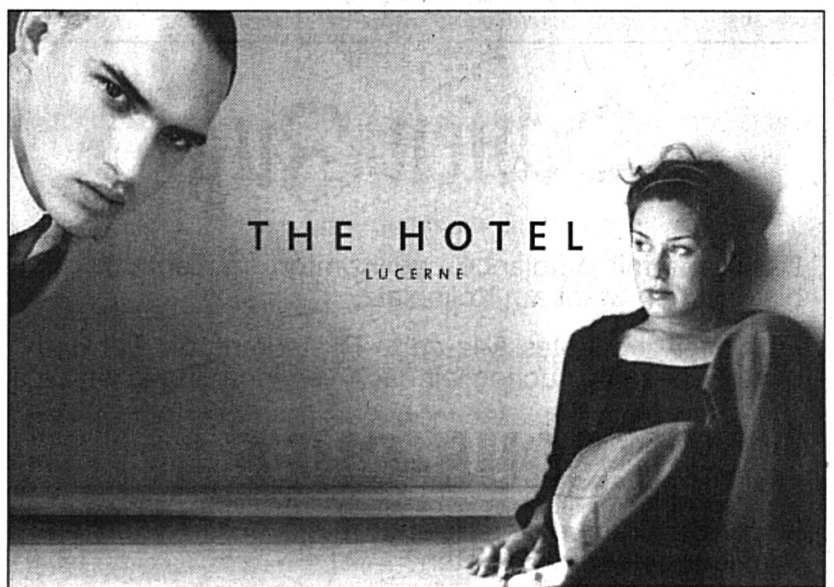
Als Haus mit Geschichte und Tradition bieten wir ein gemütliches Ambiente und ein hochstehendes kulinarisches Angebot, ausgezeichnet mit 13 Gault-Millau-Punkten.

- Sie erfüllen Aufgaben selbständig und zuverlässig
- Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team
- Sie begeistern die Gäste mit Ihrer Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail
Jürg & Sibylla Degiacomi - Gastgeber & Direktion

177873

CH - 7502 Bever-St.Moritz
Telefon +41 81 851 16 16 Fax +41 81 851 16 00
www.chesa-salis.ch reception@chesa-salis.ch



Willkommen
im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant Bam Bou (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Lounge-Bar.

Wir suchen ab September/Oktober 2007 oder nach Vereinbarung für dieses **aussergewöhnliche** Hotelerlebnis **aussergewöhnliche** MitarbeiterInnen:

ServicepraktikantIn

für unser Restaurant Bam Bou. Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

RéceptionspraktikantIn

Sie verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste kompetent und charmant zu empfangen und zu betreuen. Sie haben gute Englischkenntnisse und sprechen wenn möglich noch eine weitere Fremdsprache.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger (041 226 86 86) oder senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit aktuellem Foto (ulangenegger@the-hotel.ch).

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch

177812

WALDHOTEL DAVOS ++++

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG AM ZAUBERBERG



Unser Haus, das Thomas Mann zum «Zauberberg» inspiriert hat, ist umgebaut. Jetzt gibt's noch MEHR LICHT UND LUFT, Wellness und Genuss: Licht durchflutete Zimmer und Suiten, geschichtsträchtiger Speisesaal, elegante Bar, exklusive Seminarräume, ausgezeichnetes Gourmetrestaurant mit Weinkeller. WIR SUCHEN FÜR DIE KOMMENDE WINTERSAISON (ODER LÄNGER):

CHEF DE RANG, CHEF DE PARTIE, COMMIS DE CUISINE, REZEPTIONISTIN, ZIMMERMÄDCHEN, DIPL. MASSEURIN.

Lust auf mehr? LUFT FÜR MEHR? Das Licht- und Lufthotel erwartet Sie. Barbara und Michael Thomann freuen sich auf engagierte Persönlichkeiten.

GaultMillau 14 Mann UND CO. SLH

Waldhotel Davos Barbara und Michael Thomann Buolstrasse 3
CH-7270 Davos Platz
Telefon +41(0)81 415 15 15
Telefax +41(0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch
www.waldhotel-davos.ch

177900

Schilthorn Piz Gloria

Drehrestaurant Piz Gloria auf 2970 m.

Wir suchen für die Wintersaison

SelfservicemitarbeiterIn

Koch

KassiererIn

sowie in Jahresstelle

Jungkoch
Ausbildung mit Abschluss

ServicemitarbeiterIn
Fundierte Ausbildung
Muttersprache Deutsch, sowie gute Englischkenntnisse

Aushilfe Service
Bruttolohn CHF 25.00 /Std.
Arbeitseinsatz bei schönem Wetter

Wir bieten
Vielseitige Tätigkeit
Gute Anstellungsbedingungen
Arbeit im Tagesbetrieb
Junges, begeistertes Team
Das schönste Bergpanorama

Wir erwarten
Junge, flexible Persönlichkeiten
Gute Deutschkenntnisse
Verantwortungsbewusstsein
Belastbarkeit
Selbständigkeit

Bitte schicken Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier **mit Foto** an:

Drehrestaurant Piz Gloria
Frau Christine Hari
Geschäftsführerin
3825 Mürren
Tel.: 033 856 21 56
pizgloria@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch

177702

Landgasthof im Berner Seeland sucht nach Vereinbarung

Servicefachfrau

mit Kenntnissen im À-la-carte- und Bankettbereich.

Schriftliche Bewerbungen an Werner Schirmer, Gasthof Bären, Bernstrasse 1, 3250 Lyss, Tel. 032 384 13 29.

177884

Hotel * Restaurant Bar - Dancing** Florida

Wir suchen

Réceptionistin

Wir erwarten :
- Erfahrung in dieser Branche, EDV(Protel)- & Sprachkenntnisse.

Wir bieten :
- Jahresstelle, gute Atmosphäre, abwechslungsreiche Arbeit, junges Team.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Für weitere Auskünfte verlangen Sie Hr. Schlunegger

177709

Aareweg 25 2557 Studen
Tel. 032 / 374 28 28 info@florida.ch

EINSTEIN

Marktfrisch, leicht zubereitet und exzellent aus der Küche – Aufgestellt, kompetent und lächelnd in der Bedienung – Überraschend und spannend auf der Bühne und an der Bar.

Zur Ergänzung unseres Kaders suchen wir eine zusätzliche

Chefin de Service

Als erfahrene Frontfrau (mit Referenzen) stellen Sie Ihr fachliches und menschliches Können tagtäglich unter Beweis. Sie führen und leiten unsere junge Servicecrew mit viel Engagement, Feuer, Hingabe und Umsicht. Das Wohl unserer anspruchsvollen Kundschaft liegt Ihnen am Herzen. Ihre herzliche, offene und selbstsichere Art wird überall geschätzt. Sind Sie dazu noch organisationsstark und haben ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein – dann freuen wir uns auf Sie! Stellenantritt nach Vereinbarung (keine Zimmerstunde)

Interessiert?
Dann schicken Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung an:

177741

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

mittenza

Bar
Terrasse
Restaurant
Gourmet Restaurant
9 Bankett- + Konferenzräume bis 900 Personen
Hotelzimmer mit Bad oder Dusche/WC

Sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Hauswart/Technik/Bühnenmeister

Mit guten Kenntnissen in Unterhaltsarbeiten, Bühnentechnik, gute Umgangsformen, Flexibilität und Eigeninitiative sowie eine saubere und pflichtbewusste Arbeitsweise

Réceptionist/in

in Jahresstelle
Erfahrung von Vorteil

Commis de cuisine / Chef de partie
Servicefachkräfte und - Aushilfen

Wir bieten sehr gute Anstellungsbedingungen, eine abwechslungsreiche, interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team.

Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

mittenza hotel restaurant kongresszentrum - Muttenz/Basel
Herr Andreas Schmid, Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.mittenza.ch. / E-Mail: info@mittenza.ch

177870

BAD SCHINZNACH

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum sowie einen Kurzlochgolfplatz umfasst.

Für unser Kurhotel Im Park suchen wir ab dem 1. November 2007 eine/n

Réceptionist/in 100%

Sie sind eine kontaktfreudige, freundliche, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Idealerweise bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung sowie Front-Erfahrung mit, verfügen über Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio). Ausserdem sind Sie bereit, im Schichtbetrieb und an Wochenenden zu arbeiten.

Ihre Aufgaben sind abwechslungsreich und verantwortungsvoll. Dazu zählen die Gästebetreuung (Check-In / Check-Out), die Erteilung von verschiedenen Auskünften, die Bedienung unserer Telefonzentrale und das Abrechnungswesen. Zudem erledigen Sie Reservationen mittels EDV sowie allgemeine Korrespondenz.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung, vielseitige Aufgaben sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto). 177909

Bad Schinznach AG
Personalwesen
Postfach 67, 5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 463 77 16 / 15
daniela.saegesser@bs-ag.ch www.bad-schinznach.ch

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser gepflegtes À-la-carte-Restaurant, die Bar und unsere Bankette suchen wir nach Vereinbarung einen

SOUS-CHEF

Haben Sie Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten?

Wir erwarten einen fähigen Praktiker, der mit unserem Küchenchef zusammen eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche und seine Mitarbeiter führen kann.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Donald Pennet, Küchenchef
City-Hotel Ochsen, CH-6301 Zug
mh@ochsen-zug.ch
Telefon (0041 41) 729 32 32 177815

matterhorn gotthard bahn

Für die Betreuung unserer elektronischen Verkaufs- und Informationssysteme finden Sie in unserem gut eingespielten Team Kommunikation ab 1. Oktober (oder nach Vereinbarung) eine interessante Aufgabe als

Webmaster/in
Webpublisher/in

Nach gezielter Einarbeitung zeichnen Sie verantwortlich für die Gestaltung der Inhalte der Webauftritte der Unternehmensgruppe und für das Webdesign und Webpublishing. Zudem betreuen Sie unsere elektronischen Kundeninformationssysteme. Zu Ihren weiteren Aufgaben zählen unter anderem die Bearbeitung der Kundenreaktionen und der Kundendatenbank, die Mitarbeit bei PR- und Kommunikationsaufgaben sowie die Unterstützung bei der Medienbetreuung.

Sie verfügen über eine Ausbildung als Mediamatiker oder eine gleichwertige Ausbildung mit entsprechenden Kenntnissen. Idealerweise verfügen Sie zudem über fundierte Erfahrung in Marketing und Kommunikation. Sehr gute Sprachkenntnisse (d, f, e) und redaktionelle sowie konzeptionelle Fähigkeiten zählen ebenfalls zu Ihren Stärken. Sie sind kreativ und schätzen die Zusammenarbeit im Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Für einen ersten Kontakt steht Ihnen Kurt Kimmig, Leiter Personal, gerne zur Verfügung (Telefon 027 927 71 90 / kurt.kimmig@mgbahn.ch). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an 177511

Matterhorn Gotthard Bahn
Personal
Nordstrasse 20
3900 Brig

AIRPORT WELCOME HOTELS

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere 3 + 4 Sterne Hotels eine/n:

Réceptionist/in D/E/F - 100%

Sie haben Fronterfahrung, EDV- und Fidelio Kenntnisse, schätzen den persönlichen Kontakt mit unseren Gästen und können sich auch in hektischen Situationen behaupten.

Wir bieten Ihnen ein internationales aber dennoch familiäres Umfeld, abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Freut sich Herr Antonio Nigg, unser Personalchef, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GAHO Holding AG , Antonio Nigg, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten
Tel.: 044/804 75 26 177708

Krone am Wasser

Im Städtchen Eglisau gelegen, pflegen wir mit 270 Sitzplätzen eine neuzeitliche, u.a. auf Fischspezialitäten gerichtete Küche.

Zur Unterstützung unseres 3köpfigen Küchen-Teams, suchen wir **per Oktober 2007** einen **Sous-Chef** im unbefristeten Arbeitsverhältnis.

Anforderungen
- Zertifikat zum Berufsausbildner (Bedingung)
- Kreativität ist Ihre Leidenschaft
- gute Umgangsformen
- sehr hygienebewusst

Sie sind
- 30 – 45 Jahre alt und
- kalkulatorisch bewandt und vorzugsw. mit EDV-Grundkenntnissen

Wir bieten
- in schöner Umgebung,
- interessante Arbeitszeiten,
- angenehmes Arbeitsklima
- zweckmässig eingerichtete Zimmer bei Bedarf vorhanden

Senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier oder rufen Sie uns an. **Frau Z. Sirin, 043 422 56 00, Untergass 4, 8193 Eglisau** freut sich, Sie kennen zu lernen. 177867



gelernter Koch? (w/m)

Super - Sie besitzen bereits Erfahrung auf allen Posten der à la carte Küche, sind flexibel, teamfähig und leistungsbereit.
Sie arbeiten gerne selbständig in einem kleinen Team, sind verantwortungsbewusst und mit Freude am Beruf im Einsatz - 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 177857

VINOTHEK THUN
Kulinarisches

www.vinothek-thun.ch
kulinarisches@vinothek-thun.ch

Wer möchte am Sonntag ausruhen und am Montag seine Hobbys pflegen?

Wir suchen auf September 2007 oder nach Vereinbarung einen

Servicefachmann (m)

Wir bieten:
5-Tage Woche, Dauerstelle, Sonntag und Montag frei

Ihr Profil:
25 – 35 Jahre, Berufserfahrung, gepflegtes, charmantes und dynamisches Auftreten, gute Weinkenntnisse, ausgezeichnete Referenzen

Achille Iadeluca freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Photo:
Herr Achille Iadeluca
Vinothek Thun, Am Aarequai 56, Postfach, 3600 Thun (033/ 223 56 56) 177898

EINSTEIN

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

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

Wir suchen eine/n

Loungemitarbeiter/-in
begeisterte Servicemitarbeiter/-in
(Speiseservice)

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: 177740

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

BEST WESTERN HOTEL Bahnhof SCHAFFHAUSEN

★ ★ ★ ★

Wir sind ein modernes 4-Sterne Hotel mit 50 Zimmern, Restaurant, Bar, Bankett- und Tagungsräumen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in (100%)

Sie sind flexibel, belastbar und arbeiten gerne im Schichtbetrieb. Sie sind kaufmännisch ausgebildet, haben Freude am Kundenkontakt und verfügen über gute Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Best Western Hotel Bahnhof
Herr Arnold P. Graf
Bahnhofstrasse 46, 8201 Schaffhausen
www.hotelbahnhof.ch
mail@hotelbahnhof.ch 177840

Best Western

ROMANTIK HOTEL Julen ZERMATT

Umringt von 29 Viertausender befindet sich unser traditionelles 4***Sterne-Romantik-Hotel.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Mitarbeiterteams, **Eintritt ab 1. Dezember 2007,** noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/in in Saisonstelle:

Chef de Pâtissier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 76 00
Telefax +41 27 966 76 76
E-Mail: info@julen.com
Internet: http://www.julen.com 177703

Mehr brauchen Sie nicht.

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

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

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

Wir

sind ein Wellness- Golf- und Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad.

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter in Saison- bzw. Jahresstelle:

Chef de Partie (m/w)
ServicemitarbeiterIn (d/e)
Portier / Nachtportier (d/e)
1. RéceptionistIn (d/e/f), ab 15.10.07
RéceptionistIn (d/è/f), ab 1.11.07

Sind Sie interessiert und wollen Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

★★★★
HOTEL WALDEGG
ENGELBERG

Josef Inderbitzin, Direktor
Schwandstrasse 91 • 6390 Engelberg
Tel. 041 637 18 22 • Fax 041 637 43 21
j.inderbitzin@waldegg-engelberg.ch
www.waldegg-engelberg.ch 177832

AGLIO E OLIO
AUTENTICA CUCINA ITALIANA

Dies ist ein Unternehmen der di Gallo-Gruppe
www.digallo-gruppe.ch

Machen Sie sich mit uns auf den Weg ...
... und damit das Unmögliche möglich

Vor einem Jahr wurde die Alters-, Wohn- und Pflegeresidenz HOF SPEICHER eingeweiht.

Integriert darin ist das Restaurant AGLIO E OLIO, ein italienisches Spezialitätenrestaurant. Bereits im 1. Jahr nach der Eröffnung im GaultMillau sowie im Grand Award of Excellence (Wine Spectator). Genau deshalb handelt bei uns jeder Mitarbeiter mit Eigenverantwortung und ist stets bestrebt, die Qualität und die Arbeit auf hohem Niveau zu halten.

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir per sofort:

freundliche Servicefachangestellte 100%

Wir erwarten:
abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie.

Wir bieten:
vielseitige und selbständige Tätigkeit;
moderner Arbeitsplatz;
gute Sozialleistungen.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an: AGLIO E OLIO, Frau Caroline Sonderer, Zaun 5–7, 9042 Speicher. 177877



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- & Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- & Bankett-Bereich.

Zur Ergänzung unseres Reservationsteams suchen wir eine/n:

Mitarbeiter/in Reservation

Sie sind zuständig für den Telefonkontakt mit unseren Gästen und die Entgegennahme der Reservationen sowie für das Offertwesen und die Gästekorrespondenz. Gelegentlich unterstützen Sie auch unser Rezeptionsteam.

Für diese Position suchen wir eine motivierte, kontaktfreudige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in diesem Bereich oder 1–2 Jahre Erfahrung in der Reservation. Gute Fidelio- sowie Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen in einem lebhaften Umfeld mit grossem Entwicklungspotential eine interessante Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsklima mit attraktiven Mitarbeitervergünstigungen.

Sind Sie neugierig geworden? Frau Beatrice Bucher freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch 177912

SWISS HOLIDAY PARK
Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch

BUESS

1855

Seit 5 Generationen verschreiben wir uns mit viel Engagement dem Weinbau und Weinhandel. Tradition und Qualität sind Werte, welche wir gross schreiben.

Wir suchen:

2 Gebietsleiter im Aussendienst

– Region Olten, Solothurn und Langenthal
– Region Zürich

Aufgaben:
Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Betreuung bestehender und die Akquisition neuer Kunden im Segment Gastronomie. Dank Ihrem Verkaufstalent überzeugen Sie Kunden von unseren Weinen, und es gelingt Ihnen, eine solide und professionelle Geschäftsbeziehung aufzubauen, dabei verfolgen Sie konsequent unsere unternehmerischen Zielsetzungen.

Anforderungen
Verkaufen ist Ihre Leidenschaft, und die Betreuung der Kunden steht bei Ihnen im Mittelpunkt. Für diese interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen wir einen offenen und dynamische Persönlichkeit zwischen 25 und 35 Jahren, mit sehr gutem Leistungsausweis im Aussendienst.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und entwicklungsfähige Tätigkeit mit einem den Leistungen entsprechenden Salär und gute Sozialleistungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Buess Weinbau und Weinhandel AG
Hauptstrasse 35, 4450 Sissach
oder an info@buessvins.ch
www.buessvins.ch / www.chateau-souaillon.ch

177903

Hasliberger Hof REHA-KLINIK

Reha-KLINIK Hasliberg
6083 Hasliberg-Hohfluh
Tel. 033 / 972 55 55
Fax. 033 / 972 55 56
Internet:
http:\\www.hasliberghof.ch
E-Mail: info@hasliberghof.ch

Chef de Service mit Erfahrung

Eintritt nach Vereinbarung

Wir sind eine Rehaklinik / Kurhaus mit 100 Betten. Die Gäste essen täglich in unserem Speisesaal. Unser gemütliches Stübli, die beiden grossen Terrassen und das «Beizli» werden vor allem von Besuchern frequentiert.

Aufgabenbereich:
– Führung/Leitung der Restauration mit 9 Angestellten
– Bestellwesen für den Restaurationsbetrieb
– Mitarbeit im Service

Voraussetzung:
– Servicefachangestellte mit Diplom
– ausgewiesene Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion
– Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
– Deutsche Muttersprache
– Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen
– Bereitschaft an Wochenenden, Feiertagen und bei Spezialanlässen zu arbeiten

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte zu Handen unserer Personalverantwortlichen. Frau Susanne Schärlig (Direktwahl 033 972 57 53) erteilt Ihnen auch gerne erste telefonische Auskünfte.

177854

Landgasthof Riehen

Zur Verstärkung unserer Küchenequipe suchen wir per sofort einen

Sous-Chef

in fester Anstellung.

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung: Landgasthof Riehen, Herrn W. Vollenweider, Baselstr. 38, 4125 Riehen, Tel. 061 641 28 93, Fax 061 641 29 13.

176431

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle in ein Wellness-Hotel in den Schweizer Alpen:

Empfangsmitarbeiter, m/w

Wir erwarten:
- Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung mit Erfahrung in ähnlicher Position
- Sicherer Umgang m. Windows XP, Microsoft Office
- Stilsichere Korrespondenz in Deutsch
- fliessend Englisch und Französisch
- Kommunikative und verkaufsorientierte Persönlichkeit
- Flexibilität, Belastbarkeit, Selbständigkeit

Wir bieten:
- Vielseitige, verantwortungsvolle Stellung mit Aufstiegsmöglichkeiten
- Sorgfältige, fundierte Einführung
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz in schönster Berglandschaft in einem innovativen Betrieb

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 177831 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

177831

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste, 3770 Zweisimmen, Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten, sucht für Wintersaison 07/08 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen

Servicefachangestellte und Kellner

Selbständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch À-la-carte-Service, sprachenkundig.

Jungkoch/-köchin

Mit abgeschlossener Lehre, pflichtbewusst und anpassungsfähig in kleinem Team.

Eintritt Mitte Dezember

Wir bieten gute Entlöhnung, Kost und Logis im Haus, Gratis-Skiabo Rinderberg.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto Fam. Hans Wagner, Schmiedengasse 1, CH-3377 Walliswil-Wangen, Tel./Fax 032 631 21 74
www.gobeli.ch

177771

National
BERN

Wir suchen per Ende September 2007 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in (100%)

für unseren Familienbetrieb direkt im Zentrum von Bern. Unser Haus verfügt über 47 Zimmer, Restaurant, Theater, Disco-Bar…

Neben der Betreuung unserer internationalen Gäste bieten wir eine vielseitige Tätigkeit mit einem guten Arbeitsklima.

Wenn Sie die Ausbildung zur/zum Réceptionisten/in gemacht haben, bereits einige Jahre auf dem Beruf gearbeitet haben, Sprachen D/F/E/I Ihnen nicht grosse Mühe machen, Sie evtl. sogar Hogatex-Erfahrung haben, dann zögern Sie nicht und senden Ihre schriftliche, vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel-Restaurant-Theater National
Frau Maria Barhoumi-Grünenwald
Hirschengraben 24
3011 Bern
Tel. 031 381 19 88
www.nationalbern.ch

Bewerber, welche noch nie an einer Réception gearbeitet haben, werden nicht berücksichtigt.

177837

ZERMATT
ALPINE MONUMENT

Wir suchen für unser **Restaurant Spycher** folgende Mitarbeiter ab NOVEMBER/DEZEMBER 2007

SERVICE:

Chef de rang, m/w, flambier- und tranchierkundig, Sprachen D,F, E
Demi-Chef de rang m/w
Praktikanten, m/w, für Service + Bar der Tourismus- oder Hotelfachschule
Barmaid, Anfängerin, sprachenkundig
Allrounderin für Réception und Service, sprachenkundig

Für unser Hotel ARISTELLA

Réceptionist/in, sprachenkundig, m/w
Mithilfe im Service

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Bernard O. Perren
Restaurant Spycher
3920 Zermatt
Tel. 027 967 77 41, Fax 027 967 52 60
E-Mail: aristella@zermatt.ch
http://www.zermatt.ch/aristella

177748

---

arena
hotel steinmattli

Wir sind ein modernes ****Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Wir suchen in Jahresstelle:

Réceptionist/in mit Erfahrung

Unser System Fidelio 7.12.
In Saisonstelle (Eintritt Dezember):

Saal-Oberkellner/in Service-Mitarbeiterin

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

177846

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

Adelboden Frutigen

Hotel Wellenberg –
Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First-Class-****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort eine

Réceptionistin

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Réception mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude am Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG
René Hälg, Direktor
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich

haelg@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

175901

HOTEL bristol CH-3715 ADELBODEN

♥-lich willkommen

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir auf Wintersaison 07/08 in Jahresstelle eine(n) fröhliche(n), motivierte(n) und erfahrene(n)

Réceptionsmitarbeiter(in)

Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence – Silencehotel
HOTEL BRISTOL*
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81
www.bristol-adelboden.com

177823



Hotel Therme Vals

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

Hier suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung.

In der Küche
14 Punkte GaultMillau
Chef de partie
Commis de cuisine

Im Roten Saal
Servicemitarbeiter/in

In der Blauen Halle
Barmitarbeiter/in

An der Badekasse
Disponent/in

Auf der Etage
Portier

Die Saison dauert bis 30. März 2008. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

177896

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

Sind Sie naturverbunden und lieben es, in einer der schönsten Regionen der Schweiz zu arbeiten? Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz im Toggenburg/ SG.

Für unser ****Ferien- und -Seminarhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstellung:

Sous-Chef m/w

Sie sind direkt unserem jungen, langjährigen Küchenchef unterstellt, sind mitverantwortlich von der Menügestaltung über die Kalkulation und Rentabilitätskontrolle, der Mitausbildung unseres Lehrlings bis hin zum Einkauf und zur Produktion des Angebotes sowie zur Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie sind ein «Praktiker», der gerne am Herd steht und helfen erfolgreich mit, die hohen Qualitätsansprüche unserer internationalen Kundschaft zu erfüllen.

Junge Servicemitarbeiter m/w

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste erfolgreich erfüllen kann, sind qualitäts- und verantwortungsbewusst. Mit Ihrer Liebe zu Kindern helfen Sie aktiv mit, unsere Erfolgsziele zu verwirklichen.

Gastronomiefachassistent m/w

Sie sind direkt unserer Gouvernante unterstellt. Die korrekte Wäschepflege und die sorgfältige Handhabung der Maschinen und Arbeitsmaterialien ist Ihnen ein Anliegen. Für Ferienablösungen sind Sie flexibel einsetzbar an der Reception sowie im Service.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir sehr gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

******Hotel Säntis, 9657 Unterwasser SG**
J.C. Bieler, Direktion
Telefon 071 998 50 20, Fax 071 998 50 21
E-Mail: saentis@beutler-hotels.ch www.hotel-saentis.ch

177878

Hotel Valbella Inn

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2007/2008
(Eintritt Anfang Dezember`07 bis Mitte April`08)
mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Rundum wohlfühlen

Réception:	**RéceptionssekretärIn mit Erfahrung** interessanter Aufgabenbereich, Eintritt sofort
Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine** Marktorientierte Saisonküche
Service:	**Chef de rang** à la carte- kundig **Commis de rang**
Bar:	**Barmaid** mit Charme und Fachkönnen
Kindergarten:	**Kindergärtnerin** Liebevolle und kreative Frau für die Betreuung unserer jüngsten Gäste

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

Hotel Valbella Inn CH-7077 Valbella
Familie Thomas & Ramona Vogt und die Mitarbeiter
Tel. +41 81 384 36 36 hotel@valbellainn.ch
Fax +41 81 384 40 04 www.valbellainn.ch

Lenzerheide

177675

Hotel ★★★
Randolins
St. Moritz

5 Häuser - 4 Jahreszeiten - 3 Sterne
2000 Meter - 1 Erlebnis!

Unser Hotel, das einmalig schön am Suvrettahang liegt, verfügt über 82 Betten im 3-Sternbereich und einen ebenso grossen Gruppenbereich. Wir haben soeben eine tolle Wellness-Oase gebaut und verwöhnen unsere Gäste an Leib und Seele.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die Wintersaison 2007

Chef de Réception/ Stv. Direktion

Wenn Sie es lieben, Herausforderungen anzunehmen, präzise zu arbeiten und MitarbeiterInnen zu führen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung mit Foto an:
Hotel Randolins, z.H. T. Josi, Via Curtins 2, 7500 St. Moritz. Telefon: +41(0)81 830 83 83

www.randolins.ch info@randolins.ch

177913

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 (D, E, F)
Réceptionistin
Chef Saucier / Sous-Chef
Pâtissier(e) / Chef Pâtissier(e)
Demi-Chef Tournant (Küche)
Servicefachangestellte(r)



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
177899



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

Das «Bären»-Team sucht ab 10. Dezember 07

Commis de cuisine oder Chef de partie
Servicefachangestellte/n

***Möchten Sie** unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen?*

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

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

Therese und Willy Brunner, Hotel Bären, CH-3823 Wengen
Tel. 033 855 14 19 www.baeren-wengen.ch
177888

Pour belle propriété au bord du lac Léman (entre Morges et Rolle)

nous cherchons un

COUPLE EXPÉRIMENTÉ
logé

Tâches:
entretien intérieur, cuisine, linge, achats, service de table et surveillance des installations.

Permis de conduire souhaité pour les deux personnes.

Expérience et références désirées.

Il est offert:
Excellent salaire, congés réguliers, place stable, joli logement, etc.

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres complètes à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79
177914

MAISON 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

HOTEL RESTAURANT ***
Panorama

BETTMERALP, WALLIS

Für unser ***Sterne Hotel und Restaurant Panorama im Herzen der Bettmeralp suchen wir nach Vereinbarung eine

Assistentin der Geschäftsleitung

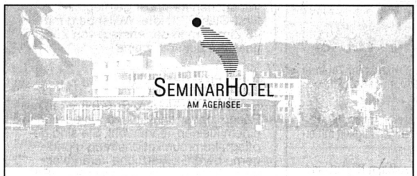
Sie haben Freude am Gastgewerbe, sind charmant und kompetent. Sie unterstützen das Team und den Geschäftsführer in den Bereichen Service, Hotel und Rezeption. Sie sprechen neben sehr gutem D auch F, E und I und verfügen über gute EDV-Kenntnisse

Für die Wintersaison ab 14. 12. 07 suchen wir einsatzbereite und freundliche

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fredy Schmidhalter, Hotel Restaurant Panorama,
3992 Bettmeralp
Tel. 027 927 13 75 / Fax 027 927 38 75
E-Mail: panorama@bettmeralp.ch
www.panorama-bettmeralp.ch
177883



Für unser Vier-Sterne-SeminarHotel suchen wir per 1. Oktober 2007 oder nach Vereinbarung einen

Réceptionsmitarbeiter (m/w)

Für diese abwechslungsreiche Aufgabe stellen wir uns eine qualitäts- und kundenorientierte, aufgeschlossene und fröhliche Persönlichkeit mit einer entsprechenden Ausbildung vor. Sie sind flexibel, organisationsbegabt und haben neben Ihrer deutschen Muttersprache auch Kenntnisse in Englisch und Französisch. Gehört die Kommunikation zu Ihren Stärken und sind Sie idealerweise zwischen 20 und 25 Jahre alt, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee
Sophie Gleichsner, Leiterin Seminarorganisation
Seestrasse 10 6314 Unterägeri
Telefon 041 754 63 63
Telefax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegerisee.ch
177918

Hôtel de la Poste Verbier***

cherche pour la prochaine saison d'hiver

Cuisinier (responsable)
Commis de cuisine
Serveur/serveuse
Femme de chambre
Secrétaire réceptioniste

Faire offre par écrit avec CV, photo et prétentions de salaires à
Mme Genoud-Oreiller
Hôtel de la Poste
Case Postale 334
1936 Verbier
177897

htr INTERNATIONAL

HOTEL DE CHARME
LA MÉTAIRIE EN PÉRIGORD

Hôtel / Restaurant ***
(Châteaux et Hôtels de France + Relais du Silence)
La Métairie, im Tal der Dordogne/Südwestfrankreich, ist ein kleines, gepflegtes Hotel (Chartreuse) mit 11 Zimmern und einer gehobenen Gastronomie.
Gesucht ein(e) initiative(r), kooperative(r) und einsatzfreudige(r)

CHEF DE RECEPTION

die/der uns während der Wintersaison im Hotel Bristol in Adelboden und während der Sommersaison im Hotel La Metairie in Frankreich entlastet.
Sind Sie auch mit weiteren Bereichen der Hotellerie vertraut, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen
Heinz Johner, Hotel Bristol, CH-3715 Adelboden
www.la-metairie.com
www.bristol-adelboden.com
177845

HOTEL KREUZ & POST
Grindelwald

Für unser ****-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison sprachgewandte (D/E/F), qualifizierte, charmante Bewerber/innen.

***CHEF DE BAR/Barmaid**
für Dancing/Disco Challi-Bar
Sie haben eine grosse Bar-/Service-Erfahrung und sind Stress-Situationen gewachsen.

*** Barkellnerin/Barmaid** für Disco
*** Bardame** für Apero-Bar/Hausbar
*** Snack-Bar-Verkäuferin**
*** Servicemitarbeiter/innen** für à la carte und Speisesaal
Koch/Köchin mit Erfahrung

Sie schätzen gute Arbeitsbedingungen, dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre aussagekräftige Bewerbung.

******Hotel Kreuz & Post, 3818 Grindelwald**
Frau Helena Konzett, Telefon 033 854 54 92
177772

Das Skigebiet TschentenAlp in Adelboden sucht für die kommende Wintersaison 2007/08:

Aushilfen im Service- und Kioskbereich
motivierte Vollzeit-Servicemitarbeiter
Barmaid/Barman mit viel Power

www.tschentenalp.ch

* * * *

Das Hotel Jean-Jacques Rousseau direkt am Bielersee sucht ab Herbst 2007:

Küchenchef und gelernte Köche
Servicefachangestellte

www.jjrousseau.ch

* * * *

Bewerbungen an:
MTO Gastro GmbH, Postfach 164,
2520 La Neuveville
oder
tura@jjrousseau.ch

Kontaktperson: Oliver Tura – 032 752 36 52
177816

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. 35/2007*	*Nr. 36/2007*	*Nr. 37/2007*	*Nr. 38/2007*
– Erscheint	*30. 8. 2007*	*6. 9. 2007*	*13. 9. 2007*	*20. 9. 2007*
– Anzeigenschluss	*27. 8. 2007*	*3. 9. 2007*	*10. 9. 2007*	*17. 9. 2007*
– Wiederholungen	*27. 8. 2007*	*3. 9. 2007*	*10. 9. 2007*	*17. 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.