Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 115 (2007)
Heft: 40

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

htr
4. Oktober 2007
Nr. 40 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA – 3001 Bern / Berne

hotelrevue

avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Heute mit 377 Stellenangeboten**



Emanuel Probst
Von Niederbuchsiten aus erzielt der «Jura»-CEO weltweit Rekordumsätze mit Kaffeemaschinen.
Seite 5

Geschäftsreise
Fast die Hälfte der Business-Reisenden sollen neuerdings Frauen sein. Die innovativsten Hotelgruppen haben spezielle Angebote für dieses Gästesegment.
Seite 11

Le Corbusier
Das Vitra Design Museum in Weil am Rhein zeigt Möbel, Gemälde, Modelle und Zeichnungen des stilgebenden Architekten aus La Chaux-de-Fonds.
Seite 16

Küchenratte
«Zusammen können wir zum grössten Küchenchef von Paris werden.»
Seite 17

Die Ratte Remy im Film «Ratatouille»



Wer logiert wo?

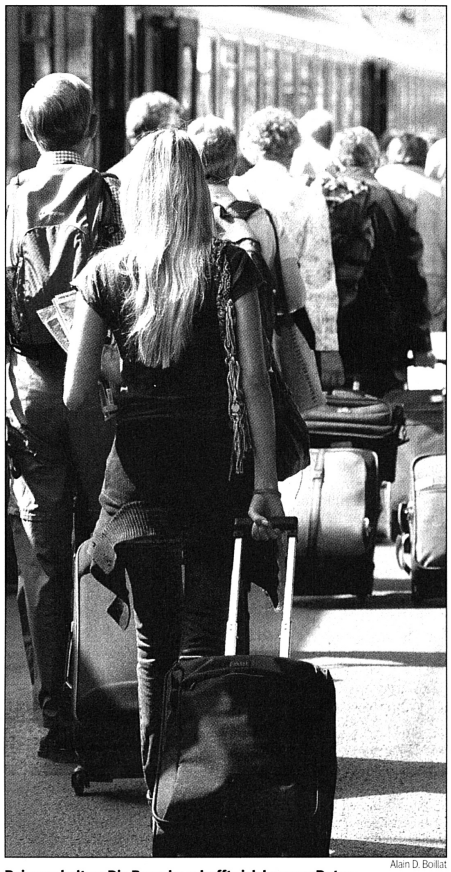
Weniger als 2 Mio. Franken pro Jahr soll die Statistik kosten, die Übernachtungen in Hotels und Ferienwohnungen erfasst.

THERES LAGLER

Im Moment kann in der Schweiz niemand sagen, wie viele Gäste pro Jahr in Ferienwohnungen übernachten. Die Parahotellerie-Statistik ist Ende 2003 weggespart worden. Doch schon bald soll Schluss sein mit diesem statistischen Blindflug: Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) und das Bundesamt für Statistik (BfS) treiben ein Projekt für eine neue Beherbergungsstatistik voran, die sowohl die Übernachtungen in Hotels als auch die Übernachtungen in Ferienwohnungen und Gruppenunterkünften umfassen wird. Seit Neustem liegen die Kostenberechnungen für diese erweiterte Beherbergungsstatistik vor, wie Recherchen der hotel revue ergeben haben. «Wir rechnen damit, dass die Kosten unter 2 Mio. Franken pro Jahr bleiben», hält STV-Direktor Mario Lütolf fest. Die heutige Statistik, die nur die Logiernächte der Hotels, Jugendherbergen und Campingplätze aufzeigt, kostet 1,6 Mio. Franken pro Jahr. «Wir erhalten zu einem bescheidenen Aufpreis von 300 000 bis 400 000 Franken ein Mehrfaches an Informationen», folgert Lütolf.

Finanziert werden soll das Ganze wie bisher über eine Public-Private-Partnership. Das Finanzierungsmodell sieht vor, dass der Bund rund 50 Prozent der Kosten übernimmt. Die restlichen Kosten sollen auf Kantone, Regionen und Branchenverbände verteilt werden. Gemäss Anja Simma vom Bundesamt für Statistik wurde dieser Vorschlag vom Vorstand der Volkswirtschaftsdirektorenkonferenz gut aufgenommen.

Seite 3



Alain D. Boillat

Reiseverhalten: Die Branche erhofft sich bessere Daten.

Kommentar

Die Liebe zur Schweiz geht durch den Magen.



ELSBETH HOBMEIER

Sind wir Schweizerinnen und Schweizer zu wenig stolz auf unsere einheimischen Produkte? Stellen unsere Produzenten ihr Licht immer noch unter den Scheffel, statt die Güte ihrer Käse, Würste und Brote lautstark zu propagieren? Wenn man die Schweizer Konsumenten mit jenen aus Frankreich oder Italien vergleicht, ist die Antwort ein klares Ja. Franzosen und Italiener sind, wenn es ums Essen geht, absolute Nationalisten. Sie sind zutiefst überzeugt, dass das Beste und das Schmackhafteste einzig aus ihrem Land kommt.

«Zwei, drei Käsesorten aus der Region auf dem Frühstücksbuffet: eine sinnliche Erinnerung»

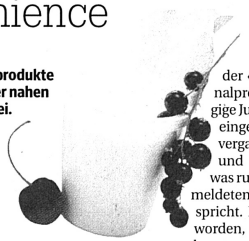
Von solch totaler Überzeugtheit sind die Schweizer noch weit entfernt. Aber auch hierzulande tut sich was. Der «Markt der regionalen Produkte» von Courtemelon ist ein gutes Beispiel: 17 000 Leute pilgerten am Wochenende ins abgelegene Juradorf, um dort einheimische Genüsse zu entdecken. Und auch die Anzahl unserer AOC-Produkte wächst langsam, aber stetig.

Es braucht die Begeisterung und den Einsatz eines grossen Küchenchefs wie Georges Wenger, der seit Jahren für eine Anerkennung der regionalen Erzeugnisse kämpft. Es braucht aber auch die Unterstützung der Hotellerie. Wenn ein Gast auf dem Frühstücksbuffet zwei, drei Käsesorten aus der Region findet, wenn er eine einheimische Wurstspezialität kosten kann und sich die hausgemachte Konfitüre einer Bauernfrau aus dem Dorf aufs Brot schmiert, nimmt er eine sinnliche Erinnerung an seine Schweizer Ferien mit heim. Und kommt vielleicht gerade deswegen wieder.

Regionale Produkte

Einheimisches Schaffen statt globale Convenience

17 000 Liebhaberinnen und Liebhaber von regionalen Produkten reisten am vergangenen Wochenende in das Juradorf Courtemelon, das damit zum Mittelpunkt der Feinschmecker wurde. Damit übertraf die zweite Auflage des «Marché des Produits du Terroir» die erste Veranstaltung von 2005 deutlich. Das bestätigt auch Olivier Girardin vom Organisationskomitee: «2005 kamen 10 000 Personen und brachten einen Umsatz von 300 000 Franken. Dieses Mal rechnen wir mit rund 450 000 Franken Umsatz». Die Idee unter dem Patronat des Spitzenkochs Georges Wenger hat offensichtlich eingeschlagen, Produzenten aus der ganzen Schweiz einzuladen, ihre Käse, Würste, Torten, Konfitüren, Terrinen und was der regionalen Genüsse mehr sind, den Konsumenten direkt zu präsentieren. Ein wichtiger Teil des Marché ist der «Wettbewerb der Regionalprodukte». Eine unabhängige Jury prüfte dieses Jahr 884 eingereichte Produkte und vergab 125 Gold-, 153 Silber- und 175 Bronzemedaillen, was rund der Hälfte aller angemeldeten Spezialitäten entspricht. Die Gebühr war erhöht worden, aber «die Auswahl war derart gut, dass die Jury aus dem Vollen schöpfen konnte», wie Olivier Girardin betont. Bereits stellt er die dritte Auflage der Veranstaltung in Aussicht: im September 2009, wieder in Courtemelon. eho



Milchprodukte aus der nahen Käserei.

Seiten 7 bis 9
Kommentar auf dieser Seite

Kompromiss steht

191 Millionen für Schweiz Tourismus

Die Vorlage zur Vermarktung der Schweiz im Ausland ist nach langem Hin und Her doch noch zu Stande gekommen. Am Dienstag stimmten National- und Ständerat dem Vorschlag der einberufenen Einigungskonferenz zu, Schweiz Tourismus in den nächsten vier Jahren mit insgesamt 191 Millionen Franken auszustatten. Mit diesem Kompromiss trifft man sich ziemlich genau in der Mitte: Der Ständerat wollte ursprünglich 195 Millionen fürs Tourismusmarketing ausgeben, der Nationalrat hingegen beharrte auf 186 Millionen Franken. tl

Seite 3

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

Zeit haben für das wirklich Wichtige:
für Ihre Gäste.
rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch
protel

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

BRITA Professional
SPÜL OFFENSIVE 2007
PURITY 1200 CLEAN & CLEAN EXTRA

VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT
Hugo Schmid, Partner
www.bommer-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Aus der Region

Zürich

Mehr Marketing für Winterthur geplant



Swiss-Image

Mit einer gemeinsam entwickelten «Stadt-Marke» möchten der Stadtrat, die Standortförderung Region Winterthur und Winterthur Tourismus die Stadt künftig klarer positionieren. Winterthur soll als «Gartenstadt», als «lebendige Studentenstadt» oder auch als «Versicherungszentrum» bekannt gemacht werden. Propagiert werden auch das «hochwertige Kulturangebot für jeden Geschmack» oder der «persönliche Charakter» der Stadt. kr/sda

Zentralschweiz

Uri will eine kantonale Tourismussteuer

Der Landrat hat das neue Tourismusgesetz für den Kanton Uri gutgeheissen. Es kommt am 25. November vors Volk und möchte neue Mittel für den Tourismus generieren. So sollen rund 1400 Betriebe eine Tourismusförderungsabgabe leisten, weil sie direkte (Hotels, Restaurants, Bergbahnen, Reisebüros) oder indirekte (Grosshandel, Treuhandbüros, Baufirmen) Nutzniesser des Tourismus sind. Die Abgabe wird sich zwischen einem Minimum von 100 und einem Maximum von 5000 Franken bewegen. kr/sda

Das Posthotel Weggis hat einen neuen Besitzer

Die Firma M20-Immobilien AG, die auch das 5-Sterne-Haus Park Hotel Weggis besitzt, hat am letzten Freitag das Posthotel in Weggis gekauft. Das Posthotel stand bereits seit zwei Jahren leer. Es soll noch diesen Winter umgebaut und am 1. Mai 2008 als 4-Sterne-Hotel wieder eröffnet werden. Geplant sind 45 Zimmer und verschiedene Lokalitäten im Restaurant- und Unterhaltungsbereich. Geschäftsführer wird Philipp Musshafen, der stellvertretende Gastgeber im Park Hotel. rd

Tessin

Seilbahn Bosco Gurin: Angestellte entlassen



Remy Steinegger

Rund ein Dutzend Angestellte der Seilbahnen Bosco Gurin und Carì erhielten von Giovanni Frapolli eine provisorische Kündigung. Dem Unternehmer wird vorgeworfen, Subventionen erschwindelt zu haben. Die Tessiner Regierung will eine Schliessung der Anlagen im Walserdorf Bosco Gurin und in Carì in der Leventina verhindern. Wie der Winterbetrieb gesichert wird, ist unklar. rd/sda

Übereifrige Kontrolleure?

Schweizer Lebensmittelkontrolleure seien nicht zu streng, sagt Erich Sager. Er ist selber Inspektor im Aargau.

GUIDO BÖHLER

Ist der Vollzug in der Schweiz übereifrig?
Nein, wir vollziehen das Gesetz adäquat und lassen auch den gesunden Menschenverstand walten. Wir stellen aber fest, dass in den Betrieben oft ziemlich konzeptlos gearbeitet wird. Ein klares Betriebskonzept, in welchem die Hygiene und die «gute Herstellungspraxis» miteinbezogen werden, ist oft nicht erkennbar oder gar nicht vorhanden. Ein solches wäre die Voraussetzung für eine reibungslose Betriebsführung.

Werden bei uns die Bestimmungen wirklich nicht strenger umgesetzt als in der EU?
Nein. Natürlich gibt es in der EU ebenso wie bei uns individuelle und situative Unterschiede.

Stellen Sie bei Ihren Kontrollen fest, dass gute Hygienekenntnisse tatsächlich mit einem guten Hygienezustand einhergehen?
Selbstverständlich, aber das Konzept muss umgesetzt und die notwendigen Ressourcen müssen bereitgestellt werden. Hygiene bedeutet auch Knochenarbeit.

Trotzdem stehen viele Gastronomen im Dauerclinch mit dem Vollzug und üben Kritik am System. So fühlen sich etwa städtische Betriebe strenger beurteilt als ländliche.
Wir machen keine Unterschiede. Wenn sich Betriebsinhaber und Inspektor kennen, kann dies ein Vor- oder Nachteil sein. Auf dem Land herrscht vielleicht eher eine gewisse Selbstregulierung. Man sollte diesen «Dauerclinch» nicht überbewerten.



«Inspektoren können durchaus alten von neuem Schmutz unterscheiden.»

Erich Sager
Lebensmittelinspektor

Labor-Analysen kann man kaum widersprechen, anders beim Ermessen wie der Sauberkeits-Beurteilung. Kann da Willkür mitspielen?
Nicht alles ist physikalisch messbar, es gibt Grauzonen. Dennoch ist Objektivität auch bei Ermessensurteilen möglich: Inspektoren können durchaus alten von frischem Schmutz unterscheiden.

Nicht jede Art von Schmutz ist gravierend. Oft hält man die Befunde für pingelig. Setzen Sie die richtigen Prioritäten?
Es geht nicht nur um Schmutz. Mindestens so wichtig ist der fachgerechte Umgang mit Lebensmitteln. Die einzelnen Beanstandungen im Inspektionsbericht sind zudem nicht gewichtet. Inspektionen sind Momentaufnahmen.

Ist es etwa sinnvoll, Kleinbetriebe ebenso oft zu kontrollieren wie grosse?
Betriebe mit Beanstandungen wurden schon immer fleissiger nachkontrolliert, aber Kontrollpläne sind kantonal unterschiedlich. Neu ist der gesetzliche Auftrag, die Kontrollen risikobasiert durchzuführen. Grössere Betriebe werden dadurch häufiger kontrolliert als problemlosere wie etwa Kioske.

Die Gastronomen möchten vom Vollzug auch Beratung erhalten. Warum treten Sie nur als Kontrolleure auf?
Wir beraten schon, aber in Grenzen. Intensive Gratisberatung wäre unkorrekt, zeitlich nicht praktikabel und kann zu Fehlinterpretationen führen. Im Prinzip sollten Kontrolle und Beratung getrennt erfolgen, für Letztere gibt es spezialisierte Firmen.



Keystone

Nötig, nicht beliebt, der Lebensmittelkontrolleur bei der Arbeit.

«Grüsel»-Betriebe Braucht's überhaupt eine Hygiene-Ausbildung? Das BAG prüft's.

Grüsel»-Betriebe sorgen immer wieder für Schlagzeilen. Die Stiftung für Konsumentenschutz versuchte bis anhin vergeblich zu erreichen, dass man schwarze Schafe veröffentlicht. Erst kürzlich lehnte das Berner Kantonsparlament eine entsprechende Motion ab. Gastrosuisse will, dass man den Wirten einen Nachweis «minimaler Kenntnisse über den Umgang mit Lebensmitteln» vorschreibt.

Möglich wurde dieses Anliegen mit dem seit letztem Jahr geltenden Artikel 15 im Lebensmittelgesetz. Dieser besagt, dass der Bundesrat Hygiene-Ausbildungen vorschreiben kann. Auf Druck der Gastronomen prüft das Bundesamt für Gesundheit bis Ende Jahr, wie weit es so eine Ausbildungsvorschrift überhaupt braucht. Dabei geht es dem BAG nicht nur ums Gastgewerbe, sondern um alle Betriebe, die Lebensmittel direkt und unverpackt abgeben. Eigentlich schreibt die Hygieneverordnung Artikel 23 heute schon vor, dass alle, die mit Lebensmitteln umgehen, geschult oder «angewiesen» werden.

Braucht's deshalb überhaupt eine neue Ausbildung? «Wir wollen nicht regeln, was bereits geregelt ist», so Michael Beer, Leiter Abteilung Lebensmittelsicherheit beim Bundesamt für Gesundheit.

Und ob Ausbildung eine bessere Hygiene bringt, bleibt dahingestellt: Die Unterschiede zwischen Kantonen mit einer Wirteprüfung und jenen ohne ist jedenfalls kaum wahrnehmbar. ggsg

Entrée: Das Hotel Alpina in Klosters.



zVg

Viel Statistik fürs Geld

Es zeichnet sich eine Lösung für eine neue, bessere Beherbergungsstatistik ab. Läuft alles rund, könnte sie 2009 Tatsache werden.

THERES LAGLER

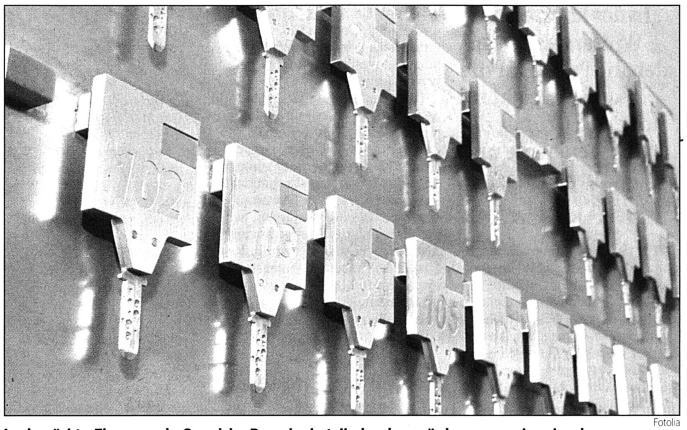
Noch vor einem Jahr war die Situation verfahren: Einzelne Kantone drohten damit, aus der Finanzierung der Beherbergungsstatistik, die Ende 2008 ausläuft, auszusteigen. Dieses Szenario scheint nun abgewendet. Es ist dem Schweizer Tourismus-Verband (STV) und dem Bundesamt für Statistik (BfS) offenbar gelungen, ein Projekt aufzugleisen, das nebst den Logiernächten in der Hotellerie auch die Logiernächte in Ferienwohnungen ausweisen wird und trotzdem keine hohen Mehrkosten nach sich zieht. Knapp 2 statt 1,6 Millionen Franken müssen für die erweiterte Statistik aufgewendet werden. Das haben die kürzlich abgeschlossenen Kostenschätzungen ergeben, wie STV-Direktor Mario Lütolf gegenüber der htr ausführte.

Die ersten Reaktionen aus den Kantonen sind positiv

Anja Simma, Leiterin der Sektion Tourismus beim Bundesamt für Statistik, konnte das Projekt samt Finanzierungsmodell bereits dem Vorstand der Volkswirtschaftsdirektorenkonferenz (VDK) unterbreiten. Die Reaktionen darauf fielen positiv aus. «Die VDK möchte eine Vermittlerrolle einnehmen. Bis zur Vollversammlung Ende Oktober wird der Entwurf für eine Vereinbarung vorliegen», stellt Anja Simma in Aussicht. Der geplante Finanzierungsschlüssel sieht vor, dass der Bund rund 50 Prozent der Kosten für die erweiterte Beherbergungsstatistik trägt. Die restlichen Mittel sollen die Kantone, die Regionen, die Branchenverbände und Schweiz Tourismus beisteuern. Die Höhe der Kantonsbeiträge hängt von der Anzahl Logiernächte ab, da beispielsweise im Wallis die Parahotellerie eine grössere Rolle spielt als im Kanton Freiburg. Es geht aber nicht um grosse Summen. Die Minder- oder Mehrbelastung eines Kantons dürfte zwischen minus 4000 und plus 11 000 Franken liegen, so Anja Simma.

Die Ferienwohnungen müssen professionell vermietet werden

Das Bundesamt für Statistik will nun bis Ende Jahr die Anzahl Ferienwohnungen in der Schweiz erheben. Es geht dabei nicht um eine Vollerhebung. Gezählt werden nur diejenigen Ferienwohnungen, die im Betriebs- und Unternehmensregister aufgeführt sind. Ergänzend beigezogen werden Verzeichnisse wie die Buchungsplattform von Schweiz Tourismus. 2008 sollen dann erste Testläufe erfolgen, so dass die um die Parahotellerie erweiterte Beherbergungsstatistik ab 2009 umgesetzt werden kann. Bis dann müssen aber nebst der Finanzierung noch andere Fragen geklärt werden. Beispielsweise, wie der Begriff Hotel definiert werden soll, da mit den hybriden Beherbergungsformen Betriebe entstehen, die Hotelzimmer und Ferienwohnungen anbieten (siehe Text rechts). Zudem hätte die Branche Interesse an weiteren statistischen Daten.



Fotolia

Logiernächte, Zimmerpreis, Grund des Besuchs: hotelleriesuisse würde gerne noch mehr wissen.

Kloster, Bordell oder Hotel? Die Statistik wird laufend bereinigt, noch fehlt eine klare Definition für Hotels

Exakte Grundlagen sind das A und O jeder Datenerhebung. Seit die Beherbergungsstatistik für die Hotellerie nach einjährigem Unterbruch 2005 wieder eingeführt wurde, sind schon verschiedene Anpassungen vorgenommen worden.

So stellte sich beispielsweise heraus, dass auch Managementunternehmen wie die H&G Hotel Gast AG von hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel als Hotelbetriebe registriert waren. Diese Verwaltungseinheiten wurden gemäss Bundesamt für Statistik (BfS) mittlerweile alle aus der Datenerhebung gestrichen, so dass sich die Gesamtzahl der Hotels auf rund 5500 reduziert hat. 110 davon generieren gemäss Statistik keine Übernachtungen. Es handle sich dabei zwar um Hotels, so das BfS. Sie weigerten sich aber die Logiernächte zu melden.

Nicht zuletzt aus diesem Grund ist für hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel klar, dass «eine intelligente Definition für den Begriff Hotel» her muss. «Wenn man Hotel an ein Haus schreibt, ist das für mich noch lange nicht zwingend ein Hotel. Professionelle Empfangsstrukturen oder minimale Sicherheitsvorschriften nach internationalen Standards sind nach meiner Meinung unerlässlich.» Statistiken seien nicht lästig, sie seien ein wichtiges Führungsinstrument, so Brentel. Er würde es begrüssen, wenn die Beherbergungsstatistik nebst der Anzahl Logiernächte weitere Marktinformationen liefern könnte, wie etwa den Zimmerpreis oder den Grund eines Besuchs in der Schweiz. Diese Haltung spiegelt sich im Verband, der den Bereich Branchenanalysen seit diesem Monat mit einer zusätzlichen Stelle verstärkt hat. «Künftig möchte hotelleriesuisse vermehrt Teilerhebungen erstellen, die es ermöglichen, aus Trends in einzelnen Betrieben Konjunkturentwicklungen abzuleiten», führt Brentel aus. tl

Jetzt ist es definitiv: ST erhält 191 Mio. Franken

Die eidgenössischen Räte haben sich doch noch geeinigt: Schweiz Tourismus erhält in den nächsten vier Jahren 191 Mio. Franken. Damit wird die Inflation nicht ganz ausgeglichen.

THERES LAGLER

Für Schweiz Tourismus (ST) ging es am Dienstag um Alles oder Nichts: Die Parlamentarier befassten sich zum vierten und letzten Mal mit dem ST-Rahmenkredit für die Jahre 2008 bis 2011. Sie mussten zum Kompromissvorschlag der einberufenen Einigungskonferenz Stellung nehmen, die sich dafür ausgesprochen hatte, ST in den nächsten vier Jahren mit 191 Millionen Franken auszustatten.

Vor der Abstimmung im Nationalrat wies Remo Gysin (SP, BS), Sprecher der Wirtschaftskommission, auf den Ernst der Lage hin: «Wenn wir das Ergebnis der Einigungskonferenz nicht annehmen, ist es nicht so, dass automatisch der kleinere Betrag von 186 Millionen Franken, den wir bisher getragen haben, zum Entscheid erhoben wird. Es gibt stattdessen eine Nulllösung. Und das ist nun wirklich etwas, das niemand will. Wir sind alle für die Förderung des Tourismus. Schweiz Tourismus hat gute Arbeit geleistet.» Dieser Appell blieb nicht wirkungslos. Der Nationalrat bewilligte die 191 Millionen Franken fürs Tourismusmarketing deutlich – mit 140 zu 21 Stimmen. Im Ständerat, der ST gerne 195 Millionen Franken gegeben hätte, war der Kompromissvorschlag der Einigungskonferenz völlig unbestritten. Damit ist die Vorlage zur Vermarktung der Schweiz im Ausland bereinigt, die auch die Beiträge an die Exportförderung, die Standortpromotion und die Förderung von Innovationen im Tourismus regelt.

> «Eine Nulllösung will niemand. Wir sind alle für die Förderung des Tourismus.»
>
> **Remo Gysin**
> Nationalrat, SP, Basel-Stadt

Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, reagierte erleichtert darauf, dass sich die Räte doch noch einigen konnten. Gleichzeitig betonte er aber, dass mit diesem Entscheid die internationale Inflation, die in den Wachstumsmärkten China, Indien und Russland fünf bis zehn Prozent beträgt, nur teilweise ausgeglichen werde. «Eine Million Franken pro Jahr fehlt. Das müssen wir einsparen, indem wir die eine oder andere Aktivität streichen oder noch effizienter arbeiten», so Schmid.

Wer vertritt die Belange des Tourismus im Rat?

Am 21. Oktober stehen wieder Parlamentswahlen an. Wer vertritt die Interessen der Branche? Wer setzt sich in den Räten für touristische Anliegen ein? Als Entscheidungshilfe wurde von hotelleriesuisse eine Wahlplattform kreiert: Auf www.hotelleriesuisse.ch/wahlplattform stellen sich Kandidaten vor, die sich zum Tourismus bekennen und dessen Anliegen in den kommenden vier Jahren nachhaltig vertreten wollen. Die htr hotel revue stellt einzelnen Kandidaten immer dieselben fünf «Gretchenfragen». Nach Jürg Michel, Nationalrat aus Graubünden, Doris Fiala, Nationalrats-Kandidatin aus Zürich und Ambros Bumann, Nationalrats-Kandidat aus dem Wallis, stellt sich in dieser Ausgabe der Berner Klaus Künzli den Fragen. eho



Wahlplattform

Heute:
Klaus Künzli

Tätigkeit:
Zentralpräsident Gastrosuisse

Partei: FDP Kanton Bern

Politisches Amt:
Nationalrats-Kandidat (neu), Grossrat Kanton Bern

1. Wie definieren Sie Ihr Verhältnis zur Branche Tourismus?
Als gelernter Koch mit Weiterbildung zum Gastro-Unternehmer und langjähriger Verantwortlicher im Hotel-Restaurant Bären Ostermundigen ist für mich die Tourismuswirtschaft eine der Hauptbranchen unserer nationalen Volkswirtschaft. Als Berner weiss ich natürlich auch um die Bedeutung der Hotellerie und Restauration in unseren touristischen Regionen.

2. Welches wird das erste Geschäft, der erste Antrag, sein, den Sie in den Rat einbringen?
Weniger ist oft mehr. Deshalb werde ich bei einer Wahl zuerst Erfahrungen im Parlamentsbetrieb sammeln. Mein Einfluss wird dort stark sein, wo ich aus eigenen Erfahrungen etwas beitragen kann. Das betrifft die Grundbildungen, die KMU-Problematik und alle touristischen Vorhaben. Auch die Revision der Mehrwertsteuer und die Forderung nach gleich langen Spiessen für Gastgewerbe und Detailhandel sind mir wichtig.

3. Gegen welche Projekte oder Anträge würden Sie sich vehement wehren?
Ich bin der Meinung, dass die Förderung und der Schutz der KMUs sehr wichtig sind. Jedermann spricht davon, aber das Parlament kreiert jährlich neue Gesetze und Verordnungen, die die Unternehmungen bestatt entlasten. Wenn schon neue Auflagen, dann ist mir wichtig, dass sie klar sind und nicht erst von einem Gericht auf ihren Inhalt geklärt werden müssen.

4. Welche touristischen Anliegen erachten Sie als wichtig für Ihre Region?
Wir brauchen eine gute Vermarktung und die Förderung von touristischen Projekten. Die Stadt Bern zum Beispiel ist gut unterwegs – natürlich auch dank Projekten wie dem Zentrum Paul Klee oder Albert Einstein. Also brauchen wir im Tourismus seriöse Angebote mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis – attraktiv für Nachfrager und Anbieter.

5. Wenn Sie könnten, wie Sie wollten: Wie viel Geld würden Sie für Schweiz Tourismus sprechen?
Die Bearbeitung der Fern- und Zukunftsmärkte braucht auch wegen der grossen Zahl der anzusprechenden potenziellen Kunden und der lokalen Preissteigerungen mehr Mittel. Ich würde ST gerne die nachgefragte Teuerung zusätzlich bewilligen – also 195 Millionen Franken für vier Jahre.

Aus der Region

Bern

Interlaken will kein «Red Bull Air Race» 2008

Interlaken Tourismus verzichtet auf eine Bewerbung als Austragungsort eines weiteren «Red Bull Air Race». Gleichzeitig bedauert die Organisation den Verzicht als «verpasste Chance». Eine Mehrheit der betroffenen Einwohnergemeinden, Burgergemeinden sowie Interessensgruppen aus den Bereichen Umwelt, Tourismus und Aviatik habe sich gegen eine zweite Auflage des Anlasses ausgesprochen, heisst es in einer Mitteilung von Interlaken Tourismus. Die Organisation spricht von einer «verpassten Chance». Ohne Anknüpfung an die erste Ausgabe verzichte man darauf, von der enormen Werbewirksamkeit des «Red Bull Air Race» nachhaltig zu profitieren. rd/sda

Graubünden

Badrutt's Palace übernimmt Golf-Hotel

Das Golf-Hotel Des Alpes in Samedan wird per 1. November an das St. Moritzer Badrutt's Palace Hotel verkauft. Das Hotelier- und Eigentümerpaar Vreny und Arnold Tarnuzzer-Müller entschloss sich zu diesem Schritt, weil sich keine tragfähige Nachfolgeregelung abzeichnete. Für den Restaurationsbereich wird ein Pächter gesucht. Der Logisbereich soll vor allem für Geschäftspartner und Mitarbeitende zur Verfügung stehen. rd



ZVG

Erfolgreiche Sommerbilanz Engadin/St.Moritz

Die seit 1. Mai 2007 operativ tätige Tourismusorganisation Engadin St.Moritz zieht eine erfreuliche Zwischenbilanz. Sie orientierte an einer Medienorientierung über die Eckpunkte, die in den ersten acht Monaten fixiert wurden. Anfang November startet etwa eine 1,7 Mio. Franken teure Winterkampagne. Sie soll vor allem dem Verkauf von Logiernächten und dem Imageaufbau dienen. Zudem werden die Tourismusinformationsstellen von Zernez und Maloja in die regional tätige Tourismusorganisation integriert. rd

Graubünden Ferien: Londoner Stützpunkt

Nach Deutschland und den BeNe-Lux-Ländern verfügt Graubünden Ferien (GRF) per 1. Oktober 2007 auch über eine Vertretung im Vereinigten Königreich. Die Firma Hills Balfour Synergy (HBS) mit Sitz in London wird künftig die Marketingaktivitäten von GRF im britischen Markt im Mandatsverhältnis umsetzen. Die Firma hat sich im Vertrag mit GRF verpflichtet, keine weiteren Mandate aus dem alpinen Konkurrenzfeld von Graubünden zu übernehmen. Der Logiernächte-Anteil von Gästen aus Grossbritannien in der Bündner Hotellerie liegt heute bei rund 200 000 Einheiten. Bis 2012 will GRF diese Zahl auf rund 350 000 steigern. rd

Schweiz/International

5 Prozent der Treibhausgase vom Tourismus

In Davos fand bis gestern Mittwoch die zweite Internationale Konferenz über Klilmawandel statt. Diskutiert wurde unter anderem, wie sich der Tourismus klimaverträglich entwickeln könnte. Organisatorin ist die Uno-Welttourismusorganisation UNWTO. Diese schätzte, dass die von Touristen verursachten Treibhausgase rund 5 Prozent der weltweiten Emissionen betragen. Unter den Folgen litten vor allem touristische Anbieter in ökologisch verwundbaren Gebieten. rd/sda

Travel Trade Workshop in Montreux

Der 32. Travel Trade Workshop (TTW) findet am 25. und 26. Oktober im Music & Convention Centre in Montreux statt. 450 Aussteller – im Vorjahr waren es 520 – aus 50 Ländern werden sich einem Publikum aus allen Teilen der Reisebranche präsentieren. Erstmals kommt ein für die TTW entwickeltes Kommunikationstool zum Einsatz, mit dem man ganz einfach Termine vereinbaren, abrufen und ausdrucken kann. rd

www.ttw.ch

Aus dem cahier français

Die neue Plattform namens «Swiss Learning»

Verschiedene Privatschulen, Universitäten und Fachhochschulen haben in Genf eine neue Plattform geschaffen, um das Ausbildungsangebot der Schweiz im Ausland besser vermarkten zu können. Tourismusschulen sind auch dabei. rd

Seite 19

Der künftige Elektrizitätsmarkt und die Hotellerie

Die Liberalisierung des Schweizerischen Elektrizitätsmarktes ist auf den 1. Januar 2008 vorgesehen. Bestimmte Änderungen werden auch für die Hotellerie Auswirkungen haben. Viele Hoteliers warten noch mit der Suche nach einem Stromlieferanten. rd

Seite 22

Skipässe werden teurer

In der kommenden Wintersaison werden die Preise für die Skipässe leicht erhöht. Die Gründe dafür: Teuerung und Investitionen.

DANIEL STAMPFLI

Die meisten Bergbahnen erhöhen ihre Preise nicht», erklärt Renate Schoch, Leiterin Kommunikation bei Seilbahnen Schweiz, auf Anfrage. Eine Umfrage bei einzelnen Bergbahnen in den verschiedenen Tourismusregionen der Schweiz hat zwar durchaus Preiserhöhungen zu Tage gefördert, allerdings in eher bescheidenem Ausmass.

Im Bündnerland verlangen die Bergbahnen der grösseren Skigebiete von ihren Gästen meist wenig mehr. So kostet zum Beispiel der Skipass für 7 Tage für das ganze Skigebiet von Davos-Klosters mit 319 Franken 3 Franken mehr als in der letztjährigen Wintersaison. Die Tageskarte kostet hingegen mit 65 Franken immer noch gleich viel.

Auch ein Ausbau des Angebotes lässt die Preise ansteigen

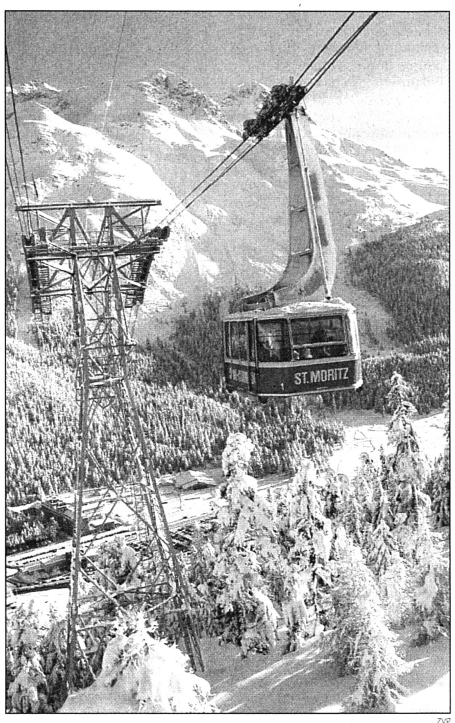
In der Weissen Arena müssen die Wintersportler für eine Tageskarte neu 64 Franken (Vorjahr 63) und für den 7-Tages-Pass 345 Franken (339) hinblättern. Stefan Pfaff, Leiter Gästeinformation in Laax, begründet die Erhöhung mit den getätigten Investitionen in den Ausbau des Angebots.

Die Engadin St. Moritz Bergbahnen erhöhen die Tarife für die kommende Wintersaison um 1 bis 2 Prozent. Dazu Dieter Bogner, Head of Marketing der Bergbahnen Engadin St. Moritz: «Es handelt sich um einen reinen Teuerungsausgleich. Eigentlich müssten wir die Tarife aufgrund der getätigten Investitionen stärker erhöhen.» Für den kommenden Winter seien insgesamt 15 Mio. Franken investiert worden.

In der Zentralschweiz haben die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-

Skigebiete Engadin St. Moritz und Zermatt sind top

Beim dritten vom deutschen Wintersportportal www.snow-online.de in der vergangenen Saison durchgeführten Skigebiets-Check belegen Engadin St. Moritz und Zermatt gemeinsam den ersten Platz. In den Kategorien Abwechslungsreichtum, Pistenpräparierung & Service, Schneesicherheit und Flair erreichte St. Moritz Engadin die Maximalpunktzahl von 100 Punkten. Zermatt kam in den Kategorien Abwechslungsreichtum, Schneesicherheit und Flair auf die Maximalpunktzahl. dst



zvg

Bald fährt man etwas teurer in der St. Moritzer Signalbahn.

Titlis die Preise unverändert beibehalten: Die Tageskarte kostet an Werktagen 53, am Wochenende 59 Franken; der 7-Tages-Pass ist für 281 Franken zu haben.

Saas-Fee: Kinder und Jugendliche profitieren von neuer Tarifstruktur

Rund 5 Prozent teurer werden die Erwachsenen-Skipässe der Destination Gstaad Saanenland. Ruedi Schenk, Präsident der Vereinigung der Bergbahnen von Gstaad und Umgebung, begründet dies mit «verschiedenen Faktoren»: Dazu gehörten einerseits die grossen Investitionen der Mitgliedsunternehmen sowie der Verzicht auf Preiserhöhungen während der vergangenen vier Jahre.

Der Preis des Pool-Skipasses für einen Tag in der Destination Adelboden-Lenk wurde um 1 Franken auf 56 Franken erhöht, der 7-Tage-Pass um 3 Franken auf 281 Franken. Hans-Ueli Schläppi, Geschäftsführer der Bergbahnen Adelboden-Lenk: «Wir überwälzen die Teuerung.» Und: «In den vergangenen vier Jahren wurden in der Skiregion Adelboden-Lenk jährlich rund 20 Mio. Franken investiert.»

In Saas-Fee wurden die Erwachsenentarife um rund 1,6 Prozent erhöht. Begründet wird dies mit einer neuen Tarifstruktur. Nutzniesser davon sind Kinder, die neu bis im Alter von neun Jahren gratis fahren, sowie Jugendliche, für welche neu ein eigener Tarif geschaffen wurde. Zermatt hebt die Preise für die Erwachsenen-Skipässe um knapp 3 Prozent an.



zvg

Im neuen Restaurant terroir wurden einheimische Baumaterialien eingesetzt.

Schweizerisches im neuen «terroir»

Am Dienstag wurde das Restaurant beim Zürcher Schauspielhaus eröffnet. Es wird von Bindella geführt und heisst «terroir».

RENATE DUBACH

Auf der Speisekarte stehen so exotische Gerichte wie «Hackbrate am Bratesee i de Gummelistunggis» oder «Schoggi-Schiiterhuufe us Züri-Hüppe».

Es gibt nicht wenige ProSpecieRara-Produkte, Weine von Jürg Saxer aus Neftenbach, Fleisch von Markus Heinzer aus Muotathal, und die Brot-Teiglinge bereitet der Bäcker Hans-Jörg Hofmann in Kloten zu.

Neben dem Schauspielhaus am Pfauen in Zürich wirtet seit letztem Dienstag Bindella. Und zwar nach einem völlig neuen Konzept, das «terroir» heisst, wie das neu eröffnete Restaurant: «Wir konzentrieren uns auf Erzeugnisse aus der Schweiz, richten unseren Blick zurück, indem wir Produkte neu entdecken, die in Vergessenheit geraten sind, gleichzeitig aber auch vorwärts auf innovative Zukunftsprodukte», heisst es beim Gastrounternehmen.

Zusätzlich zum Restaurant im ersten Stock gibt es ein Ladengeschäft und eine «Zum Mitnehmen»-Theke im Erdgeschoss.

ANZEIGE

Tipps & Tricks Kurse

Zwei spannende Kurse mit einer geballten Ladung an wertvollen Informationen für Sie!

HOTEL TECHNOLOGIEN & MULTIMEDIA

Themen: VoIP bzw. Internet-Telefonie, Zugang zum Hotelcomputer von aussen, TV-Systeme, Background-Musik, Internet-Sicherheit, Laptop-Konfiguration für Hotelgäste, Multimediaausrüstung für Konferenzräume

Termin: **Mittwoch 07. November 2007, 09.30 – 17.00 Uhr**

WEBSITE MARKETING FÜR HOTELS & ELEKTRONISCHE DISTRIBUTIONSKANÄLE

Themen: Prüfung der eigenen Hotelwebsite, Keywords, Page Ranking, Umgang mit Suchmaschinen, Anzeigen mit Google, E-Mail Marketing, Booking Engines,GDS, IDS/ADS, Web Channel Management

Termin: **Freitag 26. Oktober 2007, 09.30-17.00 Uhr**

CHECK IN DATA

Kursort: Check-In Data AG, Sellenbüren, ZH / Kosten: CHF 350.00 pro Person

Anmeldung unter www.checkindata.com, Rubrik „Ausbildung"
Weitere Auskünfte unter Tel. 044 701 96 96, Herr Damiano Salvia

leserbrief

«Der Artikel über die Kochlehre findet meine Unterstützung»

htr **hotelrevue** vom 6. September: «Die Lehre soll es richten»

Vor 70 Jahren machte ich meine Kochlehre in einem erstklassigen Haus. Die Lehre war genau das Gegenteil von dem, was heute angestrebt wird. Ich kann mir vorstellen, dass ich dem Beruf treu geblieben wäre, wenn ich die heute geforderte, vertiefte und liebevolle Ausbildung erfahren hätte.

Hans Hanselmann, St. Gallen

Was denken Sie?

Briefbox: redaktion@htr.ch, oder htr hotel revue, Postfach, 3001 Bern. Die Redaktion behält sich Leserbrief-Kürzungen vor.

Sterbehilfe – Dignitas ist in ein Hotel in Winterthur ausgewichen

Wie kann sich ein Hotelier schützen, damit ihm das nicht auch passiert? Die Rechtslage ist kompliziert.

Nachdem die Zürcher Gemeinden Stäfa und Maur dem Verein Dignitas untersagten, Freitod-Begleitungen in Privatwohnungen durchzuführen, ist die Sterbehilfeorganisation in ein Hotel ausgewichen. Sie verhalf letzten Freitag in einem Hotelzimmer in Winterthur einer sterbewilligen Frau aus Deutschland zum Suizid. Die Hoteldirektion bestätigte einen entsprechenden Bericht des «Sonntagsblicks». Sie wurde vorgängig nicht über die Absicht des Gastes informiert und will nun juristisch gegen Dignitas vorgehen.

Zu diesem Schritt rät auch Marc Kaufmann, Leiter Rechtsdienst von hotelleriesuisse. «In einem solchen Fall wendet sich ein Hotelier am besten sofort an einen Anwalt.» Es gelte eventuell strafrechtliche und vor allem auch zivilrechtliche Schritte zu prüfen, welche je nach Einzelfall anders aussehen könnten. Fraglich sei insbesondere, ob aus einer Verletzung des Vertrags eine Schadenersatzpflicht entstanden sei. Dabei könnte es sich sowohl um erlittenen Schaden (zusätzliche Reinigung usw.) wie auch um entgangenen Gewinn (zum Beispiel verfrühte Abreise anderer Gäste) handeln.

Hundertprozentig gefeit vor einem solchen Vorfall ist ein Hotelier nie. Denn es ist bei einer Buchung nicht ersichtlich, ob ein Gast nur übernachten will oder andere Motive hat. Denkbar sei allerdings, so Marc Kaufmann, Dignitas-Mitarbeiter mit einem Hausverbot zu belegen. tl/sda

«Der Kaffee in Hotels ist oft miserabel»

Die Jura-Kaffeemaschinen erobern rasant den Weltmarkt. Kaffeegewohnheiten verändern sich. Ein Schäumchen krönt (fast) überall auch den Frühstückskaffee. CEO Emanuel Probst verrät einige seiner Rezepte.

SILVIA PFENNIGER



Derek Li Wan Po

Emanuel Probst, CEO der Jura Elektroapparate AG, erwartet Rekordumsätze.

Herr Probst, in den 90er-Jahren, noch vor Ihrer Zeit als Direktor, hatte das Jura-Unternehmen existenzielle Schwierigkeiten. Nun weisen Sie seit zehn Jahren mit Ihren Kaffeemaschinen ein zweistelliges Wachstum aus. Sie spielen in der Top-Liga auf dem Weltmarkt. Wie laufen die Geschäfte dieses Jahr?
Es bahnt sich ein Rekord von bis zu 17 Prozent Umsatzwachstum an.

Hat dies mit Roger Federer zu tun?
Auch, aber nicht nur. An unserem Erfolg sind mehrere Faktoren beteiligt. Wir haben eine starke Produktepipeline mit neuen Produkten bis 2009. Zur Zeit hecken wir bereits die Modelle für 2010 bis 2011 aus. Ein weiterer Faktor sind die wachsenden Vertriebskanäle.

Jura wird immer globaler. Wo liegen Ihre starken Märkte?
Nach Deutschland gefolgt von der Schweiz folgt an dritter Stelle bereits Russland, das Österreich überholt hat. Stark sind wir auch in Holland, den USA, Kanada, Spanien sowie Nordeuropa, und in den neuen Märkten wie Polen, Südkorea, Australien und Südafrika.

> **«Zur Zeit hecken wir bereits die neusten Modelle für 2010 bis 2011 aus.»**
> **Emanuel Probst**
> CEO Jura Elektroapparate AG

Planen Sie dort auch eigene Niederlassungen?
Ja, aber nach Möglichkeit in Form eines Joint Ventures mit unseren lokalen Partnern.

Wie steht es mit der Schweiz?
Auch da gibt es nach langem Seitwärtsbewegen wieder einen Anstieg und dies hat bestimmt auch mit Federer zu tun.

Wie viel lassen Sie sich diese Werbung kosten?
Wir haben einen langfristigen Vertrag und Roger Federer hat mir beim Fotoshooting vor zwei Wochen gesagt, dass er mit der Zusammenarbeit sehr glücklich ist. Er ist nicht sehr geldorientiert. Ihm muss die Sache gefallen. Klar muss auch das Geld stimmen. Wie viel es ist, geben wir nicht bekannt.

Wie viel lassen Sie sich PR und Werbung insgesamt kosten?
Rund 6 Prozent des konsolidierten Umsatzes, der dieses Jahr zwischen 370 und 380 Millionen liegen wird.

Wie gross ist daran der Gastro-Anteil? Wie viele Kaffeemaschinen verkaufen Sie an Hotels und Restaurants?
Während wir im Horeca-Bereich in Deutschland sehr stark sind, sind wir diesen in der Schweiz noch am Aufbauen. Weltweit liegt der Gastro-Anteil bei rund 10 Prozent der Stückzahl und 20 Prozent des Umsatzes.

Wie viele Maschinen verkaufen Sie weltweit?
Dieses Jahr werden es 280 000 Vollautomaten sein.

Warum ist der Swiss-Gastro-Anteil relativ klein?
Daran sind vor allem wir selber schuld. Unser Business-to-Business-Geschäft ist in der Schweiz nicht sehr stark. Im Vergleich mit Deutschland haben wir zu wenig Leute in diesem Bereich, aber das wollen wir verbessern.

Und damit auch die Qualität des Kaffees gewisser Frühstückbuffets?
Ja, durchaus. Als Gast staune ich immer wieder, dass selbst in Spitzenhotels noch immer ein Kännchenkaffee serviert wird, dessen Qualität miserabel ist. Da sind sich die Hotelgäste von zu Hause wirklich an etwas Besseres gewöhnt. Da wird in den Hotels teilweise noch schwer gesündigt. Im Vergleich dazu hat sich die Situation im Schweizer Seminarbereich stark gebessert.

Und in Deutschland insgesamt?
In der Spitzenhotellerie gibt es dort kaum mehr ein Frühstückbuffet mit Kännchen-Kaffee ohne Schäumchen.

Was bietet Ihr neuster Kaffee-Vollautomat wirklich anderes? Gibt es da noch Unterschiede für den Kaffeegeniesser?
Die neue IMPRESSA Z5 2@1 bereitet auf Knopfdruck parallel gleich zwei Kaffee-Spezialitäten wie Latte Macchiati zu. Möglich macht dies die «One Touch Cappuccino-Düse», die bereits den Markt der Kaffeespezialitäten-Vollautomaten revolutionierte. Nun gehen wir einen Schritt weiter. Ein Knopfdruck genügt, und heisse Milch, leckerer Milchschaum und Espresso für zwei Latte Macchiati ergiessen sich parallel über den Doppel-Kaffeeauslauf in die Gläser. Und dies ohne Verschieben der Tassen und ohne mühsames Aufschäumen der Milch.

Und was haben Sie in der Pipeline?
Bis Mitte Oktober bringen wir eine komplett neue Kompakt-Baureihe auf den Markt. Die ENA ist unser erstes Einsteiger-Gerät und mit ihren 23,8 cm der weltweit schmalste Kaffeespezialitäten-Vollautomat.

Wie hat sich die vor einem Jahr eröffnete Erlebniswelt JURAworld of Coffee entwickelt? Wie viele Besucher hat es?
In unserer JURAworld of Coffee finden regelmässig interne und externe Events statt. Vor allem Firmen, Gesellschaften und Vereine besuchen uns mit ihren Seminaren und Veranstaltungen. Per Ende September werden es insgesamt 17 600 Besucher sein.

Zur Person
Innovationsleader Jura ist weiter auf Erfolgskurs

Emanuel Probst, General Manager der international tätigen Schweizer Jura Elektroapparate AG, ist mit den vollautomatischen Kaffeemaschinen weiter auf Erfolgskurs. In der Schweiz bietet die seit 1931 im solothurnischen Niederbuchsiten ansässige Unternehmung insgesamt 280 Arbeitsplätze, in den ausländischen Vertriebsgesellschaften deren 240. Im Jahr 2006 erreichte der Innovationsleader Jura Elektroapparate einen Gesamtumsatz von 325 Mio. Franken, davon wurden in der Schweiz 14,5 Prozent und in den internationalen Märkten 85,5 Prozent erwirtschaftet. spf

Standpunkt
Aus einem Prozess-Schema macht man kein Evangelium



URSULA GEHBAUER TICHLER

Der Termin im Spa – inklusive Massage – war gebucht, das Reservationssystem hatte meine Kreditkarte belastet und sogar eine Quittung geschickt. Dennoch ist der Termin nicht im System eingetragen, als ich am Freitagabend nach längerer Reise im Spa eintreffe. Jetzt wird es schwierig. Die Mitarbeiterin an der Reception ist verunsichert, weiss sich nicht zu helfen. Ich muss ihr als Kundin vorschlagen, vielleicht den Vorgesetzten zu kontaktieren. Der ringt sich dann nach längerer Diskussion dazu durch, mich wenigstens mit einem Getränkegutschein zu vertrösten. Eine Masseurin lässt sich natürlich keine mehr finden.

> **«Dort, wo es um Menschen geht, braucht es Mitarbeitende, die das ‹Big Picture› sehen.»**

Wir müssen den Menschen in der Ausbildung zum Tourismusfachmann, zur Tourismusfachfrau von Beginn an die Praxis erschliessen. Beispiele wie das oben erwähnte zeigen aber: Nicht in jedem Fall macht die Praxis die angehenden Tourismusfachleute effektiv handlungsfähig und selbständig. Paradoxerweise sind es oftmals genau die gut gemeinten Anstrengungen und Investitionen in Qualitätsmanagement-Systeme und Prozessmanagement, die zu diesen unerwünschten Resultaten führen.

Auch im Tourismus ist die Standardisierung von Prozessen vielerorts sinnvoll und steigert Effizienz und Konkurrenzfähigkeit. Aber dort, wo es um Menschen geht, braucht es Mitarbeitende, die das «Big Picture» sehen. Die den Gast als Menschen behandeln. Sie dürfen nicht zu Gefangenen von Prozessabläufen erzogen werden, die sie gedankenlos, und im tieferen Wortsinne verantwortungslos, abarbeiten. Die Arbeitspsychologie lehrt uns: Zufriedene und handlungsfähige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind solche, die in ihrer Tätigkeit Verantwortung und Kompetenzen erhalten. Das Prozessschema braucht es immer noch. Als Orientierungshilfe, nicht als Evangelium.

*Ursula Gehbauer Tichler ist Leiterin der Höheren Fachschule für Tourismus der Academia Engiadina in Samedan.

Was ist für Sie Luxus? Familie, Zeit oder Prada?



SIMONE LEITNER
REDAKTORIN

Zum Thema
Luxus

Seit gut zwei Jahren gönne ich mir bei Interviews einen Luxus: Ich stelle am Schluss des Gespräches immer die gleiche Frage. Egal zu welchem Thema, egal in welchem Kulturkreis – meine Frage «Was ist für Sie Luxus?» passt immer. Manchmal überraschen mich allerdings die Antworten.
Kürzlich war ich im Gespräch mit einem Spitzenkoch. Er schwärmte von seinen genialen Projekten, seinen Erfolgen und seiner internationalen Ausrichtung. Als visueller Mensch habe ich nicht nur zugehört, sondern den Herrn bis ins Detail gemustert: eine Patek Philippe am Handgelenk, ein Ring mit Diamant am kleinen Finger, der Anzug massgeschneidert. Ein Ästhet durch und durch. Dann stellte ich meine Frage. «Was ist für Sie Luxus?» Er atmete tief durch, sah mich vielsagend an und flüsterte: «Die Zeit mit meiner Familie.»
Ich war irritiert. Auch der General Manager einer grossen Hotelgruppe antwortete:

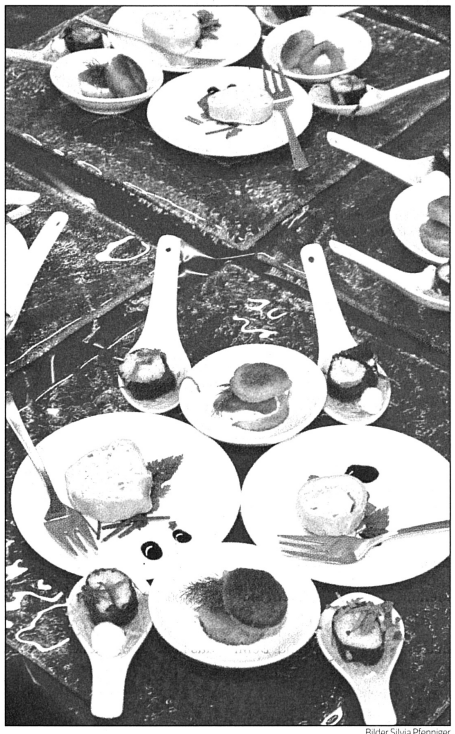
> **«‹Prada› ist im Big Apple zum Synonym für ‹Prost› avanciert.»**

«Luxus ist, Zeit für meine Familie zu haben.»
Nun war ich definitiv verunsichert. Was ist aus dem traditionellen Luxus geworden? Erst das Interview mit einer Schweizer Managerin brachte Licht in meine Auswertungen. Sie hatte ganz spontan mit «Prada, Louis Vuitton und The Leading Hotels of The World» geantwortet. Das sei für sie wahrer Luxus. Philosophische Exkurse zum Thema Luxus möge sie nicht. Sie behauptete sogar, die Aussagen der Männer seien nicht ehrlich, denn die Luxusindustrie boome. Aber über die Produkte zu sprechen, sei neuerdings unanständig geworden. Ganz anders bei den Amerikanern. Die Schweizer Geschäftsfrau traf eine Touristin aus New York und war erleichtert: Die Amerikanerin fragte ungeniert nach dem Modell der Gucci-Brille und lobte ihre Flip-Flops von Armani. Es folgte eine aufschlussreiche Diskussion über Luxus. Und der neuste Trend aus New York lässt luxusaffine Menschen wieder hoffen: «Prada» sei im Big Apple mittlerweile zum Synonym für «Prost oder Hallo» avanciert! Nun ist die Schweizer Managerin wieder zufrieden. Letzte Woche rief sie mich an und erwähnte, sie fliege für ein paar Tage nach New York. Natürlich Businessklasse. Und dass sie nun definitiv wisse, was für sie der ultimative Luxus sei: Shopping ohne Familie.



«Gemeinsam mit Kindern zu kochen, macht Spass und schafft Nähe. Ich finde, Kinder sollten kochen lernen.»
Sarah Wiener, Fernsehköchin auf ARTE

Für prominente Gaumen



Bilder Silvia Pfenniger

Leckerbissen, von den nationalen Junioren ausgeheckt.

In der Maaghalle kochte die Junioren-Kochnationalmannschaft für verwöhnte Gaumen. Hochkarätige Gäste feierten mit der Swiss Life.

SILVIA PFENNIGER

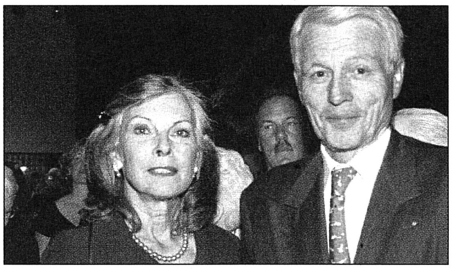
Der Swiss Life gratulierte in der Zürcher Maag Event Hall eine prominente Gästeschar aus Wirtschaft und Politik zum 150-Jahr-Jubiläum, darunter Bundesrat Hans-Rudolf Merz, Walter Kielholz, VR-Präsident der CSG, die Ehrenpräsidenten Fritz Gerber, Roche, und Rainer Gut, CS Group, Unternehmerin Carolina Müller-Möhl, Verwaltungsrätin Nestlé und Kühne Nagel, Postchef Ulrich Gygi, Migros-Chef Herbert Bolliger, Suva-Präsident Franz Steinegger und und und.

Als Kontrapunkt zu den nicht mehr ganz so jungen Gästen waren in der Küche und auf der Bühne vor allem junge Menschen am Werk, ganz nach dem Fest-Motto «Der Abend ist jung». In der Küche waltete die Junioren-Kochnationalmannschaft, behütet von zwei erfahrenen Füchsen. Die kalten Häppchen, auf Glasplatten serviert, hatten die Mitglieder des Teams ausgeheckt: zum Beispiel Sauerkraut-Muffins mit Rauchlachs und Mostbröckli-Sushi.

«Es ist alles bestens gelungen», lobte Patrick Radtke vom SV-Event-Catering Dine & Shine, der Caterer der Küche der Maag Event Hall.



In der «Fabrikhallen»-Küche der Maag Event Hall: Vier Mitglieder der **Junioren-Kochnationalmannschaft** und ihre Betreuer.



Marga und Martin Candrian, Inhaber diverser Gastronomiebetriebe im Bahnhof Zürich sowie Mitinhaber «Suvretta» St. Moritz und «Dolder» Zürich.



Regierungsrätin **Rita Fuhrer** mit **Bruno Gehrig,** Präsident des Verwaltungsrates der 150-jährigen Swiss Life, und seiner Ehefrau **Verena.**

Sesselrücken

Neuer Küchenchef im «Sunstar» Lenzerheide



Das Sunstar Hotel Lenzerheide beginnt die kommende Wintersaison mit einem neuen Küchenchef. **Uwe Schlomann** tritt die Nachfolge von Hubert Bauer an. Der deutsche Uwe Schlomann war zuvor sechs Jahre Küchenchef im Hotel Kulm in Davos.

Grand Hotels Bad Ragaz wählten Finanzdirektor

Patrick Vogler heisst der neue Mann der Grand Hotels Bad Ragaz. Per 1. Januar 2008 ernannte der Verwaltungsrat den Betriebsökonomen zum neuen Direktor Finanzen, Controlling & IT. Zudem wird der bisherige kaufmännische Direktor, Christoph Glutz, eine neue Herausforderung annehmen.

Neue Führung bei Krattigen und Leissigen Tourismus

Kathrin Jungen heisst die neue Leiterin der Tourismusbüros Krattigen und Leissigen. Sie hat ihre Stelle per 1. Oktober 2007 begonnen. Kathrin Jungen übernimmt die Stelle von Angie Clark, die neu im Tourismusbüro Lauterbrunnen arbeitet.

Gebündeltes Know-how für Lindner Hotels



Neu stehen alle Schweizer Lindner Hotels & Resorts (Interlaken, Leukerbad und Crans-Montana) unter der Gesamtleitung von **Jürgen Marx**. Der bisherige Direktor der Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad besetzt damit die Position des Distrikt Manager Schweiz. Als neuer Direktor Marketing Schweiz wurde David Graefen gewählt. Er entwickelt die Marketingstrategie der Schweizer Lindner Hotels. sls

Campari Hotel in Basel

Am Wochenende lud der Spirituosenbrand zum eleganten Stelldichein ins altehrwürdige Hotel Les Trois Rois in Basel. Und tout Bâle feierte den exklusiven Hotel Campari-Event ausgelassen. Programmhöhepunkt war Tanja Dankners musikalisches Projekt «sit'n'listen». Nach diesem Schweizer Auftakt folgen weitere Hotel-Campari-Partys in Bern, Genf, Lausanne und Zürich. Begonnen hatte alles vor einem Jahr: Das Who is who der internationalen Prominenz pilgerte in den Palazzo Bovara nach Mailand, um Hollywoodstar Salma Hayek als Campari-Ikone zu feiern. Neben illustren Gästen wie der Stardesignerin Donatella Versace und dem russischen Multi-Milliardär Roustam Tariko war auch Schweizer Prominenz wie Marc Sway, Mahara Mc Kay, DJ Antoine und die Gebrüder Rapold anwesend. Nun macht die Nobelparty neu auch in der Schweiz Halt. sls



Bilder zvg

Marcus Baumann, Campari und **Jvan Paszti,** Cranberry.



Markus Thomen, Basel Vorest und **Jürg Wartmann,** Atlantis.

Anne-Sophie Pic ist die beste: Sie wurde «Küchenchefin des Jahres»

Als einzige Drei-Sterne-Köchin Frankreichs wird sie von ihren männlichen Kollegen hoch geschätzt.

Vor zwei Wochen veröffentlichte die htr hotel revue ein Interview mit der besten Köchin Frankreichs, Anne-Sophie Pic. Die Spitzenköchin war im Februar mit ihrem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Letzte Woche nun wurde sie auch von ihren männlichen Kollegen geehrt: Die französischen Köche des Guide Michelin krönten Anne-Sophie Pic zur «Küchenchefin des Jahres». Diese Ehre wurde zuvor noch keiner Frau in Frankreich zuteil.

8000 Köche beteiligten sich an der Wahl, Nominationen gab es keine. Die Michelin-Köche wählten ihre junge Kollegin spontan. Das habe Anne-Sophie Pic überrascht. Die Autodidaktin prägt das legendäre «Maison Pic» in der vierten Generation. Als Mutter eines Sohnes betont sie, dass sie sich inmitten des geschäftlichen Erfolgs Zeit für ihre Familie nehme: «Das ist vor allem eine Frage der Organisation.» sls



Anne-Sophie Pic wurde von Kollegen ausgezeichnet. l

Aufsteiger

Christoph Blocher

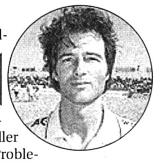


zvg

SVP-Bundesrat Christoph Blocher wurde jüngst zum «Bündner des Jahres» ernannt. Diese Auszeichnung erhielt er nicht auf Grund seiner politischen Aktivitäten, sondern wegen seines Engagements für die Kultur. Als ehemaliger Industrieller habe Blocher diverse Opern und klassische Konzerte im Kanton Graubünden durch finanzielle Unterstützung möglich gemacht. Deshalb sei er indirekt zum Initianten für Festivals in St. Moritz, Arosa, Davos oder Obersaxen geworden. Er habe also gezeigt, dass Musikfestivals ein Bindeglied zwischen Industrie und Tourismus sein können. kr

Umsteiger

Thomas Bickel



Der Bieler Ex-Natifussballstar Thomas Bickel hatte mit seinem Hotel auf Mallorca Pech: Nach nur einem Jahr musste er die Türen wieder schliessen. Der ehemalige Fussballer sagte, dass ihn finanzielle Probleme in die missliche Lage gebracht hätten. Das Anwesen in Mallorca wurde im 16. Jahrhundert erbaut und liegt im Herzen der Insel. Bevor sich Thomas Bickel in Mallorca niederliess, machte er sich in Zürich als Gastronom einen Namen. Damals sagte er: «Der Alltag in der Gastronomie ist für mich härter als das Fussballerleben.» sls

REKLAME

Gehen Sie mit uns auf Tuchfühlung



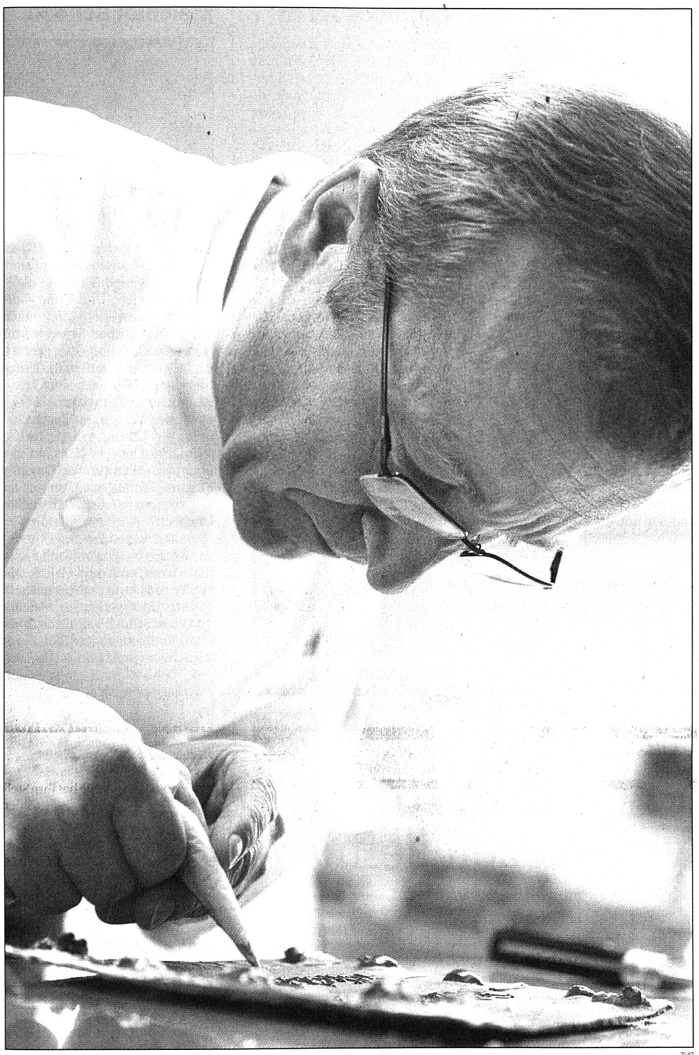
Leinenweberei Bern AG
www.lwbern.ch
Tel. 031 340 85 85 · Fax 031 340 85 01

fokus
htr hotelrevue
Nr. 40 / 4. Oktober 2007



Markt in Courtemelon
Das Interesse an «Produits du terroir» nimmt zu. Schweizer Spezialitäten gibt's zuhauf.
Seite 8

Regionalprodukte. Kulturelle Traditionen prägen. Die Konsumenten wünschen sich heute gute, frische und schöne Lebensmittel. Doch es bleibt bei den Ansprüchen. Die Wahl fällt oft auf das billigere Produkt.



zvg

Für Spitzenkoch Georges Wenger sind traditionelle Rezepte ein zukunftsweisendes Kapital.

«Es fehlt an Stolz und Traditionen»

Georges Wenger liebt gute Qualität, feine Regionalprodukte und mündige Konsumenten. Der ausgezeichnete Spitzenkoch aus dem Jura spricht Klartext.

SIMONE LEITNER

Sie engagieren sich für Schweizer Regionalprodukte. Verwenden Sie für Ihre anspruchsvolle Küche nie ausländische Produkte?
Ich engagiere mich für gute, authentische und liebevoll hergestellte Regionalprodukte aus der Schweiz. Es ist meine Philosophie, hochstehende Lebensmittel aus der Region in meiner Küche zu verwenden. Auf Ihre Frage, ob ich ausländische Produkte kaufe: Natürlich. Aber das ist nicht der Punkt. Vielmehr möchte ich auf die Vielfalt

> «Mit unseren Subventionen wird niemand zu Höchstleistungen angespornt.»
> **Georges Wenger**
> Spitzenkoch

und Einzigartigkeit der handgefertigten Schweizer Lebensmittel aufmerksam machen.

Und was genau ist ein gutes Regionalprodukt? Gibt es dafür eine Definition?
Auf jeden Fall ist ein qualitativ hochstehendes Regionalprodukt definierbar. Jede Region hat Eigenheiten, verschiedene Topografien und eine eigene Kultur. Ein authentisches Produkt steht im Kontext zu diesen Gegebenheiten. Es geht um regionale Traditionen, um Handwerk, um Wissen und vor allem um die Leidenschaft bei der Herstellung.

Das tönt gut und sehr fein, aber auch teuer. Ist der Konsument bereit, den höheren Preis zu bezahlen?
Das ist das Problem. Die Konsumenten wünschen sich heute zwar gute, frische, authentische und schöne Produkte wie Gemüse, Fleisch oder Fisch. Doch es bleibt bei den Ansprüchen. Wenn es schliesslich ums Bezahlen geht, fällt die Wahl auf das billigere Produkt.

Also ist dem Schweizer Konsumenten das Geld wichtiger als die Gesundheit?
Es ist in erster Linie eine Frage der Kultur, die in einem Land oder einer Region zelebriert wird. In der Schweiz ist diese Mentalität eher bescheiden. Daher ist der Stolz und das Bewusstsein, dass unsere Regionalprodukte einen hohen Wert haben, nicht oder nur unzureichend vorhanden.

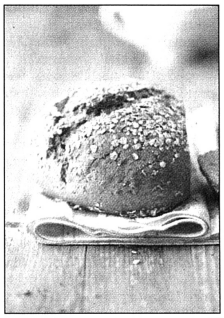
Warum glauben Sie, dass in der Schweiz die regionalen Produzenten so wenig Anerkennung bekommen?
In einer subventionierten Umgebung wird niemand zu Höchstleistungen angespornt. Es sterben Traditionen aus, weil das Handwerk nicht mehr überliefert wird. Und der Ehrgeiz wird bekanntlich auch nicht gefördert. Mit anderen Worten: Unsere Produzenten haben lange geschlafen.

Und nun versuchen Sie, dieses Bewusstsein und das Bekenntnis zum guten Schweizer Regionalprodukt aufzuwecken?
Oh, das versuche ich schon seit sehr vielen Jahren. Aber der Zeitgeist kommt meinen Ideen und Idealen nun etwas entgegen. Früher zählte ich mit meiner Meinung eher zu einer Randgruppe. Dank meines Erfolges und meiner treuen Gäste findet mein Plädoyer für Delikatessen aus der Region immer mehr Gehör.

Mit dem Markt der Schweizer Regionalprodukte im jurassischen Courtemelon wurde ein Meilenstein gesetzt. Freut Sie das?
Auf der einen Seite freue ich mich sehr über den Erfolg. Denn es ist schön zu sehen, wie viele tolle Produkte es gibt. Auf der anderen Seite habe ich Angst, dass dieser unabhängige und authentische Anlass und die einzelnen Lebensmittel plötzlich kommerzialisiert werden. Das Interesse an diesen speziellen Produkten ist in den letzten Jahren gestiegen und daher erkennen die Händler und Grossverteiler einen neuen Markt.

Ist die Zeit denn reif, daraus ein massentaugliches Marketinginstrument zu machen?
Das ist schwierig zu sagen. Klar ist, dass das Label «Regionalprodukte» an Bedeutung gewonnen hat, also ein Verkaufsargument sein kann. Wer aber schützt diese Bezeichnung? Ich erinnere an das Bio-Label, das heute meiner Meinung nach nicht mehr transparent deklariert wird. Daher bin ich sehr skeptisch.

Sie wünschen sich also keine Marketingvereinigung für Ihre propagierten Produkte?



zvg

Frisches Brot:
«Regionalprodukte sind die besten.»

Doch, ein transparentes Label, das konsequent kontrolliert und deklariert wird, ist wichtig. So, dass der Konsument keine Unsicherheiten oder Zweifel rund ums Produkt haben muss.

Was würden Sie als Missbrauch verstehen?
Ganz einfach: Wenn Massenprodukte als wertvolle handgefertigte Lebensmittel verkauft würden. Es ist ohnehin schwierig zu kontrollieren, wer wie produziert. Oder woher der Käse wirklich stammt. Deshalb finde ich, dass die Produzenten ihr Selbstbewusstsein stärken und auf ihre Arbeit und ihr aufwendiges Handwerk aufmerksam machen müssten.

Glauben Sie, dass der Konsument beim Verzehr eines qualitativ hochstehenden Produktes wirklich einen grösseren Genuss verspürt?
Ich bin davon überzeugt, dass der Mensch ganz instinktiv weiss, wann ein Lebensmittel gut und gesund ist. Natürlich ist das Wissen rund um die Herstellung eines Produktes ein wertvolles Verkaufsargument und wichtig, um den Preis zu rechtfertigen. Ich hoffe, dass sich die Einstellung zum Essen langsam, aber sicher in der Schweiz ändert.

Zur Person 18 Gault-Millau-Punkte und 2 Michelin-Sterne

Für Georges Wenger geht Gastronomie weit über reine Virtuosität hinaus; er verbindet mit ihr Kultur und den Ausdruck einer Region. Gemeinsam mit seiner Frau Andrea führt er das Restaurant & Hotel Georges Wenger in Le Noirmont. Wenger wurde mit 2 Sternen im Guide Michelin sowie mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Darüber hinaus zählt sein Betrieb zu den Grandes Tables de Suisse. Der Spitzenkoch wuchs in Le Noirmont auf und absolvierte dort seine Kochlehre. Verschiedene Praktika im In- und Ausland prägten den Jurassier und seine Kochkünste. Er kochte bei Alain Senderens in Paris und bei Hans Stucki in Basel. sls

hotellerie suisse
preferred partner
www.happy.ch
happy lease&sleep
Von hotelleriesuisse empfohlen.
happysystems
I wett I hett es happy-Bett

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

BLYCOLIN TEXTILLEASING GmbH
Hotelwäsche in guten Händen
«Für unvergessliche Erlebnisse»
Eichenweg 1, CH-4410 Liestal
Telefon: +41 (0)61 901 82 30
Internet: www.blycolin.com
Kontaktperson Schweiz Stefan Denzel

pistor
curaline
die wertvolle Ernährung
www.pistor.ch

Regionalprodukte. In Courtemelon trafen sich Feinschmecker. Rund 150 Produzenten präsentierten ihre Produkte am «Marché des Terroirs Suisses». Auch die «Ateliers» der Spitzenköche waren Publikumsmagnete.

Schlaraffenland pur

Das abgelegene Courtemelon bei Delémont wurde am Wochenende zum Nabel der Feinschmecker-Welt. Spitzenköche, Produzenten und Konsumenten gaben sich ein Stelldichein.

ELSBETH HOBMEIER



Roger Meier

Zuerst probieren, dann kaufen: Die 150 Aussteller standen im Zentrum des Interesses.

Da blieb kein Magen hungrig und kein Korb leer: Am letzten Wochenende pilgerten die Feinschmecker aus der ganzen Schweiz ins jurassische Dörfchen Courtemelon, um sich quasi durchs Schlaraffenland durchzukosten. Rund 150 Produzenten präsentierten an ihren Ständen von scharfer Wurst bis süssen Desserts alles, was ein Herz begehrt. Und, noch schöner, sie präsentierten nicht nur, sondern schnitten ihre Würste in Probierrädli und den Käse in Stückchen, sie öffneten die Senf- und die Konfitüregläser, damit die Kunden ungeniert mit Löffelchen und Stängelchen degustieren konnten.

«Ich habe noch nie einen so schönen Märit gesehen»

So schlemmten sich die Tausenden von Besuchern, die den goldenen Herbsttag für den Ausflug in den Jura genutzt hatten, begeistert von Stand zu Stand. «Das ist einfach unwahrscheinlich, ich habe noch nie im Leben einen solch schönen Märit gesehen», sagte eine Besucherin, die aus Basel angereist war und ziemlich erschöpft auf einem Bänklein sass, den bis an den Rand gefüllten Einkaufskorb neben sich. Denn das ist das Besondere am nur alle zwei Jahre stattfindenden «Marché des Terroirs Suisses»: Man kann nicht nur probieren, sondern auch kaufen und die Trouvaillen nach Hause tragen. So kommen auch die Verkäufer auf ihre Rechnung, welche für einen Stand zwischen 100 und 500 Franken bezahlen.

Grosser Andrang zu den Ateliers der Spitzenköche

Besonders anziehend aufs Publikum wirkten die sogenannten «Ateliers» der Spitzenköche. In umfunktionierten Schulzimmern erzählten Roland Pierroz, Irma Dütsch, Pierre-André Ayer und Georges Wenger über ihre Lieblingsprodukte und über die Bedeutung der einheimischen Nischenerzeugnisse, welche von Metzgern, Bäckern, Käsern, aber auch von begeisterten Hobby-Produzenten landauflandab hergestellt werden. Der von Georges Wenger initiierte Markt fand 2005 zum ersten Mal statt und soll weiterhin alle zwei Jahre in Courtemelon durchgeführt werden.

Cidre von Philippe und Laurence Jobin

Edel sind die Flaschen von Philippe und Laurence Jobin aus dem Waadtländer Dorf Echichens. Und edel ist ihr Inhalt: Ihren «Cidre mousseux» oder «Cidre bouché» als Sauren Most zu bezeichnen, wäre beleidigend. «Brut» gleicht einem trockenen Champagner, «Doux» erinnert an bretonischen Apfelwein. Alle entsprechen mit ihrem niedrigen Alkoholgehalt dem Trend und passen zu unterschiedlichsten Gerichten wie Fisch, Sauerkraut, Käse oder Kuchen. Wie für die Weine werden für den mehrfach prämierten alkoholfreien Apfelsaft verschiedene Sorten gemischt. Sie alle wachsen im 7 ½ Hektar grossen Obstgarten aus dem Familienbesitz von Laurence. Dasselbe gilt für die Quitten und Williamsbirnen. «Meine Arbeit ist meine Leidenschaft», sagt der diplomierte Önologe Philippe. mlz

www.jusdepomme.ch



Bilder eho

Wein- und Safthersteller: Philippe und Laurence Jobin.

Ungewöhnliche Bio-Käse von Melchior Schoch



Auch Käse mit Melisse stellt Melchior Schoch her.

Für den Marché hat sich der Käsermeister aus Gantenschwil in einen echten Toggenburger Sonntagsstaat geworfen. Und ohne jeden Zweifel echt ist auch sein Produkt: Mit dem Knospen-Signet zertifizierter Bio-Berghof-Käse, gemacht aus Milch von Bauern seiner Umgebung, die alle nach Bio-Suisse-Richtlinien produzieren. Ob er wohl deshalb so gut schmeckt: weich im Schnitt, würzig im Geschmack? Oder liegt es an den phantasievollen Zutaten? Da gibt es Käse mit Pfeffer, mit Kümmel, mit Kräutern, im Frühling auch mit Bärlauch, für Linienbewusste alle auch viertelfett, besonders rezent als reifer «Rässchäs». Ungewöhnliche Varianten mit Basilikum, Melisse oder Pfefferminz kann man bestellen. 90 Tonnen Käse verkaufen Melchior und Vreni Schoch jedes Jahr: an die Claro-Kette, an andere Bioläden in der Schweiz und bis in die USA. mlz

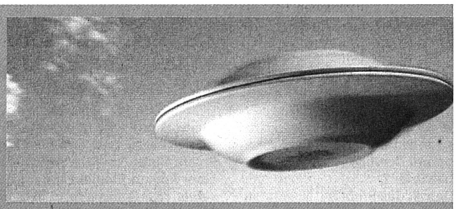
www.berghof-ag.ch

ANZEIGE

igeho
READY FOR THE FUTURE?

17.–21. November 2007
BASEL | www.igeho.ch

Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum



Highlights 07: World of Inspiration · Igeho Kocharena
Emotion Coffee · Snacking Topseller · Gastland Südafrika

Hier werden
Rezepte neu geschrieben
und Trends im
Hotel gesetzt!

mch messe schweiz

Gleichzeitig zur Igeho
mefa
Fachmesse für die Fleischwirtschaft · www.mefa.ch
Freier Eintritt mit Igeho-Ticket

Powered by
Offizielle Medienpartner
espresso · Journal · hotelrevue · Alimenta · gastro

«AOC-Produkte müssen verwurzelt sein»

Das streng geprüfte AOC-Label setzt Schweizer Produkten die Krone auf. Gerade die Hotellerie könnte noch mehr als heute als Schaufenster für heimisches Schaffen wirken, findet Barbara Pokorny.

ELSBETH HOBMEIER

Am Wochenende präsentierten sich die Produits du Terroir mit einem eigenen Markt. Barbara Pokorny, ist dies eine Konkurrenz zu Ihren AOC-Produkten?
Im Gegenteil: Wir beteiligen uns als Sponsor und als Jurymitglied am Marché, weil wir finden, dass solche Veranstaltungen den Kontakt zwischen Produzent und Konsument fördern. Die Produits du Terroir haben ja bisher noch kein eigenes Label, da sind wir mit AOC bereits einen grossen Schritt weiter.

Braucht es denn noch weitere Marken und Kleber?
Zu viele Labels verwirren nur, was sicher nicht der richtige Weg wäre. Auf lange Sicht werden einzig die starken Marken überleben – wie das AOC-IGP-Qualitätszeichen.

Was muss ein Produkt bieten, um AOC-Produkt zu werden?
Es muss im Ursprungsgebiet verwurzelt sein, seit Jahrzehnten und Jahrhunderten. Brauchtum, Handwerk und Tradition spielen eine grosse Rolle. Das Zusammenspiel zwischen Terroir und Produkt muss stimmen. Nehmen wir als Beispiel den Alpkäse: Ohne das Käsen auf der Alp wären die Alpen nicht mehr bewirtschaftet und würden verganden.



> «AOC ist ein Ausweis für Qualität und bürgt für einen starken Auftritt im Ausland.»
>
> **Barbara Pokorny**
> AOC-Kommunikationsverantwortliche

Die Schweiz hat heute 21 AOC- und IGP-Produkte. Braucht es wirklich noch weitere?
Das wäre wünschbar zur Verankerung des kulinarischen Erbes der Schweiz. Kurz vor der Anerkennung stehen übrigens die Poire à Botzi (Büschelibirne) und die Damassine, der Eau-de-vie aus einer kleinen Pflaumenart aus dem Jura. Es gäbe noch weitere Produkte, die AOC-würdig sind.

Können Sie Namen nennen?
Ich denke zum Beispiel an die Basler Läckerli, an den Glarner Schabziger. Und an den Cervelat, die schweizerischste aller Schweizer Würste. Aber wir können nicht von uns aus aktiv werden, es braucht einen Antrag der jeweiligen Ursprungsregion und der Produzenten.

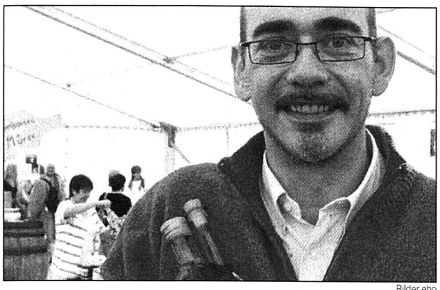
Was sind Vor- und Nachteile eines Produkts mit AOC-Label?
Das Produkt ist besser vor dem Kopiertwerden geschützt. Es wird mit Werbung und Marketing der gesamten AOC-Familie unterstützt, was auch kleineren «Mitgliedern» Publizität bringt. AOC ist ein Ausweis für Qualität und bürgt für einen starken Auftritt auch im Ausland. Angestrebt wird die gegenseitige Anerkennung der AOC-IGP-Produkte der EU, damit unsere Produkte in ganz Europa geschützt sind. Nachteile gibt es kaum – es sei denn, man wolle die strengen Auflagen für den Produzenten als Nachteil bezeichnen.

Werden Ihre Produkte in der Hotellerie und der Tourismusbranche genügend gefördert?
Man könnte mehr machen. Auf jedes Käsebuffet gehörten meiner Meinung nach einige Schweizer Käse, zum Frühstück könnte ein Hotel auch Konfitüren aus der Region reichen und einheimische Charcuterie aufstellen. Dies sucht der Tourist, und er freut sich über diesen Bezug zu seiner Ferienregion. Diese «Schweizer Schaufenster» dürfte man noch weit mehr als bisher nutzen.

Fakten Was hinter den Bezeichnungen AOC und IPG steckt

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) und IGP (Indication Géographique Protégée) sind amtliche Schutzzeichen, die vom Bundesamt für Landwirtschaft vergeben werden. Sie garantieren, dass von den Rohstoffen bis zur Produktion alles aus einer klar eingegrenzten Ursprungsregion stammt (AOC) oder im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt wird (IGP). Der Sitz der Geschäftsstelle ist Bern. eho

Regionalprodukte. Schweizer Produzenten. Vom selber hergestellten Essig über den Senf bis hin zu Terrinen, Würsten und Panettoni lassen sich die lokalen Hersteller einiges einfallen. An Kreativität mangelt es nicht.



Bilder eho

Der ehemalige Koch Matthias Rösch produziert auch Balsamico.

Legendärer Essig und selbst entwickelter Senf von Matthias Rösch

«Mir war es verleidet, zunehmend mit Convenience Food arbeiten zu müssen, das selten wirklich gut ist», sagt Matthias Rösch, der jahrelang an erstklassigen Adressen gekocht hat. «Ich wollte lieber versuchen, selber ein Spitzenprodukt herzustellen.»

Das ist ihm vielfach gelungen mit Spezialitäten, an die sich hierzulande ausser ihm niemand wagt. Begonnen hat er mit Essig, und sein nur aus Naturprodukten der Gegend produzierter, mindestens fünf Jahre gereifter Balsamico ist legendär geworden. In schöne Flaschen abgefüllt oder direkt ab Glasballon verkauft, duftet er nach Zwetschgen, Birnen, Kirschen, Quitten, Beeren oder Äpfeln.

Apfelessig ist auch die Grundlage eines selbst entwickelten Senfes, den es in vielen Varianten gibt: schwarz und sehr scharf, würzig mit Bier, Whiskey, Cognac oder Kräutern, süsslich mit Feigen oder Datteln. Auch verschiedene Öle, Sirup, Dinkelteigwaren oder eingelegte Gemüse kommen aus Röschs Manufaktur in der ehemaligen Dorfkäserei im aargauischen Egliswil. Kaufen kann man die Produkte überdies in einem Laden in Aarau oder im Lädeli des Erlinsbacher Landhotels Hirschen, wo sich Essig und Öl in einem eigens dafür eingerichteten Keller degustieren lassen. mlz

www.feinisache.ch;
www.hirschen-erlinsbach.ch

Konfitüre von Janique und Alain Blatti

«Unser Firmenname abracadabois ist abgeleitet vom Zauberspruch Abracadabra», erklärt Janique Blatti, aus deren Küche in Grimentz sechzig Sorten Konfitüre kommen. Dabei ist es Knochenarbeit, jeweils drei Kilo Früchte anderthalb Stunden zu rühren! Haltbar gemacht werden sie nach Grossmutterart mit viel Zucker, ohne künstliche Konservierungs- und Geliermittel oder Farbstoffe. Trotzdem ist die Himbeerkonfitüre tiefrot und überrascht mit einer Prise Estragon. Basilikum verleiht den Erdbeeren Pfiff, Melisse den Aprikosen, Ingwer dem Rhabarber. Verkaufsschlager ist die nach Gewürzen duftende Weihnachtskonfitüre, Favorit von Ehemann Alain, der sein Ingenieurbüro mit dem Herd vertauscht hat und sich um die Liköre mit Geranien- oder Veilchengeschmack kümmert. mlz

www.abracadabois.ch



60 verschiedene Konfitüren kochen Janique und Alain Blatti.

Raffinierte Terrinen von Michael Stranner



Terrinen, auch mit Rosen, stellt Michael Stranner her.

Nach sechzehn Jahren als Innendekorateur hat Michael Stranner aus Langnau einen Traum verwirklicht: «Ich wollte für Leute kochen, ohne ein Restaurant zu führen.» Seine Leidenschaft gilt den Terrinen, Pâtés und Rillettes, die er von Frankreich kennt. Dort liess er sich anlernen, und heute bietet er sechs Varianten an, nach eigenen raffinierten Rezepten: aus Leber, aus Schinken mit Trüffeln, vom Kalb mit Basilikum, vom Rind mit Whiskey («für die Herren»), vom Huhn mit Zitrone oder exotisch mit Rosen («für die Damen»). Im Unterschied zu herkömmlichen Konserven schmecken seine Produkte wie frisch und sind doch vier Monate haltbar. Abgerundet wird ihr Genuss durch herbsüsse Konfitüren aus Beeren oder Schalotten, ebenfalls vom Koch aus Leidenschaft hergestellt. mlz

www.stranner.ch

Die saftigen Neuenschwander-Würste



Wursten traditionell: Jacques und Pascale Neuenschwander.

Er heisst Neuenschwander und man meint, er komme aus dem Emmental. Doch von dort ist 1954 sein Vater ausgewandert und hat im Jura eine Metzgerei gegründet. Nach seinen Rezepten wurstet Sohn Jacques noch heute. Mit seiner Frau Pascale führt er den Betrieb in Courgenay und den Laden in Pruntrut, wo man unter einem Dutzend Wurstsorten auswählen kann. Berühmt ist vor allem die Saucisse d'Ajoie: eine saftige, aber nicht zu fette Brühwurst, diskret mit Kümmel gewürzt und ideal zu Rösti, Sauerkraut oder Lauch. Auch die Blutwurst, Boudin genannt, ist typisch für die Gegend, weil zur Hälfte aus Gemüse bestehend. Mit Kartoffelstock und Randensalat serviert, gehört sie zum Fest von Saint-Martin. Nicht zu vergessen sind die Trockenwürste, die zwei Drittel der 25 Tonnen jährlich verkauften Ware ausmachen. mlz

Tel. 032 47 111 22 / 079 251 18 82

Innovative Panettoni von Luca Poncini



Bei Luca Poncini gibt's auch Panettone mit Kirschen.

Panettone ist nicht gleich Panettone bei Luca Poncini. «Immer dasselbe ist doch langweilig!», lacht der Tessiner. So fabriziert er zwar das traditionelle Gebäck noch nach dem Rezept des Grossvaters, der vor gut hundert Jahren den Betrieb in Maggia gegründet hat; doch zugleich erfindet er ständig neue Varianten. Was (auch in Ascona) über den Ladentisch geht und tonnenweise in alle Welt verschickt wird, ist alles andere als langweilig: Da gibt es Panettoni mit kandierten Marronen oder Kirschen, mit Marzipan und Aprikosen oder mit vielerlei Trockenfrüchten und Nüssen. Eine Sorte ist mit Chocolate Chips gespickt, eine andere mit Schokolade überzogen. Als Miniportion wie als Zehnpfünder würden sie einem festtäglichen Frühstücksbuffet wohl anstehen! Mit reiner Butter und ohne Konservierungsmittel hergestellt, halten sich die grossen Exemplare mehrere Wochen. mlz

www.panetteria-poncini.ch

Alte Sorten finden nur schwer den Weg auf den Teller

Erhalten durch Aufessen» heisst der Slogan von ProSpecieRara. Das geht auch in der Gastronomie. Nur die Begeisterung der Wirte für alte Arten fehlt.

Die Vielfalt an alten Sorten würde reichen, um eine Speisekarte wochenlang bunt und vielfältig zu gestalten: Rund 900 vergessene Gemüsesorten nennt ProSpecieRara: Haferwurzel, Kardy, Neuseeländer Spinat, Knollenziest, Etagenzwiebel, Wurzelpetersilie. 400 Beerenvarianten und 1800 Obstsorten zählt der Verband, der sich dem Erhalt alter Arten widmet. Weniger reichhaltig präsentiert sich die Fleischpalette: 26 Rassen von der Biene bis zum Rind zählt man bei ProSpecieRara.

Wenig Gastrobetriebe haben alte Sorten auf der Karte

Nun hat man sich bei dem Verband, der dieses Jahr 25-jähriges Bestehen feiert, vorgenommen, die seltenen Sorten und Rassen auch den Gastronomen schmackhaft zu machen. Interessierte, die regelmässig mit alten Sorten kochen, können ein Gütesiegel erwerben und damit Haus und Speisekarte schmücken. Um die Hürde zum Mitmachen klein zu halten, muss der Wirt für das Verwenden des ProSpecieRara-Logos erst bezahlen, wenn er einen gewissen Umsatz damit erzielt. Trotz diesem Entgegenkommen scheint den Schweizer Wirten das Angebot schützenswerter Pflanzen und Tiere nicht zu schmecken. Auf der Website sind gerade mal fünf Gastro-Betriebe eingetragen, gemäss dem stellvertretenden Geschäftsführer Philippe Ammann machen aber rund zwölf mit. Wie seriös, ist allerdings die Frage: Beim auf der Homepage aufgeführten Restaurant «zum Äusseren Stand» in Bern erhält man knapp die Antwort, dass ein ProSpecieRara-Angebot «nicht auf der Linie des Betriebes sei».

Einer, der voll dahintersteht, ist Massimo Crameri, Küchenchef des Restaurants Cinématte in Bern. Der Koch hat sich aus Gründen des Marketings im April dieses Jahres für das Gütesiegel entschieden. «Wir versuchen, jeden Tag ein ProSpecieRara-Produkt oder -Gericht anzubieten.» Ganz gewagt kombinierte er Molekulartechnik mit alten Sorten während der «Semaine du Goût»: Evolèner Rind, blaue St. Galler Kartoffeln und eine Essenz von Küttiger Rüebli. «Viele der Gäste kamen speziell wegen des ProSpecieRara-Gerichts», sagt Crameri. Als bitterer Beigeschmack für den Koch bleibt der mühsame Bezug der seltenen Sorten: «Man muss den Produzenten teilweise nachrennen.»

Geplant sind Teigwaren aus alten Getreidesorten

Bessere Verfügbarkeit wünscht sich auch Ammann: «Restaurateure und Produzenten müssen sich besser finden, vielleicht über Einkaufsgemeinschaften.» Wie bei den Bioprodukten wird die Vermarktung schwierig, wenn der Abnehmer nur das Filetstück will. Der Verband tritt auch als Vermittler auf, er sucht auch Wiederverkäufer für Produkte. Startklar wäre das Projekt «Teigwaren aus alten Getreidesorten mit Eiern vom Schweizer Huhn». Erst Gedanke ist eine Zusammenarbeit mit der Rhätischen Bahn: mit einem Fleischgericht von «rhätischem Braunvieh». Und Ammanns Vision: «Wir träumen von einem ProSpecieRara-Restaurant.» gsg

www.prospecierara.ch

Die Preisträger von Courtemelon – Der Wettbewerb und seine Medaillen

Am 2. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte wurden in verschiedenen Kategorien 4 Preise für hervorragende Qualität, 5 Preise für beste Produzenten, 125 Goldmedaillen, 153 Silbermedaillen und 175 Bronzemedaillen vergeben. Eine kleine Auswahl der Preisgekrönten:

Preise für hervorragende Qualität:
Milchprodukte: Fritz Koster, Faltigberg, für seinen Fromage Blue Dream au lait de brebis. Fleischprodukte: Metzgerei Buffoni, Illnau, für die Tessinerbratwurst. Bäckerei-, und Konditoreiprodukte: Boulangerie Wolfisberg, Carouge, für das Pain au levain naturel. Früchte, Gemüse, Honig und anderes: Au grenier gourmand, Travers, für die Confiture de pommes à l'absinthe.

Beste Produzenten:
Milchprodukte: Fromagerie des Reusilles, H.-P. Furrer, Les Reusilles. Fleischprodukte: Nicolino Branca, Vira. Bäckerei- und Konditoreiprodukte: Panetteria Poncini, Maggia. Früchte, Gemüse, Honig und anderes: Moulin de Sévery, Sévery, und Alcantone azienda agricola, Le Pese.

Goldmedaillen:
Milchprodukte: Pierre und Thérèse Sommer, Les Reussilles, für Vacherin glacé.
Guetzli: Noël Waeber, Charmey, für sein Pain d'anis. Barbara Demont für ihre Flûtes rustiques und ihre Flûtes aux greubons.
Kuchen: Aebersolds in Murten für ihren Tomatenkuchen, David Parrat, Saignelégier, für seinen Gâteau au lard.
Diverse Fleischerzeugnisse: Yves Joliat, Glovelier, für die Truite saumonée farcie. Georges Péquignot, Montfaucon, für Brochette de volaille à l'ail sauvage.
Bier: Brokelmann Manufaktur, Giswil, für Wilder Schwarzbock.
Konfitüren: Au Grenier Gourmand, Travers, für die Délice des fées. Hofladen Haldemann, Gurzelen, für die Erdbeer-Johannisbeer-Konfitüre. Appenzeller-Line, Hundwil, für die Gemüsekonfi. Cédric Wuillemin, Nidau, für seine Confiture de cynorrhodons. rd

Die vollständigen Ranglisten sind aufgelistet unter: www.concours-terroir.ch

ANZEIGE



impressum

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion Publikationsleitung und Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.
Stellvertreter: Miroslaw Halaba/mh.
Redaktion: Theres Lagler Berger/tl (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Renate Dubach/rd (Ressortleitung dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français). Hélène Koch/hk; Simone Leitner Fischer/sls, Laurent Missbauer/lm; Daniel Stampfli/dst; Gudrun Schlenczek-Gasser/gsg; Karl Josef Verding/kjv.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Gilbert Perrot/gpe.
Korrektorat: Paul Le Grand.
Verlag Leitung: Astrid Kägi; Assistentin: Priska Dräyer; **Stelleninserate:** Angela Di Renzo.
Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Beda-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
Kontakte Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: 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 unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.
Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Dank unseren Dienstleistungen stehen Ihre kulinarischen Bestleistungen im Vordergrund.



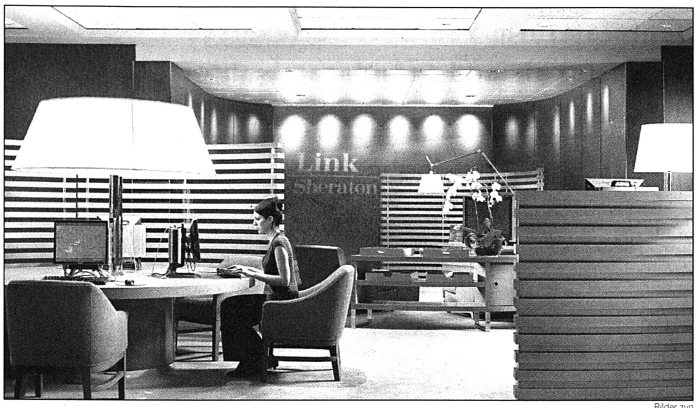
WellCom Advertising

HOTELA

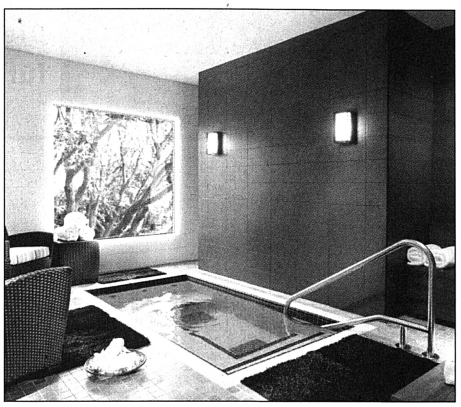
Rue de la Gare 18, Case postale 1251, 1820 Montreux 1
Tel. 021 962 49 49, www.hotela.ch

Neue Ansprüche der Kunden ändern das Angebot im Business-Segment. Und fast die Hälfte dieser Reisenden ist weiblich. Stil und Sicherheit sind ein Muss.

KARL JOSEF VERDING



Business-Center mit Link zum Hotel-Ambiente: Das integrierende Konzept «Link @ Sheraton».



Revitalisierung fürs Business: Women's Whirlpool eines Westin-Hotels.

Bilder zvg

Geschäftsreise im Luxus

Eine Untersuchung für den Nachrichtensender CNN hat ergeben, dass Frauen inzwischen fast die Hälfte der internationalen Geschäftsreisenden ausmachen. Zwar sind es nicht nur die «high-flying women» (CNN), die für die neue Bewegung im Geschäftsreise-Segment der Hotellerie sorgen. Aber es ist markant, dass sich zum Beispiel die Upscale-Marke «Wyndham» des gleichnamigen Franchise-Konzerns («Ramada» usw.) mit einer Kampagne für Business-Frauen, «Women on their Way», profiliert, komplett mit «women's advisory board and research»: «Wir wollen mehr wissen. Deshalb stellen wir die schwierigen Fragen und wollen wirklich auf Ihre Antworten hören.» Ziel sei eine revitalisierende und sorgenfreie Reiseerfahrung für die Business-Frauen. Unter anderem ein umfassendes Sicherheits-System in allen Häusern soll dazu beitragen. Sowie Networking-Hilfen für Events, Meetings und Foren.

Accor hat nachgedacht und führt «Pullman» wieder ein

Der Accor-Konzern führt seine Pullman Hotels wieder ein und lanciert sie als «eine neue Hotelmarke der Luxusklasse speziell für Geschäftsreisende». Zitat aus der Programmatik des Projekts: «Pullman hat das Konzept der Business-Hotellerie neu durchdacht.» Das Resultat: «Die Pullman-Häuser sind nicht standardisierte Luxushotels, die Geschäftsreisenden das Leben erleichtern und sowohl die männliche als auch die weibliche Klientel ansprechen.»

Pullman soll ab 2008 ein Netzwerk von 45 bereits bestehenden Häusern bilden, die derzeit noch als Sofitel oder Mercure Grand Hotels geführt werden und zunächst in 23 Ländern in Europa, im Raum Asien/Pazifik, im Mittleren Osten und in Lateinamerika vertreten sind. Den Anfang macht das Mercure Grand Hotel in Dortmund an der Westfalenhalle. Bis 2015 soll das Pullman-Netzwerk 250 Hotels weltweit umfassen. Die Marke wird hauptsächlich auf Management- und Franchise-Verträge setzen.

«Wir wollen ein führender Anbieter im Luxus- und im Superluxus-Segment werden», so Accor-Konzernchef Gilles Pélisson. Die Marke Pullman erlaube es dem Konzern, auch die Sofitel Hotels noch hochklassiger als bisher auszurichten. Details hierzu will Accor noch im Oktober bekannt geben.

Der Gast soll servicegetrieben, nicht preisgetrieben entscheiden

«Der Markt, auf den Starwood ganz klar setzt, ist upscale. Worauf es dabei ankommt, ist die grosse Kunst des Dienstes am Gast, so dass der Gast die Hotel-Entscheidung nicht mehr preisgetrieben, sondern servicegetrieben fällt», erklärt Annette Engelke, Director Corporate Communications des Joint-Ventures ArabellaStarwood Hotels & Resorts. Der Gast werde allerdings «immer hybrider auswählen, dahin geht der Trend. Er wird mal in einem ‹aloft›-Hotel, das nächste Mal in einem ‹Westin›-5-Sterne-Hotel der Gast sein.»

«aloft» ist von Starwood lanciert worden als «a vision of W Hotels», der 5-Stern-Designmarke. «aloft» seinerseits solle den «Wirrwarr von Konformität in der Mittelklasse aufbrechen». Deshalb der Name: «aloft» – enthoben dieser Klasse.

«Die populärste Marke Starwoods bei den Business-Travellers ist ‹Sheraton›», betont Annette Engelke. «Jetzt wurde die Marke diversifiziert, mit der neuen Mittelklasse-Marke ‹Four Points by Sheraton›, unter anderm in Zürichs Sihlcity. Zweitens wächst zurzeit stark Westin. Diese Marke hat sich auf Revitalisierung und Entspannnung für Business-Travellers spezialisiert.»

Neu bei «Sheraton» ist unter anderm das Konzept «Link @ Sheraton». Es ist ein separater, mit aktueller Technik ausgestatteter Lounge-Bereich in den Lobbys – zum entspannten Telefonieren, Arbeiten am Computer oder Internetsurfen.

Marcus Bernhardt Der Bereichsleiter Business Hotels bei Steigenberger über neuste Trends

Bisher ging man davon aus, dass Firmen bei der Buchung von Hotels vor allem die Reisekosten ihrer Mitarbeiter minimieren wollen. Ist das nicht mehr so relevant wie zuvor, und gibt es so mehr Anreiz für Neu-Lancierungen im oberen Segment des Business-Travel?
Ich glaube, es ist ein «Sowohl-als-auch». Auch die Budget-Hotels haben in diesem Geschäft weiterhin ihre Existenzberechtigung. Branche und Hierarchiestufe des Kunden bestimmen die Auswahl der Hotelklasse. Auch das Image der buchenden Firmen bestimmt sehr stark die Wahl der Hotelkategorien. Das heisst, hochwertige Branchen werden ihre Kunden und Mitarbeiter in adäquaten Hotelkategorien der 4-Sterne- und 5-Sterne-Hotels unterbringen. In den letzten 12 bis 18 Monaten konnten wir eine Entwicklung zugunsten höherklassiger Hotels feststellen. Bevorzugt werden vor allem 4- bis 5-Sterne-Hotels mit individuellem Touch.

Was bedeutet dieser Touch?
Viele Business-Travellers sind der Standardisierung der Hotelketten überdrüssig und müde. Unsere Hotelgesellschaft wird vom Produkt her niemals Zimmer nach einem Muster kopieren. Individualität im Zimmer- und Restaurantbereich sind zurzeit sehr stark nachgefragt.

Welche Rolle spielt die Entwicklung der Weltwirtschaft?
Die Reisetätigkeit hat sich in den letzten Monaten äusserst positiv entwickelt. Die vielen Projekte auf internationaler Ebene in Industrie und Wirtschaft erhöhen die Reiseaktivitäten und damit die Frequenz aller touristischen Anbieter – notabene auch die der Hotellerie. Am Beispiel des Flughafens Frankfurt am Main, der erhebliche Zuwächse an Passagierzahlen verzeichnet, wird das bestätigt. Heute sind wieder mehr Unternehmen bereit, Mitarbeiter zur Motivation in höhere Hotel-Kategorien zu buchen. Eine Entwicklung, die nach dem 11. September stagnierte.

Muss man die Geschäftsreise-Kunden der Hotellerie genauer anschauen, um das aktuelle Bild besser zu verstehen?
Ja, auf jeden Fall. Vor allem die internationalen Hotels verfügen heute über eine viel höhere Markt-Intelligenz. Wir kennen durch sehr detaillierte Segmentierung Herkunft und Bedürfnisse unserer Kunden viel genauer. So können wir feststellen, an welchen Wochentagen welche Kundensegmente unsere Betriebe frequentieren. Damit erfolgt eine kundenorientierte Dienstleistung.

Was bedeutet das für die Preise?
Hier ist der Revenue-Management-Bereich ganz wichtig: Jeder Tag im Kalenderjahr eines Steigenberger-Hotels hat eine tagesspezifische Rate, die der Nachfrage-Situation des Standortes gerecht wird. Damit entstehen von vornherein keine Fantasiepreise, sondern realistische Preisangaben für alle Kundensegmente. Hotels, die immer noch versuchen, Rack-Rates von 300–400 Euro zu verkaufen und gleichzeitig Gäste für einen zweistelligen Betrag übernachten lassen, werden aufgrund der Markttransparenz Glaubwürdigkeit und Kunden verlieren.

Wird der Beitrag hochklassiger Hotels an den Erfolg einer Geschäftsreise – etwa durch eine optimale Kommunikations-Infrastruktur – heute besser anerkannt als zuvor?
Die Dienstleistung hochklassiger Hotels wird heute sicherlich deutlich stärker als Erfolgsfaktor anerkannt als in der Vergangenheit. Für jeden internationalen Businesspartner sind Kommunikationsmittel wie W-LAN, PC-Schnittstellen und kompetente Business-Service-Centers ein absolutes Muss.



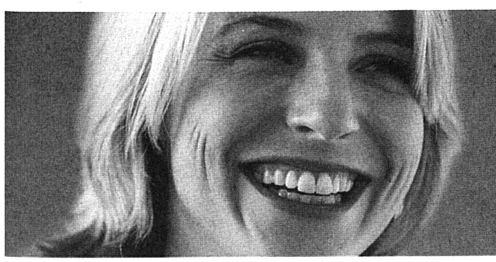
«Viele Business-Travellers sind der Standardisierung der Hotelketten überdrüssig und müde.»
Marcus Bernhardt
Leiter Global Group Sales & Business Hotels

Wie gewinnt Steigenberger im Business-Travel eine spezielle Position?
Firmen sind heute bereit, mehr Geld für ihre Veranstaltungen auszugeben, wenn das Hotel in der Lage ist, dem Kunden ein Rundum-sorglos-Paket anzubieten. Die Steigenberger Hotel Group ist die erste Hotelgruppe in Deutschland, die durch den VDR (Verband Deutsches Reisemanagement) als Certified Conference Hotels ausgezeichnet wurde. Dadurch garantieren wir höchstmögliche Kompetenz im Veranstaltungsbereich. Steigenberger gewinnt seine Kunden in erster Linie durch auf den Kunden persönlich zugeschnittene Angebote. Diese Dienstleistungen werden bei uns periodisch durch externe Firmen überprüft, um jederzeit sicherzustellen, dass unsere eigenen Qualitätsansprüche gelebt werden.

Welche Tools und Gadgets sind heute für den Business-Gast der Top-Hotels besonders wichtig?
An oberster Stelle steht bei uns der persönliche Service am Kunden. Die beste Hardware nützt nichts, wenn die Software den Kunden nicht zufriedenstellt. Wir versichern dem Kunden über Best-Price-Garantie und Ratenparität jeweils den zum Zeitpunkt der Buchung besten verfügbaren Preis, sofern er über unsere Homepage bucht. Das CRM garantiert eine exklusive Gästeerkennung und schafft dadurch für den Kunden Mehrwerte. Der heutige Businessgast erwartet zudem ausgewogene gastronomische Konzepte, Video on demand, iPod-Andock-Stationen, PC-Schnittstellen zum Zimmer-TV, diverse Ladegeräte für Handys und Blackberrys/Kleincomputer, Concierge-Dienstleistungen – wie Wäsche-, Schuh-, Bügelservices und Botendienste – sowie eine Direktbuchungsmöglichkeit für kulturelle Veranstaltungen.

Welche Rolle spielt die Gastronomie im Business-Travel-Geschäft?
Ein ausgewogenes Gastronomiekonzept ist ein wichtiges Entscheidungskriterium für Veranstalter. Am Beispiel unseres Boutique-Hotels in Zürich, dem Steigenberger Bellerive au Lac mit seiner «Cuisine naturelle», können wir deutlich erkennen, dass dieses Angebot vermehrt Veranstalter anzieht. kjv

ANZEIGE



EEZY TOOL
DIE PRAKTISCHE BUCHHALTUNG
FÜR JEDEN TAG
EINFACH, SICHER, IN ORDNUNG.
IGEHO Basel 17.-21.11.2007 Halle 2.1 Stand F23
www.eezytool.ch

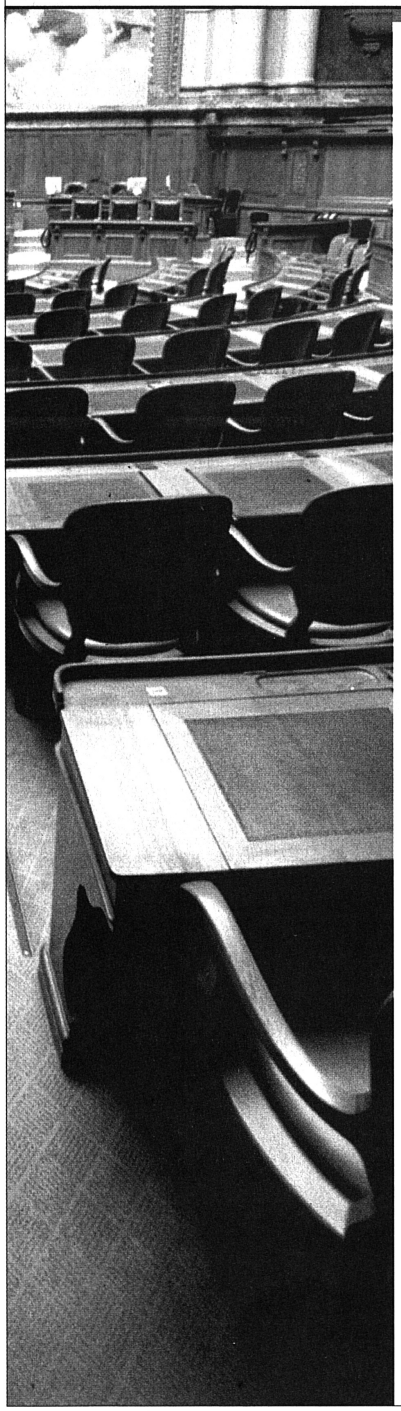
eezy tool
make it eezy

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



Die Wahlplattform von hotelleriesuisse für die National- und Ständeratswahlen

www.hotelleriesuisse.ch/wahlplattform



Die Kandidaten auf unserer Wahlplattform setzen sich ein für einen dynamischen Tourismus und eine zukunftsorientierte Hotellerie. Und Sie?

Am 21. Oktober 2007 sind Parlamentswahlen.

AG, Reimann Maximilian, SVP, Ständerat

AI, Loepfe Arthur, CVP, Nationalrat

AR, Kleiner-Schläpfer Marianne, FDP, Nationalrat

BE, Andres Dora, FDP, Ständerat (neu)
BE, Luginbühl Werner, SVP, Ständerat (neu)
BE, Amstutz Adrian, SVP, Nationalrat
BE, Bühler David, EVP, Nationalrat (neu)
BE, Desarzens-Wunderlin Eva, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Eicher Bernhard, JF, Nationalrat (neu)
BE, Erb Christoph, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Flück Peter, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Haller Ursula, SVP, Nationalrat
BE, Hochreutener Norbert, CVP, Nationalrat
BE, Hofstetter Simon, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Huber Susanne, SVP, Nationalrat (neu)
BE, Kipfer Hans, EVP, Nationalrat (neu)
BE, Künzli Klaus, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Lehmann-Gygax Marianna, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Leuenberger-Zaugg Margaretha, SVP, Nationalrat (neu)
BE, Matyassy Johannes, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Minder Patrick, JF, Nationalrat (neu)
BE, Müller René, EVP, Nationalrat (neu)
BE, Nobs Stefan, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Reinhard Carlos, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Schmidhauser Corinne, FDP, Nationalrat (neu)
BE, Steiner Reto, EVP, Nationalrat (neu)
BE, Suter Marc F., FDP, Nationalrat
BE, Tanner Nicole, JF Stadt Bern, Nationalrat (neu)
BE, Triponez Pierre, FDP, Nationalrat
BE, Tromp Mathias, SVP, Nationalrat
BE, Wandfluh Hansruedi, SVP, Nationalrat
BE, Wasserfallen Christian, JF/FDP, Nationalrat (neu)

BS, Malama Peter, FDP, Nationalrat (neu)

FR, de Bumann Dominique, PDC, Conseil national
FR, Meyer-Kaelin Thérèse, PDC, Conseil national
FR, Schorderet Edgar, PDC, Conseil national (nouveau)

GE, Jobin Jean-Pierre, PDC, Conseil national (nouveau)
GE, Weiss Pierre, Libéral, Conseil national (nouveau)

GR, Maissen Theo, CVP, Ständerat
GR, Cathomas Sep, CVP, Nationalrat
GR, Gadient Brigitta M., SVP, Nationalrat
GR, Geisseler Hans, CVP, Nationalrat (neu)
GR, Hassler Hansjörg, SVP, Nationalrat
GR, Hess Thomas, FDP, Nationalrat (neu)
GR, Michel Jürg, FDP, Nationalrat
GR, Parolini Jon Domenic, SVP, Nationalrat (neu)

LU, Leumann Helen, FDP, Ständerat
LU, Glanzmann-Hunkeler Ida, CVP, Nationalrat
LU, Lang-Iten Heidy, FDP, Nationalrat (neu)
LU, Lustenberger Ruedi, CVP, Nationalrat
LU, Müri Felix, SVP, Nationalrat
LU, Schilliger Peter, FDP, Nationalrat (neu)
LU, Stöckli Ruedi, SVP, Nationalrat (neu)
LU, Suter Pius, CVP, Nationalrat (neu)
LU, Theiler Georges, FDP, Nationalrat

NW, Engelberger Edi, FDP, Nationalrat

OW, Hess Hans, FDP, Ständerat

SG, Forster-Vannini Erika, FDP, Ständerat

SH, Germann Hannes, SVP, Ständerat

SZ, Frick Bruno, CVP, Ständerat

TG, Merz-Abt Thomas, CVP, Nationalrat (neu)
TG, Vieli Oertle Claudia, CVP, Nationalrat (neu)
TG, Walter-Heim Hansjörg, SVP, Nationalrat

TI, Marty Dick, PLR, Consiglio degli Stati
TI, Abate Fabio, PLR, Consiglio nazionale
TI, Bernasconi Giorgio Carlo, PLRT, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Burckhardt Louise, ALRA-PLRT, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Cassis Ignazio, PLR, Consiglio nazionale
TI, Fasana Arnaboldi Beatrice, FDP, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Mellini Eros Nicola, UDC, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Merlini Giovanni, PLR, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Moresi Gianni, ALRA, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Rizzi Stefano, PLR, Consiglio nazionale (nuovo)
TI, Simoneschi-Cortesi Chiara, PPD, Consiglio nazionale

VD, Recordon Luc , Les Verts, Conseil national/Conseil des Etats (CE nouveau)
VD, Favre Charles, Radical, Conseil national/Conseil des Etats (CE nouveau)
VD, Borloz Frédéric, Radical, Conseil national (nouveau)
VD, Faucherre Jean-Daniel, PRD, Conseil national (nouveau)
VD, Feller Olivier, PRD, Conseil national (nouveau)
VD, Moret Isabelle, PRD, Conseil national
VD, Ruey Claude, Libéral, Conseil national
VD, Wehrli Laurent, Radical, Conseil national (nouveau)

VS, Jossen-Zinsstag Peter, SP, Ständerat (neu)
VS, Amherd Viola, CVP, Nationalrat
VS, Bumann Ambros, FDP Oberwallis, Nationalrat (neu)
VS, Buttet Yannick, JDC, Conseil national (nouveau)
VS, Constantin René, PRD, Conseil national (nouveau)
VS, Diserens Brigitte, PRD, Conseil national
VS, Germanier Jean-René, PRD, Conseil national
VS, Lehner Thomas, CVP, Nationalrat

ZG, Bürgi Dellsperger Christina, SP, Nationalrat (neu)
ZG, Scherer Marcel, SVP, Nationalrat

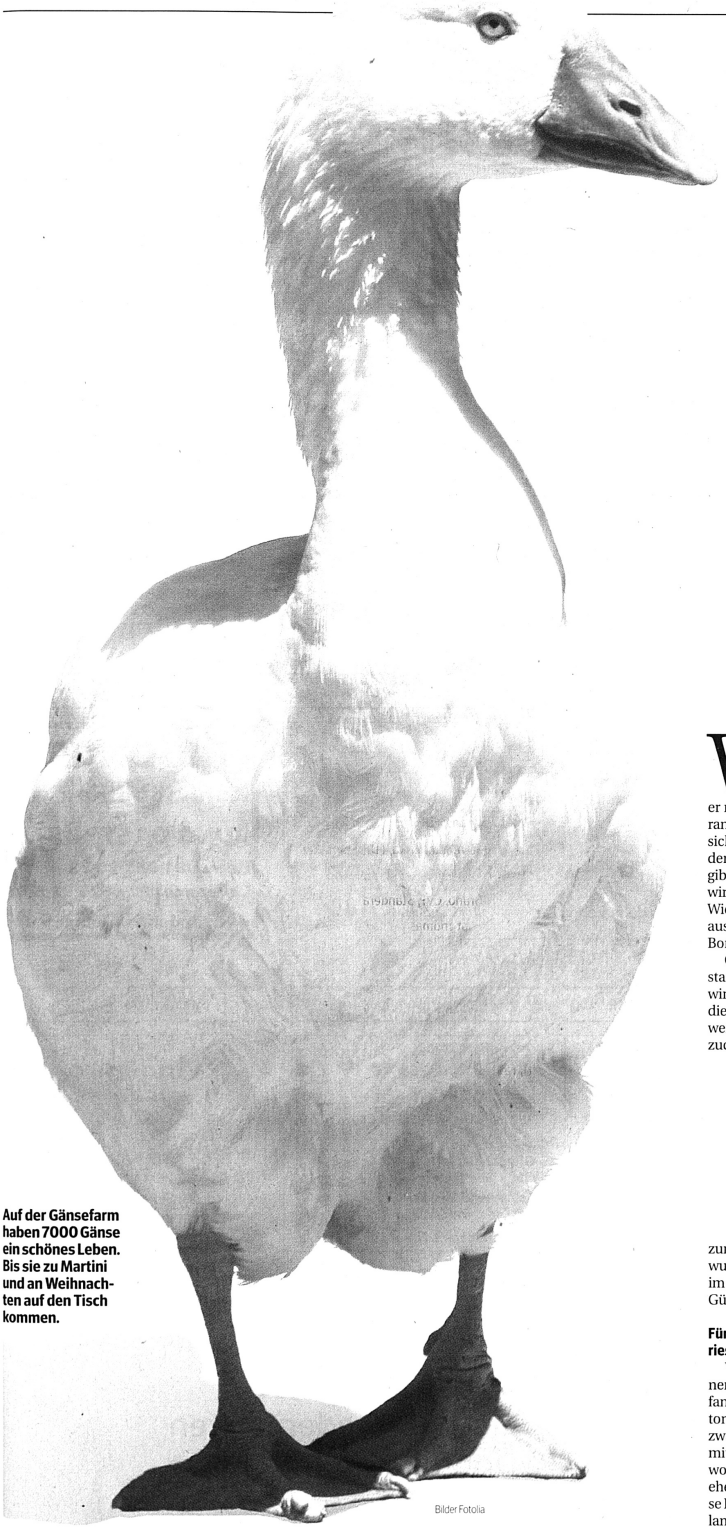
ZH, Riklin Kathy, CVP, Nationalrat/Ständerat (Ständerat neu)
ZH, Arnold Martin, SVP, Nationalrat (neu)
ZH, Bortoluzzi Toni, SVP, Nationalrat
ZH, Fiala Doris, FDP, Nationalrat (neu)
ZH, Höhn Charles, FDP, Nationalrat (neu)
ZH, Sauter Bruno, FDP, Nationalrat
ZH, Schmid-Federer Barbara, CVP, Nationalrat (neu)
ZH, Stahl Jürg, SVP, Nationalrat
ZH, Zuppiger Bruno, SVP, Nationalrat

mit Unterstützung von:

STV FST
Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione svizzera del turismo
Federaziun svizra dal turissem

hotellerie suisse
www.hotelleriesuisse.ch

REKLAME
honeymoon
www.cashgate.ch
cashgate.
Ihr fairer Kredit- und Leasingpartner.



Auf der Gänsefarm haben 7000 Gänse ein schönes Leben. Bis sie zu Martini und an Weihnachten auf den Tisch kommen.

Bilder Fotolia



Martini-Gänse wie zu Omas Zeiten

Was macht ein Lebensmittel-Zulieferer der gehobenen Gastronomie, wenn er mit den Produkten seiner Lieferanten – in unserem Fall handelt es sich um Gänse – nicht mehr zufrieden ist? Er resigniert, verzweifelt, gibt den Handel auf oder aber – er wird selbst zum Geflügelzüchter. Wie die Firma Rungis Express AG aus Meckenheim in der Nähe von Bonn.

Christian Helms, Rungis-Vorstand: «Uns war schnell klar, dass wir nur dann die Qualität erreichen, die unseren Ansprüchen genügt, wenn wir die Kontrolle über die Aufzucht behalten, und zwar vom Ei bis zur schlachtreifen Gans.» Und so wurde der Vorstand Gänsezüchter im westfälischen Langenberg bei Gütersloh.

Eigentlich beliefert die Rungis AG Gastronomen mit Lebensmitteln. Jetzt züchtet die deutsche Firma auch Gänse. Aus Qualitätsgründen.

DIETER SCHÜTZE

«Die Gänse entscheiden, was sie fressen wollen, Mais, Getreide oder Gras.»

Christian Helms
Rungis-Vorstand

Für die 7000 Gänse ist das riesige Areal eine Idylle

Vor einem Jahr suchte Rungis einen geeigneten Zuchtbetrieb und fand ihn beim Geflügelzüchter Antonius Johanngieseker. Der war zwar erst erstaunt, dass ein Lebensmittelhändler 7000 Gänse-Eier wollte, dann aber begeistert. Eine ehemalige 800 Quadratmeter grosse Reithalle auf einem grossen Freiland-Bauernhof wurde das Zuhause der Gänse. Mit Rotlicht, Wassertränken und Futtertrögen, allem eben, was kleine Gänslein so brauchen.

Die Reithalle war aber nur die Kinderstube. Inzwischen war auf 20 Hektaren Mais, Getreide und Gras gewachsen, denn die Rungis-Leute hatten sich nach Absprache mit dem Züchter für die Weidemast entschieden, die natürlichste, qualitativ hochwertigste, aber auch teuerste Form der Aufzucht. Eine Gans braucht immerhin im Laufe ihrer Aufzucht 140 kg Grünmasse und 35 kg hochwertiges Kraftfutter.

Es ist eine Idylle, die 7000 Gänse auf dem für sie riesigen Areal. Rungis-Vorstand Christian Helms kommt ins Schwärmen: «Wir haben einen natürlichen Weg gefunden, nach dem die Gänse selbst entscheiden, was sie fressen wollen, Mais, Getreide oder Gras. Sie können aber auch an die überall aufgestellten Futtertröge mit dem zusätzlichen Kraftfutter gehen. Das entscheidet die Leitgans, der alle anderen folgen.»

Morgens beim ersten Tageslicht verlassen die Gänse ihre Reithalle, raus an den für sie reichlich gedeckten Tisch. Und abends, wer treibt sie wieder zurück? Helms: «Niemand. Gänse sind ängstliche Tiere, bei Einbruch der Dunkelheit wird Licht in der Halle angemacht und dann watscheln sie von selbst zurück in ihr Nachtquartier.»

Romantische Gefühlsduselei oder ein finanzieller Erfolg?

Dass sich die Tiere wohl fühlen, das sieht man. Tierschutz also, aber wo sind die Unterschiede, wenn die gebratene Gans erst mal auf dem Teller liegt? Geflügelzüchter Johanngieseker: «Zunächst einmal wird die Mast hier nicht nach dem Motto ‹Zeit ist Geld› betrieben. Die Tiere haben 22 Wochen, bis sie schlachtreif sind, haben dann ein Lebendgewicht von 7 bis 7,5 Kilogramm (wovon 35 Prozent bei der Schlachtung verloren gehen). Dass wir mit der Fütterung und dem Auslauf eine bessere Fleischqualität erzielen, leuchtet ein. Zusätzlich haben wir uns für das Trockenrupfen entschieden, das schont die Epidermis.»

«Hier wird die Mast nicht nach dem Motto ‹Zeit ist Geld› betrieben.»

Antonius Johanngieseker
Geflügelzüchter

Schont wen, bitte? Johanngiesekers Lektion in Sachen Gänserupfen: «Beim heute üblichen Verfahren des Nassrupfens werden die geschlachteten Tiere in einer Lauge mit Schmierseife-Zusatz im Brühkessel bei 65 Grad abgebrüht. Dadurch geht das Fett aus den Federn und die Tiere können ‹nass gerupft› werden. Das hat den Nachteil, dass dadurch auch die Epidermis kaputt geht, das ist die erste Hautschicht. Die hat nicht nur viele Aromastoffe, die so verloren gehen, die ist auch ein Schutz für die Haltbarkeit. Wenn die Epidermis heil ist, dann können Sie die Gans bei 2 bis 4 Grad zehn Tage liegen lassen, ist diese Schicht defekt, geht das nicht.»

Die Frage bleibt, ist das nur eine romantische Gefühlsduselei mit den Gänslein oder aber wird's ein Erfolg? Christian Helms: «Wir haben unsere Kunden informiert und über 3000 Vorbestellungen zu Martini und Weihnachten bekommen.» Dass die übrigen 4000 auch in der Bratröhre landen, daran hat er keinen Zweifel.

Zulieferer und Gänsezüchter

Die Rungis Express AG hat ihren Sitz in Meckenheim bei Bonn. Zweigstellen gibt es in Berlin, Crailsheim, Sittensen bei Hamburg, Seesen (Niedersachsen), Erding (bei München) und Heilbronn.

Ihr Lieferprogramm umfasst 3000 Produkte aus über 80 Ländern, jede Nacht werden rund 20 Tonnen Frischware (Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Früchte, Gemüse, Milchprodukte) an Restaurants, Hotels und Feinkosthändler ausgeliefert. Der Name kommt vom Pariser Grossmarkt. Die ursprüngliche Geschäftsidee war, allerlei Feinkost einzukaufen und auf schnellstem Weg nach Deutschland zu bringen. Die Firma wurde 1978 gegründet, sie wird seit 2005 unter neuer Führung als AG geführt. Die rund 200 beschäftigten Mitarbeiter arbeiten überwiegend im Verkauf. ds

www.rungisexpress.com



zvg

Ab ins Maisfeld: Die Gänseschar bei ihrem Ausflug zu einer ihrer Lieblingsspeisen.



Food

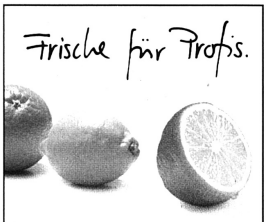
Gastro-Grosshandel

CASH+CARRY prodega

Prodega CC		Tel./Tél.
2504	Biel/Bienne	032 344 68 68
7000	Chur/Coire	081 286 14 14
1964	Conthey	027 345 33 33
1023	Crissier	021 633 13 13
8953	Dietikon	044 744 75 75
8600	Dübendorf	01 824 81 81
1762	Givisiez	026 460 83 33
3627	Heimberg	033 439 56 56
6010	Kriens	041 349 69 69
3302	Moosseedorf	031 858 48 88
4623	Neuendorf	062 387 97 97
4133	Pratteln	061 826 29 29
4153	Reinach	061 717 72 72
6343	Rotkreuz	041 799 85 85
5102	Rupperswil	062 889 30 30
8803	Rüschlikon	01 704 65 65
2072	St-Blaise	032 756 22 22

www.prodega.ch

Gastro-Grosshandel



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis

CCA-Frischmarkt
CCA-Lebensmittelmarkt
CCA-Nonfoodmarkt

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

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

Kaffeerösterei

Jilly CAFE

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

Gastro-Grosshandel

GROWA CASH+CARRY

Growa CC	Tel./Tél.
4512 Bellach	032 644 21 44
3027 Bern-Bethlehem	031 996 80 40
3543 Emmenmatt	034 402 30 13
4900 Langenthal	062 919 03 93
3812 Wilderswil	033 826 16 16

Internet: www.growa.ch

Speise-Eis

GLACES & SORBETS LIPP ARTISANALES

Das hervorragende und zartschmelzende LIPP–Crème-Eis und die fruchtig-natürlichen Sorbets, welche **Anton Jaeger**, Gründer der Brasserien LIPP in Genf und Zürich, entwickelt und eingeführt hat. Seit über sieben Jahren auch in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie erhältlich.

Wählen Sie aus über 25 verschiedenen und sehr beliebten Sorten Ihre „Hausgemachten". Verwöhnen und begeistern Sie damit Ihre grossen und kleinen Dessert-Fans!

Rufen Sie uns für eine unverbindliche und vergleichende Gratis-Degustation in Ihrem Betrieb an:

LIBRASS SA
Bellikerstrasse 13, 8965 Berikon
Tel. 056 / 64110 25, Fax 056 / 641 10 27

Gastro-Grosshandel



Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

www.ipppergros.ch

Hier
könnte auch
Ihr Inserat
stehen!

Non-Food

Textilien

Schwob & Co. AG
Leinenweberei
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf

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

Schwob textiles of Switzerland

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für Gastronomie und Betriebsverpflegung

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



Kücheneinrichtungen

E L R O
Grossküchentechnik

www.elro.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

WIDA

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

Namensschilder/Werbeartikel

HAENNI PROMOTION
Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnübrächi 48, CH-8197 Rafz
☎ 044 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

Wellness-Anlagen

WELLNESS PARTNER

IGEHO
Halle 2.2
Stand H26

www.wellnesspartner.ch

Hotelzimmer

beck Design

Innenausbau Gastrokonzepte Ladenbau

Beck Design AG
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 60 30
Fax 041 929 60 31
www.beck-design.ch

Innenausbau

Strasser

Gastro Innenausbau
Bar-Buffetanlagen
Hotel Innenausbau
Hotel Empfangsanlagen

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

Grossküchenmaschinen

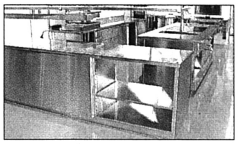
ROTOR Lips

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

... DIE PROFIS FÜR GROSSKÜCHEN – UND BÄCKEREIMASCHINEN

Gastro-Einrichtungen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN
schmocker AG



Ihr Spezialist für die Fabrikation
und Einrichtung von
GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN



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

Gastro-Einrichtungen

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

Bargeldloses Zahlen

ingenico

Ingenico SUISSE SA
Imp. des Ecureuils 2
CH-1763 Granges-Paccot
Tel.: 026 460 55 20
Fax: 026 460 55 29
www.ingenico.ch

Zahlungsterminale • Terminaux de paiement

Der «Marktplatz»
erscheint jeden ersten
Donnerstag im Monat.

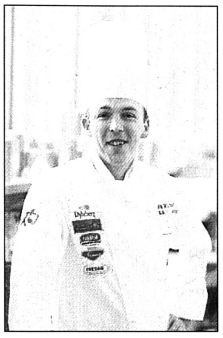
BUCHEN SIE JETZT
IHR WERBEFELD
AB CHF 180.–!

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

Der Orient bei uns im Abendland

Das Panorama Resort & Spa Feusisberg lockt neu mit original orientalisch-marokkanischem Ambiente und dazugehöriger Küche.

KARIN RECHSTEINER



Küchenchef Richard Lang.

Warme und erdige Farben, Kerzen, orientalische Lampen und viele andere originale Einrichtungsgegenstände aus dem Orient dekorieren das Restaurant Zafferano im Panorama Resort & Spa Feusisberg. Aber nicht nur im Ambiente, sondern auch auf dem Teller ist der Orient präsent.

Auf der Menükarte finden sich mediterrane und orientalische Gerichte mit Meerfisch, Fleisch und natürlich den passenden Gewürzen. Für die Zubereitung der Gerichte zeichnet Küchenchef Richard Lang verantwortlich, seinerseits seit Mai 2007 als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft amtierender Kochweltmeister.

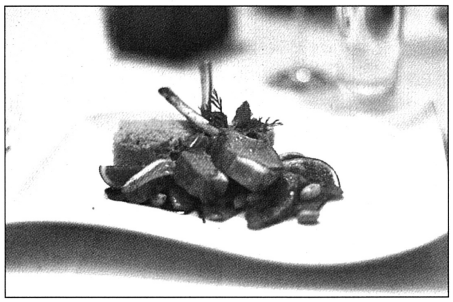
Wem mehr nach einer Bar oder Loungezumute ist, der kann es sich im «Zanzibar» gemütlich machen. Es locken diverse Weine, Tee- und Kaffeevariationen sowie marokkanische Mezze, etwa Falafel oder Hummus. Wer mag, kann sich in die grossen Kissen kuscheln und passend zum Chill-out-Sound eine Shisha rauchen. Damit das Märchen von Tausendundeiner Nacht nicht bereits nach dem letzten Tropfen Wein zu Ende ist, stehen luxuriöse Doppelzimmer mit einem privaten Jacuzzi und orientalischer Einrichtung bereit – ein uneingeschränkter Blick auf das Lichtermeer des nächtlichen Zürichsees inklusive.

Wieso der Orient neuerdings in Feusisberg liegt, beantwortet Inhaber und Direktor Paul Rüegg folgendermassen: «Mediterrane Restaurants mit kühlem Ambiente und trendiger Ausstattung gibt es viele. Wir wollten etwas wirklich Einzigartiges schaffen, einen warmen, authentischen Ort für echten Genuss.»



Bilder zvg

Das orientalisch-marokkanisch eingerichtete Restaurant Zafferano.



Ein orientalischer Hauptgang: Lammrücken und Feigenjus.

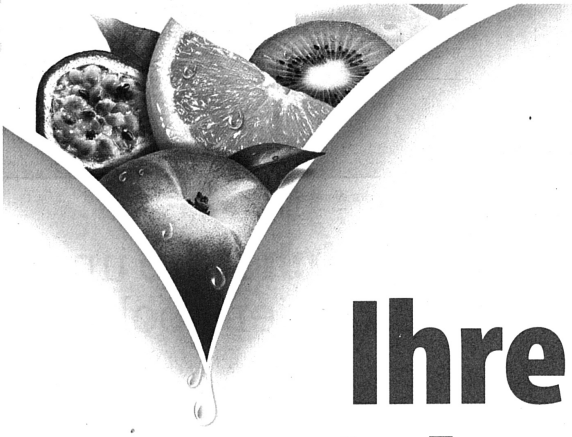
80 Jahre alt und bergfrisch: Das ist Elmer Citro

Das 1927 von Oskar Schärli erfundene Zitronengetränk feiert in diesem Jahr seinen 80. Geburtstag. Das natriumarme Quellwasser wird direkt aus den Glarner Alpen gewonnen, von Quellen, die abseits der industriellen oder landwirtschaftlichen Nutzung liegen. Wie das Quellwasser genau zu seinem Zitronengeschmack kommt, ist bis heute ein streng gehütetes Geheimnis. Bekannt ist nur, dass die Essenz aus dem Öl der Zitronenschale gewonnen wird. Und: Die Essenz basiert auf natürlichen Zutaten, das heisst, sie enthält weder Konservierungsstoffe noch Stabilisatoren. Dazu kommt dann noch die Kohlensäure und etwas Zucker. kr

Endlich: Ein Gourmet-Tempel für Allergiker

Im höchstgelegenen Heilkurort Deutschlands, in Höchenschwand im Schwarzwald, öffnet das besondere Bio- und Wellnesshotel Alpenblick seine Tore: Hier ist die Küche nämlich nicht nur basisch, sondern ausnahmslos tiermilcheiweiss- und glutenfrei. Der Biobäcker etwa kreiert vor Ort Körnerbrötchen aus glutenfreien Getreiden wie Hirse oder Mais. Auch viele bis anhin für die Allergiker verbotene Nahrungsmittel, etwa Creme-Suppen, werden hier auf verträgliche Art und Weise zubereitet. So dürfen die Betroffenen sogar wieder Schwarzwäldertorte schlemmen: Sie wird aus Sojasahne, Biokirsch und glutenfreiem Bisc uit hergestellt. kr

ANZEIGE



Alles was Ihre Gäste wollen. Schweizer Qualität.

Michel® depuis 1929

Mit Michel treffen Sie immer den Geschmack Ihrer Gäste. Kein Wunder, das breite Sortiment und die einzigartige Schweizer Qualität überzeugen Fruchtsaftliebhaber schon seit 1929. Überraschen Sie Ihre Gäste immer aufs Neue mit Premium Qualität aus dem Hause Rivella.

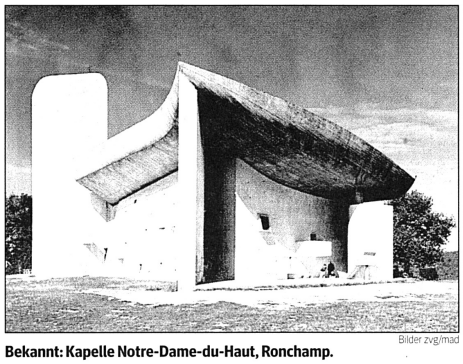


htr hotel revue
Nr. 40 / 4. Oktober 2007

Endlich wieder eine Corbusier-Ausstellung

Am Samstag wurde im Vitra Design Museum in Weil eine äusserst aktuelle Le-Corbusier-Ausstellung eröffnet. Die erste seit 20 Jahren.

RENATE DUBACH



Bilder zvg/mad

Bekannt: Kapelle Notre-Dame-du-Haut, Ronchamp.

Es ist schon erstaunlich: Le Corbusier (1887–1965) nimmt in den Bereichen Architektur, Urbanismus und Design international eine äusserst wichtige Stellung ein, und dennoch hat es seit 1987 keine umfassende Ausstellung mehr über sein Schaffen gegeben.

Aus diesem Grund haben sich das Vitra Design Museum, das Nederlands Architectuur Institut und das Royal Institute of British Architects zusammengeschlossen und eine Retrospektive über das Werk des «Architect of the Century» organisiert.

Das beeindruckend vielseitige Werk von Le Corbusier – der als Charles-Edouard Jeanneret in La Chaux-de-Fonds geboren wurde – erstreckt sich über eine Periode von 60 Jahren. Von seinen ersten Bauten in La Chaux-de-Fonds über die «weissen Villen» der Zwanzigerjahre, wie etwa die Villa Savoye (1928–31), bis hin zum Spätwerk, zu dessen Höhepunkten etwa die Bauten im indischen Chandigarh (1952–64) zählen. In der Ausstellung sind eine Vielzahl dieser Werke in einem chronologischen Überblick zu sehen. Gegliedert in die drei relativ unabhängigen Bereiche «Contexts», «Privacy and Publicity» sowie «Built Art», greift sie zudem Leitthemen heraus, die für das Verständnis von Le Corbusiers Werk wichtige Ansätze liefern. Dazu zählen sein Interesse am Mediterranen und dem Orient, seine Hinwendung zu organischen Formen in den Dreissigerjahren, aber auch seine Faszination für neue Technologien und Medien.

Mit diesem umfassenden Überblick über das Gesamtwerk erscheint Le Corbusiers Schlüsselidee, die «Synthese der Künste», das Zusammenspiel von Architektur, Städtebau, Malerei, Design, Film und anderen Disziplinen, leichter verständlich.

Den Kern der Ausstellung bilden eine Vielzahl von Exponaten aus der Fondation Le Corbusier in Paris. Darunter sind – selbstverständlich alles in der Originalversion – 20 Gemälde, 8 Skulpturen, zahlreiche Möbel, über 80 Zeichnungen und Pläne, etwa 50 Erstausgaben von Le Corbusiers Büchern sowie über 70 Kleinobjekte aus der privaten Sammlung des Architekten, die ihm als Inspiration, Vorlage und Demonstrationsobjekte dienten.

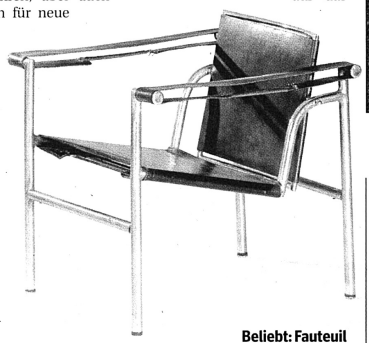
Ergänzt wird diese Auswahl von Raritäten aus europäischen und amerikanischen Sammlungen. Le Corbusiers wichtigste Bauten werden sowohl mit Original- als auch mit eigens neu gefertigten Architekturmodellen veranschaulicht. Mehrere Installationen auf Grundlage historischer Interieurs machen zudem seine Raumkonzeptionen erlebbar.

Ein monumentales Wandbild aus Le Corbusiers Büro in der Pariser Rue de Sèvres, gemalt 1948, beeindruckt ebenso wie ein zehn Jahre jüngeres, begehbares Modell des Philips-Pavillons, das die Nähe dieses Projekts zur heutigen computergenerierten Architektur zeigt.

Auch das von Le Corbusier in Arcachon und Rio de Janeiro selbst gedrehte Filmmaterial sowie die Rekonstruktion des historischen Modells des «Plan Voisin» (1925), dem radikalen utopischen Masterplan für Paris, zählen zu den Höhepunkten der neuen Gesamtschau.

Dass Le Corbusier stets in engem Dialog mit künstlerischen Zeitgenossen arbeitete, zeigen ergänzende Ausstellungsobjekte, wie Originalmöbel von Charlotte Perriand und Jean Prouvé sowie Gemälde von Fernand Léger und André Bauchant.

Die Ausstellung in Weil will einerseits eine sehr zeitgenössische Sicht auf das Werk des Architekten bieten, da Le Corbusier wohl vor allem für jüngere Generationen bereits Teil der Geschichte des 20. Jahrhunderts ist.



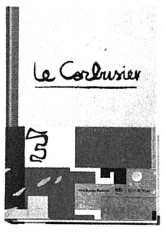
Beliebt: Fauteuil aus Leder, Stahlrohr und Stahlfedern.

Dieses Ziel fällt im Vitra Design Museum besonders leicht, weil Le Corbusiers Werke hier in der Nähe seiner Heimat und im unmittelbaren Einzugsgebiet von manchen seiner Bauten – wie der Kapelle von Ronchamp (1950–55) sowie einer kaum bekannten Rheinschleuse in Kembs-Nifer (1960–62) – ausgestellt werden.

Fakten Erst in Weil, dann in Portugal und England

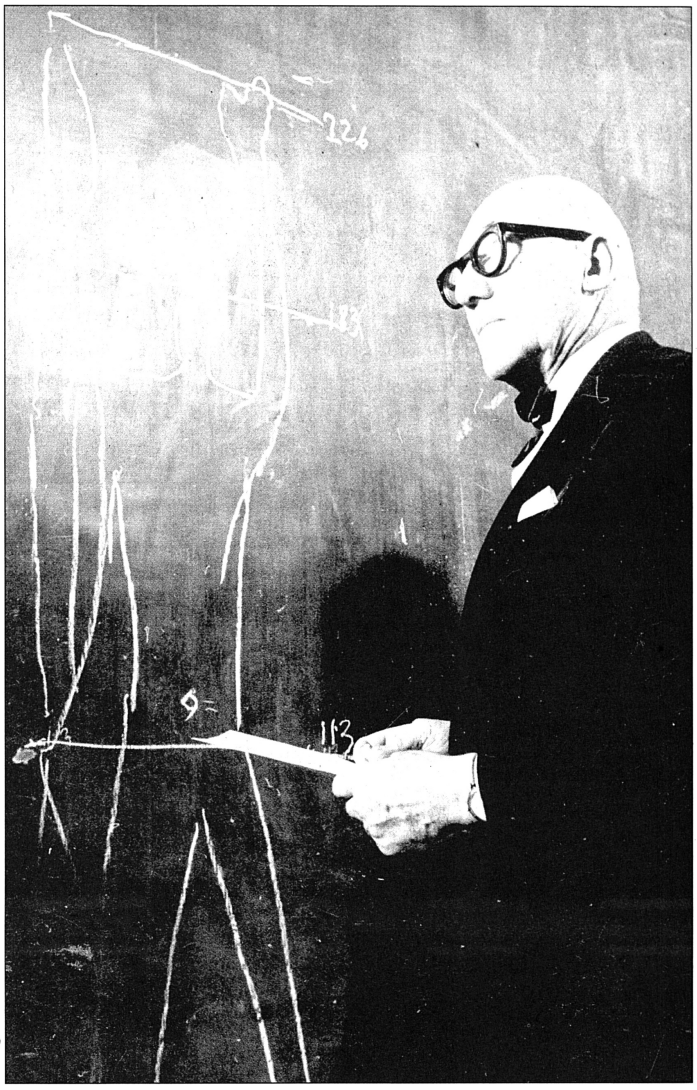
«Le Corbusier – The Art of Architecture» ist im Vitra Design Museum in Weil am Rhein vom 29. September 2007 bis am 10. Februar 2008 zu sehen. Öffnungszeiten: Mo bis So: 10 bis 18 Uhr, Mi: 10 bis 20 Uhr. Führungen: Samstag/Sonntag 11 Uhr. Die nächsten Stationen sind das Museu Berardo, Lissabon, und das Royal Institute of British Architects in Liverpool und London. rd

Begleitband «Le Corbusier – The Art of Architecture»



Zur Ausstellung **«Le Corbusier – The Art of Architecture»** ist ein Buch gleichen Titels erschienen. Es gibt einen Überblick über Corbusiers Œuvre, das nicht nur Architektur, Möbeldesign und Inneneinrichtungen umfasst, sondern auch Gemälde, Skulpturen, Tapisserien und eine Fülle von Publikationen. Das Buch enthält eine Biographie sowie eine Übersicht über die wichtigsten Werke des Künstlers. Essays von Le-Corbusier-Experten und bisher unveröffentlichtes Bildmaterial ergänzen das Material. rd

Herausgeber: Alexander von Vegesack, Stanislaus von Moos, Arthur Rüegg, Mateo Kries. 398 Seiten, 500 Abbildungen, 79.90 Euro. ISBN 978-3-931936-71-6 (Deutsch), ISBN 978-3-931936-72-3 (Englisch).



Berühmt: Die Fotografie von Le Corbusier vor der Wandtafel.

Design in Zürich Auto und Liege im Corbusier-Look

Auch in Zürich ist zurzeit ein Möbelstück von Le Corbusier zu sehen, integriert in die Internationale Wohn- und Möbelausstellung «Neue Räume 07». Diese Plattform für Designmöbel und Inneneinrichtung findet bereits zum vierten Mal statt und zeigt diesmal Designtrends und Einrichtungsideen von über 90 nationalen und internationalen Herstellern aus den Bereichen Möbel, Lampen, Küche, Bad und Textilien.

Zusätzlich zu der Ausstellung auf grosszügigen 8000 Quadratmetern finden verschiedene Sonderschauen statt. Beispielsweise sieht man «Eternit in neuen Formen», «Raumgestaltung mit Tapeten», «Garden of Eden» oder «Schweizer Möbel im Bild».

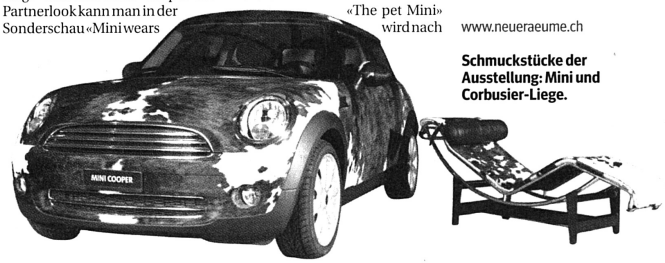
Die fellbezogene Le-Corbusier-Liege und den Mini Cooper im Partnerlook kann man in der Sonderschau «Mini wears Corbusier» sehen und allenfalls auch streicheln: Das Auto mit der Bezeichnung «The pet Mini» wird zum ersten Mal öffentlich zu sehen sein. Es ist ein Unikat, das zusammen mit seinem Vorbild, «La Chaise Longue» von Le Corbusier, ausgestellt wird. Das niedliche Auto ist «ein Kunstobjekt zum Anfassen und Streicheln, das den Stil und die Eleganz der Corbusier-Chaise-Longue aufnimmt und hervorragend zur Designmöbel-Ausstellung passt», schreiben die Ausstellungsverantwortlichen.

Bezogen ist das Automobil übrigens mit fünf hochqualitativen, narbenfreien Stier- und Kuhfellen aus der Normandie – und zwar absolut nahtfrei. Die Sattlerarbeiten wurden in Muttenz ausgeführt, von dem für Oldtimer-Restaurationen bekannten Sattler-Unternehmen M. Prescha & Sohn AG. «The pet Mini» wird nach Zürich in Design-Ausstellungen rund um den Erdball zu sehen sein, bevor er im «Mini»-Museum in München einen endgültigen Einstellplatz bekommt.

Für eine weitere Sonderschau namens «My Yellow Dream» liess das Champagnerhaus Veuve Clicquot fünf Schweizer Designer einen «Traum in Gelb» verwirklichen. Die entstandenen gelben Teile – Lampen, Kunstobjekte, eine Champagner-Schubkarre, ein Kegelspiel – sind erstmals öffentlich zu sehen, anschliessend an die Ausstellung in Zürich gehen sie auf Wanderausstellung durch die ganze Schweiz. rd

«Neue Räume 07» findet vom 29. September bis am 7. Oktober in den ABB-Hallen 550 in Zürich-Oerlikon statt. Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 12 bis 21 Uhr; Sa, 10 bis 21 Uhr; So (7. 10.), 10 bis 18 Uhr.

www.neueraeume.ch

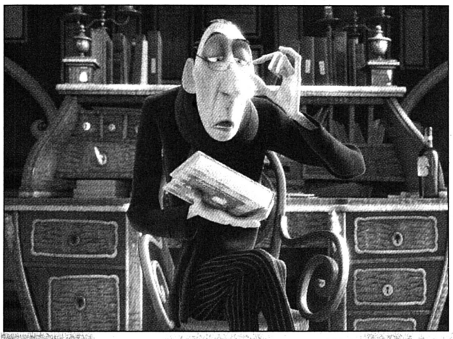


Schmuckstücke der Ausstellung: Mini und Corbusier-Liege.



Im Bereich Haute Cuisine ist Pelztragen gefährlich, das erlebt Remy am eigenen Fell.

Bilder zvg



Er kann Restaurants in den Ruin schreiben: Gastrokritiker Anton Ego.

Ratten-scharfes Ratatouille

Restaurantküchen erlebt man gerne nagetierfrei. Was aber, wenn eine Ratte Koch-Ambitionen hat? Im Film «Ratatouille» gibt's das.

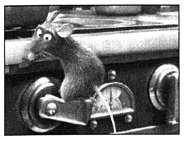
RENATE DUBACH

Es gibt einige äusserst nagetierfeindliche Gewerbe, dasjenige der Gastronomie gehört bestimmt an die Spitze dieser Kategorie. Weder in der Küche noch im Kühlraum und schon gar nicht im Speisesaal möchte man pelzige Tierchen antreffen – jedenfalls keine, die ihren Pelz noch tragen und sich aktiv am Tagesgeschäft beteiligen möchten. Doch nichts weniger als dies möchte Remy, der sogar die meisten Bedingungen für einen Chefkoch-Posten erfüllen würde – bis auf das winzige Detail, dass er eben eine Ratte ist.

Remy hat einen Riecher für feinste Kombinationen

Aber erst mal schön der Reihe nach: Remy, die Ratte, wohnt samt Clan irgendwo im US-amerikanischen Hinterland. Er hat das Pech, dass er mit einem ausgesprochen feinen Riechorgan ausgestattet ist. Angefaultes kommt ihm nicht zwischen die Pfoten.

Remy zieht erstklassige Lebensmittel vor, probiert diese in verschiedensten Kombinationen auf der Suche nach Perfektion und liest auch gerne mal ein Kochbuch zur Inspiration. Beispielsweise «Jeder kann kochen» des legendären Spitzenkochs Auguste Gusteau, der in Paris seinem 5-Sterne-Status frönt. Wie das Rattenleben so spielt – Remy wird nach Paris gespült, ausgerechnet ins Restaurant seines Idols. Bloss, was jetzt? Die Lösung des Problems des kleinen Nagers, der kochen kann, aber nicht darf, taucht in der ungelenken Person des Küchenburschen Alfredo Linguini auf. Der darf nämlich kochen, kann es aber nicht.



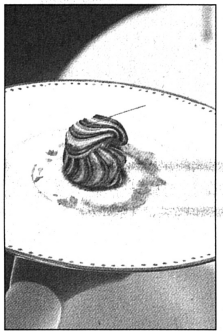
«Mit ein bisschen Glück ist es nur eine Frage der Zeit, bis man mich entdeckt.»

Remy
Möchtegern-Starkoch

Was folgt, ist eine witzig erzählte, rasant inszenierte und unglaublich realistisch bebilderte Geschichte. Insbesondere im Bereich Farbgebung und Animation haben die Macher von Pixar enorm viel Geld und Recherche investiert.

«Natürlich ist Remy die dürrste Ratte – weil er sich nur mit dem Besten zufrieden gibt.»

Brad Bird
Regisseur



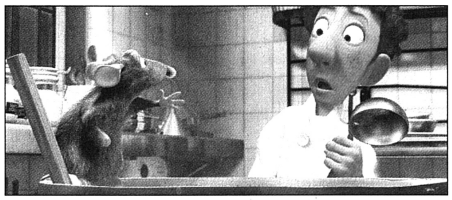
Ratatouille – interpretiert von Starkoch Remy.

Einige studieren Komposthaufen, andere gehen fein essen

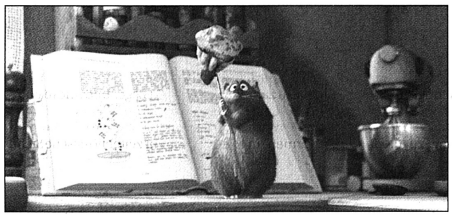
Während der über zwei Jahre dauernden Produktionszeit fanden Regisseur Brad Bird und Produzent Brad Lewis immer wieder Gelegenheit, bei Starkoch Thomas Keller in seinem Restaurant The French Laundry bei San Francisco mehrgängige Menus zu geniessen, angeblich, um ihre Haute-Cuisine-Kenntnisse zu erweitern.

Derweil studierten die Animatoren Komposthaufen – ein Rattenclan ernährt sich nun mal von vergammelten Früchten und Gemüsen. Das technische Team hatte die schwierige Aufgabe, leckeres Essen in computergenerierte Bilder zu übertragen. «Nur schon ein Stück Brot ist problematisch», sagt Chef-Techniker Michael Fong, «man muss Luftblasen einarbeiten, die beim Backen auftreten, damit es weich und luftig aussieht. Die Kruste muss flockig und gleichzeitig kross aussehen.» Authentizität heisst das «Ratatouille»-Zauberwort. Das Animatorenteam liess sich von unzähligen Restaurantküchen inspirieren, damit dasjenige von Gusteau möglichst echt kreiert werden konnte; Teammitglieder belegten Kochkurse, damit sie die Haltung ihrer Figuren beim Gemüseschneiden und Eierpochieren präzise hinbekamen. Andere reisten nach Paris, damit sie sich die Stadt der Liebe – aus dem Blickwinkel einer Ratte – vorstellen konnten. Das alles hat sich gelohnt, der Film wirkt so authentisch, dass man vergisst, dass der «Ratatouille»-Held Vertreter einer Tierart ist, die man kaum in seiner Küche sehen möchte.

«Ratatouille» kommt am 3. Oktober ins Kino.



Besondere Rollenverteilung: Küchenbursche Linguini, Koch Remy.



Remys Bruder Emile: Er würde lieber essen als experimentieren.

Premiere für die Tour de Vins de France

Am 9. Oktober wird die von Sopexa und dem französischen Landwirtschaftsministerium organisierte Tour de Vins de France zum ersten Mal Halt in der Schweiz machen. 30 französische Winzer werden in diesem Rahmen ihre Weine in Zürich im Puls 5 in der Giessereihalle präsentieren. Das Schweizer Fachpublikum kann die Produkte der wichtigsten französischen Weinbaugebiete degustieren und direkt mit den Erzeugern oder Handelshäusern in Kontakt treten. Mit dabei sein werden Winzer der französischen Anbaugebiete Beaujolais, Bordeaux, Burgund, Champagne, Languedoc-Roussillon, Loire, Provence und Rhône. Zur Premiere in Zürich wird erstmals der Conseil des Vins du Languedoc unter den Veranstaltern sein. kr

www.sopexa.ch

Das neue Buch

Panorama einer spektakulären Gebirgslandschaft



Der soeben erschienene «Illustrierte Atlas des Himalaya» bietet einen Überblick über die gegenwärtige Landschaft und das Leben in den höchsten Bergen der Welt. Das farbige und umfassende Werk beleuchtet Aspekte von Geografie, Wirtschaft, Politik und Kultur der Himalaya-Region. Die beiden Autoren – David Zurick und Julsun Pacheco – behandeln die gesamte 2700 Kilometer lange Gebirgsregion vom Indus-Tal im nördlichen Pakistan und Indien über Nepal und Bhutan bis zu den verborgenen Königreichen Nordindiens. Der gründlich recherchierte Bildband mit eigens für dieses Buch erstellten 151 farbigen Karten ist ein Nachschlagewerk für Bergsteiger und Trekkingtouristen und ein «Muss» für jeden, der sich für die vielschichtigen Hintergründe des Fernreiseziels Himalaya und seiner Bewohner interessiert. dst

David Zurick, Julsun Pacheco: **Illustrierter Atlas des Himalaya**, AS Verlag Zürich, ISBN 978-3-909111-39-8, 256 S., Fr. 98.–

ANZEIGE

diga möbel

Preiswert und stabil ...

Gästezimmer Basic Buche laminiert

Bett inkl. Lättli, 90 x 200 cm
460.–*
statt 598.–

Schrank 2-türig
537.–*
statt 698.–



Hoteltischli 100 x 60 cm nur 240.–* statt 312.–, Nachttisch nur 239.–* statt 310.–
*Cash-Preis inkl. MwSt., Lieferung und Montage. Verrechnung über Prodega/TopCC/Aligro

Hinfahren – Prüfen – Profitieren

I d'diga muesch higa!

3400 Burgdorf/Bern
1023 Crissier/Lausanne
8953 Dietikon/Zürich
8600 Dübendorf/Zürich
6032 Emmen/Luzern
1700 Fribourg/Nord
8854 Galgenen/SZ
4614 Hägendorf/Olten
9532 Rickenbach/Wil
www.digamoebel.ch

liegenschaften

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

153650

Zu verkaufen in Locarno
an sehr ruhiger Lage, wenige Schritte zur Piazza Grande.

HOTEL-GARNI
in einem antiken Gebäude.

21 Zimmer mit Dusche/WC, Restaurant mit Kamin, Bar mit Kamin. Grosser Gewölbekeller, welcher auch als Pianobar oder Dancing genutzt werden kann. Garten, private Parkplätze.
CHF 2 250 000.–

fideconto
Locarno, Piazza Muraccio
Tel. 091 756 02 70
Fax 091 756 02 71
www.fideconto.com

seit 1963 member svit

178594

Zu verkaufen an der Goldküste des Thunersees zwischen Thun und Gunten

3 Min. vom Thunersee, Wellnesscenter, Uhrenmuseum und Schloss an attraktiver, bester Passantenlage, mit grossem Parkplatz (öffentlich) ein schönes, rustikales, traditionell bekanntes und beliebtes

Café/Restaurant mit Konditorei

Rustikaler Stil, 78 Sitzplätze im Rest./Café, 80 Sitzplätze im Garten, zum Teil mit Seesicht, grosse, gut eingerichtete Backstube mit Küche. Alles Parterre, grosser Keller mit Lagerräumen sowie eine 3½-Zimmer-Wirtewohnung und Personalzimmer.

Über 1,1 Mio. Umsatz bei 11 Monate offen.
Verhandlungspreis Fr. 1,4 Mio. (Richtpreis)
Amtlicher Wert Fr. 1,1 Mio.
Übernahme nach Vereinbarung.

Interessenten wenden sich unter Chiffre 178725 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

178725

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Trimmis

Sie suchen eine neue Herausforderung ?

Wenn Sie die feine Küche und den aufmerksamen, gepflegten Service bieten, erwarten Sie die besten Voraussetzungen im

Restaurant Sonne

Mit ca. 60 Sitzplätzen und einer modernen Infrastruktur kommen Sie in diesem gut eingeführten Betrieb auf Ihre Rechnung.

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Fotos an

Gastroconsult AG, Hans Lang
Alexanderstrasse 2, 7002 Chur

178652

Emmental

Landgasthof/Restaurant mit Metzgerei

zu verkaufen

- Restaurant mit diversen Lokalitäten 14 bis 180 Plätze
- Terrasse mit 80 Plätzen
- Neu renovierte Hotelzimmer
- Kegelbahn
- Hauseigene Metzgerei
- Parkplätze
- www.bahnhofhotel.ch

Interessenten melden sich bitte bei:
Christian Reber, Hotel Bahnhof
3555 Trubschachen
Telefon 034 495 51 22

178647

ZU VERKAUFEN
Trendlokal/Discothek

(im Mittelland)

VP 5,95 Mio./Cashflow 30%

Übernahme Aktiengesellschaft mit Liegenschaft (unbelastet)

Anfragen unter Chiffre 178681 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

178681

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung in renommiertem ****-Hotel am Vierwaldstättersee:

Kosmetikinstitut mit Wellnessanlage

Pachtobjekt, 170 m² mit mehreren Behandlungsräumen, Solariumraum, Biosauna, Whirlpools, privatem Vorgarten, und Aussenschwimmbad-Mitbenützung.

Informationen gegen schriftliche Bewerbung:
imhotel Bern, info@imhotel.ch
031 371 04 11

178719

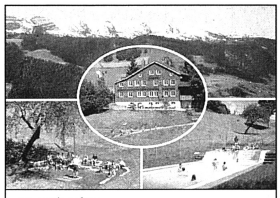
---

anzeigen

Kondomautomat

www.kondomautomat.ch
079 629 29 10 / 079 670 80 05

178468



zu verkaufen

Ferienhaus für Gruppen

an wunderschöner Aussichtslage in Unterwasser im Toggenburg

- Parzelle: 8154 m²
- 13 Schlafzimmer
- 3 Gemeinschaftsräume
- Volumen: 1718 m³ (GVA)
- eigenes Schwimmbad

www.blkb.ch ImmoCode V96E

CONTACT groups.ch
Hotels und Ferienhäuser für Gruppen
CH-4410 Liestal
Tel. 061 926 60 06
www.groups.ch/k-0056-6802

178648

JAEGER CONSULTING
HOTELLERIE – RESTAURATION – TOURISMUS

Für einen finanzkräftigen, seriösen Investor suchen wir

Hotel(s) an bester Lage (Kauf)

Stadtzentrum, Messe, Airport, Autobahn (ganze Schweiz)

Diskretion zugesichert.

Roland W. Jaeger, Ch. de Savoie 5
CH11305 Penthalaz
021 861 01 57, Natel 079 206 87 25
e-mail r.w.jaeger@bluewin.ch
www.jaegerconsulting.ch

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

Zu mieten gesucht

Räumlichkeiten im Raum Zentralschweiz/Ostschweiz

in Hotel, Ferienanlage, Wellnessbetrieb, Kurhaus, Klinik etc., zwecks Platzierung meiner Therapiepraxis. Offerten bitte unter Chiffre M 182-814218 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

178682

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauchs, von Privaten, 3 Monate «jung»:

White House TEPPAN YAKI

Edelstahl, zum Einbauen

L: 51 x B: 38 x H: 7 cm mit allen O-Dokumenten.

Originalpreis: CHF 3000.–, VP: 1500.–
Abholbar in Lully-sur-Morges

Telefon-Nr: 021 - 802 08 02

178472

---

aus- und weiterbildung



Sprachaufenthalte

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

174002

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

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

178595

Eine 115-Jährige im Look von heute?
Das sind ja ganz neue Seiten!

Une centenaire au look actuel?
Voilà quelque chose d'inédit!

Mit der neuen htr hotel revue sind Sie jetzt noch aktueller im Bild.
Mit neuem Namen, neuem Layout, neuer Schrift und dem neuen Bund «dolce vita».
Mehr Farbe, mehr News, mehr Extras. Bestellen Sie am besten noch heute
Ihr Abonnement: **Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.**
www.htr.ch

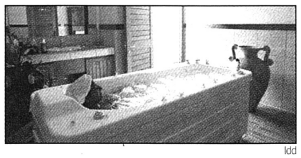
htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Wöchentlich mit Stellenangeboten

La nouvelle htr hotel revue vous tient encore mieux informé de l'actualité. Nouveau nom, présentation remaniée, amélioration des caractères et nouveau cahier «dolce vita».
Plus de couleur, plus d'infos, plus d'extras. Nous vous conseillons de commander votre abonnement dès aujourd'hui: par téléphone au **031 740 97 93** ou par écrit à **abo@htr.ch.**
www.htr.ch

htr hotel revue
L'hebdomadaire suisse du tourisme **Avec marché de l'emploi**

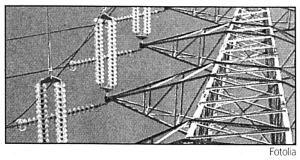
cahier français

htr hotelrevue No 40 / 4 octobre 2007



ldd

Les spas sous la loupe
Un bon spa est un spa qui gagne de l'argent. Interview d'un consultant français.
Page 21



Fotolia

Marché de l'électricité
Le libéralisation de ce marché permettra aux hôteliers de réaliser des économies.
Page 22



EHL

La restauration et l'hôtellerie jouent un rôle important dans l'offre de formation que la Suisse veut promouvoir à l'étranger.

Pour séduire à l'étranger

La nouvelle plate-forme Swiss Learning veut promouvoir l'éducation suisse à l'étranger. Le tourisme est présent.

MIROSLAW HALABA

La formation figure parmi les atouts importants de la Suisse sur le plan international. Sa visibilité est-elle suffisante? Non, ont répondu quelques institutions pédagogiques phare du pays. Aussi, ont-elle mis sur pied une plate-forme de promotion intitulée «Swiss Learning International Plattform». Lancée il y a un mois à Genève, cette dernière groupe, pour l'heure, douze écoles privées, ainsi que dix-huit universités et hautes-écoles spécialisées (HES). Les critères de participation sont «très stricts», indiquent ses responsables. Les écoles privées doivent être des internats «reconnus» et accrédités sur la scène internationale. Quant aux universités, elles doivent faire partie de la Conférence des recteurs des universités suisses. Une orginalité: la plate-forme est entièrement financée par des fonds privés. «Le budget annuel de 100 000 francs est couvert par les membres et les sponsors», note le directeur de Swiss Learning, Christophe-Xavier Clivaz.

Ces moyens sont bien faibles comparés, par exemple, aux 470 millions de francs suisses accordés par le gouvernement britannique pour la promotion de la formation anglaise à l'étranger. Mais, ce n'est toutefois pas rien. Swiss Learning a déjà pu éditer trois brochures. Elle publie un magazine semestriel en anglais et un guide à l'usage de l'étudiant. Elle prévoit d'organiser cinq réunions annuelles d'anciens élèves – car un de ses buts est aussi de contribuer au maintien des liens entre les anciens étudiants du pays – et diverses manifestations de promotion à travers le monde. Christophe-Xavier Clivaz vient ainsi de rentrer d'un voyage au Brésil en compagnie de représentants de six écoles. L'organisation pourra profiter des représentations suisses à l'étranger, comme les ambassades, pour relayer ses messsages.

La branche touristique est tout naturellement bien présentée sur cette plate-forme. «A l'étranger, la formation hôtelière vient spontanément à l'esprit lorsqu'il est question de formation en Suisse», note Christophe-Xavier Clivaz. Deux écoles hôtelières – les deux appartiennent au groupe Laureate Hospitality Education – figurent ainsi parmi les membres de la plate-forme: l'Ecole hôtelière de Glion et l'Ecole hôtelière Les Roches à Bluche (VS). Arie Van der Spek , le CEO de cette dernière institution est membre du comité. On s'étonnera, peut-être, de ne pas y trouver sur cette liste le nom de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Un choix délibéré. L'EHL a, en effet, sa propre stratégie de promotion et de recrutement. Elle note cependant qu'elle est indirectement représentée en tant que HES. Pour les écoles de Bluche et de Glion, Swiss Learning est «une excellente» plate-forme de promotion dont elles apprécient notamment les activités de «réseautage». «C'est un aspect très important pour se faire mieux connaître»,

«Notre budget est couvert par les membres et les sponsors.»
Christophe-Xavier Clivaz
Directeur de Swiss Learning

indique Michael Huckaby, l'un des responsables du marketing du groupe américain. Le tourisme helvétique apparaît aussi sur la liste des «partenaires» de la plate-forme, en fait les annonceurs dans les brochures. Swiss Deluxe Hotels, le groupe DSR et Suisse Tourisme sont aux côtés notamment de l'UBS, d'Audemars Piguet ou encore de Logitech. Suisse Tourisme attache de l'importance à cette «visibilité». «Il est essentiel que les étudiants potentiels puissent bénéficier des informations les plus exhaustives possible sur la Suisse touristique et qu'ils puissent ainsi faire connaissance avec le pays qui les accueillera, peut-être, pour plusieurs mois ou plusieurs années», indique sa porte-parole, Véronique Kanel.

D'autres entreprises du secteur touristique rejoindront-elles Swiss Learning? C'est probable. La plate-forme n'est qu'à ses débuts. Christophe-Xavier Clivaz est prêt à l'accueillir. «Nous sommes ouverts à tous», dit-il.

www.swisslearning.com

Enquête internationale Trois écoles hôtelières helvétiques apparaissent en tête de classement

L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), l'Ecole hôtelière de Glion et l'Ecole hôtelières Les Roches à Bluche (VS) figurent aux trois premières places d'une enquête électronique effectuée par la société britannique Taylor Nelson Sofres (TNS) Travel & Tourism. L'enquête a ceci d'intéressant qu'elle a été faite auprès de 1400 recruteurs travaillant pour les chaînes hôtelières internationales et les entreprises spécialisées dans les métiers de l'accueil. On notera qu'elle a été mandatée par Laureate Hospitality Education, le groupe qui contrôle les écoles de Glion et de Bluche. Deux cent septante cinq personnes de 52 pays et de 39 chaînes internationales ont répondu à l'enquête, soit un retour de 20%. L'EHL et l'Ecole hôtelière de Glion ont obtenu 50% des suffrages et l'Ecole Les Roches 48%. Pour David Graves, président de Laureate Hospitality Education, ces résultats «confirment que l'éducation hôtelière suisse est la plus reconnue au monde». Les écoles citées dans l'enquête sont classées en trois groupes. Dans le 2e groupe, on trouve Cornell University (35% des citations) et Hotelschool The Hague (28%). Dans le 3e figurent: Oxford Brooks University (14%), Swiss Hotel management School (11%), Hogere Hotel School Maastricht (11%) et Institut hôtelier «César Ritz» (9%). mh

Un programme informatique et une solution informatique ca n'est pas la même chause!
Micros-Fidelio par Check-In Data la solution informatique intégrée à vos besoins
hotellerie suisse preferred partner
Plus d'informations: www.checkindata.com Tél: 044 701 96 96
CHECK IN DATA
Chez eux chez les meilleurs

• POUR LE BAIN • LE LIT • LA TABLE • LA CUISINE •
Nappe SAMOS
Qualité en polyester, lavable à 40°C. Autres dessins, couleurs et dimensions sur demande.
standardtextile
Standard Textile GmbH
CH-8753 Mollis • Netstalerstrasse 11 • Tel. 055 618 41 41
Fax 055 618 41 00 • switzerland@standardtextile.com

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
hotellerie suisse

guhl/partners.

Toute une année de dolce vita pour 145 francs seulement?

Voilà quelque chose d'inédit!

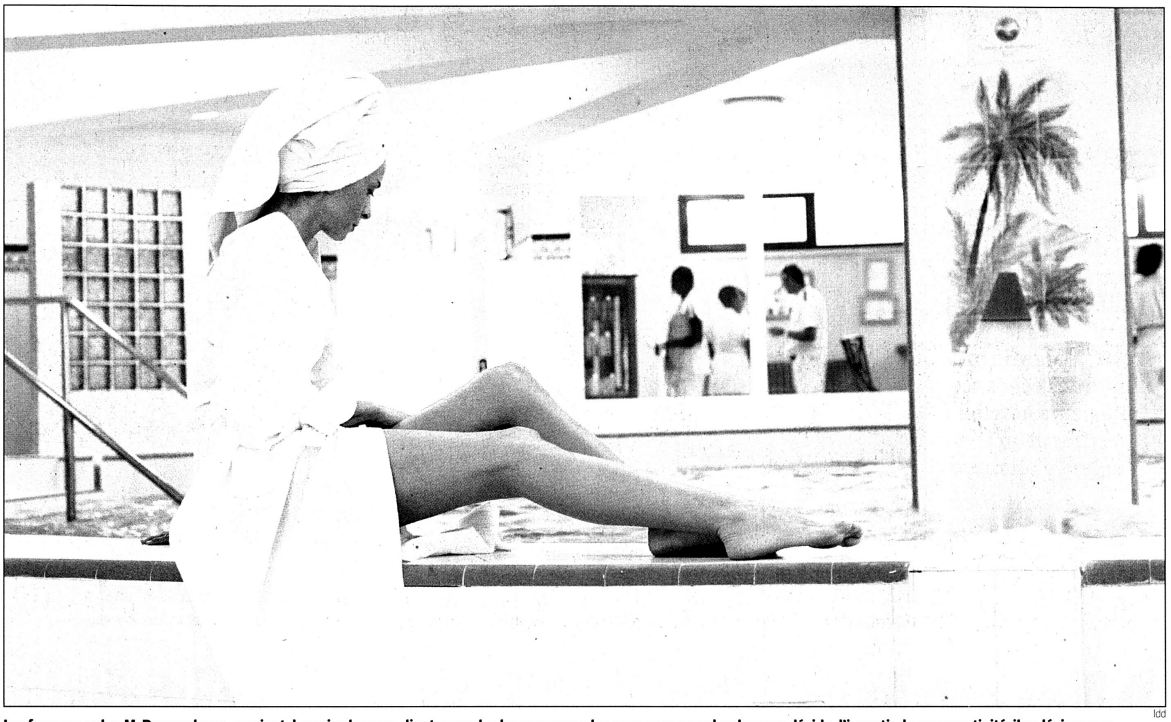
Abonnez-vous maintenant à la nouvelle htr hotel revue. Présentation remaniée et nouveau cahier «dolce vita». Chaque jeudi dans votre boîte aux lettres.

Téléphone 031 740 97 93, abo@htr.ch.

www.htr.ch

htr hotel revue

L'hebdomadaire suisse du tourisme Avec marché de l'emploi



ldd

Les femmes, selon M. Demeerlaere, seraient de moins bonnes clientes que les hommes pour les spas «car quand un homme décide d'investir dans une activité, il ne lésine pas».

Le spa? Incontournable!

Spécialiste des spas à l'échelon mondial, le Français Jean-Pierre Demeerlaere en a créé une cinquantaine sur plusieurs continents, de l'Ile Maurice aux Emirats arabes en passant par la Russie et la Chine. Interview.

OLIVIER GRIVAT

«Des hôtels 4 étoiles Luxe aux 5-étoiles, il est inimaginable aujourd'hui de ne pas offrir les installations d'un spa à la clientèle», assure Jean-Pierre Demeerlaere, un Français de 57 ans, basé à Théoule-sur-Mer près de Cannes. Cet ancien professeur d'éducation physique reconverti dans le bien-être parle en connaissance de cause. Avec sa société DJP Spa Consulting, il a créé ou collaboré à 50 installations sur tous les continents, de la France au Sénégal, du Canada à La Nouvelle-Calédonie en passant par le Liban, la Tunisie et même les villes organisatrices de futurs jeux olympiques, Pékin et Sotchi où se tiendront les JO d'hiver de 2014 et où un grand hôtel aménage un spa de 3600 m2. A Ras Al-Khaimah, à 100 km au nord de Dubaï, l'Al-Hamra Palace qui appartient au cheikh de cet émirat ouvert depuis peu au tourisme, est en train de terminer une installation de 2000 m2.

Les spas ne répondent-ils pas à un effet de mode?
Il y a bien sûr un effet de mode qu'on ne peut négliger mais surtout la réponse à un véritable besoin.. S'occuper du bien-être de son corps, c'est aujourd'hui comme boire ou manger. Depuis cinq ans, on peut dire qu'il existe un véritable besoin en spas dans l'hôtellerie. Ce ne sont plus seulement les femmes qui sont demandeuses. Il y a de plus en plus d'hommes dans la clientèle. On arrive à 50-50. Les hommes sont d'excellents clients car ce sont de nouveaux clients. Les femmes ont, en général, un peu tout essayé. Financièrement, les hommes détiennent le pouvoir de décision. Et quand un homme décide d'investir dans une activité, il ne lésine pas!

Qu'est-ce qu'un bon spa?
Un bon spa est d'abord un spa qui gagne de l'argent. Et pour cela, il faut qu'il soit bien conçu et bien géré. Il doit être beau, agréable et offrir une bonne qualité de soins. Les spas qui perdent de l'argent sont généralement ceux qui sont mal gérés. Ou qui ont tellement investi dans la décoration qu'il est impossible d'avoir un retour sur investissement.

Quel est le plus beau spa au monde?
J'aurais du mal à en désigner un en particulier. Il existe des spas absolument magnifiques en Asie et au Proche-Orient, à Dubaï notamment. Certains sont dessinés par des architectes d'intérieur et des décorateurs de talent. Mais ce n'est pas parce qu'ils sont beaux qu'ils sont rentables. Il y aussi une certaine injustice sur le plan géographique. Le coût de la main d'œuvre représente jusqu'à 45% des coûts de fonctionnement en Europe ou en Amérique du Nord. En Asie et en Afrique, la main d'œuvre y est très bon marché et ne représente parfois que 10% des coûts de fonctionnement.



«Un bon spa est un spa qui gagne de l'argent. Pour cela, il faut qu'il soit bien conçu.»
Jean-Pierre Demeerlaere
Directeur de DJP Spa Consulting

En dehors de la main d'œuvre, que coûte l'aménagement d'un spa?
Un spa livré clé en main d'une surface de 2000 à 3000 m2 peut coûter, tout équipé, quelque 5 à 6 millions de francs suivant les infrastructures. Dans un spa, il y a des espaces rentables et d'autres qui ne le sont pas du tout. Il faut équilibrer ces trois zones. Il y a la zone où l'on perd de l'argent, ce sont les bassins des piscines. Il y a la zone où l'on ne gagne pas d'argent, ce sont les hammams et jacuzzis. Il y a enfin les zones où les spas gagnent de l'argent, ce sont les cabines de soins et de massages. Pour qu'un spa soit rentable, il faut un équilibre judicieux entre ces trois zones.

Quelles sont les nouvelles tendances dans le secteur du bien-être?
La clientèle exige de plus en plus de la qualité et de la technicité dans le traitement. Elle veut des produits de qualité exclusifs. Tous les produits de soins ne se valent pas. Comme pour les restaurants, un fast-food ne vaut pas un «gastro». Les matières premières utilisées ne sont pas les mêmes. Il y a sans cesse de nouveaux produits de soin mais ce n'est pas un nouveau produit qui va faire le succès d'un spa. C'est la qualité de l'accueil, c'est le suivi hôtelier et c'est surtout la qualité des massages. La formation du personnel est capitale. Dans ce domaine, il y a une rotation qui est très importante. Le personnel va là où le paie le mieux. Pour les garder, les spas ont tout intérêt à bien payer les meilleurs éléments.

Bien loger les saisonniers

Les stations n'ont pas assez de logements pour les saisonniers. Vendredi, à Martigny, plusieurs pistes ont été évoquées.

DANIELLE EMERY MAYOR

Le problème touche toutes les stations. Certaines ont apporté des solutions dont on pourrait s'inspirer. «La création d'un espace regroupant des services de proximité pour l'accueil des saisonniers contribue au bon déroulement de la saison et à une fidélisation du personnel», rapportait Pierre Balme, président de communes des Deux Alpes, à 60 km de Grenoble. Avec un financement public avoisinant 100 000 euros par an, cette station propose aux saisonniers un lieu d'accueil pour les écouter, les orienter et leur permettre d'accéder aux différentes informations dans des domaines multiples (santé, emploi, logement, vie quotidienne). Le bureau, ouvert à l'année, met en contact propriétaires d'appartements, employeurs et employés. «J'ai écrit à tous les propriétaires d'appartements aux volets clos pour proposer que nous les mettions en relation avec des locataires.»

Essayer d'apporter des solutions visant l'intégration
Les logements proposés aux saisonniers sont ceux dont le touriste ne veut plus et qui ont été construits dans les années 60-70. «Nous avons rapproché l'offre de la demande et surtout nous sécurisons la relation. Ce service est gratuit. C'est l'employeur qui verse la caution et le loyer au propriétaire, ce qui représente une sécurité pour le propriétaire de l'appartement.» Des stations ont répondu au problème en construisant des logements pour les saisonniers. D'autres craignent le côté ghetto de cette solution. Champéry, en Valais, a trouvé avec les Maisons de Biarritz des partenaires partageant la même volonté de «fondre» les saisonniers dans la population de la station. «Il y a un léger décalage entre le personnel permanent et les employés saisonniers. Nous essayons d'apporter des solutions d'intégration», note le président de la commune, Georges Mariétan. «Nous voulons en effet garder le caractère villageois de Champéry.»

«Chaque hôtelier connaît la difficulté de recruter du personnel de qualité, surtout dans le cadre de contrats saisonniers», note Christophe Peyre, directeur général du développement des Maisons de Biarritz. Dans un marché tendu par les employeurs, la compétitivité passe par une recherche constante d'amélioration des conditions de travail et la fourniture d'un logement de qualité.» Voilà pourquoi les Maisons de Biarritz (à la fois bâtisseurs et hôteliers) prévoient des logements pour leurs employés dès la conception du projet avec les architectes. Et c'est le cas à Champéry.

Si le saisonnier est mécontent, la qualité s'en ressent
Chaque station doit trouver sa solution adaptée, sans tarder, car les difficultés vont croissant. Le problème peut être plus facilement résolu s'il est abordé en regroupant tous les partenaires concernés, y compris les communes. «Un employé saisonnier soumis à des problèmes de logement, connaissant des difficultés d'intégration ou très insatisfait de son revenu ne peut fournir une prestation de qualité. Les employés saisonniers étant souvent en contact direct avec la clientèle, il est d'autant plus important de veiller à leur offrir de bonnes conditions de vie durant leur séjour en station», a souligné Christophe Clivaz, professeur à la HES-SO Valais.

Le tourisme d'affaires est en grande forme, constate CWT



Swiss-Image

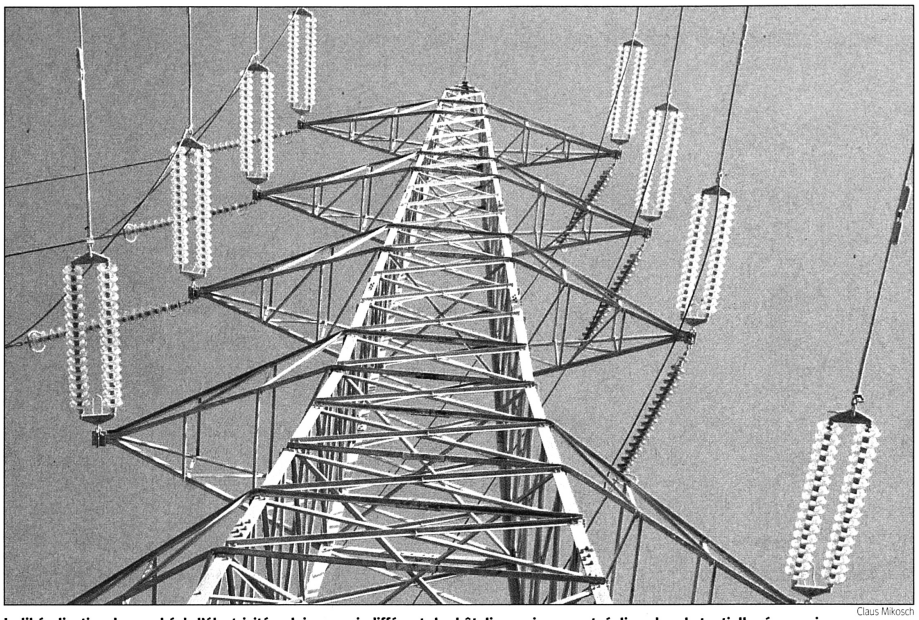
Le tourisme d'affaires se porte bien comme le montrent en particulier les résultats, au premier semestre 2007, du groupe Carlson Wagonlit Travel (CWT). Leader mondial dans la gestion des voyages d'affaires, CWT a enregistré un volume de ventes de 11,1 milliards de dollars (environ 12,9 milliards de francs suisses), ce qui représente une progression de 45%. La plus forte augmentation a été constatée aux Etats-Unis avec 104%. Pour CWT, ces performances résultent notamment des solides fondamentaux qui caractérisent la branche et des effets positifs de l'acquisition, l'an passé, de la société Navigant International, spécialisée dans l'offre de programmes de gestion des voyages d'affaires. De fortes progressions ont également été enregistrées sur les marchés australien et britannique avec, respectivement, 86 et 33% de hausse. mh

Téléverbier envisage de lancer une carte de fidélité pour sa clientèle

Téléverbier a planché sur un projet de carte de fidélité destiné aux usagers de ses installations, a révélé, la semaine dernière, Le Matin Bleu. Citant le directeur de Téléverbier, Eric Balet, le quotidien gratuit indique que la «Carte Club» coûtera nonante-neuf francs, voire neuf francs pour les étudiants qui bénéficieraient ainsi d'un tarif de promotion spécial. Les économies réalisées par les détenteurs de la carte augmenteraient en fonction du degré d'utilisation des installations. Les rabais les plus intéressants seraient octroyés lors de journées précises qui seraient situées en début au en fin de saison. Interrogé sur cette offre, qui concernerait les domaines skiables de Verbier et de Thyon, Téléverbier n'a pas voulu donner davantage d'informations, précisant que «les décisions définitives liées à la définition du produit n'ont pas encore été validées par l'ensemble des partenaires». mh

La libéralisation du marché de l'électricité sera effective à partir du 1er janvier 2008. Malgré la proximité de l'échéance, plusieurs hôteliers estiment qu'il est urgent d'attendre.

JEAN-JACQUES ETHENOZ



Claus Mikosch

La libéralisation du marché de l'électricité ne laisse pas indifférents les hôteliers qui pourront réaliser de substantielles économies.

Marché de l'électricité: il est urgent d'attendre

Refusée par le peuple, la libéralisation du marché de l'électricité sera néanmoins effective en 2008. Ainsi en ont voulu les Chambres en réservant cette ouverture à des clients dont la consommation annuelle dépasse les 100 000 kW/h. Ceux-ci, dont de nombreux hôteliers, auront la possibilité de frapper à la porte d'un des 900 (!) fournisseurs d'énergie de notre pays.

Seule certitude: les prix de l'électricté baisseront

Que feront les hôteliers? «Rien pour le moment! Il est urgent d'attendre», ont-ils presque tous répondu. «Tout se passe un peu comme lors de la libéralisation des «télécoms», il a fallu attendre avant d'y voir clair», note l'hôtelier lausannois Eric Fassbind. «Attendons dès lors des offres et, surtout, des informationsprécises.» Il est vrai que, pour le moment, les informations précises font défaut, même si des fournisseurs, comme la Romande Energie et les Forces motrices bernoises (FMB), ont annoncé des séances d'information dans le courant du mois d'octobre. Seule certitude: les prix baisseront. Au coup par coup et sur demande, certains ont déjà été réadaptés dès les premières velléités d'ouverture. «Alors qu'il était presque impossible d'entrer en matière auparavant, nous avons déjà pu gagner quelques centimes par kW/h», déclare Nicolas Ming, directeur de l'Hôtel Astra à Vevey, qui lui aussi se réfère au précédent de la libéralisation des «télécoms». Président d'hôtellerie vaudoise, Philippe Thuner abonde dans ce sens: «Oui, la concurrence fera certainement baisser les tarifs.» Et il rappelle que dans le canton de Vaud, l'électricité est plus chère que dans presque tous les autres cantons. Mais il se demande quelle sera la qualité des services pour le client qui voudra changer de fournisseur? Dès lors, lui aussi attend des informations sans craindre pour autant les pénuries connues en NouvelleZélande et en Californie. Et Hôtellerie vaudoise n'a émis aucune recommandation pour l'instant. Du côté de GastroVaud, on garde la même réserve. «Difficile de dire ce qui va se passer. Et puis, les situations sont très différentes», estime son président Frédéric Haenni.

> «Il faut attendre pour y voir clair. Attendons donc des offres et des précisions.»
>
> **Marc Fassbind**
> Fassbind Hotels

Développer des prestations énergétiques pour l'hôtellerie

Même si les situations sont encore plus différentes à l'échelon national et que l'association n'a émis aucune recommandation, Hans Peier, responsable du secteur politique énergétique de GastroSuisse, émet les mêmes réserves. Mais il se veut plus précis: «Il existe des modèles qui démontrent que nous pourrions bénéficier d'avantages certains. Par exemple pour ce qui est de la négociation des forfaits de groupe».

Hans Peier cite ainsi l'Allemagne où la négociation des tarifs peut se faire sur la base de la consommation globale d'un groupe et non pas comme cela se pratique en Suisse sur la base de la consommation du plus gros client. C'est cette même démarche que pratiquera hôtelleriesuisse qui a signé, en avril, un contrat de partenariat énergétique avec les FMB. Contrat aux termes duquel deux partenaires s'engagent à «développer des prestations énergétiques et des produits spécifiques à destination de la branche». Sans pour autant en dire plus pour le moment. Alors que les fournisseurs d'énergie, eux, fourbissent leurs armes. Dans tout le pays, des «pôles de fournisseurs» se sont déjà créés. Pour assurent-ils «harmoniser les collaborations techniques» mais aussi les prestations et la tarification.

Et la pratique?

Concrètement, il sera possible à un hôtelier genevois de s'adresser à un fournisseur grison pour la seule raison qu'il lui fournit une énergie «verte» moins chère ou plus simplement parce qu'il connaît le directeur de la compagnie. Tels sont quelques-uns des propos de Daniel Herrera, responsable de la communication de la Romande-Energie à Morges.

Daniel Herrera s'empresse toutefois d'ajouter que, techniquement, la problématique est nettement plus complexe et que les fournisseurs l'étudient encore. Car, pour reprendre l'exemple précédemment évoqué, il faudra que le fournisseur grison soit en mesure d'assurer l'approvisionnement (le volume) et la qualité (force, tension, régularité) de son énergie. A cela s'ajoute le prix du transport, pris en charge, sur un réseau de 6700 km par «Swissgrid», une société nationale pour l'exploitation du réseau. Sans compter le raccordement car comme c'était le cas lors de la libéralisation des télécoms, les opérateurs locaux détiendront encore les droits sur le dernier kilomètre.

Il est donc vraiment «urgent d'attendre» car rien n'est encore défini. jje

Un mois de réflexion sur l'avenir de la montagne

Préoccupés par le boom de l'immobilier en montagne, quatre architectes valaisans ont mis sur pied l'association Altitude 1400 afin de stimuler «le dialogue et chercher des solutions» aux problèmes créés par ce phénomène. Pour concrétiser cette volonté d'agir, ils lancent aujourd'hui, 4 octobre, à Sierre, un programme de manifestations qui se déroulera durant tous le mois d'octobre. Ce programme prévoit quatre expositions, trois conférences et une table ronde qui aura lieu le 25 octobre et dont les participants essayeront de répondre à la question: comment planifier la construction dans les stations de montagne? Pour les fondateurs de l'association, les problèmes de construction qui se posent au-dessus de 1400 mètres sont les mêmes qu'en ville. mh

Septante-cinq ans de développement des sports de neige

Quelque six cents membres de Swiss Snowsports sont attendus vendredi et samedi à Zermatt pour un cours organisé dans le cadre du 75e anniversaire de leur association. Diverses actions de promotion sont, par ailleurs, prévues durant l'hiver 2007/2008 afin de rendre attentif le public aux activités déployées par Swiss Snowsports en faveur du développement des sports



Swiss-Image

de neige en Suisse. Ainsi, du 21 au 25 janvier 2008, 75 classes d'école du Plateau suisse seront invitées à séjourner gratuitement à la montagne. Les stations organiseront aussi durant la prochaine saison hivernale des courses nostagiques avec des équipements d'époque. mh

Ouverture d'un hôtel Small Luxury à Genève

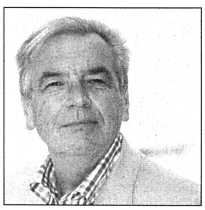
En décembre, l'Eastwest Hôtel, membre des Small Luxury Hotels of the World, ouvrira ses portes dans le quartier des Pâquis à Genève. L'adresse se veut très contemporaine, d'un luxe discret évoquant le charme et l'atmosphère d'une résidence privée. Elle proposera 41 chambres. Le bar et le restaurant seront gérés en partenariat avec les frères Pourcel du Jardin des Sens à Montpellier. Eastwest Hôtel fait partie d'un groupe d'hôtels privés qui comprend aussi le Tiffany Hôtel à Genève, l'Hôtel Lenox Montparnasse et l'Hôtel Villa des Ternes à Paris. A Genève, les deux établissements seront dirigés par Marc-Antoine Nissille, directeur général, et Diane Predieri, sous-directrice. jje

Euro 2008: la promotion passe aussi par la mode

La promotion de la Suisse et de l'Autriche, liée à l'Euro 2008 , passe par différents canaux dont la mode. Les deux pays organisateurs du championnat d'Europe de football ont ainsi lancé un concours destiné aux stylistes. «11 Meter Mode», c'est le nom du projet, veut utiliser le design de mode pour rapprocher les deux nations. Invités à traiter le thème du football, onze maisons de mode autrichiennes ont déjà fait l'objet d'une première sélection. Le projet est notamment soutenu par Présence Suisse et l'ambassade de Suisse en Autriche. mh

Qui défendra la cause touristique au Parlement?

Le 21 octobre sera marqué par les élections au Parlement. Quels politiciens défendront le tourisme lors de la prochaine législature? Afin de répondre à cette question, hotelleriesuisse a ouvert une plate-forme électorale à l'adresse www.hotelleriesuisse.ch/wahlplattform. Cette plate-forme présente différents candidats disposés à défendre la branche. Nous avons publié depuis le 20 septembre les réponses aux cinq questions posées à plusieurs candidats figurant sur cette plateforme. Après le Vaudois Laurent Wehrli et la Valaisanne Brigitte Diserens, c'est au tour du Genevois Jean-Pierre Jobin de répondre cette semaine à ces questions. mh/lm



Elections

Jean-Pierre Jobin

Profession: ingénieur civil

Parti: PDC

Mandat politique: candidat au CN et au Conseil des Etats

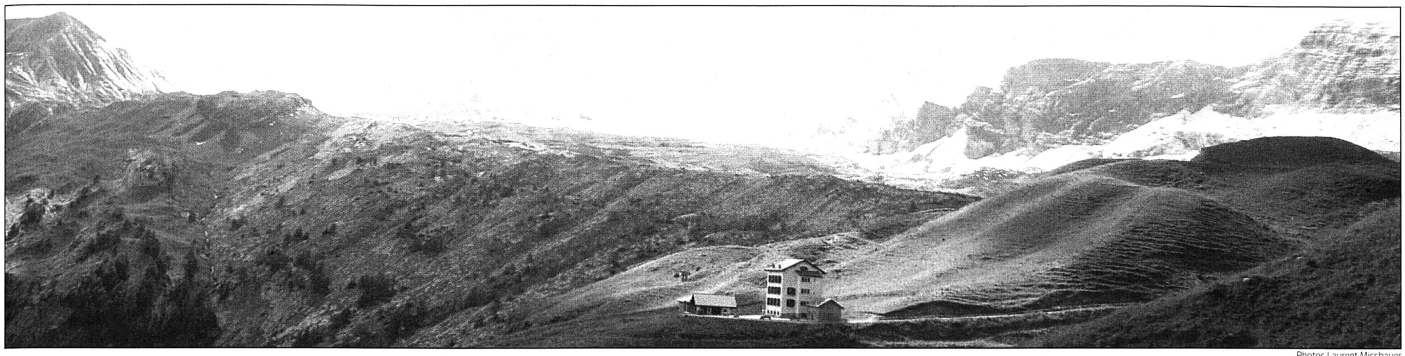
1. Quelles sont vos affinités avec le tourisme?
En ma qualité de directeur général de l'Aéroport international de Genève pendant plus de treize ans, du mois d'août 1993 au mois de janvier 2006, j'ai évidemment été proche des milieux touristiques. Depuis le mois de juin de l'année passée, je préside en outre aux destinées de Genève Tourisme et Bureau des congrès et il va sans dire que cette activité m'amène à être encore davantage impliqué dans le domaine du tourisme.

2. Si vous étiez élu, quelle serait votre priorité au niveau touristique?
Je suis candidat aussi bien au Conseil national (CN) qu'au Conseil des Etats et, en cas d'élection, je m'engagerais bien entendu en faveur du tourisme suisse. Ma priorité serait de veiller plus particulièrement à ce que Suisse Tourisme (ST) reçoive les ressources financières nécessaires au bon déroulement de son travail.

3. Contre quel projet ou contre quelle proposition touchant le tourisme vous opposeriez-vous?
Je m'opposerais à tout projet visant à affaiblir l'industrie touristique suisse.

4. Quelle thématique touristique considérez-vous comme étant particulièrement importante pour votre région?
L'augmentation des moyens mis à disposition de ST pour renforcer l'image touristique de la Suisse dans le monde.

5. Si l'attribution du crédit à ST était de votre seule compétence, quel montant accorderiez-vous?
J'accorderais le montant précédemment attribué par les Chambres, à savoir 186 millions de francs, somme à laquelle j'ajouterais non seulement le renchérissement de neuf millions de francs mais également le montant permettant de renforcer les actions annuelles de Genève Tourisme, c'est-à-dire trois millions de francs multipliés par quatre ans, ce qui donne douze millions de francs. En tout, j'allouerais donc un montant total de 207 millions de francs pour les années 2008 à 2011.



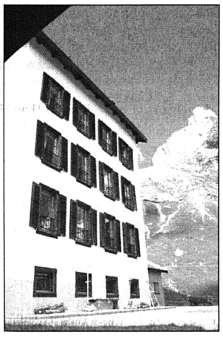
Photos Laurent Missbauer

Accroché à la montagne, l'hôtel historique du Sanetsch propose désormais un cadre enchanteur à une clientèle individuelle appréciant les hôtels de charme ou à de petits groupes de séminaires.

Le «nid d'aigle» du Sanetsch

Situé au pied du massif des Diablerets, en aval du col du Sanetsch sur la commune valaisanne de Savièse, l'Hôtel du Sanetsch vient d'être entièrement rénové avec goût et passion.

LAURENT MISSBAUER



L'Hôtel du Sanetsch se situe dans un cadre majestueux.

Nid d'aigle idyllique, hôtel de charme, magnifique travail de décoration… Les messages inscrits dans le livre d'or de l'Hôtel du Sanetsch sont tous très élogieux. Au fil des pages, on peut également y lire ce qui suit: «Vous avez créé un véritable petit coin de paradis: ici on se ressource, on se laisse vivre et on se fait chouchouter par Rosette. Nous reviendrons, c'est certain, car vous avez créé un endroit merveilleux!»

«Vous», c'est Rosette et Jean-Maurice Luyet, les propriétaires de l'Auberge du Barrage du Sanetsch, située un peu plus haut dans la montagne. En plus de leur Auberge, ils louent désormais l'Hôtel du Sanetsch à la commune de Savièse.

> **«Vous avez créé un véritable petit coin de paradis: ici on se ressource et on se laisse vivre.»**
>
> **Le message d'une cliente**
> dans le livre d'or de l'Hôtel du Sanetsch

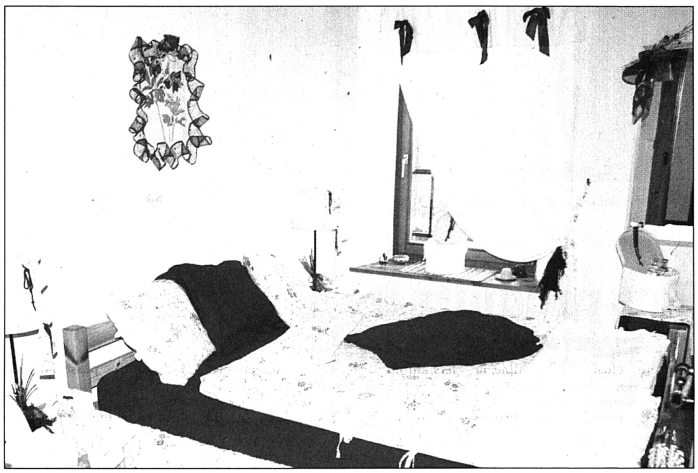
Une clientèle de séminaires plutôt que des colonies

En rachetant l'Hôtel du Sanetsch et en le rénovant de 2004 à 2006, la commune a voulu participer «plus activement qu'elle ne l'avait fait jusqu'ici au développement touristique de la région du Sanetsch et de l'alpage de Tsanfleuron», peut-on lire sur le site communal www.saviese.ch. Mais plutôt que d'accueillir des colonies de vacances comme cela avait été le cas par le passé, l'Hôtel du Sanetsch vise désormais une clientèle à plus fort pouvoir d'achat. Notamment une clientèle individuelle qui apprécie les hôtels historiques sortant de l'ordinaire – le bâtiment a plus de cent ans –, ainsi que de petits groupes de séminaires désireux de se retirer dans un endroit à la fois insolite et isolé mais pas pour autant dénué de charme.

«Nous n'en sommes qu'au début mais nous avons déjà accueilli plusieurs groupes de Suisses alémaniques», note Rosette Luyet. «Nous ne sommes en effet pas très éloignés de Gstaad avec le téléphérique qui relie Gsteig à notre auberge et l'Hôtel du Sanetsch nous permet de proposer vingt-deux lits dans un cadre encore plus coquet que celui de l'auberge», ajoute Jean-Maurice Luyet.

Comme dans une maison de poupées

Les clients apprécient particulièrement la décoration des chambres. Celles-ci sont en effet aménagées avec un grand souci du détail. Elles jouent ainsi allègrement dans le registre «chalet suisse» tout en y ajoutant un côté romantique ou, c'est selon, enchanteur. «Nos douze chambres sont toutes différentes et certaines d'entre elles semblent sorties d'une maison de poupées», relève Rosette Luyet. La nuitée, avec «petit-déjeuner à base de produits du terroir» revient à 92 francs par personne. C'est le prix à payer dans cet hôtel qui compense l'absence de sanitaires dans les chambres par une position exclusive, en pleine nature, au pied du glacier de Tsanfleuron, et surtout par une décoration très soignée et parfois directement inspirée par le travail sur les alpages de la région. Ainsi, dans les sanitaires à l'étage, des boilles de lait font office de poubelles!



Certaines chambres, aménagées avec soin par Rosette Luyet, semblent sorties d'une maison de poupées.

La situation de l'hôtel à près de 2000 m. d'altitude ne comporte toutefois pas que des avantages. La période d'ouverture de l'hôtel est ainsi relativement restreinte. «La route d'accès est fermée dès les premières chutes de neige importantes, ce qui fait que nous ne sommes ouverts que de fin mai à début novembre», conclut Jean-Maurice Luyet.

www.sanetsch.ch/hotel.html

Ouchy: le Lausanne Palace à l'abordage

La Loterie romande a misé sur le Lausanne Palace pour reprendre la gestion du Château d'Ouchy. Un futur hôtel de charme aux portes du Beau-Rivage. De la rivalité dans l'air et dans l'eau?

OLIVIER GRIVAT

Célèbre pour ses pirates, le port d'Ouchy sera-t-il bientôt l'objet d'une bataille navale moderne entre le Lausanne Palace et ses rivaux du bas, le Beau-Rivage Palace (BRP) et l'Hôtel d'Angleterre? Sans état d'âme, la Loterie romande a décidé de confier au «Palace du haut» et à son directeur général Jean-Jacques Gauer, la gestion complète du Château d'Ouchy acquis en 2000. Et cela au pied même du donjon de la famille Landolt qui contrôle les quais d'Ouchy: «Il n'y a pas de territoire réservé», réplique le président du Lausanne Palace, René de Picciotto. «Si le BRP veut ouvrir un fantastique hôtel au centre de Lausanne, on n'en fera pas une jaunisse.»

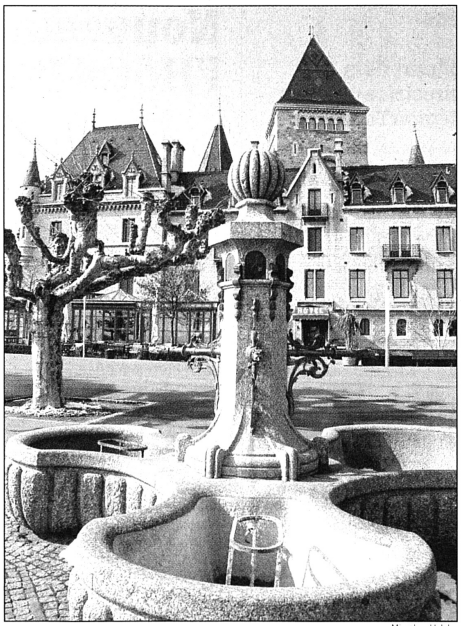
L'Hôtel du Château d'Ouchy deviendra un hôtel de charme

Les deux palaces lausannois avaient répondu à l'appel d'offre de la Loterie romande paru en juin dernier. C'est le Lausanne Palace & Spa qui a emporté la mise: «Nous allons redonner une certaine atmosphère à cette maison», promet Jean-Jacques Gauer, qui veut en faire un hôtel de charme ne concourant pas dans la catégorie des cinq-étoiles. «C'est le troisième objet le plus photographié des bords du Léman après Chillon et le jet d'eau. Nous allons utiliser toutes les synergies possibles avec le Lausanne Palace, que ce soit pour les rotations du personnel (Ndrl: 50 emplois seront créés à Ouchy) ou pour certains services, comme l'utilisation du spa). Nous allons donner un air de St-Tropez à la terrasse. Avec le Beau-Rivage, nous avons toujours entretenu de bonnes relations et nous n'allons pas nous regarder en chiens de faïence», sourit Jean-Jacques Gauer qui est aussi le président des Leading Hotels of the World.

Le Lausanne Palace a un droit de rachat sur le Château d'Ouchy

Pour la Loterie romande qui a vu être reportée à 2009 la décision d'ouverture de nouveaux casinos B, la nécessité se faisait sentir de pendre une décision ferme et rapide: «Nous n'avons pas la vocation d'être des hôteliers. Ce sont les circonstances qui nous ont amenés à devenir propriétaire», a rappelé le président de la Loterie romande, le Jurassien Jean-Pierre Beuret. «Nous aurions pu revendre le bâtiment à de riches étrangers pour en faire des appartements privés mais nous avons préféré relever le challenge en restaurant le bâtiment pour en faire un établissement de prestige».

Convaincue qu'elle allait emporter la concession A dans la bataille pour l'obtention d'une maison de jeux qui l'opposait à Montreux au groupe français Barrière, la Romande des Jeux, constituée des six cantons romands et de la Loterie romande, avait acheté la vénérable bâtisse au vigneron Patrick Fonjallaz pour 34,5 millions de francs en 2000. Avec les 15 millions que vont coûter les travaux de restauration, les 50 chambres du Château d'Ouchy, ainsi que les restaurants vont revenir à 50 millions de francs. Un hôtel impossible à rentabiliser? Le Lausanne Palace possède un droit de rachat si la Loterie romande voulait s'en défaire: «Pas tout de suite, mais tout est possible dans le futur», estime René de Picciotto qui est aussi président de SG Private Banking à Genève et le propriétaire à 60% du plus grand hôtel de Suisse, le Crowne Plaza, à côté de Palexpo et de l'aéroport de Genève. On notera enfin que le Château d'Ouchy devrait rouvrir ses portes au mois de juillet de l'année prochaine.



Miroslaw Haliaba

Le Château d'Ouchy a été repris par le Lausanne Palace.

> **«Si le BRP veut ouvrir un hôtel au centre-ville, on n'en fera pas une jaunisse.»**
>
> **René de Picciotto**
> Président du Lausanne Palace



«Nous avons toujours entretenu de bonnes relations avec le Beau-Rivage et nous n'allons pas nous regarder en chiens de faïence.»
Jean-Jacques Gauer, Lausanne Palace & Spa

24



Photos Alexandre Nicoulin

Davide Bertilaccio et **Sandra Mudronja.**



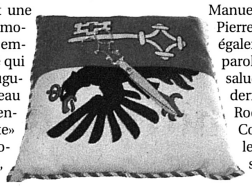
De g. à dr.: **Manuel Tornare, Pierre Maudet** et **Sir Rocco Forte.**

«The» hôtel!

Pour Sir Rocco Forte, l'Hôtel Richemond, inauguré la semaine passée, a toujours été «the» hôtel à Genève.

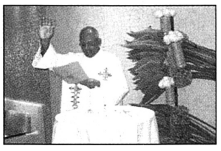
ALEXANDRE NICOULIN

Mercredi dernier, c'est une cérémonie empreinte de sobriété qui a marqué l'inauguration du nouveau Richemond. En attendant la «grande fête» du 22 novembre prochain, Rocco Forte, le nouveau propriétaire du Richemond, a rappelé qu'il avait toujours eu des vues sur l'Hôtel Richemond: «Lorsque mon groupe gérait l'Hôtel des Bergues, je gardais déjà un œil sur le Richemond. Pour moi, il était 'the' hôtel à Genève». Sa formule ne manque pas de piment. En effet, dans un panorama bouleversé par de nombreuses rénovations, l'Hôtel des Bergues s'est en effet imposé ces derniers temps comme «the» cinq-étoiles de référence à Genève. Néanmoins, Rocco Forte est convaincu d'avoir désormais la perle qui lui permettra de relever le défi.



La rade de Genève: un écrin cinq étoiles

Les conseillers administratifs Manuel Tornare et Pierre Maudet ont également pris la parole pour saluer le petit dernier de la Rocco Forte Collection. Si le premier a souligné que «le tourisme se porte bien à Genève», le second a exprimé sa volonté de «valoriser la rade» et d'en faire «un écrin» pour ses perles, à savoir pour les grands hôtels qui s'y trouvent tout autour. On relèvera par ailleurs que la cérémonie d'inauguration s'est achevée par la bénédiction du Père Denis. Ce dernier a recommandé de ne jamais négliger l'hospitalité: «Parfois, certains ont accueilli des anges sans le savoir.»



La bénédiction du **Père Denis.**

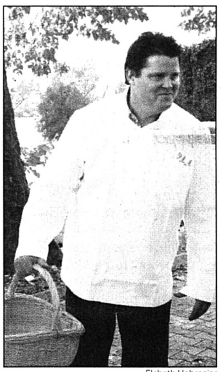
Déjà un taux d'occupation qualifié de «prometteur»

On ne sait pas encore s'ils seront des anges, mais des visiteurs, l'Hôtel Richemond «new look» en connaîtra beaucoup. Davide Bertilaccio et Sandra Mudronja, respectivement directeur général et responsable de la communication de l'Hôtel Richemond, annoncent en effet un taux d'occupation de 80% pour les prochaines semaines, Une preuve que le renouveau de l'hôtel suscite bien davantage que de la curiosité.

Les produits du terroir ont la cote

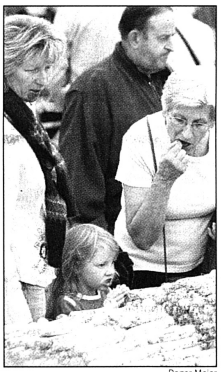
Ce sont quelque quinze mille visiteurs, soit cinq mille de plus que lors de la première édition en 2005, qui se sont rendus samedi et dimanche à Courtemelon, près de Delémont, pour participer au deuxième Marché des terroirs suisses. Sur une surface d'environ 3200 m2, plantée de halles et de tentes, cent soixante producteurs, provenant de vingt-quatre cantons, ont présenté leurs produits.

Cette manifestation a fait l'objet d'un concours - le Concours suisse des produits du terroir - qui a permis aux organisateurs d'attribuer 453 médailles. Les prix seront décernés le 20 octobre lors de la foire Olma à Saint-Gall. Les produits médaillés seront présentés au Salon suisse des goûts & terroirs qui aura lieu du 31 octobre au 4 novembre à Bulle. Le grand chef jurassien Georges Wenger a, une nouvelle fois, animé des ateliers du goût. Plusieurs de ses confrères ont également fait le déplacement de Courtemelon. Panier à la main, ces derniers ont fait leurs emplettes sous l'œil attentif d'un public intéressé. On a ainsi notamment constaté la présence d'Irma Dütsch, aujourd'hui consultante culinaire, celle du Valaisan Roland Pierroz ou encore celle du Fribourgeois Pierre-André Ayer. mh



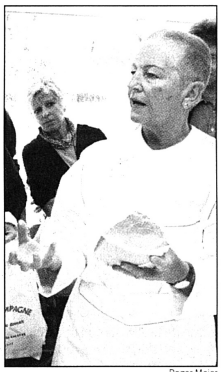
Elsbeth Hobmeier

Le grand chef fribourgeois **Pierre-André Ayer**.



Roger Meier

Un public nombreux et intéressé à Courtemelon.



Roger Meier

Irma Dütsch, une figure bien connue de la gastronomie.

Les gens

Nomination à Crans-Montana Tourisme

Le responsable marketing de Crans-Montana Tourisme a été désigné en la personne de **Xavier Bianco** (photo). Actuellement responsable marketing de Sion-Région, au sein de Cœur du Valais, Xavier Bianco avait notamment été responsable du service de presse de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Il entrera en fonction en janvier 2008. Il succèdera à **Caroline Zufferey Zuiderent** qui a récemment rejoint la société Cisalpino SA. Pour **Dominique Fumeaux**, le nouveau directeur de Crans-Montana Tourisme, Xavier Bianco est une «personnalité riche», dotée d'un «enthousiasme communicatif» et d'une «grande rigueur professionnelle». mh



Crans -Montana Tourisme

Départ de la directrice de Nyon Région Tourisme

Après huit ans, qu'elle qualifie de «passionnantes» et d'«enrichissantes», **Véronique Hermanjat** quittera, fin janvier 2008, ses fonctions de directrice de Nyon Région Tourisme. La diversité des tâches qu'elle a accomplies ces dernières années, ainsi que ses expériences professionnelles précédentes l'ont incité à créer sa propre entreprise qui portera le nom de «Passion for People». Experte diplômée en tourisme, depuis peu enseignante à l'Ecole hôtelière de Lausanne, elle conseillera les petites et moyennes entreprises dans le domaine du tourisme, de l'événementiel ou de la formation, comme elle l'a indiqué au quotidien «24 Heures». mh



Nyon Région Tourisme

Nouveaux atours pour l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel

Etablissement quatre étoiles de Neuchâtel, l'Hôtel Beaulac marque ce jeudi, par une réception, la fin d'un programme de rénovation substantiel.

MIROSLAW HALABA

Bien situé au bord du lac, à l'est du port de Neuchâtel, l'Hôtel Beaulac s'apprête à prendre un nouvel élan. Une réception est organisée ce jeudi pour marquer la fin d'un programme de rénovation intérieur et extérieur substantiel qui aura coûté quelque 3,5 millions de francs. Les propriétaires - des investisseurs «privés suisses» qui ont racheté l'hôtel au printemps 2006, indique Maxime Rod, le directeur de l'établissement - ont consenti cette somme pour réaménager notamment les salles de conférence.

Des espaces modulables sont désormais à disposition de la clientèle d'affaires, principale clientèle de l'hôtel. Un espace de réunion a été ajouté au complexe qui pourra ainsi accueillir jusqu'à quatre cents convives «en cocktail», trois cents «en théâtre» et deux cent cinquante «en banquet». Les espaces d'accueil ont été refaits et la climatisation a été installée dans tout l'établissement. Les chambres ont été «rafraîchies en profondeur», note le directeur de l'hôtel. Avec ses nonante chambres (quatre de plus que précédemment), l'Hôtel Beaulac est le plus grand hôtel du canton. A noter aussi que les façades ont été repeintes et que les vitrages et les stores ont été changés. Un centre de fitness sera, par ailleurs, aménagé au début de 2008.

Un nouveau concept de restauration a été mis en place

La cure de jouvence de l'hôtel - qui n'a pas été fermé durant les travaux - s'est aussi traduite par la mise en place d'un nouveau concept de restauration. Dirigé par Cédric Gigon, qui avait notamment travaillé à la Maison du Prussien et à l'Hôtel du Château de Vaumarcus, le Lake Side Restaurant propose de la cuisine fusion qui a remplacé la cuisine française précédemment offerte. Dans la foulée, l'hôtel a également aménagé un sushi bar de dix-huit places. «Avec ce nouveau concept de restauration, nous voulons nous adresser aussi bien à la clientèle de l'hôtel qu'à la clientèle régionale», note encore Maxime Rod.



Hélène Koch

Le Beaulac a aussi fait l'objet d'une rénovation extérieure.

D'une langue à l'autre

Parahôtellerie: des statistiques sur les nuitées dès 2009?

L'introduction de statistiques sur les nuitées de la parahôtellerie est une vieille revendication qui devrait être enfin satisfaite à partir de 2009. La Fédération suisse du tourisme et l'Office fédéral de la statistique ont en effet élaboré un projet qui va dans ce sens et qui devrait coûter un peu moins de deux millions de francs par année contre 1,6 million de francs actuellement pour les statistiques des nuitées dans les hôtels, les campings et les auberges de jeunesse. On rappellera que le secteur de la parahôtellerie voit son importance croître d'année en année. En Valais, par exemple, deux tiers de toutes les nuitées peuvent lui être imputées. lm

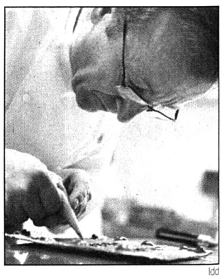
Pages 1 et 3

Suisse Tourisme recevra finalement 191 millions

Suisse Tourisme recevra finalement cinq millions de francs de plus, à savoir 191 millions de francs au lieu des 186 millions initialement préconisés par le Conseil national, pour ses activités de marketing à l'étranger au cours de ces quatre prochaines années. Les deux Chambres ont ainsi suivi la proposition de la conférence de conciliation qui a coupé mardi la poire en deux. On rappellera que Suisse Tourisme avait demandé 208 millions. Au niveau des autres crédits qui touchent le domaine du tourisme, on notera que 21 millions de francs seront consacrés pour la même période à «la promotion de l'innovation et de la coopération» avec le programme Innotour. lm

Page 3

Georges Wenger déplore le manque de fierté en Suisse



ldd

A l'occasion de la 2e édition du Concours suisse des produits du terroir à Courtemelon (JU) – lire ci-contre –, la partie alémanique de notre hebdomadaire publie une interview du chef jurassien **Georges Wenger**, grand défenseur des produits régionaux de qualité. Pour lui, de tels produits ne peuvent être de qualité que si leur élaboration va de pair avec un savoir-faire artisanal et surtout beaucoup de passion. «Malheureusement», déplore Georges Wenger, «il manque souvent en Suisse une certaine fierté sans laquelle on ne peut pas véritablement promouvoir ces produits authentiques.» Les consommateurs avouent certes préférer les produits régionaux frais et artisanaux mais, lorsqu'il s'agit d'en acheter, leur choix se porte sur les produits les moins chers, regrette le chef jurassien crédité de deux étoiles au Guide Michelin. lm

Page 7

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

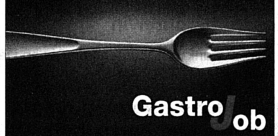
Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 40 / 4. Oktober 2007

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

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


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

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot – top aktuell

Gastrojob
Luzern info@gastrojob.ch 041 418 23 33

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen ..... 2 – 5
Deutsche Schweiz ..... 3 – 17
Svizzera italiana 18
International 18
Stellengesuche 18
Suisse romande 17
Marché international 18
Demandes d'emploi 18

Küchencrew und Serviceteams sind Ihnen direkt unterstellt

Topjob für Hotelfachleute mit solider F & B-Erfahrung, starken Restaurationsleitern oder Direktionsassistenten, die bereits erfolgreich Abteilungen geleitet haben. Die Ausgangslage: Professionell und umsichtig geleitetes Unternehmen, unverwechselbares Wohlfühl-Konzept und **ausbaubare Stelle**. Was jetzt noch zur effektiven Entlastung des Hoteldirektors fehlt, sind Sie, eine führungserfahrene Gastgeberpersönlichkeit mit der Fähigkeit die Funktion als Manager on Duty und mittelfristig als Stv. Dir. sicherstellen zu können.

Assistant Hotel Manager w/m
mit Schwerpunkt F & B sowie Potential zum Stv. Direktor

Mit überzeugendem Auftritt und mitreissendem Engagement begeistern Sie Team und Gäste gleichermassen. Mit erprobtem Food & Beverage-Management setzen Sie Akzente im Angebotsbereich. Mit Gastgeber-Qualitäten, rhetorischen Fähigkeiten und solidem Service-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und führen die Bereiche Bar, Restaurant, Bankett, Konferenz, Catering & Room-Service. Küchenchef und Chef de service mit ihren jeweiligen Teams sind Ihnen direkt unterstellt. Willkommen im konzeptionell einmaligen

Boutique-Hotel 4-Stern-Superior an traumhafter Panoramalage

mit rund 40 komfortablen Zimmern & Suiten, exklusivem Schwimmbad, Wellness-Center, Tennisplatz, grosszügiger Parkanlage und freiem Blick über den See auf die Alpen. Standort: Attraktive Destination in der Deutschschweiz unweit der grösseren Metropolen. Jungprofis mit Hotelfachschulabschluss, minimal 2–3 Jahren **Führungserfahrung im Kaderbereich**, dem nötigen Schuss Extrovertiertheit, verkäuferischem Flair und kreativen Ideen senden mir am besten vorab ihren Lebenslauf mit Foto per E-Mail oder rufen mich ganz einfach an.

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
176580

Trend Hotel Eichwatt
Für die Leitung der gesamten Gastronomie wie auch die Stellvertretung der Geschäftsführung besetzen wir neu die Stelle als
Restaurationsleiter/Vizedirektor
mit einer Persönlichkeit, die etwas bewegen und unternehmen will und dies mit Nachhaltigkeit und hoher Umsetzungsqualität. Die ideale Stelle für ein ehrgeiziges Nachwuchstalent, das in dieser anspruchsvollen Führungsposition einen Einblick und Ausbildung in die Gesamtkoordination und Führung eines Hotelbetriebes haben will. Bei dieser Stelle sind vor allem auch die charakterlichen Eigenschaften gefordert:
qualitätsorientiert, zielgerichtet, leidenschaftlich, beständig, initiativ.
Roger Gloor, Trendhotel AG
8105 Zürich-Regensdorf, 044 870 88 88
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch
www.trend-hotel.ch
178691

Ihr eigenes Haus?
Für ein traditionsreiches Gasthaus im Mittelland suchen wir:
Pächter/in oder Pächterehepaar
Das aussergewöhnliche Haus hat eine aus dem Jahre 1644 stammenden Gaststube (35 Plätze), ein gemütliches Gartenrestaurant (60 Plätze) sowie einen Saal für 60 Personen mit Gastro-Cheminée.
Eine top moderne Küche steht zur Verfügung, um den Gästen alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen.
Im Obergeschoss befindet sich eine grosse Pächterwohnung.
Möchten Sie mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.
178729
gastroS
Gastro S Haus Howald GmbH
Bahnhofstrasse 8, XL- Zentrum
5080 Laufenburg
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 062 869 40 40
Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

Wir suchen für das neu konzipierte, exklusive und moderne Gipfel-Restaurant ab **1. Mai 2008**
Arosa Bergbahnen
■ **Gastgeberpaar / Gastgeberin oder Gastgeber**
Auf dem Gipfel des Weisshorns entsteht eine neue kulinarische Welt mit einer atemberaubenden 360° Rundumsicht und einer Glasfront im 1. Obergeschoss. Trendsetter können an der Bar oder am Kamin entspannen und dabei ausgewählte Spezialitäten geniessen.
Als serviceorientierte Persönlichkeit übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten und motivieren ein junges, engagiertes Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.
Sie sind Küchenchef(in) auf hohem Niveau und verfügen über eine fundierte Ausbildung. Sie sind kreativ, frontorientiert, belastbar und blicken auf einige Jahre Berufserfahrung als Chef de Service. Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: 178658
andy.abplanalp@arosabergbahnen.ch

AROSA BERGBAHNEN AG · Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa
Telefon +41(0)81 378 84 84 · Fax +41(0)81 378 84 44 · www.arosabergbahnen.ch


HOTEL ROMANA
Für die kommende Wintersaison suchen wir ab 1. Dezember folgende Mitarbeiter in ***Hotel mit Bar / Pizzeria
Jungkoch
Servicefachangestellte
Zimmermädchen
Küchenhilfe
Pizzaiolo
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisse und Foto:
Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana, 7460 Savognin
Tel. 081 684 15 44
www.hotel-romana.ch / info@hotel-romana.ch
MEIN ZIEL SAVOGNIN
178662

G&P Cruise Hotel Management GmbH
Ein Unternehmen von **Gsell & Partner**
Ist ein entscheidender Impuls für Ihre Karriere fällig? Wir suchen
die besten Hotel-JungmanagerInnen! (D,E)
Unsere innovative und persönlich geführte Gesellschaft stellt den gesamten Hotelbetrieb auf insgesamt 13 top modernen Flusskreuzfahrtschiffen (ca. 180 Betten/Schiff) sicher. Die schwimmenden Erstklasshotels cruisen zwischen Amsterdam und dem Schwarzen Meer.
Wir wenden uns an zielstrebige, selbständige, unabhängige Persönlichkeiten mit Flair für eine EXCELLENTE, internationale Hotellerie. Sie agieren in hohem Masse eigenverantwortlich und Sie fühlen sich bereit, Ihre unternehmerische Tatkraft unter unserer Leitung zu entwickeln – bereits können Sie auch schon eine erfolgreiche Führungspraxis in der Hotellerie nachweisen.
Sie profitieren von einem anspruchsvollen **Trainee-Programm** in unserem Hause, sowie während mehrerer Wochen auf einem Hotelschiff und im G&P-eigenen Ausbildungscamp. Danach freuen Sie sich, während 7 bis 9 Monaten Ihr eigenes Flusskreuzfahrtschiff mit ca. 35 Mitarbeitenden als **HOTELMANAGER/IN** zu führen. Nach erfolgreichem Einstieg in dieses Geschäft, stehen Ihnen die verschiedensten Karrieremöglichkeiten in der Gsell & Partner Gruppe offen.
Ihr Eintritt ist für November oder nach Vereinbarung vorgesehen.
Interessierte Kandidaten senden ein komplettes Dossier an Barbara Kress, Mitglied der Geschäftsleitung, an die unten stehende Adresse.
Brünigstrasse 20 · CH-6005 Luzern
Tel. +41 (0)41 220 2000 · Fax +41 (0)41 220 20 01
jobs@gsellundpartner.ch · www.gsellundpartner.ch
178252

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

BAD ZURZACH
WELLNESS + GESUNDHEIT

Bad Zurzach, grösster Thermalkurort im Mittelland, will sich im Wachstumsmarkt «Wellness und Gesundheit» neu positionieren. Die Schlüsselpartner der Destination verfolgen zusammen eine klare Wachstumsstrategie und haben deshalb die Überführung der Marketing- und Verkaufsaktivitäten in eine gemeinsame Unternehmung beschlossen. Der Verwaltungsrat sucht für diese anspruchsvolle Aufgabe deshalb den/die engagierte/n

Geschäftsführer/in

für die Bad Zurzach Tourismus AG. In dieser Funktion übernehmen Sie ab Dezember 2007 oder nach Vereinbarung die

Verantwortung für die Vermarktung des Kurortes Bad Zurzach

Gestützt auf den Kooperationsvertrag der Partner sowie jährliche Zielvereinbarungen mit dem Verwaltungsrat sichern Sie den Erfolg des Kurortes Bad Zurzach. Sie sind verantwortlich für die Verkaufsaktivitäten in den definierten Zielmärkten, die Kundeninformation im Ort sowie die Kurortsanimation. Gemeinsam mit Ihrem Team sowie den Partnern vor Ort fördern Sie die Besucherzahlen im Thermalbad und in den Hotels.

Sie vertreten den Kur- und Wellness-Ort Bad Zurzach gegenüber den Partnern sowie in den Märkten und sind mit dem Verwaltungsrat für die konsequente Umsetzung der Destinationsstrategie verantwortlich.

Bad Zurzach sucht eine dynamische, flexible Führungspersönlichkeit mit einem Leistungsausweis in den Bereichen Führung, Marketing und Verkauf. Sie verfügen idealerweise über Kenntnisse oder Resultate im Tourismus sowie über spezifisches Know-how in der Wellness- und Gesundheitsbranche. Ihr Netzwerk in den Märkten setzen Sie für den Erfolg des Tourismus in Bad Zurzach ein. Sie zeichnen sich durch eine hohe Leistungsbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit aus und sind in der Lage, selber Projekte zu führen und umzusetzen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum **19. Oktober 2007** zuhanden von **Dr. Daniel Fischer, Daniel Fischer & Partner, Management und Marketing Consulting, Brüggbühlstrasse 32h, 3172 Niederwangen b. Bern.** Er steht Ihnen auch für Rückfragen und weitere Informationen gerne zur Verfügung (Tel. 031/980 18 18 und daniel.fischer@danielfischerpartner.ch).

178698

3.2.1
hubert erni

Wir suchen gute Leute für eine neue Crew;
in Produktionsküche, für Events und Caterings.
Standort im Raum Zug. Einsatz national.

Eventmanager/in

Produktionsküche Vollzeit:
Sous-chef m/w
Commis de cuisine m/w
Chef patissier/ère
Commis patissier/ère
Hilfskoch (Kenntnisse in exotisch-asiatischer Küche willkommen) m/w
Hilfsmitarbeiter (Küchenarbeit/Reinigung, etc.) m/w
Chauffeur (Hauslieferdienst) m/w
Mitarbeiter-Allrounder (Logistik Eventmaterial/Geschirr/Lager)
Hilfsmitarbeiter (Abwasch/Reinigung/Lager etc.) m/w

Produktionsküche Teilzeit auf Abruf:
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Hilfskoch (Kenntnisse in exotisch-asiatischer Küche willkommen) m/w
Hilfsmitarbeiter m/w

Catering Vollzeit:
Maître d'hôtel m/w
Chef de service m/w
Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung

Catering Teilzeit auf Abruf:
Maître d'hôtel m/w
Chef de service m/w
Servicefachfrauen/männer mit Ausbildung
Servicemitarbeiter mit wenig Erfahrung (werden angelernt) m/w
Barfachfrau/mann

Bewerbungen zu Handen von
Hubert Erni
Geschäftsleiter

3.2.1 gmbh
chamerstrasse 172
postfach 711
ch-6301 zug
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch

178757

Stadt Zürich
Soziale Einrichtungen und Betriebe

In den Sozialen Einrichtungen und Betrieben sind über sechzig Angebote des Sozialdepartements in den Bereichen Arbeitsintegration, Wohnen und Obdach, Sucht und Drogen sowie Kinderbetreuung zusammengefasst.

Im Geschäftsbereich Arbeitsintegration widerspiegelt sich im Gastroangebot die Vielfalt der Branche: Vom Personalrestaurant und der lauschigen Quartierbeiz mit Cateringbetrieb bis zum In-Lokal an bester Lage in der Zürcher Altstadt. Die Betriebe sind so unterschiedlich wie ihre Gäste. Allen gemeinsam sind die freundliche Atmosphäre und die frisch zubereiteten Speisen.

Wir suchen per 1. Januar 2008 oder nach Vereinbarung

eine Betriebsleiterin/ einen Betriebsleiter Gastro, 80–100% Pensum

Das Aufgabengebiet umfasst:
- Führen aller Gastrobetriebe nach fachlichen, betriebswirtschaftlichen, finanziellen und personalpolitischen Grundsätzen
- Umsetzung des Betriebskonzeptes und laufende Angebotsentwicklung
- Sicherstellung der ordnungsgemässen Finanzabläufe und Verwendung der zur Verfügung stehenden Mittel in den Restaurationsbetrieben
- Gewährleisten von Qualitätsstandards und Hygienekonzepten
- Personalführung der direkt unterstellten Teamleitenden

Wir erwarten:
- Höhere Fachprüfung/Fachhochschule im Bereich Gastronomie
- Führungsausbildung und Erfahrung in der Führung eines Gastrobetriebes
- Weiterbildungen im Bereich Betriebswirtschaft o.ä.
- Gute Kenntnisse im Bereich Arbeitsintegration

Wir bieten:
- Ein innovatives und spannendes Tätigkeitsfeld
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen im Rahmen der städtischen Richtlinien
- Engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Für Fragen stehen Ihnen Heinz Schulthess, Abteilungsleitung Gastro Qualifikation, Telefon 043/344 73 61 oder Barbara Scheffer, Bereichsleiterin Arbeitsintegration, Telefon 044/412 65 00, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 17.10.2007 an: Stadt Zürich, Support Sozialdepartement, Personal, Irene Hildebrandt, Postfach, Werdstrasse 75, 8036 Zürich.

Sozialdepartement

178672

---

viamala
RASTSTÄTTE THUSIS

Wir suchen auf Frühjahr 2008 für die neu zu eröffnende Viamala Raststätte Thusis AG eine/n

Geschäftsführer/in

Was erwartet Sie:
- Eine neue, bestens eingerichtete Autobahnraststätte an der A13 (20 km süd-westlich von Chur), welche dank Direktanschluss an die Kantonsstrasse auch bestens in die Region Thusis eingebettet ist;
- eine interessante, anspruchsvolle Führungsaufgabe als Leiter/in der Raststätte mit
  - bedientem Restaurant mit 140, Garten mit 80 und einer Bar mit 20 Sitzplätzen;
  - einem Konferenzraum für 40 Personen;
  - einem grossen Shop-Kiosk von 175 m^2;
  - ca. 40 Mitarbeiter/innen
  - einer AVIA-Tankstelle.
- eine der Verantwortung entsprechende Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung.

Was erwarten wir:
- Mehrjährige Erfahrung in Kaderposition eines sehr lebhaften, grösseren Gastrobetriebes mit Leistungsausweis;
- Selbständigkeit, Initiative, Ideen und Talent im motivierenden Umgang mit Mitarbeitern und Kunden;
- Freude an vielen Gästen, besonders an Wochenenden und in den Ferienzeiten;
- Erledigung der administrativen Angelegenheiten rund um den Betrieb.

In der Erfüllung Ihrer Aufgabe werden Sie tatkräftig durch den Verwaltungsrat unserer Gesellschaft unterstützt. Fühlen Sie sich von der Aufgabe angesprochen? Erfüllen Sie die Anforderungen dieser Kaderposition? Dann schicken Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Viamala Raststätte Thusis AG, Postfach, 7430 Thusis
Fragen beantwortet Herr R. Burkhardt (081/650 01 50) gerne.

178704

HOLIDAY
...your sunny side of life!

Das Hotel Holiday ist das *** Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1Suite, mit 110 Betten, einen gepflegter Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb suchen wir, **auf November 2007 oder nach Vereinbarung** einen/e

Gastgeber/in
Chef de service

Ihre Hauptaufgaben: Sie führen den gesamten Frontbereich des Gastronomie- und Seminarbereiches im Hotel Holiday. Dabei steht die aktive Gästebetreuung im Zentrum und bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Mitarbeiter sind Sie zuständig. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, und der Gast steht stets im Zentrum. Ihre sympathische Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Zur Zeit arbeiten Sie als Chef de Service und suchen eine neue langfristige Herausforderung.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

André + Monika Mangold
Direktion

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

178731

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

unsere guten Hotels zahlen gute Löhne



Ich bringe meinem Chef Nutzen und Freude.

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

Wir suchen unsere neue

Empfangschefin (w oder m)

mit KV oder vergleichbarer Ausbildung

Wir möchten eine freundliche, sprachbegabte und verantwortungsbewusste Person mit einer herzlichen Ausstrahlung, die gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnt.

Bei uns geht's hektisch her und zu, also kein ruhiger Job, sondern Action pur in einem tollen Frauen-Power-Team! Ausgezeichnete Fidelio Kenntnisse sind ein Must.

Lust auf ein Stück Ostschweiz? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail!

Urs Majer
Best Western Seminarhotel Walhalla
Bahnhofplatz / 9001 St. Gallen
Fone 071 228 28 01 / Fax 071 228 28 90
director@hotelwalhalla.ch
www.hotelwalhalla.ch

Best Western
brasserie
Hotel Walhalla St.Gallen

178753

SCH SGH SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH, Zürich

Wir sind das schweizweit bedeutendste Kompetenzzentrum für Finanzierung und Beratung der Hotellerie und der touristischen Beherbergungsunternehmungen.

Sind Sie die **Finanzierungs- und Beraterpersönlichkeit (Kaderposition) w/m**

die weitreichende und verantwortungsvolle **Aufgaben** übernehmen möchte:
- Verantwortung für ein Kundenportfolio, für das Beziehungsmanagement und die Risikoentwicklung
- Erarbeiten von kundenbezogenen Finanzierungslösungen
- Akquisition und Bearbeitung von Neugeschäften; Ausarbeitung und Umsetzung von Kreditanträgen
- Beobachtung der Marktentwicklung
- Mitwirkung in internen Projekten, Öffentlichkeitsarbeit und Ausbildungstätigkeit.

Mit Ihrer Persönlichkeit und Erfahrung ergänzen Sie unser Finanzierungsteam wertvoll. Die folgenden **Eigenschaften** runden Ihr Profil ab:
- Unternehmerische, selbständige Person mit Erfahrung im Banken- oder Immobilienfinanzierungsbereich
- Affinität zum Tourismus ist ein grosses Plus
- Belastbar, flexibel, Verhandlungsgeschick, Reisefreudigkeit, kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken
- Bilingue Deutsch/Französisch oder gute Kenntnisse in der zweiten Sprache.

In einem zukunftsorientierten Branchenumfeld und einem überschaubaren Team **bieten** wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Tätigkeit. Ihr Arbeitsplatz liegt in der City von Zürich (5 Min. vom Paradeplatz).

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an: Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Philippe Pasche, Postfach, 8027 Zürich oder ppasche@sgh.ch.

178692

Für unser Restaurant Iroquois mit **amerkanisch-mexikanischer Küche** im **Zürcher Seefeld** suchen wir nach Vereinbarung oder per sofort einen

KÜCHENCHEF

Wir wenden uns an eine engagierte und zuvorkommende Persönlichkeit, die es versteht, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Sie sind ein **kreativer Koch** der einen Schritt weiterkommen möchte und mehr Verantwortung übernehmen will. In dieser **interessanten und vielseitigen Position** sind Sie mitverantwortlich für die gesamten Abläufe. Das heisst für die Gestaltung der Mittagsmenus, den Einkauf, die Wareneingangskontrolle, das Einhalten der Hygienevorschriften und die Einsatzplanung und Führung der sechs Küchenmitarbeiter.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Two Spice AG, Manuela Saxer
Riesbachstrasse 61, 8034 Zürich
manuela.saxer@twospice.ch
Ihre Fragen beantworten wir auch telefonisch:
043 443 00 72
www.iroquois.ch

IROQUOIS

178697

Die Wintersaison hat (schon fast) angefangen

Sie suchen eine Herausforderung? Wir haben folgende Stellen zu besetzen:

Küchenchef, Sous Chef, Chef de Partie
Chef Pâtissier für 2* M, Pâtissier für 1*M
Chef de Service mit F&B Erfahrung
Service, Chef de Rang, Réception (w/m)

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

gastroS

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

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

178728



HOTEL HERISAU

Wir sind ein modernes 3*-Seminar- und Businesshotel am Tor zum Appenzellerland und in unmittelbarer Nähe zu St.Gallen.

Gut 60 Betten, ein Restaurant mit separatem Stübli und Bar, ein Seminarbereich auf über 250 m² und ein Fitness- und Wellnessbereich runden das vielseitige Angebot in unserem Hause ab.

Nun suchen wir per 01.01.2008 einen neuen

Küchenchef

der es versteht, unsere hervorragende Küche weiterhin zu pflegen und kreativ zu ergänzen.

In dieser anspruchsvollen Funktion als Küchenchef sind Sie verantwortlich für die Organisation des gesamten Küchenbereichs. Sie stellen 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 die Einsatzplanung des Teams und die Ausbildung der lernenden Köche runden Ihr breit gefächertes Aufgabengebiet ab.
Wir erwarten eine teamfähige und kompetente Persönlichkeit mit entsprechender Erfahrung und dem Flair, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Nebst zeitgemässer Entlöhnung, einem tollen Team und interessanten Arbeitsbedingungen (Montag–Samstag) warten auch grosse Entwicklungsmöglichkeiten auf Sie.

Interesse geweckt???

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier inkl. Foto senden Sie bitte an:

Hotel Herisau AG
René Wohnlich, Direktor
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau
Tel 071/354 83 83, Fax 071/354 83 80
info@hotelherisau.ch www.hotelherisau.ch

178339

CASINO restaurants bern

Das junge, engagierte Team der Casino Restaurants Bern sucht per Januar 2008 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Administration/HR

Sie bringen mit

Eine fundierte kaufmännische Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule oder Personalfachfrau).

Sie verfügen über Erfahrung in einem ähnlichen Umfeld und sind sattelfest im Umgang mit Zahlen und EDV (Office / Mirus).

Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Als gewinnende Persönlichkeit haben Sie eine offene, freundliche Ausstrahlung und «arbeiten» gerne mit Menschen.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen und englischen Sprache problemlos ausdrücken.

Es erwartet Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit zwei Restaurants, einer grossen Terrasse und vielseitigen Banketträumen.

Als Mitglied der jungen Geschäftsleitung gehören Sie einem kompetenten, motivierten Team an.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören das Personalwesen von A–Z, die Debitoren-, Kreditoren- und Lohnaufbereitung/-buchung sowie allgemeine administrative Arbeiten. Sie sind die Drehscheibe im Büro. Ab und zu empfangen Sie auch unsere Gäste im Restaurant.

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen sowie guter Entlöhnung dürfen Sie voraussetzen.

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge, dynamische Firma in einem geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – flexibel – frisch ist unser Credo.

Ein aufgestelltes Team von ca. 80 Mitarbeitenden freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie mir Ihre Bewerbung an folgende Adresse oder rufen Sie mich an für weitere Fragen.

Casino Restaurants Bern AG
Tobias Burkhalter
Herrengasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch
031 328 03 05
www.casinobern.ch

178699



Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Unser Küchenchef macht sich selbstständig. Aus diesem Grunde suchen wir seinen Nachfolger als

KÜCHENCHEF (M/W)

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes *****-Hotel im Herzen von Gstaad. Haben 90 Betten und total 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

Sie können Ihre Brigade von 10 MitarbeiterInnen und 2 Lehrlingen motivieren, den Einkauf selbstständig tätigen, sich an die selbst erarbeiteten Budgetziele halten, zudem beherrschen Sie die klassische Küche. Klar auch, dass Sie sich bei der Kalkulation nicht im Zahlenmeer verlieren.

Apropos mehr. Wenn Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, mich, Thomas Frei anzurufen. Ich bin immer im Büro – ausser, ich wäre mit meinen Gästen am Sünnele.

HOTEL BERNERHOF GSTAAD
Thomas Frei, Gastgeber
3780 Gstaad Telefon: 033 748 88 44
thf@bernerhof-gstaad.ch www.bernerhof-gstaad.ch

178709

jz

Berner Oberland
Beste Lage im Zentrum

In idealem Sommer- und Winterkurort im Auftrage gesucht auf 1. Dez. 2007

Geschäftsführerpaar oder Geschäftsführer/in

Der Betrieb mit Schwergewicht Restauration (ca. CHF 900 000.— Ertrag) umfasst:
10 schöne Hotelzimmer mit Nasszelle, Restauration ca. 100 SP, Terrasse mit 60 SP, 3 Personalzimmer, mit allen notwendigen Nebenräumen.
Ein Paar, das seine Aufgaben in Küche/Service und Réception/Hauswirtschaft aufteilen kann, stimmt mit dem Betrieb ideal überein.
Ein attraktives Salär und eine Erfolgsbeteiligung warten auf Sie!

Fühlen Sie sich angesprochen?
Jürg Zumkehr, Unternehmungsberatung
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
juerg.zumkehr@quicknet.ch
www.zumkehr.ch

178748

Grindelwald



Das Sunstar Hotel Grindelwald ist ein führendes 4 Sterne-Haus im Herzen von Grindelwald mit 208 Zimmern und rund 400 Betten.
Unseren Gästen stehen zwei verschiedene Restaurants zur Verfügung. Im weiteren verfügen wir über eine sehr grosszügige Wellness-Oase sowie diverse Seminarräumlichkeiten.

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und unser Team zu vervollständigen suchen wir noch Sie als:

Chef de Service m/w



Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt, sind kommunikativ, beherrschen D, E, F und sind mit Herzen Gastgeber, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. In dieser verantwortungsvollen Kaderposition sind Sie zusammen mit Ihrem Team für den gesamten Restaurantbereich verantwortlich und werden dabei von einem 20-köpfigen Team unterstützt. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst die Gästebetreuung, die Schulung der Mitarbeiter, die Arbeitsplangestaltung sowie die Überwachung aller Serviceabläufe.



Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. 178637



Sunstar Hotel Grindelwald* * * *
Grit Schlutter & Yves P. Timonin, Gastgeber
CH-3818 Grindelwald
Tel. +41 33 854 77 77, Fax. +41 33 854 77 70
E-Mail direktion.grindelwald@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/grindelwald

Sunstar Hotels Bei uns fühlen Sie sich wohl!

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

«Händ Si Züri-Esprit?»

Für unseren renommierten, geschichtsträchtigen und gleichzeitig äusserst lebendigen und facettenreichen Betrieb suchen wir für die kommende Saison von März 2008 (o. n. V.) bis Mitte November 2008 eine professionell auftretende Gastgeberpersönlichkeit als

Restaurantleiter/Stv. Geschäftsführer (m/w)

In dieser Position erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Als Verantwortliche/r für das Restaurant inkl. Bar (ca. 150 Plätze) stellen Sie einen reibungslosen Serviceablauf sicher. Sie führen, schulen, organisieren und motivieren Ihre Mitarbeiter, erstellen die Dienstpläne und kontrollieren die Arbeitszeiten mittels Micros/Mirus. Zudem prüfen Sie die Tagesabschlüsse und sind für den Geldverkehr verantwortlich. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf bieten Sie Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre. Als **Stv. des Geschäftsführers** übernehmen Sie bei dessen Abwesenheit die Gesamtverantwortung über den Betrieb (inkl. Selbstbedienungsteil) und sind u. a. Ansprechperson für Gäste, Lieferanten und Mitarbeiter.

Sie verfügen über Erfahrung aus einer ähnlichen Funktion sowie einer fundierten und weiterführenden Ausbildung. Als **perfekter Gastgeber** richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus, und Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nie den Blick für das Wesentliche. Ihre besonderen Fähigkeiten liegen in der Kommunikation und dem Umgang mit Gästen. Sie pflegen einen teamorientierten Führungsstil und gehen den Mitarbeitern als gutes Vorbild voraus. Ihre fachliche Kompetenz, Ihre sehr guten Fremdsprachkenntnisse in Englisch und Französisch (weitere Sprachkenntnisse sind erwünscht) sowie Ihre Berufserfahrung lässt Ihnen genügend Freiraum, stets situationsgerecht zu handeln.

Wenn Sie sich vom Unternehmen und der Position angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Fred Tschanz Management AG, Diego Salis, Personalleiter
Postfach, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch

178743

IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...

Unterhof am Rhein
Hotel Restaurants Seminare

... in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz.

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



CHEF DE RECEPTION 100%

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



Angesprochen? Sie verfügen über

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



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

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

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

178058

coop

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft. Spricht Sie unser Leitsatz an? Für die Verkaufsregionen Nordwestschweiz, Zentralschweiz-Zürich und Ostschweiz-Tessin und suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Basel, Zürich und Gossau drei

Fachberater/-innen Restaurant

In dieser Funktion sind Sie für die die Umsetzung der Verkaufspläne und Strategien zuständig. Sie analysieren die wichtigsten Führungskennzahlen und schlagen bei Bedarf entsprechende Massnahmen vor. Zu ihren weiteren Tätigkeiten gehören die praxisnahe Begleitung von Neu- und Wiedereröffnungen sowie die fachtechnische – sehr praxisorientierte – Unterstützung der zugeteilten Restaurantgruppe. Sie zeigen den Restaurantleitern auf, wie eine effiziente und budgetorientierte Personalplanung gemacht wird. Im Weitern stellen Sie in Zusammenarbeit mit der Ausbildungsabteilung eine hohe Qualität der Fachkompetenz des Restaurantpersonals sicher.

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit anschliessender Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule), verfügen über gute IT-Kenntnisse und überzeugen durch ein sicheres Auftreten. Sie zeichnen sich durch eine zielorientierte Arbeitsweise aus und sind eine kommunikationsstarke, dienstleistungsorientierte und teamfähige Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen. Ausserdem sind Sie flexibel und verfügen über eine hohe Mobilitätsbereitschaft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Angabe des gewünschten Arbeitsortes an folgende Adresse: Coop Hauptsitz, Personal, Dominik Godat, Postfach, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 48, dominik.godat@coop.ch.

178627

178509

Beratung?
www.jobszene.ch JS JOBSZENE Hotellerie & Gastronomie



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 aufgrund einer Nachfolgeregelung per 1. November 2007 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft (Gouvernante)

Ihre Aufgaben: Als Leiter/in Hauswirtschaft (Gouvernante) und Mitglied des Kaders sind Sie zuständig für die optisch und hygienisch einwandfreie Sauberkeit in unseren Hotels. Sie stellen einen tadellosen und korrekten Ablauf auf der Etage, in der Lingerie, am Buffet sowie im Office sicher. Weiter sind Sie verantwortlich für die Lagerführung, das Erstellen der Einsatzplanung sowie die Führung und Betreuung unserer Front-Mitarbeitenden.

Ihr Profil: Wir erwarten von Ihnen, dass Sie über einen Abschluss als Hotel-/Gastronomiefachassistent/in oder Hauswirtschafter/in verfügen und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position sammeln konnten. Sie sind ein Organisationstalent und eine überzeugende und motivierende Führungskraft mit hoher Sozialkompetenz und Durchsetzungsvermögen. 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 aussergewöhnlicher 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.

178722

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

SQS SQS Quality. Our Passion.

Best Western HOTEL & RESTAURANT GRAUHOLZ
A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Per 1. November 2007 haben wir in unseren modernen ***-Hotelbetrieb die Stelle

der Betriebsleiterin oder des Betriebsleiters

neu zu besetzen.

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich vor den Toren der Stadt Bern. Der schöne Rundbau mit 62 Zimmern und 3 Konferenzräumen liegt auf der Nordseite der Autobahnraststätte Grauholz und ist ein idealer Halt für Geschäftsreisende und Familien auf der Durchreise.

Wir suchen eine Gastgeberpersönlichkeit, die es versteht ein motiviertes und professionelles Hotel-Team zu führen. Sie sind zwischen 25–40 Jahre, haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und besitzen erste Erfahrungen in leitender Funktion. Mit Ihrem Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent und innovativem Denken können Sie diesen dynamischen Betrieb in eine vielversprechende Zukunft begleiten. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG
Herr Otto Gerber
Verwaltungsratspräsident
Landgasthof Schönbühl
Alte Bernstrasse 11
CH-3322 Schönbühl bei Bern
Tel. 031 859 69 69
Fax 031 859 69 05
E-Mail: otto@gasthof-schoenbuehl.ch

178680

Best Western

HOTEL MARIA* 7514 SILS-MARIA ENGADIN**

Ab Dezember 2007 suchen wir in Jahresstelle eine einsatzfreudige, flexible

Réceptionistin/ kaufm. Angestellte

die mit Freude Ihre neue Aufgabe anpackt und den Kontakt mit Gästen liebt. Franz. oder Englisch und Ital.-Kenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Frau K. Moeckli, Hotel Maria, 7514 Sils-Maria, Engadin, Tel. 081 832 61 00.

178740

Hotel ★★★★ Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Wir, das Team des HOTEL LAAXERHOF**** mit seinen 92 Zimmern und Suiten, internationaler Küche, Hotel- sowie À-la-carte-Restaurant im führenden Skigebiet von Graubünden, suchen für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter (m/w):

Réception
Stv. Chef de Réception D/E

Küche
Chef Saucier
Demi-Chef Saucier
Demi-Chef Entremetier
Commis Gardemanger
Commis Pâtissier

Stivetta à la carte
Chef de Rang

Hotelrestaurant und Bar
Servicefachangestellte
Commis de Bar

Wir bieten Ihnen in Saison- oder Jahresstelle eine verantwortungsvolle Position mit Aufstiegsmöglichkeiten. Wenn Sie über Erfahrungen in der Ferienhotellerie verfügen und Teil eines jungen, motivierten Teams werden möchten, dann freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Unser Chef de Réception und die Familie van Pelt beantworten Ihnen jederzeit erste Fragen telefonisch unter +41 81 920 82 00.

Hotel LAAXERHOF ****
Familie A. & G. van Pelt
7032 Laax-Murschetg
www.laaxerhof.ch

FLIMS LAAX FALERA DIE ALPENARENA

178710

Der Sonnenberg – alles dreht sich um Genuss.
Das Team – was uns verbindet ist eine Maxime:

Unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis der Gastlichkeit zu bieten und sie davon zu überzeugen, dass man nur an wenigen Plätzen dieser Welt der Sonne so nahe ist wie im Restaurant Sonnenberg.

SONNENBERG
FOOD WITH A VIEW



Unser Team braucht tatkräftige Unterstützung und sucht Sie als:

Sommelier (w/m)

Ihr Profil: Weine sind Ihre Leidenschaft und Sie sind stets daran interessiert, sich Neues auf diesem Gebiet anzueignen. Sie sind eine kommunikative Gastgeberpersönlichkeit und beraten gerne internationale Gäste fliessend auch auf Englisch. Neben der Lagerbewirtschaftung zählen auch Mitarbeiterschulungen zu Ihren Aufgaben.

Chef de Rang (w/m)

Ihr Profil: Sie lieben die Tätigkeit an der Front und sind mit dem klassischen Service vertraut. Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie bringen gute mündliche Englischkenntnisse mit. Sie sind begeisterungsfähig und zielstrebig, Gastgeber aus Leidenschaft und verfügen über ein angenehmes und gepflegtes Erscheinungsbild.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, zusammen mit einem engagierten Team Überdurchschnittliches zu erreichen. Der einmalige Standort über den Dächern von Zürich, unsere renommierte 15-Gault-Millau-Punkte-Küche, Lifestyle und eine moderne Infrastruktur runden die attraktiven Arbeitsbedingungen ab. **Möchten Sie mehr über eine dieser Positionen erfahren?** Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post. Für erste Fragen steht Ihnen **Herr Jürg Endtner** gerne zur Verfügung: **Tel. 044/ 266 97 97**

178734

Restaurant Sonnenberg | Hitzigweg 15
8032 Zürich | www.sonnenberg-zh.ch

A Division of FBM
FREDDY BURGER MANAGEMENT

GRAND CASINO
BADEN

Unser junges dynamisches Kongressteam sucht zur Verstärkung des Sales-Teams unseres modernen Kultur- und Kongresszentrums TRAFO auf November 2007 Sie als

Sales- & Marketing-Mitarbeiter/in Kongress, Events, Catering

Ihr **Aufgabengebiet** umfasst die Absprache von Anlässen jeglicher Art am Telefon sowie persönlich vor Ort. Die Organisation und die Kontrolle der Durchführung der jeweiligen Anlässe, Begrüssung des Veranstalters und Übergabe an den Anlassleiter. Eigenständiges Planen und Umsetzen der Verkaufsförderung gemäss Marketingkonzept sowie die aktive Unterstützung des Kongressleiters bei strategischen Produktefragen. Des Weiteren schreiben Sie die Offerten, Anlassbestätigung und OPs der eigenen Anlässe.

Sie verfügen über eine fundierte Gastro- oder kaufmännische Ausbildung und haben eine Hotelfachschule absolviert. Des Weiteren verfügen Sie über mind. 3 Jahre Event-, Kongress- und/oder Cateringerfahrung sowie Kenntnisse im Marketing. Sie sind trendorientiert, umsetzungsstark, haben ein gutes Auftreten, können überzeugen und haben gute Umgangsformen. Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt und lieben es, in einem jungen, dynamischen und aufbauenden Team zu arbeiten.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in einer führenden Unternehmung, grösstes Kongresszentrum des Kantons. Gleitende Einsatzzeiten, zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen sind für uns selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an aleemann@grandcasinobaden.ch oder per Post an Grand Casino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden. Unser Personalchef, Herr A. Leemann, Tel. 056 204 08 81, freut sich auf Ihre Bewerbung.

178693



Gäste verwöhnen -
für Sie eine Herausforderung, die Sie täglich mit viel Freude, persönlichem Engagement und Selbstverständlichkeit angehen,
zur Ergänzung in unser junges, fachkundiges und aufgeschlossenes Team

Partiekoch oder Jungkoch
Saison oder Jahresstelle

Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in
Deutsche Sprache sowie Englisch oder Französisch als Voraussetzung
Saison oder Jahresstelle

für unsere urchige Walliser-Fonduehütte
Mitarbeiterin 50%

Selbständige Zubereitung und Service von Speisen und Getränken
Deutsche Sprache sowie Englisch oder Französisch als Voraussetzung

Stellenantritt ab 15. Dezember 2007

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen

Beatrice Bumann
Ferieneck Hohnegg®
CH 3906 Saas-Fee

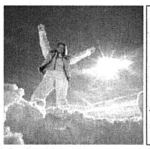
TEL +41 27 957 22 68
welcome@hohnegg.ch
www.hohnegg.ch

Saas-Fee
SAASTAL

178695

ANZERE
EVOLENE REGION
NAX / MAYA-MT-NOBLE
SION
THYON REGION
VEYSONNAZ

CŒUR DU VALAIS
SION REGION



Sion Région Tourisme recherche pour son département marketing-clients son(sa) futur(e)

Responsable marketing

Dynamique, flexible et compétent(e) en marketing-vente, vous êtes au bénéfice d'une bonne expérience touristique, alors... une perspective professionnelle vous attend !

Votre mission :

- Organisation et administration du service marketing
- Réalisation, gestion et contrôle du budget et du plan mktg
- Organisation des campagnes de promotion
- Gestion des relations publiques et des visites de presse en relation avec Valais Tourisme et Suisse Tourisme
- Gestion de la communication, des produits et de la vente (création de produits et contacts avec les tours opérateurs)
- Pilotage de commissions internes (commission marketing)
- Coopération avec les divers OT locaux

Votre profil :

- Diplôme supérieur en tourisme avec spécialisation en marketing (EST—SAWI ou équivalent)
- Expérience de quelques années dans la branche
- Maîtrise des langues (F-D-E + autres un atout)
- Parfaite maîtrise des outils de communication modernes
- Disponibilité, polyvalence et motivation pour le tourisme

Ce poste à plein temps vous intéresse ? Alors nous nous réjouissons de recevoir votre offre de service avec photo, documents usuels et prétention de salaire, pour le **15 octobre 2007,** sous pli confidentiel à l'adresse suivante :

1788642

Sion Région Tourisme
Ressources humaines
Place de la gare 10
CH- 3960 Sierre (VS)
administration@coeurduvalais.ch

Informations et cahier des charges disponibles au 027 451 71 13 ou par e-mail

---

HOLIDAY
...your steamy side of life.

Das Hotel Holiday ist das *** Seminar- und Businesshotel in Thun. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer und 1Suite, mit 110 Betten, einen gepflegter Gastronomiebetrieb mit einzigartiger Gartenterrasse, sowie Bankett- und Cateringbereich. Wir sind gemäss Q-Gütesiegel zertifiziert.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb in welchem Anlässe zwischen 10 und 300 Personen durchgeführt werden, suchen wir, **auf Januar 2008 oder nach Vereinbarung**, einen

Küchenchef

Ihre Hauptaufgaben: Sie sind für die operative Führung des gesamten Küchenbereichs zuständig. Dabei ist die Angebotsplanung, sowie die Qualitätssicherung ein Hauptbestandteil Ihrer Aufgabe. Dazu sind Sie für das HACCP und die Arbeitssicherheit verantwortlich. Die Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Ihr Profil: Sie sind als Küchenchef oder Sous Chef in einem ähnlich gelagerten Hotelbetrieb tätig und suchen eine neue langjährige Herausforderung. Ihnen ist eine kreative und zeitgerechte Küchenphilosophie mit konstantem Qualitätsstandard wichtig. Dabei stellt für Sie das Führen und Schulen von Mitarbeitern kein Problem dar.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

André Mangold
Direktor

HOTEL RESTAURANT HOLIDAY
Gwattstrasse 1
3604 Thun
Telefon 033 / 334 67 67

178730

Stadt Zürich
Soziale Einrichtungen und Betriebe

In den Sozialen Einrichtungen und Betrieben sind über sechzig Angebote des Sozialdepartements in den Bereichen Wohnen und Obdach, Sucht und Drogen, Kinderbetreuung und Arbeitsintegration zusammengefasst. Der Geschäftsbereich Arbeitsintegration bietet in verschiedenen Betrieben Erwerbslosen Arbeitsmöglichkeiten an, mit dem Ziel der sozialen und beruflichen Integration.

Für unser Jugendrestaurant suchen wir per **1. November 2007** oder nach Vereinbarung

1 Gastrofachperson als Gruppenleiterin / Gruppenleiter 80%

Zu Ihren Aufgaben gehören

- Konzeptuelle und praktische Mitgestaltung beim Aufbau eines kreativen und zeitgemässen Restaurantbetriebes und -angebotes
- Gesamtverantwortung und Organisation der Gastro-Betriebsabläufe (Schwerpunkt Service)
- Fachliche Arbeitsanleitung und -qualifizierung von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Hinblick auf deren soziale und berufliche Integration
- Instruktion, Fachschulung und «Training on the job»

Geforderte Aus- und Weiterbildung sowie Berufspraxis

- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/mann, Zusatzqualifikation als Koch (für Stellvertretung)
- Ausgewiesene, mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der öffentlichen Gastronomie
- Berufserfahrung und Ausbildung im pädagogischen, agogischen oder sozialen Bereich
- Didaktische Erfahrung und Interesse bei der Gestaltung und Durchführung von Lernsequenzen mit Jugendlichen
- Gute PC-Anwendungs-Kenntnisse (MS-Office) und sehr gute Deutschkenntnisse
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitseinsätzen

Bei Fragen gibt Ihnen Frau Brigitte Hartmann unter der Tel. 044 412 69 43, gerne Auskunft. Weitere Infos erhalten Sie unter: www.stadt-zuerich.ch/sd

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte **bis 19. Oktober 2007** an: Stadt Zürich, Support Sozialdepartement, Personal, Brigitte Hartmann, Werdstrasse 75, Postfach, 8036 Zürich.

Sozialdepartement

178674

MONTANA
ART DECO HOTEL LUZERN

WIR SUCHEN
In Jahresstellung ab 1. November 2007



SOUS CHEF

Ihre Aufgaben:
Sie unterstützen unseren Küchenchef Johan Breedijk sowohl an der Front wie auch im administrativen Bereich. Dabei führen Sie als seine Stellvertretung unser 23-köpfiges Küchen-Team. Sie lieben es, auf 15 Punkte GaultMillau Standard Gerichte mit südlichem Charme unter raffinierter Verwendung von ausschliesslich marktfrischen und saisonalen Zutaten zuzubereiten.

Sie sind...
...kreativ, ein Organisationstalent, teamfähig, kommunikativ, sehr belastbar, verantwortungsbewusst, selbständig und haben eine hohe Sozialkompetenz.

Sie bringen mit:
Sehr gute Referenzen und einige Jahre Berufserfahrung in einer Küche auf Standard 15+ Punkte GaultMillau. Sie haben bereits Führungsverantwortung in der gleichen oder einer vergleichbaren Position gesammelt.

Wir bieten Ihnen:
Eine vielseitige Position in einem sehr lebhaften und gemäss ISO 9001:2000 strukturierten Betrieb, fortschrittliche Mitarbeiterpolitik mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

ADLIGENSWILERSTRASSE 22
6002 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON +41 (0)41 419 00 00
WWW.HOTEL-MONTANA.CH

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto!

Ihre Kontaktperson:
Johan Breedijk, Küchenchef
E-Mail: johan.breedijk@hotel-montana.ch

178750

Wir suchen auf Mitte November/1. Dezember 2007 einen

Koch

Ihr Aufgabengebiet
– Reibungsloser Ablauf im Tagesgeschäft
– Counterbestückung auf Frische und Qualität
– Produktion warme und kalte Küche
– Top-Präsentation des Angebotes betreffend Frische und Qualität
– Angebotsplanung, Einkauf und Bestellungen
– Gästebetreuung
– Inventarbewirtschaftung
– HACCP

Anforderungen
– Sie sind eine junge Berufsperson und möchten Verantwortung übernehmen. Sie haben Freude am direkten Kundenkontakt und fördern den Verkauf mit Ihrer offenen und einnehmenden Art. Sie schätzen die Freiheit, Ihre Ideen einzubringen und geben grossen Einsatz, diese auch umzusetzen.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Restaurant Riedhof GmbH
W. & A. Küng
Riedstrasse 14
8953 Dietikon
Tel. 044 731 30 20
www.restaurantriedhof.ch
info@restaurantriedhof.ch

178726

GRÄCHEN St. Niklaus

Ferienregion Grächen – St. Niklaus

Inmitten majestätischer Viertausender liegt die Ferienregion Grächen – St. Niklaus malerisch auf einem Hochplateau, auf 1619 Meter. Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab 1. November 2007

eine/n Marketingassistent/in 100%

Ihre Aufgabe:
- Unterstützung des Marketingleiters beim Marketingkonzept und deren Umsetzung
- Planung und Koordination von Marketingmassnahmen, wie Werbung, PR und Verkaufsförderung
- Mitarbeit und Organisation von Events
- Aktualisieren der Internetseite und Verantwortung für den Newsletter

Ihr Profil:
- Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit Marketingerfahrung mit
- Sie haben eine touristische Ausbildung abgeschlossen
- Sie besitzen gute Kenntnisse im Online-Marketing
- Sie weisen gute Sprachkenntnisse in Französisch, Englisch und evtl. Italienisch auf
- Sie lieben die Berge und das Wallis

Wir bieten:
Verantwortungsvolle, interessante und vielfältige Marketingstelle in einem aufgestellten Team, das sich voll und ganz für den Tourismus einsetzt. Wir unterstützen Sie, um erste Erfahrungen im Tourismus-Marketing zu sammeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellungen an:

Herr Martin Schürch
Tourismusmanager
3925 Grächen
direktion@graechen.ch
www.matterhornvalley.ch

178714

NTC SPORT SAVOGNIN

WECKT BEWEGUNG

Das **NTC Sport Dienstleistungszentrum** steht direkt neben der Talstation der Savognin Bergbahnen und ist der beliebte Treffpunkt für Bewegung am Berg. Hier bekommen Besucher alles, was sie für einen Sporttag brauchen. Exotische Sportarten genauso wie alpine Klassiker. Aber auch notwendige Accessoires, um sich gegen Wind, Sonne und Kälte zu schützen, sind im NTC Center erhältlich.

Wir suchen für die kommende **Wintersaison 2007/2008** (Mitte Dezember bis Anfang April) dynamische und hoch motivierte Mitarbeiter, die den Umgang mit Menschen lieben.

- **Detailhandelsangestellter (m/w)**
- **Kassier (m/w)**
- **Mitarbeiter für Mietcenter (m/w)**
- **Mitarbeiter für Skidepot (m/w)**

Wenn Sie unseren Gästen mit uns zusammen schöne Ferien gestalten wollen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

NTC Sport Savognin
Herr Comploj Markus
Veia Sandeilas 14
CH – 7460 Savognin
Tel.: +41 (0) 79 659 1717
Fax: +41 (0) 79 659 1415
office.savognin@ntc-sport.com

178677

---

dine&shine

EVENT CATERING

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Dine&Shine ist die Event-Catering-Abteilung von SV Schweiz. Sie ist für das Catering in der Maag Event-/MusicHall sowie für die Gastronomie an diversen Anlässen wie Generalversammlungen, Jubiläen, Kunden- und Mitarbeiteranlässe für bis zu 4000 Personen in der ganzen Schweiz verantwortlich. Wir suchen per **1. Dezember 2007** oder nach Vereinbarung eine selbstständige, motivierte und sehr flexible Persönlichkeit als:

Küchenchef (w/m)

Sie sind verantwortlich für die Leitung der Küche des Dine&Shine-Event-Caterings. Dabei werden Sie von ein bis zwei Stv. Leiter Küche unterstützt. Ihr breit gefächertes Tätigkeitsgebiet erstreckt sich von der kreativen Erstellung und Kalkulation des Food-Angebots, der Überwachung der Zubereitung der Speisen auf hohem Qualitätsniveau, der Beratung der Kunden bei Grossanlässen, der Betreuung von Testessen bis hin zur Planung und Durchführung von Anlässen.

Ihr Profil
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Event- oder Anlasserfahrung
- Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen
- Gute Administrations- und PC-Kenntnisse
- Hohe Selbstständigkeit und ausgeprägter Einsatzwille
- Offene Persönlichkeit mit Freude am Beraten der Kunden und am Inszenieren eines kreativen Angebots

Wir bieten
- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen
- Selbstständiges Arbeiten

Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto richten Sie bitte an:

178649

Dine&Shine
Adrian Iten
Eventcatering Manager
Steinackerstrasse 43
CH-8902 Urdorf

managed by SV

Entdecke den Emmentaler in Dir.

Gruppen- & Vereinsausflüge
Firmenevents & Seminare

Emmental TOURS

Emmental Tours ist die verkaufsorientierte Incoming-Organisation fürs Emmental. Nebst Ausflügen für Firmen, Vereine und Gruppen organisieren wir Grossevents und Seminare.

Unsere langjährige Mitarbeiterin stellt sich einer neuen Herausforderung. Aus diesem Grund suchen wir per 1. Januar 2008 oder nach Vereinbarung an unserem Firmensitz in Sumiswald eine/n

Sachbearbeiter/in Reisen Incoming (100%)

Ihr Aufgabenbereich

- kompetente und kundenfreundliche Beratung unserer Gäste vorwiegend am Telefon
- erstellen von Offerten, Bestätigungen und Rechnungen
- Mitarbeit bei Planung und Durchführung von Marketingmassnahmen insbesondere Werbung und Verkaufsförderungsaktionen

Anforderungsprofil

- kaufmännische Grundausbildung
- Flair für Tourismus
- sehr gute MS-Office-Kenntnisse
- kundenorientiertes, selbständiges, zuverlässiges und speditives Arbeiten auch in hektischen Zeiten
- Bezug oder Kenntnis Emmental ist erwünscht

Wir bieten Ihnen

Eine sehr spannende und abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften und dynamischen Umfeld, ein kleines, gut eingespieltes Team in welchem Selbständigkeit und Eigeninitiative grossgeschrieben werden, Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen, Generalabonnement

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto bis zum 15. Oktober 2007. Für weitere Fragen steht Ihnen unser Geschäftsführer Michael Roschi unter Tel. 034 431 21 61 gerne zur Verfügung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:
Emmental Tours AG, Michael Roschi, Pfarrgässli 3, Postfach, 3454 Sumiswald

Emmental Tours AG ist ein Tochterunternehmen der BLS AG
Mehr Informationen unter www.emmental-tours.ch

178631

ENGEL HOTEL WÄDENSWIL

ESTAURANT·SEEPLATZ·BAR

Das himmlische Hotel Engel direkt am schönen Zürichsee sucht per 1. Dezember 2007

einen Anfangsküchenchef

Wir bieten eine frische, zeitgemässe Küche, in welcher die Kreativität und die Liebe zum Produkt einen wichtigen Platz einnehmen. Der Spass an der Arbeit und die Zufriedenheit der Gäste stehen bei uns stets im Mittelpunkt.

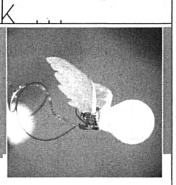
Sie sind:
– zwischen 25 und 35 Jahre jung
– haben schon Erfahrungen als Sous-Chef gesammelt
– selbständige Bestellung und Küchenorganisation sind für Sie kein Problem
– es macht Ihnen Spass, ein kleines Team zu führen sowie kreativ und aktiv in der Küche mitzuarbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier, Hotel Engel, Bruno Cogliati, Postfach, 8820 Wädenswil, oder kontaktieren Sie uns telefonisch 044 780 00 11 zur Vorabsprache.

www.engel-waedenswil.ch

178738

Neues Glück ...



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

Wir suchen für unseren neuen *Vita Nova* Wellness-Bereich engagierte und dynamische **Teilzeit- und Vollzeit- mitarbeiter** für die Rezeption. Sie sind 1. Ansprechpartner für unsere anspruchsvollen Gäste und repräsentieren das Vita Nova, in dem Authentizität gross geschrieben wird.

Sie sind in erster Linie verantwortlich für:
➢ Gesamte Terminkoordination
➢ Beratung der Gäste in allen Wellness & Beauty-Fragen
➢ Führen von Statistiken/Präsentation der Produkte
➢ Entgegennehmen und Erfassen der Produktlieferungen

Rezeptionisten (m/w)
für unseren Hotelempfang
(für unser ***Badehotel Belvair und ****S Hotel Belvedere)
– Berufserfahrung in der Hotellerie
– Fremdsprachenkenntnisse D/E (I vorteilhaft)
– einsatzbereit & teamfähig
– Jahresstelle
– Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang/Barmaid/Sommelier
mit Serviceerfahrung
– 2–3 Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
– aufgeschlossen und kommunikativ
– Fremdsprachenkenntnisse D/E (I vorteilhaft)
– Jahresstelle oder Saisonstelle
– Eintritt ab Dezember 2007

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

Infos und Bewerbungen an: Sandy Lindemann, stellv. Direktorin, Hotel Belvédère, CH-7550 Scuol,
E-Mail: s.lindemann@belvedere-scuol.ch,
www.belvedere-scuol.ch

178733

Badehotel *** BELVAIR BELVEDERE **** Scuol·Engadin

Julia & Kurt Baumgartner – CH-7550 Scuol
Tel +41 (0)81-861 06 06 – Fax +41 (0)81-861 06 00

Region Einsiedeln Einsiedeln Tourismus

Einsiedeln Tourismus ist zuständig für die Promotion der Region Einsiedeln als Ferien- und Ausflugsdestination. Zur Führung unserer Geschäftsstelle suchen wir per 1. Januar 2008 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer oder Geschäftsführerin

Ihre Aufgaben
- Leitung der Informations- und Geschäftsstelle mit zwei bis drei Mitarbeiter/innen
- Vermarktung der Region Einsiedeln mit zielgruppenspezifischen Angeboten
- Aufbau und Profilierung der touristischen Marke Einsiedeln
- Koordination der Tourismusinteressen innerhalb der Region

Ihr Profil
- Fundierte Kenntnisse der Tourismusbranche
- Gute Marketinggrundlagen in Theorie und Praxis
- Gute Kenntnisse in deutsch, französisch und englisch
- Unternehmerisch denkende, initiative und gewinnende Persönlichkeit

Wir bieten
- Selbständiges Arbeiten in einem dynamischen Team
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet

Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Einsiedeln Tourismus, Max Fuchs, Hauptstrasse 85, 8840 Einsiedeln

178724

Wir

sind ein Wellness-, Golf- und Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad.

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter in Saison- bzw. Jahresstelle:

Nachtportier (d/e)

1. RéceptionistIn (d/e/f)

RéceptionistIn (d/e/f)

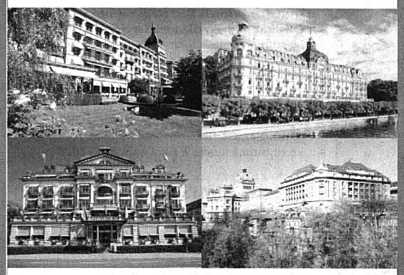
Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern?
Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

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

178713

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



In der faszinierenden Erlebniswelt der VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION wartet eine einmalige Gelegenheit auf Sie. Als unser

Schulungsleiter / in

(mit Arbeitsort Interlaken)

setzen Sie unsere Schulungsstrategie in den Betrieben um und leisten einen aktiven Beitrag zur nachhaltigen Qualitätssicherung und Talentförderung unserer Mitarbeiter.

Sie sind eine dynamische und kommunikative Persönlichkeit und bewegen sich selbstsicher und überzeugend auf dem Schulungsparkett. Sie verfügen über 1-2 Jahre Erfahrung in der Planung, Organisation und Durchführung von Trainings und Schulungen und verstehen es unsere Mitarbeiter durch Ihre Begeisterung zu motivieren und anzuspornen. Ihr Qualitätsbewusstsein und Ihr Sprachtalent (Muttersprache D; E, F und I von Vorteil) machen Sie zu einem kompetenten Ansprechpartner.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa
3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütti, General Manager
Tel. +41 (0)33 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch

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

178721

BELLEVUE PALACE
Bern



Das führende, luxuriöse 5-Sternhotel, direkt neben dem Bundeshaus mitten in Bern, mit 2 Restaurants, Bar, Konferenzräumen und 130 Zimmern sucht:

Gouvernante

ab November/Dezember 2007 in Jahresstelle

Chef Pâtissier (m/w)
Pâtissier (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Haben Sie Freude in einem renommierten Hause zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit für eine internationale Kundschaft an.

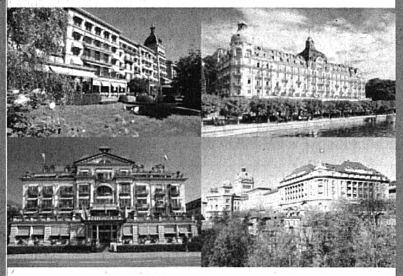
Frau Simone Licari-Tobler freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

BELLEVUE PALACE
Kochergasse 3-5, 3000 Bern 7
Personalbüro, Frau Simone Licari-Tobler
Tel. +41 (0)31 320 46 22
hr@bellevue-palace.ch
www.bellevue-palace.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

178678

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



Für unsere führenden Luxushotels in Interlaken und Bern suchen wir je eine dynamische und extrovertierte Verkaufspersönlichkeit als

Sales Manager / in

(per sofort oder nach Vereinbarung)

Kontinuierlich bauen Sie die Marktposition unserer Collection aus. Dabei pflegen Sie enge Kontakte zu unseren bestehenden Key Accounts und akquirieren mit der nötigen Hartnäckigkeit neue Partnerschaften. Ihr Beziehungsnetzwerk, Ihre gewinnende Ausstrahlung und Ihr Verhandlungsgeschick unterstützen Sie dabei. Selbstverständlich erledigen Sie auch alle administrativen Arbeiten und vertreten die Häuser nach aussen.

Sie besitzen erste Hotel-Saleserfahrung, mit Vorteil in einer Kette, und sehen Ihre Zukunft in einer international ausgerichteten, kleinen Hotelgruppe. Sie haben Stil und besitzen das nötige Flair im Umgang mit Menschen. Sie sind initiativ, resultatorientiert und bewegen sich sicher auf dem Verhandlungsparkett. Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie besitzen gute Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa
3800 Interlaken
Personalbüro, Herr Philip Schneider
Tel. +41 (0)33 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch

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

178720

LES TROIS ROIS

Willkommen im Team! Für unseren Bereich Beherbergung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Rooms Division Manager (m/w)

Sie sind verantwortlich für die gesamte Abteilung Beherbergung mit folgenden unterstellten Teams: Empfang, Reservierung, Loge und Housekeeping. Sie sind direkt dem General Manager unterstellt, koordinieren die Tätigkeiten in den Teams, führen regelmässige Besprechungen mit den unterstellten Teamleitern und überwachen die Arbeitsdurchführung und die Arbeitsabläufe.

Um in dieser vielseitigen und herausfordernden Aufgabe erfolgreich zu sein, verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss mit eventueller Weiterbildung im Hotelmanagement sowie über mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position in der Luxushotellerie. Sie sind ein Organisationstalent, haben ein Flair für Zahlen und verfügen über ein hohes Mass an Kontakt-, Koordinations- und Kommunikationsfähigkeit. Eine eigenverantwortliche und qualitätsorientierte Arbeitsweise ist für Sie ebenso selbstverständlich wie planerisches und unternehmerisches Denken.

Zudem bringen Sie ein souveränes Auftreten und gewandte Umgangsformen, fundierte Fremdsprachenkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch) sowie umfassende EDV-Erfahrung (MS-Office-Palette, Fidelio Suite 8) mit.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einem jungen Team und einen attraktiven Arbeitsplatz in einem spannenden Umfeld.

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und den Geist des Hauses mitprägen? Fühlen Sie sich wohl in einem Umfeld, wo Sie zusammen mit Kollegen und Kolleginnen verschiedenster Berufsgattungen und Nationalitäten gemeinsam Ausserordentliches leisten? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Das historische Luxushotel Les Trois Rois liegt im Herzen von Basel an traumhafter Lage am Rheinufer. Es bietet für anspruchsvolle Gäste 101 geschmackvoll möblierte Zimmer und Suiten, eine abwechslungsreiche Küche in drei spezialisierten Restaurants, eine stilvolle Bar sowie Bankett- und Tagungsräume. Und einen individuellen Service, der keine Wünsche offenlässt.

Les Trois Rois ★★★★★ | Hotel Restaurant Bar
Herr Reto Jeker | Human Resources Manager
Blumenrain 8 | 4001 Basel | Schweiz
Phone +41 61 260 50 50 | Fax +41 61 260 50 60
humanresources@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com

178701



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 oder nach Vereinbarung für die Wintersaison 2007/2008:

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 Ragz
Tel. 081 303 30 30 · www.resortragaz.ch

178635

Die 36 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

Reconline
Hotel reservation system

Wir zählen zu den führenden Anbietern im Bereich der zentralen Computerreservationssysteme für die Hotellerie. Wir entwickeln und betreiben praxisnahe Lösungen für Hotels und Hotelketten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Reservationsmitarbeiter(in) / Kundenbetreuer(in)

Ihre Aufgaben

Sie unterstützen unser Team im Bereich der Hoteldatenpflege und sind zuständig für die Betreuung unserer Partnerhotels weltweit.

Unsere Anforderungen an Sie

- Hotelerfahrung im Bereich Reception/Reservation
- Gute EDV-Kenntnisse
- Gute Sprachkenntnisse in D / E / I - Französisch und Spanisch von Vorteil
- Reisebüroerfahrung von Vorteil
- Flexibilität, Teamfähigkeit und eine exakte Arbeitsweise

Wir bieten Ihnen

eine eigenverantwortliche und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, kollegialen Team. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen sind eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Reconline AG
z. Hd. Sabrina Heuze
Bahnhofstrasse 18
3920 Zermatt

Tel. +41 27 966 34 00
Fax +41 27 966 34 05
sabrina@reconline.com
www.reconline.com

178641



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferienwohnungen, Wellness- und Spa-Abteilung, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminar- und Bankett-Bereich.

Zur Unterstützung unserer Teams an der Rezeption, in den 4 Restaurants, in der Küche sowie an der Sportbar suchen wir:

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.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in diesem Bereich, oder KV-Abschluss mit 1–2 Jahre Erfahrung in der Reservation.

Service-/Barmitarbeiter/in

Sie haben eine abgeschlossene Serviceausbildung.

Pâtissier/Pâtisseuse

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre mit mindestens 2 Jahren Pâtisserie-Erfahrung oder sind gelernter/gelernte Pâtissier/Pâtisseuse.

Für diese Positionen suchen wir motivierte, kontaktfreudige und verantwortungsbewusste Persönlichkeiten. Englisch- und Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen in einem lebhaften Umfeld eine interessante Aufgabe 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

178736

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

CUBE
cube-hotels.com

CUBE ist die Homebase für ein einzigartiges Berg-, Freizeit- und Urlaubserlebnis im Sommer und Winter. CUBE ist die Kombination von Sport ohne Grenzen, Entertainment ohne Ende, Design ohne Kompromisse. CUBE ist alles, außer gewöhnlich. **IT´S YOUR HOMEBASE.**

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für die kommende Wintersaison 2007/2008 (Anfang Dezember bis Mitte April 2008) dynamische und hoch motivierte Mitarbeiter, die den Umgang mit Menschen lieben.

- **ABWÄSCHER/KÜCHENHILFE (m/w)**
- **F&B Coordinator (m/w)**
- **F&B Controller (m/w)**
- **FRONT OFFICE MANAGER (m/w)**
- **FRONT OFFICE MITARBEITER (m/w)**
- **HAUSDAME**
- **KÖCHE (m/w)**
- **NIGHT AUDIT (m)**
- **SERVICE- BARMITARBEITER (m/w)**
- **ZIMMERMÄDCHEN**

Unsere Türen stehen ebenso per sofort und in Jahresstelle offen für

- **RESERVIERUNGSMITARBEITER (m/w)**

Wenn Sie den CUBE von morgen mit uns gemeinsam gestalten wollen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

CUBE Savognin
Frau Claudia Schneider
Veia Sandeilas 12
CH – 7460 Savognin
Tel.: +41 (0) 79 659 14 17
Fax: +41 (0) 81 659 14 15
direktion.savognin@cube-hotels.com

178646

City- & Konferenzhotel

Aarauerhof

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n:

SEMINAR-BANKETTLEITER/IN

Stv. Geschäftsführer

Sie sind der oder die Gastgeber/In, welche/r eine starke Aura mitbringt und die nötige Grundausbildung absolviert hat, um diese Aufgabe mit Freude, Engagement und als aktives Vorbild in Angriff zu nehmen. Sie betreuen den Seminar- & Bankettbereich im administrativen wie auch im operativen Bereich als direktes Bindeglied zwischen unserem Haus und dem Veranstalter. Sie vertreten die Geschäftsführung bei deren Abwesenheit.

Sie haben Spass am selbstständigen Arbeiten und konnten evtl. bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position sammeln. Sie kommunizieren in Deutsch und verstehen es, unseren aufgestellten Gästen mit einem herzlichen Lächeln zu begegnen.

Ein spannendes Team sowie äusserst gute Arbeitsbedingungen erwarten Sie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Petra Meyer, Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau
www.zuerich-hotels.ch

178723

---

14 Confidéllio

HOTEL ARVE CENTRAL

GILDE

Das 3* Hotel Arve Central befindet sich mitten im Zentrum von Arosa und bietet seinen Gästen von Juni bis April Sternstunden der Erholung und des Gaumens. Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter, die gerne ab November / Dezember nach den Sternen greifen:

Réception: Réceptionist/in mit Erfahrung, gute Fidelio-kenntnisse Bedingung, **Eintritt nach Vereinbarung**

Bar: Barmaid/Barmann **ab November** Whiskykenntnisse von Vorteil

Service: Servicemitarbeiter/innen

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

Hotel Arve Central
Karin & Reto Ziegler, Gastgeber
7050 Arosa
Telefon: 081/378'52'52, Fax: 081/378'52'50
E-mail: info@arve-central.ch,
Internet: www.arve-central.ch

178686

W.R Widenmoos Resort

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Dann haben wir für Sie die passende Stelle in der gehobenen Gastronomiewelt. Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Servicebrigade einen

Chef de Rang (w/m)

mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise
- Flexibilität
- aufgeschlossene Persönlichkeit

Ihr Aufgabengebiet:
- À-la-carte-Service
- Bankette (Clubanlässe, Privatanlässe, Firmenanlässe)
- Seminarwesen
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- Eingehen auf die Gästebedürfnisse

Wir bieten:
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.
Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Katrin Rüfenacht, Tel. +41(0) 62 726 20 02, in Verbindung.

Postfach
CH-5057 Reitnau
reitnau@widenmoos.ch
Tel. +41 (0) 62 726 20 02
Fax +41 (0) 62 726 20 06
www.widenmoos.ch

178636

Restaurant Petermann's Kunststuben in Küsnacht/Zürich

Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams im Service suchen wir **per 1. Okt. 2007 od. n. Vereinb.**

Servicemitarbeiter(in)

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat und Sie in einem **2-Sterne-Guide-Michelin- und 19-Punke-Gault-Millau-Restaurant** eine neue Herausforderung suchen.

Sprachkenntnisse sind unbedingt erforderlich.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Iris Petermann
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
Tel. 044 910 07 15

178493

MOLINO PIZZERIA RISTORANTE

ZERMATT

Mitte Dezember 2007 eröffnen wir an allerbester Lage – Bahnhofstrasse im heutigen Restaurant Seilerhaus – in Zermatt ein wunderschönes MOLINO mit 160 Innenplätze und 200 Terrassenplätze.

Der Betrieb wird zu einem der schönsten MOLINO'S umgebaut. Wir bieten unseren anspruchsvollen Gästen eine kulinarische, hochstehende italienische Küche mit den besten Produkten aus Italien.

Um die hohen Ansprüche unserer internationalen Gäste zu erfüllen, suchen wir folgende, qualifizierte MitarbeiterInnen **für das ganze Jahr / die Wintersaison 2007/08** (Verlängerung auf Sommer 2008) möglich:

Servicemitarbeiter/In

Sie sind italienischer Herkunft und haben Erfahrung in der italienischen Gastronomie und ein ausgewiesenes Fachwissen in Service und Wein. Sie sind der/die passionierte GastgeberIn mit besten Umgangsformen, der/die unsere Gäste verwöhnen möchte. Im Service haben Sie eine Umsatzbeteiligung und interessante Berufsperspektiven in einer stark expandierenden Gastronomiegruppe.

Sous-chef de cuisine Koch und Pizzaiolo

Sie sind italienischer Herkunft, haben ein ausgewiesenes Fachwissen und Erfahrung in der italienischen Küche.

Officemitarbeiter/In / Buffet

Bei uns haben Sie sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

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

MOLINO AG
Nansenstrasse 5
CH-8050 Zürich
mailto: tanja.dakaj@jelmoli.ch

MOLINO-Gastronomie bereits erfolgreich in: Bern, Dietikon, Fribourg, Genf (Molard und Le Lacustre), Carouge (La Paille), Montreux, St. Gallen, Thônex (Eröffnung 2008), Uster, Wallisellen (Glattzentrum), Winterthur, Zürich (Select, Frascati und Stauffacher), Zermatt (Eröffnung im Dezember 2007)

EIN UNTERNEHMEN DER JELMOLI HOLDING AG

178513

Sorell Hotel!!!

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 12 Hotels in Zürich, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Wetzikon und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreude zu bieten: Im stilvollen 3- bis 4-Stern-Komfort verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

Als Aufgeweckte/r
RÉCEPTIONIST/IN
KÄMPFEN SIE BEI UNS AN VORDERSTER FRONT!

Deshalb suchen wir Sie zur kompetenten Unterstützung unseres Direktors sowie zur Verstärkung des bestehenden Teams in unserem

HOTEL ZÜRICHBERG ZÜRICH
PER OKTOBER 2007

Ihr Profil

Bei uns sind Sie goldrichtig! Weil Sie initiativ sind, etwas bewegen wollen und weil Sie Ihren persönlichen Erfolg schon immer selbst an die Hand genommen haben. Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit fundierter Berufsausbildung und Erfahrung als Réceptionist/in, bringen EDV-Anwenderkentnisse (Fidelio, Word, und Exel), Eigeninitiative, Hilfsbereitschaft und Freude am Umgang mit internationalen Gästen mit. Sie zeichnen sich durch Ihr Fachwissen, Ihre Loyalität und Ihre Gastfreundschaft aus. Sie sind zudem sprachgewandt, diskret, pflichtbewusst, flexibel, dynamisch, ein Verkaufstalent und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

Ihr Profit

Wir fordern und fördern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihre neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen! Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen, richten Sie bitte an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich.

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

178654

SCHLOSS BRANDIS
MAIENFELD GR

Im traditionsreichen
Schloss Brandis in Maienfeld
mit rustikalem Rittersaal und Bankettsaal suchen wir zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Chef de partie m/w
Servicefachangestellte m/w

Wir pflegen die kreative, ideenreiche, gutbürgerliche Küche und bieten unserer netten, treuen und anspruchsvollen Kundschaft den entsprechenden Service.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!
Bruno und Rosmarie Getzmann-Meile
Restaurant Schloss Brandis
7302 Maienfeld

Tel. 081 302 24 23
Fax 081 302 62 21
info@schlossbrandis.ch
www.schlossbrandis.ch

178747

Unser Oliver Twist Pub in **Zürich** ist Treffpunkt für kontaktfreudige und sportinteressierte Leute. Viele Expats gehören zu unseren Stammgästen. Für diesen Betrieb suchen wir per sofort einen

Bar Supervisor

mit Erfahrung im Barbereich. Ihre Stärken sind Verkauf, Organisation und Koordination. Als Gastroprofi mit anglophilen Wurzeln bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit. Sie ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten und freundlichen Art, die Sie als professionellen Gastgeber auszeichnet. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, sprechen Deutsch und Englisch und sind wohnhaft in Zürich.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Oliver Twist Pub, Mr Pieter Swanepoel
Rindermarkt 6, 8001 Zürich - www.pickwick.ch

178688

AMBASSADOR SPA
HOTEL KONGRESSE RESTAURANTS

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende MitarbeiterInnen:

• Commis de Cuisine
für unser À-la-carte-Restaurant «Le Pavillon»

• Hilfskoch (Frühstückskoch)

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern
thomas.kuebli@fhotels.ch
www.ambassadorbern.ch

178752

Hotel ALPENBLICK GRINDELWALD

Für unsere jungen Betriebe suchen wir für die kommende Wintersaison (ab ca. 6. Dezember 07) noch:

Betriebsassistentin
Mitarbeit Service/Bar
Service/Bar Mitarbeiterin
Barmaid
HOFA/Hotelfachfrau
Tournante Etage/Service/Bar
Mitarbeiterin Frühstück/Etage
und für unsere trendige
DISCO PLAZA
Barmaid

Hotel Alpenblick, Fam. Vreni u. Edi Bucher, CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 853 11 05 www.alpenblick.info hotel@alpenblick.info

178347

Für unser trendiges BAR-RESTAURANT in der Zürcher Innenstadt suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Teams per sofort oder nach Vereinbarung

– Bar-/Servicemitarbeiter m/w

der/die die Aufgabe des Gastgebers liebt und lebt. Wir wünschen uns eine flexible, belastbare und fröhliche Persönlichkeit mit fundierter Berufserfahrung, 23- bis 30-jährig

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

HOLENSTEIN GASTRO, Zweierstrasse 35, 8004 Zürich
E-Mail: a.lufi@profil-immobilien.ch

178623

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
Montag, Mittwoch, Donnerstag
08.30 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
2208	Küchenhilfe	34	IT	C	sofort	D/E/I	GR/BE/ZH/VS/TI/LU/SG/UR
2210	Koch/Sous-chef	30	DE	B-EG	n. Ver.	D/E	zus. mit 12209/Deutsch-CH
2217	Küchenchef	36	AT	C	sofort	D/E	SG/TG/AR
2218	Küchenchef	50	IT	L-EG	Dez.	D/F/I	
2221	Jungkoch	18	CH		Nov.	D/E	GR/SZ/BE/TI
2222	Hilfskoch	22	ES	L-EG	Nov.	D/E/I	Zürich
2223	Küchenchef	59	C	C	sofort	D/E/F/I	BS/BL/AG/SO/JU

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2203	Service/Bar/Allrounderin	38	CH		sofort	D	BE-Oberl.
2204	Kellner/Barman/Nachtportier	45	ES	B-EG	sofort	D/E/I	St. Moritz/Davos/Zermatt
2205	Service/w	43	GB	C	Dez.	D/E	Luzern+Umgeb.
2206	Sefa	29	CH		sofort	D/F	BE/Tagesbetrieb

1	2	3	4	5	6	7	8
2209	Chef de rang/w	23	DE	B-EG	n. Ver.	D/E	zus. mit 12210/Deutsch-CH
2211	Stv. Chef de service	44	FR	L-EG	sofort	D/E/F/I	Zentral-CH/Zürichsee/Genfersee
2212	Service/Küche/w	26	CZ	B	sofort	D/E	BE-Oberl.
2213	Chef de service/Barman	39	IT	B	sofort	D/E/F/I	Simmental
2214	Bardame	36	NL	L-EG	sofort	D/E/F	LU/Vierwaldstättersee
2216	Service/w	29	SK	L-EG	sofort	D/E	Zürich/Luzern/Locarno/St. Moritz
2219	Sefa	24	CH		n. Ver.	D/E/F	
2224	Sefa	23	CH		Dez.	D/F	West-CH

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2200	Réceptionistin	27	IT	L-EG	sofort	D/E/F/I	
2201	Betriebsass./Chef de service	40	CH		sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2207	Zimmerfrau	40	CH		sofort	D/E/F	ZH
2215	Nachtportier/Service	52	DE	C	sofort	D/E/F	Temporär/Luzern/Zug/Zürich/Bern
2220	Hofa	22	CH		Nov.	D/E/F	AG/LU/ZH
2225	Allrounderin	58	CH		Dez.	D/E/F/I	Toggenburg/Ost-CH

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)*

178663

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 qualifiéle 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

Hotel Valbella Inn

Rundum wohlfühlen

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:

Küche:	**Chef de partie** **Entremetier, Gardemanger, Tournant** mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Gäste mit marktfrischen Saisongerichten im à-la carte Bereich
Bar	**Barmaid** mit Charme und Fachwissen
Kindergarten:	**Kindergärtnerin** Liebevolle und kreative Frau für die Betreuung unserer jüngsten Gäste

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

178716

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

---

hotel schweizerhof

Sie weiterzubringen ist unsere Herausforderung. Nutzen Sie das interessante Umfeld, um Ihre Karriereplanung weiter zu verfolgen. Wenn Sie Lust haben, Ihr Wissen und Können in einer guten Atmosphäre umzusetzen, sind Sie bei uns genau richtig!

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab 1. Dezember 2007 eine/n

RÉCEPTIONIST/IN
RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN

Sie beraten unsere Gäste bei der Reservation, begrüssen sie bei der Anreise, geben Ratschläge wie man den Urlaub bereichern kann und sind kompetent bei der Abrechnung.

Um diese Aufgabe bewältigen zu können verfügen Sie über einen gepflegten Auftritt, sprechen und schreiben Deutsch, Französisch und Italienisch.

BADMITARBEITER/IN 80%

Zu Ihren Aufgaben gehören die Betreuung der Solbadréception. Sie beraten die Gäste über unsere verschiedenen Massagen und gewährleisten die Sicherheit und die Hygiene im Bad.

SERVICEMITARBEITER/IN

für unser À-la-carte-Restaurant Arvenstube. Sie haben bereits Erfahrung im Service und sprechen gut Deutsch.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Schweizerhof
Pascal und Sandra Merkli
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon ++41 (0)81 838 58 58
Telefax ++ 41 (0)81 838 58 50
www.ferienverein.ch
schweizerhof@ferienverein.ch

178633

BRAUHAUS

IHR PLATZ WIRD FREI!

Über 30 Teammitglieder verwöhnen im Brauhaus Sternen in der Altstadt von Frauenfeld jeden Tag einige hundert Gäste mit selbstgebrauten Bieren und Spezialitäten. Per 1. November 2007 oder nach Vereinbarung suchen wir

Chef de Service m/w

Haben Sie Spass an lebendiger Gastronomie, am freundlichen Umgang mit Gästen? Sind Sie fachlich kompetent und verstehen es als Spieler-Trainer ein junges Team zu führen? Dann schauen Sie sich unbedingt bei uns im Brauhaus oder auf unserer Website um!

Bewerbungsunterlagen senden Sie an:
BRAUHAUS STERNEN AG
Karl Studhalter, Geschäftsführer
Hohenzornstrasse 2, Postf. 123, CH-8501 Frauenfeld
karl.studhalter@brauhaus.ch / www.brauhaus.ch

178717

Stadt Zürich
Soziale Einrichtungen und Betriebe

In den Sozialen Einrichtungen und Betrieben sind über siebzig Angebote des Sozialdepartements in den Bereichen Sucht und Drogen, Arbeitsintegration, Wohnen und Obdach sowie Kinderbetreuung zusammengefasst. Der Geschäftsbereich Arbeitsintegration bietet in verschiedenen Betrieben Erwerbslosen Arbeitsmöglichkeiten an, mit dem Ziel der sozialen und beruflichen Integration.

Für den **Gastrobetrieb Restaurant Schipfe** in Zürich suchen wir per 1. Januar 2008 eine/-n

Köchin / Koch mit Anleitungsaufgaben 90 %

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Selbständiges Führen des Küchenbetriebes, kreative und zeitgemässe Planung und Durchführung von Banketten und Aperos, Offert- und Kalkulationswesen
- Fachliche Anleitung und Training der Teilnehmenden «on the job»
- Standort- und Beurteilungsgespräche mit den Teilnehmenden
- Administrative Arbeiten

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch und mehrjährige Berufserfahrung
- Erfahrung im agogischen/sozialen Arbeitsfeld oder in der Lehrlingsausbildung
- Hohe Flexibilität für Einsätze an Wochenenden und Abenden
- EDV-Anwendungskenntnisse (MS-Office), sehr gute Deutschkenntnisse
- Fahrausweis Kat. B

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Heinz Schulthess, Abteilungsleiter, Tel. 043 344 73 61 gerne zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie unter: www.stadt-zuerich.ch/sd

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis **Montag, 22. Oktober 2007** an: Stadt Zürich, Support Sozialdepartement, Personal, Frau Brigitte Hartmann, Postfach, Werdstrasse 73, 8036 Zürich.

Sozialdepartement

178673

Lenzerheide

Die Lenzerheide Bergbahnen AG ist ein international tätiges Tourismusunternehmen in Graubünden, welches einen hohen Bekanntheitsgrad anstrebt. Für die kommende Wintersaison 2007/08 suchen wir für unsere Gastronomieeinheiten noch folgende Mitarbeitende in Saisonanstellung:

Bereichsleiter Gastronomie West – Paul Bossi

Gilderestaurant Scalottas	Sous Chef
Bergrestaurant Alp Nova/Pizzeria	Servicemitarbeitende, Koch, Pizzaiolo, Hilfskoch, Buffetmitarbeitende
Bergrestaurant Alp Lavoz	Chef de Service, Servicemitarbeitende, Koch, Hilfskoch
Restaurant Scuntrada	Servicemitarbeitende

Bereichsleiter Nord – Herwig Loibner

Bergrestaurant Alp Stätz	Servicemitarbeitende, Koch, Hilfskoch, Kassenmitarbeitende SB
Bergrestaurant Mottahütte	Servicemitarbeitende

Bereichsleiter Ost – Hermann Maier

Panoramarestaurant Rothorngipfel	Servicemitarbeitende
Bergrestaurant Scharmoin	Kassenmitarbeitende SB, Koch, Hilfskoch

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

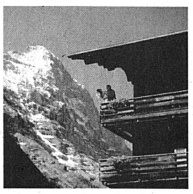
Um diese Echtheit bieten zu können suchen wir Persönlichkeiten mit folgendem Anforderungsprofil:
- ✓ Erfahrung in der Gastronomie
- ✓ Freundliches und gepflegtes Auftreten
- ✓ Hohe Teamfähigkeit
- ✓ Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- ✓ Skifahrer/Snowboarder

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Lenzerheide Bergbahnen AG
Nadia Pinto
Postfach 160
CH-7078 Lenzerheide
www.lenzerheide.com

Tel. +41 (0)81 385 50 11
Fax +41 (0)81 385 50 09
E-Mail nadia.pinto@lenzerheide.com

178625



Die Eiger-Nordwand erklettern...

ist keine Voraussetzung, um bei uns zu arbeiten!

Unsere Schwerpunkte liegen in der Schaffung einer gemütlichen, persönlichen Atmosphäre für unsere internationalen Hotelgäste, einem ausgezeichneten Service (Gourmet- und Hotel-Restaurant) mittels einer freundlichen und natürlichen Gästebetreuung sowie einer sich auf Qualität orientierenden Kochkunst.

Daher suchen wir möglichst motivierte und positiv eingestellte Mitarbeiter für die kommende Wintersaison oder auch für länger:

im Service
CHEF DE SERVICE
CHEF DE RANG
SERVICEFACH-MITARBEITER
BARMAID/-MAN

in der Küche
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

KÜCHENBURSCHE
ZIMMERMÄDCHEN

MITARBEITERIN FÜR KINDERBETREUUNG/ ETAGE/SERVICE

HOTELFACHASSISTENTIN/ GASTRONOMIEFACHASSISTENTIN

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne unsere detaillierten Unterlagen zu.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

★★★★
Hotel · Restaurant
KIRCHBÜHL
Grindelwald
Familie Brawand, Postfach 44, 3818 Grindelwald
E-Mail: christian.brawand@kirchbuehl.ch
www.kirchbuehl.ch

178256

Hotel Relais du Silence Silencehotel · GILDE Restaurants · ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

Die Gastronomiegruppe zfv

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 100 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Schaffhausen sowie mehr als 1600 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die exklusive

Gastronomie im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

suchen wir per 1. Januar 2008 einen

Junior Sous-Chef (w/m)
Stv. Chef Pâtissier (w/m)
Chef de Partie Saucier (w/m)

Sie sind eine dynamische und initiative Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen, Berufs- und Führungserfahrung. Eine selbständige Arbeitsweise, Ihre Liebe zum Detail und zum Beruf sowie Ihr Engagement zeichnen Sie besonders aus. Mit Kreationen auf höchstem Niveau verwöhnen Sie unsere Gäste in der Villa Schöngrün und unterstützen den Küchenchef bei der Angebotsplanung.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität. In der Regel werden verwöhnen wir unsere Gäste von Dienstag bis Sonntag und stehen für Grossanlässe und Caterings flexibel zur Verfügung.

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

178624

Hotel Seeburg Luzern
In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee. Atemberaubende Aussicht. Visionärer Neubau mit ***restaurant alexander*** *(40), Bar* ***lounge at seeburg***. ***seeburgsaal*** *(180) und denkmalgeschützter* ***panoramasaal*** *(290) für Bankette & Seminare.* ***seerestaurant*** *(60) und* ***seeterrasse*** *(100).* ***rosengarten*** *und* ***sunset bar*** *- Luzerns In-Treff im Sommer. Deluxe Zimmer und exklusive Designer Juniorsuiten im* ***chalet gardenia*** *4****superior. Stilvolle Standard Zimmer im* ***seeburg 61*** *4**** (Total 58 Zimmer).*

Wir suchen ab sofort …

Chef de Service Bankett

...dem das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

Unser Chef de Service Bankett ist hauptsächlich verantwortlich für den reibungslosen Arbeitsablauf bei der Durchführung von Lunches, Diners, Gala-Diners und sonstigen Events in unserem Hause. Sie führen Bankettbrigaden bis zu 15 Mitarbeiter. Sie sind verantwortlich für das Einstellen, Schulen und Einteilen der Bankett Service-Aushilfen. Bei Bedarf lösen Sie auch die Restaurantleiterin oder den Chef de Service in unseren à la carte Restaurants ab.

Servicefachangestellte/r

...welche Ideen dem Gast schmackhaft machen

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb?
Der Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft macht Ihnen Freude?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns kennen lernen. Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam den Erfolg des Hotel Seeburg prägen wollen.
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Lars Horal, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern, Lars Horal, F&B Manager, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, horal@hotelseeburg.ch, www.hotelseeburg.ch

178687

GRAND CASINO LUZERN

Das vielfältige Unterhaltungsangebot, die exzellente Gastronomie und die malerische Lage am Ufer des Vierwaldstättersees – nur drei aus vielen weiteren Gründen, weshalb das Grand Casino Luzern als eines der attraktivsten Casinos der Schweiz gilt.
Die Grand Casino Luzern Gastro AG ist eine Tochterfirma der Grand Casino Luzern Gruppe. Sie betreibt im Sommer das Restaurant Seegarten und während der Eissaison die Restauration in der SwissLifeArena und im EVZ Eichhof Village. Ihr Hauptaufgabenfeld liegt jedoch im Bankett- und Cateringwesen. Die Bankettabteilung betreut im Panoramasaal des Grand Casino Luzern vom Apéro bis zum VIP Abendessen, Firmen- und Vereinsanlässe sowie Seminare von 80 bis 500 Personen.

Zur Unterstützung unserer Bankett-Abteilung und Verkaufsadministration suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n und kontaktfreudige/n

ASSISTENT/IN BANKETTE UND ADMINISTRATION (100%)

Es erwartet Sie ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld, in welchem Sie zum einen unsere Bankettabteilung vor allem bei Fronteinsätzen als Chef de Service unterstützen und zum anderen vielfältige Aufgaben im Bereich Verkaufsförderung und Administration in Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer übernehmen.

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule und konnten schon erfolgreich Bankette und Kongresse als Verantwortliche/r durchführen. Als proaktive Persönlichkeit mit verkäuferischem Flair terminieren und führen Sie Verkaufsgespräche oder planen diese für den Geschäftsführer. Idealerweise verfügen Sie bereits über erste Verkaufserfahrung. Sehr gute EDV Kenntnisse (Excel, Word, Powerpoint) sind eine wichtige Voraussetzung, um die administrativen Tätigkeiten speditiv, selbstständig und professionell zu erledigen. Sie sind eine gewinnende Persönlichkeit, besitzen Teamgeist, Durchsetzungsvermögen, sind kommunikativ und flexibel. Selbstständigkeit sowie die Bereitschaft an Wochenenden und nachts zu arbeiten, runden Ihr Profil ab.

Sind Sie motiviert mit Ihrem Engagement unseren Erfolg mit zu prägen? Dann erwartet Sie eine spannende Herausforderung in einem modernen Arbeitsumfeld und einem innovativen Team.

Wenn wir Ihr Interesse an dieser abwechslungsreichen Position geweckt haben, freut sich Frau Esther Zimmermann, Personalassistentin, auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

178741



Grand Casino Luzern Gastro AG
Personalabteilung · Haldenstrasse 6 · Postfach · 6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56
mailto: esther.zimmermann@grandcasinoluzern.ch
mailto:info@grandcasinoluzern.ch
http://www.grandcasinoluzern.ch

Seit 12 bzw. 7 Jahren führt der Verein Arbeitskette die drei Restaurants Limmathof, Renggergut und Mediacampus in Zürich in doppelter Hinsicht erfolgreich: unsere Gäste schätzen die frischen, saisonalen Produkte aus unserer Küche, das reichhaltige Cateringangebot und den freundlichen Service. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration: ein kleines, gut qualifiziertes Fachteam führt ausschliesslich Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Für unser neues **Selbstbedienungsrestaurant Mediacampus** (100 Sitzplätze) beim Stadion Letzigrund suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine oder einen

Stellvertretende/n Bereichsleiter/in Küche (Sous-Chef) 80% mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie

Als Mitarbeiter/in in der Küche unseres Restaurant Mediacampus schätzen Sie den Umgang mit frischen, saisonalen Produkten aus biologischem Anbau und mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Ihre Fach- und Sozialkompetenz kommt im Umgang mit unseren Mitarbeiter/innen und Auszubildenden besonders zum Ausdruck. Das Tagesgeschäft organisieren Sie mühelos und übernehmen die Verantwortung eines Postens. Als kreative und innovative Fachperson in der Küche verstehen Sie es, unsere Gäste täglich von neuem mit Ihren Kreationen und Ihrem Können zu begeistern.

Haben Sie eine Grundausbildung als Köchin oder Koch absolviert und verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie? Arbeiten Sie gerne in der kalten Küche und stellen Süsspeisen her? Sie haben vielleicht schon erste Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit leistungsbeeinträchtigten Mitarbeiter/innen gesammelt (keine Bedingung)? Verfügen Sie zudem über ein hohes Mass an ausgewiesener sozialer Kompetenz? Dann sind Sie unsere Frau/unser Mann!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis am 12. Oktober 07 an:
Verein Arbeitskette, Rest. Mediacampus, Frau Cony Zimmerli, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich oder
c.zimmerli@arbeitskette.ch

178689

Wellness Hotel Rössli Weggis

La MIRA Beauty & SPA

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind ausser-gewöhnliches zu schaffen.

Chef de Partie - Patissier (m/w)

nach abgeschlossener Berufslehr zum Koch oder Patissier mit guter Erfahrung auf diesem Posten, liefern wir Ihnen die Möglichkeit Ihr erlerntes Wissen voll auszuschöpfen und in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef zu erweitern. Mit viel Kreativität und der Gestaltung von Menüs und Speisekarten teil-zuhaben und unsere Gäste mit Ihren Kreationen immer wieder aufs Neue zu erfreuen.

ServicemitarbeiterIn

mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten. In unserem kleinen Team sind Sie die strahlende Gastgeber/in. Sie betreuen unsere Gäste im Restaurant flavour, einem sehr ge-pflegten Restaurant mit mediterranem Flair.

Hausmeister

Wir suchen einen freundlichen, vielseitigen und qualifizierten Hausmeister für kleiner anfallende Re-paraturen, Reinigungsdiensten und Gartenunterhalt. Sie sind handwerklich begabt, haben gleichzeitig Spass am Umgang mit Menschen?
Fühlen Sie sich angesprochen und haben Interesse an eine abwechslungsreichen Tätigkeit in einem jungen, netten Team haben, dann bewerben Sie sich

RaumpflegerIn für den Wellnessbereichen

Wir suchen einen freundlichen, vielseitigen und qualifizierten Raumpfleger für sämtliche Reinigungsar-beiten im Wellnessbereich.

178756

Josef Nölly
Wellness Hotel Rössli
Seestrasse 52
CH-6353 Weggis

+41 41 392 27 27
mail@wellness-roessli.ch
www.wellness-roessli.ch
www.lamira.ch

---

coop

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft. Spricht Sie unser Leitsatz an? Für den Organisationsbereich Total Store suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Basel eine/n

Restaurantzeichner/-in (CAD-Zeichner/-in)

In dieser Funktion erstellen Sie Ausführungspläne (Boden-, Wand, Decken-, Installationspläne) mit Autocad 2005 sowie Installationslegenden, Flächenstudien und Projektpläne einzelner Restaurants. Zudem erstellen Sie Schnittstellen-Beschriebe zwischen Restaurant und Gebäude und arbeiten bei der Erstellung der Restaurant-Konzepte, Arbeitsabläufe, beim Planungs- und Bau-Handbuch sowie bei der Norm Gebäudetechnik im Bereich Restaurant mit. Die Koordination der Planungsaufträge, das Überwachen der Planungsabläufe, das Durchführen von Pooling-Ausschreibungen aller relevanten Arbeiten zum Bau der Restaurants inkl. Lieferantenverhandlungen und das Erstellen der Pooling-Verträge runden diese Tätigkeit ab.

Als flexible, belastbare und selbstständige Persönlichkeit bringen Sie eine Ausbildung und Berufserfahrung als Hochbauzeichner/-in wenn möglich mit Erfahrung im Restaurantbau mit. Zudem zeichnen Sie sich durch sehr gute CAD-Kenntnisse, eine strukturierte und vernetzte Denk- und Arbeitsweise sowie gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse aus. Sie verfügen zusätzlich über effiziente PC-Kenntnisse, einen Führerausweis und Bereitschaft zu Aussendienstätigkeiten (ca. 30 %).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:
Coop Hauptsitz, Personal, Dominik Godat, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 48, dominik.godat@coop.ch.

178628

HOF MARAN

Arosa ★★★★ Golf- & Sporthotel

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

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

Réception:	**Réceptionist/innen** (nur mit Fidelio-Kenntnissen)
Service:	**Chefs de Rang** **Commis de Rang** **Buffetmitarbeiter/innen**
Küche:	**Küchengehilfen/Officemitarbeiter**
Etage:	**Zimmerfrau** **Portier/Chauffeur**

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

Bewerbungen an:

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

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

178706

Arosa

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS.
Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Für unser Hotel-Team suchen wir Sie, eine qualitätsbewusste und vielseitig einsetzbare Persönlichkeit ab sofort oder nach Vereinbarung als

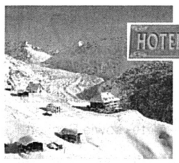
STV. LEITUNG HOTEL

Sie haben einen Hotelfachschul-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung sowie Erfahrung im Frontbereich im Hotelbusiness. Suchen Sie eine Aufgabe, welche Qualitätsdenken, gute Kommunikation und Zielstrebigkeit voraussetzt, um klar definierte Ziele umzusetzen und den Weg in Richtung Business Excellence weiter zu entwickeln. Dann müssen wir uns kennen lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder Mail an
Frau Zita Schmid, Verantwortliche Mitarbeiter & Entwicklung,
mitarbeiter@seerose.ch oder rufen Sie uns an!

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) FAX +41 (0)56 676 68 88
WWW.SEEROSE.CH HOTEL@SEEROSE.CH

178758



Am Grossen Aletschgletscher
das 150-jährige Hotel mit Ambiance auf 2137 m ü. M.

Arbeiten am Tor zum einzigen **UNESCO-Weltnaturerbe** der Alpen arbeiten und dabei den **Aletschgletscher** hautnah erleben?

Für die Wintersaison vom 20. Dezember bis 7. April suchen wir in ein Team von 13 Mitarbeitern motivierte und begeisterte Fachkräfte:

– Koch/Köchin-Sous-Chef/Chef de partie
für eine kreative, feine Küche

– Servicemitarbeiter/in
À-la-carte-, Hotel- und Terrassenservice

– Buffetmitarbeiterin
– Zimmer-/Lingeriemitarbeiterin
– Küchenmitarbeiter/Hilfskoch

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Thür, Hotel Belalp, 3914 Belalp, Tel. 0041 (0)27 924 24 22, Fax 0041 (0)27 924 23 63, www.hotelbelalp.ch info@hotelbelalp.ch

178745

Haben Sie Erfahrung mit der böhmischen Küche und Freude an der Arbeit?

Wir suchen per sofort einen gelernten

Koch

Ritter Restaurant Burgfluh
Gersauerstrasse 86
6440 Brunnen
Tel. 041 820 33 68
www.ritter-rest-burgfluh.ch

178707

NEUERÖFFNUNG
Hotel Rössli in Kirchberg SG

Hotel, Restaurant und Bar. Gastronomie auf höchstem Niveau. Per 01.10.07 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unserer Crew qualifizierte und motivierte Persönlichkeiten >

Koch
mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Küchenchef Stv.
mit Erfahrung in gehobener Gastronomie

Servicefachmitarbeiter m/w
mit guten Fachkenntnissen und Erfahrung

Buffettochter

Barfachmann/frau
mit guten Fachkenntnissen und Erfahrung

Wir bieten ein interessantes und modernes Arbeitsumfeld und gute Sozialleistungen.
Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie **für erste Fragen Herr Nushi/Frau Gabriel 071 920 01 01.**

178659

STROZZI'S
Restaurants

Für unser Büro in Zürich (Seefeld) suchen wir nach Vereinbarung eine

kaufmännische Mitarbeiterin 50%

in Gastrounternehmung.

Die vielseitige Tätigkeit umfasst:
– Lohn- und Personaladminstration
– Personalwesen (Bewilligung, Krank- und Unfallmeldungen)
– Debi.- und Kreditorenbuchhaltung
– Korrespondenz
– Unterstützung der Geschäftsleitung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo.

Strozzi's AG, Urs Strozzega
Münchhaldenstrasse 19, 8008 Zürich
strozzis@strozzis.ch, 044 382 13 77

178645

Spezialklinik für:
Pneumologie
Schlafmedizin
Kardiologie / Medizin
Psychosomatik

Barmelweid
KLINIK

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

Das Gesundheitswesen befindet sich im steten Wandel und die Klinikgastronomie hat sich in den letzten Jahren sichtbar entwickelt. Um die gesetzten Ziele zu erreichen – unseren Patienten, Mitarbeitenden und Gästen, eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten - suchen wir auf den 1. Dezember 2007 oder nach Übereinkunft einen jungen, engagierten und selbstständigen

Diätkoch für die kalte Küche 100 % (m/w)

Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, sind teamfähig, und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie bereit, ein innovatives Küchenteam, das Wert auf frische Produkte und Qualität legt, mit Ihrem Wissen und Engagement zu unterstützen? Weisen Sie eine abgeschlossene Diätkochlehre auf und haben überdies in der Hotel- oder Restaurationsgastronomie 1–2 Jahre Berufserfahrung sammeln können? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld und einer freundlichen Arbeitsatmosphäre.

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

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

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

178696

Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Wir suchen auf Januar 2008

Servicefachangestellte 100%

Wenn Ihnen Gastfreundschaft auch am Herzen liegt wie uns, wenn Sie Freude haben, Gäste aus aller Welt charmant und fachmännisch zu betreuen, rufen Sie uns doch an

Hotel Krone, Städtli 1, 3380 Wangen an der Aare

Ernst & Kathrin Aebi
Tel. 032 631 70 70
hotel@krone-wangen.ch

178744

GSTAAD MOUNTAIN RIDES
SKIING-BOARDING-WALKING

Arbeiten wo andere Ferien und Schneesportplausch geniessen!

Die Bergbahnen Destination Gstaad AG sucht per sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung des Gastro-Teams für das **Berghaus Rellerli**, in 3778 Schönried, flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als

- **Jungkoch / Jungköchin**
- **Hilfskoch / Hilfsköchin**
- **ServicemitarbeiterInnen (D/F/E)**
- **Aushilfen für Service und Office**
- **MitarbeiterInnen Buffet, Office, Lingerie**

Sie
- lieben den Kontakt mit den Gästen
- arbeiten gerne in einem aufgestellten Team
- sind bereit, flexibel zu arbeiten (auch Samstag / Sonntag)
- sind hilfsbereit, freundlich, belastbar

Wir bieten
- geregelte Arbeitszeit mit flexiblem Einsatz
- zeitgerechte Anstellungsbedingungen
- zeitgerechte Entlöhnung
- gratis Saisonabonnement

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, interessantes und unkompliziertes Arbeitsumfeld. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis am 15. Oktober 2007.

Bergbahnen Destination Gstaad AG
„Berghaus Rellerli"
Haus des Gastes, 3780 Gstaad,
Fax 033 748 87 33, e-mail: rest.rellerli@gstaad.ch

178749

Ein Job in der Krone. Nid ohne.

Die Krone Sarnen ist ein neu renoviertes Viersternhotel mit 58 Zimmern, Restaurant mit modern-leichter Küche, Terrasse mit Holzofenpizza, dem neuen Kultur-Event-Keller "Freeheit", Sälen für 10 bis 400 Personen und neuer Wellnesswelt. Unsere Gäste sind lokale Restaurantbesucher, Seminar-, Bankett- und Cateringgäste.

Wir suchen per mitte Oktober oder nach Vereinbarung flexible, motivierte und gästeorientierte Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter m/w
Réceptionist/-in (Fidelio)

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) raschmöglichst via E-mail (rueesch@krone-sarnen.ch) oder auf dem Postweg z.H. Herr Alex Pedolin Direktor.

Brünigstrasse 130 • CH-6061 Sarnen
Tel +41 (0)41 666 09 09 • Fax +41 (0)41 666 09 10
www.krone-sarnen.ch • info@krone-sarnen.ch

Hotel Krone Sarnen

178666

Die Krone. Nid ohne.

HOTEL RESTAURANT BAR
Seehof
VALBELLA LENZERHEIDE

klein, fein und gepflegt
26 stilvolle und behagliche Zimmer.
Gediegenes Restaurant mit einer erstklassigen Küche – 13 Punkte GaultMillau,
grosse Terrasse mit herrlicher Aussicht auf die Bergwelt,
kleine Wellnesslandschaft mit Sauna, Dampfbad und Körpermassagen

So präsentiert sich das charmante Arvenhotel Seehof direkt am Heidsee in traumhafter Umgebung auf 1500 m Höhe.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die **Wintersaison 2007/08** engagierte, verantwortungsbewusste und herzliche Menschen mit Berufserfahrung.

Sous-Chef
Chef de Partie
Chef de Rang
Commis de Rang

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto **per Post.**

Hotel Seehof, Roberto Pisilli, Direktor, 7077 Valbella
Tel. 081/384 35 35, www.seehof-valbella.ch

178639

2-Michelin-Restaurant «Wirtschaft zum Wiesengrund»**

in Uetikon am See, Nähe Zürich und **18 Punkte im Gault Millau,** sucht aufgrund der Schwangerschaft unserer Chef de Service per sofort oder nach Vereinbarung für ein dynamisches, junges Team Verstärkung. Sind Sie

Chef de rang/Chef de service mit Sommeliererfahrung

Haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative, Erfahrung in Gault-Millau-Restaurants, ist Ihr Wunsch, den Gast in jedem Augenblick zufrieden zu stellen, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten gute Entlöhnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an (I. Hussong verlangen).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
I. Hussong
Kleindorfstr. 61
8707 Uetikon am See
Tel. 044 920 63 60
E-Mail: hussong@wiesengrund.ch

178660



BERGRESTAURANT

GOTSCHNAGRAT

Lust auf Winter?

Zur Ergänzung unseres Teams in der Bündner Bergwelt suchen wir für die Wintersaison 2007/2008

eine/n JUNGKOCH/-Köchin

Sie sind flexibel, belastbar und haben Lust auf Winter? Dann sind Sie bei uns richtig.
Wir bieten sehr gute Arbeitsbedingungen, gratis Saisonkarte für das Parsenngebiet, wenige Abenddienste.

Sind Sie motiviert, dann freuen wir uns auf Ihr Telefon oder Ihre schriftliche Bewerbung:
Bergrestaurant Gotschnagrat, Frau Romy Hitz, 7250 Klosters, 081 422 22 15 / 081 422 44 36.

178670

Engelberg
Alpenclub
HOTEL-GARNI-BAR-RESTAURANTS

Für die Wintersaison 2007/2008
von Dezember bis Ende März suchen wir Verstärkung.

RESTAURANT:
ServicefachmitarbeiterIn D/E
100% und 80%

KÜCHE:
Koch/Köchin und Jungkoch/Jungköchin

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an
Alpenclub
Primo Delea Dorfstrasse 5 6390 Engelberg
primo.delea@stinac.ch oder rufen Sie an **041 227 00 00**

178669

Saas Fee

Heimeliges Familienhotel mit Walliser Spezialitäten-Restaurant und grosser Sonnenterrasse inmitten des sonnigen Gletscherdorfes.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Gastgeber-Teams suchen wir auf diesen Winter (Jahresstelle möglich)

Chef de partie
Jungkoch
erfahrene Servicekraft
freundliche Servicemitarbeiter/in

(Wir lernen Sie gerne an.)

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:
www.hotel.tenne.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant-Hotel Tenne
Fam. Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann
3906 Saas Fee
Tel. 027 957 12 12
hotel.tenne@saas-fee.ch www.hotel-tenne.ch

178754

Top-Österreichisches Restaurant (14 Gault-Millau-Punkte) im Herzen der Schweiz, am schönen Zugersee, sucht ab

sofort oder nach Absprache einen

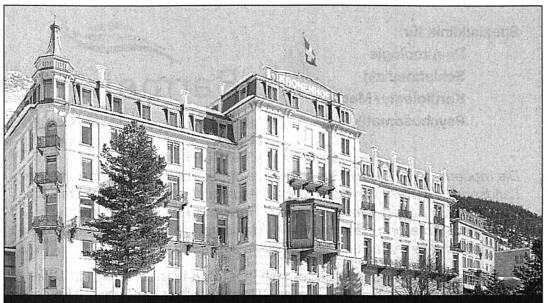
Koch und eine/n Servicemitarbeiter/in

der/die mit Freude am Beruf und seiner Gabe unsere Gäste verwöhnen möchte.

Ab Oktober 2007 oder nach Vereinbarung.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Felix Franz, Restaurant zum Kaiser Franz im Rössl, Vorstadt 8, CH-6300 Zug,
+41/(0)41/7109636
www.kaiser-franz.ch
E-Mail: info@kaiser-franz.ch

178634



Ein Arbeitsplatz zum Verlieben.

Sie bringen gute Voraussetzungen mit, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in vergleichbare **Fünfsterne-Luxushotels** der gehobenen Gastronomie geführt hat und Sie das dort Erlernte jetzt in einer neuen Herausforderung umsetzen möchten.

Sous-Chef (w/m)
Chef Pâtisserie (w/m)
Chef de Partie (w/m)
Demi-Chef de Partie (w/m)

Sie sorgen zusammen mit der Kronenstübli-Brigade für das kulinarische Erlebnis unserer Gäste auf höchstem Niveau. Neben Ihrer Fachkompetenz verfügen Sie über Kreativität und Liebe zu Ihrem Beruf.

Chef de rang/Gourmetrestaurant (w/m)
Commis de rang/Gourmetrestaurant (w/m)

Neben sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Englisch haben Sie ein fundiertes Fachwissen und Erfahrung im Arbeiten am Tisch des Gastes wie bspw. Tranchieren, Filetieren und Flambieren und in Wein- und Käsekunde. Sie besitzen ein top-gepflegtes Äusseres und haben bereits erste Erfahrungen in dieser Position sammeln können.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto per E-Mail an bewerbung@kronenhof.com. Gerne akzeptieren wir Bewerbungsunterlagen per Post, jedoch möchten wir Sie darüber informieren, dass diese nicht zurückgesendet werden.

178737

Rehabilitationszentrum
CH-7272 Davos Clavadel
Tel.: 081 414 42 22
www.zhd.ch

Zürcher Höhenklinik Davos

Das Sporthotel Clavadel ist ein Betrieb der Stiftung Zürcher Höhenkliniken Wald und Davos und bietet mit 18 Zimmern Platz für 31 Hotelgäste. Zum Hotel gehört ein grosszügiges Restaurant mit herrlicher Sonnenterrasse.

Auf die Wintersaison 2007/2008 suchen wir für das Sporthotel

einen ambitionierten Koch / Köchin
und
zwei Serviceprofis

Mit einem neuen Betriebskonzept wollen wir der steigenden Nachfrage nach Angeboten im Bereich Gesundheit, Erholung, Sport und Genuss begegnen. Die Zusammenarbeit mit der Zürcher Höhenklinik Davos ermöglicht ausgezeichnete professionelle Angebote.

Sie haben Freude an Ihrem Beruf und verwöhnen Ihre Gäste mit Herz und Seele und setzen sich für ihr Wohlbefinden ein. Wir bieten Ihnen ein motiviertes Team sowie einen interessanten, abwechslungsreichen Aufgabenbereich.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Romy Küng, Tel. 081 414 40 21.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Zürcher Höhenklinik Wald
Frau Elisabeth Mäder, Personalwesen
8639 Faltigberg

187694

AXELS
RESTAURANT•ENGELBERG

DAS REZEPT HEISST «ENGELBERG»

Sie kochen auf hohem Niveau, benutzen einheimische Produkte und Gastfreundschaft hat für Sie höchste Priorität. Dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Für «Axels Restaurant» in Engelberg suchen wir auf die Wintersaison 2007/08 initiative und fachlich gut ausgewiesene

Gerantin/Gerant
Pächterin/Pächter

«Axels Restaurant» wurde im Dezember 2003 eröffnet. Es handelt sich um einen modernen und vollständig ausgerüsteten Betrieb mit 65 bis 95 Sitzplätzen sowie einer Sonnenterrasse. Bei der Gestaltung des Konzeptes haben Sie freie Hand, weil Sie wissen, was anspruchsvolle Gäste wünschen.

Interessiert? Toni Bucher, Delegierter des Verwaltungsrates Hess-Park Gastro-Betriebs AG, Telefon 041 666 38 48, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Bewerbungen richten Sie schriftlich an

Eberli Partner Generalunternehmung AG
z.H. Herrn Toni Bucher
Feldstrasse 2
6060 Sarnen

178708

Wir suchen auf Januar 2008

RESTAURANT CHÄMIHÜTTE

Sous-chef / Küchenchef m/w

mit guter Fachausbildung und mit Lehrmeisterabschluss.

- Ihre Stärke liegt im À-la-carte- sowie Bankettbereich.
- Sie sind gewohnt, mit marktfrischen Produkten eine kreative saisonale Küche zu zelebrieren.
- Sie können unsere Küchenkalkulation positiv steuern.
- Sie motivieren gerne ein kleines Team zu Top-Leistungen.

Wenn Ihnen zudem Eigenverantwortung und Loyalität ein Bedürfnis sind,
– dann sind Sie unser zukünftiger Küchenchef.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Frau Isabelle Bieri-Hummel, Restaurant Chämihütte, Rooststrasse 15, 5417 Untersiggenthal
100% Diskretion ist zugesichert

178665

SOFITEL ZÜRICH

Wir sind ein 4-Stern Businesshotel im Herzen von Zürich mit 138 Zimmern, dem A-la-Carte Restaurant/Bar „Bel-Etage" mit 35 Sitzplätzen, sowie 2 elegante Konferenz- und 3 Banketträume für Veranstaltungen von bis zu 80 Personen. Wir legen besonderen Wert auf eine persönliche und distinguierte Betreuung unserer internationalen Gäste.

Für November suchen wir eine/n extravertierte/n

Seminar- und Bankett Koordinator/in

für unseren exquisiten Veranstaltungsbereich. Mit Ihrer zuvorkommenden, verkaufsgeschickten Persönlichkeit betreuen Sie unsere Gäste telefonisch als auch vor Ort und sorgen für die aktive Akquisition und Nachbetreuung.

Sie sind zwischen 23 – 35 Jahren und haben Erfahrung im operativen F&B-Bereich. Als sprachgewandtes (D, E, F) Organisationstalent mit guten Computerkenntnissen unterstützen Sie unser F&B-Team ausserdem mit innovativen Ideen und allgemeinen administrativen Arbeiten.

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

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

178751

Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Für unser sympathisches Hotel mit 22 Zimmern, Restaurant, Gaststube, verschiedenen Banketträumen im Städtchen Wangen an der Aare suchen wir

Sous Chef (Saucier)

Die (der) es versteht, in einem 5-köpfigen Team fachmännisch zu arbeiten.

Bewerbungen sind zu richten an:

Ernst Aebi, Hotel Krone, 3380 Wangen a. d. Aare oder Tel. 032 631 70 70
E-Mail: hotel@krone-wangen.ch www.krone-wangen.ch

178742

***HOTEL
COLLINA
CAFE RESTAURANT

Für die Wintersaison ab Dezember 2007 suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter

Koch/Chef de partie

für unser kreatives Küchenteam

Persönlich geführtes ***Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter À-la-carte-Restauration. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfrischen Angebot.

Interessiert?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

178715

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

Lenzerheide Valbella

HOTEL KREUZ & POST
Grindelwald

Für unser **-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir ab November/Dezember 2007** sprachgewandte D/E, evtl. F, qualifizierte Bewerber/innen aus der Hotellerie.

***Servicefachangestellte**
***Bardame für die Hotelbar**
*** Barmaid/Barkellnerin für die Disco**
***Sack-Bar-Verkäuferin**

Sie sind flink, freundlich und schätzen gute Arbeitsbedingungen.
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

178638

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung.

Koch- Chef de Partie (m/w)

Wir wünschen uns eine Person mit speditiver Arbeitsweise, die den Überblick auch in hektischen Situationen nicht verliert. Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und können selbständig einen Posten führen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre **schriftliche** Bewerbung.

Am Bärengraben
Gr. Muristalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramde pot.ch

178732



Im Hotel Trend

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmereinstellung, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

- **Betriebsassistent/in mit Schwergewicht Restauration**

für die Bereiche Gastronomie/Seminare/Stewarding/Catering/Duty Management.
Anforderungen:
Gute Serviceausbildung, talentiert, ehrgeizig, frontorientiert, lernwillig, selbstkritisch.

- **Verantwortliche Barfrau & À-la-Carte-Service für die Buena Vista Lounge**
- **Chef de Rang/Servicemitarbeiter Restauration**
- **Koch Gardemanger Frühdienst**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roger Gloor
Trendhotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch
www.trend-hotel.ch

178711

Trend Hotel Eichwatt

GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m.ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein Selbstbedienungsrestaurant (340 Plätze) mit einer grossen Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Zur Ergänzung unseres Restaurantteams für die Wintersaison 2007/08 suchen wir ab **Mitte Dezember 2007** folgende Mitarbeiter/Innen

Chef de Partie m/w

Mitarbeiter/In Selbstbedienung mit Serviceerfahrung

Officemitarbeiter/In

Für die Skibar Genepi sind noch folgende Stellen ab **Mitte Dezember 2007** zu besetzen

Barchef/In
Barmitarbeiter/In

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufskenntnisse und wollen „noch höher hinauf".

Wir bieten Ihnen Berge, Sonne und Schnee sowie Tages-Skipässe für das Skigebiet Grindelwald First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Frau Miriam Müller und Herr Daniel Kaufmann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Tel 033 / 853 12 84

178755

---

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
Servicefachangestellte
Service-Mitarbeiterin

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

178357

arena hotel steinmattli**
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39
Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

Adelboden Frutigen

Berghotel
Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz
Telefon 0041/41 669 12 66
Telefax 0041/41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen

als

Servicefachangestellte
für unser À-la-Carte- und HP-Restaurant sowie für die Alpstubli-Bar mit Live-Musik

Buffetangestellte
für unsere Selbstbedienungsanlage sowie für den Frühstücksservice

Hausangestellte
für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

Allrounder
für sämtliche anfallenden Arbeiten in und ausser Haus

Guter Verdienst, Kost u. Logie im Hause.
Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt

Tel. 0041 41 669 12 66

178626

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

Für unseren lebhaften Betrieb am Bahnhof Basel SBB suchen wir per 1. Dezember 2007 oder nach Vereinbarung eine/n

Empfangs- und F&B – SekretärIn

Sie (25 – 40 Jahre alt) bedienen mit viel Freude und Aufmerksamkeit unseren Empfang und erledigen allgemeine Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch. Unterstützen mit Ihrem engagierten Einsatz unsere F&B-Abteilung im Front - und Backbereich. Freundlichkeit und ein gepflegtes Auftreten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise bringen Sie Erfahrung aus dem kaufmännischen Bereich sowie der Gastronomie mit. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BERCHTOLD GASTRONOMIE AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
www.bahnhofrestaurants.ch

176679

HOTEL Royal - St. Georges INTERLAKEN

Unser ****-Jugendstil-Hotel liegt im Herzen von Interlaken und verfügt über 95 Zimmer mit 180 Betten.

Mit Eintritt am 7. Januar 2008 bis Oktober 2008 können wir noch folgende Stellen anbieten:

Betriebsassistentin:

Ablösung Chef de Service und Gouvernante (D/E)

Etagen-Lingerie-Gouvernante

Zögern Sie nicht, uns für erste Fragen zu kontaktieren, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihren Lohnvorstellungen. Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten.

Hotel Royal St. Georges
Beat Niederer, Vizedirektor
3800 Interlaken
Tel. 033 822 75 75
E-Mail: info@royal-stgeorges.ch
Internet: www.royal-stgeorges.ch

178653



Wintersaison 2007/2008
mitten im Skigebiet
von Wangs-Pizol im Heidiland

Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die neue Herausforderung der kommenden Wintersaison.

Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

2 Servicefachangestellte (CH, A, D)
Jungkoch

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen, dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli
7323 Wangs-Pizol
Tel. 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch
E-Mail: hotel.furt@spin.ch

178053

ART & HOTEL HERBERGE IN TEUFENTHAL AG
RÉCEPTIONISTIN/ALLROUNDERIN ZW. 60 u.100%

Zur Neueröffnung unseres Hotels suchen wir per 1. Jan. 2008 eine junge, dynamische Réceptionistin für Früh- + Spätschicht, am Anf. inkl. Frühstücksbuffet und Etage. Ausbildung: Abschluss Hotelfachschule und Erfahrung.
Sprachen: D/F/E, evtl. I. Selbständig, flexibel, belastbar, gepflegtes Auftreten. Vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet/angenehmes Betriebsklima.
Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftl. Bewerbung:
Art & Hotel Herberge, Patricia Burgherr, Direktion, Wynentalstr. 9, 5723 Teufenthal, Tel. 079 352 98 49, kontakt@aarau-arthotel.ch
www.aarau-arthotel.ch

178650

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Ihr Treffpunkt am See.

Wir sind ein vielseitiges Gastronomieunternehmen in der City. Verfügen über elf Säle unterschiedlichster Grösse, bieten Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Zwei Restaurants sowie zwei Clubs ergänzen unser Angebot.

- **Zur Verstärkung unserer Bankettabteilung suchen wir Köche**
- **Eine Teilzeitmitarbeiterin MO + DI für unser Restaurant Intermezzo**

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:
Sandra Stanek, Personalleiterin.

Betriebsgesellschaft
KONGRESSHAUS ZÜRICH AG
Gotthardstrasse 5
Postfach 2523
8022 Zürich
Tel. +41 44 206 36 15
Fax +41 44 206 34 00
s.stanek@kongresshaus.ch
www.kongresshaus.ch

178643

A L'OPÉRA
RESTAURANT BAR

Ausgezeichnet mit dem «goldenen Fisch»

Das einzigartige Restaurant ***À L'OPÉRA,*** 60 Sitzplätze, sucht auf Januar 08 eine/n aufgestellte/n

DIRIGENT/IN
Gastgeber – Chef de Service

Als unser/e neue/r Dirigent/in sind Sie für die Musik unseres Orchesters verantwortlich:
Sie koordinieren das Zusammenspiel zwischen Gästen, Service und Küche. Dank Ihrer Führungs- und Serviceerfahrung in der gepflegten Gastronomie helfen Sie mit, ein Arbeitsumfeld zu gestalten, in dem die Mitarbeiter Spass an der Arbeit haben und Neues dazulernen.

Wir bieten Ihnen ein tolles Team und nette Gäste aus aller Welt, die einen guten Service zu schätzen wissen, freien Spielraum für neue Ideen und Anstellungsbedingungen, die frau/mann im Jahr 2008 erwarten kann.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044/258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

176724

*** Alpen Hotel **Résidence** Lenk

Wir suchen für die kommende Wintersaison für unser gepflegtes 3-Sterne-Hotel folgende qualifizierte Mitarbeiter

Servicefachangestellte
(Muttersprache Deutsch)

Allrounderin
für Service und Réception (Amadeus)

an selbständiges Arbeiten gewohnten
Koch oder Hilfskoch *(m/w)*
als rechte Hand vom Chef

Zimmerfrau/Lingerie

Haus- und Küchenbursche

Lieben Sie Ihren Beruf, sind freundlich, motiviert und bringen viel Erfahrung mit. Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Erika Brawand / Markus Melchionna
Alpen Hotel Résidence
3775 Lenk im Simmental
Tel. 033 733 25 44, Fax 033 733 25 22
www.alpenhotel-residence.ch

178676

10 Wochen lang beim Stellen-suchen Zeitung lesen?

Das sind ja ganz neue Seiten!

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der neuen htr hotel revue für nur Fr. 25.–
und finden Sie 10 Wochen lang Donnerstag für Donnerstag nicht nur die aktuellsten Stellenangebote, sondern eine rundum neue Zeitung in Ihrem Briefkasten.
Am besten noch heute anrufen: **Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.**

www.htr.ch

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Wöchentlich mit Stellenangeboten**

guhl/partners.

Schweiz **WALDHOTEL DOLDENHORN** ★★★★
3718 KANDERSTEG
mit exklusivem Restaurant (15 Pkt G+M) Wir, 40 motiviertes Mitarbeiter suchen ab Anfang Dezember zur Ergänzung unseres Teams
2 CHEF DE PARTIE
Tournant und Entremetier
Mit Erfahrung in der Top Gastronomie
SERVICEANGESTELLTE/R
für den gepflegten Service im Speise-Saal und im à la carte Restaurant
RECEPTIONSPRAKTIKANTIN
und für unseren
Landgasthof Ruedihus
Belastbare, aufgestellte
SERVICEANGESTELLTE/R
Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an
Tel 033 675 81 81 Fax 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www doldenhorn-ruedihus.ch 178727

hotel kulm
FL-9497 Triesenberg
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
Servicefachangestellte m/w
(Bedienung mit Inkasso), die mit Charme und Können unsere Gäste verwöhnen.
Koch
Chef de Partie/Jungkoch m/w
mit Flair für die moderne Küche.
Eintritt: per 1. Dezember oder nach Übereinkunft.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
HOTEL RESTAURANT KULM
FL-9497 Triesenberg
www.hotelkulm.com
kulm@hotels.li 178712

Flumserberg
Café-Restaurant Posthus
Für die kommende Wintersaison 2007/08 suchen wir folgende Mitarbeiter:
– Serviceangestellte
– Buffettochter
– Pizzaiolo
– Küchenmitarbeiter
Auskunft erhalten Sie unter Tel. 081 733 18 33.
Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an: Fam. Wildhaber, Café-Rest. Posthus, 8898 Flumserberg. 178668


Hotel Chalet Swiss Interlaken-Unterseen
....möchten Sie an einem der schönsten Orte in der Schweiz arbeiten?
Bei uns wird eine Stelle frei als
Réceptionist/in
(100%-Pensum)
Haben Sie:
- Freude im Umgang mit Gästen aus aller Welt
- Sehr gute Englischkenntnisse
- Erfahrung in Tourismus und Hotellerie
- Eine kfm. Ausbildung/Erfahrung an der Réception

Ich freue mich auf Ihre schriftl. Bewerbung
René Klopfer, HOTEL CHALET SWISS
Seestr. 22, 3800 Interlaken-Unterseen
Tel. 033 826 78 78 178622


Châserrugg
2262 m schöne Aussichten...
Wintersaison 2007/08
Für unser Gipfelrestaurant auf 2262 MüM suchen wir einen jungen, dynamischen, einsatzfreudigen
Koch m/w
Lust in einem aufgestellten Team mitzuwirken?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Gipfelrestaurant Châserrugg
Herr Pascal Moser
9657 Unterwasser i. Toggenburg
Telefon 071 999 22 29
restaurant@chaeserrugg.ch
www.chaeserrugg.ch 178664

Für unsere beiden ***Hotels Seehof & Rössli im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per Oktober/November eine/n
Réceptionist/in, 40%–60%
Sie verfügen über Berufserfahrung an der Réception und sind eine flexible, charmante, sprachgewandte (D, E, F) und offene Persönlichkeit mit Fidelio-Kenntnissen.
Hotel Seehof
Frau Philine Golay
Seehofstrasse 11
8008 Zürich 178746

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE
Lust Ihre Persönlichkeit bei uns mit einzubringen?
Wir sind gespannt auf Sie:
Servicemitarbeiterin mit Gastgeberflair, 20-28 Jahre
Ausserdem:
Commis de cuisine, Liebhaber der italienisch-mediterranen Küche
Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Robert Racsko
Hotel-Taverne Schwan
Zugerstrasse 9
8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch 178718

Restaurant
FRÖHSINN
tädligenswil
Gesucht nach Übereinkunft zur Verstärkung unserer Spezialitätenküche
Jungkoch (-köchin)
der/die Freude hat in einer gepflegten, kreativen Küche mitzuwirken.
Unser Betrieb ist 10 km ausserhalb der Stadt Luzern.
Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16
Fax 041 371 06 16 178739

Hotel Pischa
DAVOS-PLATZ
Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams für die kommende Wintersaison (Eintritt per 22. Dezember):
- **Servicemitarbeiter/in** (für unseren gepflegten Speisesaal)
- **Réceptionist/in** (mit Erfahrung an einer Hotelréception, Sprachen D/E sowie F oder I)

Senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an
Hotel Pischa
z. H. Corinne & Martin Koepfli
Strelastrasse 2, 7270 Davos Platz
www.hotel-pischa.ch
Auf und... DAVOS 178675

Witschi's
RESTAURANT & BAR
Sucht zur Ergänzung seiner Küchenbrigade
Chef de Partie
Sous - Chef
Schriftliche Bewerbung bitte an :
Heinz Witschi
Eidg. dipl. Küchenchef
Zürcherstrasse 55. P.O.Box 66
8103 Zürich-Unterengstringen
Tel. 04475-04 60 Fax 04475-02171
heinz.witschi@bluewin.ch
www.witschirestaurant.ch 178502

hubertus HOTEL ★★★
Für eine kurze, sehr intensive Wintersaison suchen wir ab Mitte November aufgestellte und motivierte Mitarbeiter für folgende Positionen
Koch/Köchin
Servicemitarbeiter/in
Zimmermädchen
Weiter suchen wir zur Unterstützung der Direktion eine fronterprobte
Rezeptionistin
(Rezeption/Housekeeping)
Neugierig und interessiert? Dann nichts wie anrufen oder Bewerbungsunterlagen senden an
Hotel Hubertus
Wolfgang Schachner und Marko Zeller
CH-3988 Obergesteln
Telefon 027 973 28 28
Fax 027 973 28 69
info@hotel-hubertus.ch
www.hotel-hubertus.ch 178644

Montreux
Golf-Hôtel René Capt
Cherche tout de suite et pour le 28 janvier 2008 Poste aussi à l'année
SECRÉTAIRE / RÉCEPTION
Avec expérience D, F, E
CHEF DE PARTIE
½ CHEF DE PARTIE
CHEF DE RANG
½ CHEF DE RANG
Nous nous réjouissons de recevoir vos offres avec curriculum et photo.
Golf Hôtel René Capt, Rue bon Port 35, 1820 Montreux. 178667

Hôtel 4**** de 167 chambres à Genève recherche
– UN(E) REVENUE & RESERVATION MANAGER
– UN(E) AGENT DE RESERVATION CONFIRME(E)
bilingue français/anglais
Expérience dans un poste similaire exigée. Bonne connaissance les logiciels Fidelio et/ou Opera.
Poste à pourvoir fin octobre 2007.
Envoyer lettre et CV à Hôtel Warwick, 14, rue de Lausanne, 1021 Genève ou par e-mail: hotel.geneve@hotmail.com 178690

Mit einem einzigen Telefon 18 Franken sparen?
Das sind ja ganz neue Seiten!

guhl/partners.

Bestellen Sie jetzt ein Schnupperabo der rundum neuen htr hotel revue und zahlen Sie für 10 Wochen inspirierenden Journalismus und aktuelle Stellenangebote nur gerade Fr. 25.– statt Fr. 43.–. Sie sparen mit jeder Ausgabe Fr. 1.80 gegenüber dem Einzelverkauf. Am besten noch heute anrufen: **Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch.**

www.htr.ch

htr hotel revue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus **Wöchentlich mit Stellenangeboten**

HOTEL CASA BERNO ASCONA

HOTEL ARANCIO*** ASCONA CH-6612 ASCONA

Für die Sommersaison 2008

(ca. Mitte März bis Ende Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Hotel Casa Berno ****

Administration:	**2. Empfangschefin** mit guten Sprachkenntnissen, Hotel- und EDV-Erfahrung **Empfangssekretärin** mit guten Sprachkenntnissen **Réceptionspraktikantin**
Küche:	**Chef de Partie** **Commis de cuisine**
Restaurant: (à la carte u. Halpension)	**Servicefachangestellte** mit guten Sprachkenntnissen

*Hotel Arancio****

Administration:	**Direktionsassistentin** **Réceptionssekretärin (Réception/Service)** **Hotelpraktikantin (Réception/Service)**
Restaurant:	**Servicefachangestellte**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien u. Foto an:

Bruno Caratsch, Direktion
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch
www.arancio.ch

Relais du Silence Silencehotel

Member of swiss golf hotels

178632

PARCO PARADISO LUGANO
SUITENHOTEL

JAPAN RESTAURANT 月見亭 TSUKIMI-TEI · HAVANADECK CUBAN BAR · RISTORANTE LA FAVOLA

Für unser Restaurant LA FAVOLA im 4-Stern-Hotel PARCO PARADISO in Lugano, suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Chef de partie m/w

Zusätzlich suchen wir zur Verstärkung unserer Rezeption:

Rezeptionistin w

Wir offerieren: Ein junges Team, selbständiges Arbeiten, sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen **mit Foto** an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau Strasser, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com

Gsell & Partner · MEMBER OF WORLDHOTELS FIRST CLASS COLLECTION

178703

SUITENHOTEL PARCO PARADISO **
via Carona 27 · CH-6900 Lugano
Fon +41 (0)91 993 11 11 · www.parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com · info@parco-paradiso.com

PARCO PARADISO LUGANO
SUITENHOTEL

JAPAN RESTAURANT 月見亭 TSUKIMI-TEI · HAVANADECK CUBAN BAR · RISTORANTE LA FAVOLA

Für unser Restaurant LA FAVOLA im 4-Stern-Hotel PARCO PARADISO in Lugano, suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams ab sofort oder nach Vereinbarung noch einen:

Sous-Chef m/w

Jahresstelle

Sie sind ein begeisterter Kochkünstler mit Freude am Beruf und verfügen über mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sind stets an Neuem interessiert und verfügen neben einer aussergewöhnlichen Kreativität auch über Führungsqualitäten und Kostenbewusstsein?

Dann können wir Ihnen ein modernes und aufgeschlossenes Arbeitsambiente mit einem jungen und motivierten Team sowie regelmässigen Arbeitszeiten und ein angemessenes Gehalt bieten.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen **mit Foto** senden Sie bitte an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau Strasser, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com

Gsell & Partner · MEMBER OF WORLDHOTELS FIRST CLASS COLLECTION

178702

SUITENHOTEL PARCO PARADISO **
via Carona 27 · CH-6900 Lugano
Fon +41 (0)91 993 11 11 · www.parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com · info@parco-paradiso.com

GRAND HOTEL EDEN
LUGANO

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Stv. Empfangschef

mit Erfahrungen im Hotel-Bereich

Gewünscht sind gute Kenntnisse der folgenden Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch und Englisch. Organisationstalent, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und gute PC/Fidelio-Kenntnisse.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, diese Aufgabe in Jahresstelle zu übernehmen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SUMMIT HOTELS & RESORTS

Grand Hotel Eden
Personalbüro
Riva Paradiso 1
6900 Lugano
E-Mail: personale@edenlugano.ch
www.edenlugano.ch

178629

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

CH-6935 BOSCO LUGANESE
Tel. (41) 091 611 51 11 • Fax (41) 091 611 51 10
E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch
Internet: www.hotelvillamargherita.ch

für unser renommiertes Ferienhotel (4 Sterne), 60 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir
von Mitte April bis Oktober 2008

Chef de Partie/Chef-Stellvertreter
Chef de Partie/Tournant
Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade. Für beide Stellen sind Probetage erwünscht.

Réceptionistin
Mit Erfahrung in Erstklass-Häusern, EDV-Fidelio-kundig, sprachgewandt D, I, F und E. Probetage erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto bis Mitte Oktober an Frau M. Poretti.

178640

Stellengesuche

Ziehe mit dir am gleichen Strick

Ich liebe wie du die Hotellerie. Fachkundige, fröhliche, sympathische Gastronomin, 62-j., single, schlank sucht in Hotel- oder Restaurantbetrieb als

Stütze des Patrons

in Saison- oder Jahresstelle evtl. Aushilfe, eine neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 178705 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

178705

»DAS KRANZBACH«
Hotel & Wellness-Refugium bei Garmisch-Partenkirchen

Aussichtsreich.
Unser neues Hotel & Wellness-Refugium **»DAS KRANZBACH«** bei Garmisch-Partenkirchen mit 90 Zimmern in der 4*S-Kategorie soll etwas ganz Besonderes sein. Dafür brauchen wir Sie.

Wenn Sie nicht nur über die notwendigen Fachkenntnisse verfügen, sondern auch bereit sind, sich den Ansprüchen eines erstklassigen Hauses zu stellen, freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen – in Jahresstelle als:

Masseur (m/w)
Yogalehrer (m/w)
Physiotherapeut (m/w)
Kosmetiker (m/w)
Chef de rang (m/w)
Commis de rang (m/w)
Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine (m/w)
Erfahrene Rezeptionisten (m/w)
Spüler (m/w)
Zimmermädchen (m/w)
Reinigungskraft (m/w)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

»DAS KRANZBACH«
Hotel & Wellness-Refugium
z. H. Silvia und Heribert Dietrich, Direktion
D-82493 Kranzbach
bei Garmisch-Partenkirchen
Fax: +49 (0)8823 – 92 800-900
karriere@daskranzbach.de
www.daskranzbach.de

178630

Image

JOB CENTER INTERNATIONAL

Wintersaison Rekrutierungen, jetzt!
.....www.jobcenter-int.ch.....

178532

Stellenvermittlungen

FLUMSERBERG

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link «Aktuelles-Jobs»

163530

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 / www.jobs.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. 41/2007*	*Nr. 42/2007*	*Nr. 43/2007*	*Nr. 44/2007*
– Erscheint	*11. 10. 2007*	*18. 10. 2007*	*25. 10. 2007*	*1. 11. 2007*
– Anzeigenschluss **Mo 15.00 Uhr**	*8. 10. 2007*	*15. 10. 2007*	*22. 10. 2007*	*29. 10. 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.