

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 109 (2001)  
**Heft:** 14

## 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:** 18.08.2025

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



**ERWIN FLÜCKIGER** / Der Chef der Feldschlösschen-Getränkegruppe ist bisher mit der dänischen Carlsberg zufrieden. SEITE 2



**PERSONALMARKT** / Was wird in der Hotellerie getan, um gutes Personal zu finden und es lange halten zu können? SEITE 5



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

## BLICKPUNKT

## Über den Wert von Konzepten

CHRISTINE KÜNZLER

Es gibt immer wieder gute Tourismuskonzepte. Allerdings stehen und fallen sie mit ihrer Umsetzung. Ein gutes Konzept, das nicht oder mehr schlecht als recht realisiert wird, ist nichts wert.

So geschehen in Scuol. Der Ferienpark Tulai hätte laut Marketingkonzept eines Tourismusberaters ein Hotel für junge Senioren werden sollen. Es blieb beim «hätte». Umgesetzt worden ist das viel versprechende Konzept nämlich nicht. Im Sommer 1999 war es mit viel Herzblut lanciert, im Februar 2000 ist es still und schweigend begraben worden. So still, dass einige der beteiligten Personen davon nichts gewusst haben. Wie auch immer: Schuld ist hinterher niemand oder eben alle.

Bedauerlich, wenn gute Konzepte scheitern, weil die Kommunikation nicht funktioniert und Verantwortlichkeiten nicht klar geregelt sind. Schade um die Mittel, die in Konzepte gesteckt werden, die in Schubladen vor sich hin altern. Für Scuol und Tulai wären Jungsenioren ein ideales Gästeesement gewesen: Der Ferienpark liegt zentral, und das Thermalbad ist ein grosses Plus für diese Gäste. Ganz abgesehen davon, dass die 50pluser das potenzielle Gäste-segment darstellen.

Seite 7

## INHALT

Meinungen	2
Aktuell Campylobacter	3
Thema Smalltalk	4
Thema Personalmarkt	5
Tourismus	7/8
Hotellerie	9/11/13
Gastronomie	15/17/18/19
Marktnotizen	16
Die Letzte	20
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: info@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

**MEHRWERTSTEUER** / Knapp drei Jahre vor Ablauf der Frist des reduzierten MWSt-Satzes der Hotellerie wird dieser durch ein Postulat von Nationalrat Rudolf Strahm zum Thema des Bundesrats. KARL JOSEF VERDING

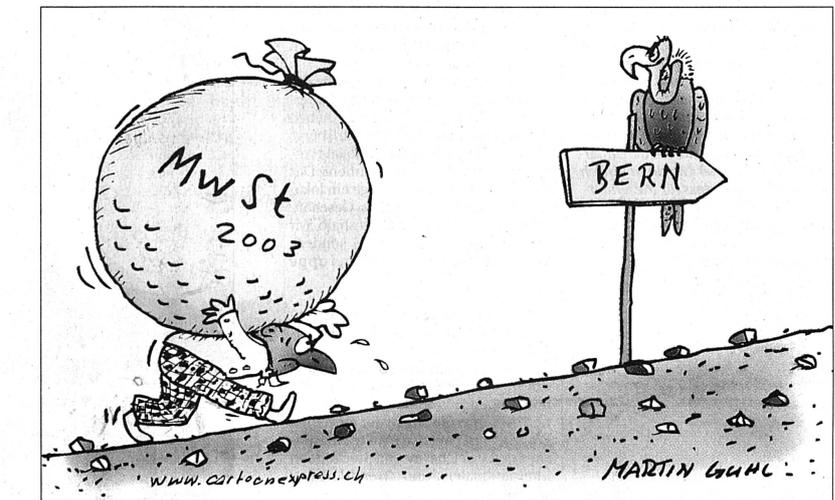
## Angriff auf den «ganzen Sektor»

Nationalrat Rudolf Strahm (SPS) fordert in einem Postulat den Bundesrat auf, ab 2004 den Mehrwertsteuer-Sondersatz für Beherbergungsleistungen abzuschaffen. «Der Gegenwert des Mehrertrages aus der Aufhebung des Sondersatzes wird zeitlich befristet (z.B. für acht bis zehn Jahre) für eine Qualitätsoffensive und für die Strukturverbesserung im Gastgewerbe und Tourismus eingesetzt.»

Die betroffenen Leistungsträger und die Kantone werden sich, wie es zum Beispiel der zuständige Walliser Departements-Vorsteher Wilhelm Schnyder sagt, «mit aller Kraft» dagegen wehren. Den Standpunkt des Schweizer Hotellier-Vereins hat dessen Präsident Christian Rey an der Vorstandssitzung des Dachverbandes der Schweizer Wirtschaft, Economiesuisse, von Ende März in Gegenwart von Bundesrat Kaspar Villiger dargelegt: «Die Hotellerie ist eine Exportindustrie. Wir möchten deshalb den Mehrwertsteuer-Exportsatz der Schweizer Hotellerie auch weiterhin aufrecht erhalten. Jedenfalls bis mindestens 2006, wenn die neue Bundesfinanzordnung ausgearbeitet wird.»

### HOTELS SOLLEN FÜR DIE ENTSCULDUNG ZAHLEN

Gegenwärtig gilt für Übernachtung und Frühstück ein gegenüber dem Normalsatz von 7.6 Prozent reduzierter MWSt-Satz von 3.6 Prozent. Er wurde am 1. Oktober 1996 eingeführt und ist vorläufig bis zum Ende des Jahres 2003 befristet. Gemäss dem Postulat von Nationalrat Strahm sollen «Gastgewerbe und Tourismus» mit einer ab 2004 erhöhten Mehrwertsteuer unter anderem ihre «Finanzierung (Entschuldung) bezahlen. «Es ist einzuräumen», so heisst es in der Begründung seines Postulats, «dass bei einem Zinsanstieg zahlreiche Hotelbetriebe in ernsthafte finanzielle Engpässe geraten. Es wäre aber stossend, wenn der Bund die Risiken für die Sünden der Vergangenheit übernehmen und die Banken entlasten müsste, ohne dass die verursachende Branche zur Mitfinanzierung beigezogen wird.» Der «ganze Sektor», heisst es in Strahms Postulat weiter, «könnte sich



auch vom Vorwurf einer «Krückenbranche» befreien». Dieser Vorwurf stammt von Strahm selber. Peter Saurer, Chef der Finanzplanung in der Direktion der Eidgenössischen Finanzverwaltung, betont, dass die Vernehmlassung für die neue Bundesfinanzordnung ab 2007 bald anlaufen werde, und in diese würden auch die Leistungsträger des Tourismus einbezogen. Mit der Forderung nach einer Abschaffung des reduzierten MWSt-Satzes werde sich vor der gesetzten Frist (dem Ende des Jahres 2003) das Parlament auseinander zu setzen haben.

### DIE KRITERIEN DER BUNDESVERFASSUNG

Die Hauptargumente des SHV für einen reduzierten MWSt-Satz der Beherbergungsbranche sehen sich in den durch die neue Bundesverfassung gegebenen Kriterien begründet. Sie werden von Strahm nicht erwähnt: «Die Quote ausländischer Gäste in der Schweizer Hotellerie liegt mit 58 Prozent auf dem gleichen Niveau wie bei

der Einführung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes», hebt SHV-Direktor Christoph Juen hervor. «Also ist auch weiterhin der überwiegende Exportcharakter der Dienstleistungen der Schweizer Beherbergungswirtschaft gegeben. Das ist eine der beiden Voraussetzungen, die den Bund gemäss Bundesverfassung ermächtigen, per Gesetz einen tieferen Satz der Mehrwertsteuer festzulegen.» Auch die EU ermögliche es ihren Mitgliedern, gestützt auf eine entsprechende Richtlinie für die Beherbergung einen reduzierten MWSt-Satz zur Anwendung zu bringen. Davon haben bereits neun EU-Länder Gebrauch gemacht. «Und beim staatlichen Tourismusbudget, den Produktionskosten und tendenziell wohl auch dem Wechselkurs ist die Schweizer Hotellerie bereits heute gegenüber anderen europäischen Ländern benachteiligt», so Juen.

Für Wilhelm Schnyder, den Chef des Finanz- und Volkswirtschafts-Departements im Wallis, befährt das Postulat von Strahm die Schiene in zwei entgegengesetzten Richtungen: «Ein

neues Konzept, das auf den drei Säulen Ausbildungsanstrengungen, Finanzierungshilfen (Entschuldung) und Innovation/Kooperation beruht, ist zweifelsohne dringlich.» Aber: «Der Systemwechsel Mitte der neunziger Jahre von der Warenumsatzsteuer zur Mehrwertsteuer brachte eine fiskalische Entlastung in Milliardenhöhe zugunsten der schweizerischen Exportindustrie, die sich schwerkemig in der Mittelland befindet. Gleichzeitig wurde der Tourismus als wichtigste Exportindustrie der Berggebiete neu durch diese Steuer belastet. Der Tourismus-Sektor im Verbund mit einer guten Regionalpolitik hat bis heute die Entvölkerung der Alpenländer verhindert.»

Der Vorsteher des Bündner Volkswirtschafts-Departements, Klaus Huber, weist auf die Globalisierung des Tourismus mit neuen Destinationen und hoher Preiselastizität der Nachfrage hin: «Der Wettbewerb ist hart. Es muss leider damit gerechnet werden, dass ein Wegfall des Mehrwertsteuer-Sondersatzes die besteuerten Umsätze in der Hotellerie vermindern wird.»

Die erfolgreiche Hotel-Software  
**hogatex**  
Hogatex Starlight®  
for Windows

Touch Screen POS-Systeme **InfoGenesis**

Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12  
Internet http://www.hogatex.ch • e-mail: info@hogatex.ch

**Miele**  
Service-Abonnement.  
Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!  
Miele Professional  
Tel. 056/417 24 62

«Tisch 4: 19.30 Uhr, Herr Honegger, voraussichtlich den ganzen Abend besetzt (frisch verliebt)»

**micros**

mitdenkende Kassensysteme.  
Exklusiv bei

**CHECK IN DATA**

Sellenbüren Crissier Lugano Telefon 01 701 96 96

## ht IN KÜRZE

**Smalltalk** / Die meisten Kontakte beginnen mit Smalltalk: Eine Kunst, die viel bringt und wenig kostet. Auch bei Geschäftsbeziehungen ist diese Art der Kommunikation der Schlüssel zum erfolgreichen Selfmarketing. **Seite 4**

**Tulai** / Aus dem Ferienpark in Scuol mit Studios und Wohnungen hätte eine Anlage für aktive Senioren werden sollen. Doch das Projekt 50-Plus ist gescheitert. Jetzt sollen ein neuer Geschäftsleiter und ein neuer Teilhaber richten. **Seite 7**

**C@iro** / Die Zahl der Firmen wächst, die Business-Reisen als einen zu optimierenden Kostenfaktor erkannt haben. Deshalb hat Carlson Wagonlit Travel als einer der ersten grossen Business-Travel-Spezialisten das B2B-Internetportal «C@iro» geschaffen, mit dem die Bedürfnisse von Grosskunden abgedeckt werden sollen. **Seite 8**

**Portrait** / Peter Schiltknecht, Direktor der Vier-Sterne-Herberge «Hotel Bern», hat eine besondere Affinität zur Sportszene entwickelt. **Seite 11**

**Businesshotels** / Geschäftsreisende brauchen möglichst eine Büroinfrastruktur im Hotelzimmer. In Deutschland zeichnet ein neues Gütesiegel Hotels aus, welche die Bedürfnisse von vielreisenden Businessleuten abdecken. Und in der Schweiz? **Seite 13**

**Medelserhütte** / Mit viel Engagement, Freundlichkeit und frischem Apfelkuchen hat das Hüttenwart-Paar Daniela und Michael Berther die auf 2524 Meter über Meer liegende SAC-Hütte zu einem beliebten Ort für Bergwanderer und Alpinisten gemacht. **Seite 17**

**Hotelbäder** / Vorbei sind die Zeiten, als das Badezimmer im Hotel nur zum Zähneputzen und Pökeln diente. Heute sind die einstmals nüchternen Nasszellen zu sinnlich inspirierten Lebensräumen, ja zu Wellnesszentren und Wohlfühlloasen geworden. **Seite 18**

**Bordeaux 2000** / Die Preise für Bordeaux-Weine mit Jahrgang 2000 stehen noch nicht fest. Klar ist nur, dass die Qualität enorm hoch ist und dass die Millenniumszahl den Weinen ein mystisches Flair verleiht. Experten raten daher, möglichst früh einzukaufen. **Seite 19**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Ausbildung** / Künftig soll die Lehrberufsausbildung in Hotellerie und Gastronomie drei statt nur zwei Jahre dauern. Auch sollen neue Berufe – wie der des Beherbergungsspezialisten – geschaffen werden. Das neue Ausbildungskonzept, das Mitte 2003 in Kraft treten könnte, wird am 10. April in Bern vorgestellt. **CF Seite 1**

**Lobbying** / Seit zwölf Jahren kann sich die touristische Branche im Wallis auf eine starke Lobby im Kantonsparlament stützen. **CF Seite 2**

**Waadtländer Riviera** / Am 6. Juni werden die Mitglieder der touristischen Organisationen von Montreux und Vevey an einer gemeinsamen Generalversammlung offiziell die Auflösung ihrer Verbände bestätigen. Der neue Verband Montreux-Vevey-Tourismus (MVT) ist aber schon seit drei Monaten operativ tätig. **CF Seite 5**

**Veloland** / Das nationale Velonetz, das die vierte Saison seiner Existenz in Angriff nimmt, ist noch sicherer und attraktiver geworden. **CF Seite 7**

## FORUM

## Von Kurfürsten

HANNES IMBODEN\*

Vor einigen Jahren tauchte im Schweizer Tourismus das «Schreckgespenst» Destinationen auf. Vieles hat sich seither gewandelt, mancherorts blieb kein Stein auf dem anderen. Doch eines wurde zu wenig erkannt: Veränderungsprozesse lösen Ängste und Verunsicherungen aus. Dennoch, aus Sicht unserer Gäste haben die Destinationen längst Einzug gehalten. Nach fünf Jahren an vorderster Front im Berner Oberland bin ich davon überzeugt, dass für die Umsetzung des Destinationsgedankens noch grosser Handlungsbedarf besteht.



Strukturen: Wir betreiben zu viel «Vereinsmeierei». Was für den Kegel- oder Jassclub richtig ist, das solidarische Zusammenstehen in einem Verein, ist für eine Marketingorganisation kaum mehr die richtige Form. Lange Entscheidungswege, zu grosse, zu viele und amateurhafte Führungsorgane sind die Kennzeichen unserer Tourismusorganisationen. Nimmt der ausländische Gast den Schweizer Tourismus nicht als einen globalen Konzern wahr? Ich glaube doch, deshalb müssen wir unsere Strukturen umbauen um (endlich) die Voraussetzungen für ein globales Marketing zu schaffen.

Marketingkompetenz: Mit Schweiz Tourismus verfügen wir heute über eine kompetente und professionelle Marketingorganisation. Andererseits wird auf allen Ebenen (Leistungsträger, Orte/Destinationen, Kooperationen, Regionen etc.) Marketing betrieben, ohne sich vertieft darüber Gedanken zu machen, wer was macht und wie die Mittel am effektivsten eingesetzt werden können. Eigentlich sollte das Prinzip gelten: jeder Anbieter konzentriert sich auf seine Kernkompetenzen. Schweiz Tourismus und die Konferenz der regionalen Verkehrsdirektoren der Schweiz (RDK) haben erkannt, dass zu viele Doppelparigkeitsbestehen und haben eine Task-Force beauftragt, sich dieser Problematik anzunehmen.

Kurfürsten: Wir Touristiker gelten als «lustiges Volk». Mit unserem Produkt sind wir emotional stark verbunden und oftmals auch geprägt von persönlichen Befindlichkeiten. Wir bewahren unser «Reich», und werden damit zu Bewahrern des «heiligen touristischen Grals», den es heute so nicht mehr gibt. Zuversichtlich stimmt mich die Tatsache, dass eine junge Generation von Touristikern heranwächst, die sich mit Veränderungen und mit dem neuen Berufsbild des Tourismusdirektors weniger schwer tut als manch bestandener «Kurfürst».

\*Exdirektor Berner Oberland Tourismus, jetzt Inhaber von Imboden Tourismus GmbH, Bern.

ERWIN FLÜCKIGER / Für das zweite Halbjahr steht für den Chef der Feldschlösschen-Getränkegruppe die Lancierung des Carlsberg-Biers in der Schweiz an. INTERVIEW: DANIEL STAMPFELI

## «Unsere Heimat ist nach wie vor hier»

Herr Flückiger, auf Ihrem «Schlössli» weht immer noch die Schweizer Fahne. Wann wird sie durch die dänische ersetzt? Sicher wird irgendwann auch die dänische Flagge im Winde flattern, allerdings nicht anstelle, sondern neben der schweizerischen. Zu Carlsbergs Philosophie gehört auch die lokale Verankerung unseres Unternehmens. Das Bier-Business ist demzufolge ein lokales, d.h. länderspezifisches Geschäft. Dies ist mit ein Grund, weshalb wir nicht Carlsberg Schweiz AG sondern Feldschlösschen-Getränkegruppe heissen.

Hat Carlsberg mit seinem Premium-Produkt das bessere Bier als Feldschlösschen?

Dies hat nicht viel mit Qualität zu tun. Alle unsere Biere sind qualitativ hochstehende Produkte. Es ist bloss eine Positionierungsfrage der einzelnen Brands. Carlsberg ist als Weltmarke positioniert, welche in entsprechenden internationalen und Trend-Lokalen verfügbar ist. Es handelt sich dabei nicht um ein Massenbier. Welches Bier dem Konsumenten besser schmeckt, muss dieser letztendlich selbst entscheiden.

## «Welches Bier dem Konsumenten besser schmeckt, muss dieser selbst entscheiden».

Welches Bier schmeckt denn Ihnen am besten?

Generell mag ich alle Biere. Aber am liebsten trinke ich die Hopfenperle von Feldschlösschen.

Der Volksmund behauptet «Bier braucht Heimat». Wo liegt nun die Heimat von Feldschlösschen?

Obwohl wir glücklich sind, dass wir zur Carlsberg-Gruppe gehören dürfen, ist die Heimat von Feldschlösschen nach wie vor hier in der Schweiz. Unser Bier ist nach wie vor ein Schweizer Bier, das auch hier produziert wird. Es handelt sich bei Feldschlösschen und Cardinal um Mainstream-Biere, ergänzt durch regionale Marken. Dazu kommt nun auch das Premium-Bier von Carlsberg.

Wie stark können Sie sich – als Schweizer CEO eines Unternehmens, das den Dänen gehört – für den Standort Schweiz stark machen?

Ich brauche mich für den Standort Schweiz nicht stark zu machen, denn die Carlsberg-Gruppe hat ein klares Bekenntnis zum Standort Schweiz und zum Biergeschäft im Sinne eines langfristigen Engagements abgegeben. Sie hat nicht umsonst knapp 900 Mio. Franken in die Schweiz und in die Standorte der

Foto: Daniel Stampfli



CHEF DER FELDSCHLÖSCHCHEN-GETRÄNKEGRUPPE

Erwin Flückiger: «Wir haben soeben entschieden, einen Artikel aus dem Sortiment zu kippen.»

Feldschlösschen-Getränkegruppe investiert.

Cardinal hat kürzlich einen neuen Marktauftritt lanciert. Hätte das ohne den neuen Eigentümer auch stattgefunden?

Dies hatte rein gar nichts mit unserem neuen Eigentümer zu tun. Der Entscheid zugunsten eines Relaunches für die Cardinal-Produkte war gefällt worden, bevor bekannt war, wer die Getränkegruppe kaufen würde.

Wird dasselbe auch mit den Marken Feldschlösschen, Gurten, Hürlimann, Löwenbräu, Warneck, Valaisanne geschehen?

Das erste Halbjahr 2001 steht ganz im Zeichen des Cardinal-Relaunches. Für das zweite Halbjahr ist die Lancierung des Carlsberg-Brands angesagt. In die Marktplatzierung von Carlsberg im Premiumsegment wurde relativ viel investiert. Bei unseren anderen Marken steht keine Überarbeitung an.

Ab wann soll das Carlsberg-Bier auch in Rheinfelden gebraut werden?

Zurzeit wird es noch in Dänemark gebraut. Seit Mitte März wird es aber für den Offenausschank in Rheinfelden abgefüllt. Wir möchten es so rasch als möglich auch hier brauen. Ich hoffe, dass dies noch in diesem Jahr der Fall sein wird. Dazu müssen wir aber eine bestimmte Menge in der

Schweiz absetzen können. Das Turborg-Bier, das ebenfalls zum Carlsberg-Konzern gehört, brauen wir bereits seit mehreren Jahren hier in Rheinfelden, in der ehemaligen Salmen-Brauerei.

Bekanntlich ist der Bierkonsum in der Schweiz nach wie vor rückläufig. Kannibalisieren Sie nicht Ihre angestammten Produkte, indem sie nun eine neue Biermarke in der Schweiz lancieren?

Überhaupt nicht. Carlsberg ist in einem ganz anderen Preissegment angesiedelt als unsere eigenen Mainstream- und Spezialitäten-Produkte. Ein Premium-Bier hat bisher in der Feldschlösschen-Palette gefehlt. Dies ist in der Vergangenheit verschlafen worden.

## «Es ist ein Seitanz zwischen Produktion, Verkauf, Marketing und den Kundenbedürfnissen.»

Die Feldschlösschen-Getränkegruppe verfügt über einen «Wildwuchs» bezüglich Produktangebot (Marken, Sorten, Gebinde). Wird nun

aufgeräumt bzw. gestrafft oder auf Kernprodukte konzentriert?

Die Produktion hätte am liebsten ein Gebinde oder eine Verpackung. Das Marketing braucht hingegen die Vielfalt, und die Verkaufskanäle brauchen unterschiedliche Gebinde. Es ist ein Seitanz zwischen Produktion, Verkauf, Marketing und den Kundenbedürfnissen. Der Produzent hat den klaren Auftrag, die Kundenbedürfnisse zu befriedigen.

Bleibt also alles beim Alten?

Betrachtet man unsere Markenvielfalt, liegt unsere Hauptkraft ganz klar auf unseren beiden nationalen Marken Feldschlösschen und Cardinal. Dazu kommt neu wie bereits erwähnt Carlsberg als Premium-Marke. Und auch die regionalen Biere werden produziert, solange sie vom Kunden gewünscht werden. Dass es hingegen bei den Gebinden zu Harmonisierungen kommen wird, ist logisch. Das wird jedoch am Markt nicht feststellbar sein.

Um die Trendgastronomie bedienen zu können, müssen Sie auch Trendbiere lancieren. Was gestern «in» war, ist heute bereits «out». Da können Sie doch nicht nur an den Gebinden «herumwerkeln».

Das ist klar. Wir haben soeben entschieden, einen Artikel aus dem Angebot zu kippen. Wenn ein Produkt den Zenit seines Erfolgszyklus überschritten hat, wird es aus dem Sortiment entfernt.

Um welches Produkt handelt es sich?

Diesen Hinweis wollen wir unseren Mitbewerbern nicht liefern.

Ist es denkbar, dass Carlsberg dereinst die Feldschlösschen-Getränkegruppe an die Börse bringt?

Die Wahrscheinlichkeit ist meiner Meinung nach gleich Null. Die Feldschlösschen-Getränkegruppe ist nun ein Bestandteil eines weltweiten Konzerns. Mit unserem Teil sind wir zu klein, um an die Börse zu gehen.

## Zur Person

Erwin Flückiger (44) erwarb 1984 das eidg. Buchhalterdiplom und absolvierte danach diverse Management-, Führungs- und Weiterbildungskurse. Nach mehreren Jahren Tätigkeit in verschiedenen Treuhand- und Rechnungsprüfungsfirmen stiess Flückiger 1993 zum Sulzer-Konzern, wo er im Bereich Infra für den Marktbereich Schweiz, Österreich und Ungarn den Bereich Finanzen und Controlling leitete. Seit 1996 ist Erwin Flückiger für die Feldschlösschen-Gruppe tätig, zuerst als Mitglied der Konzernleitung verantwortlich für die Bereiche Finanzen, Controlling, Informatik und Personal. Von August 1999 bis April 2000 war er interimistischer Vorsitzender der Konzernleitung. Seit dem 1. Dezember 2000 bekleidet er das Amt des CEO der Feldschlösschen-Getränkegruppe. DST

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN / Bundesrat beantwortet Anfrage

L-GAV 98 wird eingehalten

Die Arbeitsbedingungen des Hotels Bellevue Palace in Bern stimmen mit dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV 98) überein und übertreffen diesen sogar. Dies schreibt der Bundesrat in seiner Antwort auf eine Anfrage von Nationalrätin Susanne Leutenegger Oberholzer (SP/BL), die sich erkundigt hatte, wie viele Beschäftigte weniger als 3000 Franken netto verdienen und ob der Bundesrat nicht auch der Meinung sei,

dass dieses im Mehrheitsbesitz des Bundes stehende Hotel existenzsichernde Löhne bezahlen müsse.

Ende März beschäftigte das Hotel noch 16 Personen mit einem Lohn von anfänglich weniger als 3000 Franken brutto (Ende 2000: 21 Personen). Laut Bundesrat sieht der geltende Landes-GAV für die Verrichtung von Hilfsarbeiten durch Vollzeitmitarbeitende ohne Berufslehre einen Mindestlohn von 2610 Fran-

ken vor. Der Bundesrat ist der Auffassung, dass die Lohnfindung Sache der Sozialpartner sei, auch dann, wenn der Bund an einem Unternehmen beteiligt ist. Bei künftigen Anpassungen insbesondere im tiefsten Lohnsegment seien «substanzielle Verbesserungen» vorgesehen. Am 8. Dezember 2000 hatte die Dienstleistungsgewerkschaft Unia vor dem Fünf-Sterne-Hotel eine Protestaktion durchgeführt. *TRU/sda*

RAILTOUR SUISSE / Zum 13. Mal ein Rekordergebnis erzielt

Weiter auf der Erfolgsschiene

Der Berner Bahnreiseveranstalter Railtour Suisse steigerte im Jahr 2000 den Gewinn um 27,7 Prozent auf 3,045 Mio. Franken, auch dank finanziellen Anlageerfolgen. Der Umsatz erhöhte sich um 12,7 Prozent auf 87,8 Mio. Franken. Die Zahl gebuchter Gäste nahm um 9,4 Prozent auf 198 156 zu. Gemäss aktuellem Stand dürfte das Jahr 2001 zum Rekordjahr Nr. 14 werden (plus 10 Prozent per Ende März).

Railtour verfügt laut eigener Angabe über das umfangreichste Schweizer Kurzreise-Angebot. Neu hinzugekommen sind Destinationen und Angebote wie Campione, Grimentz, Melide, Verbier, Wellness in Bad Zurzach und Weekend-Special in Morschach. Neu im Programm ist ebenfalls der Besuch der Oper «Rigoletto» in Avenches. Ins Programm aufgenommen wurde zudem die Postautofahrt «Romantic

Route Express». Anklang findet offenbar das Programm «Prestige» mit «Städte de Luxe» (mit Vier- und Fünf-Sterne-Hotels) und «Wellness»; in der Sparte Wellness will Railtour ihr knappes Schweizer Angebot ausbauen.

Forciert werden sollen auch Bahnreisen vom Ausland in die Schweiz. Eine entsprechende Marktöffensive wird in Europa und in Übersee lanciert, vorab in Asien. *TRU*

BELLEVUE PALACE BERN / Nächstes Jahr wird das Hotel umfassend renoviert

Umbau kostet 40 Millionen

«Der Bund wendet nicht einen einzigen Franken für den Umbau des Bellevue Palace in Bern auf», betonte Peter Siegenthaler, «Bellevue»-Verwaltungspräsident und Direktor der Eidgenössischen Finanzverwaltung, zu Beginn der Pressekonferenz. Er trat damit der Vermutung entgegen, dass der geplante 40-Millionen-Umbau nicht zuletzt dank Steuergeldern zu Stande kommt – hält doch die Eidgenossenschaft an der «Bellevue Palace AG» eine Aktienmehrheit von 99,7 Prozent. Vielmehr finanziert das – neben dem «Schweizerhof» – einzige Fünf-Sterne-Haus in Bern den Umbau selbst, 20 Prozent aus Rückstellungen und 80 Prozent durch Bankkredite.



Soll nach Renovation modernsten Ansprüchen genügen: Das «Bellevue Palace» in Bern.

Die Gesamtrenovation wird im Januar 2002 beginnen und voraussichtlich ein Jahr dauern. Das Hotel bleibt während dieser Zeit geschlossen, die Restauration wird hingegen teilweise weitergeführt. «Wir rechnen mit einer Umsatzeinbuße von 50 Prozent», erklärt «Bellevue»-Direktor Melchior Windlin. Kosten, die sich längerfristig auszahlen sollen: Während der Durchschnittspreis pro Zimmer aktuell bei 230 Franken liegt, soll er nach dem Umbau auf 270 Franken gesteigert werden. In diesem Zusammenhang versteht sich auch die projektierte Erhöhung der Zahl der Suiten von 18 auf 30, die mit der Reduktion der Zimmerzahl von 130 auf 124 ermöglicht wird. Die durchschnittliche Zimmerbelegung soll laut Windlin von derzeit 68 Prozent auf 70 Prozent steigen. «Eine sanfte, gefühlvolle Moderne soll mit dem Bestehenden glaubwürdig zusammengeführt werden», erklärt Baukommissionspräsident Jürg Rauber das Umbaukonzept. Neben der Neugestaltung der Zimmer und zwei Drittel der Nasszellen soll vor allem die technische Infrastruktur auf den neuesten Stand gebracht werden. Die Architekturarbeiten hat die Büro Jordi und Partner AG in Bern übernommen, die Raumgestaltung liegt bei Pia Schmid aus Zürich.

Der Personalbestand beträgt derzeit 150 Personen, wegen befristeter Verträge sinkt die Zahl per Ende Jahr auf 110. Während dem Umbaujahr benötigt das «Bellevue» nur 90 Mitarbeitende. 20 Angestellte werden in andere Berner Hotels umplatziert. *SST*

HYGIENE / Rekordhoch für den Erreger Campylobacter: Fast 7500 Fälle wurden im letzten Jahr gemeldet. Die Gesundheitsbehörden verlangen mehr Sorgfalt bei der Verarbeitung von Poulets. PIETER POLDERVAART

Geflügel: Campylobacter rückt vor – die Branche ist gefordert

Warme Geflügelleber auf grünem Salat – eine Delikatessenspezialität. Doch sie kann auch gehörig in die Hose gehen. So im letzten Mai bei einer Gesellschaft in einem Baslerbieter Restaurant: Acht der zehn Tischgenossen litten nach dem gemeinsamen Essen unter Durchfall, Übelkeit und Erbrechen. Die ärztliche Untersuchung ergab, dass sich die Patientinnen und Patienten mit dem Erreger Campylobacter infiziert hatten. Recherchen zeigten, dass besagter Salat mit dem lauwarmen Geflügel der Verursacher war.

«GUT DURCHGEBRATEN IST EIN MUSS»

«Dass Geflügelleber zum hygienischen Problem werden kann, wissen wir seit bald sieben Jahren», meint Andreas Baumgartner von der Abteilung Mikrobiologie und Hygiene im Bundesamt für Gesundheit (BAG). Schon damals hatte eine Studie ergeben, dass die Erreger nicht nur oberflächlich siedeln, sondern sich von der Leber her in den Gallengängen einnisten. Ein kurzes Anbraten oder das Abschrecken in heissem Wasser, wie es allgemein üblich ist, hygienisiert deshalb wohl die Oberfläche. Im Innern hingegen kann es vor Krankheitskeimen wimmeln: Bis zu 50 000 Erreger pro Gramm Fleisch wurden gefunden; rund 500 reichen für eine Infektion. «Die Gastronomie muss deshalb von lieb gewordenen Gewohnheiten Abschied nehmen und Geflügelleber gut durchbraten, statt sie «saignant» zu servieren», mahnt Baumgartner.

KURZE BRATTEMPERATUR KILLT ERREGER

Der Seuchenexperte ist selbst ein Liebhaber von Geflügelleber und hat deshalb experimentiert, wie Hygiene und Geschmack in Einklang zu bringen sind. Versuche haben ergeben, dass bei Bratzeiten von nicht länger als drei (kleine Stücke) respektive fünf

(grosse Stücke) Minuten zum einen die Kerntemperatur von über 70 Grad erreicht wird, die für das Abtöten der Erreger nötig ist. Zum andern bleibt die Farbe im Kern leicht rosa – was fürs Auge ein wichtiger Faktor ist. Mit einer Verhaltensänderung wäre also der Übertragungspfad Geflügelleber kontrollierbar.

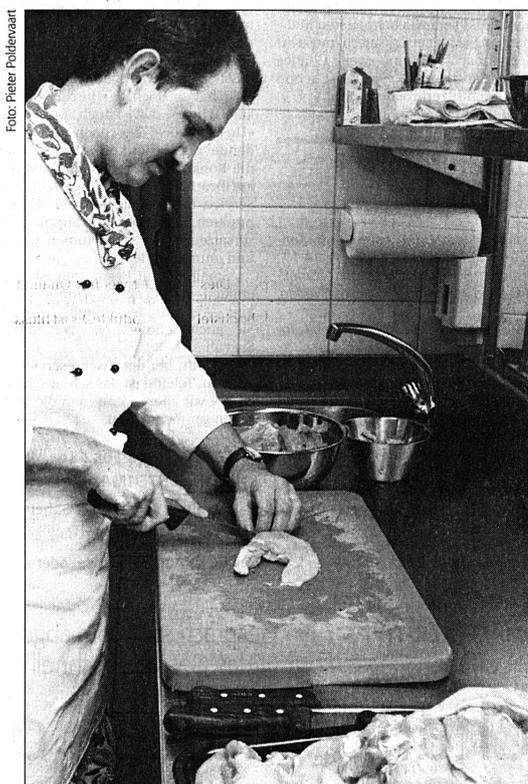
VERBREITUNG SO HOCH WIE NOCH NIE

Mengenmässig weit stärker ins Gewicht fällt jenes Geflügelfleisch, das als Geschnetzeltes für Fondue chinoise auf dem Tisch landet. Hier ist nicht das Innenleben ein Problem, sondern der Fleischsaft. Wer etwa mit den Fingern nachhilft und sie danach ableckt, oder wenn der Saft in Saucen oder andere Menübestandteile gerät, die roh gegessen werden, kann dies zur Infektion führen. Ähnliches gilt beim Pouletschenkel vom Grill. Dass dies keine graue Theorie ist, zeigt die Statistik: 7435 Campylobacter-Fälle hat das BAG im Jahr 2000 registriert, 1999 waren es 6518, 1998 erst 5392 Erkrankungen. «Damit erfassen wir nur jene Personen, die zum Arzt gehen, nicht aber die Dunkelziffer», betont Baumgartner.

AUCH TIEFGEFRORENES GEFÄHRDET

Der Übertragungsweg ist an sich bekannt. Der Erreger siedelt im Darm des Geflügels, ohne dieses zu schädigen. Bei der Schlachtung werden andere, für den menschlichen Verkehr vorgesehene Fleischstücke kontaminiert. Wird sauber verarbeitet und richtig gekocht, wäre dies an sich unproblematisch. Doch die unhygienische Zubereitung in der Küche oder das erwähnte Fondue bringt den Keim in die menschliche Nahrungskette. «Seit über fünf Jahren kennen wir das Problem, aber gebessert hat sich nichts, im Gegenteil», kritisiert der Baslerbieter Kantonschemiker Niklaus Jäggi. Kein Wunder deshalb, dass in einer neuen Untersuchung seines Labors zwischen 30 und 60 Prozent der Geflügelproben mit Campylobacter belastet waren. Tiefgefrorene Ware schneidet dabei nur unwesentlich besser ab.

Jäggi fordert deshalb zum einen, dass der Handel vermehrt seiner Verantwortung gerecht wird. In einem Brief hat das BAG denn auch die Grossverteiler aufgefordert, sie sollten auf der Verpackung darauf hinweisen, dass der Saft von Pouletgeschnetzeltem zu Kreuzkontaminationen führen kann. Selbst in der Gastronomie sieht dies im Fall von Fondue chinoise gegen den Gästen zumutbar, meint Baumgartner. Man müsse ja nicht mit dem bedrohlichen Wort Campylobacter kommen, sondern beispielsweise



Das BAG fordert saubere Verarbeitung und Zubereitung von Poulets, sonst drohen Kreuzkontaminationen.

betonen, dass rohes Fleisch eben nicht genussfertig sei. Im Fall der Geflügelleber würde der Baslerbieter Niklaus Jäggi noch weiter gehen: «Persönlich meine ich, dass Leber den Nachweis erbringen soll, dass sie frei von Campylobacter ist. Ansonsten würde ich den Verkauf verbieten.»

Die andere Strategie könnte sein, dem Erreger schon beim lebenden Tier den Garaus zu machen. Doch die Voraussetzungen für einen erfolgreichen Kampf sind denkbar schlecht. Zum einen waren bei der erwähnten Baslerbieter Studie 23 von 25 Legehennenbeständen von Campylobacter betroffen, bei Mastpoulets dürfte die Quote ähnlich hoch liegen. Zum andern können sich die Tiere innert Tagen infizieren – zahlreiche Wildvögel wie Enten und Stare sind ebenfalls Träger des Keims. Trotzdem laufen Forschungen, wie Geflügelherden vom boomenden Erreger frei gehalten werden können. Kurz- und mittelfristig wird nach Mei-

nung Jäggis aber weiterhin gelten, durch saubere Zubereitung für eine möglichst hohe Sicherheit der Gäste zu sorgen.

Risiken – und Gegenstrategien

- Geflügelleber:** gut durchbraten
- Fondue chinoise:** klare Trennung von Rohfleisch und anderen Zutaten wie Saucen; schriftlicher oder mündlicher Hinweis an die Gäste.
- Grill:** gut durchbraten, saubere Trennung von Marinierung und Service
- Küche:** farbgetrennte Schneidebretter verwenden, nach Gebrauch heiss abwischen; Hände nach Zubereitung heiss waschen
- Logistik:** Kühlkette einhalten; auch gefrorenes Pouletfleisch kann Campylobacter enthalten. *PLD*

Reklame

**Rosenthal**

für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

**STERNEGG** Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 052 625 12 91  
Fax 052 624 80 94  
info@sternegg.ch – www.sternegg.ch

**KOMMUNIKATION** / Die meisten Beziehungen beginnen mit einem Smalltalk. Auch bei Geschäftsbeziehungen ist diese Art der Kommunikation das «A und O» des erfolgreichen Selfmarketings. BRUNO WIEDERKEHR

# Die Kunst des Smalltalks oder die Gunst der ersten Sekunden

Sind es die ersten drei Sekunden, zehn Sekunden oder mehr? Viele Soziologen sprechen gar von der 30-Sekunden-Gesellschaft. Sicher ist: Jeder Augenblick einer Begegnung zählt. Man kann die Chance nutzen oder verschenken. Gefragt sind keine tiefen Diskussionen, sondern Smalltalk. Eine Kunst, die viel bringt und wenig kostet. Die Art, wie wir jemanden begrüßen, Kontakt aufnehmen, sprechen oder lächeln, kann die Tür zu anderen Menschen öffnen oder schliessen. Es gibt viele Untersuchungen darüber, was Erfolg ausmacht. Immer wieder aber ist eines entscheidend und kommt je nach Untersuchung auf einen Stellenwert von 60 bis 80 Prozent: Beziehungen. Beziehungen sind Kontakte, die funktioniert haben und die gepflegt werden.

Kontakt gewinnen ist also der Drehpunkt für alles, was sich weiterhin entwickelt. Nie wieder wird die Chance so gross sein wie beim ersten Mal – machen Sie hier etwas falsch, muss Ihr Gegenüber Ihnen eine zweite Chance geben. Ist die erste vertan, ist schon viel Geschirr zerbrochen.

## Literatur zum Thema

Jeanne Martinet: *Die hohe Kunst, Kontakte zu knüpfen.* mvg Verlag, Fr. 14.10.  
 Elisabeth Bonneau: *Safer talk – Smalltalk ohne Hemmungen.* Falken Verlag, Fr. 14.10.  
 Die Kunst des Smalltalk, Rowohlt Taschenbuch, Fr. 15.90.  
 Small Talk for Big Business. Rowohlt Taschenbuch, Fr. 28.90.  
 Die Macht des ersten Eindrucks, Souveränitätstipps, Fettnäpfe, Small talks, Tabus. Ueberreuter Verlag, Fr. 24.00.  
 Small talk und Karriere – Mit Erfolg Kontakt knüpfen. Gabler Verlag, Fr. 62.–.  
 small talk – Die hohe Kunst des kleinen Gesprächs. Heyne Taschenbuch, Fr. 15.90.  
 30 Minuten für perfekten Small Talk. Gabal Verlag, Fr. 9.80.

Vieles in unserem Leben hängt davon ab, gute Kontakte zu anderen Menschen zu schaffen. Ob es darum geht, den Partner fürs Leben zu finden oder einen guten Wein zu verkaufen: Die Mechanismen der menschlichen Psyche sind immer die gleichen. Augen und Hände sind wichtiger als unsere Worte. Körpersprache, Mimik und Gestik, ehrliche Offenheit und echtes Lächeln sind viel mehr als nur routinierte Begrüssungsloskeln. Händedruck oder routinierte Verkaufsargumente.

## JEDER KONTAKT IST EINE BEWERBUNG

Bei jedem Kontakt bewerben wir uns um die Gunst eines Menschen. Da ist die Melodie wichtiger als der Text. Schon lange bekannt ist diese Tatsache bei Begegnungen zwischen Mann und Frau. Der Blick, die Körpersprache macht's, und nicht allein die Botschaft der Worte. Diese Kunst – ohne hormonelle Hilfe – ist Smalltalk. Ohne sie ist das Leben schwieriger. Da nützt kein «Wir haben doch das hübschere Lokal», «Unser Koch ist doch Spitze» oder «Unsere Preise sind doch weit einladender als die der Konkurrenz». Wenn die Konkurrenz den Smalltalk-Vorteil auf ihrer Seite hat, ihre Angestellten im Service regelmässig bei den Gästen punkten, kann sogar die Suppe leicht versalzen sein – sie kommen wieder und immer wieder.

Smalltalk mit Bekannten ist recht einfach – da fällt einem ja immer etwas ein: «Wie war der Urlaub?», «Waren Sie auch schon ...?», «Was halten Sie von ...?»

Im Lift, bei der Tischreservierung oder am Telefon ist das schon schwieriger – vor allem wenn man die Menschen gar nicht kennt.

## WARUM DAS SCHLECHTE IMAGE?

Smalltalk ist ein Thema, bei dem viele Menschen denken, das geht mich nichts an. Smalltalk ist billig, ist leicht, ist Augenwischerei oder sonst

Photo: hr



## SMALLTALK

Wer Smalltalk beherrscht, hat viele Vorteile. Der Blick, die Körpersprache und nicht nur die Botschaft der Worte machen Kontakte erfolgreich.

was Oberflächliches. Genau die gleichen Menschen aber schätzen es sehr, wenn die Kioskfrau sich erinnert, der Taxifahrer etwas erzählt und der Nachbar einen guten Spruch drauf hat. Das so genannt belanglose Gespräch ist nicht belanglos. Es ist ein Signal. Es zeigt, wie wir mit dem Gegenüber umgehen, wie wir ihn oder sie einschätzen. Smalltalk ist eine besondere Art der zwischenmenschlichen Kommunikation. Vielleicht die älteste Form der Sprachnutzung überhaupt. Es geht dabei um gegenseitiges «Beschnuppern», Aufnehmen oder Bestätigen einer Beziehung zwischen zwei oder mehreren Menschen, ohne dabei zu viel von sich preisgeben zu müssen.

Wer Smalltalk beherrscht, wird ge-

schätzt und geniesst viele Vorteile. Wer sich solchen Gesprächen entzieht, wird schnell als unsympathisch oder

arrogant eingeschätzt. Beide «Vorurteile» sind nur schwer aus der Welt zu schaffen.

## Was bringt Smalltalk eigentlich?

In den USA nennt man das Networking: man knüpft ein Netz von Beziehungen – irgendwann könnte man sie ja brauchen.

– **Sympathiepunkte sammeln.** Menschen, die sich mit Ihnen gerne und gut unterhalten, mögen Sie auch und vertrauen Ihnen.

– **Andere kennen lernen und den Horizont erweitern** – Menschen kennen zu lernen, kann spannend und lehrreich sein.

– **Training** – jede Smalltalk-Situation

gibt Ihnen die Möglichkeit, sich darin zu üben, offen auf andere Menschen zuzugehen.

– **Spass** – Smalltalk macht Freude! Eine lockere Unterhaltung macht Spass – auf beiden Seiten.

Heisst das nun, dass man sich jederzeit mit jedem unterhalten muss, ob man nun Lust hat oder nicht? Sicher nicht. Auch hier gilt es – wie fast überall – immer wieder neu zu entscheiden, ob man sich auf den Smalltalk mit der jeweiligen Person einlassen will

**SMALLTALK-TIPPS** / Ein Gespräch sollte nie abgeblockt werden, nur weil man glaubt, «nicht gut genug im Smalltalk» zu sein. Mit offenen Fragen kommt das Gespräch schnell in Gang. BRUNO WIEDERKEHR

# Chance nutzen oder sie verstreichen lassen

Fragen zu stellen, ist eine gute Möglichkeit, ein unverkrampft Gespräch zu führen. Sie müssen so nichts von sich selbst preisgeben, zeigen Interesse und können das Gespräch sogar in die gewünschte Richtung lenken. Achten Sie aber darauf, offene Fragen zu stellen – also Fragen, die sich nicht nur mit «Ja» oder «Nein» beantworten lassen. Solche Fragen nennt man geschlossene Fragen und können jedes Gespräch ziemlich schnell beenden. Offene Fragen hingegen ermöglichen den Austausch von Gedanken. «Was denken Sie über ...?» oder «Was halten Sie von ...?» oder «Welche Erfahrungen haben Sie mit ... gemacht?», bringen ein Gespräch in Gang.

## WITZE SIND OFT GEFÄHRLICH

Viele Menschen möchten durch einen Witz die Stimmung auflockern und so gut ankommen. Das mit dem Witzigsein ist allerdings eine recht schwierige Sache. Schlecht erzählte Witze können sehr peinlich sein. Und den richtigen Humor des Gesprächs-

partners zu treffen, ist auch nicht einfach. Im Zweifelsfall lassen Sie den Humor besser weg – es könnte sein, dass Ihr Gesprächspartner zwar mitlacht, aber es keineswegs lustig findet.

## ANGEMESSE DISTANZ IST WICHTIG

Smalltalk findet ja meist zwischen Menschen statt, die sich kaum kennen. Da ist Distanz wichtig. Gerade wir Schweizer schätzen es nicht, wenn man uns zu nahe kommt. Wir brauchen inhaltlich und metrisch einen gewissen Abstand zu Gesprächspartnern, um uns wohl zu fühlen. Achten Sie deshalb ganz bewusst darauf, dem anderen in keiner Weise zu nahe zu treten. Als Massstab für den körperlichen Abstand, der den meisten Menschen angenehm ist, können Sie eine Armlänge nehmen.

## JEDE MEDIENANFRAGE IST EINE CHANCE

Eigentlich wäre es ja ein Grund zur Freude: Medienanfragen kommen oft

zu den unmöglichsten Zeiten, dann «wenn es wirklich gar nicht geht». Doch der Profi weiss, jede Anfrage ist eine Chance, den eigenen Standpunkt vor aller Öffentlichkeit zu erläutern, genau die Message zu verbreiten, die ihm am Herzen liegt. Solche Chancen darf man sich keinesfalls entgehen lassen. Wie aber startet ein solches Gespräch? Richtig, mit Smalltalk.

Smalltalk zeigt auch hier, was der Journalist will, in welcher Stimmung er

ist und wie man sich treffen kann. Das Wichtigste auch hier: Ein gutes emotionales Klima.

## KÖRPERSPRACHE ANWENDEN

Wo immer Sie mit Menschen reden, wo immer Sie in der Öffentlichkeit auftreten, vergessen Sie nicht, dass Sie stets im Visier sind und dass jede Kleinigkeit registriert wird. Wie Sie im Gespräch reagieren, wie Sie mit Ihren

Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umgehen, wie Sie gekleidet sind und wie Sie im Konfliktfall reagieren.

Es kommt nicht nur darauf an, was jemand sagt, sondern auch wie es gesagt wird. Unbewusste Signale des Körpers geben mehr Wahrheit preis als Worte. Offen und ehrlich zu sein, ist nicht nur ein Vorteil, wenn man Gebrauchtwagen verkaufen will. Deshalb: Zeigen Sie Emotionen. Drücken Sie verbal aus, was Sie fühlen, wie Sie sich fühlen. Wenn Ihnen etwas nicht passt, merkt Ihr Gegenüber das ohnehin an Ihrer Körperhaltung, Ihrer Gestik und Mimik, am Klang Ihrer Stimme.

Wer Gefühle benennt, gewinnt an Profil. Allerdings sollte dies wohlwollend geschehen. Und im Konfliktfall: Die Hände offen mit der Handfläche nach oben und ein Satz dazu wie: «Das dürfte nicht passieren – Kundenzufriedenheit geht uns über alles!». Das funktioniert! Es verfehlt seine Wirkung ebenso wenig wie Lippenstift und Parfüm. «Wer nicht lächeln kann, sollte kein Geschäft eröffnen», sagen die Chinesen und haben damit wohl auch recht.

## Tipps für ein entspanntes Smalltalking

- Ihre Einstellung ist entscheidend. Es liegt an Ihnen, was Sie aus einer Smalltalk-Situation machen!
- Sprechen Sie über Offensichtliches. Im schlimmsten Fall auch über das Wetter. Aber bleiben Sie positiv!
- Der Schlüssel zum Erfolg liegt im Interesse am Gegenüber. Das schmeichelt und verführt.
- «Reden ist Silber ...», sagt das Sprichwort. Werden Sie ein guter

Zuhörer und lassen Sie Ihr Gegenüber sprechen. Die meisten Menschen reden sehr gerne selbst und geniessen es, wenn sie jemanden finden, der in der Lage ist, aufmerksam und interessiert zuzuhören.

- Ziehen Sie nicht über Dritte her. Das ist unfair und gefährlich!
- Achten Sie immer darauf, mehr zu hören, als selbst zu sagen. Das kommt an.

BW

**GUGLIELMO L. BRENTEL** / Aufgrund des ausgetrockneten Personalmarktes in der Hotellerie greift der Zürcher Hotelier-Verein zur Selbsthilfe: Noch in diesem Sommer startet er die Werbekampagne «Mitarbeiter-Marketing». **INTERVIEW: TONI RÜTTI**

## «Junge Fachkräfte nach Zürich holen»

Der Zürcher Hotelier-Verein lanciert eine Kampagne «Zürich wants you», in der Arbeitsplätze der Grossregion Zürich in der Hotellerie als besonders attraktiv dargestellt werden ...

... mehr als das: Zürich wird als der Arbeits-, Lebens- und Freizeitort schlechthin vermarktet. Ziel unserer Aktion ist es, das Rekrutierungspotenzial zu erhöhen, die Fluktuation zu verringern und möglichst viele motivierte Mitarbeiter nach Zürich zu holen. Wir wollen junge Fachkräfte von überall her, auch aus dem nahen Ausland, nach Zürich holen. Wer weiss, vielleicht kommen ja die bilateralen Verträge tatsächlich noch zustande, so dass das Saisonierstatut wegfällt.

**«Lauter Vorteile, die auf die Bedürfnisse von jungen Leuten zugeschnitten sind.»**

Die Kampagne kommt in der Sprache der Jungen daher. Sind Mitteldreissiger oder gar 50-Jährige nicht willkommen?

Natürlich haben auch sie berufliche Möglichkeiten in der Zürcher Hotellerie. Selbst Quereinsteiger können wir Arbeitsplätze anbieten. Wir haben uns aber für eine Kampagne entschieden, die zielgerichtet ist und bei der Steuerverluste minimiert werden. Wir wollen nicht ins Blaue hinaus werben. Mit der Umsetzung unserer Idee haben wir die Werbeagentur Effect AG beauftragt.

In unseren Image-Insertaten wird man keine Stellenangebote finden;

**GUGLIELMO L. BRENTEL**

Der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins verspricht sich viel von einer bis zu 300 000 Franken kostenden Kampagne. Junge Leute aus Hotellerie und Gastronomie sollen dabei durch Image-Insertate auf die vielfältigen beruflichen und kulturellen Möglichkeiten des Grossraums Zürich aufmerksam gemacht werden.

Jobs findet man über unseren Internetauftritt. Mit dem SHV und anderen Partnern wollen wir Kooperationen im Bereich Personalsuche und -verleih eingehen. Flankiert wird das Ganze von Public-Relations-Massnahmen, in denen die Berufe in der Hotellerie dargestellt werden.

In die Kampagne sollen bis zu 300 000 Franken investiert werden.

Insertate kosten viel Geld. Wir wollen ja nicht irgendwelches neues Personal; wir wollen die besten jungen Berufsleute bis mittleres Kader nach Zürich holen. Es braucht Qualität und Quantität. Im letzten Jahr hat es in

Zürich gegen 1000 neue Betten gegeben, weitere 2000 folgen in den nächsten ein bis zwei Jahren. Dies ergibt ein zusätzliches Bettenangebot von 30 Prozent.

200 000 Franken hat die Generalversammlung zur Finanzierung der Kampagne gesprochen, 100 000 Fran-

ken müssen noch gesponsert werden. Im Gegenzug würden wir Sponsoren Product-Placements offerieren.

Mit diesen Mitteln können Sie Zürich neu auf dem Arbeitsmarkt positionieren?

Ich denke schon. Wir weisen in der Kampagne auf die Vorteile hin, die man in Zürich hat: Gute Anstellungsbedingungen und faire Einsatzpläne, ein professionelles Berufsumfeld, Ganzjahresstellen, Karrierechancen, vielfältige Freizeitmöglichkeiten, ein grosses kulturelles Angebot. Lauter Vorteile, die auf die Bedürfnisse von jungen Leuten zugeschnitten sind.

**«Wir wollen die besten jungen Berufsleute bis mittleres Kader.»**

Wenn die besten Leute nach Zürich ziehen, fehlen sie logischerweise anderswo. Wie werden wohl Ihre Kollegen in anderen Regionen damit fertig?

Eine Spur Egoismus spielt bei unserer Kampagne zwar mit. Doch ebenso wichtig sind Kooperationen mit anderen Regionen. Denkbar ist ein noch intensiveres Zusammenarbeiten mit den Bündner Kollegen, aber auch mit weiter entfernten Regionen. Saisonpersonal aus Ferienregionen könnte zum Überbrücken der Zwischensaison nach Zürich kommen. Oder Leute aus Zürich könnten auch mal anderswo einen Einsatz leisten. Entscheidend ist, dass die Anstellungsbedingungen nicht schlechter sind.

**PERSONALPOLITIK** / Vieles wird getan, um gutes Personal in der Hotellerie halten zu können. Die hotel + tourismus revue befragte einige Personalverantwortliche in Hotels, auf was sie bei Neueinstellungen achten. **TONI RÜTTI**

## Gutes Arbeitsklima hält Fluktuation tief

Was wird den rund 500 Angestellten der Seiler Hotels Zermatt AG geboten, damit sie bleiben? Vielen Ausländern mit einer C- oder B-Bewilligung wird beispielsweise zum Überbrücken der Zwischensaison die Möglichkeit offeriert, Reparatur- und Umbauarbeiten zu verrichten, um nicht stempeln zu müssen. Die Personalassistentin Cathrine Imhof erklärt, mit einer Lohnerhöhung von 50 Franken könne kaum jemand daran gehindert werden, nach einer anderen Stelle Ausschau zu halten. «Das Wichtigste ist das Betriebsklima. Neue Leute einzustellen ist viel aufwändiger, als dem Personal ein gutes Umfeld zu bieten. Vielfach führen Probleme im Zwischenschichtlichen zunächst zu inneren und dann zu effektiven Kündigungen.» Nach welchen Kriterien werden bei den Seiler-Hotels Bewerbungen beurteilt? Wer es kaum jemals länger

als eine Saison an der gleichen Stelle ausgehalten hat, hat geringe Chancen, in die engere Wahl der Kandidaten zu kommen. «Dass mit ihnen irgendwas nicht ganz stimmen kann, was die Arbeitsmoral und das Verhalten am Arbeitsplatz anbelangt, geht aus den Bewerbungsunterlagen auch zwischen den Zeilen hervor», sagt Cathrine Imhof.

### FLACHE HIERARCHIE UND OFFENE TÜR

Auch im Zürcher Widder-Hotel wird viel dafür getan, gute Leute behalten zu können. Christoph Brügger, Leiter Administration, fasst diese Strategie wie folgt zusammen: «Der Direktor und die Kadermitarbeiter achten auf eine flache Hierarchie, die unter dem Stichwort «open door policy» läuft. Wir fördern die Eigenverantwortung

des Mitarbeiters und bemühen uns um ein Klima des Vertrauens.» «Think Guest» heisst die Philosophie für die «Widder»-Mitarbeiter. «Wir versuchen, eine teamorientierte Arbeitsatmosphäre zu schaffen und legen Wert darauf, dass diese von den Mitarbeitern mitgetragen und hochgehalten wird», sagt Brügger.

### «GÖTTISYSTEM» FÜR NEUE ANGESTELLTE

Neben einer gezielten Weiterbildung im Betrieb seien externe Schulungen jederzeit ein Thema. Hausintern würden Aufstiegsmöglichkeiten angeboten. Mittels «Göttissystem», bei dem sich ein erfahrener Mitarbeiter intensiv um den Neuen kümmert, werde der Einstieg erleichtert. Frustgefühle müssten unter allen Umständen vermieden werden. Dies auch im eige-

nen Interesse; neues Personal, das so gleich wieder abspringe, verursache hohe Kosten, die vermeidbar seien. Für mehrjährige treue Angestellten gibt es im Widder-Hotel ein Bonus-system. An der grossen Mitarbeiter-Party, die jeweils Anfang Jahr stattfindet und so organisiert wird, dass alle teilnehmen können, gibt es eine Tombola mit Preisen wie Flugreisen oder Kreuzfahrten.

### ENGLISCH SPRECHEN SOLLTEN ALLE KÖNNEN

Die Personalchefin des Hotels St. Gotthard Zürich, Andrea Mikes, beurteilt eingehende Bewerbungsdossiers zunächst aufgrund ihrer Menschenkenntnis. Tatsächlich kommt es vor, dass selbst für einen Posten wie etwa Chef de rang Unterlagen eingereicht würden, die aus besseren «Fresszetteln» bestünden. Dass hingegen für untere Chargen nicht ein professionell verfasstes Bewerbungsschreiben erwartet werden könne, verstehe sich von selbst. Von einer künftigen Reservationsmitarbeiterin erwarte sie aber unter anderem fehlerfreies Deutsch, kaufmännische Kenntnisse und weitere Sprachkenntnisse; Englischkenntnisse sollten überhaupt alle Angestellte haben, um auch untereinander kommunizieren zu können; in einem Betrieb mit 120 Angestellten sei dies unerlässlich.

Kommt es zu einem Vorstellungsgespräch, wird beim Hotel St. Gotthard darauf geachtet, wie ein Kandidat Fragen beantwortet und was er selber

über den Betrieb und die Betriebsabläufe gerne wissen möchte.

### JEDE UND JEDER MUSS INS TEAM PASSEN

Dann stellt sich die Personalverantwortliche die alles entscheidende Frage: Passt dieser Bewerber ins Team, in dem er arbeiten wird? «Wir können nicht eine ganze Abteilung mit konservativen Damen auswechseln, nur weil ein Neuer zu progressiv wirkt oder grüne Haare und ein Nasenpiercing hat», sagt Andrea Mikes. In einer anderen Abteilung hingegen und im Hintergrund spiele eine solche Erscheinungsweise weniger eine Rolle. Hat der Angestellte Gästekontakt, sind Ausstrahlung und Ausseres ausschlaggebend dafür, ob es letztlich zu einem Anstellungsvertrag kommt oder nicht. Ins Team zu passen sei nicht nur für die Direktbetroffenen eminent wichtig, sondern auch für den Geschäftsgang. «Die Gäste bekommen sehr wohl mit, ob das Personal unter sich gut auskommt oder ob etwa ein vergiftetes Klima herrscht», sagt Andrea Mikes. Dies wirke sich auf den Ruf des Hauses aus.

Reklame

**Tourismus Marketing**  
www.marketing-mobil.ch  
Tel. +41 (0)41 750 50 80

### Der grösste Stellenmarkt der Branche

In der 24-seitigen Beilage «stellen revue» der letztwöchigen hotel+tourismus revue hatte es 652 Stelleninserate. Allein die Rubrik Oberes Kader umfasste zwei Seiten, während für das Mittlere Kader drei Seiten reserviert waren.

Stelleninserate brauchen keine Nullachtundzehn-Texte à la «Koch gesucht» zu sein. Vielmehr sprechen aus einzelnen Texten auch Kreativität sowie eine gewisse Unverwechselbarkeit der Betriebe.

«We want you» titelte beispielsweise vorige Woche das Parkhotel Brenscino aus Brissago. «Wieso nicht eine Saison im Süden ... nahe Italien??», wurde man in diesem mit scherenchnittartigen Palmen aufgemotzten Inserat gefragt. «Wovon Sie träumen», heisst es im Inserat des See-Hotel Gotthard, Weggis, das einen Küchenchef sucht. «Lassen Sie Träume wahr werden» titelt auch das «Domino Gastro», Zürich. Das Dolder Grand Hotel Zürich schreibt: «V.I.P.'s nicht nur

aus der Presse kennen»; gesucht wird hier ein Restaurantleiter. Der «Ochsen» in Zug sucht einen Chef de service und stellt den Text in ein sinnlich anmutendes Bild, das traubenlesende Hände zeigt. Im Zermatter Hotel Mirabeau werden die Schwerpunkte laut Inserat auf eine ausgezeichnete Küche, einen exzellenten Service und das Qualitätsmanagement gelegt. «Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation ab Juni 2001 in unseren Betrieb einfließen lassen ...» TRU



**Hotela**  
*Jeder Kunde  
ein einzigartiger  
Mensch*

*Hotela ist ein Dienstleistungsunternehmen,  
dessen Kapital das Vertrauen ist.  
Dabei steht das Interesse jedes einzelnen  
Kunden stets im Vordergrund.*

HOTELA • Rue de la Gare 18 • Postfach 1251 • 1820 Montreux 1 • Tel. 021 / 962 49 90 • Fax 021 / 966 48 04



**in Ihrer Nähe**

**Offertenanfrage** Unterbreiten Sie mir eine unverbindliche Offerte:

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> AHV / IV / EO / ALV     | <input type="checkbox"/> Unfallversicherung         | <input type="checkbox"/> Berufliche Vorsorge |
| <input type="checkbox"/> Familienausgleichskasse | <input type="checkbox"/> Krankentaggeldversicherung |  |

Name und Vorname / Firma: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

© \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Kontaktperson: (für Firmen): \_\_\_\_\_

Bitte an die obgenannte Korrespondenzadresse zurücksenden





**CARLSON WAGONLIT /** Vom neugeschaffenen Internetportal «C@iro» sollen vor allem Grosskunden profitieren. SEITE 8



**PETER SCHILTKNECHT /** Der Chef des «Hotel Bern» tauscht am Wochenende Anzug gegen Jeans und Pulli und bewirbt Fussballfans. SEITE 11

**Tourismus  
Hotellerie**

**hotel+tourismus revue**

**SAIR GROUP /** Sie will Swisssôtel noch dieses Jahr verkaufen

## «Gute Interessenten»

In Zürich musste die internationale Medienwelt Kenntnis vom Ausmass des finanziellen Desasters der SAir-Group nehmen: Gegen 2,9 Mia. Frankenverlust im Jahre 2000 stehen einem Gewinn von 643 Mio. Franken im Vorjahr gegenüber. Zurückzuführen ist dies in erster Linie auf unglückliche Beteiligungen (2,6 Mia. Franken), millionenschwere Abschreibungen und Rückstellungen. Hinzu kamen Treibstoffpreiserhöhungen sowie Überkapazitäten im Fluggeschäft. Der neue Mann an der Swisssair-Spitze, Mario Corti, versucht seit kurzem das Steuer herumzureissen.

Die Gruppe wird sich wieder Swisssair nennen. Unter dem alten Namen will sie sich auf ihre angestammten Aktivitäten im Fluggeschäft zurückbesinnen. In diesem Zusammenhang hat Corti verlauten lassen, die Gruppe messe den bis heute eingegangenen Allianzen noch immer Bedeutung bei, speziell jenen mit den American Airlines, den Partnern des Qualiflyer-Programms sowie gewissen asiatischen und afrikanischen Gesellschaften. Das ist erfreulich, denn diese Stossrichtung kann für den Schweizer Tourismus entscheidend sein. Der Direktor von Schweiz-Tourismus, Jürg Schmid, erachtet es für den Incoming-Tourismus als wichtig, dass Zürich eine Destination bleibt, die mit Direktflügen aus den wichtigen, namentlich den asiatischen und amerikanischen Märkten bedient wird.

### DEN BESTEN KÄUFER FÜR SWISSÖTEL FINDEN

Die Konzentration der SAirGroup auf ihr Kerngeschäft hat zur Folge, dass sich die Gruppe – wie bekannt – aus der Hotellerie verabschiedet. Swisssôtel ist für den Verkauf noch in diesem Jahr freigegeben. Nicht, dass dieses Geschäft Verluste gebracht hätte – im Gegenteil, der im Jahr 2000 erwirtschaftete Gewinn beläuft sich auf 34 Mio. Franken. Verkauft werden soll, weil das Hotelgeschäft nicht mehr ins Konzept passe, so Corti.

«Wir sind in der Evaluationsphase», bestätigt Renate Maurer, Leiterin Marketing & Communication Europa bei Swisssôtel. «Für uns ist es wichtig, dass unsere Managementphilosophie weitergeführt und das Ansehen der Marke gestärkt wird.» Auch soll der «Schweiz-Charakter einer der führenden Luxusmarken» bestehen bleiben. «Wir sind bestrebt, den idealen Partner zu finden.» Zahlreiche gute Interessenten hätten sich gemeldet, darunter laut «Basler Zeitung» Marriott, Radisson und die Raffles-Gruppe. **MH/TRUI/C**

**TULAI /** Das Projekt 50-Plus, das dem Ferienpark in Scuol hätte Gäste bringen sollen, ist gescheitert. Jetzt gibt's einen neuen Teilhaber, einen neuen Geschäftsleiter und einen Mix von Segmenten. **CHRISTINE KÜNZLER**

# Den Worten folgten die Taten nicht

Das Konzept von Roland Huber, dem Extourismusedirektor von Scuol und jetzigen selbständigen Tourismus-Berater, tönte vielversprechend: Aus dem etwas veralteten Ferienpark Tulai mit Studios und Wohnungen, der zur einen Hälfte dem früheren Scuoler Gemeindepräsidenten Not Carl und zur andern verschiedenen Eigentümern gehört, sollte eine Anlage für aktive Senioren entstehen (vgl. htr vom 5.8.1999). Das im Sommer 1999 vorgestellte Projekt war zukunftsgerichtet und ambitioniert: Ältere Scuoler sollten den älteren Feriengästen ihr berufliches Wissen – zum Beispiel der Förster über die Wälder – weitergeben. Da wurde die Rechnung aber ohne die Einheimischen gemacht: Die waren wenig interessiert. Und das Projekt einer Senioren-Universität, das Huber einst plante, verlief ebenfalls im Sand.

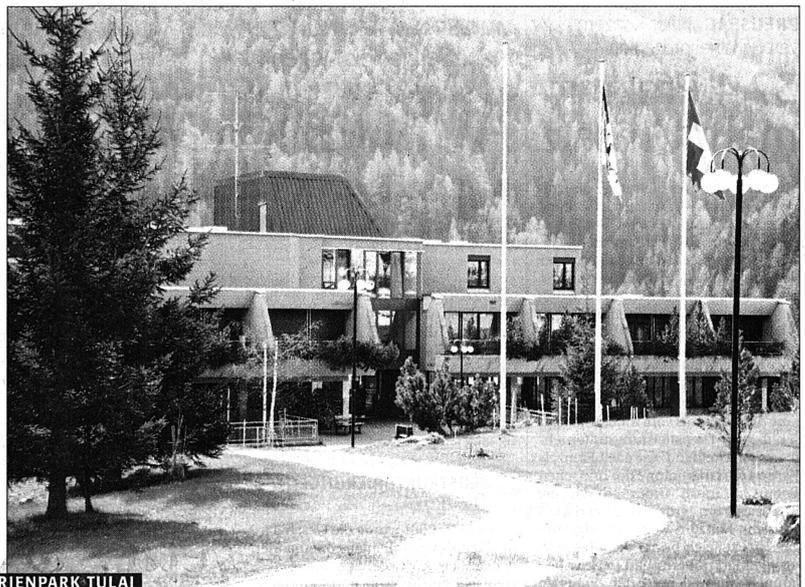
Dafür erhielt das Tulai eine Auszeichnung: Der Pokal für das «erste 50-Plus-Hotel der Schweiz» steht immer noch bei der Réception. Gespendet hatte ihn Hans Egger, der Gründer von «Fifty-Plus», einer Freizeit-Organisation für Menschen in diesem Alterssegment. Er hätte mit seinen Mitgliedern zusammen das Projekt unterstützen sollen. Einerseits mit Know-how, andererseits hätten die Mitglieder Ferien im Tulai verbringen sollen. Nun: Die «Fifty-Plus»-Mitglieder kamen spärlich, der Know-how-Transfer blieb aus. So sehen's Sabine Keller, die Leiterin des Ferienparks Tulai, und Not Carl, der Eigentümer.

### EINIGES IST SCHIEF GELAUFEN

Weshalb die Umsetzung des Projekts schief gelaufen ist, lässt sich nicht ohne weiteres nachvollziehen. Jeder schiebt die Schuld in des andern Schuhe. Aus der Sicht Sabine Kellers haben Roland Huber und Hans Egger nicht gebracht, was sie sich erhofft hatte. «Kein herzlicher Empfang und keine freundliche Behandlung der Gäste», kritisiert indes Egger die Tulai-Leiterin. Carl aber rühmt seine Mitarbeiterin: Sie habe einige Neuerungen im Tulai eingeführt.

«Das Konzept 50-Plus hat den Ist-Zustand ausser Acht gelassen», hält Sabine Keller fest. Um zu verwirklichen, was das Konzept versprach, hätten gewisse Massnahmen eingeleitet werden müssen, sagt sie. Das wiederum hätte das Einverständnis der Eigentümer der anderen Tulai-Wohnungen vorausgesetzt. «Doch die wurden gar nicht in das Projekt eingeweiht.» Damit erkläre sie sich auch die Drohbriefe erboster Eigentümer gegen das Zelt, das sie damals an der 50-

Foto: Christine Künzler



**FERIENPARK TULAI**

Eigentümer Not Carl versucht nun, mit einem Gästemix und einem Businesscenter die Betten und Räume zu füllen.

Plus-Kickoff-Veranstaltung im Park vor dem Haus aufgestellt hatte. Das Zelt, das sie eigens dafür gekauft hatte, musste sie drei Wochen später abbrechen. Gefehlt habe ihr vor allem aber Hubers Unterstützung, der die Projektbegleitung hätte wahrnehmen sollen. «Er hat mich meines Erachtens nicht umfassend genug betreut», fasst sie zusammen. «Vor allem seine Erfahrung mit Medienschaffenden wäre für mich in der Anfangszeit nützlich gewesen.»

Huber indes beurteilt die Vorwürfe seitens Sabine Keller als «unfair» und für ihn unverständlich: «Ich habe

das Projekt sauber begleitet und abgeschlossen.» Im Februar letzten Jahres hätten er und Carl beschlossen, 50-Plus im Tulai fallen zu lassen, «weil die Finanzen und personellen Ressourcen nicht ausreichten». Und das, sagt er, sei alles fein säuberlich protokolliert worden.

### EIN NEUES KONZEPT UND NEUE LEUTE

Carl scheint das gescheiterte 50-Plus-Projekt kein Kopfzerbrechen zu bereiten. «Es hat nicht das gebracht, was erwartet, aber wir haben wenig-

stens etwas probiert», fasst er zusammen. Die Hauptursache für ihn ist, dass es Sabine Keller gelungen ist, die Logiernächte – rund 16000 pro Jahr bei 190 Betten – um 20 Prozent zu erhöhen. Es sind nicht die 50-Plus-Leute, die dem Ferienpark Logiernächte gebracht haben, sondern Familien und Jüngere; vor allem aus Deutschland.

Sabine Keller, die 60 Studios und Zweizimmerwohnungen verwaltet, hat nun gekündigt. Nicht, weil es ihr nicht gefallen hätte, sondern weil das Mass an Arbeit, das sie erbringen müsse, ihrer Gesundheit nicht bekomme: Sie bewältigt ihre Aufgabe mit einem Mitarbeiter, der zu 50 Prozent angestellt ist, und mit einer Putzfrau. Ihr Nachfolger ist gewählt: Kai Oliver Hähnel. Sein jetziger Chef, Christian Rainer, Geschäftsführer des «Belvai» und Eigentümer des Scuoler Hotels Astras, wird Mitaktionär von Carls Tulai SA. Ende Oktober, wenn Rainer aus dem «Belvai» aussteigt, wird er zudem Delegierter des Verwaltungsrats des Tulai. Ein bisschen Familie und ein bisschen 50-Plus sollen das eine Standbein des Ferienparks, ein Business-Center das andere werden, schreibt Carl in einer Pressemitteilung. **CK**

## «50plus Hotels» kommen in die Schweiz

Tourismusberater Roland Huber plant ein neues Projekt für das Segment der Über-50-Jährigen. Zusammen mit Hermann Paschinger, der die «50plus Hotels» in Österreich erfolgreich lanciert hat und führt, will er diese Hotelkooperation auch in die Schweiz bringen. «Der Vertrag steht kurz vor der Unterzeichnung», bestätigt Paschinger. «Mitte April sollte er vorliegen.» Fünf bis sechs Schweizer Hotels hätten ihr Interesse bekundet, so Huber. Er

hat, wie er sagt, «die Absicht, die Geschäftsleitung in der Schweiz zu übernehmen». Allerdings müssten vorher noch ein paar Anpassungen vorgenommen werden. So möchte Huber beispielsweise die «50plus Hotels» in der Schweiz mit Wellness kombinieren. «Das ist das gleiche Gästeengagement», hält er fest. Wie er die Kombination von «50plus» und Wellness kommunizieren wolle, kläre er zurzeit mit Profis ab. **CK**

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: info@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

**STARKER AUFTRIIT MIT STARKEN MARKEN.**



Scona Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf  
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01  
www.scona.ch e-mail: info@scona.ch

**Dies ist ein Erfolgsmittel!**  
**Wählen Sie 031 370 43 40**



**Ihr Partner  
für Organisations- und Küchenplanung**

Schweizer Hoteller-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44

**Ab sofort erhältlich!**

Der Hotel-Managementvertrag  
Robert Schlup



Zu bestellen bei:  
BLOCH & PARTNER  
Othmarstrasse 8 · 8008 Zürich  
Telefon 01 261 15 61 · Fax 01 261 15 11

**FORUM.CH**

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen:

- Attraktive Websites
- 360° Panorambilder
- Web-Postcard
- Aktualisierungsdienst integriert
- Online-Booking-Engine
- Website-Promotion
- Hotel-Stellenbörse
- Planung, Beratung und Support

FORUM AG • Kasimir-Pflyfer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7  
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70  
admin@forum.ch • www.forum.ch

## Travelclub Gold für Vielflieger

**Swissair.** Für Qualiflyer gibt es neu den Travelclub Gold. Sie profitieren unter anderem von Vorteilen wie 3 000 zusätzliche Bonusmeilen pro 10 000 gesammelte Clubmeilen, Lounge-Zutritt sowie unter gewissen Vorbehalten Sitzplatz-Garantie bis 48 Stunden vor Abflug in der Business Class bzw. 24 Stunden in der Economy Class. Für die Aufnahme in den Travelclub Gold sind die gesammelten Clubmeilen massgebend. TRU

## Die Ostschweiz war präsent

**Tourismus- und Wirtschaftsbörse.** Unter dem Titel «Vorhang auf – die Ostschweiz kommt!» nahm die Region an der zehntägigen Tourismus- und Wirtschaftsbörse in den Städten München, Ulm, Nürnberg und Pforzheim (Deutschland) teil. 13 Partner aus Wirtschaft und Tourismus sowie die Wirtschaftsförderung des Kantons und der Stadt St. Gallen präsentierten das Gebiet zwischen Bodensee und Toggenburg. TRU

## LIECHTENSTEIN / Sommerakademie «Brennpunkt Alpen»

Die Internationale Alpen-schutzkommission bietet in Liechtenstein einen Nachdiplom-Lehrgang an. Vom 13. bis 31. August findet im Kloster St. Elisabeth in Schaan ein dreiwöchiger Basislehrgang statt. Am 23./24. August wird im Hotel Kulm in Triesenberg ein öffentliches Schwerpunktseminar zum Thema «Geplante Landschaft – Methoden der Landschaftsplanung in den Alpenländern» abgehalten. Op-

tional wird dazu vom 10. September bis 5. Oktober eine vierwöchige Projektarbeit durchgeführt. Das Weiterbildungsangebot der Alpenschutzkommission richtet sich an junge Leute mit Hochschul- oder Fachhochschulabschluss, die sich für eine fächerübergreifende, transnationale Betrachtung der Alpenproblematik interessieren. TRU

Auskünfte: www.cipra.org

## Reiseanbieter ist online

**Beyoo.ch.** Mit Beyoo ist der erste Web-basierte Reiseanbieter mit globaler Ausrichtung online gegangen. Angeboten werden Flüge, Hotelbetten und Mietautos rund um den Erdball. Beyoo-Kunden können sich bereits vor Reiseantritt und auf jedem Abschnitt ihrer Reise beraten lassen.

Abrufbar sind Informationen und Tipps oder Hilfeleistungen sowie unkonventionelle Reiseberichte via Web, E-Mail oder Handy. TRU

## Bahnmuseum in Preda

**Bahnerlebnis Albula.** Der Verein Bahnhistorisches Museum Albula will das historische Rollmaterial der Rhätischen Bahn in einem Museum in Preda präsentieren. Zudem soll die bald 100-jährige Albula-Strecke als Zeitzeugnis erlebbar gemacht werden. Das Areal wird von der Rhätischen Bahn zur Verfügung gestellt. Für Projektierung und Promotion sind 460 000 Franken budgetiert, für das bahnhistorische Museum 3,5 Millionen Franken. TRU

**PREUSSAG /** Der Konzern verbucht Rekordzahlen

## 32,4 Prozent mehr Umsatz

Mit einer Umsatzsteigerung von stolzen 32,4 Prozent auf 21,9 Milliarden Euro (Fr. 33,4 Mia.) erzielte der Preussag-Konzern im vergangenen Geschäftsjahr erneut Rekordzahlen. Trotz der durch die Akquisitionen gestiegenen Goodwill-Abschreibungen nahm der Konzernjahresüberschuss (nach Steuern) um 17 Prozent auf 403 Millionen Euro (Fr. 615,4 Mio.) zu.

Preussag-Chef Michael Frenzel unterstrich anlässlich der Bilanzpressekonferenz die erfolgreiche Umwandlung des Konzerns vom Industrieflaggschiff zum Dienstleistungsunternehmen. Entscheidend war nach Frenzels Worten die Übernahme der britischen Thomson Travel Group, durch die Preussag zum grössten integrierten Touristik-Konzern weltweit aufgestiegen ist. Zugleich bringt die Übernahme die Marktführerschaft in Grossbritannien und sichert der Preussag führende Positionen in den nordischen Ländern. Mit dem progressiven Einstieg bei Nouvelles Frontières, konnte Preussag zudem auch in Frankreich Fuss fassen.

### TOURISTIK: UMSATZPLUS VON 47,4 PROZENT

Im Einzelnen erwirtschaftete die Touristik einen Umsatz von 10,7 Milliarden Euro (Fr. 16,3 Mia.), was ein Plus um 47,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr bedeutet. 22,8 Prozent der Steigerung entfallen auf die TUI Group, die einen Umsatz von 8,4 Milliarden Euro (Fr. 12,8 Mia.) erwirtschaftete. 56,9 Prozent der Steigerung gehen auf das Konto der Thomson Travel Group, die im Konsolidierungszeitraum vom 1. Juli bis zum 30. September 2000 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro (Fr. 3,7 Mia.) erzielte. Auf die inzwischen an C&N verkaufte Thomas-Cook-Gruppe entfielen 20,3 Prozent der Steigerung bzw. 1,9 Milliarden Euro (Fr. 2,9 Mia.). Besonders gut abgeschnitten hat der Geschäftsbereich Europa Mitte, in dem Deutschland, die Schweiz, Österreich und Polen zusammengefasst sind. Hier wuchs der Gesamtumsatz um 14,6 Prozent auf 5,97 Milliarden Euro (Fr. 9,1 Mia.).

In der Schweiz fusionierten zu Beginn des Geschäftsjahres die ITV Reisen AG und die Imholz-Vertriebs AG zur TUI Suisse AG, an der sich Kuoni mit 49 Prozent beteiligt. Während des Jahres wurde dann das Sortiment im Veranstaltergeschäft gestrafft und die Marken Imholz, TUI Schöne Ferien und Vögele Reisen konzentriert und das Vertriebsnetz durch Zukäufe und den Ausbau bestehender Filialen gestärkt.

Im laufenden Geschäftsjahr soll die Integration der Thomson Travel Group vorangetrieben und einsparende Synergien zum Tragen gebracht werden. Parallel dazu will man das Hotelportfolio in den Zielgebieten aufstocken. Aber auch eine Fortsetzung der europäischen Integrationsstrategie ist angesagt, wobei Preussag jetzt vor allem den italienischen und den spanischen Touristikmarkt im Visier hat. HAS

**CARLSON WAGONLIT TRAVEL /** Mit der Internetplattform «C@iro» will das Business-Travel-Unternehmen mehr Serviceleistungen bieten und sich entlasten. SUSANNE RICHARD

# Aufwand optimieren, um auf dem Markt Nase vorne zu behalten

«Die Zahl der Firmen wächst, die Business-Reisen als Kostenfaktor erkannt haben und die diesen Aufwand weiter optimieren wollen», schildert August Gossewisch, Executive Vice President Germany/Alpine von Carlson Wagonlit Travel (CWT), das Umfeld, in dem seine Unternehmung schwerkraft-tätig ist.

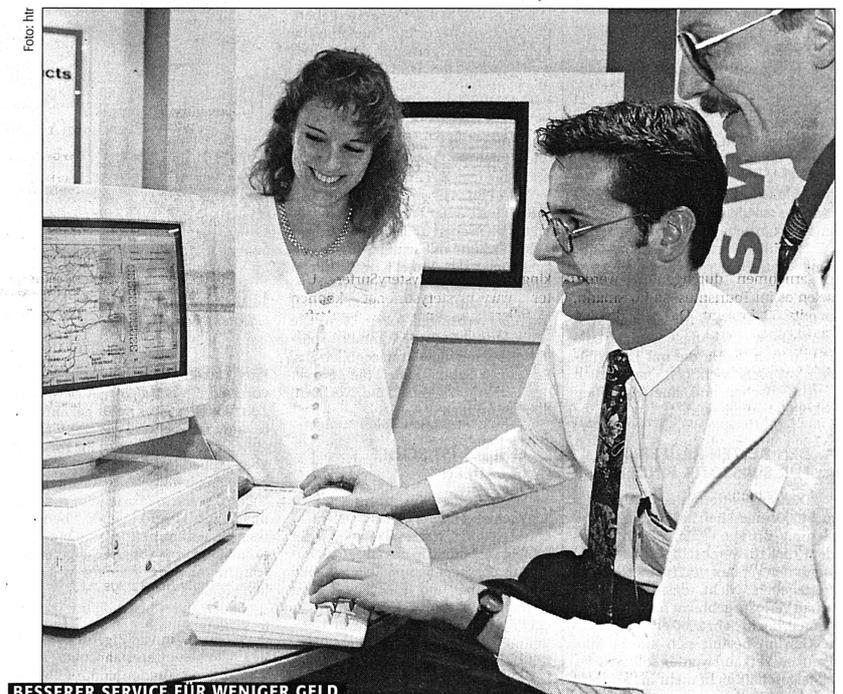
### NEUSTRUKTURIERUNGEN IN EUROPA

In März 2001 wurde die Geschäftstätigkeit der unabhängig voneinander agierenden Carlson Wagonlit Travel Deutschland, Schweiz und Österreich neu strukturiert und unter der Bezeichnung Carlson Wagonlit Travel Germany/Alpine zusammengefasst. Damit komme man den Bedürfnissen der Multinationalen Unternehmungen entgegen, die ähnliche Strukturen aufweisen und es schätzen würden, im Bereich Business-Travel einen einzigen Partner zu haben, erläuterte August Gossewisch die Neustrukturierung in den drei deutschsprachigen Ländern.

Der Business-Travel-Markt in der Schweiz wächst nicht mehr, der Personalaufwand hingegen schon. Dieser ist bei CWT im Jahr 2000 um 15,76 Prozent gestiegen. Um auch in Zukunft im harten Business-Travel-Geschäft die Nase vorn zu haben und schneller als der Markt zu wachsen, ist Aufwandsoptimierung ein wichtiges Stichwort. Gossewisch weiss aber auch, dass «Geschäftsreisen immer noch ein People-Business sind, wo Kontakte und Glaubwürdigkeit eine zentrale Rolle spielen.»

### BEDÜRFNISSE DER GROSSKUNDEN ABDECKEN

Dazu hat Carlson Wagonlit Travel als einer der ersten grossen Business-Travel-Spezialisten ein Reiseportal für den Business-to-Business-Bereich geschaffen, mit dem sich die Bedürfnisse von Grosskunden im Business-Travel-Geschäft abdecken lassen sollen. Mit C@iro sollen einerseits die Grosskun-



### BESSERER SERVICE FÜR WENIGER GELD

Mit dem Informations- und Managementsystem «C@iro» sollten Grosskunden einen besseren Service erhalten. Gleichzeitig bringt das Reiseportal eine Entlastung von den aufwändigen Informationsanfragen.

den einen besseren Service erhalten und andererseits CWT entlastet werden, insbesondere von den aufwändigen Informationsanfragen. CWT hat C@iro gemeinsam mit Kunden nach deren Bedürfnissen entwickelt.

### ANFRAGEN MÖGLICHT RASCH BEANTWORTEN

Ab April soll die Plattform für die Kunden von CWT Germany/Alpine offen

sein. Vorgesehen ist auch eine spezielle Version für KMU-Bedürfnisse. C@iro ist primär ein Informations- und Managementsystem.

Als Buchungs-Tool können bereits bestehende Lösungen integriert werden. Die Nutzung von C@iro soll die Kunden Fr. 1.53 pro Benutzer und Jahr kosten. Hinzu kommen die Kosten für die Online-Booking-Engine. Der Buchungsanfrage wird grosse Bedeutung beigemessen. Jede Anfrage soll innert

zwei Stunden beantwortet werden können. Viele der Features betreffen den von den Unternehmen hoch gewichteten Informationsbereich. So sind etwa sämtliche verfügbaren Flüge tagesaktuell abrufbar. Ebenfalls integriert ist ein Bahn-Tool mit europaweiten Daten der Deutschen Bahn. Vertreten sind auch generelle Infos wie Einreise- und Impfbestimmungen, Stadtpläne und Anfahrtsbeschreibungen oder die Mobilfunk-Abdeckung.

## Flexibel und modulare Lösungen

C@iro bietet Reisenden die Möglichkeit, Standardbuchungen und einfache Informationsabfragen online zu tätigen. C@iro ist modular aufgebaut und bietet folgende Hauptbereiche:

**General Services:** mit allgemeinen CWT-Infos, CWT-Produkten und CWT-Dienstleistungen sowie einem E-Marketplace.

**Pre Trip Services:** Flug-, Bahn-, Hotel- und Destinationsinformationen und weitere nützliche Reiseinfos. Booking Services mit Online-Reisebestellservice und Online-Booking.

**On Trip Service:** Informationen über die eigene Buchung, SMS-Service.

**Post Trip Service:** mit Management Information System, Statistiken, Online-Rechnung und Kundenfeedback.

CWT-Kunden können die C@iro-Oberfläche auf ihre Bedürfnisse zuschneiden und firmenspezifische Reisereglemente oder -profile (inkl. Kreditkarten und Vielfliegerprogramme) und auch spezifische Corporate Rates, z.B. von Airlines oder Hotelgruppen, integrieren. SR

## Carlson Wagonlit weltweit

Im Geschäftsreisemanagement ist Carlson Wagonlit in über 140 Ländern tätig. 20 000 Mitarbeiter in 3 000 Agenturen erwirtschaften mit 50 000 Firmenkunden einen jährlichen Umsatz von über 22 Milliarden Franken. Carlson Wagonlit verkaufte im Jahr 1999 34 Millionen Flugtickets, 12 Millionen Hotelübernachtungen, 5 Millionen Bahnfahrkarten und 8 Millionen Mietwagentage.

Carlson Wagonlit ist zu gleichen Teilen im Besitz der amerikanischen Carlson Companies Inc. und der fran-

zösischen Accor-Gruppe. Carlson Wagonlit verfügt in der Schweiz über 47 Agenturen, darunter 12 Business Travel Centers und 25 Implants. CWT weist keine Ertragszahlen aus. Immerhin erhält man von August Gossewisch den Hinweis, dass die Ertragssteigerung prozentual grösser sei als die Steigerung beim Umsatz. So stieg beispielsweise der Gesamtumsatz von 445 Millionen Franken 1999 auf 492 Millionen Franken im Jahre 2000. Im Business-Travel-Bereich stieg der Umsatz um 17,5 Prozent. SR

## WELLNESS / Gästezahl steigt Österreich ist topfit

Die jüngsten Ergebnisse der «Gästabefragung Österreich» zeigen einen Anstieg der Wellnesstouristen von zwei auf fünf Prozent. «Die Benutzung von Gesundheitseinrichtungen verdoppelte sich sogar von 13 auf 22 Prozent und das Bedürfnis, in Thermen einzutauchen, erhöhte sich von 16 auf 22 Prozent.

Damit liegt Österreich Werbung (ÖW) mit ihrem Schwerpunktthema Gesundheit ein-

deutig auf richtigem Kurs», freut sich ÖW-Chef Arthur Oberascher.

Österreichische Betriebe, Orte und ganze Regionen haben sich Wellness verschrieben und bieten Programme mit bewusster Ernährung, gezielter Bewegung und Entspannungsprogrammen wie etwa Tai-Chi an. Aber auch passive Elemente wie Sauna, Badelandschaften und Massage spielen eine Rolle. **MG**

## MARKETING / «Gesundheit» positionieren Körper, Geist und Seele

Die ganzheitliche Kompetenz Österreichs im Gesundheitstourismus soll manifestiert werden. Dies hat sich Österreich Werbung (ÖW) zum Ziel gesetzt. Über Qualität und Spezialisierung wird das Gesundheitsangebot noch intensiver positioniert. Deshalb kommuniziert Österreich Werbung den Dachbegriff «Gesundheit» mit intensiven Marketingmassnahmen. So werden potenzielle Gesundheitsgäste durch Direct

Mailings persönlich angesprochen und über Kataloge zum Thema informiert. «Durch gezielte Pressearbeit soll eine grössere Medienpräsenz im In- und Ausland erreicht und die Sensibilisierung für einen Gesundheitsaufenthalt in Österreich verstärkt werden», so ÖW-Chef Arthur Oberascher. «Darüber hinaus wird die Zusammenarbeit mit den touristischen Partnern in Österreich ausgebaut.» **MG**

## ÖSTERREICH WERBUNG / Neue Marketingstrategie Kulturerbe nutzen

Österreich verfügt über ein umfassendes Kulturangebot und bedeutende Weltkulturerbestätten, welche sich das Tourismusland nun gezielter zunutzen machen will.

In der Liste der UNESCO-Kultur- und -Naturbestätten ist Österreich mit sechs Objekten vertreten: Schloss und Park Schönbrunn, Historisches Zentrum der Stadt Salzburg, Hallstatt-Dachstein/Salzammergut, Semmeringbahn, Alt-

stadt in Graz und Naturlandschaft Wachau. Die Nähe der Objekte zueinander und die Vielfältigkeit machen den Reiz dieser Weltkulturerbestätten aus. Deshalb wird Österreich das Thema dieser Stätten in ihre Marketingaktivitäten aufnehmen. Ein spezieller Folder sowie die Homepage von Österreich Werbung ([www.austria-tourism.at/weltkulturerbe](http://www.austria-tourism.at/weltkulturerbe)) sollen umfassend über die Weltkulturstätten informieren. **MG**

E-TOURISMUS/ Österreich möchte weltweit die Führung übernehmen

## Neuen Exportzweig schaffen

«Gerade im Tourismus hat Österreich auf dem elektronischen Markt enorme Chancen. Wenn wir schnell handeln, können wir uns als Marktführer in Europa positionieren.» Mit dieser selbstbewussten Aussage überraschte kürzlich die österreichische Tourismusstaatssekretärin Mares Rossmann bei der Präsentation der Ergebnisse der Arbeitsgruppe «e-Tourismus», die im Zuge des im Mai 2000 von der Regierung beschlossenen Programms «e-Austria» eingesetzt worden war. Österreich habe eine gute Ausgangsposition.

Während der online-Verkauf durchschnittlich von 16 Prozent der Unternehmen durchgeführt werde, seien es im Tourismus, so Rossmann, bereits 38 Prozent. Die von der Arbeitsgruppe vorgeschlagenen Massnahmen umfassen die Gründung eines österreichischen Zentrums für E-Tourismus (für Aus- und Weiterbildung, Forschung und Entwicklung), die Einführung eines elektronischen Gästebuchs zur automatischen Übertragung von Meldedaten und zur Beschleunigung der Auswertung, sowie die Schaffung einer international integrierten elektronischen Schnittstelle, um den Datenaustausch zwischen den Systemen und den Hotelsoftwareanbietern zu erleichtern.

Das neue Zentrum soll darüber hinaus einen internationalen Standard schaffen und so die E-Tourismus-Ausbildung zum Exportzweig für Austria machen. «Wichtig ist, dass IT- und Tourismuswirtschaft praxisorientiert gemeinsam vorgehen», betont Rossmann. Denn Österreich solle bei der Entwicklung eines kundenorientierten Systems weltweit die Führung übernehmen. **HP**

BENCHMARKING / Der Tourismus liegt in Österreich im Spitzenfeld der Internetbranche. Um mit dem Web-Auftritt noch näher am Gast zu sein, hilft ein neues Programm mit Experten-Tipps. **HERIBERT PURTSCHER**

# Wie beurteilen Gäste Homepages?

Der Tourismus liegt auch in Österreich im Spitzenfeld der Internet-Branchen. Die Zahl der Internet-Anwender steigt rasant und die Erfolge der österreichischen Tourismusbetriebe im weltweiten Netz können sich sehen lassen. Ausschlaggebend für den Erfolg beim Gast ist die Kundenorientierung des Web-Auftritts. Zwar gibt es für den erfolgreichen Web-Auftritt eigene Regeln und gute Tipps, die man jedenfalls berücksichtigen sollte. Doch wer überprüft die erfolgreiche Umsetzung?

### STÄRKEN UND SCHWÄCHEN ERKENNEN

Hilfe dabei verspricht jetzt das bei der Tourismusfachmesse GAST in Klagenfurt präsentierte Benchmarkingprogramm «MysterySurfer». Unter [www.mysterysurfer.at](http://www.mysterysurfer.at) können Hoteliers vom Know-how namhafter Internetprofis und der Erfahrung eines bewährten Benchmarking-Anbieters profitieren. Das Programm liefert im Einzelnen eine objektive Bewertung des eigenen Internetauftritts aus der Sicht der Gäste, anhand derer man die Stärken und Schwächen des Web-Auftritts erkennen kann. «MysterySurfer Hotellerie» wurde speziell für die Websites von Klein- und Mittelbetrieben entwickelt. Das Paket aus Website-Check zur Messung der Kundenzufriedenheit einerseits und dem Vergleich zum Wettbewerb andererseits, erlaubt eine realistische Standortbestimmung innerhalb der Branche.

Inhaltlich gesehen ist «MysterySurfer» eine E-Consulting-Plattform in Kooperation zwischen dem Benchmarkingzentrum des Wirtschaftsförderungsinstituts (WIFI), der Wirtschaftskammer Österreich und der Management-Consulting-Firma lexidata & networkpro. Mit MysterySurfer werden Mindestanforderungen an

### WWW.MYSTERYSURFER.AT

Wer die Hotel-Homepage nach Stärken und Schwächen testen lassen will, findet hier die nötige Unterstützung.

eine Website in wichtigen Bereichen, wie z.B. Benutzererfahrung, online-Interaktion, Kundenbindung, Preisangaben, Zahlungsmöglichkeiten, Geschäftsbedingungen oder Datenschutz, sowie spezielle Erfordernisse für die Hotellerie, wie z.B. Informationen über den Betrieb, Lagebeschrei-

bung und Anfahrt, Leistungsangebot «indoor» und «outdoor», Information für den Hotelgast, Angebote an Ort und Stelle, Buchungsmöglichkeiten etc. erhoben. Die Bewertung erfolgt nach objektiven Kriterien. Nach Beendigung des Tests erhält der Teilnehmer online bei MysterySurfer seinen Be-

richt, eine Standortbestimmung im Vergleich zu den Mitbewerbern zum Zeitpunkt des Tests sowie die Möglichkeit einer Konkurrenzbeobachtung, da der Test und die anonymisierten Vergleichsergebnisse während der gesamten Laufzeit der Aktion für den Teilnehmer online verfügbar sind.

Anzeige

April und Mai, 10 Rp. weniger pro Flasche

S. Pellegrino und Limpin  
1/2 Liter Mehrwegflaschen

Aktion gültig bei den Getränkeposittären



**HESSER**

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN BETRIEB ZU VERKAUFEN, ZU VERMIETEN, ZU FÜHREN - ODER SÜCHEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?

INTERESSIERT SIE DIE ZUSAMMENARBEIT MIT EINER TREUHANDSTELLE, WELCHE SIE ENTLASTET UND MONATLICHE ABSCHLÜSSE LEISTET?

MÖCHTEN SIE MIT EINEM WERBEBERATER ZUSAMMENARBEITEN, WELCHER IHNEN MIT GLEICHEM AUFWAND MEHR GÄSTE INS HAUS BRINGT?

PLANEN SIE EINEN UM- ODER NEUBAU UND INTERESSIEREN SICH FÜR UNSERE ERFAHRUNG AUS ÜBER 100 REALISIERTEN PROJEKTEN?

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER RUFEN SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONKRETE, KNOW-HOW UND IDEEN.

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/410 15 57 - 079/422 37 24  
ODER TEL./FAX 055/61 2 50 15

**Zu verkaufen**

in Venezuela von Schweizer Ehepaar aussergewöhnliches und gut eingeführtes

**Bungalow-Hotel**

zwischen Sandstrand und tropischem Urwald. Baujahr 1995, 14 Zimmer, alle mit AC, Ventilator, Bad und Terrasse, Restaurant, Bar, Schwimmbad; alles mit Meersicht. Grosse Landreserven 53 000 m<sup>2</sup>. Eigene Wasser- und Stromversorgung. Nur 130 km von Caracas und 2 km ausserhalb des Fischerdorfes Chirimena.

Interessenten erhalten nähere Auskunft  
Telefon 061 871 08 17

138524/414878

**Kanton SG im Dorfzentrum**

sehr schönes, gepflegtes

**Gasthaus**

grosser Garten, schöne Wohnung + Sitzungsraum. Fr. 1,7 Millionen.

Anfragen unter Telefon 079 661 96 41 (Frau Egli).

P 138502/410960

**Mehrheitsaktienpaket**

an  
**Ferien- und Seminarhotel**  
in der Zentralschweiz

zu verkaufen  
oder  
Gesamtverkauf der Liegenschaften

Anfragen unter Chiffre 138505 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

138505/414563

**Unweit der Tourismuszentren Spilgen und S. Bernardino**

zu verkaufen  
zu sehr guten Konditionen

**HOTEL mit RESTAURANT**

- 12 Zimmer mit 23 Betten
- div. Personalzimmer
- Restaurant mit 75, 40 und 35 Plätzen
- Gartenterrasse mit 40 Plätzen
- durchdachte Küche, Office, Reception, Lingerie, viele Lagerräume, u.v.m.
- gute Abläufe, Parkplätze im Freien und in Tiefgarage vorhanden
- komplettes Inventar inklusive.

Die Liegenschaft befindet sich in einwandfreiem Zustand.

Prüfen Sie dieses Angebot.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
081 284 00 24

GERMANO DE GANI IMMOBILIEN  
Felsenstrasse 25, 7004 Chur

P 138354/085500



**Burgergemeinde Wynau  
Landgasthof zur Traube**

- Verfügen Sie über Eigeninitiative und Kreativität?
- Sind Sie gewiefte Organisatoren?
- Möchten Sie die Gäste kulinarisch verwöhnen?

Dann sind Sie unser

**Pächterpaar**

und wir müssen uns unbedingt kennenlernen.

Wir bieten:

- Restaurant
- Säli und Konferenzsaal
- Gartenwirtschaft
- Grosser Parkplatz
- Wirtswohnung
- Angenehmer Zins
- Mietbeginn Mai/Juni oder nach Vereinbarung

**Gastroconsult AG**

Unternehmensberatung

Standstrasse 8 Telefon 031 331 01 41  
3000 Bern 22 Fax 031 332 85 25



**Médecins Sans Frontières**

Das Recht auf Würde.  
Das Recht auf Gesundheit.  
Die Médecins Sans Frontières  
verabreichen auch diese Medizin.

**Jede Geste zählt !**

Postfach, 8030 Zürich  
PK 12-100-2

**Zu verkaufen  
in Interlaken**

an zentraler und ruhiger Lage  
(Nähe Aare)

**Mehrfamilienhaus  
mit Umnutzungsmöglichkeiten  
(evtl. als Hotel «Garni»)**

mit 13 möblierten 1-Zimmer-Studios  
mit Einbauküche, Bad oder Dusche  
mit WC/Lavabo.

Das Haus wurde 1992 innen  
total neu umgebaut und renoviert.  
Halt der Parzelle total 724 m<sup>2</sup>.

Verkaufspreis: Fr. 1 800 000.-

Auskunft und Besichtigung unter  
Telefon 033 222 38 70  
während Bürozeiten  
08.00 bis 11.45 Uhr  
13.45 bis 17.15 Uhr

P 138676/264428

**Zu verpachten ab Wintersaison 2001/02**

**Bar, Pub, Restaurant  
im Berner Oberland**

über 70 % Getränkeanteil. Gute Konditionen.

Anfragen unter Chiffre 138510 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

138510/229386

**Gesucht in Pacht**

**kleineres Hotel Garni**

Bevorzugte Lage:  
Bündner Ski-Regionen  
evtl. auch Oberwallis  
Telefon 079 509 41 08

138175/414560

**Spanien**

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten kleines, gemütliches Restaurant, direkt am Jachthafen, in einem malerischen Ort an der spanischen Mittelmeer-Küste (Costa Azahar).

Tel. Auskunft: 0034 964 41 23 99 oder  
0034 696 387 683

138360/414615

Per Sommer 2001 oder nach Vereinbarung neu zu vermieten

Gut eingeführt und gediegener

**Landgasthof** im Zürcher Weinland

Mit einem Platzangebot von insgesamt ca. 110 Sitzplätzen in drei diversen, schön eingerichteten Stuben und grosser Gartenwirtschaft. Modern eingerichtete Küche, zwei Gästezimmer sowie eine geräumige, separate Wirtswohnung und drei Personalzimmer.

Der Eigentümer bietet fachlich überdurchschnittlich gut ausgewiesenen Gastgebern sehr faire Bedingungen und ist auch an einem längerfristigen Mietvertrag interessiert.

Solvente Interessenten (keine Makler) erhalten nähere Auskünfte über den schönen Betrieb von:

Peter Ecker  
**REBAG Treuhand AG**  
Lerzenstrasse 16/18, 8953 Dietikon  
Telefon: 01 744 91 91  
Fax: 01 744 91 00  
E-Mail: rebag-ecker@swissonline.ch

P 138302/46264

**KLOSTERS**

Zu verkaufen im beliebten Bündner Ferienort aus langjährigem Familienbesitz

**\*\*\*HOTEL/RESTAURANT**

- gut unterhaltene Bausubstanz
- gemütliches Bündner Restaurant mit 80 Sitzplätzen
- heimelige Speisessal mit 50 Sitzplätzen
- 60 Betten, 2 antik möblierte Doppelschlafzimmer, beliebte Familienzimmer
- treue Stammkundschaft.

Interessenten erhalten weitere Auskünfte bei:

**Bargetzi Treuhand,**  
Herr Kurt Bargetzi, Treuhand  
Ob. Steingrubenstr. 36, 4504 Solothurn  
Telefon 032 623 18 70 oder  
Fax 032 622 15 75

138500/17485

**Zu verkaufen**

**Restaurant mit Pension  
schöne Gartenterrasse**

Heiligkreuz, Binntal VS

Ausbauwünsche können berücksichtigt werden.

Thomas Schalbatter  
Telefon G. 027 927 35 45,  
P. 027 927 40 08

138531/414684

**In bekanntem  
Badekurort**

zu verkaufen an sehr zentraler Lage

**repräsentatives  
4-Stern-Hotel**

120 Betten, schöner Garten mit 40 Sitzplätzen, Seminarraum, 2 Restaurants mit 165 Sitzplätzen, Personalhaus uvm.

Verkaufspreis auf Anfrage

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 513-260611, Südostschweiz, Publicitas AG, Postfach 7001 Chur.

P 138496/282708

**Gelegenheit! Bezirk Horgen: Gut unterhaltene  
Gastro-Liegenschaft**

mit 85 Sitzplätzen und drei Wohnungen.  
Attraktiver Preis. Tel. 01 776 32 22, oder  
E-Mail: stefan.kessler.ait@bluewin.ch

**AIT** AIT Aktiengesellschaft Immobilien Treuhand  
Bahnhofplatz 1, 8910 Affoltern a.A.  
Tel. 01 776 32 22, Fax 01 776 32 23

An einer der schönsten Aussichtslagen zwischen

**Bern und Thun**

nach Vereinbarung zu verkaufen

**Restaurant und  
Personalhaus**

Bestens eingeführter Ganzjahresbetrieb. Sehr gepflegte Räume mit Ambiance. Spezialisiert im Bankett- und Familienanlass-Geschäft. Grosse Terrasse, 30 Parkplätze. Wirtswohnung im nahegelegenen Personalhaus vorhanden.

Verkaufsrichtpreis Fr. 1 950 000.-

Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 3092506 an Berner Zeitung AG, Service Divers, PF, 3001 Bern.

BZ 138590/264

**Einzigartige Gelegenheit!**

Für initiatives Hotelier-Paar in der Zentralschweiz auf Frühjahr zu

verpachten/verkaufen

**gastgewerbliche  
Hotel-Liegenschaft**

ca. 20 Betten, Spezialitäten-Restaurant mit Terrasse, Wirtswohnung, Personalzimmer, grosser Parkplatz und Wohnungen, betriebsbereit.

Pächterpaar oder solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 135267, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135267/37426

Wir erstellen **HOTEL-GARNI\*\***, 65 Zimmer und Wohnung in Murtenseeregion (Expo.02) an Autobahnauffahrt.

Wir suchen

**Mieter/Pächter  
oder Hotelkette**

Eröffnung April 02.

Anfragen unter Chiffre 138504 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

138504/413797

**Zu kaufen gesucht:**

Grössere Investoren-Gruppe sucht

**5-★-Hotels** in der CH

Diskretion! Angebote unter Chiffre 138499 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

138499/325392

Von privat zu verkaufen

**COSTA BLANCA - Nähe Denia**

Landhaus/Finca, Grösse 57/100 m<sup>2</sup>, mit Innenhof, Pool, Garten, Oliven, 2 Gästeteppart., einmal. Aussicht. Preis und weitere Infos siehe [www.orbaspain.com](http://www.orbaspain.com) oder Tel. 0034-96 558 37 81, Mobil 0034-609 67 29 31

138286/414587

**Start**

**zur eigenen Unternehmertätigkeit!**

Wir verpachten einen wunderschönen Landgasthof im Einzugsgebiet von Basel.

Bankett- u. Seminarbetrieb möglich (Saal für 200 Personen), div. kleine Säle, Gästezimmer

Einträgliche Existenz für ausgewiesene Berufsleute mit Ideen

Langjähriger Pachtvertrag möglich

Inventarübernahme ca. SFR. 70'000.-

Für Detailinformationen kontaktieren Sie bitte:  
Die Wirtschaftsprüfer.



Hr. M. Schölke  
Platanenweg 6, 5070 Frick  
Tel. 062 871 64 64

**Landgasthof Schützengarten**  
An der Hauptstrasse - 9063 Stein-AR



Wir vermieten per sofort oder nach Übereinkunft unseren schönen Landgasthof im idyllischen Appenzeller Dorf Stein.

Dieser rustikal und geschmackvoll eingerichtete Betrieb, welcher sich nur zehn Minuten vom Zentrum der Stadt St. Gallen befindet, bietet mit seinen 50 Sitzplätzen, seinem Saal für Anlässe bis zu 50 Personen und seiner grossen Gartenterrasse einem innovativen Wirtspaar ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten zu günstigen Konditionen.

Für nähere Informationen erwarten wir gerne Ihren Anruf an: Gloria International, Hr. D. Heeb, Kasernenstrasse 103, 9100 Herisau Tel. 071-354 53 00 oder Fax 071 351-55 56.

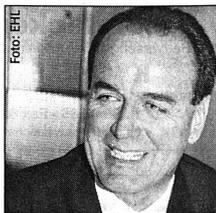
138360/414615

EHL / Strategische Neuausrichtung abgeschlossen

## Direktor Zufferey verlässt Schule

Maurice Zufferey, Generaldirektor der Hochschule für Hotellerie und Gastronomie SHV Lausanne (EHL) verlässt nach Abschluss der Neuausrichtung die Schule per Mitte Jahr. Unter seiner Ägide hat die EHL die 1998 begonnene Neuausrichtung erfolgreich abgeschlossen: Die Schule hat zwei neue Studiengänge sowie ein Nachdiplomstudium eingeführt, ein Kompetenzzentrum für angewandte Forschung errichtet

und die Beratungstätigkeit ausgebaut. Im Hinblick auf «die definitive Akkreditierung als Fachhochschule» seien beim Umbau der internen Strukturen «entscheidende Fortschritte» erzielt worden. Nach den Reformen soll nun eine Phase der Konsolidierung eingeleitet werden. Eine «hohe Priorität» habe dabei die Integration in den Verbund der Westschweizer Fachhochschulen.



Maurice Zufferey verlässt die EHL per Mitte Jahr.

## Messehotel als «Lärmriegel»

Zürich. Bei der Messe Zürich sollen ein neues Hotel und eine genossenschaftliche Siedlung mit 92 Wohnungen entstehen. Der Zürcher Stadtrat hat beantragt, den Baurechtsverträgen zuzustimmen. Für das Hotel sind 220 Zimmer, Konferenzräume, ein Restaurant und unterirdische Parkplätze geplant. Das Hotel soll als «Lärmriegel» gegenüber dem vor drei Jahren eröffneten neuen Messezentrum an der Wallisellenstrasse zu stehen kommen.

STEIGENBERGER / Service für Golfspieler

## Neu: Golf-Concierge

Eine neue Dienstleistung für Golf spielende Hotelgäste haben sich die beiden Steigenberger-Hotels in Baden-Baden (Deutschland) ausgedacht: Sie haben in beiden Häusern den Posten des Golf-Concierges geschaffen. Der mit gekreuzten Golfschlägern am Revers kenntlich gemachte Servicemann ist exklusiv für die Golf spielenden Gäste da, kümmert sich um Abschlagzeiten und Turnierteilnahme, kann Flights

bis in die Region Baden/Elsass zusammensetzen und kennt die Besonderheiten der meisten Golfplätze der Region.

Den «Markt der Golfer noch stärker zu erschliessen» ist nach Auskunft von Robert Schaller, Steigenberger-Direktor im «Europäischen Hof», das erklärte Ziel. Man wolle auch Anfänger durch Vermittlung von Schnupperkursen an diesen interessanten und wachsenden Markt heranführen.

PETER SCHILTKNECHT / Der Direktor des «Hotel Bern» hat eine besondere Affinität zur Sportszene entwickelt.

Im neuen Berner Wankdorf-Stadion, das 2004 eröffnet werden soll, erhofft er sich «eine anständige Ecke». URS FRISCHKNECHT

# Spagat zwischen Hotellerie und Sport

In seinem beruflichen Alltag tut Peter Schiltknecht (51) vorwiegend das, was ihm kraft seines Amtes als Direktor der Vier-Sterne-Herberge «Hotel Bern» obliegt. Er repräsentiert und organisiert. Er ist verantwortlich für das Gedeihen des Traditionshauses, welches nebst 100 Zimmern mit 150 Betten auch drei Restaurationsbetriebe sowie ein Seminar- und Bankettgeschoss mit rund 600 Sitzplätzen anbietet. Und weil Schiltknecht nebenbei auch noch für das ebenfalls zur Trägerschaft der Volkshaus AG gehörende Drei-Sterne-Hotel «Garni Continental» (40 Zimmer) zuständig ist, lassen allein die Zahlen auf ein reges Berufsleben schliessen: Im letzten Jahr generierte er mit den beiden Hotels rund 35 000 Logiernächte und erzielte mit insgesamt 100 Angestellten einen Umsatz in der Grössenordnung von 12 Millionen Franken. Diesen Pflichten als Hoteller und Restaurateur kommt er in der Regel standesgemäss in Anzug und Krawatte nach.

Foto: ZHG



### MÄNNERFREUNDSCHAFT

Peter Schiltknecht (links) und Roy Hodgson verbindet mehr als nur die Freude am Fussball. Der ehemalige Fussball-Nationaltrainer Hodgson schaut auch heute noch immer wieder im «Hotel Bern» bei Peter Schiltknecht vorbei.

Neubaus in den Sommermonaten dieses Jahres) eines seiner letzten Heimspiele austrägt. Denn seit diesem Frühjahr, als sich der ehemalige Stadionwirt Daniel von Känel mangels Perspektiven verabschiedet hat, ist Schiltknecht mit seinem Team zuständig für die Bewirtung im Stadion. «Im Gegensatz zu früheren, eher ehrenamtlichen Aktivitäten bei andern Klubs bezahlen wir als «Hotel Bern» im Wankdorf einen Pachtzins und führen diesen Betrieb als Profitcenter», erklärt er.

### AUCH IM NEUEN STADION PRÄSENT BLEIBEN

Er sagt das natürlich nicht frei vom Hintergedanken, dass selbst in diesen Wochen vor dem Abbruch ein gut besuchtes Spiel «ordentliche Umsätze» bringen könnte. Und Schiltknecht macht auch kein Geheimnis daraus, dass er bereits weiter denkt, ans Jahr 2004, wenn das neue Berner Nationalstadion bezugsbereit sein wird. Denn neue Stadien in der Schweiz sind für ihn «seit Jahren ein dringendes Bedürfnis». «Das wird, wie jetzt in Basel, neue Impulse bringen. Auch für die Gastronomie», begründet er sein Engagement. «Wir möchten auch in der Berner Übergangsphase auf dem Neufeld präsent bleiben. Wir sitzen nun in

der entsprechenden Kommission des Stadionneubaus. Für die gesamte gastronomische Verantwortung kommen wir zwar nicht in Frage. Doch wir erhoffen uns einen «anständigen Platz». Denn dieses neue Stadion kann durchaus zu einer zusätzlichen beruflichen Herausforderung werden.»

### VOM HOTEL ZUM SPORHOTEL BERN

Peter Schiltknecht ist ein umtriebiger Gastronom, der «mindestens zwölf Stunden am Tag, während sechseinhalb Tagen pro Woche und nur dank dem Verständnis meiner wunderbaren Familie» aktiv ist. Und auf seiner steten Suche nach potenziellen Tätigkeitsfeldern ist der seit 1986 im «Hotel Bern» wirkende Ostschweizer, der so nebenbei auch noch andere Ämter bekleidet wie beispielsweise das des Präsidenten des Berner Hotelier-Vereins (BHV), unweigerlich auf den Sport gekommen. «Am Anfang waren das vorab Regionalklubs wie der FC Bern, dessen Name auch gut zu uns passte. Später ist alles stets gewachsen, und so richtig ins Rollen geraten ist die ganze Angelegenheit, als wir während den Zeiten des damaligen Nationaltrainers Uli Stielike vor den Spielen in Bern zum Hotel der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft wurden. Seither gehen

bei uns nationale Persönlichkeiten aus der Welt des Sports ein und aus. Wir hatten auch Aufträge als Kongresshotel an den Ski-Weltcuprennen in Adelboden. Aber gleichzeitig kooperieren wir nach wie vor mit kleineren, regionalen Klubs wie aus dem Bereich Uni hockey. Man darf ja auch seine Wurzeln nie vergessen», blickt er zurück.

### DIE EINE HAND WÄSCHT DIE ANDERE

Schiltknecht versteht sich dabei stets als «Partner des Sports». Er wolle und könne ja keine «Cash»-Leistungen in Form von finanziellen Unterstützungen leisten: «Wir nehmen kein Geld in die Finger. Doch wir stellen unser Know-how zur Verfügung. Das war auch in den letzten Jahren so, als wir für den Eishockeyklub SC Bern den VIP-Bereich führten. Auf ehrenamtlicher Basis und nur gegen Spesen. Doch wir haben für den Klub pro Saison einen sechsstelligen Betrag erwirtschaftet. Allerdings wurde der Aufwand unverhältnismässig und offenbar auch nicht mehr respektiert. Deshalb habe ich diese Zusammenarbeit nun beendet.»

Der Hotel-Direktor hält sich ans altbewährte Motto, wonach die eine Hand die andere wäscht. «Ein Engagement macht nur Sinn, wenn es beiden

etwas bringt», sagt er. Und merkt an: «Wenn Enzo Trossero als neuer Fussball-Nationaltrainer verpflichtet und vom Fernsehen vor dem «Hotel Bern» interviewt wird, ist die Wirkung grösser als mit einem halbseitigen Zeitungsinserat. Oder kürzlich gab es eine TV-Reportage über unseren langjährigen Küchenchef Emil Bolli, der die Nationalmannschaft in Jugoslawien kulinarisch betreute. Das war doch schön, ihn zu sehen, mit dem Logo des «Hotel Bern» auf seiner Arbeitskleidung.» So etwas gefällt ihm. Im Gegenzug dazu sorgt er mit seinem Mitarbeiterstab dafür, dass es den Sport-Experten an nichts fehlt. Da können in einem Sonderpreis auch Extraleistungen inbegriffen sein.

So und ähnlich sind seine Affinitäten zum Sport entstanden. Und eigentlich will Peter Schiltknecht diese in den letzten 15 Jahren gewachsenen Aktivitäten fortsetzen. Denn geblieben sind auch Freundschaften. Wie mit dem ehemaligen Fussball-Nationaltrainer Roy Hodgson, der immer wieder vorbeischaubt, wenn er in der Nähe ist. Folgerichtig gibt es im «Hotel Bern» auch ein «Roy-Hodgson-Zimmer». Und nicht ganz zufällig hörte auch Schiltknechts letzter Berner Sennenhund auf den griffigen Namen Roy.

## Zur Person

Name: Peter Schiltknecht

Alter: 51 (Geburtsdatum 26.11.1949)

Beruf: Hoteller/Gastwirt, Direktor «Hotel Bern»

Wohnort: Bern

Arbeitsort: Bern

Zivilstand: verheiratet, 2 Buben (4/1 und 2/1)

Hobbys: Beruf und Familie, Wandern und Garten

Aktuelle Lektüre: Zeitungen und Zeitschriften

Lieblingsgericht: Pasta

Lieblingsgetränk: Bier und Mineralwasser

Bevorzugter Ferienort: Vorwiegend in der Natur und in den Bergen

Was ihn aufstellt: Wenn sein Team gewinnt, schönes Wetter, die täglichen Erfolgserlebnisse

Was er nicht mag: Wenn persönliche Gutmütigkeit missbraucht wird

Vorbild: Kein besonderes, vorab Leute aus dem Gastgewerbe

UF

## Portrait

Doch es kann auch sein, dass Peter Schiltknecht in ganz anderem Outfit anzutreffen ist. In Pullover und Jeans, die Ärmel hochgekrempelet, in der einen Hand der Träger mit dem Bier, in der andern ein Sack Bratwürste, die von einem der Aussonstände auf dem Stadionareal geordert worden sind. Das passiert jeweils dann, wenn der BSC Young Boys im altherwürdigen, dem Abbruch geweihten Stadion Wankdorf (vorgesehener Beginn des

## Was sagen Sie ...

... zur wirtschaftlichen Entwicklung? Spürbar besser geworden

... zum Gastgewerbe? Für Traditionsbetriebe ist es nicht einfacher geworden. Vieles ist im Wandel, hinsichtlich Mobilität und Information. Da heisst es dranzubleiben.

... zu neuen Fussballstadien in der Schweiz? Ein absolutes Erfordernis, in Bern seit langem fällig. Seit im Wankdorf keine Länderspiele mehr ausgetragen werden, gehen jährlich Zehntausende von Franken verloren.

... zu Ihren prominentesten (Sport-) Gästen? International war das der NHL-Eishockeystar Jaromir Jagr, national wars am schönsten mit Roy Hodgson.

... zu BSE? Wenn ich das höre, dann denke ich auch an meine Buben, an die Verantwortung. Ich esse zwar nicht weniger Fleisch. Doch es ist wichtig, dass diese Seuche unter Kontrolle gebracht wird.

... zu beruflichen und persönlichen Zielen? Gesund bleiben. Den Betrieb des «Hotel Bern» so halten können, wie er ist. Und als zusätzliche Herausforderung das neue Stadion in Bern.

UF

Reklame

zum Thema Geld sparen:



Ein Mausklick zum Mäusesparen.

## Inseratenschluss über die Feiertage

### Termine für die Ausgabe 15/2001 (Karfreitag):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 4. April 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 6. April 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

### Termine für die Ausgabe 16/2001 (Ostern):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 11. April 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Donnerstag, 12. April 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

### Termine für die Ausgabe 21/2001 (Auffahrt):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 16. Mai 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 18. Mai 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

### Termine für die Ausgabe 23/2001 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 30. Mai 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 1. Juni 2001, 12 Uhr**



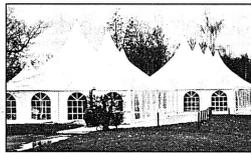
htr

Auswärts essen?  
**www.gourmet-online.ch**  
138455/930306

Direkt vom Hersteller  
**Tischdecken**  
Bettwäsche & Berufskleidung  
**KÄCHELE**  
Drahtzugstrasse 67 · 4057 Basel  
☎ 061 685 96 85 · Fax 89  
info@kaechele.ch · www.kaechele.ch  
90155/384286

**Bieri - ZELTE  
LOCKEN  
KUNDEN AN**

Bieri-Zelte fallen auf und schaffen Platz. Für Ausstellungen, Präsentationen und VIP-Anlässe.



Wir beraten Sie. Bieri Blachen AG  
6022 Grosswangen  
Tel. 041 - 984 21 21  
Fax 041 - 984 21 05  
E-mail: info@bieri.ch

Auswärts essen?  
**www.gourmet-online.ch**  
138455/930306

Attraktive  
Ferienangebote  
im Internet



Cards

**www.swisshotels.ch**

**BAZAR**

Wegen Geschäftsaufgabe zu verkaufen

Ladenbackofen MIWE fahrbar Fr. 9200.-  
Teigmaschine Stefan 25 Fr. 2700.-  
Patisserievitrine Fr. 2200.-  
Pralinenvitrine fahrbar Fr. 2400.-  
Glacéautomat, Selbstbedienung  
fahrbar mit Cornetdispenser Fr. 7200.-

Alle Geräte und Maschinen sehr gepflegt und in äusserst gutem Zustand!  
Telefon 033 855 17 19 (Herrn Feuz verlan-  
gen).  
138533/414682

htr

## Checkliste für angelieferte Daten

- **Unsere Programmversionen:**
  - X QuarkXPress 4.11, Illustrator 8, FreeHand 8, Photoshop 5.5, Word 98
- **Was die Dateien beinhalten müssen:**
  - X Dokument (z.B. QuarkXPress, FreeHand).
  - X Bilder und Logo-Originaldateien (TIF, EPS) müssen vorhanden sein. Unbedingt auf genügend hohe Auflösung und Farbmodus der Bilder achten (z.B. 200 dpi für Zeitungsraster in 1:1 Grösse). Es dürfen nur Bilder im CMYK-Modus und ohne Komprimierung eingebunden werden. RGB-Bilder oder JPEG-komprimierte Bilder müssen sonst nachbearbeitet werden.
  - X Alle verwendeten Schriften mitliefern (auch in EPS vorkommende).
- **Andere Dateiformen:**
  - X Wir verarbeiten auch PDF- und Postscript-Dateien.
  - X Bei PDF- und Postscript-Dateien ist es wichtig, dass die verwendeten Bilder, Logos und Schriften korrekt eingebunden sind (*Auflösung und Farbmodus der Bilder beachten*).
  - X Die Daten im PDF-Format müssen im Adobe Acrobat Distiller als High-End-PDF-Dokument gespeichert werden.
- **Unsere Laufwerke:**
  - X Optical-Disc (M.O.), Jaz, Zip, CD-ROM, Diskette (3,5")
- **ISDN-Datenübermittlung: 031 370 41 34**  
(Leonardo Pro, 2-Kanal, 128 kbit/s)
- **E-Mail-Datenübermittlung: gilbert.perrot@htr.ch**  
(für Dateigrössen bis max. 2 MB)

hotel + tourismus revue  
Verlag





Global-Rechtsschutz

# gastroLex®

**GLOBAL-RECHTSSCHUTZ  
FÜR DAS GASTGEWERBE**

gastroLex® bietet den Unternehmungen des Gastgewerbes eine einzigartige globale Rechtsschutzdeckung und exklusive CAP Vorteile.

### ICH WILL GASTROLEX PRÜFEN!

- Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.
- Bitte senden Sie mir den Qualitätstest gastroLex®.

Coupon einsenden an:  
CAP Rechtsschutz · Poststrasse 30 · 6301 Zug · Telefon 041 726 84 84 · Fax 041 726 84 81 · www.cap.ch

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

LINDNER HOTELS AG / Expansion in der Schweiz

## Vier neue Hotels?

Die deutsche Lindner Hotels AG will in der Schweiz expandieren: Laut Otto Lindner jun. stehen die Verhandlungen mit vier Hotels in St. Moritz, Verbier, Lenzerheide und am Vierwaldstättersee vor dem Abschluss. Noch nicht äussern will er sich hingegen zur Frage, um welche Hotels es sich dabei handelt.

In der Schweiz erwirtschaftete die Lindner Hotels AG letztes Jahr bei einem Bruttoergebnis von 966 000

Franken einen Umsatz von 9,2 Millionen Franken. Die Hotelgruppe betreibt seit 1980 ein Hotel in Crans Montana und seit Juni 2000 zwei Hotels sowie eine Alpentherme in Leukerbad.

Seit letztem August leitete Edi Kurmann die Geschicke der drei Leukerbader Betriebe. Nach Ablauf der Probezeit ist nun die Zusammenarbeit – in «bestem Einvernehmen», wie Lindner gegenüber der htr erklärt – aufgelöst worden. SST

KRONE UNTERSTRASS / Seminarhotel

## Kronensaal renoviert

Das traditionelle Vier-Sterne-Haus «Krone Unterstrass» beim Zürcher Hauptbahnhof hat eine Verjüngungskur hinter sich: Nach einer Renovation präsentiert es sich als modern ausgestattetes Seminarhotel. Der Kronensaal ist renoviert und mit moderner Technik ausgestattet worden. Er bietet 160 Personen Platz, kann aber auch mittels Schiebetüren in einen Seminarraum für 50 Personen umgewandelt werden.

Eine weitere Neuerung gibt es in der Direktionsetage: Am 1. April hat Roger Jutzi – mit 31 Jahren laut Pressemitteilung «der jüngste Hoteldirektor in Zürich» – die Leitung des Hauses übernommen.

Die «Krone Unterstrass» befindet sich im Eigentum von Henri Wüger, dem Inhaber und Betreiber der Restaurationsbetriebe Hallenstadion. Das Hotel gehört zur Gruppe Best Western. SST

FERATEL / Drittes Quartal 2000/01

## Umsatz: + 74 Prozent

Die an der Wiener Börse notierte «feratel media technologies AG» hat im dritten Quartal des Geschäftsjahres 2000/01 den Umsatz um 74 Prozent auf 4,8 Millionen Euro (Fr. 7,3 Mio.) verbessert. Dieser Umsatzsprung im Vergleich zum zweiten Quartal erklärt sich laut Feratel-Vorstand Markus Schröcknadel auch dadurch, dass Feratel als wintersportliches Medienunternehmen «einen Gutteil seiner Umsätze in

den Wintermonaten verbucht». Dennoch erwartet er für das Gesamtjahr ein Umsatzplus von 30 bis 40 Prozent.

Feratel hat im letzten Quartal neben der Schweizer Softwarefirma «Tourist Online AG» noch zwei weitere Unternehmen übernommen. In den kommenden Monaten soll deshalb der Schwerpunkt der Aktivitäten auf die «optimale Integration der neuen Beteiligungen» gelegt werden. SST

INN SIDE RESIDENCE / Hotelgruppe spezialisiert sich auf Langzeitgäste

## Komfortables Wohnen im Hotel

Vornehmlich auf Langzeitgäste hat sich eine Hotelgruppe spezialisiert, die in Deutschland und Luxemburg erfolgreich Fuss gefasst hat: «Inn Side Residence-Hotels» nennen sich die Häuser, in denen der Anteil von Langzeitgästen inzwischen etwa 20 Prozent beträgt. In Frankfurt am Main wurde jetzt ein besonders luxuriöser «Ableger» gegründet, der nur für Gäste ab einer Buchungsdauer von vier Wochen konzipiert ist. In den übrigen vier Inn Side Residence-Hotels beträgt die durchschnittliche Aufenthaltsdauer dank des hohen Anteils an länger bleibenden Gästen etwa vier Tage (gegenüber dem bundesdeutschen Schnitt von 1,2 bis 1,6 Tagen).

### GRUPPE BEFINDET SICH AUF EXPANSIONSKURS

Die Köllmann AG in Wiesbaden fungiert als Projektentwicklerin für alle Inn-Side-Betriebe, führt die einzelnen Häuser dann aber meist in einen geschlossenen Fonds über und betreibt das Hotelgeschäft über die hundertprozentige Tochterfirma «Inn Side Hotels GmbH». 1993 wurde die Gesellschaft gegründet, 1995 nahm in Ratingen bei Düsseldorf das erste Haus den Betrieb auf. Jahr für Jahr kamen jeweils ein Haus in Luxemburg, Berlin, München und jüngst in Frankfurt am Main hinzu. Diese Entwicklung soll fortgesetzt werden – kurz vor der Eröffnung steht ein Haus in Düsseldorf und im Bau befindet sich ein mehr auf Freizeitgäste konzipiertes «Inn Side» in Bremen.

Bei den Inn-Side-Häusern handelt es sich grundsätzlich um Neubauten, die den hochgesteckten Anforderungen des Konzepts gerecht werden können. So liegt die Raumgrösse in Ratingen zwischen 25 und 52 Quadratmeter und in Berlin zwischen 27 und 59 Quadratmeter. Als Markenzeichen gilt ein «offenes Wohnbad mit gläserner Dusche im Raum in allen Wohneinheiten». Nach Möglichkeit erhalten alle Badezimmer Tageslicht und sind zum Wohnbereich hin offen. Das WC ist abgetrennt. Man wolle mit «viel Glas, viel Licht» in allen Häusern eine «Verbindung von traditioneller Hotellerie und der Idee komfortablen Wohnens» schaffen. Kitchenettes in unterschiedlicher Grösse und Ausstattung gehören zu jeder Inn-Side-Wohneinheit, ausserdem eine hohe technische Ausstattung, damit «interimistisches Wohnen in Verbindung mit der kommunikativen Vernetzung zum Arbeitsplatz» gewährleistet ist. – Das Angebot kommt offensichtlich an: Das Unternehmen meldet eine durchschnittliche Auslastung von 72,2 Prozent und spricht in Berlin bereits von «Belagerung statt Belegung».

Die Preise reichen bis zu 420 Mark (Fr. 328.-) für die 52-m<sup>2</sup>-Suite in Ratingen und bis zu 425 Mark (Fr. 332.-) für die 59-m<sup>2</sup>-Suite in Berlin pro Nacht und als Einzel. Für die Nutzung als Doppel wird ein Zuschlag von maximal 75 Mark (Fr. 59.-) erhoben. GU

BUSINESSHOTELS / In Deutschland zeichnet ein neues Gütesiegel Hotels aus, welche die Bedürfnisse von Geschäftsreisenden abdecken. Und in der Schweiz? SONJA STALDER

## «Gesucht ist ein Büro im Hotel»

«Ein schnelles Check-in und Check-out, grosse Zimmer mit Arbeitsfläche, Parkplätze, unkomplizierte Serviceleistungen ...» Roger Gloor, Direktor des «Trend Hotel» in Zürich-Regensdorf, muss nicht lange überlegen, wenn man ihn nach den Bedürfnissen von Businessgästen fragt. «Der Vielreisende sucht ein Büro im Hotel», fasst er zusammen. Auch für den zunächst überraschenden Wunsch nach einem grossen Zimmer hat er eine Erklärung: «Stellen Sie sich vor, Sie wären ständig unterwegs. In dieser Situation brauchen Sie ein Revier zum Wohlfühlen.» Gloor muss es wissen: In seinem Hotel nächtigen neben den 60 Prozent Seminargästen rund 40 Prozent «Vielreisende».

### DEUTSCHES GÜTESIEGEL FÜR GESCHÄFTSHOTELS

Eine Reihe dieser Anforderungen an ein Geschäftshotel, die Gloor erwähnt, finden sich auch auf der Checkliste, die der «Verband deutsches Reise-Management» (VDR) zusammengestellt hat. Die Kriterien dieser Liste sind mit der Hilfe von Geschäftsreisenden ausgearbeitet worden. Ein deutsches Hotel, das die 37 Muss-Kriterien und zehn der insgesamt 16 Kann-Kriterien erfüllt (siehe Kasten), kann sich um das neue Gütesiegel für Geschäftshotels bewerben. «Was wir brauchen, ist ein zuverlässiger Katalog von solchen Häusern, die «geschäftstouristengerecht» sind. Uns interessieren weder der Weinkeller des Hotels noch seine reizvolle Architektur, sondern zum Beispiel Modemanschlusss und Handy-Erreichbarkeit», betont Michael Kirnberger, Präsident des VDR. Für die Prüfung der Hotels zuständig sind unabhängige Experten, die selbst mindestens 100 Nächte pro Jahr in Hotels verbringen. Erste Partner der Initiative sind unter anderem die Steigenberger Hotels sowie die Dorint Hotels; bereits



PROBLEMLoses EIN- UND AUSCHECKEN ERWÜNSCHT

Businessgäste haben keine Zeit, lange auf das Ein- und Auschecken zu warten. Unkomplizierte Serviceleistungen stehen hingegen hoch im Kurs.

sind zwei Steigenberger-Betriebe zertifiziert worden.

### KEIN ENTSPECHENDES SIEGEL IN DER SCHWEIZ

In der Schweiz gibt es bis anhin keine so umfangreiche Auszeichnung für Geschäftshotels. Im Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) findet sich zwar die Kategorie «Business-Hotels»; sie beruht aber lediglich auf insgesamt 19 Kriterien, die ein Hotel erfüllen muss, um mit dem entsprechenden Piktogramm im Führer auf-

gelistet zu werden. Einige dieser Kriterien – Sitzungszimmer, Hellraumprojektor, Flipchart – entsprechen zudem eher den Bedürfnissen eines Seminar-gastes als denjenigen eines Seminar-gastes als denjenigen eines typischen Geschäftsreisenden. «Die Kategorie Business sagt nichts aus», stellt denn auch Elisabeth Schwitler, Direktorin des Hotels Allegra in Kloten, fest.

### GÜTESIEGEL, UM SICH ZU PROFILIEREN

Daneben steht der Erwerb des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus offen: «Dieses Qualitätsgütesiegel kann die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden abdecken», erklärt Samuel P. Schneeberger, Leiter Qualitätentwicklung beim SHV: «Der Ho-

telier selbst kann die Servicekette so definieren, dass sie den Bedürfnissen der anspruchsvollen Gästegruppe entspricht.»

Gloor, der derzeit mit seinem Hotel das Qualitätsgütesiegel der Stufe I und II ausarbeitet, sieht diese Auszeichnung als gute Möglichkeit, sich in der zunehmenden Konkurrenzsituation auf dem Platz Zürich zu behaupten. Dennoch würde er, ebenso wie Elisabeth Schwitler, ein branchenspezifisches Gütesiegel als «Profilmittel» befürworten. Schneeberger gibt hingegen zu bedenken, dass «Business nicht gleich Business» sei; aus seiner Sicht ist der Ansatz mit dem einheitlichen Qualitätsgütesiegel der richtige – und ausreichende. Das Problem liegt für ihn eher in der mangelnden Bekanntheit des Qualitätsgütesiegels. Laut Schneeberger soll sich diese Tatsache allerdings schon bald ändern: Geplant seien verschiedene Aktionen, um den Bekanntheitsgrad des «Q» zu fördern.

## Checkliste: 37 Muss-Kriterien

- Parkplatz beim Haus
- Vorfahrt
- Anfahrtskizze ab Autobahn
- Erreichbarkeit über Mobiltelefon
- Hotelrechnung nach den Wünschen des Hotelgastes ausgestellt
- Im Hotel entstehende Kosten müssen bargeldlos auf das Zimmerkonto buchbar sein
- pro Dienstschicht ein Angestellter mit englischen Sprachkenntnissen
- persönlich bedienbares Telefax sowie ein Fotokopiergerät
- 365 Tage pro Jahr geöffnet
- Meldeschein trägt Firmenanschrift zur Rechnungsstellung
- Akzeptanz von mindestens zwei internationalen Kreditkarten
- Zimmerstafe
- Weckdienst
- unmittelbare Nachrichtenübermittlung
- Frühstück nach Wahl
- Gastnummern im Hotel von 11 bis 23 Uhr
- öffentlicher Raum mit Getränkeservice
- überregionale Tageszeitungen
- Zimmergrösse mindestens 14 Quadratmeter
- Zimmerpreis muss im Zimmer aushängen
- Sicherheitsschlösser an den Zimmertüren
- Fluchtplan an der Zimmertür
- Selbstwahltelefone in den Zimmern
- zwei Telefonsprecher pro Zimmer
- in jedem Zimmer Zugang zum Internet gewährleistet
- Arbeitsfläche misst mindestens 0,8 mal 0,5 Meter
- ausreichendes Arbeitslicht
- Standardhygieneartikel vorhanden
- 10 Prozent Nichtraucherzimmer
- aktueller Hotelführer
- Notizblock und Schreibgerät
- Minibar
- Kleidersackhaken
- Farbfernsehgerät
- Kofferbock

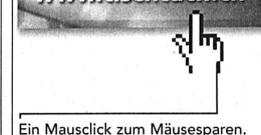
## 16 Kann-Kriterien

- bewachter Hotelparkplatz
- Aufzug bei mehr als drei Etagen
- letzte Softrenovierung liegt nicht länger als acht Jahre zurück
- Wäscheservice
- Schuhputzservice
- Roomservice zwischen 7 und 23 Uhr
- Gepäckservice
- Concierge-Dienstleistungen
- Notfall-Behelfe wie Zahnbürsten, Einmalrasierer, Kamm und Strumpfhosen vorhanden
- Besprechungsraum
- Check-in ab 15 Uhr, Check-out bis mindestens 11 Uhr
- Möglichkeit eines Quick-Check-outs
- Klimaanlage im Zimmer
- Sicherheitskette und/oder Türspion
- Ganzkörperspiegel
- Rasier-/Schminkspiegel

Reklame

zum Thema Geld sparen:

www.tischtuch.ch



Ein Mauseck zum Mäusesparen.



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Weiterbildung

**Workshops 2001**

**Persönliche  
Farbberatung und  
Make-up**

- Sie möchten herausfinden welches die richtigen Farben für Sie sind?
- Sie möchten herausfinden, wie sich Farben auf Leistungsvermögen, Wohlbefinden und Gesundheit auswirken?
- Sie möchten die verschiedenen Techniken des Schminkens kennenlernen?
- Sie möchten lernen, wie Persönlichkeit durch Make-up an Ausstrahlung gewinnt?

Datum/Kursort: Montag, 7. Mai 2001, Institut ADUNKA, Zürich. Referentin: Praline E. Kubli, Erwachsenenbildnerin, Spezialistin in Persönlichkeits- und Gesellschaftsentwicklung, Institut ADUNKA, Zürich

**Aus der Werkzeugkiste**

- **Farbberatung:** Die Jahreszeiten-Farbanalyse, Einführung in die Farblehre, Die Farbpsychologie, Ermittlung Ihres Farbtyps, Die persönliche Analyse
  - **Make-up:** Gesichtsgestaltung, Grundtechnik des Schminkens, Formgebung des Gesichtes, Produkte und Ihre Anwendung
- Kursdauer: 1 Tag  
Kurspreis: Mitglieder SHV / GASTROSUISSE Fr. 400.00 (exkl. MwSt)  
Nichtmitglieder SHV / GASTROSUISSE Fr. 500.00 (exkl. MwSt)

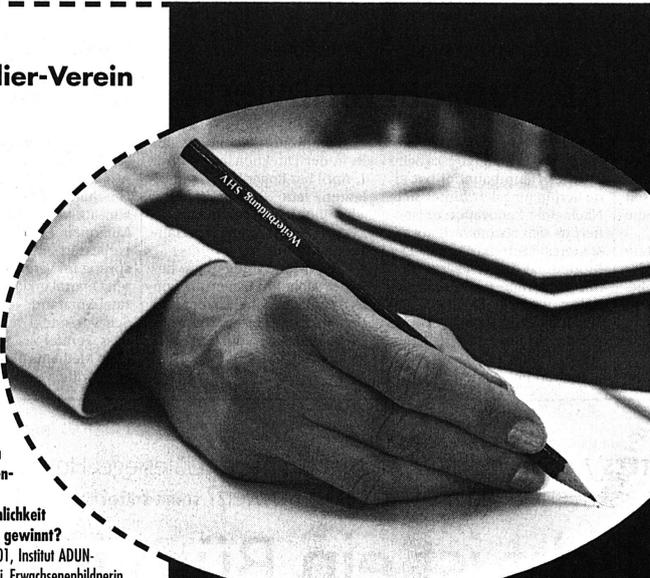
**Die Kunst der Überzeugung und Beeinflussung  
Verkauf und Verkaufsgespräch**

- Sie möchten mehr verkaufen?
- Sie möchten Ihre MitarbeiterInnen zu einem Verhalten anleiten, das Ihren Vorstellungen entspricht?
- Sie möchten Gespräche mit Kunden und MitarbeiterInnen entspannt und souverän meistern?
- Sie möchten andere Menschen - Kunden und MitarbeiterInnen - für Ihre Produkte und Ideen begeistern?

Datum/Kursort: Montag/Dienstag, 14./15. Mai 2001, Hotel Duc de Rohan, Chur. Referent: Thomas Kis, lic.oec.publ., Inhaber der communication factory th. kis, Männedorf

**Aus der Werkzeugkiste**

- Welche Denkmuster verwenden Menschen, um sich zu motivieren, um zu entscheiden oder um Informationen zu verarbeiten?
  - Wie und woran erkennt man, welche Muster eine Person verwendet?
  - Wie kann das eigene Verhalten angepasst werden, damit man präzise in die Denk- und Entscheidungsmuster dieser Person «hineinredet»?
  - Sie lernen, wie Sie konkrete Techniken und Methoden anwenden, in Kleingruppen, Rollenspielen, vor der Kamera
- Kursdauer: 2 Tage  
Kurspreis: Mitglieder SHV / GASTROSUISSE Fr. 800.00 (exkl. MwSt)  
Nichtmitglieder SHV / GASTROSUISSE Fr. 1000.00 (exkl. MwSt)



**Führen - aber wie?**

**Mitarbeiter führen, Mitarbeiter motivieren - Teil I**

- Möchten Sie klare Schwerpunkte in Ihrer persönlichen Führungstätigkeit setzen?
  - Möchten Sie wissen, wie Sie vorgehen müssen, um auch in heiklen Situationen jemandem Arbeiten zu übertragen?
  - Möchten Sie ihren MitarbeiterInnen in allen Situationen - ob positiv oder negativ - sagen, was Sie von ihren Leistungen halten?
  - Möchten Sie die Führungs-Workstatt
- Daten: DI/MI 19./20.06.01, MI/DO 19./20.09.01

**Motivieren und führen im Alltag**

**Mitarbeiter führen, Mitarbeiter motivieren - Teil II**

- Sie möchten ein aussagekräftiges und anregendes Spiegelbild von sich als Führungsperson, das Ihnen individuelle Verhaltensweisen verständlich macht?
  - Sie möchten gängige Reaktionen von Menschen in typischen Alltagssituationen nachvollziehen und wissen, wie Sie selber darauf reagieren können?
  - Sie möchten eine erprobte aber anspruchsvolle Methode für den Umgang mit schwierigen Situationen kennen lernen?
- ...nutzen Sie die Motivations-Workstatt  
Daten: MI/DO 27./28.06.01, DO/FR 29./30.11.01

**Sich gewandt ausdrücken / Rhetorik - Teil II**

- Sie möchten bewusster mit der Sprache umgehen?
  - Sie möchten rascher die richtigen Worte finden?
  - Sie möchten unterschiedliche insbesondere auch heikle Situationen leichter meistern?
- ...nutzen Sie die Sprech-Workstatt  
Daten: DI/MI 03./04.07.01, MI/DO 26./27.09.01

**Auftritt und Wirkung / Rhetorik - Teil I**

- Sie möchten mehr über Ihre persönlichen Stärken erfahren?
  - Sie möchten weniger Angst vor dem Sprechen in der Öffentlichkeit haben?
  - Sie möchten Ihre individuellen Wirkungsmittel gezielter einsetzen?
  - Sie möchten erfahren, wie Sie auf andere wirken?
- ...nutzen Sie die Rhetorik-Workstatt  
Daten: DO/FR 30./31.08.01, MI/DO 12./13.12.01



HOTELIA unterstützt  
Ihre berufliche Weiterbildung

Für detaillierte Unterlagen, Anmeldungen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:  
Schweizer Hotelier-Verein  
Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 62  
[www.weiterbildung-shv.ch](http://www.weiterbildung-shv.ch)

**Jetzt Aktuell! HOTELSCHULE LÖTSCHER**

**Réceptionskurs**

Nach 4 Wochen intensivem Lernen und Arbeiten, sind Sie bestens gerüstet für den Einstieg an die Réception.

Datum: 23. April bis 18. Mai 2001 in Davos Platz

Themen: Zimmerverkauf, moderne Gästekorrespondenz, Telefon, Reservation, Empfang/Information, Gästebuchhaltung, Kasse, Hotelwesen, FO Programm FIDELIO

Leitung: Elvira de Castelberg, Hotelempfangs- und Administrationsleiterin mit eidg. Fachausweis.

Auch weitere Kurse im Angebot. Kursprogramm anfordern bei:  
Hotelschule Lötscher, Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz  
☎ 081 420 65 26 ☎ 081 420 65 27 ✉ [loetscher@gr-net.ch](mailto:loetscher@gr-net.ch)



**Über Service compris und Exklusives.**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Attention  
Swiss Hotel School  
Diploma Students**

Obtain a bachelor degree in Australia, from International College of Hotel Management. Work placements are possible. Online study also possible. Pathways to masters degrees are open to degree holders.

For details contact  
ICHM, GPO Box 249,  
Adelaide SA, 5000 Australia.

Tel. 61 8 8223 6039, Fax 61 8 82240984,  
E-Mail: [admissions@ichm.edu.au](mailto:admissions@ichm.edu.au)  
Website: <http://www.ichm.edu.au>

137782/414422

**INGLESE  
ANGLAIS  
ENGLISH**

lernen Sie mit uns in Südengland.

- Kurse für Hotel und Gastgewerbe 29. Oktober bis 7. Dezember 2001
- Intensivkurse Eintritt jeden Montag möglich Dauer frei wählbar
- Kurse mit Cambridge-Zertifikat

**Beratung und Buchung bei**

Sandra Oppiger, Metz Consulting  
Worbstrasse 221, 3073 Gümliingen  
Fon 031 950 28 27, Fax 031 950 28 29  
E-Mail: [english@metzcco.ch](mailto:english@metzcco.ch)

P.136325/115541



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares FRANZÖSISCH  
COIEL, Negressau  
F-79370 CELLES/BELLE  
Telefon: 0033-5-49-279-275  
Fax: 0033-5-49-272-179  
E-Mail: [coiel@meilcom.fr](mailto:coiel@meilcom.fr)  
<http://www.meilcom.fr/coiel>

- Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
  - Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
  - inklusive Exkursionsprogramm/Dägustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
  - Massgeschneiderte Kursangebote: auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
  - Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe
- Herbsttermine: 2.10.-30.10.-27.11. oder nach Vereinbarung  
134920/982204

**Sprachausbildung**

an hervorragenden Schulen in

**England USA Kanada Australien  
Neuseeland Frankreich Italien**  
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45  
A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stafa  
Internet: [www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

**GASTROSUISSE**  
GASTRO-UNTERNEHMER-AUSBILDUNG

**GASTRONOMIE-BETRIEBSLEITER/INNEN SEMINAR MIT DIPLOM**  
Die umfassende Weiterbildung für Führungskräfte in der Gastronomie

- ZIEL:** Sie kennen die Instrumente und Werkzeuge der Unternehmensführung und können diese in die Praxis umsetzen.
- INHALTE:** Marketing, Betriebsorganisation, Mitarbeiterführung, Rechnungswesen, Recht, Trends und Innovationen.
- DAUER:** 30 Seminartage, aufgeteilt in 2- bis 4-Tages-Blöcke
- IHR GEWINN:** Weiterkommen braucht Weiterbildung. Dieses zukunftsorientierte, berufsbegleitende Führungseminar bringt Sie «den entscheidenden Schritt» voraus und bedeutet gleichzeitig die optimale Vorbereitung für den nächsten Schritt in Richtung eidg. dipl. Restaurateur/Restauratrice.
- IHRE INVESTITION:** Fr. 4'500.- (exkl. Prüfungsgebühr Fr. 600.-)

- NÄCHSTE SEMINARE:**
- |  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>GastroBern</b>                      | Telefon 031/332 17 77 |
| 21. Mai 2001 bis 3. Dezember 2001      |                       |
| <b>GastroZürich</b>                    | Telefon 01/377 55 11  |
| 20. August 2001 bis 27. November 2001  |                       |
| <b>GastroLuzern</b>                    | Telefon 041/240 01 05 |
| 15. Oktober 2001 bis 13. Mai 2002      |                       |
| <b>GastroGraubünden</b>                | Telefon 081/353 26 26 |
| 3. Dezember 2001 bis 21. November 2002 |                       |

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Ihrem Bildungszentrum oder bei  
GastroSuisse - Gastro/Unternehmer-Ausbildung - Zürich - Telefon: 01/377 55 30  
E-Mail: [weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch) - Internet: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)



[www.swisshotels.ch](http://www.swisshotels.ch)

Schalten Sie Ihr eigenes Ferienangebot im Internet!  
4 Wochen à Fr. 99.- inkl. MWS/ oder zu günstigen Abo-Preisen.

Name/Vorname \_\_\_\_\_

Hotel \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Für mehr Informationen ausfüllen und einsenden an:  
Schweizer Hotelier-Verein, Last Minute CH,  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,  
Telefon 031 370 43 14 oder [anja.mischler@swisshotels.ch](mailto:anja.mischler@swisshotels.ch)

**HVA Fachschulen**

Schwanengasse 11, 3011 Bern  
Tel. 031 311 54 44, Fax 031 311 58 65

**Hotelsekretär/in**

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelsekretärs können der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche Beratung.

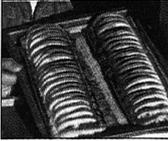


**Kursbeginn August/Februar**

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_



**MEDELSERHÜTTE /** Flauschige Duvets und frischer Apfelstrudel gehören zum Erfolgsrezept der SAC-Hütte. SEITE 17



**HOTELBÄDER /** Wer seinem Gast mehr als einen Ort zum Zähneputzen anbieten will, liegt mit einer Umgestaltung des Bades richtig. SEITE 18

**Gastronomie & Technik**

**hotel+tourismus revue**

**BERN/** Bahnhof-Gastronomie mit sieben Anbietern und Food Court

## Attraktiveres Angebot

130 000 Kunden frequentieren täglich den Berner Bahnhof. Die Bahnverbindungen werden immer besser, die Wartezeiten der Reisenden immer kürzer. Da muss das Angebot den neuen Bedürfnissen – schnelle, möglichst überall und jederzeit verfügbare Verpflegung – angepasst werden. Die SBB bauen deshalb das Hauptgebäude etappenweise für 58 Millionen Franken um. Dies bedeutet gleichzeitig auch das Ende für das alte Bahnhofbuffet.

Im Untergeschoss fällt der Startschuss für den Umbau im Herbst: Hier entsteht im Bereich der heutigen Bahn-schalter und Schliessfächer auf 800 Quadratmetern ein Food Court mit einem Schnellimbiss-Angebot, bestehend aus einer Migros-Gourmessa-Einheit, je einer McDonald's- (Hamburger), Nordsee- (Fischspezialitäten) und Passaggio-Einheit (Pizza und Café-Bar) sowie einem Asia-Corner. Diese Module sollen nach Vorbild der Food Courts gemeinsame Sitzgelegenheiten aufweisen. Die Eröffnung dieser Etappe ist auf Mai 2002 geplant. Das in der Nähe, bei der Haupttreppe angesiedelte Spettacolo-Café bleibt bestehen.

### TIBITS NACH ZÜRCHER VORBILD

In der Personenunterführung zu den Perrons wird bereits Ende April mit Umbauarbeiten begonnen. An die Stelle der heutigen Schaufenster treten Take-outs und Snacksstände, darunter ein «Passaggio Snack» mit Sandwiches, Getränken und Pizzabrotten sowie ein Brezelstand.

Im Erdgeschoss soll auf 200 Quadratmetern ein «Tibits», ein vegetarisches Bistro mit Take-away nach dem Zürcher Vorbild entstehen, mit Eröffnung im Sommer 2002.

Im Galeriegeschoss schliesslich ist ein Passaggio-Restaurant mit italienischer Karte für gehobeneren kulinarischen Ansprüche geplant. **CM**

**BON APPÉTIT GROUP /** Wesentliche Kennzahlen verbessert

## Höhere Dividende

Die Bon appétit Group hat im Geschäftsjahr 2000 den Bruttoumsatz um 4,7 Prozent auf 3,321 Mia. Franken gesteigert. Der Betriebsgewinn (EBIT) stieg um 10,9 Prozent auf 70,4 Mio. Franken, der Reingewinn um 75,8 Prozent auf 50,1 Mio. Franken. Der Bruttoumsatz des Geschäftsbereichs gastrol. ch stieg um 4,7 Prozent auf 991,5 Mio. Franken. Der Betriebsgewinn dieses Bereiches verbesserte sich um 23,2 Prozent auf 35 Mio. Franken.

Der Generalversammlung wird die Erhöhung der Dividende von 14 auf 25 Franken vorgeschlagen. Ferner beantragt der Verwaltungsrat, den Nennwert der Aktie von 50 Franken durch Rückzahlung von 20 auf 30 Franken zu reduzieren und einen Aktiensplit im Verhältnis 1:6 durchzuführen.

Im ersten Quartal 2001 stieg der Gruppenumsatz um 8 Prozent. Ersetzt auf den Geschäftsgang der ersten drei Monate visiert das Management auch für das Jahr 2001 ein zweistelliges operatives Gewinnwachstum an. **DST**

**FLEISCH /** Die Schweiz importiert kein Fleisch mehr aus Ländern mit Maul- und Klauenseuche (MKS). Es wird schwieriger, frisches Gitzli und Lamm zu beschaffen. Gefragt sind Kaninchen und Fisch. **GUIDO BÖHLER**

# Fällt der Osterbraten heuer aus?

Die Hiobsbotschaft: Kurz vor Ostern wird wegen MKS die Einfuhr von Lamm und Gitzli aus der ganzen EU gestoppt. Arne van Grondel, Foodmaster der Michel Comestibles, spricht von einer «grossen Behinderung durch den Ausfall von Frankreich». Trotz den Importsperrungen ziehen die Preise nicht an – der Handel hat sich rechtzeitig mit Tiefkühlprodukten aus Übersee eingedeckt, da die Schweizer Produktion nicht ausreicht.

Edelfleischstücke eignen sich trotz Tiefkühlung für alle Zubereitungsarten, das heutige Schock-Freezen hält den Saftverlust beim Auftauen in Grenzen. Wichtig ist aber langsames Auftauen im Kühlschrank, oder – wenn es eilt – in der Mikrowelle, aber auf der tiefsten Stufe. Kaninchen ist von der Sperre zwar nicht betroffen, doch die edlen Stücke sind an Ostern immer knapp. Grössere Bankette sollten vorsorgen: Um genug Kaninchenfilets zu beschaffen, muss man sie zusammensuchen.

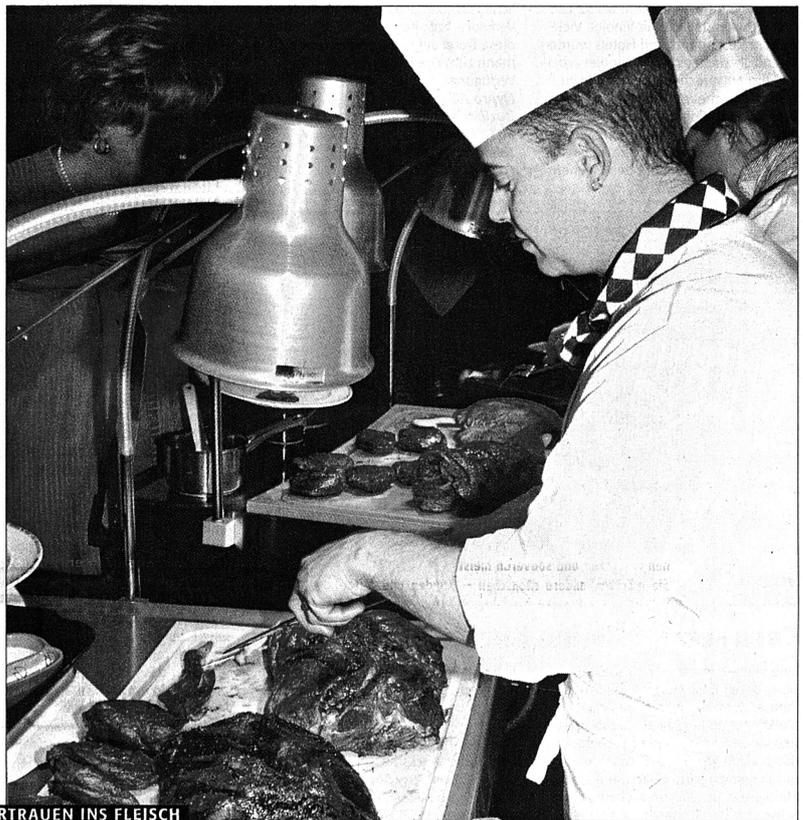
### GITZI NICHT MEHR NUR AN OSTERN

Gitzli ist eine Oster-Spezialität par excellence. Die Jungtiere sind erst 7 bis 9 Wochen alt, noch nicht entwöhnt, fressen aber schon ein wenig Gras oder Heu. Ihr Fleisch ist daher rosarot und sehr zart. Gitzifleisch schmeckt dezent – entgegen der Auffassung vieler Gäste. Wie bei allen Tierarten haben die säugenden Jungtiere den neutralsten Fleischgeschmack. Das Fleisch der erwachsenen Ziege hingegen hat den bekannten «böckeligen» Geschmack, wird aber in der Schweiz selten gegessen. Auch die Haltung beeinflusst den Fleischgeschmack: Ziegenzüchter Urs Meili im zürcherischen Zell erklärt, dass «die Gastronomie auf Gitzli von Auslaufhaltung achten» soll. «Wenn die Tiere immer im Strohbett liegen, atmen sie zu viel Gärungs-Ammoniak ein.» Marcel Joos, Produktmanager der Traitafina, bestätigt: «Stall-Gitzli schmeckt intensiver.»

Meili, Züchter von Toggenburger Geissen, beliefert sowohl Metzger wie Gastwirte und möchte das Mastgitzli zu einem Ganzjahresprodukt machen: «Der Markt für Gitzli ist im Gegensatz zu jenem für Lamm unterentwickelt. Es gibt zu wenig Anbieter, nur an Ostern besteht Nachfrage, und die meisten Gitzli werden für die Zucht verkauft.»

Bei der Gitzli-Zubereitung sollte man den neutralen Geschmack beachten. Van Grondel empfiehlt «kräftige Beilagen wie Spargeln oder Morcheln». Der Fleischexperte und Koch hält

Foto: Guido Böhler



### VERTRAUEN INS FLEISCH

Tranchieren vor dem Gast gibt Gelegenheit, Fragen zum Fleisch zu beantworten.

nichts vom Marinieren, weil «dies den dezenten Geschmack überdeckt. Nur Salz und Pfeffer sind nötig – oder Bärlauch, Frühlingzwiebeln und frischer Thymian nach italienischer Art». Das Fett sollte mitgebraten werden – es verbessert den Geschmack. Die braune Haut auf dem Fett hingegen sollte man gemäss van Grondel wegdressieren – sie weist unangenehmen Geschmack auf.

### LAMMFLEISCH IST DIE NUMMER EIN

«Lamm ist an Ostern der Bestseller», sagt Paolo Bianchi, Inhaber der Bianchi Comestibles. Der Patron kennt die Nuancen der Qualität: «Sisteron-

Lamm aus der Provence ist etwas feister im Biss und vollfleischiger als das Pyrenäen-Lamm.» Im Süden können die Lämmer früher weiden – ein Vorteil für das Fleisch. Derzeit sind leider beide Provenienzen gesperrt. Als Folge der BSE-Krise ist Lamm seit einiger Zeit im Trend. Osterlamm, respektive Milchlamm, ist erst 7 bis 9 Wochen alt und säugt noch, frisst aber auch ein wenig Gras oder Heu. Nach dem Entwöhnen spricht man von «Bratlamm».

Einheimisches sowie australisches Lamm besitzt den neutralsten Geschmack und wird daher von Schweizern bevorzugt. Neuseeländisches ist leicht dunkler und ausgeprägter im Geschmack. Fleisch von Weidelämmern ist saftiger und zarter, und jenes von Stallämmern schmeckt etwas ausgeprägter. Van Grondel gibt Tipps: «Ein Milchlamm-Schlegel hat die richtige Grösse für zwei Personen und kann vor dem Gast tranchiert werden. Deutschschweizer bevorzugen knochenloses Fleisch, die lateinische Schweiz hingegen säbelt gerne auf dem Teller.»

### RUN AUF KANINCHEN UND FISCH

Seit BSE und MKS haben sich Kaninchen zur gefragten Alternative entwickelt. «Traitafina benötigt doppelt so viel Kaninchen wie letztes Jahr», so Joos: «Schon seit Monaten ist die Nachfrage gestiegen.» Dies sagt auch Sternekoch und Fleischspezialist Jacky Donatz. In der Schweiz liefert die Landwirtschaft frisch auf dem Hof ge-

schlachtete Kaninchen, aber die produzierten Mengen reichen bei weitem nicht aus. Die grösste Menge und erstklassige Qualität stammt aus Ungarn, ebenfalls frisch. Französisches Kaninchen kann trotz MKS exportiert werden. Auch China produziert Kaninchen, allerdings tiefgekühlt und daher weniger in der Gastronomie verbreitet.

Kaninchen sind beim Metzgen sechs bis zwölf Monate alt. Das Fleisch benötigt einige Tage Zeit zum Reifen. Van Grondel empfiehlt, nicht nur das Rückenfilet, sondern auch die Schlegel à la minute zuzubereiten, oder im Ofen regelmässig zu aromatisieren, damit sie nicht austrocknen. Und: «Zum Abläsen ergibt Weisswein die schönere Farbe als Rotwein.»

## Straussenfleisch als Osterbraten

Laut Marcel Joos von der Traitafina entwickelt sich Straussenfleisch zu einem Osterartikel. Es soll wie Lamm zubereitet, d.h. im Kern rosa belassen werden. Auch die Rieseneier der Strausse sind eine Osterattraktion geworden: «Bemalte leere Strausseneier ergeben schöne Dekorationen», so Joos. Obwohl Kaninchen und Geflügel stark im Trend liegen, hat das Image von Fleisch im Allgemeinen unter den Skandalen doch stark gelitten: Bianchi verzeichnet «einen Run auf Fisch, besonders auf die traditionellen Schweizer Fische Egli, Zander, Saibling und Felchen. Exoten hingegen sind out». **GB**

## Tipps für den Osterbraten

Sorte	Qualität
Schweizer Hauskaninchen	Hell, geschmacklich neutral
Importiertes Hauskaninchen	Gute Qualität aus Frankreich, Italien schön zerlegt aus Ungarn, CSFR
Australisches Wildkaninchen	Rotes Fleisch, Tötungsmethoden von Tierschützern kritisiert
Chinesisches Kaninchen	Nur tiefgekühlt
Osterlamm aus Australien	Frisch, vollfleischig, neutral, zart
Osterlamm aus Neuseeland	Frisch, weniger vollfleischig, intensiver
Milchlamm aus Ungarn	Frisch, nur ganze Hälften
Milchlamm-Milken	Attraktive Spezialität, nicht billig
Schweizer Gitzli	Frisch und vollfleischig, gut geeignet für Braten und zum Füllen
Gitzli aus Australien	Tiefgekühlt, günstig und von guter Qualität
Strauss aus Südafrika	Farbe und Geschmack wie Rindfleisch, aber viel günstiger <b>GB</b>

## «gourmet-online.ch»

Seit wenigen Wochen finden Feinschmecker aus der ganzen Schweiz unter [gourmet-online.ch](http://gourmet-online.ch) auf dem Internet eine von Woche zu Woche wachsende Reihe von Restaurants, welche auf besondere Art auf ihr Angebot aufmerksam machen. Kulinarische Abstecher ins Ausland gehören ebenfalls zum Programm. Die einzelnen Betriebe haben sich ab durch nicht alltägliche Spezialitäten aus Küche und Keller, ein besonderes Ambiente oder ihre aussergewöhnliche Lage am See, im Grünen, in den Bergen, der Stadt oder ähnlich. Eine Seite mit News aus der Gastroszene, ohne Wartefrist und kostenlos für die

Einsender, macht einen Einstieg zusätzlich attraktiv. Die in [gourmet-online.ch](http://gourmet-online.ch) aufgeführten Gastbetriebe werden auf einer eigenen Seite mit Bildern, Text und nützlichen Informationen für den Besucher wirksam und preiswert präsentiert. Ein Link zur eigenen Homepage ist ebenfalls möglich. [gourmet-online.ch](http://gourmet-online.ch) ist im Aufbau, jede Woche kommen neue Gaststätten dazu. Ein Besuch bei [gourmet-online.ch](http://gourmet-online.ch) vermittelt Ideen und regt zum Mitmachen an!

**Rimoldi Media Marketing**  
6203 Neuenkirch  
Telefon 041 467 02 67

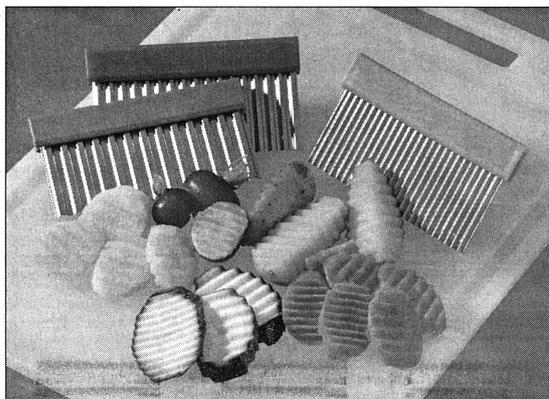
## Vinojet – Offenausschank boomt

Der Markt für Flaschenweine im Offenausschank boomt: bereits über 10 000 zufriedene Kunden in mehr als 32 Ländern arbeiten täglich mit Vinojet. Viele weitere Restaurants und Hotels würden eigentlich auch gerne mit Vinojet arbeiten, um entsprechend mehr Wein zu verkaufen, scheuen sich aber oft noch vor der Investition.

Aus diesem Grunde hat Vinojet nun eine betriebsbezogene Rentabilitätsrechnung geschaffen, die mit den eigenen

individuellen Zahlen (Parameter) berechnet werden kann. Dieses übersichtliche Formular dient als überzeugende Verkaufs- bzw. Kaufhilfe. Ab sofort steht diese Datei auf [www.vinojet.com](http://www.vinojet.com) jedermann zum Download im Internet zur Verfügung.

**Hyprow AG**  
Buzibachstr.31  
6032 Luzern  
Telefon 041 280 81 33  
Fax 041 280 26 89



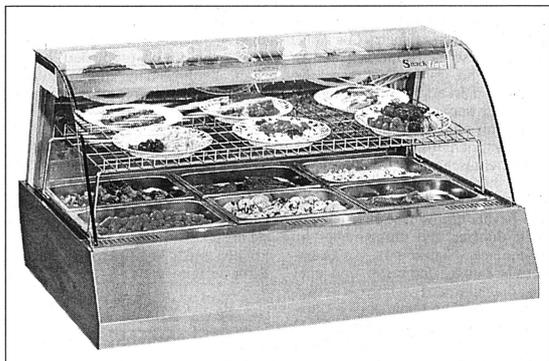
## Cash+Carry: Kleine Kunstwerke

Eine weitere Innovation für Gastrozauerer bringt Cash+Carry Anghern, der Partner der Gastronomie, auf den Markt: Das an der Zürcher Gastromesse neu lancierte Légumesser besticht durch seine geniale Einfachheit und die unzähligen Einsatzmöglichkeiten. Mit diesem handlichen und effizienten Schweizer Qualitätsprodukt sind der Phantasie der Küchenprofis keine Grenzen mehr gesetzt. Aus jedem Gemüse und jeder Frucht kann ein dekoratives Kunstwerk gezaubert werden – das Auge isst ja bekannt-

lich! Erste Kundenreaktionen zeigen, dass das CCA-Légumesser in Zukunft auch in vielen Backstuben eingesetzt wird.

Das Dreier-Set besteht aus Trapez-, Wellen- und Dreiecksmesser und ist exklusiv bei Cash+Carry Anghern erhältlich (Fr. 6.30 pro Messer, exkl. MwSt.).

**CCA Gossau, CCA Brütisellen**  
**CCA Spreitenbach, CCA Bern**  
**CCA Luzern, CCA Rapperswil**  
**CCA Sargans, CCA Frauenfeld**  
Telefon 0848 848 820  
[www.cca-anghern.ch](http://www.cca-anghern.ch)

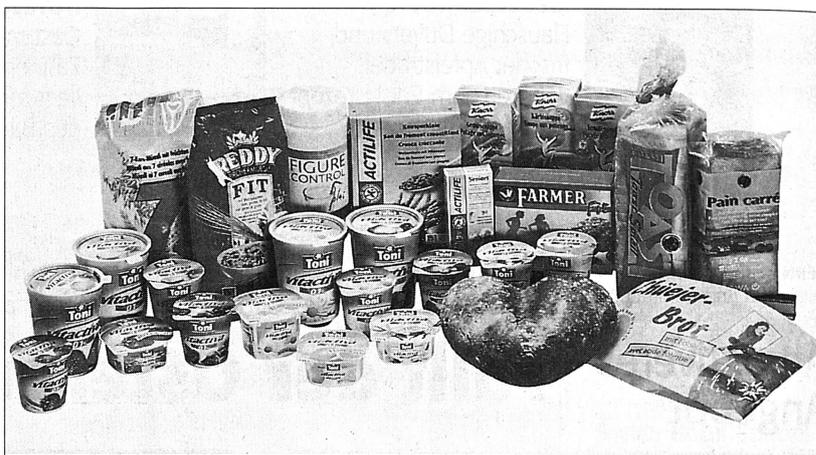


## Kueleg – appetitlich darbieten

Eine knusprige Haxe, eine Scheibe verheissungsvoll angebräunten Leberkäse, Gemüse, Kartoffelgratin usw. gut sichtbar zu präsentieren und verkaufsfertig aufzubereiten, ist mit den Panorama-Vitrinen aus dem Kueleg Snack-Line-Programm kein Problem. Kueleg Snack-Vitrinen gibt es für warmzuhaltende und für frische Produkte wie Baguettes, Sandwiches, Salate, Desserts oder Getränke in gekühlter Form. Je nach Angebotsform und Vielfalt wird man Vitrinen für 1, 2, 3 oder 4 Gastronom-Behälter

GN 1/1 mit flacher (20 mm, Serienausstattung) oder bis 65 mm tiefer Form einsetzen. Entweder mit Panorama-Scheibe für den Bedienungverkauf, oder offen (mit Hustenschutz an der Gastseite) für die Selbstbedienung. Der Betrachter kann die Frische der Produkte sofort erkennen.

**Kueleg SA Genève**  
Rue Dancet 17  
CP 242, 1211 Genève 4  
Telefon 022 809 10 90  
Fax 022 809 10 99



## Mit Folsäure fit in den Frühling

Seit dem Start der «Folsäure Offensive Schweiz» – unter dem Patronat von Maria-Walliser – vom 19. Januar 2000, kann mit grosser Freude festgestellt werden, dass immer mehr Partner aus dem Detailhandel und der Lebensmittelindustrie sowie zahlreiche Gönner die Idee mittragen und laufend neue Produkte mit Folsäure aus Viogerm (reichste natürliche Folsäurequelle) auf den Markt bringen. Der Grundgedanke

der «Folsäure Offensive Schweiz» liegt darin, dass man die im «4. Schweizerischen Ernährungsbericht 1998» erwähnte Folsäure-Lücke der Bevölkerung kontinuierlich und genussvoll schliessen möchte. Durch eine genügende Folsäureaufnahme – mindestens 400 Mikrogramm Folsäure pro Tag – können Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Fehlbildungen bei Neugeborenen (Spina bifida) verringert und die Kontrolle des Ho-

mocysteinspiegels verbessert werden. Für weitere Informationen oder ein Interview stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

**«Folsäure Offensive Schweiz»**  
Erich P. Meyer  
Hinterbergstrasse 47  
6312 Steinhausen  
Telefon 041 749 48 49  
Fax 041 749 49 99  
[meyere@multiforsa.ch](http://meyere@multiforsa.ch)

## Bier per Internet

Die Feldschlösschen-Getränkegruppe lanciert die erste umfassende E-Commerce-Lösung der Getränkebranche. Kunden aus Gastronomie, Getränke- und Detailhandel, die über einen Internet-Anschluss verfügen, können ab sofort ihre Bestellungen rund um die Uhr online aufgeben und spezifische Daten abrufen.

Die Plattform umfasst derzeit über 3600 Artikel in den Kategorien Bier, alkoholfreie Getränke, Weine, Spirituosen sowie Gläser und Werbematerial – vom Biersteller bis zum Sonnenschirm. Davon sind 600 Artikel gesamt-schweizerisch erhältlich und 3000 (grösstenteils Schweizer Weine) regional. Was bietet der «elektronische Handel» (E-Commerce)? Über das Internet können Bestellungen rund um die Uhr aufgegeben werden, der Kunde ist nicht an die Bürozeiten der Call-Center in den Verteilzentren gebunden. Unter der Internetadresse [www.feldschloesschen.com](http://www.feldschloesschen.com) (Rubrik E-Commerce) können sich Kunden aus Gastronomie, Getränke- und Detailhandel durch Musterseiten des Getränkeportals klicken.

**Feldschlösschen Getränke AG**  
Theophil Roniger Strasse  
4310 Rheinfelden AG  
Telefon 061 833 42 42

## Die einzige Zigerfabrik ist jetzt in Glarus

Glerner Schabziger wird seit rund 1000 Jahren nach gleicher Rezeptur hergestellt. Vor kurzem hat die GESKA GmbH (Gesellschaft Schweizerischer Kräuter- und Käse-Fabrikanten) die gesamte Produktion von der letzten verbliebenen Zigerfabrik in Oberurnen nach Glarus verlegt. Die Veredlung des Zigers und die Verwertung des Unternehmens sind nun unter einem Dach vereint. Glerner Schabziger ist ein reines, bekömmliches Naturprodukt.

Es besteht ausschliesslich aus entrahmter Kuhmilch, Salz und dem stark aromatischen Schabzigerkraut, das dem Rohziger in Pulverform beigelegt wird. In der traditionellen, wärschaften Küche behauptet Schabziger seinen

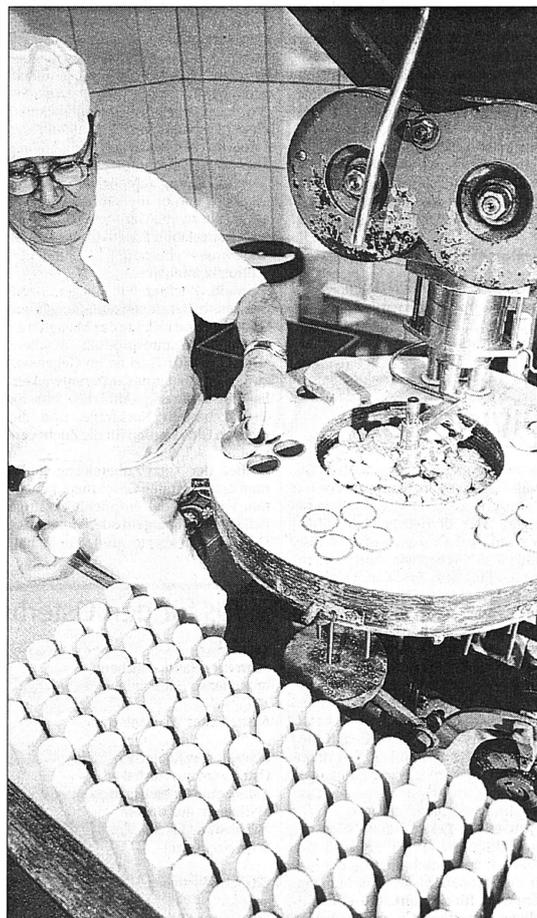
festen Platz. Kreative Köchinnen und Köche haben den eiweissreichen und nahezu fettfreien «Grünen» aber längst auch für die leichte Küche entdeckt. Und immer mehr Gastro-Journalisten berichten über Glerner Meisterköche, die den ursprünglichen Schabziger gekonnt als Gewürz einsetzen und fantasievolle Ziger-Kompositionen auf den Tisch zaubern.

**GESKA AG**  
Ygrubenstrasse 9  
Postfach 323  
8750 Glarus  
Telefon 055 640 17 34  
Fax 055 640 75 19  
[info@geska.ch](mailto:info@geska.ch)  
[www.geska.ch](http://www.geska.ch)

## Masstab für Qualität

Die Société Vinicole de Perroy wurde 1937 im Herzen der Waadtländer Côte mit dem Ziel gegründet, die Liebhaber aufrechter Weine vom Können der Winzer aus der Region profitieren zu lassen und den Absatz der hochwertigen Produkte aus deren Weinbergen zu fördern. Heute kümmert sie sich um die Ernten von über 150 Winzern. Neun angesehene Châteaux, zwei Clos und sechs Domaines vertrauen ihr den Ertrag ihrer Rebberge an. Die Société Vinicole de Perroy wählt ihre Lieferanten mit grösster Sorgfalt aus und verfolgt mit ihnen eine strenge und anspruchsvolle Qualitätspolitik. Selektion, Ausbau und Abfüllung der Crus sind strengen Regeln unterworfen. Eine jahrhundertalte Tradition, die neusten ökologischen Erkenntnisse und eine leistungsfähige technische Infrastruktur bilden die Basis, auf der die Fachleute der Société Vinicole de Perroy mit dem ganzen Gewicht ihres Wissens und ihrem Geschick Produkte schaffen, die den Erwartungen der anspruchsvollsten Kunden genügen.

**Société Vinicole de Perroy**  
1166 Perroy  
Telefon 021 822 13 13  
Fax 021 822 13 10  
[info@perroyvins.ch](mailto:info@perroyvins.ch)  
[www.perroyvins.ch](http://www.perroyvins.ch)



**«GUIDE FISCHELIN 2001» / Führer für Fischliebhaber**

## Minus 7 – plus 18 Nennungen

Der von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch aktualisierte «Guide Fischelin» verzeichnet 119 Adressen.

Gegenüber im Jahr 2000 haben die Auszeichnung «Goldener Fisch» verloren: Hotel-Restaurant Hirschen, Gunten; Hotel des Balances, Luzern; Gasthof Adler, Mammern; Hotel-Restaurant Eierhals Morgarten, Oberägeri; Grand Restaurant Port de Pully, Pully; Gasthof Bären, Zetzwil; Hotel-Rötisserie

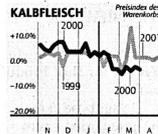
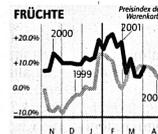
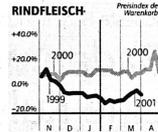
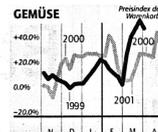
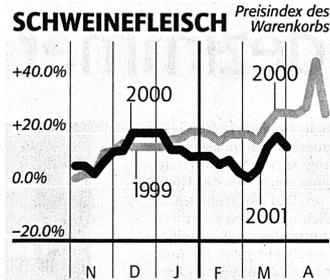
zum Storch, Zürich. Neu im Guide 2001 figurieren: Gasthof Neubad, Binningen; Hotel-Restaurant Saluver, Celerina; Landgasthof Aachbruggli, Erlen; Hotel Engel, Frick; Restaurant Züttel, Gerolfingen; Gasthof Brücke, Haggen; Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen; Hotel Metropol/Ristorante Bellini, Interlaken; Restaurant Sternen-Fischerstube, Lohn-Ammannsegg; Gasthof Adler, Mammern; Restaurant

Müli, Mülligen; Hotel Haus Homann, Samnaun; Gasthaus Paradies, Schlatt; Hotel-Restaurant Bellevue, Spiez; Restaurant Bahnhof, Steffisburg-Station; Gasthaus Krone, Weil-Märkt/D; Landgasthof Schlüssel, Willerszell; Panoramarestaurant Zurzach.

DST  
 Bezug: Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Postfach 879, 3000 Bern 9, Tel. 031 305 50 23, Fax 031 305 50 24, E-Mail: goldfisch@bluewin.ch

**PRODINDEX 2. 4. BIS 7. 4. 2001**

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega


**BIOFLEISCH / Kritik am Marktverhalten**

## Anteil nur rund zwei Prozent

Der Markt für Biofleisch spielt nach Ansicht der Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen (Biosuisse) nicht richtig. Heute beträgt der Biofleisch-Anteil im Markt rund zwei Prozent. Dies ist laut Biosuisse viel zu wenig, besonders vor dem Hintergrund der allgemeinen Fleisch- und BSE-Krise. Noch gelangten zu viele Tiere aus dem Biostall in Nicht-Bio-Kanäle. Dies sei für Biobauern nicht interessant. Trotz markanter Mehrleistung für die biologische Fütterung, für besonders argerechte Haltung und für den Umweltschutz müssten sie das biologische Tier (vor allem Schweine) zum Preis eines konventionellen verkaufen. Biofleisch müsse jetzt mit vereinten Anstrengungen von Grossverteilern, Handel, Metzgern und Biobauern aus der Nische geholt werden. Denn Biofleisch habe dank dem biologischen Futter, dank der tiergerechten Haltung und dank der Produktion in natürlichen Kreisläufen eine grosse Zukunft.

Besonders für Rindfleisch hat Biosuisse ein ehrgeiziges Ziel. Bis ins Jahr 2005 soll der Anteil von Bio-Rindfleisch am gesamten schweizerischen Rindfleischmarkt auf 10 Prozent und dann möglichst rasch auf 20 Prozent erhöht werden. DST

### KURZ UND BÜNDIG

**Hero beklagt Gewinnbruch.** Der Nahrungsmittelkonzern Hero hat im Geschäftsjahr 2000 einen Rückgang des Reingewinns um 42 Prozent auf 35 Mio. Franken hinnehmen müssen. Der Umsatz stieg im Berichtsjahr um 8,4 Prozent auf 1,144 Mia. Franken. Den Aktionären soll eine unveränderte Dividende von 4,75 Franken pro Aktie ausgeschüttet werden. sda/DST

**Flughafen-Restaurant AG mit Fokus auf Schweizer Markt.** Die zur italienischen Autogrill SpA gehörende Passaggio und die zur SAirGroup AG gehörende Gourmet Nova haben die Eckpfeiler für die Strategie der Flughafen-Restaurant AG festgelegt. Der Fokus solle weiter auf dem Schweizer Markt und der Stärkung des Standort Zürich liegen. Franz Holzschuh, bisheriger CEO der Flughafen-Restaurant AG, hat die Gesellschaft per Ende März verlassen. Als Nachfolger wird der bisherige COO Daniel Böhny vorgeschlagen. sda/DST

**Mövenpick mit neuem Foods-Chef.** Guido Egli (49) heisst der neue CEO Mövenpick Fine Foods. Er wird die operative Verantwortung für den Bereich, den Mövenpick-CEO Bruno H. Schöpfer während eines Jahres interimistisch leitete, am 1. Juli übernehmen. Guido Egli hatte seit 1977 verschiedene Führungsfunktionen bei namhaften Nahrungsmittel- und Getränkeunternehmen (u.a. Emmi und Hero) inne. DST

**MEDELSERHÜTTE / Wie steigert ein Hotelier auf 2524 Metern innerhalb von vier Jahren die Übernachtungszahlen seines Hauses um 40 Prozent? Mit frischem Apfelstrudel und Freundlichkeit. ASTRID SCHOLTZ**

# Die «Desserthütte» auf Erfolgskurs

Bei klarer Sicht kann man von der Medelserhütte aus den Mönch und das Finsteraarhorn, den Galenstock und das Sustenhorn bewundern. Wer die Camona da Medel besuchen will, muss sich diese Aussicht allerdings verdienen: Die SAC-Hütte liegt nämlich 2524 Meter über Meer, und keine Sesselbahn, kein Skilift und keine Strasse führt auf die Fuorcla da Lavaz. Im Sommer dauert der Aufstieg von Curaglia aus etwa dreieinhalb, im Winter etwa vier Stunden.

Die Hütte lockt nicht nur immer mehr Tagestouristen an, auch die Übernachtungszahlen sind seit dem Amtsantritt von Hütten-Paar Daniela und Michael Berther im Herbst 1995 kontinuierlich gestiegen. In den ersten vier Jahren konnten die beiden 40 Prozent mehr Übernachtungen verbuchen, im Winter in den ersten fünf Jahren sogar 50 Prozent. Weshalb?

### DESSERTBUFFET FÜR BERGWANDERER

Mit viel Engagement haben Daniela und Michael die Medelserhütte zu einem beliebten Ort für Bergwanderer, Skitourenfahrerinnen und Alpinisten gemacht. Am bekanntesten wurde die SAC-Hütte wohl durch Michis Backkünste. Der gelernte Bäcker-Konditor zaubert in luftiger Höhe frischen Apfelstrudel mit Vanillesauce, Schoggitörtli, Fruchtkuchen, Bündner Nusstorte und andere Leckereien auf den Hüttenstisch, manchmal auch gleich ein ganzes Dessertbuffet. Nicht umsonst trägt die Hütte den Übernamen «Desserthütte».

Michael und seine Frau scheuen sich nicht davor, dafür dreimal die Woche nach Curaglia hinabzusteigen, um frische Zutaten einzukaufen. In der Medelserhütte gibt es ausserdem jeden Tag frisches, selbst gebackenes Brot und frisches Salat – ein Luxus, den sich die Gäste gern gefallen lassen. Auch bei den Getränken haben sich Berthers etwas einfallen lassen: Mineralwasser und Bier werden offen ausgeschrieben, – das schont die Umwelt und den Geldbeutel. So kosten drei Deziliter Rivella nur drei Franken.

### FLAUSCHIGE DUVETS STALT WOLLECKEN

Nicht nur kulinarisch werden die Gäste verwöhnt. Die Medelserhütte bietet seit kurzem noch einen ganz anderen, für SAC-Hütten ungewöhnlichen Luxus an: Ausser im Winter schlafen die Hüttenbesucher anstatt unter kratzigen Wollecken in flauschigen Duvets. Doch bereits ohne Duvets war das Interesse an der Hütte gross. Michael hatte unter Anleitung eines Bergführers einen Klettergarten eingerichtet. Die Kletterrouten eignen sich vor allem für Kinder und Anfänger, was die Hütte für Kletterlager attraktiv macht. Auch am Weg, der über die Fuorcla Sura da Lavaz führt, hat Michael mit Helfern Hand angelegt: Der Weg ist nun von der Hütte bis zum Greinapass durchwegs markiert, so


**MICHAEL BERTHER**

Der ideenreiche Hüttenwart und gelernte Bäcker-Konditor präsentiert seinen «luftigen» Apfelkuchen.

dass die Wanderer auf dieser Route bei Nebel keine Verirrungen mehr zu fürchten brauchen.

### VOR ALLEM MUND-ZU-MUND-PROPAGANDA

Die beste Werbung für die Medelserhütte war bis jetzt die Mund-zu-Mund-Propaganda. «Die Gäste erzählen von ihren Erlebnissen in unserer Hütte und bringen uns so wieder neue Gäste», erklärt Michael den Erfolg. In

den Verkehrsvereinen der Region legen sie ausserdem Prospekte auf und vor zwei Jahren richteten sie als Erste in der Schweiz unter eigenem Namen eine Homepage mit der Möglichkeit von Online-Buchung ein.

Die Homepage sei allerdings noch nicht so bekannt, sagt Michael. Selbst die Medien interessierten sich für das ideenreiche Hütten-Paar, sogar in der Konsumentensendung «Espresso» auf Schweizer Radio DRS wurden die Leistungen der beiden gelobt.

Wenn der Nebel über den verschneiten Gipfeln hängt und ein bissiger Wind über die Fuorcla da Lavaz fegt, weder an Auf- noch an Abstieg zu denken ist, dann nützt der beste Apfelstrudel nichts, wenn er von einem griesgrämigen Hüttenwart serviert wird. So ist Freundlichkeit und Herzlichkeit wohl die einträglichste Investition, die Berthers tätigen – eine Investition, die erst noch nichts kostet. Da wünscht sich in der Medelserhütte nach ein paar gemütlichen Stunden manch einer, dass das Wetter doch noch ein bisschen schlecht bleiben möge.

## Im Sommer wie im Winter begehrt

Die Medelserhütte bietet 50 Plätze an, 10 davon im Winterraum. Letztes Jahr suchten 2300 Gäste die SAC-Hütte auf. Mehr dürfen es laut Michael Berther aus Platzgründen nicht mehr sein, sein Ziel ist es nun, die Gästezahl zu halten. Die Auslastung im Sommer liegt knapp über derjenigen im Winter. Die meisten Besucher sind Schweizer, etwa 25 Prozent Deutsche. Vor allem Familien schätzen das Angebot auf der Fuorcla da Lavaz. Der Grossteil der Wanderer und Skitourenfahrer besucht die Greina-Hochebene. SAC-Hüttenwarte führen ihre Hütte in Eigenregie. Sie be-

zahlen keinen Mietzins, gaben bis anhin aber die Einnahmen der Übernachtungen dem SAC, dem Schweizerischen Alpenclub, ab. Berthers Lohn stammt aus den Einnahmen, die sie mit dem Essen und den Getränken erwirtschaften. Ein exklusives Angebot lohnt sich für die Hüttenwarte also. In Zukunft möchte der SAC allerdings nicht mehr die Gelder aus den Übernachtungen, sondern zehn Prozent des Gesamtumsatzes in seine Kasse. Innovative Hüttenwarte würden so ihre weniger ideenreichen Kollegen subventionieren. AS

Reklame

zum Thema Geld sparen:

[www.serviette.ch](http://www.serviette.ch)


Ein Mausklick zum Müsesparen.

**ANDREAS DORNBRACHT /** Der Geschäftsführer von «Dornbracht Iserlohn» über neueste Badetrends

## Baden wird eine Kultur

INTERVIEW: LORE KELLY

■ Welche Herausforderungen sehen Sie für Ihre Produkte in der Zukunft?

Designprodukte, Designikonen, Designserien und Designerbäder spielen bei der Gestaltung von Bädern eine besondere Rolle. Immer aktueller wird hier auch die Hotelbranche.



Andreas Dornbracht

■ Stimmt es, dass heute eine rein ästhetische Badgestaltung als Kaufanreiz nicht mehr ausreicht?

Der Konsument orientiert sich seit einigen Jahren nicht mehr an der vordergründigen Ästhetik, sondern am Nutzen der Produkte. Wobei dieser Nutzen nicht im Sinne von Funktion wie Haltbarkeit und Ergonomie rational zu verstehen ist. Für eine bestimmte Käuferschicht hatte das Designobjekt eine Status-Funktion übernommen. Heute ist es eher die Gesamtkomposition z.B. einer Kleidung, die den Status beschreibt.

■ Welche Konsequenzen ziehen Sie aus dieser Entwicklung?

Unsere kulturelle Kompetenz muss sich noch stärker herauskristalisieren. Denn zur ästhetischen Kompetenz haben bereits Architekten, Designer und Innenarchitekten beigetragen. Die Badkultur muss zum Mittelpunkt unserer Bemühungen um Kunden werden.

■ Sie legen sehr viel Wert auf die Badkultur der Vergangenheit. Was ist von dieser Badkultur heute noch geblieben?

Im öffentlichen Bereich bieten sich nur noch wenige Gelegenheiten, den alten Mythos dieser Badkultur wieder aufleben zu lassen oder neu zu kreieren. Wir wollen daher bei der Gestaltung von Hotelbädern, und Privatbädern im Wohnbereich, wieder diese vergangene Badkultur berücksichtigen.

■ Sie sagten einmal, Waschen und Baden sei ein Ritual.

Waschen, und damit das Baden als Ritual, gewinnt an Bedeutung. Weniger das «Design-Bad» als das «Wohlfühl-Bad» wird im Mittelpunkt des Interesses der Hoteliers stehen. Trends wie Wellness, Fitness, Body-Care, Relaxation und Beauty spielen für Produkt und Umweltdesign eine entscheidende Rolle und es gilt, diese Trends auch in der Badgestaltung zu thematisieren.

■ Wie wird sich das Hotelbad in Zukunft verändern?

Wellness- und Fitness-Bedürfnisse privat und nicht mit anderen Hotelgästen befriedigen zu müssen, wird ein besonderes Anliegen der Hotelgäste werden. Die Sanitärbranche bietet schon heute eine umfassende Auswahl an Produkten an, um diesem Trend zu entsprechen.

**HOTELBÄDER /** Vorbei sind die Zeiten, als das Badezimmer im Hotel nur zum Zähneputzen diente. Heute entstehen aus den nüchternen Nasszellen sinnliche Lebensräume. LORE KELLY

## Badezimmer als Wellness-Zentrum

Badezimmer in Hotels fristeten lange Zeit ein Mauerblümchendasein, was die Gestaltung betrifft. Sanitärhersteller wie Designer erachteten das Thema Gestaltung im Bad als Nebensache. Erst allmählich entdecken auch weltbekannte Entwerfer von Philippe Starck über Michael Graves bis Antonio Citterio das Badezimmer als Kreativitätsfeld. Das Bad hat sich zur Wohlfühl-Entwickelung entwickelt. Nur wenige Orte in einem Hotel laden so zur Beschäftigung mit sich selbst ein wie das Badezimmer. Hier erschaffen wir uns morgens neu und versuchen abends abzuschalten. Das moderne Hotel-Badezimmer versteht sich als Wellness-Zentrum.

Fotos: zsg



### WOHLFÜHLOSE IM ZIMMER

Das Badezimmer soll den Gast einladen, sich mit sich selber zu beschäftigen und ausgiebig der Badelust zu frönen.

### LUSTVOLLES BADEN WIE IM ALTEN ROM

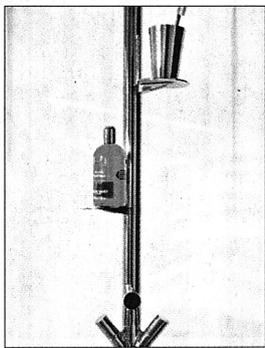
Was Badelust bedeutet und wie man sie auslebt, haben die Römer und Griechen vorgemacht. Wasserspeier waren als Duschen eingebaut, warmes Wasser gab es im Überfluss und zur Körperpflege schloss man sich nicht ins stille Kämmerlein ein. Heute verschmelzen Hotelzimmer und Bad auch wieder öfters, so dass die Intimsphäre fällt. Transparente, leichtgleitende Schiebetüren werden eingebaut, um Blickkontakte zu schaffen. Die freistehende Badewanne im Schlafraum erhält dieselbe Wertigkeit wie das Bett. Sogar Saunen halten, vor allem in Luxushotels, Einzug in die Hotelzimmer. Entertainment wird gross geschrieben. Radio und Fernsehen werden unauffällig in die Bade-Erlebnisswelten eingebaut.

Seit der Wunsch nach ganzheitlicher Wellness immer mehr die körperdominierte Fitness-Euphorie ablöst, wird das Bad beinahe noch einmal er-

funden – als Ort der Innenschau, der Balance und der Beschäftigung mit sich selbst. Wellness bringt deshalb vor allem viel Technik, wie beispielsweise Sprudel- und Massagewannen ins Bad. Das Waschbecken oder die freistehende Wanne werden als Insel inszeniert, möglichst mit Anklängen an archaische Grundformen wie man sie bei Thermen und Taufbecken, Brunnen und Trögen findet.

### DESIGNERENTWÜRFE FÜR BAD-AUSSTATTUNGEN

Die Geschäftsleitungen des Keramik- und Möbelherstellers Duravit, des Dusch- und Badewannenunternehmens Hoesch, der Armaturenfirma Axor sowie der französische Designer Philippe Starck haben sich zwecks eines grossen Wurfs zusammengesetzt. Entstanden ist eine Badezimmerausstattung in Weiss und Holz, die an altes Waschküchen-Mobiliar erinnert. Beim Lavabo ist Starck von der Form der alten Waschschüssel ausgegangen. Auf einer schlanken Halbsäule, die gleichzeitig Zu- und Ablaufrohre verdeckt, schwebt ein kreisrundes Becken. Holz erhält durch die modernen Versiegelungstechniken einen grösseren Stellenwert für Waschtische und Wandverkleidungen.



Edelstahl ist immer häufiger in Hotelbädern zu finden: Er überzeugt durch Robustheit, Hygienefreundlichkeit und Pflegeleichtigkeit.

Weitere Links: [www.sadorex.ch](http://www.sadorex.ch) (Produkte von Dornbracht, Keramik, Marmor-Schubert), [www.laufen.ch](http://www.laufen.ch), [www.hoesch-ag.ch](http://www.hoesch-ag.ch), [www.amettier.ch/links.htm](http://www.amettier.ch/links.htm)



### OFFENE BADELUST

Sich im Bad einschliessen ist in Zukunft out. Transparente Schiebetüren gewähren Blickkontakte in den Schlafraum.

## Traumbäder für wenig Geld

Nicht jeder Hotelier hat die finanziellen und räumlichen Reserven, um das Hotel grosszügig mit Bädern auszustatten. Intelligenter geplant und eingerichtet, lässt sich aber auch aus begrenzten Möglichkeiten und unspannenden Grundrissen etwas Sinnvolles und Schönes machen. Für kleine Bäder stehen spezielle Programme zur Verfügung, bei denen im Baukastenprinzip die Möbel und die sanitären Anlagen den örtlichen Gegebenheiten optimal angepasst werden. Mit vielfältigen Einbau- und Platzierungsvarianten ist es möglich, auch auf einer Fläche von nur 3,5 bis 5 Quadratmeter kleine Traumbäder zu verwirklichen. Um das Bad nach Mass zu fertigen, braucht es den Fachmann und den Planer. Die Sanitärbranche hat technische Verfahren entwickelt, die einen Umbau in kurzer Zeit ermöglichen und die «Baustellen-Belastung» der Gäste auf ein Minimum beschränken. Dazu verhelfen so ge-

nannte Vorwandssysteme, mit denen der Badezimmerplanung keine Grenzen mehr gesetzt sind. Bisher wurden die Zu- und Ableitungen in den Raumwänden geführt, entsprechend mussten die sanitären Apparate an die vorhandenen Wände montiert werden. Mit den neuen Systemen ist es möglich, im Trockenbau auf einfachste Weise Raumteiler und Zwischenwände zu erstellen.

Besonders viel Liebe zum Detail und praktische Raffinesse zeigen die neuen Badezimmeraccessoires. Die Stilwelt der Badezimmer-Kollektionen ist breit gefächert. Sie reicht vom klaren, minimalistischen Formen- und Materialrepertoire bis hin zur opulenten Welt, die mit Sinnlichkeit und Raffinesse, edlen Materialien und Formen bezaubert. Bei der Badezimmer-Einrichtung spielen emotionale und sinnliche Qualität sowie die Auswahl der Oberflächen, Farben und Formen eine besondere Rolle.

LK



### WASCHSCHÜSSEL ALS INSEL

Die neuen Formen der Designer lehnen sich an archaische Grundformen an.

**BORDEAUX 2000** / Die Preise für die 2000er Bordeaux stehen noch nicht fest. Klar ist nur, dass die Qualität enorm hoch ist und dass die Zahl 2000 den Weinen ein mystisches Flair verleiht. Experten raten daher, so früh wie möglich einzukaufen. **CHANDRA KURT**

## Topjahrgang – früher Kauf lohnt sich

Alain Raynaud, Direktor der Union des Grands Crus de Bordeaux, ist davon überzeugt, dass in Zukunft weniger, dafür qualitativ bessere Weine getrunken werden. «Der Trend geht klar Richtung Qualität. Das freut mich besonders, nachdem ich weiss, wie hervorragend der 2000er Jahrgang gelungen ist.» Verständlich, denn für manchen Weinproduzenten ist die Ernte 2000 mit derjenigen von 1982 oder 1990 zu vergleichen. Sicherlich ist sie die beste des letzten Jahrzehnts. Was die Preise anbelangt, schweigen sich die Château-Besitzer und die Négociants noch um die Wette. Übereinstimmung herrscht lediglich darüber, dass die Weine nach dem Subskriptionsangebot rapide teurer werden.

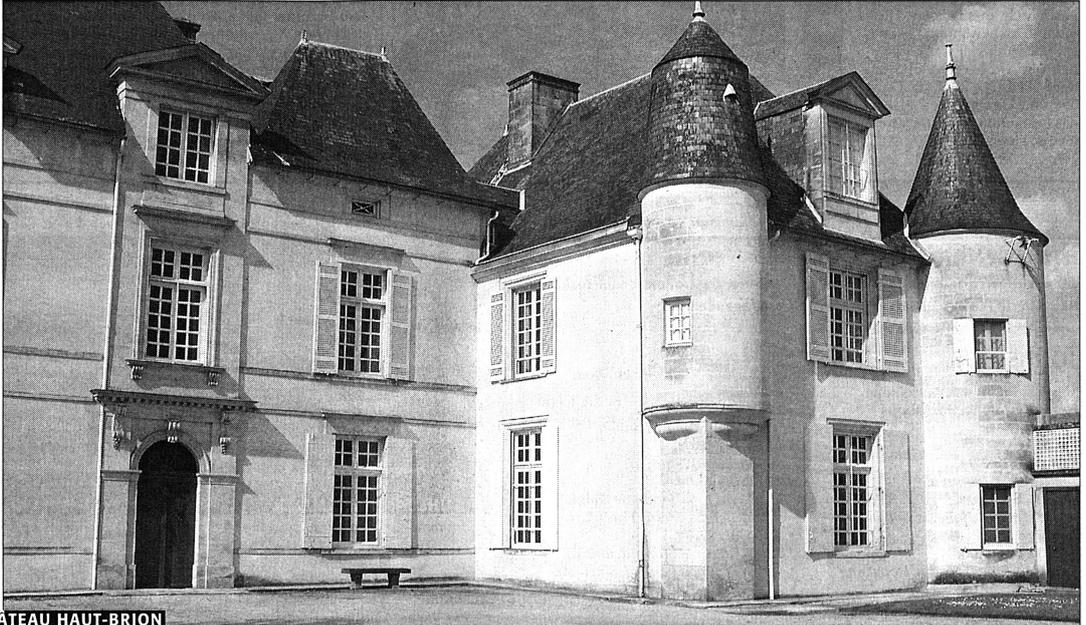
### GRAND CRUS: TROTZ HOHEN PREISEN GEFRAGT

Diese Entwicklung ist ja nicht neu, sondern wiederholt sich seit einigen Jahren. Als Folge davon haben bereits zahlreiche europäische Stammkunden dem Bordelaiser Rebsaft den Rücken gekehrt, und sich mit Weinen der Neuen Welt eingedeckt. Eine Einbusse, die im Bordeaux zwar wahrgenommen worden ist, wobei sie aber vor allem die weniger bekannten Häuser betrifft.

Keine Probleme mit dem Absatz haben nach wie vor die Weine der Grand-Crus-Appellationen. Besonders darum nicht, weil der amerikanische Markt – dank dem starken Dollarkurs – alles einkauft, was er nur bekommen kann, Börsentief hin oder her. Hinzu kommt der unwahrscheinliche Erfolg, den die Grand-Crus-Bordeaux zurzeit an internationalen Auktionen erleben. Auktionshäuser wie Sotheby's und Christie's freuen sich über ein Spitzenenergebnis nach dem anderen.

Bordeaux besitzt etwas über 110 000 Hektaren AOC-Anbaufläche und ist somit Frankreichs grösstes Gebiet für Spitzenweine. Seine Fläche ist doppelt so gross wie die des Côtes-du-Rhône-Gebietes und fünfmal so gross wie die des Beaujolais. Es ist aber nicht seine Grösse, die dieses Gebiet zur weltweit prägendsten Weinregion macht, sondern die Qualität der Grand-Cru-Appellationen. Sie gilt als Messlatte für Weinproduzenten aus aller Welt. Bei der Verkostung der 2000er

Foto: zsg



**CHÂTEAU HAUT-BRION**

Der rote Haut-Brion zählt zu den grossartigsten Weinen, die in Bordeaux erzeugt werden.

Grand Crus ist jedoch neben der homogenen Spitzenqualität ein weiterer Faktor aufgefallen.

### BORDEAUX LERNT VON DER NEUEN WELT

Die Weine präsentierten sich geschliffener, als in der Vergangenheit. Das machte sie charmanter und zugänglicher, und es scheint, dass für einmal nicht die Neue Welt versucht, Bordeaux zu kopieren, sondern Bordeaux von den Winzern der Neuen Welt gelernt hat, Weine zu vinifizieren, die bereits in jungen Jahren charmant sein können, ohne dass sie dabei ihr Alterungspotenzial verlieren müssen. Denn wie die 2000er der Neuen Welt altern, steht noch offen. Die Grand Crus aus dem Bordeaux haben auf jeden Fall noch eine lange und glorreiche Zukunft vor sich.

### Fassproben Château Haut-Brion 2000

Die Htr hatte in Bordeaux Gelegenheit, die Fassproben des 2000er Château Haut-Brion zu verkosten. Ein Schnäppchen dürfte dabei der Zweitwein Château Bahans Haut-Brion sein, der rund fünfmal günstiger ist als sein grosser Bruder.

• **Château La Mission Haut-Brion 2000:** Charakter: Dichtes Purpurrot. In der Nase fett und voller süsser Amarenakirschen. Im Gaumen stoffig, wie das Fruchtfleisch von schwarzen Kirschen, mit einer pfeffrigen Würznote überdeckt. Dicht und komplex im Abgang. Schokolade und Kaffee. Extrem konzentriert.

• **Château Bahans Haut-Brion 2000, 2ème Vin du Château:** Charakter: Dichtes Purpurrot. Frische Frucht in der Nase und etwas Lakritze. Im Gaumen eine leichte Explosion von dunklen

Beeren. Tannine wirken weich und fühlen sich in der dichten Fruchtnote unheimlich wohl. Sattes, konzentriertes Finale voller Kaffee-, Leder- und Cassisaromen. Extrem geschliffen für sein Alter.

• **Château La Tour Haut-Brion 2000, Cru Classé:** Charakter: Dichtes Purpurrot. In der Nase grüne Aromen und viel schwarze Beeren. Im Gaumen entdeckt man noch dezente Röstaromen, die etwas über die fleischigen Cassisaromen lappen. Stoffiges, fettes Finale mit herben Tanninen. Unheimlich konzentriert und viel versprechend.

• **Château La Mission Haut-Brion, Cru Classé:** Charakter: Fast schwarz, wie Tinte. In der Nase noch verschlossen, aber eine dichte Fruchtaroma verbirgt sich dahinter. Im Gaumen ebenfalls verschlossen mit vordegrün-

digen Gerbstoffen. Viel Stoff und Kraft, fast undurchdringlich. Man kann es im Moment noch nicht mit ihm aufnehmen. Im Finale streng und voller Röstaromen. Trockenheit und dichte schwarze Frucht geben sich die Hand. Wirkt eher streng als fruchtig.

• **Château Haut-Brion, 1er Cru Classé:** Charakter: Schwarz wie Tinte. Verschlüsselter Auftakt mit Pflaumen- und Veilchenaromen. Im Gaumen offener als La Mission. Sein Schmelz ist weicher und seine Tannine sind besser eingebaut. Wirkt elegant und komplex. Viel schwarze Beeren und Schokolade, sowie Lakritze und Kaffee. Ein enorm potenter Wein, der sogar noch mehr Tannine ertragen würde. Röstaromatik ist vordergründig, wobei wunderbar in der Fruchtkonzentration eingebaut. Ein grosser Wein. **CHK**

**KALIFORNIEN** / Das Spitzengut Merryvale organisierte diesen Monat in Zürich eine gewagte und spannende Degustation. Acht kalifornische Top-Cabernets des Jahrgangs 97 wurden blind verkostet. Darunter auch die eigene Abfüllung. **CHANDRA KURT**

## Spitzen-Cabernets Jahrgang 1997 im Test

Eins vorweg: Auf den letzten Platz fiel der 97er «Dominus», einer der teuersten und gesuchtesten Weine Kaliforniens. Der Grund mag darin liegen, dass sein Geschmack im Vergleich zu den anderen 97ern am eigenständigsten war. Der Wein, der in der Schweiz knapp 200 Franken kostet, erinnerte mehr an einen reifen Bordeaux, als an einen typischen Kalifornier. Dieses Ergebnis schockte «Dominus»-Importeur René Gabriel von den Caves Mövenpick wenig. So meinte er erleichtert: «Ich habe meinen Stock komplett ausverkauft. Zahlreiche Flaschen gingen übrigens in die Gastronomie, zumal es sich immer gut macht, einen «Dominus» auf der Weinstliste aufzuführen zu können.»

Zur Verteidigung des schlechten «Dominus»-Resultates muss allerdings gesagt werden, dass dieser Wein ganz im Stil eines Bordeaux vinifiziert wird und daher anders daherkommen muss als typische Kalifornier.

Ins Mittelfeld, genauer gesagt auf Platz fünf landete Mondavis Topshot

«Opus One». Ein Wein, der sich absolut sortentypisch präsentierte und in den Aromen viel Lakritze, schwarze Beeren und Leder aufwies. Allerdings zeigten sich seine Tannine noch sehr trocken, so dass sich der Gaumen ganz pelzig anfühlte. Also unbedingt noch etwas im Keller lagern.

Das Rennen machte der 97er «Insignia» von Joseph Phelps. Ein Wein, der in den USA rund 120 Dollar kostet und in der Schweiz von Martell St. Gallen vertrieben wird. Er überzeugte durch seine Eleganz, die trotz der dichten Cassisfrucht und der pfeffrigen Würzaromatik nicht aus dem Lot gerissen wurde. Man hatte das Gefühl, einen absolut ausbalancierten Kalifornier mit europäischer Struktur zu geniessen. Sein langes Finale vereinte Aromen von gekochten Pflaumen, Lakritze, Kaffeebohnen und schwarzer Schokolade.

Platz zwei belegte der «Cardinale», der in seiner Art sehr dem Erstplatzierten glich, jedoch weniger geschliffen daherkam. Ein, zwei Jahre mehr im

Keller, und er ist in seiner Höchstform vorführbereit. Auch der «Cardinale» geizte nicht mit Lakritze-, Cassis-, Kaffee- und Lederaromen. Er präsentierte

sich so fett und üppig wie eine saftige Lammkeule. Platz drei dann für den «Profile» von Merryvale. Ebenfalls ein üppiger, gut bestückter Cabernet, der

elegant und selbstsicher daherkam. Im Gaumen unheimlich dicht und würzig, wobei eine süsse Schokolade- und Tabaknote zuerst aufgefallen ist.

Foto: zsg



**MERRYVALE**

Das kalifornische Weingut erzeugt Spitzenweine.

### WINESPECTATOR: EINER DER BESTEN JAHRGÄNGE

Insgesamt wurden weltweit 13 solcher Vergleichsdegustationen organisiert, wobei überall die Fachpresse sowie einige Vertreter des Weinhandels eingeladen wurden. Obwohl die gleichen Weine die ersten drei Ränge belegten, verhielt sich ihre Reihenfolge etwas anders. Auf Platz eins landete der «Merryvale», vor dem «Insignia» und dem «Cardinale».

Laut dem amerikanischen Fachmagazin «Winespectator» gilt der 97er Jahrgang bei den Cabernet-Sauvignon-Weinen als der beste Jahrgang, den sie je produziert haben. Es lohnt sich daher noch dazuzukaufen – zum Beispiel an Auktionen, oder den bestehenden Vorrat gut zu hüten. Denn trinkreif sind die 97er erst in ein paar Jahren.

## ERÖFFNUNG / Australian Café und Bar «Red Ocre Grill» in Uster «Down under» gastronomisch

Nach erfolgreicher Einführung der beiden «Outback-Lodge»-Betriebe in Zürich und Winterthur eröffnet die Outback Company AG bereits das dritte australisch thematisierte Restaurant. Im bewährten kolonialen Stil – mit viel warmen Farben und Holz – folgt nun das neue «Red Ocre Grill» in Uster: Bar und Lounge mit 70 sowie das Restaurant mit 110 Plätzen, die um einen langen, 20-plätzigem Tisch gruppiert sind. *MJP*



## Abschiedsfest für «Bistecca fiorentina»

**Panzano in Chianti.** Verbot wegen BSE-Gefahr: Im EU-Raum dürfen T-Bone-Steaks ab sofort nicht mehr verkauft werden. Darunter fällt auch die in gleicher Art zugeschnittene toskanische Spezialität, die «Bistecca fiorentina». Mit einem Fest nahmen in Panzano kürzlich Hunderte von Steakliebhabern Abschied: Eine Bistecca wurde in einem Sarg durch den Ort getragen. *r/CM*

## 100 farbige grosse Fische in Murten

**Kunstaussstellung.** Vom 6. Mai bis 27. Oktober 2001 findet in Murten die Ausstellung «Murrer-Fisch» statt. Rund 100 Fische mit einer Länge von zwei Metern, die von Künstlern, Schulen oder Geschäften gestaltet wurden, werden während sechs Monaten an verschiedenen Standorten in und um Murten platziert. Am ersten Tag der Ausstellung wird eine Jury die schönsten Fische prämiieren. *DST*

## ZITAT DER WOCHE

**«Der Tourismus hat bis heute die Entvölkerung der Alpentäler verhindert.»**

Wilhelm Schnyder, Vorsteher des Finanz- und Wirtschaftsdepartements des Kantons Wallis, in unserem Artikel auf Seite 1 zum Mehrwertsteuerersatz der Hotellerie.

## HTR-AGENDA

der wichtigsten Termine in Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Technik  
NEU AUF INTERNET UNTER <http://www.htr.ch/agenda.htm>

### Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops  
Foires, réunions, workshops

- 2001**
- 24.04. bis 27.04. Enter 2001, Montréal
  - 02.05. bis 04.05. Deutscher Multimedia Kongress, Stuttgart
  - 08.05. bis 10.05. Fortune Global Forum, Hongkong
  - 29.05. bis 31.05. EIBTM, Kongresse, Incentive- und Geschäftsreisen, Genf
  - 20.08. bis 22.08. RDA Workshop, Internationale Bustouristikmesse, Köln
  - 09.11. bis 13.11. Expo Tour, Internationale Tourismusausstellung, Mailand
  - 12.11. bis 15.11. WTM, Weltreisemarkt, London
  - 17.11. bis 18.11. Reisen & Freizeit, Int. Messe für Touristik/Urlaub/Caravan, Friedrichshafen

### Generalversammlungen

- Assemblées générales
- 2001**
- 17.05. bis 19.05. Refresher und GV Tourex, Wildhaus

### Aus- und Weiterbildung

- Formation
- 2001**
- 31.10. bis 02.11. VSTD-Managementseminar, Zurich
- Weitere Informationen über die Tourismusseminare der HFT-Luzern unter Tel: 041 228 41 41

### Hotellerie, Gastronomie, Technik

Messen, Tagungen, Workshops  
Foires, réunions, workshops

- 2001**
- 01.04. bis 05.04. Saudi Food/Hotel/Clean, International Food, Equipment, Catering, Riyadh
  - 05.04. bis 09.04. Vinitaly, Internationale Ausstellung für Weine und Spirituosen, Verona

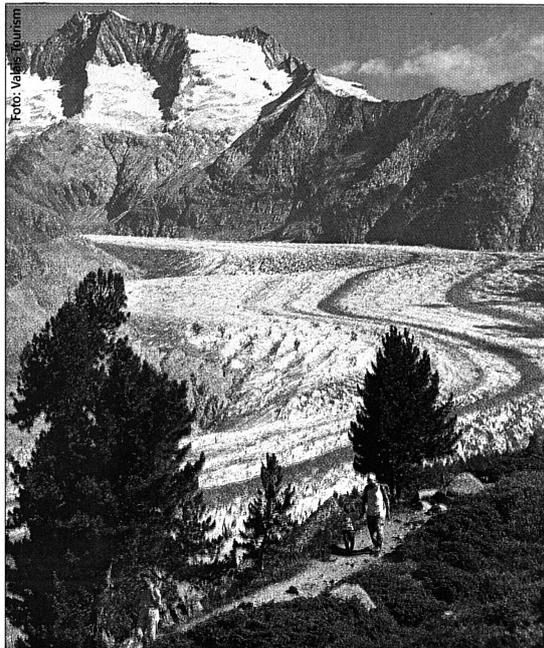
- 09.04. bis 11.04. Bar Culture + Spring Pub Show, London
- 22.04. bis 24.04. Wine & Spirits Fair, London
- 21.04. bis 25.04. Südback 2001, Stuttgart
- 22.04. bis 25.04. Lightstyle, Internationale Wohnraumleuchten-Messe, Frankfurt
- 22.04. bis 27.04. World Gourmet Summit, anlässlich Singapore Food Festival, Singapur
- 24.04. bis 26.04. HOSTEC, Hospitality, Tourism, Foodservice, Leisure & Retail, London
- 23.04. bis 28.04. Hannovermesse 2001 / Gebäudetechnik, Hannover
- 06.05. bis 09.05. Hoga, Fachmesse Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Nürnberg
- 08.05. bis 11.05. Hofex, Hongkong
- 19.05. bis 22.05. NRA Restaurant-, Hotel-Motel-Show, Chicago
- 19.05. bis 24.05. FFA / IFFA Delicat, Int. Fleischwirtschaftliche Fachmesse, Frankfurt
- 14.06. bis 17.06. Seafood China Expo, Dalian (CN)
- 17.06. bis 19.06. European Ethnic Food, Birmingham
- 17.06. bis 21.06. Vinexpo, Weltmesse des Weins und der Spirituosen, Bordeaux
- 24.08. bis 28.08. Tendence, Internationale Messe – Tavola & Cucina, Frankfurt/Main

### Ausbildung

- Formation
- 2001**
- März / April Berufsprüfung Restaurationsleiterin, H & G f. Weggis
  - März + Juli Berufsprüfung Gastronomieköch/köchin, H & G f. Weggis
  - April Berufsprüfung Hotelsempfangs- u. -administrationsleiterin, H & G Weggis (H & G Weggis = Hotel & Gastro Formation)

Weitere Informationen zu Workshops: SHV/Weiterbildung, Tel.: 031 370 41 11 oder im Internet unter: [www.weiterbildung-shv.ch](http://www.weiterbildung-shv.ch)

sämtliche Angaben ohne Gewähr



**Welt-Naturerbe?** Das Gebiet Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn hat gute Chancen, im Dezember von der Unesco zum ersten Welt-Naturerbe-Gebiet der Alpen erkoren zu werden. Die Schönheit, die geologisch-glaziologische Bedeutung und der ökologische Wert des Gebietes mit dem längsten Gletscher Europas seien unbestritten, meinten die beiden Unesco-Experten, der Brite Martin Price und der Kanadier Jim Thorsell. Was es allerdings noch brauche, sei ein «Managementplan», aus dem hervorgehe, wie das Unesco-Naturerbe dereinst gemangt werde. *TRU*

## H&G 3/2001 / Mitarbeiterführung

### Voller Motivation

Es gibt leistungsabhängige Lohnsysteme; praktiziert werden Modelle der Er-



folgsbeteiligung. Die Palette der Möglichkeiten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu Höchstleistungen zu er-

muntern, ist gross. Indes, welches System die beste Wirkung zeitigt, darüber scheiden sich die Geister. H&G zeigt Beispiele auf und erläutert Vor- und Nachteile.

Vorgestellt wird in der aktuellen H&G-Ausgabe auch der neueste Coup aus dem Hause Disney. 1,5 Milliarden Dollar investierte Donalds Elternhaus in einen Themenpark bei Los Angeles. Weitere spannende Themen: Alles über einen aktiven Kaiser aus Gstaad, alles über Genossenschaftsbeizen, alles über E-Tourismus. *stes*

Eine Gratisprobenummer oder ein Kennenlern-Abo erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)

## GLOSE

### In Zeiten der Triebe

HANSPETER GSELL

Wenn der Frühling ins Land zieht, verlieren manche Menschen bekanntlich jede Scheu und alle Hemmungen. Psychiater diagnostizieren akuten Realitätsverlust und manchmal auch schieren Wahnsinn. Aus blässen Prokuristen werden über



Nacht Lüstlinge, pummelige Pomeranzen lustwandeln geistig Männer mordend in der Frühlingssonne. Der Frühling erwacht protuberant, die Sinne explodieren und in Basel gibt's die ersten Elsässer Spargeln aus Spanien.

Der Frühlingsanfang war dieses Jahr in Basel dank der Schmuckmesse ganz besonders brillant. Das Glitzern edler Steine und das Funkeln teurer Uhren bewirkte ein gehäuftes Auftreten einer internationalen Kundschaft mit unerschöpflichen Spesenbudgets. Da die bekannten Edelbeizen längst ausgebucht waren, bestand die Gefahr, dass die armen Exponenten der Uhrenbranche ihre Dollars, Yen und Schekel nicht los wurden. Das durfte natürlich nicht zugelassen werden, und auch Willi Koch\* erhöhte zähneknirschend seine Preise. Gramvoll beugte er sich über seine Menukarte und passte sein mittelmässiges Angebot der bitteren Not gehorchend an. Seine preisgünstigen Pouletbrüsti mutierten zu luxuriösen Petti di Pollo, und das gutbürgerliche Holzfüller-Steak wurde mittels einer Scheibe Pâté auf fünfzig Franken veredelt. Der Preis für den Salat wurde mit gütiger Mithilfe einer einzelnen Crevette grosszügig verdoppelt, und den Prosecco erklärte er frühlerhand zum Champagner. Frühlingsanfang in Basel: Realitätsverlust oder Wahnsinn?

\* Willi Koch gibt's nicht wirklich, aber Willi Koch ist überall. Er ist eine dunkle Lichtgestalt aus dem gastronomischen Paritätenkabinett von Hanspeter Gsell. Hanspeter Gsell schreibt, lebt und arbeitet in Basel.

## IMPRESSUM

**htr hotel + tourismus revue** Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

**Herausgeber:** Schweizer Hotellerie-Verlag SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**Herausgeber-Ausschuss:** Dr. Christoph Juen (GL SHV), Christian Hodler (GL SHV), Eva Bürgi (Verlag), Manetta Dedual (H&G), Gudrun Schlienzack (Café Bistro, givissiv).

**Redaktion:** Chefredaktion: Manetta Dedual (MD), Stellvertreter: Miroslav Halabá (MH), Hotellerie und Tourismus: Christine Küntler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rütli (TRU), Sonja Stalder (SS), Dr. Karl Josef Verdung (KJV).

**Gastronomie/Technik:** Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST), Cahier français: Miroslav Halabá (MH), Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), Milestone: Dr. Peter Kühler (PK), Produktion: Dominique Schmidt (DOS), Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE), Korrektur: Paul Le Grand.

**Korrespondenten:** Silvia Cantoni (SC), Graubünden: German Escher (GER), Wallis: Omella Giola (OG), Mailand: Katja Hassenkamp (HAS), Paris: Henriet Purtscher (HP), Wien: Maria Pütz-Villems (MP), München: Tiziana Steiner (TS), Tessin: Georg Ubersall (GU), Frankfurt, Retz: Westermann (RW), Zürich.

**Verlag:** (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung), Abonnemente: Anna-Lisa Casalici, Fabienne Koros, Stellensanrate: Andres Jakob, Martin Welti, Geschäftsangelegenheiten: Dominik Chammartin, Thomas Helmlücker, Erich Weber.

**Druck:** Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.

**Auflage:** 12'185 Ex. WEMF-beglaubigt, 22'000 Ex. Vertriebsauflage, Verkaufspreise: (inkl. MwSt.) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.--, ISSN: 1424-0440

**Offizielles Organ für:** – Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX) – Vereinigung Diplomierter Hotellerie-Restaurateurs SHV (VDH) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Tourismus – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) – Swiss International Hotels (SIH) – Schweizerische Vereinigung der Firmen-Resedienzen – Annule Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

**Kontakte:** Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch) Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch) Stellensanrate: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch) Geschäftsangelegenheiten: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch) Internet: <http://www.htr.ch> Für unerwartete Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**RIVIERA /** Aux commandes de Montreux-Vevey Tourisme, Harry John et Patrick Henry livrent leur stratégie. **PAGE 5**



**VALAIS /** Un projet entend créer une offre touristique avec les tours historiques valaisannes. **PAGE 7**

**Cahier  
français**

L'HEBDOMADAIRE DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DU TOURISME ET DES LOISIRS

**hotel+tourismus revue**

**SAIRGROUP /** Pas encore d'effets perceptibles pour le tourisme suisse

## Le chantier est ouvert

L'événement était très attendu. Il a tenu ses promesses, pour ce qui est de l'ampleur de la manifestation en tout cas. Le Swisstell d'Oerlikon étant trop petit pour l'occasion, c'est à la Foire de Zurich que quelque 300 à 350 journalistes se sont rendus lundi pour assister à la conférence de presse de bilan de SAirGroup.

Ils ont ainsi pu constater l'ampleur du désastre financier: 2,9 milliards de pertes contre un bénéfice de 643 millions en 1999. Conséquence de l'impact néfaste des participations surtout (2,6 milliards), mais aussi de la hausse du carburant et des surcapacités dans le transport aérien. Président du conseil d'administration et du directoire, Mario Corti s'efforce depuis quinze jours de redresser la barre. Tout est donc en chantier et ce n'est donc que dans quelques mois que l'on connaîtra le détail des mesures qu'il entend prendre.

### IMPORTANT POUR LE TOURISME RÉCEPTIF

Ce que l'on sait cependant, c'est que le groupe, qui devrait s'appeler à nouveau Swissair, veut recentrer son activité sur le trafic aérien. Dans ce contexte, Mario Corti a notamment indiqué que le groupe attachait toujours de l'importance aux alliances conclues jusqu'ici, en particulier avec American Airlines, avec les partenaires du programme Qualiflyers et avec certains partenaires asiatiques et africains. C'est une bonne chose pour ce dossier, dont l'évolution est cruciale pour le tourisme suisse.

Pour le directeur de Suisse tourisme, Jürg Schmid, il est important en effet que Zurich reste un aéroport de destination desservi par des vols directs en partance des principaux marchés (asiatique et américain, en particulier) du tourisme réceptif, ceci pour éviter des transits qui ont des effets dissuasifs.

### DES LOUANGES POUR SWISSOTEL

Le retour de SAirGroup sur l'activité aérienne aura, comme on le sait depuis quelque temps, pour conséquence un désengagement du groupe dans l'hôtellerie. Swisstell est donc à vendre, non pas parce que la groupe ne marche pas bien – il a enregistré un bénéfice de 34 millions de francs –, mais parce que cette activité ne correspond pas à l'objectif de recentrage, a expliqué Mario Corti. Ce dernier a d'ailleurs tenu à relever l'excellence des prestations fournies par les collaborateurs et les cadres de ce groupe. **MH**

**FORMATION /** Le concept global des nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration sera présenté le 10 avril à Berne. Il pourrait déjà entrer en vigueur au mois d'août 2003. **LAURENT MISSBAUER**

## Une nouvelle formation professionnelle de trois ans pour deux nouveaux métiers

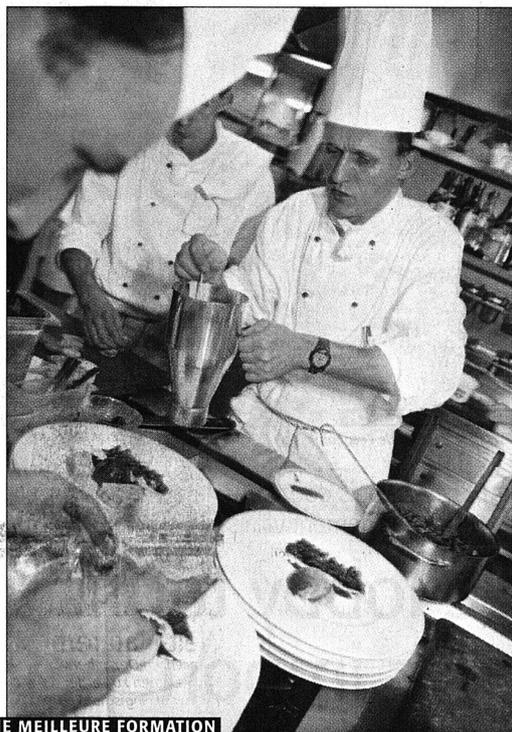
La formation professionnelle est une thématique d'actualité. On en veut pour preuve le projet de nouvelle loi sur la formation professionnelle qui est actuellement débattu aux Chambres fédérales. Dans l'optique de cette nouvelle loi, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, issus de Gastrosuisse, de l'association Hotel & Gastro Union, ainsi que de la Société suisse des hôteliers (SSH), se sont réunis au sein de l'association «Hotel & Gastro Formation» et ont constitué différents groupes de travail. Cela, afin de proposer un projet pour une révision de la formation de base et pour l'élaboration d'un nouveau concept de formation.

Ce projet, qualifié par Hotel & Gastro Formation de «very important project», soit de projet très important, sera présenté dans le détail le 10 avril à Berne et le concept global des «nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration» y tiendra une place de choix. Selon les responsables d'Hotel & Gastro Formation, ces nouveaux apprentissages s'expliquent par le marché du travail qui est en perpétuelle mutation et qui crée de nouvelles tendances, ainsi que de nouvelles professions et de nouvelles formations.

### UN NOUVEL APPRENTISSAGE DANS L'HÔTELLERIE

Au niveau de la formation, par exemple, les apprentissages durent de plus en plus trois ans. C'est le cas, par exemple, de l'apprentissage pour cuisinier, ainsi que de celui pour assistant en restauration et hôtellerie, alors que l'apprentissage pour sommelier et celui pour assistant d'hôtel ne dure que deux ans. Du coup, cette situation a incité les responsables d'Hotel & Gastro Formation à accélérer ce projet de ré-

Photo: Kadi



### UNE MEILLEURE FORMATION

La formation de cuisinier, ici l'ancien cycliste professionnel Fabian Fuchs, ne sera bientôt plus une des seules à exiger un apprentissage de trois ans dans la branche.

forme de la loi sur la formation professionnelle. Et qui dit nouvelle formation de trois ans, dit également nou-

veaux métiers avec ceux de «spécialiste en restauration» et de «spécialiste en hébergement». Ces deux dénominations sont encore provisoires et seront respectivement présentées à Berne par Daniel Jung, vice-directeur de Gastrosuisse, et Armin Abt, membre de la direction de la SSH.

### DEUX ATELIERS DE TRAVAIL POUR LES ROMANDS

Les associations faitières de la branche appuient ces nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration. Les participants à cette journée d'information pourront ainsi successivement écouter, en fin de matinée, Bruno Poma, président central d'Hotel & Gastro Union, Peter Staudenmann, président de Gastrosuisse, et Walter Trösch, vice-président de la

SSH. Le début de l'après-midi sera, quant à lui, consacré à des ateliers d'échanges d'idées. Deux ateliers seront réservés aux Romands, le premier pour le nouveau métier de «spécialiste en restauration» et le second pour le nouveau métier de «spécialiste en hébergement». Les réflexions qui seront exprimées dans les différents ateliers seront ensuite exposées en milieu d'après-midi.

### «UNE JOURNÉE TRÈS IMPORTANTE»

«Je ne peux que chaleureusement encourager toutes les personnes intéressées à participer à cette journée d'information du 10 avril», relève Philipp Cotter, responsable de la promotion de la relève auprès de la SSH. «Cette journée permettra en effet aux responsables d'Hotel & Gastro Formation de recueillir un premier feedback, notamment sur leur concept global des nouveaux apprentissages. Elle sera ainsi très importante pour orienter les différents groupes de travail qui mettent sur pied cette nouvelle formation.»

«Nous n'en sommes actuellement qu'au début et l'introduction de ces nouveaux apprentissages dépendra encore de l'Office fédéral de la formation professionnelle et des technologies, ainsi que des cantons», ajoute Philipp Cotter. «Les différents règlements devraient être prêts pour le début de l'année 2002 car c'est à ce moment que commencera le recrutement des apprentis pour 2003.»

www.vip-project.ch

### «Les apprentis seront mieux formés»

Le fait que la durée des apprentissages dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration pourrait prochainement passer de deux à trois ans serait une très bonne chose, estime Mariann Hänni, responsable à la Société suisse des hôteliers (SSH) de la formation des apprentis dans les hôtels-écoles. «Cela correspond au trend actuel», relève-t-elle. «Les apprentissages de trois ans sont par ailleurs considérés comme étant plus sérieux, notamment par les parents. L'augmentation de la durée de

l'apprentissage ne signifie pas que l'on fera en trois ans ce que l'on faisait auparavant en deux ans. Le contenu des cours sera ainsi amélioré en conséquence. La formation des apprentis était déjà bonne jusqu'ici, elle sera dorénavant encore meilleure et cela aura des répercussions positives tant sur le recrutement que sur la productivité. Un apprenti de troisième année est en effet plus productif qu'un apprenti de deuxième année», conclut Mariann Hänni. **LM**

### A nouveau métier, nouveau profil

Des groupes de travail, constitués de patrons, de salariés et de spécialistes, se sont regroupés au sein de l'association «Hotel & Gastro Formation» afin de revoir la formation de base et d'élaborer un nouveau concept d'apprentissage. En ce qui concerne la nouvelle formation de «spécialiste en hébergement», le profil du «spécialiste» a été esquissé de la façon suivante: «Il s'agit d'une personne dont la mission est de créer une atmosphère accueillante dans les locaux d'hébergement. Elle assure tous les travaux d'entretien, accueille les hôtes et son mode de pensée est axé sur les clients, sur les collaborateurs et sur des critères d'économie d'entreprise.» **LM**

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • REDACTION: Tél.: 031 370 42 16, fax: 031 370 42 24, E-Mail: info@htr.ch • EDITION: Tél.: 031 370 42 22, fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

**mini bar.**  
Systems

Minibar AG Swiss Operations  
Ruesenstrasse 5a, CH-6340 Baar  
Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55  
www.minibar.ch

**Société suisse des hôteliers**

**FORMATION CONTINUE  
BUREAU ROMAND SSH  
LAUSANNE**

Téléphone 021 320 03 33  
Fax 021 320 02 64

**Join!**

Devenez membre!  
www.bestwestern.ch/membre

Join The Best  
Best Western

GENÈVE / L'Hôtel des Bergues sous peu avec une nouvelle enseigne?

## La nouvelle devrait bientôt tomber

L'Hôtel des Bergues de Genève, affilié à Méridien, changera-t-il bientôt d'enseigne? Cette question est d'une brûlante actualité. Méridien appartient en effet au groupe Forte et ce dernier est à vendre. Parmi les acheteurs potentiels, figure notamment Marriott, le propriétaire de Ritz-Carlton.

Cela revient-il à dire que les drapeaux de Marriott ou de Ritz-Carlton flotteront bientôt au-dessus de l'Hôtel des

Bergues? «Ce serait aller un peu vite en besogne», reconnaît Ezio Indiani, le directeur de l'Hôtel des Bergues. «Nous savons que Forte est à vendre et que des acheteurs se sont manifestés, mais il n'y a encore rien d'officiel. Des nouvelles devraient cependant tomber juste avant ou juste après Pâques.»

Dans un entretien récemment accordé à notre hebdomadaire, Horst Schulze, le pa-

tron de Ritz-Carlton, avait fait notamment part de ses projets d'expansion en Suisse. «D'ici cinq ans, le groupe Ritz-Carlton devrait disposer de quatre hôtels en Suisse, à Zurich, à Genève, ainsi qu'à Lausanne et dans une station de sports d'hiver», avait-il révélé. Interrogé sur les rumeurs qui annonçaient l'Hôtel des Bergues comme étant le futur Ritz-Carlton de Genève, Horst Schulze ne les avait ni infirmées, ni démenties. **LM**

## Relais & Châteaux dope ses ventes

**Bilan 2000.** Le chiffre d'affaires des établissements Relais & Châteaux s'est accru de 12,7% en 2000 par rapport à 1999. Les 452 hôtels et restaurants haut de gamme de l'association ont réalisé l'année dernière un volume d'affaires de quelque 2,22 milliards de francs suisses. Le résultat de l'hébergement progresse de 14,9%, tandis que celui de la restauration s'améliore de 9,8%. **ats/BS**

GUIDES / Le «Rouge» vire au bleu

## Michelin sur le Net

Pour la première fois cette année, les éditions papier du Guide Michelin sont également proposées sur le réseau Internet. Pour l'occasion, le «Guide Rouge» a viré au bleu, l'image de la marque pour tous ses produits en ligne.

Cette montée sur le Web du célèbre guide fait partie de la grande offensive que Michelin a lancée en début d'année pour s'imposer comme fournisseur majeur de services numériques

dans le domaine de la mobilité et du tourisme. Ainsi, les différentes éditions du guide sont couplées à divers autres services, des informations et des conseils pratiques.

Dans le cadre de cette offensive «électronique», Michelin annonce que toutes les données proposées sur le Web, seront «rapidement» accessibles depuis des terminaux mobiles. **JJE**

www.michelin-travel.com

LA TOUR-DE-PEILZ / Calme spirituel et temporel

## Un nouveau trois étoiles sur le lac

Au premier juin prochain, la Riviera vaudoise comptera 50 chambres en hôtellerie de plus, l'Hostellerie Bon Rivage (un hôtel trois étoiles) à La Tour-de-Peilz.

De fait, ce n'est pas d'aujourd'hui que date la vocation d'hospitalité des lieux. Surplombant le port de La Tour-de-Peilz dans un jardin (et non un parc !) de 5000 mètres carrés, le bâtiment est un lieu d'accueil depuis... 1904, géré par la Congrégation des sœurs de Saint-Joseph, basée à Annecy. Durant près de cinquante ans, jusqu'en 1948, il a abrité un pensionnat avant que de nombreuses tractations en vue d'une vente n'échouent et que la congrégation ne décide d'en faire une maison de repos dans le respect des traditions d'une maison religieuse...

Jusqu'en 1998, où une expertise technique révélait la nécessité d'une mise à jour complète des installations. Raréfaction des vocations oblige (elles n'étaient plus que quatre à occuper les lieux), c'est à des laïcs que les sœurs ont confié les lieux, veillant cependant à ce que conseil d'administration et direction conservent l'esprit «Saint-Joseph» de simplicité, d'ouverture et de calme.

### SOUS LE PATRONAGE DE SAINT-JOSEPH

On imagine bien dès lors que c'est un établissement peu commun – ne serait-ce que par la présence d'une chapelle qui sera consacrée en septembre par Mgr Genoud, évêque de Fribourg – qui s'ouvrira dans un peu moins de deux mois. En intégrant le circuit touristique (il figure d'ores et déjà sur les listes de la centrale de réservation régionale), il pourra accueillir des hôtes individuels, des familles, des groupes (autocaristes), mais également des séminaires (des salles entre 20 et 100 places), des mariages, des banquets, ainsi que des résidents permanents (à des tarifs qui on présente comme fort concurrentiel par rapport aux EMS) et des convalescents non-médicalisés orientés là par les hôpitaux de la région.

«Une alchimie à trouver», pour Pierre-André Roduit, président du conseil d'administration de la société Bon Rivage. Une alchimie qui devra tout à Ute R. Gilliéron, la nouvelle directrice qui, elle, parle de «mesure et d'amalgame à réussir». Forte d'une expérience hôtelière de 25 ans, l'épouse de Franz-H. Gilliéron (directeur de La Longeraie, un établissement qui lui aussi fut pensionnat, entre Morges et Tolochenaz, avant d'être transformé en hôtel), sera à la tête d'une équipe de quinze personnes et dirigera également le restaurant de l'établissement. Public, ce dernier est ouvert sur le port et l'idyllique plage de La Tour-de-Peilz.

Les investissements consentis pour l'aménagement de ce nouveau Bon Rivage se sont élevés à 4,5 millions de francs. **JJE**

Photo: Valais Tourisme



GLACIER D'ALETSCH

En Valais, le quart de l'économie est le fait du tourisme. Il n'est donc pas étonnant que le lobby touristique soit particulièrement écouté au Parlement valaisain.

VALAIS / Depuis douze ans, la branche touristique peut s'appuyer sur le lobbying d'un groupe très actif au sein du Parlement valaisain. Le point avec Jean-Marie Luyet. **DANIELLE EMERY MAYOR**

# Le lobby touristique est un des plus importants au Parlement

En Valais, le quart de l'économie est le fait du tourisme. Soit plus de 2 milliards de francs par an et 30 000 emplois. Des chiffres certainement revus à la hausse par l'étude sur la valeur ajoutée de la branche pour l'économie du canton. Des résultats rendus publics tout prochainement. Pour aider la branche qui avait besoin d'un lobby fort, tant à Sion qu'à Berne, Thomas Julien et Jean-Marie Luyet ont donné en 1989 l'impulsion à la création d'un groupe Tourisme au sein du Grand Conseil.

Avec les années, le groupe a pris de l'importance au sein du Parlement valaisain. Motions, interpellations et autres propositions concrètes ont été amenées devant le législatif. «Les politiques se sont rendus compte que nous tirions à la même corde et dans la même direction», remarque Jean-Marie Luyet. C'est surtout durant la dernière législature que le groupe a pris du galon avec des projets importants.

L'hôtellerie a ainsi bénéficié du travail du groupe tout récemment, puisqu'en février dernier le Grand Conseil valaisain a accepté une dépense supplémentaire de 20 millions de francs pour la rénovation des établissements.

### CONSTITUTION EN MAI PROCHAIN

Aujourd'hui réélu, le député radical Jean-Marie Luyet se dit candidat à la présidence du groupe pour une deuxième législature. Il faudra attendre la session de printemps pour connaître la nouvelle composition du groupe. Une chose est certaine, il aura à traiter des dossiers importants pour la branche touristique.

«Au début de la précédente législature, se souvient Jean-Marie Luyet, nous avons réunis tous les députés et

suppléants intéressés par la question du tourisme. Soixante-huit personnes ont manifesté leur intérêt et payé une cotisation de membre.» Un chiffre important qui a fait de ce groupe politique le plus grand du Grand Conseil, avec une force réelle.

Au niveau opérationnel, le groupe fonctionnait avec un bureau, avec un président et deux vice-présidents. Des gens de tous partis et de toutes les régions valaisannes: «Cela a permis de profiter d'une courroie de transmission qui fonctionnait bien et rapidement quand il s'agissait de prendre une décision», constate Jean-Marie Luyet.

### DES ÉTATS GÉNÉRAUX DU TOURISME

Pour remplir une «boîte à idées», les 68 députés et les suppléants ont été invités à faire part de propositions concrètes. Une synthèse a ensuite été faite pour dresser le programme d'action du groupe. Mais Jean-Marie Luyet le rappelle, il était important aussi de prendre la température auprès des acteurs du tourisme. «Nous avons donc envoyé un questionnaire à 22 associa-

tions directement concernées. Ceci afin de connaître les problèmes que les professionnels rencontraient sur le terrain et quelles seraient les améliorations possibles.»

C'est avec le plus grand étonnement que les initiateurs n'ont vu rentrer qu'un tiers des questionnaires. Une grande déception qui n'a pas empêché les politiques de retenir plusieurs dossiers, comme celui de l'interdiction faite aux hôteliers de changer de l'argent, comme la refonte de la législation pour l'hôtellerie et la restauration (voir encadré), la résolution de la Lex Friedrich, ou encore l'épineux dossier de la planification des vacances scolaires. Certaines questions ont été résolues, d'autres demanderont encore du travail pour le groupe tourisme durant ces quatre prochaines années.

### CENT MILLIONS POUR LE TOURISME

Mais le principal dossier qui tient particulièrement à cœur à Jean-Marie Luyet, c'est celui de la création d'un fonds pour le tourisme. «L'idée est ve-

nue suite à la rencontre avec plusieurs responsables du tourisme dans le canton de Vaud où le tourisme dispose d'un fonds de cent millions de francs pour une période de dix ans.»

En faisant de même, l'Etat valaisain favoriserait les structures touristiques du canton, les remontées mécaniques bien sûr, mais aussi, par exemple, la création de patinoires, de places de jeu, de piscines, des bissets et chemins pédestres, ou encore une salle de spectacle, etc. Ceci afin d'augmenter encore l'éventail d'activités offertes aux touristes. «Cela aurait un effet induit énorme», remarque Jean-Marie Luyet, car l'argent de l'Etat viendrait compléter les fonds propres pour un quart du financement total.

Un fonds pour l'équipement général existe déjà en Valais. Cent millions viendraient s'y ajouter pour une durée de quatre à cinq ans et seraient réservés au tourisme. Là où le projet révolutionnerait la pratique actuelle, c'est dans sa proposition de faire de l'Etat un actionnaire et non plus un prêteur par le biais du crédit LIM. Car le crédit LIM a des conséquences négatives sur les ratings bancaires, si l'on en croit les auteurs de la motion, pejoquant le ratio entre la part de fonds propres et celles des fonds étrangers. Mais cette solution risque bien de ne pas passer la rampe. Pourtant, Jean-Marie Luyet est convaincu que «le Valais va petit à petit prendre conscience que le tourisme constitue la branche d'avenir. Tout gravite autour du tourisme dans ce canton. Et donc l'argent investi par l'Etat dans la branche lui revient forcément. L'Etat doit jouer un rôle de déclencheur, donner des coups de pouce. Il doit créer des conditions cadres». Le député espère que la motion sera traitée d'ici la fin de l'année. **DEM**

## Refonte de la loi sur l'hôtellerie

Parmi les dossiers importants que le groupe Tourisme amène devant le Parlement valaisain, il y a celui de la loi sur l'hôtellerie et la restauration. Les prises de température sur le terrain ont montré que les prestataires se heurtaient à des freins administratifs qu'ils souhaitent voir disparaître. Comme par exemple la question du nombre de places de parc obligatoire, comme celle des horaires

d'ouverture et de fermeture. On souhaiterait obtenir plus de souplesse sur cette question, de même que sur celle de l'engagement du personnel où on compte sur une plus grande marge de manœuvre. Tout ce qui concerne la patente devrait également être examiné. Selon Jean-Marie Luyet, la refonte complète de la loi devrait avoir lieu durant cette législature. **DEM**

# Welcome to the Golden Arch Hotels.

Venez jouir de quelques jours de détente dans les tout nouveaux hôtels Golden Arch de Zurich Airport/Rümlang et de Lully/Estavayer-le-Lac. Et retrouvez-y les standards de qualité qui ont fait le succès de McDonald's. C'est avec grand plaisir que nous vous accueillerons chez nous.

- Une qualité exceptionnelle dotée d'un rapport prix/prestation très intéressant
- Toutes les chambres sont équipées du lit sit 'n' sleep de Bico, le plus confortable qui soit
- Réservation d'une grande simplicité et système Easy-Check-in/-out révolutionnaire
- Circuit d'infotainment numérique avec Web-TV dans toutes les chambres
- Salles de réunion entièrement équipées et de diverses tailles
- Restaurant McDonald's
- Bar Golden Arch
- Coffee Corner AROMA
- Salle de fitness pourvue des appareils de la dernière génération

LOOK 'N' BOOK & FURTHER INFORMATION:  
[www.goldenarchhotel.com](http://www.goldenarchhotel.com)



Golden Arch Hotel Zurich Airport  
Flughofstrasse 75  
CH-8153 Rümlang

Phone +41 (0)1/828 86 86  
Fax +41 (0)1/828 86 87

Golden Arch Hotel Lully/Estavayer-le-Lac  
Restoroute Rose de la Broye, A1/E25  
CH-1470 Lully

Phone +41 (0)26/664 86 86  
Fax +41 (0)26/664 86 87



**golden arch hotel™**  
*be with us.*



Après rénovation complète et agrandissement  
Au cœur du Parc Naturel Jurassien  
Dans un cadre idyllique

## L'Hôtel du Marchairuz

Col du Marchairuz

Cherche son nouveau couple  
d'exploitants pour l'automne 2001.

Nous offrons:

- ✓ Clientèle importante
- ✓ Cachet et confort
- ✓ 80 places, terrasse
- ✓ Cuisine moderne, de plain-pied
- ✓ 60 lits
- ✓ Grand parking
- ✓ Appartement de fonction
- ✓ Conditions intéressantes.

Dossier à disposition auprès de:

### GASTROCONSULT

Département romand de conseils  
pour l'hôtellerie et la restauration  
Général-Guisan 42, 1009 Pully  
☎021 721 08 08  
remisusset@gastroconsult.ch

P 138606/08403



### Mollens VS

Pour le compte de l'un de nos clients, nous mettons  
en vente ou en location

## L'Hôtel-Restaurant Panorma\*\*\*

Cet établissement bénéficie d'une situation  
privilegiée sur le coteau de la rive droite de la région  
Sierroise, en bordure d'un axe important.

Capacité de l'établissement:

- Restaurant: café terrasse 60 places
- salle à manger 52 places
- Hotel: 18 chambres 34 lits
- Appartement: 4 1/2 pièces
- Logement pour le personnel.

Les intéressés peuvent obtenir des renseignements  
auprès de:

### GASTROCONSULT

Fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration  
Case postale 633, 1951 Sion  
E-Mail: sion@gastroconsult.ch

P 138602/03790

Vous avez une patente,  
l'envie et les qualifications  
pour reprendre une affaire,  
mais n'en avez pas les moyens  
financiers?  
Directement de particulier, nous  
vous aidons à vous lancer en mettant  
à votre disposition le mobilier,  
machines et installations, sans frais.

Bonne opportunité pour bon  
professionnel ou couple:  
restaurant 35 à 40 places,  
café 15 places, petite terrasse  
15 places, appartement.  
Entrée juillet ou août 2001.  
Durée de bail à convenir.

Devenez indépendant avec  
comme seule mise de fonds  
Fr. 20 000.-.

Saisissez votre chance et reprenez  
cette affaire en gérance libre!  
Cadre rustique et chaleureux.

Faire offres complètes  
avec C.V., copies de certificats  
sous chiffres 138028,  
hotel + tourismus revue,  
case postale, 3001 Berne.

138028/8010

A louer  
de suite ou à convenir

### auberge

dans commune du Jura bernois,  
entre La Chaux-de-Fonds et St-Imier.  
Bonne infrastructure, loyer modéré,  
modeste capital requis.

Si intéressé, s'adresser auprès de  
Monsieur H. Hostettler, tél. 079 333 44 42

138207/410397

Le marché de l'immobilier:  
tous les jeudis dans  
l'hotel + tourismus revue.

## Clôture des annonces pendant les jours fériés



### Les dates pour l'édition 15/2001 (Vendredi saint):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales  
ainsi que pour les réclames est fixée au  
**mercredi, 4 avril 2001, 17 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**vendredi, 6 avril 2001, 12 heures**

\*\*\*

### Les dates pour l'édition 16/2001 (Pâques):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales  
ainsi que pour les réclames est fixée au  
**mercredi, 11 avril 2001, 17 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**jeudi, 12 avril 2001, 12 heures**

\*\*\*

### Les dates pour l'édition 21/2001 (Ascension):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales  
ainsi que pour les réclames est fixée au  
**mercredi, 16 mai 2001, 17 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**vendredi, 18 mai 2001, 12 heures**

\*\*\*

### Les dates pour l'édition 23/2001 (Pentecôte):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales  
ainsi que pour les réclames est fixée au  
**mercredi, 30 mai 2001, 17 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**vendredi, 1<sup>er</sup> juin 2001, 12 heures**



# Tout sur les petits bistrots et les grands cuistots.

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

## Tout sur la restauration et l'hôtellerie. Abonnez-vous, c'est moins cher!

Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Profession/titre \_\_\_\_\_  
Entreprise \_\_\_\_\_  
Rue/N° \_\_\_\_\_  
NPA/localité \_\_\_\_\_  
Pays \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

	6 mois	12 mois	24 mois
<b>Suisse</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*
<b>Europe de l'ouest (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-
<b>Autres pays d'Europe (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 136.-	<input type="checkbox"/> Fr. 244.-	<input type="checkbox"/> Fr. 446.-
<b>USA + Canada (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 265.-	<input type="checkbox"/> Fr. 490.-
<b>Autres pays (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 289.-	<input type="checkbox"/> Fr. 540.-

Veuillez cocher ce qui convient. \* TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.  
Prix de vente au numéro Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

Veuillez cocher ce qui convient et renvoyer la carte dûment complétée à **hotel+tourismus revue**,  
Service des abonnements, case postale, CH-3001 Berne, Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23



L'INFO AU TOP.

**MORGES / Inauguration d'un nouveau circuit touristique**

## Rendez-vous culturel et historique

L'office du tourisme (OT) de Morges inaugure ce samedi 7 avril un nouveau circuit touristique sous la forme d'un parcours historique et culturel dans la vieille ville.

Vingt-trois sites ont été répertoriés pour ce parcours d'environ deux heures qui tire son origine de l'ouvrage de l'historien Paul Bissegger paru en 1998, «La Ville de Morges». Le groupe de travail en charge du projet y a également inclus

visites et commentaires sur une dizaine de statues et plaques commémoratives.

Balisé par des panneaux spécifiques et numérotés, ce parcours est complété par un dépliant en trois langues qui sera disponible à l'OT, ainsi que dans les musées, hôtels et restaurants du centre. Quatre autres panneaux au format «mondial» seront également posés dans des endroits «stratégiques» pour rappeler l'exis-

tence du parcours et le présenter aux touristes.

Pour l'été, et comme cela se fait déjà à Montreux et à Vevey, Pascal Duperret, directeur de l'OT envisage de faire appel à des bénévoles du troisième âge, en collaboration avec le Mouvement des aînés. Ceux-ci seront formés à la conduite de groupes ainsi qu'à la présentation des sites du nouveau circuit, leur disponibilité sera gérée par l'OT. **JJE**

**JURA TOURISME / Des résultats 2000 satisfaisants**

## Nuitées en hausse

Au cours de l'année précédente et en dépit des conditions météorologiques estivales médiocres, le tourisme jurassien a enregistré 271 574 nuitées, soit une progression de 4,4% par rapport à l'année précédente.

Un résultat qui a réjoui la directrice de Jura Tourisme, Nicole Houriet, a indiqué la presse locale. La région des Franches-Montagnes s'est taillée la part du lion avec 177 000 nuitées. **MH**

Une analyse de la provenance des hôtes, dévoilée la semaine dernière, a montré, que, contrairement à ce que l'on pouvait penser, la moitié des visiteurs suisses sont des Suisses romands. Les touristes suisses alémaniques représentent une part de 41%.

Pour ce qui est des touristes étrangers, les Français viennent en tête avec 39%. Ils sont suivis par les Allemands 26% et les Italiens 4%. **MH**

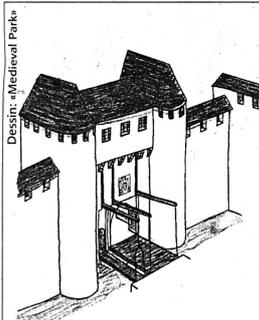
## Union sacrée à Chamoson

**Valais.** L'association «Valorisation du terroir», qui réunit les organisateurs du Village du livre de Saint-Pierre-de-Clages, le Musée suisse de spéléologie, les milieux viti-vinicoles, la Municipalité, et la SD de Chamoson, a présenté son plan d'action. Il comprend le développement de l'hébergement et d'attractions, comme des sentiers didactiques. Selon «Le Nouvelliste», l'association disposera d'un budget d'un million de francs pour ses projets. **BS**

**MOUDON / «Medieval Park» devrait voir le jour en 2004**

## Le Moyen Age a le vent en poupe

Le hasard de l'actualité a voulu que trois localités romandes, en l'occurrence Fribourg, Martigny et Moudon, dévoilent la semaine passée toutes les trois des projets touchant de près le tourisme médiéval. Si Fribourg a annoncé qu'elle souhaiterait organiser en 2007 une épopée médiévale qui serait au Moyen Age ce que la Fêtes des vigneronnes de Vevey est au monde de la vigne, Martigny a présenté la revalorisation de la tour de la Bâtiaz avec la



L'entrée du futur «Medieval Park» de Moudon se fera par un pont-levis.

mise en place d'une taverne médiévale dès le mois de mai.

A Moudon, c'est en revanche le projet d'un parc d'attractions entièrement dédié au Moyen Age. Dénommé «Medieval Park», ce projet, dévisé à 35 millions, pourrait voir le jour en 2004. Selon l'exemple des promoteurs de l'Aquaparc du Bouveret, qui ont repris les recettes de ce qui se faisait de mieux dans le genre en Europe, le Medieval Park s'inspire du site médiéval français du Puy du Fou. Situé en Vendée, il jouit d'une fréquentation de l'ordre de 700 000 visiteurs par année. «L'an dernier, il a accueilli 127 cars de touristes suisses», a expliqué Christian Bourgeois, le promoteur de Medieval Park.

### AVEC L'APPUI DES AUTORITÉS RÉGIONALES

«L'emplacement de Moudon a été choisi pour différentes raisons», a ajouté Christian Bourgeois. «Nous avons tout d'abord été motivés par l'appui enthousiaste des autorités de la commune, du district et du canton. Nous avons également bénéficié de l'appui de la Communauté régionale de la Broye et du Développement économique du canton de Vaud. Enfin, Moudon est une ville qui dispose d'un riche passé historique.» Relevons enfin que l'accès au futur Medieval Park de Moudon s'effectuera par un pont-levis qui débouchera sur un village d'artisans, une auberge, une maison du fou, une abbaye et un donjon. La fréquentation du parc a été estimée à 220 000 visiteurs par année. **LM**

**VAUD / Montreux-Vevey Tourisme est en place depuis trois mois. Et affiche ses ambitions. Entretien croisé avec Harry John, son directeur, et Patrick Henry, responsable du marketing partenaires. JEAN-JACQUES ETHENOZ**

# Montreux vise une place sur le marché des loisirs individuels

Le 6 juin prochain, réunis en assemblée générale commune, les membres des organes touristiques de Montreux et de Vevey (l'OCTM et l'ADIVE) entérineront une décision qu'ils ont déjà prise le 29 novembre: en «bouclant» les comptes des deux sociétés, ils officialiseront leur dissolution pour, immédiatement, prendre connaissance – et l'accepter – du budget de Montreux-Vevey Tourisme (MVT).

Pour Harry John, directeur de la nouvelle entité touristique de la Riviera et Patrick Henry, responsable du marketing partenaires du nouvel MVT – et ancien directeur de l'ADIVE – ce sera l'aboutissement d'un long travail, «on ne peut pas simplement mettre la clé sous le pailllasson».

A regrets? Certes non. «Un brin de nostalgie», admettra peut-être Patrick Henry avant de corriger, «mais il y a tant à faire».

### UNE PROMOTION À RECONSTRUIRE

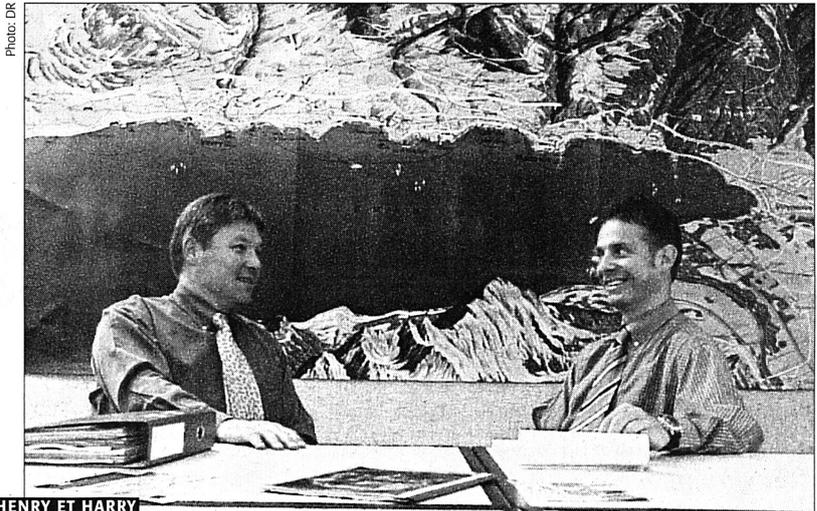
Car, ce que soit par association, mariage, fusion ou cousinage (sur la Riviera on cultive les demi-mots), rebâtir un office du tourisme ne se fait pas en un jour. Quelques départs naturels, quelques déplacements aussi, ont fait redéfinir des tâches avec une priorité donnée à la stabilité. Tout comme le réaménagement des disponibilités pour assurer, selon les saisons, des présences constantes aux points d'accueil.

La structure étant en place, il faut maintenant construire. Or, après de trop nombreuses années de polémiques et de tergiversations, de poudre aux yeux aussi, la région attend. A l'interne, 28 personnes ont ainsi vu leur mission redéfinie et le nouveau MVT prend d'ores et déjà ses responsabilités.

### Narcisses en fête

*C'est unique en Suisse et connu loin à la ronde. Au printemps, les prés des hauts de Montreux et de Vevey connaissent une nouvelle «neige». Celle des narcisses en fleur qui couvrent la montagne. Sans encore renouer avec les Fêtes des Narcisses d'antan, Montreux-Vevey Tourisme veut en profiter.*

Cette année, de nombreuses manifestations sur le thème seront ainsi organisées dans la région, avec les «sentiers des narcisses», des excursions guidées, ainsi qu'un week-end tout entier dédié au bulbe (du 24 au 27 mai, l'Ascension). Au programme: marche payson aux Avants, sports «bouts de bois» aux Pléiades et «espace silence» au Mont-Pélerin. De plus, et pour autant que le financement soit assuré, un «Espace narcisses» sera installé sur les quais de Montreux. **JJE**



**HENRY ET HARRY**

Patrick Henry (à gauche) et Harry John. Le responsable marketing partenaires et le directeur de Montreux-Vevey Tourisme ont pour tâche de rebâtir une promotion touristique.

Au plan régional d'abord. «En trois mois, résume Patrick Henry, nous avons contacté tous nos partenaires.» «Pour des contacts d'autant plus fructueux, insiste Harry John, qu'ils ne se sont pas limités à des échanges au niveau... «directeurial», mais que nous les avons également voulu plus pragmatiques.»

Ainsi par exemple, au niveau de Deskline, cette plate-forme d'information et de réservation dont l'ancien Vevey-Tourisme fut le pionnier en 1999 grâce à la Fête des Vignerons. Ce ne sont pas les déclarations d'intention qui ont compté, mais plutôt le contact avec les praticiens. Un effort payant, même si le tout pêche par manque de discipline. «A quoi bon en effet disposer d'un tel outil s'il n'est utilisé qu'à la convenance de chacun, si la maintenance, les mises à jour ne sont pas régulièrement assurées et assumées, regrettent-ils. C'est notre produit qui en souffre.»

### STRATÉGIE AXÉE SUR LES PRODUITS

Produit: le mot est lancé. Pour la première fois depuis quelques années, en effet, Montreux Tourisme propose quelques produits et ne se contente pas d'accompagner les initiatives des uns et des autres. «Même si, pour cette première année, nous ne pourrions pas encore tout prendre en charge, c'est à nous qu'il appartient de... rebondir, la demande est grande», souligne Harry John. La demande, sans rêver de dix milliers de nuitées à chaque fois, c'est assumer une présence, un rôle majeur,

incontournable sur la scène touristique locale.

Sur une aire géographique définie, le MVT se propose de diffuser et de gérer des offres ponctuelles, des produits existants (le Marché de Noël), mais aussi d'en développer d'autres (voir encadré). La gestion de l'hébergement des visiteurs des festivals (chronologiquement dans l'année, le Rire, le Jazz, le Classique) s'annonce comme une grosse tâche. Jusqu'à présent c'étaient les structures des festivals qui l'assumaient, un peu par défaut. «Une manière, c'est vrai, dit Patrick Henry, de rentabiliser l'outil Deskline, mais une manière parfaitement naturelle qui entre dans le cadre de notre mandat d'office du tourisme», insiste-t-il.

Une commercialisation qui, avec la redistribution du produit de la taxe de

séjour, doit aussi permettre le financement de l'office. En effet, pour Harry John, il n'y a pas de miracle possible, si la demande est également grande en matière d'animation, celle-ci ne peut pas toujours aller de soi et «pour la satisfaisante, il convient que tous, pouvoirs publics et secteur privé prennent leurs responsabilités et trouvent l'adéquation entre leurs exigences et les moyens mis à disposition».

«Une donnée essentielle, termine-t-il, pour pouvoir nous repositionner efficacement sur le marché des loisirs individuels et des familles tout en assurant et poursuivant les démarches connues sur les groupes et le tourisme d'affaires qu'aujourd'hui se font naturellement en collaboration avec le SCIB et les canaux de l'OTV et de Suisse Tourisme.»

### La manne «Globe»

*Six cents lits pour 18 mois? Ou pour 12 mois? La rumeur court sur la Riviera, qui voudrait que Nestlé remplisse les hôtels. Elle est fondée, «mais nous ne pouvons articuler de chiffres précis puisque personne ne les connaît», indique François-Xavier Perroud, porte-parole de la multinationale veveysanne.*

Seule certitude, le projet «Globe» qui vise à uniformiser les méthodes de gestion de toutes les filiales de la société requiert le passage à Vevey de tous les employés concernés. Pour des séjours de une à quelques semaines, **JJE**

voire quelques mois. Dans ce dernier cas, dans la mesure du possible, c'est un déplacement familial qui est favorisé (en villa ou en appartement), pour les séjours plus courts c'est la capacité hôtelière (majoritairement des hôtels classés entre trois et quatre étoiles) qui est utilisée. Ce qui, dans certaines périodes de pointe, correspond effectivement à quelque 600 chambres (le tiers de la capacité de la région), alors que la multinationale a également repris à son compte les activités de l'ancien Hôtel Bonivard à Territet-Montreux. **JJE**

**htr**

# ***Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel***



**MARCHÉ ALLEMAND / Une opération de charme a été lancée le 1er avril**  
**Des voyages en train à «prix doux»**

A partir du 1er avril, la carte familiale «TEE Deutschland-Schweiz» permet aux parents et aux grands-parents d'emmener gratuitement leurs enfants, petits-enfants et neveux, âgés de moins de 17 ans, depuis leur domicile en Allemagne jusqu'à leur lieu de vacances en Suisse. Il en va de même pour le voyage de retour.

Cette opération de charme comporte cependant deux conditions: tous les membres

d'une même famille doivent être dûment inscrits dans la carte familiale «TEE Deutschland-Schweiz» et les adultes doivent être en possession d'un titre de transport valable. Cette action, présentée lors du dernier salon touristique ITB de Berlin comme «très attractive» par Klaus Oegerli, le directeur de la représentation de Suisse Tourisme en Allemagne, s'inscrit parfaitement dans la nouvelle campagne fa-

miliaire de Suisse Tourisme, campagne intitulée «Place aux enfants».

Avec cette action «prix doux», une famille de deux adultes et de deux, trois, quatre ou cinq enfants ne paie ainsi que 447 marks, soit 357 francs. Le premier adulte paie en effet 298 marks (238 francs), le second 149 marks (119 francs), alors que les enfants ne paient rien du tout et voyagent par conséquent gratuitement. LM

**MADRID / Concours pour journalistes touristiques**  
**Une initiative originale**

L'Office du tourisme de Madrid est à l'origine d'une initiative originale. Il organise en effet un concours, dénommé «International Journalism Prize Madrid Plaza Mayor», afin de récompenser les meilleurs articles se référant obligatoirement à Madrid et à son tourisme. Ces articles devront avoir été publiés entre le 28 novembre 2000 et le 31 décembre 2001. Ils devront également être adressés jusqu'au 31 décembre à l'OT de Madrid qui

les soumettra à un jury composé de professionnels «reconnus» dans le monde du tourisme et du journalisme. Deux catégories seront ouvertes, une réservée aux articles en espagnol et l'autre aux articles dans une langue étrangère. Chaque catégorie donnera lieu à un premier prix, doté de deux millions de pesetas (environ 20 000 francs suisses), et à un accessit, doté de 500 000 pesetas (environ 5 000 francs suisses). LM

**Revalorisation de La Bâtiáz**

**Martigny.** Le site du château et de la tour de La Bâtiáz, au-dessus de Martigny, sera revalorisé en mai par l'aménagement d'une taverne qui permettra de servir des repas médiévaux. Le Moyen Âge sera aussi à l'honneur les 22 et 23 juin, lors du 750e anniversaire du château. A cette occasion, plusieurs manifestations seront proposées par des «troupes médiévales de renom», dont les «Chevaliers de Franche-Comté», a annoncé le quotidien «Le Nouvelliste». LM

**RANDONNÉES / Projet de guide pédestre en discussion**

**Valoriser le Plateau romand**

Faire découvrir le Plateau romand, une partie au moins, c'est ce que propose de faire le Vaudois Pierre Corajoud, 31 ans, géographe et ethnologue de formation, en éditant un guide pour les amateurs de randonnées pédestres. Cet ouvrage détaillerait deux parcours de 200 km chacun, le premier reliant Genève à Fribourg, le second Neuchâtel à Lausanne.

Pour Pierre Corajoud, qui n'est pas un néophyte en la matière, puisqu'il a déjà publié cinq guides pédestres, le Plateau romand offre de nombreuses curiosités à découvrir à pied. Le guide, qu'il fera paraître – s'il décroche les fonds nécessaires à sa réalisation – ne se contenterait pas de recenser ces curiosités, mais il contiendrait également l'offre d'hébergement qu'un randonneur pourrait mettre à profit tout au long de son périple.



Pierre Corajoud a déjà cinq guides à son actif.

Pierre Corajoud estime que chacun de ces parcours pourrait être fait en deux semaines, moyennant quatre heures de marche par jour. L'hébergement proposé serait principalement situé dans l'offre du tourisme rural.

Pierre Corajoud cite deux raisons pour justifier son projet. D'une part, la randonnée connaît un succès croissant, notamment auprès des personnes de 40 à 60 ans. D'autre part, il n'y a pas de guide de ce type pour ces régions sur le marché. La demande serait, par ailleurs, grande en Suisse alémanique. Pierre Corajoud en veut pour preuve le succès de son guide de randonnées à travers Lausanne publié en allemand. L'auteur compte une année de travail pour réaliser son ouvrage, qui serait bilingue. Coût de l'opération: 100 000 francs. La recherche de fonds a commencé, mais la tâche n'est pas facile. «J'ai pris notamment contact avec l'Office du tourisme du canton de Vaud, mais je n'ai pas encore reçu de réponse», dit-il. A l'instar de Sandra Priod Dayer (lire article ci-contre), Pierre Corajoud a proposé son projet aux auteurs de la campagne «Enfin les vacances. A vous le paysage». MH

**LA SUISSE À VÉLO / Le réseau cyclotouristique national, qui entame sa quatrième saison d'existence, a fait l'objet d'aménagements qui l'ont rendu «plus sûr et plus attrayant».** MIROSLAW HALABA

**Des améliorations qualitatives**

Pour la quatrième année, le réseau cyclotouristique national, créé par la Fondation «La Suisse à vélo» et animé par près de 900 prestataires touristiques, s'apprête à accueillir les amateurs de la petite reine. Comme c'était le cas précédemment, ses exploitants ont œuvré pour le rendre «plus sûr et plus attrayant». Une vingtaine de tronçons ont fait l'objet d'aménagement. «Ainsi, bon nombre de passages dangereux ont pu être éliminés», indique la fondation dans son dernier bulletin d'information.

Concernant la Suisse romande, Peter Anrig, coordinateur, se réjouit en particulier de l'aménagement du tronçon Font-Cheyres (FR). «Nous avons en effet obtenu l'autorisation, c'est une première, de traverser une réserve naturelle, à savoir la Grande Caricaie.» Moins réjouissant, toutefois, est la situation dans le canton de Vaud. Douze tronçons, situés principalement le long du lac Léman, sont peu attractifs et surtout dangereux. Et cela ne devrait pas s'améliorer à court terme. Cette année, une vingtaine de tronçons devraient être assainis sur l'ensemble du réseau.

**RÉSERVATIONS SUR INTERNET**

Durant cette nouvelle saison, les cyclotouristes devraient compter sur les services d'environ 900 prestataires. Quelque 850 contrats ont en effet été renouvelés à l'échéance de la première période de trois ans. A l'heure actuelle, une centaine de prestataires n'ont pas fait connaître leurs intentions futures. Les hôteliers et les restaurateurs sont à l'origine de 60% des contrats. La fondation a aussi enregistré l'adhésion d'une soixantaine de membres et autant de démissions, justifiées principa-



**DISTINCTION**

Fin janvier, la Fondation «La Suisse à vélo» a été distinguée par Energie Suisse. Le prix a été remis par le président de la Confédération, Moritz Leuenberger (à d.) au responsable des finances de la fondation, George Ganz.

lement par des retombées économiques insuffisantes. A noter que les cotisations annuelles varient, selon l'établissement, entre 100 et 225 francs. A la fin du mois, les internautes pourront surfer sur un site de la fondation, site revisité sur lequel ils pourront désormais réserver leur hébergement, si le prestataire offre cette possibilité.

Le produit «La Suisse à vélo» connaît, on le sait, un grand succès, qui, selon ses organisateurs, permet à la Suisse d'occuper une position de chef de file en matière de cyclotouris-

me en Europe. Le bilan 2000 n'a pas encore été fait, mais Peter Anrig souligne que les échos recueillis jusqu'ici sont dans l'ensemble «très» positifs, tant du côté des utilisateurs que du côté des prestataires.

**DES PROBLÈMES FINANCIERS**

Les responsables de la fondation ont donc de bonnes raisons de continuer leur travail. Toutefois, pour qu'ils puissent le faire dans de bonnes conditions,

il est nécessaire pour eux de trouver, à moyen terme, des sources de financement fixes destinées à couvrir les besoins annuels qui varient entre 800 000 et un million de francs. Le problème devra probablement être discuté avec les autorités fédérales et cantonales dans le cadre du projet «Suisse Mobile», dont «La Suisse à vélo» sera une des composantes et qui se propose, dès 2006, de faire de notre pays «le leader mondial des voyages à caractère durable».

www.suisse-a-velo.ch

**VALLÉE DU RHÔNE / Une architecte valaisanne, Sandra Priod Dayer, se propose de rassembler l'offre touristique autour des tours historiques qui peuplent la vallée du Rhône.** MIROSLAW HALABA

**Rassembler l'offre touristique**

La vallée du Rhône possède une offre touristique digne d'intérêt, mais morcelée, elle ne parvient pas à s'affirmer de manière suffisante.

C'est sur la base de ce constat qu'une architecte valaisanne, Sandra Priod Dayer, se propose de relancer un projet qui lui a valu, en juin dernier, le premier prix, ainsi que le prix du public, décernés par la Fondation en faveur du développement durable, fondation issue de la candidature valaisanne aux Jeux olympiques d'hiver.

Sandra Priod Dayer, qui a appelé son projet «La route des tours, autour des tours», a constaté que la vallée du Rhône comprend de nombreuses collines sur lesquelles ont été édifiées, au

cours des siècles, des tours et des forteresses. «Il y en a une quarantaine qui sont plus ou moins en bon état», dit-elle.

**UN BALISAGE VISIBLE DE LOIN**

A l'époque de points de défense ou de refuges contre les débordements du Rhône, ces bâtisses, qui sont aujourd'hui classées monuments historiques, font partie du paysage. Visibles de l'autoroute, du train ou de la route cantonale, elles constituent un balisage que l'auteur du projet propose d'exploiter, car, elles réunissent, en général, autour d'elles plusieurs produits touristiques. Son idée: valoriser et fé-

dérer cette offre qui serait complémentaire à l'offre hivernale et alpine. Les localités participant au projet conserveraient leur spécificité en s'identifiant à leur tour.

**DES RÉACTIONS FAVORABLES**

Sandra Priod Dayer envisage de tester le concept sur un tracé Martigny-Loèche, tracé qui comprend cinq tours et une offre touristique structurée. Des démarches auprès des communes avaient été entreprises l'an passé, mais en raison des élections cantonales, celles-ci n'avaient pas débouché sur des actions concrètes. Sandra Priod

Dayer veut donc les relancer ces prochaines semaines. Elle est optimiste. «Les premiers contacts étaient très favorables», dit-elle.

Pour se concrétiser, le projet devra cependant être géré par une association à créer.

En attendant, il figure sur la liste des candidats du concours lancé par la Fédération suisse du tourisme et le Fonds suisse pour le paysage dans le cadre de leur campagne commune «Enfin les vacances. A vous le paysage.» et qui se propose de primer les projets ayant trait au développement durable.

Les détails du projet peuvent être consultés sur le site: www.votrepaysage.ch

BROYE VAUDOISE / Un «concert» de Smart sur la Place du Marché de Payerne

## Une première mondiale insolite

C'est une première mondiale insolite que Payerne présentera, le 6 avril, lors de l'inauguration de l'autoroute Payerne-Yverdon. Celle-ci donnera lieu à un concert de sonneries émises par onze Smart décorées par Alfred Hofkunst, peintre suisse de renommée mondiale, a indiqué l'Office du tourisme de Payerne. Ce concert sera ensuite joué trois fois par heure durant l'exposition «Peinture & Musique» (lire ci-dessous). LM



Les Smart émettront un concert de sonneries de portables le 6 avril.

PAYERNE / La cité broyarde rencontre toujours plus de succès avec ses expositions

## Dynamiser le tourisme de la région

L'inauguration, samedi passé, de l'exposition «Peinture & Musique» à l'Abbatiale-Musée de Payerne s'inscrit dans la lignée des animations touristico-culturelles qui, depuis 1987, rencontrent chaque année toujours plus de succès dans la cité broyarde. Ouverte du 1er avril au 2 septembre, cette exposition mêlera tableaux contemporains (Miró, Kandinsky, Arp et bien d'autres encore) et concerts de musique. Elle est le fruit d'une démarche où Jean-Paul Schulé, le directeur de l'Office du tourisme de Payerne, est partie prenante.

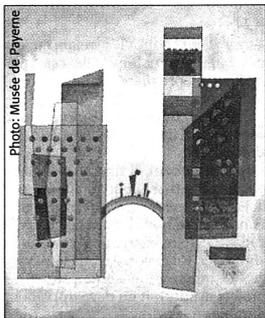
Celui-ci est en effet convaincu que ces expositions «de haut niveau» sont un élément moteur du tourisme local. L'ensemble architectural, constitué par l'Abbatiale du Xe siècle, qui a été construite par les moines de Cluny et qui est la plus grande église romane de Suisse, permet en effet l'organisation de manifestations culturelles de grande valeur. Commencées modestement en 1987, elles ont progressivement gagné un intérêt grandissant à partir de 1995 avec l'exposition consacrée au Corbusier.

### «LE CATALOGUE DE PAYERNE SE VEND JUSQU'À TOKYO»

«Les expositions dédiées aux Tapisseries d'Aubusson ou à Utrillo et les peintres de Montmartre ont donné à Payerne une réputation qui dépasse largement les frontières helvétiques. Elles ont accueilli des milliers de visiteurs, venus non seulement d'Europe, mais aussi des Etats-Unis et du Japon», précise Jean-Paul Schulé.

«Le catalogue que nous avons consacré à Utrillo se vend aussi bien à Paris, qu'à Tokyo, Chicago ou en Chine, introduisant ainsi Payerne dans des réseaux très convoités», conclut Jean-Paul Schulé qui espère que cette exposition rencontrera un succès similaire à celui enregistré au cours de ces dernières années. LM

www.payerne.ch



«Les ponts» de Wassily Kandinsky, un des nombreux tableaux prestigieux exposés désormais à Payerne.

## Troisième Bourse aux prospectus

**Jura bernois.** La 3e Bourse aux prospectus touristiques, organisée lundi à Tramelan par Arc jurassien tourisme (ARJ), a réuni 80 prestataires. «Ils étaient une centaine, l'an passé, à Saignelégier, mais le bilan de cette année est tout de même positif. Une quatrième édition aura ainsi lieu à peu près à la même date en 2002 dans un endroit encore à définir», a relevé Aline Bassin, coordinatrice d'ARJ. LM

ECOLES HÔTELIÈRES / Fermeture de l'école IHBA

## Etudiants secourus

Une action de sauvetage a été entreprise par les membres de l'Association suisse des écoles hôtelières (ASEH) pour venir en aide à une douzaine d'étudiants asiatiques dont l'école - Institute for Hotel Business and Administration (IHBA), sise à Lausanne, non membre de l'ASEH - a déposé son bilan.

Les étudiants ont été invités à préparer un dossier qui devrait permettre aux membres de l'ASEH de les aider à conti-

nuer leurs études ou à chercher une place de stage. Deux jeunes filles ont pu débiter lundi une formation gratuite en service/cuisine de trois mois dans une école membre.

L'ASEH constate que ce qui s'est passé est «désastreux, mais pas nouveau». Aussi, invite-t-elle, les autorités fédérales et cantonales à ne délivrer des visas qu'aux jeunes qui s'inscrivent dans une école reconnue par elle. MH

LAUSANNE / Le départ du directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Maurice Zufferey, ne remet pas en question la stratégie suivie jusqu'ici. MIROSLAW HALABA

## Pas de nouvelle orientation à l'EHL

Entré en fonction juillet 1998, le Valaisan Maurice Zufferey, 42 ans, quittera ses fonctions de directeur général de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) à fin juillet. Ce départ, annoncé la semaine dernière, ne remettra pas en question la stratégie suivie jusqu'ici, ont indiqué Christian Rey, président de la Société suisse des hôteliers (SSH), et Marco Torriani, président de la fondation de l'EHL.

### CONSOLIDER LES RÉCENTS ACQUIS DE L'ÉCOLE

Sous l'égide de Maurice Zufferey, l'école du Chalet-à-Gobet a subi une transformation en profondeur importante. On relèvera notamment que deux nouveaux programmes d'études ont été mis en place, de même qu'un programme postgrade. L'école a par ailleurs développé son centre de recherche appliquée et s'est assurée le concours de divers partenaires dans le secteur privé et public, dont, tout récemment, l'Université de Lausanne.

Un grand pas a aussi été accompli avec les aménagements entrepris en vue de l'accréditation de l'EHL en tant que haute école spécialisée. «Je salue la vision claire et le dynamisme qui ont caractérisé Maurice Zufferey», a souli-



Sous l'égide de Maurice Zufferey, l'EHL a subi une transformation en profondeur importante.

gné ainsi Marco Torriani. Cette stratégie d'adaptation au marché très disputé des écoles hôtelières internationales se poursuivra, mais à un rythme un peu plus lent que celui souhaité par Maurice Zufferey. Les autorités de surveillance ont indiqué qu'elles dé-

siraient que l'école «consolide ses récents acquis, notamment dans l'enseignement». Pour Maurice Zufferey, si l'école reste sur son cap stratégique actuel, elle devrait figurer dans un délai de cinq à huit ans, parmi les «trois meilleures écoles hôtelières du monde».

Le profil du candidat ou de la candidate à la direction de l'EHL ne correspondra pas tout à fait à celui qui prévalait il y a quatre ans. «Certes, nous chercherons toujours un entrepreneur, bon gestionnaire, mais aussi une personne ayant de l'expérience dans l'hôtellerie et le goût de l'enseignement», a déclaré Marco Torriani.

### PEU IMPORTE LE SECTEUR

Dans quel secteur se dirigera maintenant Maurice Zufferey, qui, avant d'entrer à l'EHL, avait été chef d'état-major de la division «ressources» à l'UBS? «Ce n'est pas le secteur qui est important, mais la tâche et la fonction», a-t-il répondu. Ce qui l'intéresse, a-t-il ajouté, c'est une activité qui demande de la créativité sur le plan stratégique, des responsabilités élevées, le tout s'exerçant dans un contexte global.

FRIBOURG / L'office du tourisme est bien décidé à ce que le 22 septembre, journée européenne «En ville, sans ma voiture», soit réussie. LAURENT MISSBAUER

## Sans voitures, la ville de Fribourg sera tout de même très animée

Contrairement à ce qui s'était passé l'an passé, la ville de Fribourg ne se fera pas prendre de court cette année pour célébrer, le 22 septembre, la journée européenne intitulée «En ville, sans ma voiture». Ainsi, le syndic de Fribourg Dominique de Buman, ainsi que Nicolas Zapf, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, et Jacques Eschmann, conseiller communal, ont présenté en début de semaine la façon dont la ville de Fribourg entendait participer au mois de septembre à cette journée. Il s'agit là d'une précocité qui inspirera, peut-être, d'autres villes ou d'autres offices du tourisme qui n'ont encore rien prévu de particulier pour cette journée.

### AVEC UN «GRAND» BRUNCH AU CENTRE-VILLE

Cette journée «En ville, sans ma voiture», basée sur une charte européenne, avait été célébrée l'an dernier par 769 villes européennes, dont quatorze villes suisses. Elle s'apprête désormais à conquérir les Etats-Unis et, comme elle tombe cette année sur un samedi, elle coïncidera davantage à des déplacements liés à des activités ludiques, touristiques et commer-

ciales, qu'à des déplacements domicile-travail comme cela avait été en 1999 et en 2000, lors de ses deux premières éditions.

«Cette journée n'est pas répressive ou éliminatoire à l'égard de la voiture», a expliqué le syndic de Fribourg. «Elle n'a en effet pas pour but d'imposer simplement un jour sans voiture au centre-ville, mais entend principalement démontrer quelles sont les alternatives de mobilité tout en organisant des activités culturelles, festives, commerciales et touristiques.»

Le comité d'organisation de cette journée comprend notamment le Service de la circulation de la ville, l'Office du tourisme de Fribourg, les Transports publics fribourgeois, les musées, les commerçants, les produits du terroir, ainsi que les hôteliers et les restaurateurs qui, sous la responsabilité de Raymond Surchat, directeur du Parc Hôtel, organiseront au centre-ville un «grand» brunch. «Celui-ci sera similaire à celui organisé lors du 100e anniversaire de l'office du tourisme. Il sera toutefois encore plus important», a précisé Raymond Surchat.

Actuellement, trois cellules de travail ont été créées afin de mener à bien cette journée. Une cellule transport,

chargée de la réservation des espaces et de la mise en place des mesures, une cellule animation, chargée du programme des activités à mettre sur pied, et une cellule publicitaire, chargée d'informer la population.

### PRODUITS DU TERROIR ET PETIT TRAIN TOURISTIQUE

Par ailleurs, plusieurs contacts ont déjà été établis avec différents partenaires afin d'assurer l'animation de cette journée autour de l'agriculture (produits du terroir, brunch, marché patrimonial), autour des musées et du patrimoine (petit train touristique, billets uniques pour tous les musées, ouverture des remparts, visites guidées), ainsi qu'autour de l'énergie et de l'environnement (vélos électriques, séminaires universitaires sur les changements climatiques).

«Le but ne sera pas de découvrir ce jour-là une ville morte, mais bien une ville vivante qui permette d'envisager d'autres moyens de transport que la voiture et qui sensibilise la population sur la problématique de la pollution», conclut Jacques Eschmann.

www.22september.org

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Bientôt plus de taux de TVA préférentiel pour les hôteliers?** Le taux de TVA préférentiel dont bénéficie le secteur de l'hébergement jusqu'à fin 2003 risque de disparaître. Le Conseil fédéral a en effet accepté, la semaine dernière, un postulat déposé en ce sens par le conseiller national socialiste Rudolf Strahm. Ce dernier propose d'utiliser une partie des entrées supplémentaires pour financer «pendant un certain temps une offensive en faveur de la qualification et l'amélioration de la structure touristique, notamment hôtelière». Page 1

**Bières suisses: au consommateur de décider.** Directeur général depuis le 1er décembre 2000 de la division boisson du groupe Feldschlösschen, Erwin Flückiger se montre confiant après la reprise des activités par le groupe danois Carlsberg. Dans une interview accordée à notre hebdomadaire, il affirme que le changement de propriétaire n'affectera en rien la tradition brassicole des marques suisses du groupe. Au contraire, comme par le passé, la brasserie de Rheinfelden s'appuiera sur les piliers que sont Cardinal et Feldschlösschen, avec en plus l'appui de Carlsberg dans le segment des bières de catégorie supérieure. Mais les résultats doivent suivre. Comme le déclare Erwin Flückiger, «les bières régionales seront produites aussi longtemps qu'elles seront demandées par les consommateurs». Page 2

**Marché de l'emploi: offensive des hôteliers zurichois.** La ville de Zurich, on le sait, cherche depuis quelque temps à renforcer son rôle de pôle d'attraction majeure. Elle vient de trouver un soutien avec la campagne de publicité en faveur de l'emploi dans l'hôtellerie que s'approprient à lancer les membres de la Société zurichoise des hôteliers. Quelque 300 000 francs seront, en effet, investis pour attirer à Zurich et dans sa région de nouveaux collaborateurs. Page 5

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH  
Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: Rédactrice en chef: Manetta Deudal (MD).

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH).

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Ethenz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Hans Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Snyder (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Werling (NW), Genève.

Édition: Eve Burg (Chef de l'édition), Erich Weber (Chef de vente).

Abonnements: Anna-Lisa Casaluci, Fabienne Koros.

Annonces: Andres Jakob, Martin Weib.

Publité: Dominik Chammartin, Thomas Hellmüller, Erich Weber.

Impression: Fischer AG, für Data und Print, Druckzentrum Berne.

Tirage: 12 185 ex, contrôlés REMP, 22 000 ex imprimés.

Prix de vente: (TVA inclue)

Vente au numéro: Fr. 4.50, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

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

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

Tel: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnements: Tel: 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Annonces: Tel: 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Publicité: Tel: 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Internet: http://www.htr.ch

# stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Da, wo man sich trifft.

Beliebtes, elegant-mediterranes Restaurant, internationales Publikum, marktfrische Küche, sympathische junge Crew, hohe Professionalität, ausgezeichnete Konditionen und eine genial partnerschaftlich geprägte Firmenkultur: Mit diesen Stichworten könnte man Ihr neues Umfeld beschreiben. Eine echte Karrierechance für frontorientierte Gastgeber/innen.

## Service Manager/in

Ein mittelgrosses Servicemitarbeiter/innen-Team ist Ihnen direkt unterstellt. Sind Sie auf der Suche nach einem Job, bei dem sich Ihr Einsatz auch wirklich lohnt? Dann sollten Sie dieses Angebot unbedingt prüfen. Nachwuchspersönlichkeiten aus dem Servicefach, idealerweise mit Französischkenntnissen, sind ebenfalls willkommen! Wann treffen wir uns? Anruf genügt! Cornelia Brugger

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • www.schaeferpartner.ch  
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

**Adecco**

HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch

work → choose → click



## Franchise-nehmer/in

Die SBB, Migros und Kiosk AG gründeten unter dem Namen **cevanova ag** eine Gesellschaft, die in kleineren und mittelgrossen Bahnhöfen erweiterte «Convenience-Shops» unter dem Namen «avec.» einrichtet und im Franchise-System abgibt. Die ersten Geschäfte wurden bereits sehr erfolgreich in Betrieb genommen.

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir nun per September für weitere geplante Eröffnungen in **Muttenz BL, Gelterkinden BL, St. Immer BE, Heerbrugg SG, Bad Ragaz SG und Allstätten SG** unternehmerisch denkende Persönlichkeiten.

Wenn für Sie Personalführung, Warenbewirtschaftung und Verkaufsförderung keine Fremdworte sind, Sie zudem über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft verfügen, Zahlenflair sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse besitzen und bereit sind, ein minimales Eigenkapital zu investieren, bietet sich hier die einmalige Herausforderung. Ein einmaliger Standort, ein klares Konzept, sorgfältige Einarbeitung in die Branche und Aufgaben sowie permanente Beratung und Unterstützung durch Fachleute in den Bereichen Verkauf, Werbung und Finanzen und die Zusammenarbeit mit sehr erfolgreichen Partnern bieten Gewähr für einen erfolgreichen Start in Ihre unternehmerische Selbstständigkeit.

Wenn Sie an dieser zukunftsorientierten Position interessiert sind, dann rufen Sie Andreas Schenk an oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
Telefon 031/310 10 10  
E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

**avec.**  
BAHNHOF UND VIEL MEHR

People make the difference.

**BAHNHOF RESTAURATION LUZERN**  
Möchten Sie den Abend frei haben?  
Als **KOCH/KÖCHIN**  
mit abgeschlossener Berufslehre bietet sich Ihnen diese Möglichkeit in unserer Produktionsküche an.  
Mehr erfahren Sie, wenn Sie uns anrufen:  
Tel. 041 210 57 77  
**BRL Bahnhof Restauration Luzern AG**  
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern  
www.brl.ch - info@brl.ch

**Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug**

Wir suchen in Jahresstelle auf März/April 2001 eine/n **gastfreundliche Rezeptionist(in)**

Als renommiertes \*\*\*Stadthotel (50 Betten) und grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Eisener  
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug  
Tel: 041 728 74 17  
www.hotel-guggital.ch

**hotel des alpes**  
...entspannen und wohlfühlen!

**Im Mittelpunkt der Mensch!**

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im Des Alpes Flims-Waldhaus dreht sich alles um die Menschen. 160 Betten, eine moderne und zeitgemässe Hotelinfrastruktur, attraktive Restaurants, neu eröffnete Seminarräumlichkeiten, Wellnessanlagen: Alles ist da, um die Zukunft des Des Alpes Flims erfolgreich zu gestalten. Als neues

**Direktionspaar**  
oder als neue/r  
**Direktor / Direktorin**

★★-Hotel Lötschberg, Interlaken

Für die Sommersaison suchen wir per sofort od. nach Vereinbarung

**HOFA 80% (evtl. 100%)**

zur Verstärkung unseres kleinen Teams. Etage, Lingerie und Gästekontakt an der Rezeption und am Telefon gehören zu Ihren Aufgaben.

Voraussetzung: D mündl./schriftl., E mündl. 1-Zimmer-Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Susi u. Fritz Hutmacher  
Hotel Lötschberg  
3800 Interlaken  
www.lotschberg.ch

**HOTEL WILDSTRUBEL LENK**  
Berner Oberland

Hotel mit 80 Betten, Restaurant, Hallenbad, Wellness Oase usw.

Wir suchen auf ca. 15. Mai/1. Juni 01 in **JAHRESSTELLE** eine selbstständige, erfahrene **ALLEINSEKRETÄR/IN** (Réception) D, F, E.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
Fam. F. Schürch  
Hotel Wildstrubel Lenk  
3775 Lenk i. S.  
Tel. 033 736 31 11

**PALACE HOTEL GSTAAD**

Für unser Luxushotel mit vier Restaurants, drei Bars und mehreren Banketträumen suchen wir ab sofort einen:

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

Die idealen Voraussetzungen sind:  
Zwischen 30 und 35 Jahren jung  
Erfahrung in 5\*-Häusern  
Abschluss einer Hotelfachschule  
Deutsch, Französisch und Englisch mündlich und schriftlich  
Einfühlungsvermögen für die internationale Kundschaft  
Erfahrung und Führung und Motivation

Ihr Aufgabenbereich ist:  
Verkauf, Organisation und Koordination von allen F&B-Anlässen  
Kontrolle und Optimierung aller Abläufe im F&B-Bereich  
Gestaltung des Angebotes  
Führen von Controlling  
Einkauf von Wein und Spirituosen

Wir bieten Ihnen:  
Langfristige Arbeitsstelle  
Aufstiegsmöglichkeiten  
Interessante, abwechslungsreiche Position in einem renommierten Ferienhotel

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:  
**Palace Hotel**  
Andrea Scherz  
Direktor  
CH-3780 Gstaad  
Tel.: 033/748 50 00, Fax: 033/748 50 01  
www.palace.ch

one of The Leading Hotels of the World®

INHALT: Kader 2-6 / Tourismus 6 Deutsche Schweiz 7-24 / Svizzera Italiana 25 / Internationale / Image / HRC / Stg 26 / HRC 28 ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr  
SOMMAIRE: Suisse romande 24-25 / Marché international 22 / Demandes d'emploi 26 / Marché d'emploi 28 DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

**JOBS AND MORE**

Stellenvermittlung  
Buchhaltungen  
Lohnadministration

**ZÜRICH: 01 225 80 90**  
www.gastronet.ch

Stellenvermittlung/Kaderberatung  
Stänzlergasse 7 • 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 75

Surfen Sie zum Erfolg mit uns:  
www.horega.ch

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

Telefon 031 370 43 33  
Fax 031 370 43 34  
www.hoteljob.ch

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch

Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen  
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

Le N° 1 en Ressources Humaines  
Offres d'emplois en page 3.

a new world at work

V.I.P.'s nicht nur aus  
der Presse kennen.



Das **DOLDER GRAND HOTEL** an exklusiver Lage in Zürich, mit 163 Zimmern und Suiten, dem Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzangebot für 250 Personen, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

## Restaurantleiter

Mit einem Team von rund 30 Mitarbeiterinnen (inkl. Lehrlingen) verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit traditioneller und saisonaler Küche und einem aussergewöhnlichen Weinangebot. Für eine frontorientierte, durchsetzungsfähige und sprachgewandte Führungspersönlichkeit mit fundierter Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position bieten wir eine neue Herausforderung zu zeitgemässen Konditionen. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Manuela Mahnig, Tel. 01-269 39 20, gerne zur Verfügung oder freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

**DOLDER  
GRAND HOTEL  
ZÜRICH**



138250/40150



A member of  
**The Leading Hotels  
of the World**

Swiss Deluxe Hotels

Kurhausstrasse 65 • 8032 Zürich  
Telefon 01 269 30 00 • [www.doldergrand.ch](http://www.doldergrand.ch)

### Stadt Luzern

Gesucht auf 1. Januar 2002

### Pächterehepaar für modernes Restaurant

Restaurant 90 Sitzplätze  
Saal 45 Sitzplätze  
Gartenwirtschaft 40 Sitzplätze  
15 eigene Parkplätze

Bewerbungen mit den  
üblichen Unterlagen und Foto  
an Chiffre: 138521, hotel + tourismus  
revue, Postfach, 3001 Bern.

138521/267570

## ALT SIND NUR DIE DÄCHER ...



...der aargauischen Kleinstadt unweit von Zürich, in dem sich das renommierte 3\*Hotel unseres Mandanten befindet. Im Innern aber: ein erfolgreicher, innovativer Betrieb mit bekannt guter Küche. Als

### Küchenchef

- Verleihen Sie der anerkannt soliden, marktfrischen Küche zusätzliche kreative Impulse (Ihre Ideen sind gefragt)
- führen Sie Ihr mittelgrosses Team so kompetent, dass die Leistung stimmt und auch die Lehrlinge begeistert mitmachen.

Das schaffen Sie, denn Sie sind ein "angefressener" kreativer Kochprofi, sind qualitätsbewusst und gleichzeitig unternehmerisch denkend.

Ihr Arbeitgeber bietet Ihnen dafür den geeigneten Rahmen: die nötige «Elbogenfreiheit» in Ihrem Wirkungsfeld, eine moderne Infrastruktur, eine gute, erfolgsorientierte Entlohnung – und ihn selbst als Ihren kompetenten Gesprächspartner.

Er und wir von **JOB SERVICE** freuen uns auf Ihren Anruf (Herrn H.P. Fuchs verlangen) und/oder auf Ihre Unterlagen.

**JOB SERVICE**  
GASTRO-SUISSE

GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 55 35 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

## Vom Koch bis zur Gouvernante.

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Hier wächst  
Ihr  
Vorstellungsvermögen.

## Betriebsleiter / Geschäftsführer

Sind Sie die Gastro-Persönlichkeit, die mit einem neuen Konzept die richtigen Akzente setzen kann?

Wir suchen für unseren Kunden, einen dynamischen Restaurationsbetrieb an sehr attraktiver Lage im Grossraum Winterthur eine tatkräftige, kompetente und resultatorientierte Persönlichkeit als

### Betriebsleiter / Geschäftsführer

Für die Umsetzung eines neuen Konzeptes und die erforderlichen Massnahmen, um auch den Erfolg zu garantieren, brauchen Sie ein wenig Pioniergeist und Goldgräberstimmung und eine fundierte Ausbildung mit Gastronomie-Erfahrung, die auch die Küche gestreift hat.

Sie verantworten den gesamten Ablauf und lassen das Tages-Geschäft nicht aus den Augen. Coaching der Mitarbeiter und Vorbild sein ist selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen für Ihre überdurchschnittliche Leistung auch eine leistungsgerechte Entlohnung, eine attraktive, lebendige Unternehmenskultur und auch Perspektiven...

Wir erwarten gerne Ihr vollständiges Dossier mit Foto.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

**JÖRG LIENERT**  
UNTERNEHMENSBERATUNG  
PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern  
Tel. 041 227 80 30, Fax 041 227 80 41  
[www.joerg-lienert.ch](http://www.joerg-lienert.ch)  
info@joerg-lienert.ch

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, beschäftigen in 65 Betrieben rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ...und ein Lächeln dazu.

Zur Ergänzung unseres Teams in der **Zentralverwaltung** an der **Mühlebachstrasse 86 in 8032 Zürich** suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n engagierte/n, verantwortungsbewusste/n und teamorientierte/n

### Gruppenleiter/in Restaurants

welche/r unsere Betriebsleiter/innen in fachlichen und organisatorischen Fragen jederzeit unterstützt und gerne in einem lebhaften Betrieb eine vielfältige, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe übernehmen möchte.

Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Kopf nicht verlieren, über eine solide Grundausbildung im kaufm. Bereich und im Gastgewerbe verfügen, Freude am Umgang mit Zahlen und Menschen haben, Sie die PC-Programme (Winword/Excel) sehr gut anwenden können, auch bei Bedarf an der Front "Hand anlegen", Zuverlässigkeit und Flexibilität keine Fremdwörter für Sie sind, dann sind Sie bei uns bestimmt am richtigen Ort.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören zum Beispiel:

- Budgetierung in Zusammenarbeit mit den Betriebsleitungen
- Ausarbeitung und Betreuung von Konzepten
- Kontaktpflege mit Auftraggebern und Partnern bezüglich Offerten, Verträgen, Umbauten, Renovationen und Investitionen
- nach Bedarf die Unterstützung bei der Festlegung von Arbeitsabläufen
- Planung von Neueinrichtungen
- Mitarbeit bei Neuaquisitionen

Wir bieten Ihnen eine spannende Herausforderung in einem eingespielten Team, einen sicheren Arbeitsplatz, eine leistungsorientierte Entlohnung sowie partnerschaftliche und faire Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst



**ZFV-Unternehmungen**  
Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86 • Postfach • 8032 Zürich

138566/41408

## LATINI

RISTORANTE

Ein mediterraner Wind weht durch das Konzept unseres Ristorante Latini an der Schützengasse in St. Gallen. Ein italienisches Ambiente mit Stil und ein aussergewöhnlicher Treffpunkt für Jung und Alt.

Da uns unser langjähriger Geschäftsführer Ende Juni verlassen wird, suchen wir für dieses wunderschöne Ristorante eine/n

### GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit Enthusiasmus für eine echte, unkomplizierte aber stil- und genussvolle Gastronomie, mit Freude an Ästhetik, die die südländische Kultur lebt und leben lässt.

Bringen Sie breite Erfahrungen in Organisation und Teamführung mit? Haben Sie ein Herz für die mediterrane Küche & Kultur? Dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

**BINDELLA Terra Vite Vita SA**  
Hönggerstrasse 115 • 8037 Zürich  
Daniel Müller • 01 276 62 84  
[daniel.mueller@bindella.ch](mailto:daniel.mueller@bindella.ch)  
<http://www.bindella.ch>

human resources  
management

Executive Search  
Assessments  
Fach- und  
Führungskräfte

**hotel  
staff**

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

Lintheschergasse 3  
8023 Zürich I  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

IN DEN FRÜHLING MIT  
**JOB SERVICE...**

...und mit neuen Stellen in Küche,  
Service, Réception, im Kader  
[www.gastrouisse-jobservice.ch](http://www.gastrouisse-jobservice.ch)

**JOB SERVICE**  
GASTRO-SUISSE

GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 55 35  
Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

Bei uns sind  
Sie die Nummer 1



Beratung  
Selektion  
Vermittlung

info@gastrojob.ch  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)  
Adligenswilerstrasse 27  
CH-6002 Luzern  
Tel. +41 41 418 23 33  
Fax +41 41 418 23 40

**GastroJob**

[www.hoteljobworld.ch](http://www.hoteljobworld.ch)

Die große deutsche Internet-Jobbörse  
ist nun auch in der Schweiz für SIE da!

Office Schweiz: 01 / 721 19 47  
[switzerland@hotelstellenmarkt.de](mailto:switzerland@hotelstellenmarkt.de)

Wir arbeiten mit den renommiertesten  
Hotels weltweit zusammen - erfolgreich!  
[www.hotelstellenmarkt.de](http://www.hotelstellenmarkt.de)

## New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber  
Telefon 01/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
E-Mail: [newchallenge@bluewin.ch](mailto:newchallenge@bluewin.ch)

**Adecco**

www.adecco.ch

click → choose → work



**Event Manager**

Ob Konzepte erarbeiten, Locations finden, Mitarbeiter anstellen, Logistik sicherstellen – Ihnen ist eine gut strukturierte Organisation genau so wichtig wie deren anschließende Umsetzung. Zu Ihrem Charakter gehören Ideenreichtum, grosses Improvisationstalent, Verhandlungsgeschick und sehr gute Führungseigenschaften. Wenn Sie es schaffen, Manager, Organisator und Sekretärin in einem zu sein, dann sollten Sie mich für diese Stelle in Zürich anrufen.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher**

**Direktionssekretärin**

Sie sind die Frau, die alles weiss. Sie coachen und terminieren Ihren Chef, sind sowohl seine Stellvertreterin wie auch seine Informationsstelle und Vertrauensperson. Bei Ihnen laufen alle Fäden der Unternehmung zusammen, die Sie dann entsprechend kanalisieren. Sie können auch in einem hektischen Umfeld effizient arbeiten und wünschen sich ein lockeres und zugleich professionelles Arbeitsklima. Arbeitsplatz ist Zürich  
**Zürich, Nicole Clavadetscher**

**Management Trainees w/M**

Für einen international tätigen Gastronomiekonzern in Zürich suchen wir dynamische und offene Leute (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die Spass an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, rufen Sie mich heute noch an.  
**Zürich, Petra Wicki**

**Betriebsassistent/in**

Es ist eine ausgezeichnete Idee, sich nach absolvierter Hotelfachschule und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungserfahrungen anzueignen. Für einen lebhaften und jungen Landgasthof im Zürcher Oberland suchen wir einen aktiven und ambitionierten Allrounder, der seine Mitarbeiter zu unterstützen weiss, die Administration bewältigen kann und auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Rufen Sie mich heute noch an.  
**Zürich, Petra Wicki**

**Betriebsassistent/in/ Stv. Geschäftsführer/in**

Haben Sie Erfahrung an der Réception und verfügen Sie über Lohnbuchhaltungskennntnisse? Verkaufen und organisieren Sie gerne Events und Bankette? Für ein Seminar- und Ferienhotel in der Inner-Schweiz suchen wir einen ambitionierten Betriebsassistenten, der auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Sie arbeiten in einer familiären Atmosphäre, und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen. Rufen Sie mich heute noch an.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser**

**Küchenchef**

Fine Food, Party-Service oder à la carte mit 15 Gault-Millau-Punkten: Sie suchen das ganz Besondere. Für Ihre weiteren Karriere Schritte in einem Umfeld voller Perspektiven sind wir für Sie da. Rufen Sie unverbindlich an.  
**Zürich, Petra Wicki/Nicole Clavadetscher**

**Küchenchef w/M**

Für ein Ausflugs-Hotel in der Nähe von Luzern mit regem Betrieb suchen wir einen engagierten Küchenchef. Sie pflegen die saisonale und die Schweizer Küche, Bankette auf hohem Standard. Sie wissen Ihre Mitarbeiter zu begeistern, erreichen eine konstante Qualität und mit exakter Kostenkontrolle. Verantwortungsvoll nehmen Sie sich dieser Aufgabe an und verfolgen beharrlich die gesetzten Ziele.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser**

**Eidg. dipl. Diätkoch w/M**

Für eine neue und moderne Spezialklinik, eingebettet in einer wunderschönen Landschaft in der Nähe von Aarau suchen wir einen Diätkoch mit Berufserfahrung sowie Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein. Sie arbeiten gern selbstständig und kreativ, haben Freude an Ihrer Arbeit und machen gern mehr als nur das Alltägliche. Ein motiviertes und aufgestelltes Team sowie ein modernes Umfeld erwartet Sie. Rufen Sie mich heute noch an.  
**Zürich, Sandra Furrer**

**Teamleader Küche**

Für ein schönes Altersheim am Zürcher Stadtrand gelegen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den flexiblen und anpassungsfähigen Teamleader. Sie führen die langjährigen Mitarbeiter souverän und professionell, sind ein guter Koch und verantwortlich für die Einhaltung des Hygienekonzepts. Wenn Sie in der Umgebung wohnen und Heimfahrung mitbringen, sind Sie hier richtig. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Andrea Specht**

**Vegi-Koch/Chef de party**

Sie sind gelernter Koch, eine gepflegte Erscheinung, freundlich, flexibel, haben Spass an der Arbeit und suchen eine Stelle in Winterthur. Sie verwöhnen die Gäste mit Köstlichkeiten im à la carte- und Bankettbereich und haben Flair für die vegetarische Küche. Wenn Sie flexible Arbeitszeiten (auch an Wochenenden) zu schätzen wissen, dann sind Sie der Richtige. Zögern Sie nicht, und rufen Sie mich heute noch an.  
**Zürich, Olivier Korda**

**Chef de Service w/M**

Möchten Sie als sprachgewandte und innovative Persönlichkeit die Gäste in einem lebhaften Seminar- und Ferienhotel am schönen Vierwaldstättersee verwöhnen und betreuen und die Servicebrigade mit Ihrer aufgeschlossenen Art führen, motivieren und laufend weiterbilden? Diese Kaderstelle fordert Ihr Führungs- und Organisationstalent, setzt viel Eigenverantwortung sowie Liebe zum Detail voraus. Es erwartet Sie eine gediegene Arbeitsatmosphäre in einem jungen, dynamischen Team.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser**

**Leiter/in Event-Bar**

Haben Sie Power, extravertiert und voller neuer Ideen? Mit Ihren Bar- oder Servicekenntnissen, Ihrer offenen und unkomplizierten Art bedienen Sie die Gäste kompetent und mit Charme. In trendigen, kleinen Bar (ca. 15 Automaten von Luzern), sind Ihre Ideen gefragt. Events wie Schaumpartys, Gast DJs oder Live-Acts gehören zum Rahmenprogramm. Wollen Sie mehr über diese aussergewöhnliche Stelle erfahren, dann rufen Sie mich sofort an.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser**

**Servicefachangestellte**

**Sa/So frei Jungkoch Tournant**

Für ein bekanntes Unternehmen im Raum Zürich mit guten Aufstiegsmöglichkeiten suchen wir junge, aufgestellte, dynamische Persönlichkeiten für die Küche und den Service. Du hast eine abgeschlossene Servicelehre, ein natürliches Verkaufsfair, und deine positive Ausstrahlung kommt bei der gehobenen Kundschaft aus Business und Kultur gut an. Oder wenn du deine Kochlehre erfolgreich abgeschlossen hast und nun eine Herausforderung suchst mit Einblick in eine Grossküche, in den Bankett- und à la carte-Bereich, dann melde dich heute bei mir.  
**Zürich, Claudia Schaub**

**A tutti gli cuochi italiani...**

**CH, C- oder B-Bewilligung**

Für ein charmanteres italienisches Restaurant in der Stadt Zürich suchen wir junge, motivierte und flexible Köche (auch ungelehrt) aus bella Italia, Spanien oder Portugal. Wenn für dich die italienische Küche nicht nur Pizza und Pasta bedeutet und du ohne Zimmerstunde arbeiten willst, ist dies der richtige Job für dich. Ein gut eingespieltes, aufgestelltes Team wartet auf dich! Rufe mich heute noch an.  
**Zürich, Claudine Schaub**

**Night Auditor**

Für ein internationales Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir per sofort einen selbstständigen, in Deutsch, Englisch und Französisch wortgewandten Night Auditor mit guten Fidiolokenntnissen und Buchhaltungserfahrung. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss oder eine kaufmännische Ausbildung und Berufserfahrung an der Réception. Wenn Sie sich für diese verantwortungsvolle Position interessieren, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Basel, Esther Sardagna**

**Hotel Restaurant Rössli Allschwil bei Basel**

Wir engagieren in lebhaften 7-Tage-Betrieb

**Stellvertreter des Patrons**

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz, Selbstständigkeit und Kompetenz im Rahmen Ihrer Aufgaben. Einen Lohn, der Ihrer Leistung und einer modernen Betriebsphilosophie entspricht. Wir erwarten eine solide Ausbildung, EDV- und Fremdsprachenkenntnisse. Des weiteren engagieren wir

**Betriebsassistent/in Commis de cuisine**

Ihre schriftliche Bewerbung an Urs Kunz, Dorfplatz 1, 4123 Allschwil

13867474640

one of The Leading Hotels of the World



KULM HOTEL ST. MORITZ

Nach Vereinbarung ist die Stelle eines/r jungen dynamischen

**Verkaufskordinator/in**

neu zu besetzen. Der Aufgabenbereich umfasst:

- Bearbeitung von Konferenz- und Incentiveanfragen
- Betreuung der Konferenz- und Incentivegäste
- Unterstützung bei individuellen Reservationen
- Abwicklung der Verkaufsadministration und Marketingbelange.

Sie sind eine aufgestellte, flexible und motivierte Persönlichkeit, welche die Abwechslung eines lebhaften Betriebes liebt. Organisationstalent, sicheres Auftreten und ausgezeichneter Gästekontakt sind Ihre Stärken. Zusätzlich bringen Sie folgende Erfahrung mit:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im F&B- und Frontbereich eines 5\*-Hauses
- Flair für den Verkauf
- Sprachen Deutsch, Englisch und Italienisch od. Französisch

Sind Sie bereit für diese interessante und anspruchsvolle Herausforderung? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Herrn Dominique Godat, Vize-Direktor

**KULM Hotel, 7500 ST. MORITZ**  
Tel. 081 836 80 00 - Fax 081 836 80 01



**KULM HOTEL ST. MORITZ**

CH-7500 St. Moritz  
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

138195/33812

Unsere Mandantin hat sich während der letzten 13 Jahre zu einem der führenden Unternehmen im Schweizer Event-, Kongress und Incentive Markt entwickelt.

Im Zuge der Neuorganisation suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**PROJECT MANAGER CONGRESS DIVISION**

- Sie kennen das Kongressgeschäft sehr gut und bringen ausgezeichnete operative Erfahrung mit
- Sie haben organisatorisches und logistisches Know-How
- Sie können unter Zeitdruck motiviert arbeiten
- Sie sind idealerweise 28 bis 35 Jahre alt
- Sie haben fundierte Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und wenn möglich Französisch
- Sie haben bereits Team-Führungserfahrung
- Sie möchten unter anderem an Projekten der Expo.02 mitarbeiten
- Sie erstellen und gestalten gerne die entsprechenden Druckvorlagen selber
- Sie möchten in der Nähe des Hauptbahnhofes Zürich arbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

TRAVEL JOB MARKET  
Christina Gloor  
Oetwilerstrasse 43  
8115 Hüttikon  
Tel. 01 845 12 53  
E-mail: traveljob@access.ch



TRAVEL JOB MARKET

138015/384179

Langstrasse 11, 8026 Zürich  
Telefon 01/297 79 79  
E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel  
Telefon 061/264 60 40  
E-Mail: basel.hotelevent@adecco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
Telefon 031/310 10 10  
E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

Alexanderstrasse 8, 7000 Chur  
Telefon 081/258 30 75  
E-Mail: chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5  
Telefon 041/419 77 66  
E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

Oberer Graben 5, 9004 St. Gallen  
Telefon 071/228 33 43  
E-Mail: stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
Téléphone 022/718 44 77  
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17  
Téléphone 021/343 40 00  
E-Mail: lausanne.hotelevent@adecco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel  
Téléphone 032/720 21 30  
E-Mail: neuchatel.medical@adecco.ch

People make the difference.

V.I.P.'s nicht nur aus  
der Presse kennen.



Das **Dolder Grand Hotel** liegt an exklusiver Lage in Zürich. Mit seinen 163 Zimmern und Suiten, den unzähligen Sportmöglichkeiten, dem Restaurant La Rotonde, der Dolder Bistro-Bar und dem Bankett- und Konferenzangebot bis 250 Personen, ist es ein Traditions- und Luxushotel der Klasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Um unser junges und dynamisches Team optimal zu unterstützen, suchen wir nach Vereinbarung den oder die

## Personalchef/in

Diese Stabsstelle steht der Direktion und den Abteilungsleitern unterstützend und beratend zur Seite. Neben vielen wichtigen Aufgaben bilden die folgenden Tätigkeiten den Schwerpunkt:

- Betreuung und intensive Förderung von 210 Mitarbeitern aus unzähligen Nationen
- Rekrutierung von Mitarbeitern und Kader in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern und der Direktion
  - Koordination und Überwachung der Mitarbeiterbudgets
- Aufbereiten und Auswerten der Mitarbeiterzahlen zu Führungszwecken
- Organisation und Überwachung der gesamten Mitarbeiteradministration
  - Führen der Lohnbuchhaltung (Programm ABACUS)
  - Bearbeiten des Sozialversicherungswesens
- Verwalten und aktives Bewirtschaften der Mitarbeiterhäuser

Wir stellen uns vor, dass Sie eine fundierte Ausbildung im Personalfach oder entsprechende Berufserfahrung mitbringen und dass Sie hohe Sozialkompetenz und gute Sprachkenntnisse (D/E/I od. Sp) besitzen. Ausserdem sollten Sie durchsetzungsfähig, initiativ und belastbar sein. Sie sind überdies ein Teampayer, ein Motivator und Sie sind sich gewohnt rationell und zielorientiert zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen eine höchst verantwortungsvolle und entsprechend dotierte Aufgabe, welche in einem dynamischen Unternehmen ein grosses Entwicklungspotential birgt.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Direktor Hans-Rudolf Rütli, unter Tel. 01 269 30 00 gerne zur Verfügung oder senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen doch direkt an ihn persönlich.

**DOLDER  
GRAND HOTEL  
ZÜRICH**  
SINCE 1899

A member of  
**The Leading Hotels  
of the World**  
Swiss Deluxe Hotels

Kurhausstrasse 65 • 8032 Zürich  
Telefon 01 269 30 00 • [www.doldergrand.ch](http://www.doldergrand.ch)

138649/40150

## Ochsen Zug

Wir sind ein Stadthotel mit ausgezeichnete Küche und fantastischer Weinkarte.

### Chef de service

zuverlässig  
selbstsicher  
umsichtig  
ausgeglichen  
offen  
fröhlich

Treten Sie ein und sind unser Gastgeber, erfahren Sie weitere interessante Details.

137553/41629

Matthias Hegglin, Kolinplatz 11, 6301 Zug, Tel. 041-729 32 32, E-Mail: [mh@ochsen-zug.ch](mailto:mh@ochsen-zug.ch)



## OVAG INTERNATIONAL

Huebmatstrasse 3  
6045 Meggen/LU  
Personalabteilung  
Tel. 041 379 03 03

Wir sind ein seit 1991 am Markt fest etabliertes Kredit-Management-Unternehmen und bewegen uns überwiegend auf internationaler Ebene. Durch Expansion sind in unserer Auslands-Inkassobteilung 10 neu geschaffene Stellen zu besetzen:

### Sachbearbeiter / in

Sie sollten eine oder mehrere der folgenden Sprachen mündlich und schriftlich beherrschen:

Englisch ♦ Deutsch  
Italienisch ♦ Französisch ♦ Spanisch  
Portugiesisch

Falls Sie über einige Jahre Erfahrung in einem kaufmännischen Beruf verfügen, den regen telefonischen Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft und deren Vertragspartner schätzen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Der Arbeitsort ist Meggen/Luzern.

## Stadt Winterthur

Wir sind ein modernes Alters- und Pflegeheim mit insgesamt 145 Bewohnerinnen und Bewohnern. Ein Team von 7 Personen ist für das Waschen und Aufbereiten der gesamten im Haus anfallenden Wäsche besorgt (60 Tonnen/Jahr).

Für die

### Leitung Wäscherei

suchen wir nach Übereinkunft - idealerweise per 1. Juli 2001 oder früher - eine Führungsperson.

#### Wir erwarten

- Arbeitspensum 80% bis 100%
- Ausbildung als **Wäscher/in-Textilreiniger/in**, vergleichbare Ausbildung oder entsprechende Berufserfahrung.
- Wenn möglich Führungserfahrung. Perfekte Verständigung in Schweizer Mundart.

#### Wir bieten

- Arbeiten in einer von gegenseitiger Wertschätzung geprägten Atmosphäre.
- Geregelte Arbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

#### Interessiert?

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto freuen wir uns. Auskünfte erhalten Sie durch die Leiterin Betreuung + Dienste. E-Mail: [ursula.simmem@win.ch](mailto:ursula.simmem@win.ch)

Stadt Winterthur  
Altersheim Brühlgut  
Waldhofstrasse 1  
8400 Winterthur  
Telefon 052 202 76 51

## GIBBUL



**GIBBUL**  
Gewerblich-Industrielle Berufsschule  
Burgdorf - Langnau

Auf Beginn des Schuljahres 2003, mit Stellenantritt per 4. August 2003, suchen wir eine/n

### Fachlehrer/in für Kochklassen

(unbefristete Anstellung für 15-20 Lektionen/Woche)

#### Anforderungen:

- Diplom als eidg. dipl. Küchenchef/in
- Diplom als Berufsschullehrer/in oder die Bereitschaft, den Ausbildungsgang am SIBP zu absolvieren
- Erfahrungen als Lehrkraft im Nebenamt und als EFK-Kursleiter/in sind von Vorteil
- Mitarbeit im Kollegium und in der Fachgruppe

#### Wir bieten:

- Verantwortungsvolle Tätigkeit, kollegiales Arbeitsumfeld
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

- Anstellungsbedingungen nach den kantonalen Richtlinien. Falls Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis **30. April 2001**.

Gerne gibt Ihnen auch unser Rektor, Fredy Ruf, nähere Auskünfte über die ausgeschriebene Stelle.

**Gewerblich-Industrielle Berufsschule Burgdorf-Langnau**  
Rektorat, Postfach 43, 3402 Burgdorf Tel.: 034/427 22 22

Eine Institution des Kantons Bern

138590/297909

[www.empower.ch](http://www.empower.ch)

## KÜCHENCHEF

### MIT AMBITIONEN

#### Kochen in Bern!

Unsere Auftraggeberin ist ein bekanntes und mit Gault Millau Punkten ausgezeichnetes Gourmetrestaurant, das einen Küchenchef sucht, dessen Wirken nicht ohne Folgen bleiben soll.

Wir suchen jemand, der dieses Gourmetrestaurant mit seinem guten Namen zu neuen Höhenflügen führt und sich dabei engagiert, als wäre es sein eigenes. Sie setzen Trends und laufen Trends nicht hinterher, das ist den Gästen wichtig! Natürlich erwarten wir auch, dass Sie in der Lage sind, in einem fünf-köpfigen Küchenteam ein Klima des Vertrauens zu schaffen und menschlich wie fachlich eine Vorbildrolle übernehmen.

Wenn Sie Kochen glücklich macht, und Sie Ihre Erfahrung mit Engagement einbringen wollen, dann können Sie hier Ihre Vorstellung von erstklassiger Zusammenarbeit in Taten umsetzen.

Selbstverständlich freuen wir uns auch auf Bewerbungen von Paaren, die sich die Gastgeberaufgabe Küche/Service teilen möchten.

INTERNATIONAL EXECUTIVE SEARCH

THE EMPOWERMENT



DANIEL ZANETTI

Huebmatstrasse 5 CH-6045 Meggen/Luzern Telefon +41 41 379 77 66  
[www.empower.ch](http://www.empower.ch) [daniel@empower.ch](mailto:daniel@empower.ch)

**Über Internet  
und nette Gäste.**

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)



**KLINIK SCHLOSS MAMMERN**

Akutspital für innere Medizin  
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,  
125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Für die Unterstützung unseres Maître d'hôtel suchen wir nach  
Übereinkunft zusätzlich Mitarbeiter für die Servicebrigade:

einen **Chef d'étage**

und

einen **2. Maître de brigade**

**Das Aufgabengebiet umfasst:** Die Mithilfe und Organisation eines gepflegten Etagedienstes, Überwachung der Servicemitarbeiter und Verantwortung für die Sauberkeit und Servicedienstleistungen in verschiedenen Räumlichkeiten wie Konferenzräumen und diversen Sitzungszimmern.

**Die idealen Voraussetzungen sind:** Eine Ausbildung als Servicefach- oder Hotelfachangestellte/r oder mehrere Jahre Erfahrung im gepflegten Speiseservice, sehr gute Deutschkenntnisse. CH/B- oder C-Bewilligung.

**Was wir Ihnen bieten:** Eine gepflegte Arbeitsatmosphäre in traditionsreichem Ambiente, Arbeitszeiten bis längstens 21 Uhr, 42-Stunden-Woche, mind. 1 Wochenende frei, gute Entlohnung.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Maître d'hôtel, Herr H. Günther Abraham, morgens oder ab 17.00 Uhr telefonisch zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen.

Klinik Schloss Mammern  
Flandrina C. von Salis, Vize-Direktorin/Personalchefin  
8265 Mammern (Bodensee) TG  
++41 52 742 11 11  
e-Mail: fvs@klinik-schloss-mammern.ch  
www.klinik-schloss-mammern.ch

138697/23728

Für unser 4\*-Hotel in einem  
Sommer- und Winter-Kurort  
in den Walliser Alpen

suchen wir per sofort  
(oder nach Übereinkunft)

**Direktionsehepaar  
oder  
Hoteldirektor/in**

Sind Sie ein erfahrener Hoteller (Paar)?  
Herausforderungen sind für Sie  
keine Überforderung!

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen unter  
Chiffre 138720 an hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

138720/274968

Unsere Réceptionistin zieht's in eine andere Region –  
deshalb suchen wir eine liebenswürdige Nachfolgerin  
als:

**Réceptionistin/Administration des  
Sekretariats**

für unser lebhaftes Ausbildungszentrum mit einem  
Gästehaus mit 40 Zimmern.

**Was ist zu tun:**  
– Réception / Empfang / Telefon  
– Administration des Ausbildungssekretariats

**Was bringen Sie mit:**  
– eine offene, fröhliche und kommunikative  
Persönlichkeit  
– Kenntnisse in der Kommunikation (EDV-Software  
Office / Internet etc.)

**Was offerieren wir:**  
– geregelte Arbeitszeit / in der Regel normale Bürozeiten  
und am Wochenende frei  
– an Feiertagen ist unser Ausbildungszentrum meistens  
geschlossen  
– modern eingerichteter Arbeitsplatz mit modernsten  
Kommunikationsmitteln  
– Selbständigkeit in einem aufgestellten Team

Dürfen wir Sie bitten, Ihre Bewerbung an Herrn Peter  
Schlatter, Direktor ABZ, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez  
zu senden? Vielen Dank! Wir freuen uns auf Sie!

138463/376388

**Jugendherberge &  
Familienrestaurant „Tolais“ Pontresina**  
Auf Juni 2001 ist eine Stelle an unserer

**Réception**

neu zu besetzen. Wir suchen eine junggebliebene  
Mitarbeiterin, die gerne selbstständig arbeitet.  
Die Arbeitszeiten (07.00 - 10.00 und 16.00 - 22.00 Uhr)  
geben Ihnen viel Raum für Sport & Freizeitgestaltung.  
Reservationen - Telefonate - Informationen - Check-in &  
Check-out - Abrechnungen - Kasse- und PC  
Windows NT sind „Daily business“.  
Sind Sie so flexibel und suchen Sie  
eine längerfristige Anstellung? -  
Dann rufen Sie uns doch einfach an!!!  
**St. & L. Weyrich-Grass ☎ 081 / 842 72 23 / 24**



YOUTH HOSTELLING  
INTERNATIONAL



Ausgesuchte Kaderpositionen in der ganzen Schweiz

**Hoteldirektor**

Für die Gesamtleitung von zwei renommierten Häusern  
in der Region Nordwestschweiz. Die Hotels sind sowohl  
in den Bereichen Kurhotel/Wellness als auch Seminar-  
und Geschäftshotels tätig.

Wir erwarten einen starken Leistungsausweis vorzugs-  
weise in Häusern mit Kur- oder Seminarbereichen, starke  
Führungs- und Gastgeberqualitäten und die Bereit-  
schaft zu einer kommunikativen Zusammenarbeit mit  
Klinikabteilung.

**Direktion \*\*\*\*-Ferienhotel**

Berner Oberland (Dame oder Herr, allenfalls Paar) für ein-  
einer der führenden \*\*\*\*-Hotels in einer sehr bekannten  
Sportferiendestination Raum Berner Oberland. Wir er-  
warten einen entsprechenden Leistungsausweis in glei-  
cher oder Stellvertreterposition. Stärken in Verkauf/F&B  
sowie die Bereitschaft, sich in einer Bestdestination über  
längere Zeit niederzulassen.

**Direktion \*\*\*-Sporthotel  
Region Innerschweiz**

Ein sehr schön (in den Bergen) gelegener Betrieb mit  
einer lebhaften Restauration, einem gemütlichen klei-  
neren Hotel und vielen Möglichkeiten, die einem dyna-  
mischen Direktor/Paar dort offen stehen. Erfahrung in  
F&B/Organisation und viel Flexibilität sind gefragt.

**Direktionssekretärin/Assistentin**

Eine sehr interessante Vertrauensstelle als engste Mit-  
arbeiterin im Geschäftsleistungsbüro eines der grössten  
und vielseitigsten Gastronomiebetriebs. Nebst dem Di-  
rektionssekretariat für die Herren der Geschäftsleitung  
sind Sie miteinbezogen in die Ausarbeitung und Um-  
setzung neuer Projekte. Abschluss KV/Lehre/Hotel-  
fachschule und eine Berufserfahrung in der Gastrono-  
mie/Hotellerie sind Voraussetzungen. D/E/F.

**Aide Directrice/Chef de réception**

\*\*\*\*-Hotel garni - Berner Oberland. Eine Position, die ein-  
er ausgewiesenen Gastgeberin mit Erfahrung als Chef  
de réception eine Topkaderstelle mit Aufstiegsmöglich-  
keiten bietet.

**Chef/in de réception**

\*\*\*\*-Businesshotel in Basel \*\*\*\*\*Luxushotel (Stadthotel,  
sowie 5\*-Ferien/Wellnesshotel im Berner Oberland, Fe-  
riehotel 4\* Tessin sowie am Thunersee. Für alle Posi-  
tionen sind selbstverständlich auch Bewerber/innen an-  
gesprochen, die in einer Stellvertreter-Position jetzt tätig  
sind.

**Stv. Chef de réception**

\*\*\*\*\*-Hotels sowie Häuser 3\*- und 4\*-Kategorie in Stadt-  
regionen und Ferienhotels.

**Personalchef/in**

\*\*\*\*\*-Hotels in Zürich und Region Bern. Eine Top-Posi-  
tion für eine Persönlichkeit mit Erfahrung im Bereich Hu-  
man Resources. Als Mitglied der Hotelleitung zeichnen  
Sie verantwortlich für den ganzen Bereich Human Re-  
sources. Mitarbeitersuche, Coaching, Koordination  
interne Schulung, Budgetierung, Lohnwesen, kurzum:  
Sie sind eine der wichtigsten Ansprechpersonen für  
diese Häuser. Hohe Sozialkompetenz, Belastbarkeit und  
eine charismatische Persönlichkeit runden Ihr Bild ab.  
Sehr interessante Entlohnung.

**Assistent/in der Direktion**

Eine richtige "Allrounderstelle" als Stellvertretung der  
Direktion in 2 bedeutenden Häusern in Davos und in  
St. Moritz. Sie haben einen Abschluss der Hotelfach-  
schule und möchten in dieser Funktion sowohl an der  
Front wie im Verkauf und im Bereich F&B/Rooms Divi-  
sion als rechte Hand der Direktion Tolles leisten.

**F&B Assistent Manager**

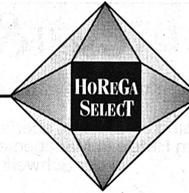
Eine Position in einem \*\*\*\*\*-Luxushotel. Als Stellvertre-  
ter des Wirtschaftsdirektors sind Sie in dieser Position  
zu 50% in der F&B- Angebotsgestaltung/ Administra-  
tion/ Einkauf und zu 50% in den Bereichen Bankett/Orga-  
nisation/ Front tätig. Eine Stelle, die Sie weiterbringt.

... dies ist nur eine kleine Auswahl: Bitte besuchen Sie  
uns und unsere Stellen im Internet:  
[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91/ 281 95 75  
[info@horega.ch](mailto:info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

13852/208191



Unser Auftraggeber ist ein bedeutendes Seminar- und  
Tagungshotel mit angegliederten Nebenbetrieben in der  
Ostschweiz. Für dieses Unternehmen suchen wir einen  
befähigten

**Executive Küchenchef**

Wir stellen uns für diese anspruchsvolle Kaderposition  
einen Bewerber mit folgenden Qualifikationen vor:

- Eidg. dipl. Küchenchef / Produktionsleiter oder Gastronome-  
miekoch
- Berufs- und Führungserfahrung in grösseren Brigaden,  
vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie/Spital  
oder grossen Seminarhotels, Kenntnisse von Diät- und  
Schonkost.
- Interesse an Projektarbeit, Organisationsstalent, vertraut  
mit neuzzeitlichen Produktionsmethoden, hohes Qualitäts-  
bewusstsein bei optimaler Kostenbewirtschaftung.
- Kommunikative, belastbare Persönlichkeit mit der Fähig-  
keit, ein Team zu führen und zu motivieren.

Es erwartet Sie eine ausserordentlich interessante Position  
mit langfristig gedachten Zukunftsperspektiven bei ent-  
sprechendem Gehalt. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten  
Unterlagen, die wir selbstverständlich absolvt vertraulich  
behandeln.

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Yvonne Hirsbrunner  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91/281 95 75  
[info@horega.ch](mailto:info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

138576/208191

**ASTORIA**

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL  
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind das führende Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit 180  
Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spe-  
zialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thal Garden, die Pent-  
house-Dach-Bar und den Prava-Dance-Club.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Assistant Manager –  
Betriebsassistent (m/w)**

Als Nachwuchskader sind Sie einsatzbereit, offen und teamfähig. Mit  
Ihren 22-30 Jahren und einer gastgeberischen Ausbildung bauen Sie  
nun Ihre Karriere auf und freuen sich schon auf eine aussergewöhnliche  
Herausforderung.

Sie sind kein Bürohocker, denn administrative Arbeiten erledigen Sie  
nebenbei. Sie fühlen sich an vorderster Front am wohlsten. Gästebe-  
treuung und überdurchschnittlicher Einsatz ist für Sie selbstverständ-  
lich. Ihre Hauptaufgabe ist das Überwachen sämtlicher Betriebsabläufe  
eines modernen und umsatzstarken Gastronomiebetriebes. Sie kontrollieren  
die Einhaltung unserer Gästepolitik an vorderster Front.

Neugierig? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme z.H.  
Herrn Fredi Sieber. Weitere Informationen über unser Haus finden Sie  
auf unserer Homepage.

**Welcome**

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 600 2 Luzern  
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62  
[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

138426/22667

**Trend  
Hotel**

Eichwält

Strahlen- Lachen- Freude ausdrücken  
Umsorgen- Ihr Herz einbringen.

Wollen Sie mit unserem Team die hohen Qualitätsziele 2001/2 erreichen.  
Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- & Coachingprogramm unter der  
Leitung des SHV teilnehmen wollen, ergreifen Sie die Chance als

**Duty Manager / Operation Manager**

Die polyvalente Stelle für den initiativen & konfliktfähigen Berufsfan,  
der sich mit hohem Engagement in alle Probleme stürzen kann und  
diese engagiert anpackt & löst. Sie sind verantwortlich für die  
Koordination aller Abteilungen, führen das Stewardingteam, arbeiten in  
allen Departementen vorbildlich mit und sind endverantwortlich für die  
Führung des Gesamtbetriebes am Abend.

**Operative Betriebsassistentin**

Sie helfen uns durch Ihre vorbildliche Persönlichkeit ein  
Gourmentrestaurant aufzubauen, unseren Privatclub BuenaVista zu  
betreuen und lösen den Duty Manager ab?

**Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!**

Kontakt:  
Roger Gloor  
Trendhotel AG  
8105 Watt/Flengensdorf  
01 / 870 88 88 e-mail: [gloor@trendhotel.ch](mailto:gloor@trendhotel.ch)

13862/280603



**Über Aktualitäten  
und Eventualitäten.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsell» und betreiben Hotels in Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer in der Schweiz und in Deutschland.

Für einen unserer Managementbetriebe, das **Berghotel Trübseehof in Engelberg** suchen wir eine(n)

### GESCHÄFTSFÜHRER(IN)

Gefragt sind junge, kompetente Führungskräfte mit solider Ausbildung und einiger Praxis in Kaderpositionen.

Wir stellen uns einen kreativen, unkomplizierten, kommunikationsstarken Gastroprofi vor, welcher mit viel Herz, Freude und ohne Berührungängste die Aufgabe anpackt.

Im persönlichen Bereich erwarten wir Integrität, Spontaneität und Offenheit, ganzheitliches Denken und Handeln, Naturverständnis und die Bereitschaft zu einem Engagement in einem einmaligen Berghotel. Das Haus verfügt über 28 Zimmer und 54 Betten im Drei-Sterne-Bereich sowie über ein extensives F&B-Angebot.

Sie profitieren von der Unterstützung und Erfahrung einer vielseitig tätigen Hotelbetriebsgesellschaft.

**Eintritt: 1. Juni 2001**

Falls Sie interessiert sind, am weiteren Aufbau dieses Betriebes tatkräftig, unternehmerisch und mit guten Ideen an der Weiterentwicklung dieses Hotels mitzuwirken, dann erbitten wir Ihre ausführliche Bewerbung. Herr Urs Gügler steht Ihnen vorweg für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Gsell & Partner GmbH  
Herr Urs Gügler  
Zentralstrasse 10 - 6003 Luzern  
Fon 041 220 2000 Fax 041 220 2001  
[www.gsellundpartner.ch](http://www.gsellundpartner.ch), [info@gsellundpartner.ch](mailto:info@gsellundpartner.ch)

138492/412706

**2\*\* Michelin Restaurant «Wirtschaft zum Wiesengrund»** in Uetikon am See, Nähe Zürich und **18 Punkte im Gault Millau**, sucht für ein dynamisches, junges Team Verstärkung. Sind Sie

### gelernte(r) Restaurantfachfrau/-mann

haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative, ist Ihr Wunsch, den Gast in jedem Augenblick zufriedenzustellen, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten gute Entlohnung, 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 uns sofort an (l. Hussong verlangen).

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

**Wirtschaft zum Wiesengrund**  
**I. Hussong**  
Kleindorfstrasse 61  
8707 Uetikon am See  
Tel. 01 920 63 60

128456/294128

## TOURISMUS

### Umsteigen in die Reisebranche!

Die TTS-Gruppe ([www.tts.ch](http://www.tts.ch)) organisiert für die angeschlossenen Reisebüros eine zweijährige Umsteigerschulung ab 01.10.2001 mit dem Berufsziel

#### Ferien- und ReiseberaterIn

Wir bieten:

- eine sichere Stelle bereits bei Schulbeginn!
- eine zweijährige Ausbildung
- 3 Monate Tagesschule in enger Zusammenarbeit mit der IST (Internationale Schule für Tourismus in Zürich)
- praktische Einarbeitung - on the job
- Chance, einen langersehten Wunsch zu realisieren

Wir erwarten:

- kaufmännische Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse
- Kenntnisse von MS Office, Word/Excel
- Freude am Reisen, Reiseerfahrung
- Motivation & Wille zu einem längerfristigen Engagement

Schulungsort: Zürich (Nähe HB)

Ausbildungsorte:

Aarau, Amriswil, Langnau i.E., Neuhausen, Rütli, Schaffhausen, Solothurn, St.Moritz, Uznach, Winterthur, Zug, Zuzach, Zürich

Weitere Details und Hinweise zur Bewerbung finden Sie unter [www.tts.ch](http://www.tts.ch)



TTS Travel Trade Service Ltd.  
Zürichstrasse 34 / Postfach 18  
8134 Adliswil 1  
Tel. 01 771 19 50 Fax 01 771 19 55  
e-mail: [postmaster@tts.ch](mailto:postmaster@tts.ch)

## Über Bierpreise und Schnapsideen.

**htr**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## TOURISMUS

### FREUDE AM VERWÖHNEN

Haben Sie Lust auf eine Herausforderung mit grossartigem Ausblick? Möchten Sie gerne unsere Gäste im Flug verwöhnen? Dann fliegen Sie richtig bei Crossair als

### CABIN ATTENDANT

Zum guten Start erwarten wir von Ihnen Folgendes:

- Sie haben Freude am Verwöhnen.
- Sie sind zwischen 18 und 40 Jahre jung.
- Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.
- Sie legen Wert auf ein sympathisches Äusseres.

Haben Sie Lust, mit Crossair abzuheben? Sie können selber entscheiden, wie oft Sie auf Reise gehen wollen, dank unserer attraktiven Teilzeitarbeitsmodelle. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben.

Informieren Sie sich und bestellen Sie unverbindlich unsere Unterlagen.



Crossair, Recruitment Cabin Attendants, KSR  
Postfach, 4002 Basel, Schweiz  
Tel. 061 325 46 01/2/3

135722/268032



## Grindelwald

Grindelwald Tourismus sucht zur Ergänzung in seinem Team innovative, begeisterungsfähige Mitarbeiter/Innen:

### MARKETING-MITARBEITER/IN

In Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung sind Sie verantwortlich für die Erarbeitung und die Umsetzung der Marketingstrategie. Sie erarbeiten das gästereorientierte Angebot, planen, koordinieren und setzen die entsprechenden Marketingaktivitäten um.

Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit Erfahrung im Marketing. Sie sind gewohnt zu organisieren und umzusetzen. Sie haben eine gute Ausbildung und beherrschen die modernen Kommunikationsmittel und verfügen über solide Fremdsprachenkenntnisse (E/F).

### SEKRETÄRIN

im Direktionssekretariat

Sie helfen bei der Erledigung der Geschäftsleitungskorrespondenz und übernehmen organisatorische und administrative Aufgaben im Zusammenhang mit dem Marketing, Kongressen, Tagungen und Veranstaltungen aller Art, sowie die Betreuung der Gruppen-, Studien- und Journalistenreisen. Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, vorzugsweise mit Erfahrung und sind an selbstständiges Arbeiten im Team gewöhnt. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.

### INFORMATIONSMITARBEITER/IN

Sie sind mit Ihrem Team für die internationalen Gäste die erste Anlaufstelle. Ihre breite Palette von Aufgaben umfasst die Auskunftstätigkeit am Telefon, Beratung in unserem Touristoffice, Offertwesen und Reservationstätigkeit, Verkaufstätigkeit, Kommunikation mit den touristischen Partnern im Ort. Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, die Fähigkeit ein Verkaufsgespräch in Deutsch, Englisch und Französisch führen zu können (ev. Italienisch-Kenntnisse), hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit.

Wir bieten:

Abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeiten und viel Eigenkompetenz in einem jungen, motivierten Team.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Grindelwald Tourismus, Geschäftsleitung, Postfach 124  
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 12 12, Fax 033 854 12 10  
E-Mail [touristoffice@grindelwald.ch](mailto:touristoffice@grindelwald.ch), Internet [www.grindelwald.ch](http://www.grindelwald.ch)

138520/51680033

# 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

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

### SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

### CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

#### Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2344	Koch/Hilfskoch	35	FR	A	sofort	F	ZH
2412	Alleinkoch	47	FR	A	Juni	F/D	zus. mit 2413
2417	Küchenhilfe	33	PT	A	Juni	S/I/D	zus. mit 2418
2421	Koch	59	IT	C	April	I/F/D	Biel
2426	Sous-chef/Alleinkoch	45	DE	A	Mai	D	LU

#### Administration / Administration

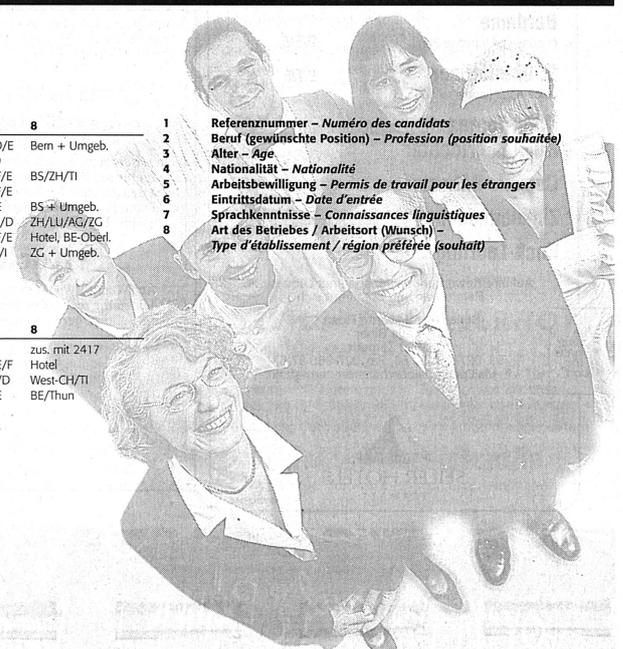
1	2	3	4	5	6	7	8
2414	Réceptionist	32	EG	B	Mai	A/D/E	Bern + Umgeb.
2416	Betriebsassistent	29	FR	A	Juni	F/D	
2422	Réceptionsprakt.	31	CH	sofort	D/F/E	BS/ZH/TI	
2430	Night Auditor	54	CH	sofort	D/F/E		
2431	Réceptionistin	30	DE	A	Mai	D/E	BS + Umgeb.
2436	Réceptionsprakt./w	22	CH	Mai	P/E/D	ZH/LU/AG/ZG	
2437	Betriebsassistentin	33	CH	sofort	D/F/E	Hotel, BE-Oberl.	
2439	Dir. Assistentin	40	CH	sofort	F/E/I	ZG + Umgeb.	

#### Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
2413	Service/w	28	FR	A	Juni	F/D/E	zus. mit 2412
2415	Chef de bar	40	IT	A	Juni	I/D/E	4-5*-Hotels
2419	Kellner	35	FI	A	sofort	D/E	ZH/BE/TI
2420	Chef de bar	61	IT	A	Mai	I/D/E	4-5*-Hotel
2424	Service	28	CH	Mai	D		SG-Rheintal
2425	Sefa	21	CH	Sept.	D/F		Klosters-Davos
2428	Bardame	27	DE	A	Juni	D/E	zus. mit 2429, Seennähe
2429	Chef de rang	28	DE	A	Juni	D/E	zus. mit 2428, Seennähe
2433	Service/w	34	CH	Juni	D/E/F		ZH, 50%
2434	Chef de rang	24	IT	A	Mai	I/F/E	VD
2440	Kellner	32	IT	A	Mai	I/D/E	Hotel, GR/VD/GE

#### Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2418	Zimmerfrau	29	PT	A	Juni	P/I	zus. mit 2417
2423	Nachtportier	57	DE	A	n. Ver.	D/E/F	Hotel
2427	Buffet/Zimmerfrau	26	PT	A	Juni	P/I/D	West-CH/TI
2435	Buffet/m	23	CH	Juni	D/E		BE/Thun



### SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

### CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Foto! Photo!	Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
	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:
	Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	
	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 meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden:  Ja -  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non  
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

HOTEL  
MONTE ROSA

Lockt Sie Zermatt?

Der bekannte Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigungen.

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts und Mitglied der "Leading Small Hotels of the World" suchen wir für die kommende Sommersaison 2001 und evt. Wintersaison 2001/2002 noch folgende MitarbeiterInnen:

<b>Rezeptionist/in</b> EDV-Kenntnisse, möglichst Hogatex	D/F/E	m/w
<b>Nachtportier</b>	D/F/E	m
<b>Bardame</b> (für unsere Montrose Bar)	D/F/E	
<b>2. Oberkellner</b> (auch Anfangsoberkellner)	D/F/E	m
<b>HOFA Tournante (Etage/Economat)</b>		w
<b>HOFA Lehrtochter</b>		
<b>Commis Pâtissier</b>		m/w
<b>Zimmermädchen</b>		
<b>Koch-Lehrling</b>		

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

**Seiler Hotel Monte Rosa \*\*\*\***  
Kajsa Biner  
3920 Zermatt  
Tel. 027/966 87 56, Fax 027/966 87 57  
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch



138668/39268

Restaurant  
Guggach

Arbeiten Sie gerne in einem angenehmen Arbeitsumfeld, suchen Sie geregelte Arbeitszeit und wollen Sie Ihre Gastgeberfähigkeiten einsetzen, so sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin (20 - 30 jährige Schweizerin) in unserem schönen Restaurantbetrieb als

**Servicefachangestellte**

(auch als Teilzeit oder Bankettaushilfe.)

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden und gratis Parkplätze vor unserem Restaurant. Hr. P. Zumbühl freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Rest. Guggach, am Bucheggplatz, 8057 Zürich, 01 363 32 10

Alterszentrum im Geeren  
Leben und Pflegen in Seuzach

Es spielt keine Rolle, ob Sie Fritz, Regula oder Daniel heissen, Wichtig ist uns jedoch Ihre gründliche, kompetente und selbständige Arbeitsweise.

In unserem modernen Alterszentrum werden ca. 140 Klienten nach neuzeitlichen Erkenntnissen betreut und gepflegt. Wir legen Wert auf eine ausgewogene, bekömmliche und gesunde Ernährung. Auch das Cafeteria-Angebot inkl. Mittagsverpflegung wird vom Küchenteam vorbereitet, und zur Verteilung durch die Spitex-Dienste werden pro Tag bis zu 30 Mittagessen hergerichtet. Nach Übereinkunft suchen wir

**Koch mit Fähigkeitsausweis**

Auf Wunsch Wohnmöglichkeit im schönen und nahegelegenen Personalhaus. Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Herr Nater und Herr Ventura geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und senden Ihnen auf Wunsch das Stellenbewerbungsformular zu.

Tel. 052 320 11 11.

Die Bewerbung ist an folgende Adresse zu richten:

Alterszentrum im Geeren  
Personaldienst  
Kirchhügelstrasse 5  
8472 Seuzach ZH

Anrufe von anderen Zeitungen unerwünscht

138479/396425

Hotel ☆☆☆  
NATIONAL  
Davos

Für unser Erstklasshotel mit hervorragender Küche im bekannten Sommer- und Wintersportort Graubünden suchen wir für die kommende Sommersaison mit anschließendem Winter ab 1. Juni 2001 folgende freundliche Mitarbeiter:

**Restaurantleiter/  
Chef de Service  
Servicefachangestellte/r  
Chef de partie  
Entremetier  
Demi-chef de partie  
Gardemanger  
Portier  
Zimmermädchen  
Küchenbursche**

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung - gerne laden wir Sie zu einem Vorstellungsgespräch in die schöne Davoser Landschaft ein.

HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ  
TELEFON 081 413 60 46

138372/60720

PARK  
HOTELS  
WALD  
HAUS

Oh Stage

Bühne frei -  
für unsere neuen Stars:**Chef Pâtissier**

\*\*\*\*

**Servicefachangestellte**

\*\*\*\*

- 2. Chef de Réception
- Réceptionist/in
- Reservationssekretär/in

mit Berufserfahrung in der 4/5\*-Hotellerie sowie D/E/F- und Fidelio-Kenntnissen

\*\*\*\*

**Stellv. Concierge**

\*\*\*\*

**Nachtportier**Statt Starallüren Ambitionen.  
Statt Glamour handfeste Rollensicherheit.  
Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? - Ihre Bühne ist ein 5\*-Haus, das Management führungsstark, innovativ und ISO 9001 zertifiziert, die Gäste und die Lage exklusiv.

Spielen Sie mit?

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus - CH-7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 928 48 48 - Telefax 081 928 48 58  
E-Mail: Frigo@Park-Hotels-Waldhaus.ch  
Internet: http://www.Park-Hotels-Waldhaus.ch

138730/1462

Vorhang auf - Bühne frei  
für Ihren Auftritt.

Summertime 2001  
"Phantasie ist wichtiger  
als Wissen"

Albert Einstein

Zu den Aufführungen suchen wir noch  
talentiertere und engagierte Artisten für folgende  
Rollen:

**Hauptrollen:**

Direktionsassistent/in  
Chef Sales & Réception  
Chef de Service  
Restaurantleiter  
HOFA-Tournante  
Barmaid für Pool-Bar

Wellness-  
& Fitnesstrainer/in  
Kosmetikerin  
Masseur/in  
Chef de rang  
Servicefachangestellte

**Nebenrollen:**

Praktikanten/innen  
Quereinsteiger der  
besonderen Art

**Newcomer:**

Kochlehrling  
Servicelehrling

Gerne laden wir Sie  
ein zu einem Probeauftritt.  
Senden Sie Ihr Storybook an  
Beat Anthamatten  
FerienArt Walliserhof  
CH-3906 Saas-Fee, Schweiz - Suisse -  
Switzerland - Svizzera  
Telefon: 027/958 19 00,  
Fax: 027/958 19 05,  
E-mail: info@ferienart.ch,  
www.ferienart.ch

138649/105414



Ferien® WALLISERHOF  
SAAS-FEE  
our holi-days

AUGENBLICK MAL!



PLACE IN A WINNING TEAM...

Zwischen Stadt und Wald am Fusse des Uetlibergs liegt unser international bekanntes 5-Sterne-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und Conventionmöglichkeiten von bis zu 300 Personen.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Convention-Coordinator D/E  
Sales-Coordinator D/E  
F&B-Coordinator D/E

Wenn Sie sowohl Gastronomie- als auch Administrationsfachkenntnisse mitbringen und dazu den lebhaften Betrieb eines Hotels schätzen, dann sind

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Sie genau die richtige Person zu unserer Verstärkung!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Frau Petra de Capitani.

Wir freuen uns auf Sie!

**ArabellaSheraton  
Atlantis Hotel**  
Zürich

ArabellaSheraton Atlantis Hotel  
Petra de Capitani, Personalchefin  
Döltzschweg 234, 8055 Zürich  
Telefon 01 454 57 14  
petra.decapitani@arabellasheraton.com

**ArabellaSheraton**

Restaurant Heimat  
Steinmühlstrasse 66, 8953 Dietikon,  
täglich geöffnet

Wir suchen per sofort  
oder nach Vereinbarung

**ausgebildete  
Servicefachangestellte**  
Frühdienst/Mitteldienst

Unser dynamisches Team  
freut sich über Ihre Bewerbung oder  
Ihren telefonischen Anruf!

Frau Meier junior, 01 740 83 47

138469/388970



Wir sind ein traditionelles Berggasthaus  
mit familiärem Flair. Für die Vervollständigung  
unseres Teams suchen wir für die  
kommende Sommersaison

**Service-Mitarbeiter  
Koch und Hilfskoch**

Erfahrung im Bereich Service ist mit-  
zubringen.  
Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft.  
Guter Verdienst und geregelte  
Arbeitszeit sind zugesichert.  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Kaufmann  
Telefon 033 853 10 68

138480/14575



**CARLTON HOTEL  
ST. MORITZ**

Das **Carlton Hotel \*\*\*\*** gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Gästerestaurant Le Romanoff und à la carte Restaurant Tschinë, Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft suchen wir einen jungen Initiativen

**F&B-ASSISTENT / PRAKTIKANT (m)**

Als gelernter Koch/Servicefachmann sind Sie in dieser Funktion mitverantwortlich für die Bereiche Einkauf, Lagerbewirtschaftung und Kontrolle

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante Einstiegsmöglichkeit ins F&B sowie über die Philosophie unseres Hauses.



Carlton Hotel St. Moritz  
Rudolf Günthard, Vize-Direktor  
7500 St. Moritz  
Swiss Deluxe Hotels Tel. 081 836 70 00, Fax 081 836 70 01

138645/8064



**hotel  
viktorias**

CH-6086 Hasliberg/Reuti

«dem Leben und den Menschen nah»

Unser \*\*\*-Hotel liegt an schönster Aussichtslage auf einer prächtigen Sonnenterrasse über dem Haslital im Berner Oberland, 1066 m. ü. M., inmitten einer herrlichen Bergwelt. 87 Zimmer, Aussichts-Restaurant mit Terrasse, Bankett- und Seminarräume sowie 2 Jugendhäuser stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefach-Angestellte**

- mit abgeschlossener Servicelehre oder genügend Erfahrung
- Flexibilität, Vitalität und Freude am Beruf

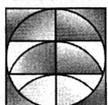
Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe
- Saison- oder Jahresstelle
- attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur
- ein junges, aufgestelltes Team

Überzeugt? - Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerhard Schmalhardt  
Hotel Viktoria, 6086 Hasliberg Reuti  
Tel. 033/971 11 21, Fax 033/971 54 57  
E-mail: hasliberg@viktorias.ch  
www.viktorias.ch

138271/68276



**BETHESDA KÜSSNACHT**  
ein Haus zum Wohnen und Leben

Das Bethesda Küssnacht ist ein privat geführtes Haus mit 142 Betten für langzeitkranke und betagte Menschen. Zur Ergänzung unseres motivierten Küchen-Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

**Küchenchef**

Unsere Gäste sind

- Bewohnerinnen und Bewohner, teilweise mit Diätverpflegung
- Mitarbeitende des Betriebes
- Besucher unseres Café-Restaurants
- Teilnehmende von verschiedenen Tagungen und Seminaren

Sie bringen mit

- eine Ausbildung als Diät- oder Gastronomie-Koch
- evtl. einen Abschluss als eidg. dipl. Küchenchef
- mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung

Als Küchenchef leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Bewohner und Gäste und legen deshalb Wert auf eine hohe Qualität des Essens. Sie fördern Mitarbeitende in ihrer Fachkompetenz, begleiten Lehrlinge und tragen gerne zu einem guten Arbeitsklima bei. Sind Sie auch initiativ und kreativ? - Dann sind Sie genau die Person, die wir im BETHESDA als Küchenchef suchen.

Wir bieten

- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- geregelte Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb
- ein vielfältiges Aufgabengebiet in einer grossräumigen Küche
- die Möglichkeit, fachbezogene Weiterbildung zu absolvieren
- 5 Wochen Ferien

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau V. Aberhalden, Leiterin Ökonomie, Tel. 01/913 27 41.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie an: BETHESDA KÜSSNACHT, z.Hd. Frau V. Aberhalden, Rietstrasse 25, 8700 Küssnacht

138557/292869



ZÜRICH  
**Marriott**  
HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele Karriere-möglichkeiten innerhalb des Konzerns mit 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören mehr als zehn verschiedene Hotelmarken, wobei in Europa die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten sind.

Wir sind ein modernes 5-Sterne Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Accounting Clerk**

mit kaufmännischer Grundausbildung,  
Hotelfachschulabschluss sowie sehr guten Deutsch- und Englischkenntnissen in Wort und Schrift.

Sie erwartet ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in allen Bereichen der Buchhaltung sowie gute Aufstiegs-, Transfer- und Schulungsmöglichkeiten in einem international expandierenden Unternehmen.

Wenn Sie an dieser vielseitigen und ausbaubaren Stelle interessiert sind, freut sich Frau Marietta Lombri, Director of Human Resources, und ihr Team auf Ihre Bewerbungsunterlagen und beantworten Ihre ersten Fragen auch gerne telefonisch.

Zürich Marriott Hotel  
Personalabteilung  
Neumühlequai 42 • 8001 Zürich  
Tel.: 01/360 74 20/21/23  
Fax: 01/360 73 03



**Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz**

Jeden Sonntag frei! Das können wir Ihnen nicht garantieren

- Dafür:
- gutes Team, das die Arbeit leichter macht
  - viel höherer Lohn, als man dem Gastgewerbe nachsagt
  - 5 Wochen Ferien, davon Betriebsferien, jeweils 1 Woche im Juli und 2 Wochen über Weihnachten und Neujahr!
  - Freizeit während andere arbeiten

**Chefs de partie und Commis de cuisine**

für unseren gepflegten à-la-carte und Bankettbetrieb.

**Kochlehrtochter/Lehrling (ab ca. 1. August 2001)**

**Service-mitarbeiterin mit Berufserfahrung**  
für unseren Restaurantsbetrieb (CH, B- oder C-Bewilligung)

**Mitarbeiter/innen für Küche/Office**

Wir warten gespannt auf Ihren Anruf, noch lieber öffnen wir Ihre Bewerbungsschreiben.

Bis bald, fürs Rössli-Team: Urs und Ruth Ming-Odermatt  
**Hotel Wysses Rössli**, Hauptplatz 3, 6431 Schwyz, **Telefon 041 811 19 22**,  
[www.roessli-schwyz.ch](http://www.roessli-schwyz.ch)

138404/32700

SEEHOTEL MEIERHOF  
HORGEN - ZÜRICH

Sie fahren mit der S-Bahn direkt vor die Tür unseres \*\*\*\*-Hotels mit 113 Zimmern am Zürichsee, welches im Frühjahr 98 umfassend renoviert wurde.

Per Anfang Juni suchen wir eine/n junge/n, engagierte/n

**Direktionsassistent/in**

Verantwortlich für Administration und Personalwesen (keine eigene Restauration)

mit Hotel- bzw. Receptionserfahrung (w.m. Fidelio)

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung im Hotelfach verfügt. Voraussetzung für diese Aufgabe sind neben Selbständigkeit und Teamorientierung auch die Kommunikationsfähigkeit in D/E/F evtl. Sp. sowie gute EDV-Kenntnisse.

Ebenfalls suchen wir per Mitte Mai 2001 eine pflichtbewusste/n

**Nachtportier/Night-Auditor**

(Arbeitszeit von 22.15 - 06.45 Uhr)

mit EDV-Erfahrung und guten Sprachkenntnissen in D/E. Selbstständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem spannenden Umfeld und jungem, motivierten Team.

Zögern Sie nicht und melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei Herrn D. Salvia, Direktor.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Seehotel Meierhof  
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen  
Tel. 01 728 91 91, Fax 01 728 92 92  
[www.seehotel-meierhof.ch](http://www.seehotel-meierhof.ch)

138594/15792



Im Winter eine der schneesichersten Skiregionen Europas  
Im Sommer Ausflugsziel inmitten der Alpenpässe

Möchten Sie in einem jungen, kreativen Team arbeiten???

In unserem persönlich geführten Familien-Hotel sind ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Stellen zu besetzen. (Jahresstelle)

**KÜCHENCHEF**

sind Sie jung, kreativ und motiviert, selbständig unsere Küche zu führen oder Sous-Chef / Chef de Partie der den Sprung zum Küchenchef wagen möchte?

\*\*\*

**HOTELFACHFRAU**

für unsere modern ausgestattete Réception und Mithilfe im Service

\*\*\*

**RESTAURANTFACHFRAU / MANN**

\*\*\*

Wir bieten Ihnen:  
eine interessante, vielseitige und selbstständige Arbeit  
ein gutes Arbeitsklima in einem vielfältigen Hotel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

**HOTEL MONOPOL - METROPOL  
FAMILIE WENGER  
CH-6490 ANDERMATT**

Tel. +41 / 41 / 887 15 75 / Fax +41 / 41 / 887 19 23  
Home: [www.monopol-anderermatt.ch](http://www.monopol-anderermatt.ch)  
E-mail: [hotel-monopol@bluewin.ch](mailto:hotel-monopol@bluewin.ch)

138329/850



Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, beschäftigten in 65 Betrieben rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... **und ein Lächeln dazu.**

Für unser international bekanntes

**\*\*\*Hotel-Restaurant Zürichberg**  
Orellstrasse 21 - 8044 Zürich

an wunderschöner Lage in Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres eingespielten Teams **per sofort** bzw. **1. Juni 2001** eine/n dynamische/n, fröhliche/n und sprachgewandte/n (E/F)

### Réceptionist/in

Wir freuen uns über die Bewerbung einer frontorientierten Persönlichkeit mit kommunikativem Geschick, welche an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld interessiert ist, Freude am Umgang mit internationalen Gästen hat und auch in hektischen Zeiten Ruhe bewahrt.

Zudem können wir einem jungen, aufgeweckten und motivierten

**Saucier (m/w)**

und einem

**Pâtissier (m/w)**

einen aussergewöhnlichen Posten mit Entwicklungsmöglichkeiten anbieten. Sie verwöhnen unsere Gäste mit schmackhaften Kreationen, kochen mit Leidenschaft, lieben die Arbeit mit frischen Produkten, verbinden Ihre Fachkenntnisse mit Fantasie und schätzen eine gesunde Portion an Selbständigkeit.

Einer/m erfahrenen, charmannten und gästerorientierten

### Service-Mitarbeiter/in

bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten, eine 42-Std.-Woche, teilweise Blockarbeitszeiten sowie Mitarbeiterparkplätze.

Sollten Sie noch Fragen haben, dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie Frau Brigitte Düsel (Hotel Zürichberg, 01 268 35 35). Ansonsten erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an untenstehende Adresse an Angelo Tauro, Leiterin Personaldienst senden.



**ZFV-Unternehmungen**

Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich

137479/41408



**BAHNHOF RESTAURATION LUZERN**

Die Stelle unseres

**Sous-Chefs Produktionsküche**

wird frei.

Wenn Sie über eine gute Ausbildung verfügen, initiativ und zuverlässig sind und gerne Verantwortung übernehmen, dann erwartet Sie bei uns auf diesem Posten ein Job mit viel Abwechslung bei angenehmen Arbeitszeiten (07.00 bis 16.00).

Der Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an  
**BRL BAHNHOF-RESTAURATION LUZERN AG**  
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern  
Tel. (041) 210 57 77



138484/289361

### Bist du der Profi, den wir suchen???

Zum selbständigen Betreuen unserer Bar (Whisky- und Smoker-Lounge) suchen wir

### «Dich» - Barprofi

weiblich bis 35 Jahre jung, Muttersprache Deutsch.  
Du hast Gastro-Erfahrung und möchtest damit auch etwas bewegen... dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!!!  
Gerne möchten wir Dir Deine zukünftige Plattform für Kreativität, Arbeit, Spass und Verdienstmöglichkeit genauer vorstellen!

Termine und Auskünfte von Dani Amsler

Restaurant Drei Könige Zürcherstrasse 9 4310 Rheinfelden  
fon 061 831 50 44 fax 061 831 31 98

[www.drei-koenige-rheinfelden.ch](http://www.drei-koenige-rheinfelden.ch)  
[info@drei-koenige-rheinfelden.ch](mailto:info@drei-koenige-rheinfelden.ch)

138548/54623



**MOROSANI SCHWEIZERHOF**

★★★★

Für die Saison von Mitte Mai bis Anfang Oktober 2001  
suchen wir in unser renommiertes 4-Sterne-Haus mitten in Davos  
motivierter Mitarbeiter / innen.

### Für einen herzlichen Empfang: Réceptionist/in

als Jahresstelle

### Für Köstlichkeiten auf dem Teller: Commis de Cuisine

### In unseren eleganten Speisesaal: Servicemitarbeiter/in

Haben Sie Lust auf den Davoser Bergsommer und Gäste aus der ganzen Welt?  
Wenn die Mitarbeit im Gastgewerbe Ihr Beruf und Ihre Berufung ist,  
dann freut sich Marc Demisch auf Ihre Bewerbung.  
Morosani Schweizerhof, Promenade 50, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 26 26, [www.morosani.ch](http://www.morosani.ch)



### WILLKOMMEN IM MINERAL- REICHSTEN THERMALWASSER



ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der  
Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance

Das Hotel Verenaahof - führendes Hotel im Belle-Epoque-Stil mit 120 Betten -  
erbringt mit dem dazugehörigen "ThermalBaden" für seine schweizerische  
und internationale Kundschaft Dienstleistungen auf hohem Niveau.  
Wir suchen ab April / Mai 2001 eine/n

### Chef de service

Vertretung für die Babypause

Für ca. 5 Monate benötigen wir eine sprachgewandte Vertretung, die bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen gemacht hat. Barbara Jngold (Food & Beverage Manager) freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

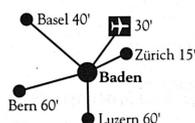
### Commis de cuisine/Chef de partie

ab sofort oder nach Vereinbarung. Als neuer Berufskollege mit abgeschlossener Lehre sind Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen. Balz Züger (Küchenchef) erwartet gerne Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.verenaahof.ch](http://www.verenaahof.ch)

138571/2593

**HOTEL VERENAHOFF**



Kurplatz 1

CH-5400 Baden

Telefon 056 203 93 93

Fax 056 203 93 94

### Grosse Momente

neue

Horizonte entdecken

Willkommen im Team des ersten  
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotelserie

THERMALBÄDER  
UND GRANDHOTELS  
BADRAGAZ

Bei uns im **GRANDHOTEL QUELLENHOF\*\*\*\***  
(LEADING HOTEL OF THE WORLD) und im  
**\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFRAGAZ** sind per sofort  
oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen  
zu besetzen:

## 2. CHEF PÂTISSIER COMMIS DE CUISINE

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und  
Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb  
gesammelt. Konstante Qualität, Sinn für das  
Feine und Ästhetische sowie Kreativität sind  
auch Ihre persönlichen Zielsetzungen.

In unseren GrandHotels haben Sie die  
Möglichkeit Ihre Fähigkeiten nach allen  
Regeln der Kochkunst einzubringen.

Auf Sie wartet eine berufliche  
Herausforderung in einem aufgeschlossenen  
Team und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.  
Unterkunftsmöglichkeiten sowie ein vielseitiges  
Freizeitangebot stehen zur Verfügung.

Sandra Bürkler-Dornbierer,  
Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre  
schriftliche Bewerbung mit Foto und  
beantwortet gerne erste Fragen:  
Tel. 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF\*\*\*\*, GRANDHOTEL HOFRAGAZ\*\*\*\*  
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21  
E-Mail: [sandra.dornbierer@resortragaz.ch](mailto:sandra.dornbierer@resortragaz.ch) [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)



### Herzlich Willkommen im Engadin!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, sind  
gewillt, für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten und  
motiviert, in einem eingespielten Team, in einer ein-  
zigartigen Ferienoase mitzuarbeiten? Dann freuen wir uns,  
Sie kennen zu lernen.

Auf kommende Sommersaison (14.06.-08.10.01) sind in  
unseren beiden Hotels folgende Positionen neu zu  
besetzen:

Réception:  
**RÉCEPTIONIST/IN**

Küche:

**COMMIS DE PÂTISSIER (M/W)**

Service:

**CHEF DE RANG  
SAALKELLNER**

Hauswirtschaft:  
**OFFICEBURSCHE  
ZIMMERFRAU**

HOTEL STEINBOCK:

**CHEF DE PARTIE (M/W)**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung  
mit Foto und stehen Ihnen für zusätzliche  
Auskünfte zur Verfügung.

**Hotels Waltherr & Steinbock**

Thomas Waltherr • 7504 Pontresina  
Tel: 081 839 36 36 • Fax: 081 839 36 37  
[www.hotelwaltherr.ch](http://www.hotelwaltherr.ch)  
[www.steinbock-pontresina.ch](http://www.steinbock-pontresina.ch)

138679/2790

**DG DOMINO GASTRO**

**In welchem Gebiet gewinnen Sie Ihren Oscar?**

**Bankett- und Seminar-Verkauf**  
Wir suchen für eine wunderschöne Restauration mit nostalgisch, aber modern eingerichteten Bankettmöglichkeiten direkt an der Limmat, die rechte Hand des Geschäftsführers. Organisation, Planung, Koordination sind Ihre Stärken, zudem haben Sie ein flair für den Verkauf und sind mit Leib und Seele Gastgeberin. Eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung mit interessanten Entwicklungsmöglichkeiten erwarten Sie in der Stadt Zürich.

**Betriebsassistent/in**  
Für einen jungen und lebhaften Betrieb in der Stadt Zürich, mit einem speziellen Angebot, suchen wir eine/n repräsentative/n und aktive/n Allrounder/in mit Ambitionen. Sie unterstützen und führen Ihre Mitarbeiter, sind Gastgeberin und entlasten den Geschäftsführer an der Front und bei administrativen Aufgaben.

**Küchenchef**  
Für ein bekanntes Bijou in der Stadt Zürich, mit anspruchsvoller Kundschaft, suchen wir den fachlich wie menschlich kompetenten Küchenchef. Sie kochen mit Herz, sind kreativ und haben Ihr Handwerk in erstklassigen Häusern erlernt. Sie verfügen über einen fairen Führungsstil, erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und streben ein gutes Betriebsklima an. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns heute noch an.

**Receptionistin / Shift Leaderin**  
Für ein wunderschönes Business-Hotel in der Stadt Zürich suchen wir die sprachbegabte und freundliche Koordinatorin des Reservationswesens. Sie sind verantwortungsbewusst, dienstleistungsorientiert und verkaufen Ihr Hotel mit Geschick? Dann rufen Sie uns heute noch an, eine interessante Herausforderung erwartet Sie.

**Bankettassistent/in**  
Suchen Sie nach einer abgeschlossenen Hotelfachschule den Einstieg in die F&B-Abteilung? Lieben Sie das Organisieren von Anlässen, den täglichen Kundenkontakt und nicht zuletzt die ganzen administrativen Aufgaben zu erledigen? Diese interessante Herausforderung bietet Ihnen eines der schönsten 5\*-Sterne-Hotels von Zürich.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Manuela Saxer oder Roland Eng freuen sich über Ihre Kontaktaufnahme.

**01 432 73 73**  
DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich  
E-Mail: r.ang@dominogastro.ch / www.dominogastro.ch

Hotel-Restaurant  
**Seeblick**  
3704 Krattigen über dem Thunersee  
Tel./Fax 033 654 29 69  
Wir brauchen zur Verstärkung per sofort

**Mitarbeiterin**  
für Reinigungsarbeiten in Küche und Hotel.  
Interessiert? So rufen Sie an, oder noch besser, Sie kommen vorbei und verlangen Frau Baumann.  
1386517/105996

Hotel-Restaurant  
**Guggital**  
6300 Zug

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n)

**Jung-Koch/Jung-Köchin**  
Als renommiertes \*\*\*Stadthotel mit grosser Restauration mit internationaler Kundschaft, bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit in unserer modernen A-la-carte- und Bankettrestauration.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.  
Martin Elsener  
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug  
Tel. 041 711 28 21  
www.hotel-guggital.ch  
137120/41599

**AUGENBLICK MAL!**



**RECEPTIONIST/IN NIGHT MANAGER**

Zwischen Stadt und Wald am Fusse des Uetliberges liegt unser international bekanntes 5-Stern-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und Conventionmöglichkeiten von bis zu 300 Personen.

Für unser junges, motiviertes F.O.-Team suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft freundliche und fröhliche Receptionisten und einen erfahrenen Night Manager, der die Führung des Night-Teams übernimmt und für den reibungslosen Ablauf in der Nacht verantwortlich ist.

Sie besitzen gute Fachkenntnisse im F.O.-Bereich, sprechen fließend Deutsch und Englisch und bringen gute Kommunikationsfähigkeiten, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Petra de Capitani.

**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

**ArabellaSheraton Atlantis Hotel**  
Zürich  
ArabellaSheraton Atlantis Hotel  
Petra de Capitani, Personalchefin  
Döitschweg 234, 8055 Zürich  
Telefon 01/454 57 14  
petra.decapitani@arabellasheraton.com

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungsmöglichkeiten und vieles mehr.

**ArabellaSheraton**  
Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

forum | poste | macolin  
forum | post | magglingen

**seminar hotel restaurant  
séminaire hôtel restaurant**

**Sous-chef und Jungkoch**  
(Frau/Mann)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamt-schweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand. Für das forum post in Magglingen suchen wir per 15. Mai 2001 oder nach Vereinbarung folgende aufgestellte, motivierte und interessierte Persönlichkeiten:

**Sous-chef 100%**  
Sie haben bereits Berufs- und Führungserfahrung in einem Hotelbetrieb gesammelt und bringen auch PC-Kenntnisse mit. Als Vertretung des Küchenchefs wechseln Sie sich bei der Angebotsplanung und im Einkauf ab. Wenn Sie kreativ und ein Fan von Frischprodukten sind, den Überblick auch in hektischen Situationen nicht verlieren, zudem noch etwas von Pâtisserie verstehen, zählen Sie vielleicht schon bald zu unserem aufgestellten Team.

**Jungkoch 100%**  
Ihren Job als Jungkoch erfüllen Sie mit der ganzen Power Ihrer Jugend. Eine Top-Ausbildung als Koch macht Sie zu unserer Zielperson. Die Wünsche der Gäste stehen auf Ihren persönlichen Hit-Charts ganz oben. Sie werfen nicht Arme und Beine, wenn es um den administrativen Bereich geht.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, selbstständige und interessante Tätigkeit sowie gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Hunger auf Karriere in der Küche? Power und Spass, diese vielseitige Herausforderung anzupacken? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, forum post magglingen, Frau Monika Weber, Betriebsleiterin, Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen.  
138699/39699

**SV service**

**Hotel Righhof**

Das 1931 im Bauhaus-Stil erbaute und 1999 komplett renovierte **Hotel Righhof** verfügt über 66 Zürich-Zimmer, welche künstlerisch individuell gestaltet sind. Das Restaurant Bauhaus hat 100 Sitzplätze und zwei Sommerterrassen. Für Sitzungen und Bankette bis 40 Personen stehen die Räume Eileen Gray, Paul Klee und verschiedene kleinere Gruppenräume zur Verfügung. Wir beschäftigen rund 50 Mitarbeiter und bilden 6 Lehrlinge aus. Wir pflegen das Individuelle. Von Mensch zu Mensch.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams im Restaurant Bauhaus suchen wir eine(n)

**Betriebsassistent/in F & B**

Ihre Freude am Beruf überträgt sich auf Ihre Umgebung. Sie sind Bezugsperson für unsere Gäste und 12 ServicemitarbeiterInnen. Etwa 80% Ihrer Arbeitszeit verbringen Sie deshalb im Restaurant- und Bankettbereich, 20% verbleiben für administrative Arbeiten. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Regula Suter, Restaurantleiterin, **Hotel Righhof und Restaurant Bauhaus**, Universitätsstrasse 101, 8033 Zürich, Tel. 01 361 16 85, Fax 01 361 16 17, E-Mail administration@hotel-righhof.ch, Internet www.hotel-righhof.ch. Weitere Kontaktperson bei telefonischen Rückfragen: Claudia Semadeni.

Hotel Righhof – ein Betrieb der Tunicum Hotel Management Group.  
137862/40924

**BAHNHOF BUFFET ZÜRICH**

Innovation und Tradition unter einem Dach. Unser Unternehmen ist bekannt für eine vielfältige Qualitätsgastronomie im HB Zürich. Mit 12 Restaurants, Party-Service, Konferenz-/ Banketträumen und Verkaufsständen sind wir das grösste Bahnhofbuffet Europas. Um eine optimale Betreuung unserer 400 Mitarbeiter zu gewährleisten suchen wir zur Erweiterung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Personalassistent/in**

**Ihre Aufgaben:** Mithilfe bei der Führung, der Personaladministration, der Rekrutierung und Betreuung unserer Mitarbeiter sowie die Mitarbeit bei Projekten und der Bedienung des Schalters.

**Sie bringen mit:** Hotelfachschule oder KV-Abschluss mit Gastroerfahrung, Freude am Umgang mit Menschen, Zuverlässigkeit und Discretion, Erfahrung im Personalwesen (von Vorteil), gute EDV-Kenntnisse (MS-Office/Excel) und die Bereitschaft zur Weiterbildung (Fachausweis).

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen und stehe Ihnen für nähere Informationen gerne zur Verfügung.

Candrian Catering AG  
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich  
Susanne Schneider, Tel. 01/217 15 06, Fax 01/217 15 00  
e-mail: personal@bahnhofbuffet.ch  
www.bahnhofbuffet.ch  
138719/39870

**HOTEL SEEBERG LUZERN**

Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste im HOTEL & CHALETS SEEBERG noch besser verwöhnen zu können, suchen wir per sofort in Jahresstelle

**EINE HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN**  
der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt... Sind Sie selbstständig, flexibel und kreativ und haben Sie den Blick fürs Detail? Liegen Ihre Stärken in der Planung, Organisation, Koordination, Mitarbeiterführung und Lehrlingsbetreuung? Haben Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Falls Sie mehrere Fragen mit JA beantworten konnten, haben Sie bereits unser Interesse geweckt!

**EINEN/EINE 2. CHEF DE SERVICE / CHEF DE BANKETT**  
dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.

Möchten Sie in der schönsten Stadt der Schweiz arbeiten? Verfügen Sie über gute Fachkenntnisse und haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Kommunizieren Sie gerne in D/E und F? Haben Sie Freude am Organisieren und am selbstständig Arbeiten?

Falls Sie mehrere Fragen mit JA beantworten konnten, haben Sie bereits unser Interesse geweckt!

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten Dreamteam. See it, feel it - be there!  
Auf schriftliche Bewerbung freut sich  
Simone Brun, Chef de Réception

Auf Ihre Bewerbung freut sich  
Thomas Schärer, Direktor  
**Hotel & Chalets Seeburg**,  
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern  
Telefon 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

**zur Linden**

Liebe zur Küche, Lust an der Bar

Ist für Sie Slow Food kein Fremdwort? Schätzen Sie ein kleines, innovatives Angebot mit Qualitäts-Produkten? Dann sollten Sie sich unbedingt einen Abend bei uns reservieren. Lernen Sie die besondere Mini-Gourmet-Beiz in Zürich-Wiedikon erst kennen, bevor Sie sich bei uns bewerben als

**GastgeberIn / Sommelière**

Lernen wir Sie, die besondere Gastgeber-Persönlichkeit kennen, die kommunikativ, selbstständig und kompetent in einem kleinen Team Grösseres bewirken will, geht uns dabei das Herz auf. Neben einer besonderen Arbeitszeit (Di-Sa, nur abends) erwartet Sie eine kreative Mannschaft und eine interessante, anspruchsvolle Kundschaft. Für Informationen, Bewerbungen und Reservationen:

Andreas Zehnder  
**Restaurant ZURLINDEN**, Zur Lindenstrasse 231  
8003 Zürich,  
Telefon 01 451 12 51  
138712/414743



Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unserem hohen Qualitätsstandard auch in Zukunft gerecht zu werden, brauchen wir im HOTEL & CHALETS SEEBURG per sofort in Jahresstelle EINEN/EINE

## 2. CHEF DE RÉCEPTION

dem/der es Spass macht, auf die Wünsche unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft einzugehen und diese auch kompetent und zuverlässig zu erfüllen.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Möchten Sie in der schönsten Stadt der Schweiz arbeiten?

Kommunizieren Sie gerne in D/E und F? Fidelity ist für Sie kein Fremdwort?

Falls Sie mehrere Fragen mit ja beantworten konnten, haben Sie bereits unser Interesse geweckt!

per 1. Juli 2001  
EINEN/EINE

## RÉCEPTIONIST/IN

dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten Dreamteam. See it, feel it – be there!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich  
Simone Brun, Chef de Réception

Hotel & Chalets Seeburg  
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern

138443/20329

V.I.P.'s nicht nur aus  
der Presse kennen.



Das **Dolder Grand Hotel** an exklusiver Lage in Zürich, mit 163 Zimmern und Suiten, dem Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzangebot für 250 Personen, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

## Servicemitarbeiter w/m

Als Fachfrau/mann suchen Sie eine neue Herausforderung in einem jungen Team. Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, Aufstiegsmöglichkeiten, Mitarbeiterunterkunft und ein angenehmes Arbeitsumfeld.

Geme steht Ihnen Frau Manuela Mahng, Tel. 01 269 39 20 für weitere Informationen zur Verfügung oder freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**DOLDER  
GRAND HOTEL  
ZÜRICH**



138529/0100



A member of  
**The Leading Hotels  
of the World**

Kurhausstrasse 65 • 8032 Zürich  
Telefon 01 269 30 00 • www.doldergrand.ch



PANORAMA Hotels sind an den attraktivsten Orten in Graubünden. Darum haben wir auch Gäste, die sich besonders verwöhnen lassen.

Ab Ende Juni 2001 warten in Davos und Lenzerheide/Valbella attraktive Stellen auf Sie:

**Receptionistin mit Praxis • Reception Praktikantin  
Servicemitarbeiter (in) • Service Praktikantin**



PANORAMA ★★★	PANORAMA Raetia ★★★	PANORAMA ★★★	SPORTHOTEL LA RIVA ★★★
7270 DAVOS	7050 AROSA	7077 VALBELLA	7078 LENZERHEIDE
Tel. 081 413 23 73	Tel. 081 377 02 41	Tel. 081 384 01 01	Tel. 081 384 01 34
Fax 081 413 23 83	Fax 081 377 22 79	Fax 081 384 52 52	Fax 081 384 53 25

<http://www.panoramahotels.com>

138468/032984



**MOROSANI SCHWEIZERHOF**  
★★★★

Für die Saison von Mitte Mai bis Anfang Oktober 2001 suchen wir in unser renommiertes 4-Sterne-Haus mitten in Davos motivierte Mitarbeiter / innen.

Für einen herzlichen Empfang:  
**Réceptionist/in**  
als Jahresstelle

Für Köstlichkeiten auf dem Teller:  
**Commis de Cuisine**

In unseren eleganten Speisesaal:  
**Servicemitarbeiter / in**

Haben Sie Lust auf den Davoser Bergsommer und Gäste aus der ganzen Welt? Wenn die Mitarbeit im Gastgewerbe Ihr Beruf und Ihre Berufung ist, dann freut sich Marc Demisch auf Ihre Bewerbung.  
Morosani Schweizerhof, Promenade 50, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 26 26, www.morosani.ch



**BAHNHOF BUFFET ZÜRICH**

Innovation und Tradition unter einem Dach. Unser Unternehmen ist bekannt für eine vielfältige Qualitätsgastronomie im HB Zürich. Zwölf Restaurants, Party-Service, Konferenz- und Banketräume, Verkaufsstände machen uns zum grössten Bahnhofbuffet Europas. Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Buchhaltungsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Sachbearbeiter/in Finanzbuchhaltung

**Ihre Aufgaben:** Führen der Finanzbuchhaltung des Bahnhofbuffets Zürich und deren Mandanten, Debitoren- und Kreditorenverwaltung, Erstellen der Monatsabschlüsse, Mithilfe bei den Jahresabschlüssen, Kontenpflege/Kontenbereinigung, MwSt-Abrechnungen, Cashmanagement, Budgetierung, sowie Kreditlimitenüberwachung.

**Ihr Profil:** Sie sind mindestens 23 Jahre alt und verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule. Sie suchen einen Einstieg oder haben idealerweise schon Praxiserfahrung in der Buchhaltung sammeln können. Den Lehrgang zum eidg. Fachausweis haben Sie bereits begonnen oder sind gewillt, diesen zu erlangen. Als analytisch denkende Persönlichkeit mit Zahlenflair und einer exakten, selbständigen Arbeitsweise sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung unter folgender Adresse:

Candrian Catering AG  
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich  
Susanne Schnyder, Tel. 01/217 15 06, Fax 01/217 15 00  
e-mail: personal@bahnhofbuffet.ch  
www.bahnhofbuffet.ch

138718/08870

Das charmante \*\*\*-Stem Erlebnishotel Alpenblick in Braunwald, der Sonnenterrasse des Glarnerlandes, (autofreier Ferienort von 1250-2000 m.ü.M) mit 60 Zimmern/100 Betten sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionist/in m/w**  
Sind Sie gewohnt, selbständig zu arbeiten, verfügen Sie über kaufmännische Erfahrung (Word, Excel, Internet) und sehr gute Deutschkenntnisse?

**Barmaid w**  
Haben Sie bereits im Gastgewerbe gearbeitet und verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse?  
Wir bieten Mitarbeit in jungem top-motiviertem Team, viel Eigenverantwortung und Entfaltungsmöglichkeit

Sind Sie interessiert uns kennen zu lernen? Dann rufen Sie uns an, oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
HOTEL ALPENBLICK  
Hubert & Stefan Gredinger  
6784 Braunwald  
Tel. 055/643 14 44



Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland mit Schwerpunkt Rehabilitation. Nach einer intensiven Bauphase dürfen wir laufend neue oder vollständig renovierte Gebäude in Betrieb nehmen, und ab Mai 2001 steht uns wieder der volle Bettenbestand zur Verfügung.

Neben einer Top-Rehabilitation legen wir auch Wert auf einen hohen Standard in der Hotellerie. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir daher:

## Jungkoch (Commis de cuisine) m/w

Sind Sie eine junge, initiative Person, verfügen aber bereits über etwas Erfahrung und möchten unser Küchenteam bei der Entwicklung seiner kreativen Ideen unterstützen und ihm helfen, unsere Patienten zu verwöhnen.

Spätdienst ist eine Ausnahme, dagegen sind Einsätze an Wochenenden im Turnus zu leisten. Rufen Sie uns doch an, unser Küchenchef, Hr. G. Widmer, gibt Ihnen gerne Auskunft. Oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

Rheuma- und Rehabilitationsklinik Schinznach  
Badstrasse 55, 5116 Schinznach Bad, Tel. 056 463 85 11.

138486/085921

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen.  
Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

Für die kommende Sommersaison haben wir folgende Positionen neu zu besetzen:

**Réception:**  
- RÉCEPTIONIST/IN  
Eintritt nach Übereinkunft  
sprachenkundig (D, F, E in Wort und Schrift)

**Gourmet-Restaurant**  
(17 Gault Millau Punkte 1\* Michelin)  
- SERVICEFACHMITARBEITER  
(Erfahrung in Gourmet-Restaurant und Fremdsprachenkenntnisse)

Bewerbungsunterlagen mit Zeugnisse, Foto sind zu richten an:  
Alpenhof Hotel  
3920 Zermatt/Schwaiz

**Alpenhof**  
HOTEL  
GOURMET

Alpenhof Hotel  
Postfach 100  
3920 Zermatt/Schwaiz  
Tel. 041 22 22 22  
Fax 041 22 22 22  
e-mail: personal@alpenhof.ch

138718/08870



Sie haben Freude an einem guten Team-Work und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit in der schönen Alpenarena, dann suchen wir Sie auf ca. Anfang Juni

**Betriebsassistentin/  
Aide du Patron**

für Reception und Unterstützung der Direktion

**Servicefach-Angestellte**

für Bündnerstube mit anspruchsvollem à la carte Service

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

**HOTEL RESTAURANT BELLEVUE**

CH-7017 Flims  
Mirianne Tobler und Rolf Joos  
Tel 081 911 31 31  
www.flims.ch/bellevue/bellevue@kns.ch

138671/11134



**SURSEE**  
HOTEL & RESTAURANT

Bald ist es soweit!!! Das Seminar-Hotel Sursee wird am 27. April 2001 neueröffnet. Es entsteht ein Trend-Hotel mit Restaurant/Bar & Dance-Club

Wir werden ein junges, trendiges Speiserestaurant, das die leichte, mediterrane Küche präsentiert. Wir bieten ein breites A la carte Angebot sowie Bankettmöglichkeiten bis zu 80 Personen.

Für die Neueröffnung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende junge, motivierte Mitarbeiter:

**Commis  
Chef de partie  
Servicefachangestellte**

Sie sind voller Einsatzfreude und Kreativität und bringen bereits Erfahrung in einer dieser Abteilungen mit, dann sind genau Sie die richtige Person für diese Stelle. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sind Sie neugierig geworden?  
Dann melden Sie sich schriftlich mit Bewerbungsunterlagen oder telefonisch bei Herrn Thomas Ries, Bahnhofstrasse 15, 6210 Sursee  
Tel.-Nr. (041) 921 00 50, oder Natel (079) 631 19 05

Wir freuen uns auf Sie. Bis bald!

138715/51152

**GRAND HOTEL BEAU RIVAGE**  
3800 INTERLAKEN



Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Für die kulinarische Gästebetreuung ab April / Mai suchen wir noch genau SIE:

**Chef de partie (warme Küche)**

mit 4- oder 5- Erfahrung

**Commis de cuisine**

(Tournant)

mit 4- oder 5- Erfahrung

**Chef de rang & Commis de rang**

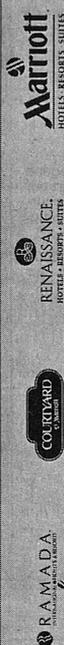
für HP, à la carte & Seminarservice mit Sprachkenntnissen: D, E, F

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Grand Hotel Beau Rivage  
Frau Susanne Löttscher, 3800 Interlaken  
Tel. 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47  
beau.rivage@email.ch www.beaurivage-interlaken.ch



138650/1610



ZÜRICH  
**Marriott**  
HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören mehr als zehn verschiedene Hotelmarken, wobei in Europa die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten sind.

Wir sind ein modernes 5-Sterne Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit 260 komfortablen Zimmern und Suiten der Luxusklasse. Das F&B-Angebot umfasst folgende Bereiche: das thailändische Restaurant „White Elephant“, unser gehobenes Lokal „La Brasserie“ mit internationaler Küche, unser Frühstückrestaurant „Parkview“, unseren Room Service sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 400 Personen.

Zur Verstärkung des jungen 40-köpfigen Teams unseres Küchenchefs Andreas Piberhofer suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Commis de cuisine**

Sie arbeiten gerne in einem spannenden, kreativen Unternehmen und verwöhnen unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft gerne kulinarisch.

Wir bieten Ihnen in einem international expandierenden Unternehmen Transfer- und Schulungsmöglichkeiten.

Frau Marietta Lombris, Director of Human Resources, und ihr Team, freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und beantworten Ihre ersten Fragen auch gerne telefonisch.

Zürich Marriott Hotel  
Personalabteilung  
Neumühlequai 42 • 8001 Zürich  
Tel.: 01/360 74 20/21/23  
Fax: 01/360 73 03



**HOTEL EUROPA**

Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*-Hotel mit 200 Betten, im Sommer bekannt als Wanderhotel, und bieten überraschend viele Möglichkeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung

Für die Sommersaison suchen wir (8. Juni bis 7. Oktober 2001):

**1. Réceptionist/in**

Gewandt betreuen Sie unsere Gäste vor Ort und am Telefon und sind auch in hektischen Zeiten belastbar. Sie kommunizieren in D, E, und I in Wort und Schrift. Das Fidelioprogramm unterstützt Sie bei vielen Aufgaben

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle an unserer lebhaften Réception mit guten Aufstiegschancen, viel Freude am Umgang mit unseren Stammgästen. Diverse Wohnmöglichkeiten angemessene Entlohnung.

**Anfangsreceptionist/in**

**Chef Garde-manger (m/w)**

**Chef Entremetier (m/w)**

**Chef Pâtissier (m/w)**

**3 Saalkellner (m/w)**

mit eigener Station und Inkasso

Unsere Mitarbeiter profitieren von Einkaufsvergünstigungen in über 55 St. Moritzer-Geschäften. Personalzimmer mit Du/WC, TV, Telefon.

Neugierig? Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ  
Direktion A. + E. Bützberger  
7512 Champfèr  
Tel. 081 839 55 55 - Fax 081 839 55 56 - www.hotel-europa.ch - E-mail: info@hotel-europa.ch

138676/7293

**Die Herausforderung**

Unsere Kunden in **Luzern, Zürich und Vitznau** sind an ihren Standorten **erste Wahl**. Frischprodukte, hohe Qualitätsansprüche und kreative, trendige Angebote sind in diesen Betrieben selbstverständlich.

Gesucht sind **kreative, initiative und fachkompetente Köche** für die Position des

► **Sous chef**

Sie erbringen bereits einen Leistungsausweis in gleicher Position oder haben als **Chef de partie** einige Jahre in der **gehobenen Gastronomie** Erfahrung gesammelt. Sie verfügen über **gute Führungseigenschaften, unternehmerisches Denken** und haben **eventuell** bereits den **Lehrmeisterkurs** absolviert.

Sie **führen die Küchenbrigade** bei Abwesenheit des Küchenchefs, unterstützen diesen in der **Lehrlingsausbildung** und bringen Ihre **Kreativität** bei der Menügestaltung zum Tragen.

Die **Anstellungsbedingungen sind attraktiv, die Perspektiven vielversprechend**.  
Eintritt: 1. Mai 2001 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert und zwischen 26 und 30 Jahre jung? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Herrn Urs Voney. Er steht Ihnen auch für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

www.gastrojob.ch  
info@gastrojob.ch  
Postfach 4870  
CH-6002 Luzern  
Tel. 041 418 23 33  
Fax 041 418 23 40

138397/394113



Partner der Berufsverbände

\*\*\*\* **HOTEL OPERA**

**KLAR, SIE KÖNNEN WOANDERS ARBEITEN. ABER WARUM SOLLTEN SIE?**

Denn das **Hotel Opéra**, ein modernes, Erstklass-Businesshotel mit 62 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich, **sucht per 1. Mai** oder nach Vereinbarung eine **junge, motivierte Réceptionistin** die bereits Erfahrung an einer Réception gesammelt hat (evtl. mit FIDELIO) und sich in D, E, evtl. F verständigen kann.

Sie **suchen: Eine** abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle bei einem fortschrittlichen Arbeitgeber. Den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte KollegInnen.

Ja? Dann sollten Sie sich bei uns melden. Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Mitarbeiterhaus anbieten.

Hotels Ambassador und Opéra  
Francy Kamn, Front Office Manager  
oder Rudolf E. Zehnder, Direktor  
Falkenstrasse 6  
8008 Zürich  
Tel. 01 258 98 98 - Fax 01 258 98 00  
www.operahotel.ch

138528/39810

**DIE CHANCE IHRES LEBENS!**

Wir suchen eine/n qualifizierte/n, gelernte/n, deutschsprachige/n Servicefachangestellte/n evtl. mit Lebenspartner/in als



Hotel Sonne

**Koch/Köchin**

für gepflegte à la Carte-, Bankett- und Partyservice. In einem jungen, aufgestellten Team haben Sie die Chance, sich innert kürzester Zeit hoch-zuarbeiten. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, erste Eindrücke an der Réception zu sammeln und Schichtleitungen zu übernehmen. Ausserdem sind drei freie Abende pro Woche die Regel.

Herr Daniel Speck freut sich auf Ihre Bewerbung

\*\*\*Hotel Sonne, Marktgasse 1, 5620 Bremgarten  
Tel. 056 648 80 40 / www.sonne-bremgarten.ch  
Der Kleinbetrieb mit den vielen Möglichkeiten!

138563/218995

Grosse Momente

neue

**Horizonte entdecken**

Willkommen im Team des ersten Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER UND GRANDHOTELS BADRAGAZ

Bei uns im **GRANDHOTEL QUELLENHOF\*\*\*\*** (LEADING HOTEL OF THE WORLD) und im **\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFRAGAZ** sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

**CHEF DE RANG  
COMMIS DE RANG  
HOTELFACHASSISTENTIN  
ZIMMERMÄDCHEN**

Sie haben schon Erfahrung in der gehobenen Hotellerie gesammelt und suchen in einem lebhaften modernen Unternehmen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Sie sind eine aufgestellte Person mit gepflegten Umgangsformen, die sich in einem grösseren Team wohlfühlt.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung in einem angenehmen Umfeld und gute Anstellungsbedingungen.

Frau Sandra Bürkler-Dornbierer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Tel. für erste Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF\*\*\*\*, GRANDHOTEL HOFRAGAZ\*\*\*\*  
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21  
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch



Mit dabei sein,  
wo Bern sich trifft...

Zur Unterstützung des bestehenden Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung

### motivierten Koch (Chef-de-partie) und Konditor

der gerne in einer offenen Küche mit Blickkontakt zu den Gästen tätig ist. Zudem arbeiten Sie gerne mit Frischprodukten und schätzen die Abwechslung einer sich täglich wandelnden Menükarte.

**Garantiert spannend...**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

**Restaurant Markthalle AG**  
Toni Continelli, Küchenchef  
Bubenbergrplatz 9, 3011 Bern  
Telefon 031 329 29 20



Hast Du Interesse an einem etwas anderen Arbeitsplatz? Das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt liegt auf 3'500 m ü.M., und der Arbeitsweg führt per Luftseilbahn und Metro Alpin in eine atemberaubende Berg- und Gletscherwelt. Der **Tagesbetrieb** besteht aus dem Drehrestaurant mit Bedienung, Selbstbedienungs-Restaurant, Kiosk und Sonnenterrasse.

Ab Mitte Juni 2001 bis Ende November oder Ende Wintersaison 2002 braucht unser Team folgenden aufgestellten und flexiblen Kollegen zur Verstärkung:

## Koch oder Köchin

Wir bieten Dir einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, wo Du jeden Abend frei hast und die Freizeit in der schönen Bergwelt oder im attraktiven Sommerski- und Snowboardgebiet verbringen kannst.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann ruf mich an oder sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



**Drehtournee Saas-Fee**  
Drehrestaurant Allalin, Fabiola Andenmatten  
Postfach 110, 3906 Saas Fee  
Tel. 027 957 17 71  
E-Mail: drehtournee@saas-fee.ch  
Internet: www.drehtournee.ch

138694/414447

## STEIGENBERGER BELLERIVE AU LAC ZÜRICH

Herzlich willkommen im Zürcher Steigenberger Hotel Bellerive au Lac!

Das neue First Class Hotel Steigenberger Bellerive au Lac hat mit Erfolg seit einem Jahr seine Pforten geöffnet. Das mit viel Charme, Luxus und aller modernster Technik ausgerüstete Business Stadthotel, das sich direkt am Seeufer des Bellerive-Platzes befindet, verfügt über 51 individuelle Zimmer, Junior Suiten sowie einer Traum Suite mit Sauna und Cocktail Terrasse. Vervollständigt wird das Konzept mit mehreren Seminarräumen sowie einer Top Gastronomie inkl. Piano Bar.

Für unser junges und motiviertes Küchen-Team suchen wir **per 1. Mai oder nach Vereinbarung** kreative und talentierte Führungspersönlichkeiten in folgender Funktion:

- **Sous chef**
- &
- **Chef de partie**

Das Steigenberger Bellerive au Lac wurde dieses Jahr schon zu den besten 50 Stadt- und Business Hotels der Schweiz gewählt... ein weiterer Grund genug mit uns dabei zu sein, oder? Für die nötige Bewilligung und einen schönen Wohnort in Zürich kümmern wir uns mit grossem Vergnügen.

Wir können Ihnen vieles bieten und freuen uns, Sie, auf Ihre Bewerbung persönlich kontaktieren zu dürfen!

Hansuelli & Nathalie Egli-Grisoni  
Direktion

Steigenberger Bellerive au Lac  
Utoquai 47  
CH-8008 Zürich  
Tel. 01/254 40 00

138634/39926



Für unsere elegante \*\*\*\*Hotel Ferienresidenz am Fusse des Matterhorns mit 28 Zimmern, Halbpensions-Restaurant, Bar, Wellnessbereich und einem familiären Betriebsklima mit jungen motivierten Mitarbeitern, suchen wir für die Sommersaison 2001 (Juni) zur Unterstützung unseres Küchenchefs,

**Sous Chef**  
**Chef de Partie**  
**Commis de Cuisine**

und für unser hübsches, stimmungsvolles Restaurant mit 60 Sitzplätzen,

**Servicefachmitarbeiter**

die es verstehen, mit viel Engagement und Freude eine neue Herausforderung anzunehmen und tatkräftig mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen und zu überraschen.

Über Ihr Interesse und eine Kontaktaufnahme freuen wir uns.

FAMILIE LERJEN-PERREN, CH-3920 ZERMATT  
TEL. (41) 027 967 54 00, FAX (41) 027 967 54 52

E-mail: berghof@zermatt.ch . Internet: www.zermatt.ch/berghof

Als Business-Hotel mit internationalen Gästen, 3 Restaurants unter einem Dach, 2 Boulevard-Cafés und flexiblem Saalangebot mit 250 Personen bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, interessantes berufliches Umfeld mit persönlicher Note.

Unser Hotel wird während den Sommerferien umfassend renoviert. Auf die Wiedereröffnung Ende Juli/Anfang August suchen wir

## Restaurantleiter/ Chef de Service (m/w)

Zusammen mit Ihrem Assistenten sind Sie verantwortlich für alle Belange der Restauration und Bankette. Sie schätzen Qualität und Freundlichkeit im Service und haben Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern.

Interessiert? Ein motiviertes kreatives Team freut sich auf Sie.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

## Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer  
P. und B. Langenegger · CH-4800 Zofingen  
Tel. 062 7 450 300 · Fax 062 7 450 399  
E-Mail: info@hotel-zofingen.ch  
www.hotel-zofingen.ch  
**7 Tage offen**

138366/147726



Für unser gepflegtes 4\*-Ferienhotel im Chaletstil im Zentrum von Adelboden mit 38 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Fitness-Center mit Sauna/Dampfbad, Seminarraum suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen für unser motiviertes Team:

Aufgestellte freundliche **Direktionsassistentin** für Réception, Reservation und Personaladministration per sofort oder nach Vereinbarung, D/F/E

**Réceptionist** oder Anfangsréceptionistin mit Hotel-erfahrung per sofort oder nach Vereinbarung, D/F/E, EDV-Kenntnis

**Zimmermädchen** per 1. 6. 2001

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Post/Mail:

**BEST WESTERN HOTEL BEAU-SITE**  
Markus Luder, Direktor  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 22 22, Fax 033 673 33 33  
E-Mail: hotelbeausite@bluwin.ch

138461/191



Wir gehören zur charmannten Hotelvereinigung Relais & Châteaux, somit zu den führenden Häusern in Zermatt und in der Schweiz. Zur Verstärkung unseres gästeeorientierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Ende Mai) noch folgende Mitarbeiter/-innen:

Réception in Jahresstelle:

**Réceptionist/in**  
D/F/E

**Praktikant/in**  
D/F/E

Etage:

**Portier**  
D/F/E

Küche:

**Chefs de partie**  
**Pâtissier**  
**Commis de partie**

Service:

**Chef de rang**  
D/F/E  
**Commis de rang**  
D/F/E

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Sie in der einmaligen Bergwelt rund ums Matterhorn, dem faszinierenden Blickfang des Schöneeggs!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:

**Grand Hotel Schöneegg**  
Marie-José Metry-Julien  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 (0)27 966 34 34  
Telefax +41 (0)27 966 34 35  
E-mail: schoneegg.zermatt@reconline.ch  
Internet: www.schoneegg.ch

138407/9590

## HOTEL SCHWEIZERHOF

ZERMATT

Als eines der führenden und grössten Erstklasshotels in Zermatt (170 Betten, 6 Restaurantbetriebe) sucht das **Seiler Hotel Schweizerhof\*\*\*\*** und **Restaurant Seilerhaus** für die kommende Sommersaison 2001 noch folgende Mitarbeiter/-innen:

**2. Chef de Réception** D/F/E  
(in Jahres- oder Saisonstelle, mit Réceptionserfahrung und Zahlenfair)

**Chef de partie**  
**Pâtissier**  
**Commis de cuisine**  
**Koch-Lehrling/-Lehrtochter**

**Chef de rang** D/F/E  
**Service Mitarbeiter/in** D/F/E  
(für unsere à la carte Restaurants)

**Zimmermädchen**

Haben sie Lust, ihrem jetzigen Job «Ade» zu sagen und die Sommersaison in Zermatt zu verbringen? Als Mitarbeiter vom Hotel Schweizerhof profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

**SEILER HOTEL SCHWEIZERHOF\*\*\*\***  
Katja Biner  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 87 56  
Fax 027 966 87 57

E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch  
Webseite: www.zermatt.ch/schweizerhof



138669/39276

# HAUSER

St. Moritz

Für unser Hotel mitten im Geschehen von St. Moritz, suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

## Réceptionist/in

Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit Branchenerfahrung und guten Fremdsprachenkenntnissen, die selbstständiges Arbeiten gewohnt ist.

In unserem 3-Sternen Hotel mit 50 Zimmern sorgt ein junges, aufgestelltes Team mit Freude und Engagement dafür, dass der Aufenthalt unserer Gäste zu einem schönen Erlebnis wird.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:  
**Markus Hauser, Hotel Hauser, 7500 St. Moritz**  
 Telefon 081 837 50 50, Fax 081 837 50 55  
[www.hotelhauser.ch](http://www.hotelhauser.ch)

133476/23758

# flora

Hotel \*\*\*\*

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## «Commis de cuisine»

Sind Sie motiviert, in einer modernst eingerichteten Hotelküche Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen? Unser junges Küchenteam braucht dringend Ihre Verstärkung.

Senden Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Frau Natasha Meijer und Herr Peter Pfäffli freuen sich auf ein Gespräch.



Best Western Hotel Flora, Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern  
 Telefon 041/227 66 66 Fax 041/227 66 77  
[www.flora-hotel.ch](http://www.flora-hotel.ch) flora@lag.ch

FUN, FOOD AND FRIENDS

SWISS WÖRTH

ALLES WAS WIR UNS UNTER EINEM MODERNEN RESTAURANT VORSTELLEN...

...kreative Küche, herrliche Weine, aufmerksame und herzliche Betreuung, Wohlfühlatmosphäre & viele nette Leute.

Wir brauchen noch junge GASTROPROFIS, WELCHE UNS HELFEN, UNSERE GÄSTE TAGTÄGLICH ZU BEGEISTERN!

Per sofort suchen wir:

## -KÖCHE

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Daniel Ciapponi – GASTROPH & GASTgeber  
 Lukas Höhn – Vizedirektor / Küchenchef  
 Restaurant Schössli Wörth  
 CH-8212 Neuhausen am Rheinfall  
 Tel. +41 52 672 24 21

TEL 052-672 24 21 / FAX 052-672 24 50  
 8212 NEUHAUSEN AM RHEINFALL

SONNENHOF RESTAURANT

GSTAAD/SAANEN

Für das Restaurant Sonnenhof 15 Pkt. (G&M) an schönster Lage suchen wir für die kommende Sommersaison ab ca. 15. Juni - bis ca. 30. Oktober 2001

**Servicefachangestellte m/w**  
**Entremetier m/w**  
**Garde-manger/Pâtissier m/w**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Restaurant Sonnenhof  
 L.&E. Baumer, 3792 Saanen  
 Tel. 033/744 10 23

13727/93950

Seeblick Restaurant  
 Seelisch  
 87-3105 Faulensee

www.seeblick.ch  
 033 655 60 80

Unser junges Team braucht noch Verstärkung! Ab sofort sind bei uns folgende Stellen frei:

- Servicefachangestellte/Kellner – auch Anfänger(in)
- Buffetmitarbeiter/in

Der Betrieb befindet sich direkt am Thunersee. Weitere Infos finden Sie auf der Homepage, Bewerbungsunterlagen an: Familie Habegger, Hotel Seeblick, 3705 Faulensee.

138586/10863

# Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Mitte Juni 2001 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine selbstständige

## Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbstständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine schwingvolle, kreative und herzlichen Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-lich willkommen:

www.hotelbern.ch

\*\*\*\*

# im Hotel Bern

Zeughausgasse 9  
 3011 Bern  
 Tel. 031-329 22 22  
 Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS  
 HOTELS  
 OF SWITZERLAND

138114/603

LORENZINI  
 RISTORANTE & BARS

Das Ristorante Lorenzini ist eines der bekanntesten italienischen Restaurants mit toskanischer Küche im Herzen der Stadt Bern. Das Restaurant hat 120 Sitzplätze, die gediegenen Salotti 50 Plätze und wir haben viele Bankette und Caterings. Die trendige Du Théâtre-Lounge & Bar mit einer exklusiven Fingerfoodkarte und regelmässigen Events gehört ebenfalls dazu.

Unser ausgestelltes Küchenteam sucht per sofort Verstärkung

Bist Du unser neuer

## Koch m/w?

Du hast bereits Erfahrung und suchst eine neue abwechslungsreiche Herausforderung. Wenn Du die italienische Küche schon kennst, ist dies ein grosser Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Dir eine zeitgemässe Anstellung gemäss L-GAV 98. Sonntags ist das Lorenzini geschlossen.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung an:

Lorenzini AG  
 Hotelgasse 10  
 3011 Bern

138686/402108

# DAVOS

Leben und arbeiten wo andere ihre Ferien verbringen

Wir, eine erfolgreiche Software-Firma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von Software im Gastronomie und KMU-Bereich spezialisiert.

Für den Ausbau unseres Teams suchen wir eine / einen

## Supporter(in) / Kundenbetreuer(in)

Zählen Freude an der Informatik, vernetztes Denken sowie didaktisches Geschick mit Humor und Belastbarkeit zu Ihren Stärken? Haben Sie gute Kenntnisse im Administrationsbereich eines Hotels und ein Flair für die Finanzbuchhaltung?

Wir bieten eine abwechslungsreiche und entwicklungs-fähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung in einem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen.

Ihr Aufgabengebiet reicht von der telefonischen Betreuung über die Schulung in unserem betriebseigenen Schulungsraum bis hin zur Vorortunterstützung unserer Kunden. Routine wird ein Fremdwort bleiben.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für ergänzende Fragen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG Mattastrasse 10 CH-7270 Davos  
 Telefon 081 415 66 88 Fax 081 415 66 78  
 Internet: [www.mirus.ch](http://www.mirus.ch) E-Mail: [Info@mirus.ch](mailto:Info@mirus.ch)

# ZERMATT MATTERHORN

Z Zielstrebig  
 E Engagement  
 R Relation  
 M Mental  
 A Ambiente  
 T Teamwork  
 T Touch of Class

Das sind nur ein paar High-lights, an die wir täglich glauben, um das beste zu erreichen - und Sie???

Zur optimalen Besetzung suchen wir für unsere bestens bekannten À la carte Restaurants mit marktführer Küche top-motivierte, fachliche kompetente Mitarbeiter in Saison oder Jahresstelle.  
 Eintritt: 1. Mai 2001 und Eintritt: 1. Juni 2001

Restaurant Ascot Küche: **Sous-chef**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**

Service: **Serviceangestellte w/m**  
**Serviceangestellte w/m**  
**Aide du patron**

Restaurant Bar Bistro La Cachette: **Barmaid**  
**Serviceangestellte w/m**

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, modernes Arbeitsumfeld, den Anforderungen entsprechendes Salär, Unterkunft, wenn nötig Arbeitsbewilligung. (Saison oder Jahresstelle)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Ascot  
 Bar Bistro La Cachette  
 Haus Baccara  
 CH-3920 Zermatt  
 0041 27 967 45 25  
 E-Mail: [gastroonomie@ascotchachette.ch](mailto:gastroonomie@ascotchachette.ch)  
[www.ascotchachette.ch](http://www.ascotchachette.ch)

138190/52647

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE  
 3800 INTERLAKEN

Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Schön wär's...wenn SIE als Frontexperte ab April/ Mai unsere Gäste verwöhnen:

**Teamleader Réception**  
 mit mehrjähriger Berufserfahrung, Fidejokontissen, Sprachen: D, E, F

**Chef de rang & Commis de rang**  
 mit 4'- oder 5'-Erfahrungen, Sprachen: D, E, F

**Zimmerdame & Portier**  
 mit Deutschkenntnissen

Gesucht - nun gefunden! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Grand Hotel Beau Rivage  
 Frau Susanne Lütcher, 3800 Interlaken  
 Tel. 033 821 62 72 Fax 033 823 28 47  
[beau.rivage@email.ch](mailto:beau.rivage@email.ch) [www.beau.rivage-interlaken.ch](http://www.beau.rivage-interlaken.ch)

SUMMIT  
 HOTELS & RESORTS

138687/6110

BEST WESTERN  
**HOTEL INTERLAKEN**  
SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

Wir sind eines der führenden \*\*\*\*-Häuser in Interlaken.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir per 1. April 2001 oder nach Vereinbarung

**Chef de réception/  
Direktionsassistentin**

- Sie sind zwischen 25 und 45 Jahre alt und teamorientiert?
- Sie haben in den letzten Jahren konsequent an Ihrer Karriere gearbeitet?
- Sie sind offen für Neues und bleiben «cool», auch wenn's mal rund geht?
- KV-Abschluss, EDV-Kenntnisse setzen wir voraus
- D/E/F mündlich und schriftlich

**Wir bieten Ihnen:**

- ein freundliches Betriebsklima an einem der schönsten Plätze der Schweiz
- einen modernen Arbeitsplatz, an dem Sie sich entfalten können
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

\*\*\*\*HOTEL INTERLAKEN

Höheweg 74  
z.Hd. Fr. Doris Rüfenacht, 3800 Interlaken  
Tel. 033 826 68 68, Fax 033 826 68 69

wenn Sie mehr über uns wissen möchten: [www.interlakenhotel.ch](http://www.interlakenhotel.ch)  
137638/01585



Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Nach einer intensiven Bauphase dürfen wir laufend neue oder vollständig renovierte Gebäude in Betrieb nehmen, und ab Mai 2001 steht uns wieder der volle Bettenbestand zur Verfügung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Juni oder Juli

**Hotelfachassistentinnen**

für den Einsatz im Etagendienst, in der Lingerie und teilweise im Speisesaal.

Diese Stellen beinhalten keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten. Rufen Sie uns doch an oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

Rheuma- und Rehabilitationsklinik Schinznach  
Badstrasse 55, 5116 Schinznach Bad, Tel. 056 463 85 11.

P 138622/385921



Auf kommende Sommersaison (Mitte Juni bis Mitte September sowie Wintersaison) sind in unserem rustikalen

**Restaurant Chesa al Parc**

Clubrestaurant des St. Moritz Golf Club und Curling Club, mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse, folgende Stellen neu zu besetzen:

**Servicefachkraft**

**Servicepraktikantin**

Erwünscht sind: Servicefachkenntnisse, Sprachen D/E, w.m.l.  
Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, Motivation und Einsatzfreudigkeit.

Sind Sie an einem Engagement interessiert, so senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

**Personalbüro**

KULM HOTEL, CH-7500 ST. MORITZ  
Tel. 081 836 80 00 - Fax 081 836 80 01



KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

138172/33812



Wir sind zwar noch voll in der Schneesaison, doch freuen wir uns schon auf das nächste für sofort oder nach Vereinbarung bei uns in Jahresstelle

**Réceptionist/in**

mit Erfahrung, Freude und Plausch im flexiblen Teamwork, sprachgewandt

**Gastgeberin-tournante**

für Service im Ambiance & Creativ und der Reception mit viel Plausch und Freude in unserem Team

**Servicemitarbeiter/in**

im Hotelrestaurant Ambiance & Restaurant Creativ ein Profi von guter Laune, Freude und Spass an der Sache

[www.hotelambiance.ch](http://www.hotelambiance.ch)

[ambiance@zermatt.ch](mailto:ambiance@zermatt.ch)

TEL. 0041-027.967.23.38

3920 Zermatt



138625/38660



**Haberi's**  
SCHÜTZENHAUS  
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet und Bankettsaal.

**SERVICE**

Zur Ergänzung unseres Teams in der Brasserie und im Bistro suchen wir

**SERVICEMITARBEITER/IN**

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen motivierten Team mitzuarbeiten, Wert auf einen gepflegten Service legen und eine Position Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Kleines Studio kann zur Verfügung gestellt werden.

Aus fremdenpolizeilichen Gründen können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI  
OBERDORFSTRASSE 10  
TEL. 031 869 02 81, FAX 031 869 39 81

138369/212407

**GOLFCLUB  
HITTNAU / ZH**

Wir suchen für die Sommersaison (per sofort oder nach Vereinbarung) einen flexiblen

**Hilfskoch m/w**

(Saisonbewilligung ist vorhanden) in neu eingerichtete Küche.

Gerne informieren wir Sie näher über unseren Betrieb und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Frau J. Buchter, Golfclub,  
8335 Hittnau / ZH. Tel. 01/ 950 49 65  
(Mo. Ruhetag)

**AlpenRegion  
Brienz Meiringen Hasliberg**

Ist es Ihre Stärke, unsere Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen? Können Sie einem Team von fünf Mitarbeitern vorstehen?

Dann finden Sie bei uns bestimmt die richtige Herausforderung.

Wir suchen für unser **Panoramarestaurant Alpen tower** auf den 1. Juni 2001

**Sous-Chef**

(Saison- oder Jahres-Anstellung in einem Tagesbetrieb)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Panoramarestaurant Alpen tower  
Jörg Gehri  
6086 Hasliberg Reuti

Tel. 033/972 53 20

Fax: 033/971 48 01

Mobile: 079/218 78 66

e-mail: [jgehr@compuserve.com](mailto:jgehr@compuserve.com)



137822/412196

**HOTEL BERGHOF**  
ZERMATT

Nach langjähriger und erfolgreicher Zusammenarbeit werden wir uns von unserem Küchenchef auf Ende der Wintersaison trennen.  
Wir suchen auf Ende Juni 2001 in Jahresstellung einen jungen, ambitionierten

**Küchenchef**

Gefragt ist eine kompetente, junge Führungskraft mit solider Ausbildung. Wir stellen uns einen kreativen, unkomplizierten, kommunikationsstarken Küchenprofi vor, der mit viel Herz, Freude und ohne Berührungängste diese Herausforderung anpackt.

Im persönlichen Bereich erwarten wir Integrität, Spontanität und Offenheit. Falls Sie interessiert sind, am weiteren Aufbau unserer eleganten \*\*\*\*Hotel Ferienresidenz am Fusse des

Matterhorns mit 28 Zimmern, Halbpensions-Restaurant, Bar, Wellnessbereich und einem familiären Betriebsklima mit jungen motivierten Mitarbeitern, tatkräftig, unternehmerisch und mit guten Ideen mitzuwirken, so bieten wir Ihnen den nötigen Spielraum, dass Sie sich bei uns profilieren und weiterentwickeln können.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann erbiten wir um Ihre ausführliche Bewerbung.

FAMILIE LERJEN-PERREN, CH-3920 ZERMATT

TEL. (41) 027 967 54 00, FAX (41) 027 967 54 52

E-mail: [berghof@zermatt.ch](mailto:berghof@zermatt.ch) Internet: [www.zermatt.ch/berghof](http://www.zermatt.ch/berghof)

**Hotel OCHSEN, Davos**

Zmitzt in Davos, urgemütlich, unkompliziert und  
*EINE PRIORITÄT PERSÖNLICHER ...*

verwöhnt der OXA seine Gäste.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

**Réceptionistin  
Barmitarbeiterin**

(Eintritt nach Vereinbarung, Jahresstelle möglich)

Arbeiten Sie gerne mit und für Menschen, sind pflichtbewusst, einsatzfreudig und eine natürliche, aufgestellte Persönlichkeit?

Dann nehmen Sie bitte mit Claudia Bracher oder Reto Battaglia Kontakt auf.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Hotel OCHSEN**

Talstrasse 10, 7270 Davos Platz  
Telefon 081/415 44 44, Fax 081/415 44 45

E-Mail: [ochsen-davos@bluewin.ch](mailto:ochsen-davos@bluewin.ch)

[www.hotel-ochsen.ch](http://www.hotel-ochsen.ch)

\*\*\*\* **Therme Vals**

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

Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben, weil sie gerne bei uns arbeiten und mit Freude die Philosophie des Hauses mitprägen, weil sie im Team neue Wege und Formen der Gastlichkeit mitdenken und umsetzen können. Es werden trotzdem einige Stellen auf die Sommersaison frei (1. Juni-21. Oktober)

Wir suchen für

die Küche:

Sous-Chef

II. Pâtissier

Commis de cuisine

das Restaurant:

Servicefachangestellte/r

die Réception:

Réceptionist/in

die Etage:

Hausdame

Zimmermädchen

die Therme:

Disponent/in

med. Masseur/in

Wellnesstrainer/in/Masseur/in

Möchten Sie gerne eine Saison oder länger in Vals arbeiten? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich telefonisch für ein Gespräch an. Kennen Sie Vals noch nicht? Schauen Sie einmal unter [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch) nach. Gerne senden wir Ihnen aber auch Prospekte und Informationsmaterial zu.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Therme Vals  
Annalisa Zumthor  
7132 Vals  
Telefon 081 926 89 98 Fax 081 926 80 00  
e-mail: [therme-vals.direktion@bluewin.ch](mailto:therme-vals.direktion@bluewin.ch)

138466/35580

**Lenzerheide/Valbella  
Hotel Lenzerhorn\*\*\***

Sommer 2001 oder nach Vereinbarung für verantwortungsbewusste

**CHEF DE PARTIE UND  
COMMIS DE CUISINE**

mit Flair für Organisation und Planung bietet sich im Herzen von **Lenzerheide/Valbella**, in einem neu renovierten Hotel, die Gelegenheit, Ihre Kochkünste in einem gut frequentierten Restaurationsbetrieb, mit 140 Sitzplätzen und 60 Hotelbetten, unter Beweis zu stellen. Die gutbürgerliche Küche mit schön angerichteten Tellergerichten, lässt Euch zudem Spielraum für eigene Ideen.

Wenn Sie gerne in einem kleinen, super motiviertem Team arbeiten und gute Verdienstmöglichkeiten schätzen, dann rufen Sie noch heute an oder senden uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Lenzerhorn AG  
7078 Lenzerheide  
Aldo Bossi Geschäftsführer  
info unter 081/ 385 86 87 oder  
Fax 081/385 86 88  
[www.lenzerhorn.ch](http://www.lenzerhorn.ch) und  
[info@lenzerhorn.ch](mailto:info@lenzerhorn.ch)

138542/19593



Wir suchen Sie

**shp**

www.swissholidaypark.ch

**zimmer/bankett reservation**

Leiter Koordination & Verkauf  
Mitarbeiter/in Reservation  
Sales-Aussendienst

**réception**

Réceptionist/in  
Night-Auditor (auch Teilzeit möglich)  
Hauswirtschaft

1. Leiterin Etage  
Hotelfachassistent/in (HOFA)

**food & beverage**

Sachbearbeiter F&B  
Leiter Satellitenküche  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Asiatischer Koch

**Servicefachangestellte/r**

Serviceangestellte (Aushilfe)  
Stv.-Leiter asiatisches Restaurant  
Asiatische/r-Serviceangestellte/r

**bad**

Badaufsicht

**wellness**

Mitarbeiter/in Wellness  
Med. Masseur (Aushilfen)  
Réceptionist/in Wellness (Aushilfe)

**administration**

Telefonistin  
Mitarbeiter/in Admin./EDV  
Personalassistent/in  
Personalpraktikant/in

**technik**

Elektromonteur

Möchten Sie Ihr Wissen in unser Unternehmen einbringen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Daniel Frei.

SWISS HOLIDAY PARK AG  
CH-6443 Morschach  
Telefon 041-825 50 20  
Telefax 041-825 50 10  
personal@swissholidaypark.ch  
www.swissholidaypark.ch

Hotel **Arte**  
Kongresszentrum Olten

In unserem dynamischen und jungen Team haben wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen zu besetzen:

**Bankett und Seminar-Organisation**  
50% eventuell 100%

Wenn Sie eine KV-Ausbildung absolviert haben und Fidello Kenntnisse mitbringen sowie Erfahrung im Restaurations- und Bankettbereich haben, dann würden wir Sie gern kennen lernen.

**anfangs Chef de Service**

Sie verfügen über eine Servicefachausbildung und haben Erfahrung im Restaurations- und Bankettbereich, dann würden wir Sie gern kennen lernen.

**Chef Technik/Hauswart**

Der kommunikativ, flexibel und verantwortungsbewusst unsere technischen Einrichtungen im Schuss hält. Den Referenten beratend unterstützt und bei der Organisation der Seminare behilflich ist.

**Jungen technisch begabten Hausdienst-Mitarbeiter**

der einen handwerklichen Beruf erlernt hat und stellvertretend unserem Chef-Techniker zur Seite steht.

Weiter suchen wir zur Unterstützung unserer Küchen-Crew einen **jüngeren, gelernten, kreativen Koch**

Hotel Arte Kongresszentrum  
Riggensbachstrasse  
4600 Olten  
Tel. 062 286 68 00 · r.wickli@konferenzhotel.ch



\*\*\*\*Hotel - Restaurant - Bar

Guisanstrasse 94 • CH-9010 St. Gallen • Telefon 071 245 68 25  
Fax 071 245 01 74 • MWST Nr. 281 414 • Inklusive MWST

**Servicefachangestellte 100% Service-Aushilfe**

(6.30-15.30 oder 15.30-24.00 Uhr)  
3 Tage die Woche

**Frau für Zimmer und Küche**

(4 Tage die Woche plus Ferienablösung 100%)  
Alle Jobs mit mindestens 2mal Wochenenddienst pro Monat  
Deutsche Muttersprache

Hotel Sonne Rotmonten  
Guisanstrasse 94  
9010 St. Gallen  
Tel. 071 245 68 25  
Fax 071 245 01 74

138462/3260



Wir suchen motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/innen für die kommende Sommersaison

- 1. Receptionist/in** in Jahresstelle berufserfahren, sprachgewandt, flexibel und teamorientiert
- Sales-Assistent**, verkaufsorientiert, kommunikativ, vorzugsweise mit Hotelfachschulabschluss
- Receptionist/in**, d, f, e, Hotelerfahrung von Vorteil
- Chef de rang und Commis de rang** für unsere gepflegten Restaurants
- Service Mitarbeiter** für Bergrestaurants

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung,  
Tel. 027 928 44 88, Fax 027 928 44 99  
E-Mail: jmtheler@rhone.ch Weitere Infos finden Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER HOTELS\*\*\*\*  
zHv. Jean-Marc Theler  
3987 Riederalp

138544/28703



**3818 Grindelwald**  
im Zentrum direkt neben  
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Sommersaison in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

**Servicefachangestellte**

in unsere kleine Brigade:  
tüchtigen

**Koch**

auf 1. Juni 2001

**HOFA oder GAFA als Réceptions-Anfängerin**

mit Sprachkenntnissen für Réception, Betreuung unserer Gäste an der Hausbar und Frühstückservice.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:  
R. und A. Gruber-Abegglen  
Tel. 033 853 42 42  
Fax 033 853 42 88  
E-Mail: altepost@grindelwald.ch

138500/14273



Für unseren abwechslungsreichen \*\*\*Hotel- und Restaurantbetrieb, mitten in Wildhaus gelegen, suchen wir per Mitte mai/anfangs Juni

**Jungkoch**

mind. 2 Jahre Berufserfahrung  
Unsere Küche zeichnet sich in Marktrische aus.

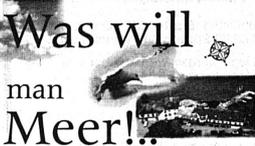
Ebenso suchen wir

**Service Mitarbeiterin**

Sie sind herzlich, ehrlich, verantwortungsbewusst und einsatzfreudig.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht  
**HOTEL HIRSCHEN WILDHAUS**  
Susanne Walt  
CH-9658 Wildhaus  
Tel 071 998 54 54  
www.hirschen-wildhaus.ch

137823/38237



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

In unserem Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht "M.Y. Emily" lassen sich ein abwechslungsreicher Job mit einem grosszügigen Freizeitangebot verbinden. In unserer Crew fehlen uns auf dem Deck noch Sie:

- in der Kombüse (Küche)
- Chef de partie** (Saucier/Garde-manger/Pâtissier)
- Commis de cuisine**

auf dem Oberdeck (Service)

- Team-Chef**
- Captains-Grill-Room**
- Service-Fachangestellte/r**

- in der Schatzkammer (Seminar/Bankett/Controlling)
- Direktions-Assistent/in**

Eintritt nach Übereinkunft

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem 4-Wellen-Hotel in einem jungen, hessigen Team mitarbeiten möchten, richten Ihre Bewerbung bitte an unseren Captain, Herrn Urs Hatt.

P 138480/15822



*Willkommen*

**AUF ZU NEUEM!**

Sie möchten sich verändern?  
Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu.  
Verstärken Sie ab Juni oder nach Vereinbarung unser Empfangsteam als

**NIGHT-AUDITOR**

Sie sind sprachgewandt (D/E/F), haben Erfahrung an der Réception, gute EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio) sowie ein Flair für Zahlen.

Auch in hektischen Zeiten behalten Sie Ihr Lächeln und den Überblick.

Frau A. Krummenacher, Personalchef,  
freut sich auf Ihre Bewerbung.



VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN



**Seehotel St. Niklausen**  
bei Luzern

**Ein Sommer am See!**

Für kommende Sommersaison suchen wir folgende erfahrene und dynamische Mitarbeiter:

**Service Mitarbeiter/in / Kellner**  
(für den à la carte Bereich und Seeterrasse)

**Servicepraktikant/in**  
(Juni - September)

**Mitarbeiter/in für Küche/Office**  
**Mitarbeiter/in für Zimmer/Lingerie**

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die mit Freude ihren Beruf ausüben, selbständiges Arbeiten gewohnt sind und sich in einem kleinen Team wohl fühlen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
**Seehotel St. Niklausen**, 6005 Luzern  
z.H. Herrn M. Heer / oder rufen Sie an: 041 340 11 30

138474/34177



Wir sind ein dynamisches  
**★★★★ROMANTIK HOTEL** in Appenzell, direkt am historischen Landsgemeindeplatz. Um unser Team für die kommende Sommersaison zu vervollständigen, suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle per sofort oder nach Vereinbarung die folgenden innovativen Mitarbeiter/innen:

- **RECEPTIONISTIN**
- **SERVICEFACH-ANGESTELLTE**
- **KOCH/ CHEF DE PARTIE**

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem jungen Team und eine erstklassige Infrastruktur. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und laden Sie gerne zu einem Gespräch nach Appenzell ein.

★★★★  
**ROMANTIK HOTEL SANTS**

Catriona & Stefan A. Heeb  
Landsgemeindeplatz  
CH-9050 Appenzell  
Telefon 071 788 11 11  
Telefax 071 788 11 10  
romantikhotelsants@bluewin.ch





**Schweizer Coniserie und Konditorei Tradition seit 1836**

Als eine der führenden Conisereien der Schweiz steht unser Name für Tradition, neue Ideen und Innovationen. Im Bereich Konditorei, Abteilung Teige, haben wir für begeisterte und motivierte

**Bäcker/Konditoren und Konditoren/Conseure**

per sofort oder nach Vereinbarung, spannende und interessante Positionen offen. Sie haben Freude am Herstellen von Konditoreiprodukten, bereits Berufserfahrung gesammelt oder möchten nach der Lehre Ihre Erfahrungen in einem Produktionsbetrieb erwerben - wir haben bestimmt das Richtige für Sie. Rufen Sie uns an, gerne erzählen wir Ihnen mehr über unsere Möglichkeiten. Frau Manuela Dörnberger freut sich auf Sie.

Coniserie Sprüngli AG • Bernstrasse 89 • 8953 Dietikon  
Tel. 01 743 43 43 • e-Mail: manuela.doernberger@spruengli.ch

[www.confiserie-spruengli.ch](http://www.confiserie-spruengli.ch)

**Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED**

**mitarbeiten - mitgestalten**

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2001 (ca. Anfang Juni '01 bis ca. Mitte Okt. '01) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

- Service:  
- **Servicefachangestellte/ Kellner**  
à-la-carte-kundig  
Bar:  
- **Barmaid**  
Tanz-Bar mit Live-Musik selbstständige Arbeit  
Küche:  
- **Sous-chef/Saucier**  
- **Commis de cuisine**  
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich



**Hotel VALBELLA INN**  
457-7077 Valbella-Lenzerheide  
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch  
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch  
Familie E. und R. Frauchiger

**National Am Hirschengraben**

HOTEL-RESTAURANT-THEATER  
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**RECEPTIONIST/IN**

für unseren Familienbetrieb direkt im Zentrum von Bern. Unser Haus verfügt über 44 Zimmer, Restaurant, Theater, Disco-Bar...

Neben der Betreuung unserer internationalen Gäste bieten wir eine vielseitige Tätigkeit mit einem guten Arbeitsklima.

Wenn Sie neben D/F/E auch noch EDV-Kenntnisse und Réception-Erfahrung mitbringen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Zögern Sie nicht lange und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Hotel-Restaurant-Theater National  
Frau Maria Barhoumi-Grünenwald  
Hirschengraben 24, 3011 Bern  
Tel. 031 381 19 88



Unser \*\*\*Hotel mit grossem Restaura-tions-anteil liegt direkt am Thunersee, mit all seinen Sehenswürdigkeiten und schönen Plätzchen.

Wir suchen per Mai oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte (m/w) in Jahres- oder Saisonstelle**

Wir stellen uns eine freundliche und motivierte Fachkraft vor, der es wichtig ist, in einem gut organisierten Team zu arbeiten.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an

**Hotel Bellevue au Lac**  
z.Hd. Herr Felix Milt, Direktor  
Staatsstrasse 1  
3652 Hilterfingen

Tel. 033 244 51 51 Fax 033 244 51 61  
[Http://www.bellevue-au-lac.ch](http://www.bellevue-au-lac.ch)  
Bellevue@spectraweb.ch



Hotel Allegro

**GAHO AG Gastro-Hotelbetriebe**

Hotel Allegra Kloten \*\*\*

Wir sind das Business-Flughafenhotel; ein grosszügig konzipiertes Haus mit 132 modernen, ruhigen und preiswerten Übernachtungsmöglichkeiten und einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot.

Wir suchen

**Réceptionisten/-innen**

(100% oder Teilzeit)  
D/E/F

Sie haben Front-Erfahrung, EDV-Kenntnisse, und bei Stress-Situationen behalten Sie immer einen kühlen Kopf.

**Chef de réception**

Sie verfügen über eine solide Ausbildung sowie Erfahrung und Führungsqualitäten. Improvisieren, Planen, Organisieren und Fidelio sind Ihre beste Kollegen. Kontaktfreudigkeit und Belastbarkeit sind nicht Ihre Feinde. Sie sind eine teamfähige Person und haben nebst anderem auch Flair für die Zahlen.

Wir bieten Ihnen ein internationales Umfeld und sehr gute Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich unser Personalchef, Herr Antonio Nigg, auf Ihren Anruf:

Telefon 01 804 75 00  
bzw. Ihre schriftliche Bewerbung:

GAHO AG, Holbe rg strasse 1, 83 02 Kloten

**Adelboden**

??  
?????Starten SIE mit uns ??????  
??

Zur Sommersaison starten wir neu in Adelboden!

Starten SIE den Aufstieg ins Kader. Eintritt im Mai:

- **Chef/IN de Réception**
- **1. Réceptionist/IN**
- **Küchenchef/IN**
- **Sous chef/IN de cuisine**

Eintritt im Mai/Juni nach Vereinbarung:

- Réceptionist/IN
- Réceptionspraktikant/IN
- Chefs de Partie
- Commis de cuisine
- Service-Mitarbeiter/IN Saal
- Service Praktikant/IN
- HOFA mit Serviceinteresse
- Portier/Hausbursche

!!!!!!!!!!!!!! - Starten SIE mit uns -!!!!!!!!!!!!!!  
!!!!!!!!!!!!!! Starten WIR gemeinsam !!!!!!!!!!!!!!!

Dann würden wir uns über Ihre Unterlagen freuen.

**Arena Hotel Steinmattli**  
Rudolf + Anita Hauri  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 39 39 Fax 033 673 38 39  
[www.arena-steinmattli.ch](http://www.arena-steinmattli.ch)

**Das gibt's doch nicht!**

Doch, bei uns im Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden gibt's das!

- Einen total neu renovierten \*\*\*-Stadthotelbetrieb
- Eine top moderne Réception
- Spätdienst jeweils nur bis 22.00 Uhr
- Jedes zweite Wochenende frei
- Ein top bezahltes Salär
- Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Réception und, und, und...!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine praxiserfahrene

**Réceptionist/IN D, E, F in Jahresstellung**

Fidelio-Front-office-Praxis von Vorteil

Alles was Sie jetzt unbedingt noch wissen möchten, erfahren Sie am Besten bei einem unverbindlichen Kennenlernen. Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihr Bewerbungsschreiben.

Wir freuen uns auf Sie!

**HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN**

Susanne + Remo Kächli, Gastgeber  
4310 Rheinfelden, 061/8362222, [www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch)

**THE HOTEL LUCERNE**



DESIGNED BY JEAN NOUVEL  
PREMIERE APRIL 2000

Mit dem Bau des weltbekannten Kultur- und Kongresszentrums setzte der französische Stararchitekt Jean Nouvel neue Akzente in Luzern. THE HOTEL - das Deluxe Boutique Hotel mit 25 Zimmern und Suiten - hat letztes Jahr erfolgreich seine Türen geöffnet.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelserlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen.

**Commis de cuisine Chef de Partie**

Im Restaurant Barn Bou kochen wir nach französischer Tradition und Technik, benutzen aber eine Vielfalt von asiatischen Gewürzen. Andrew Clayton, dank seiner Arbeit als Küchenchef in den verschiedenen Mandarin Oriental Hotels der Welt ein wahrer Super-Chef, sucht junge Berufsleute, welche hohe Anforderungen an sich selbst und einen Betrieb stellen.

Neugierig? Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z.Hd. Frau Beatrice Büttler. Besuchen Sie unsere Job Börse im Internet.

The Hotel Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern  
Telefon 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90  
[info@the-hotel.ch](http://info@the-hotel.ch), [www.the-hotel.ch](http://www.the-hotel.ch)

**Alpenblick**

Hotel-Restaurant Alpenblick  
CH-3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51  
Internet: [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)

**GAMAG MANAGEMENT AG HOTELS & RESTAURANTS**

**IHRE CHANCE!**

Wir bieten einer jüngeren, versierten **Servicefachkraft** die evt. schon etwas administrative Kenntnisse besitzt, die Möglichkeit in unserem lebhaften Hotel-Restaurationsbetrieb direkt am Walensee als

**Anfangs-Chef de Service und Assistent/in des Geschäftsführers**

ihre erste Kaderposition einzunehmen. Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gruppe sind jederzeit vorhanden.

Bitte kontaktieren Sie Herr René Bachmann, Geschäftsführer

HABSBURGERSTRASSE 22 CH-6002 LUZERN  
TELEFON 041-210 34 22 E-MAIL R.BACHMANN@GAMAG.CH  
TELEFAX 041-210 34 24 INTERNET WWW.GAMAG.CH

**Wir knüpfen Verbindungen. Von Menschen - für Menschen.**

Für Betriebe der **Gastronomie Liechtenstein** sowie verschiedene Betriebe in den **Tourismusebenen** in der Schweiz suchen wir

**Jungköche Servicefachangestellte Receptionistin Zimmermädchen**

Es erwarten Sie interessante Saison- bzw. Ganzjahresstellen sowie attraktive Anstellungsbedingungen in guten Gastronomiebetrieben. Informieren Sie sich und rufen Sie uns an - Frau Sonja Bargetze berät Sie gerne.

**Wenn Sie einen Stellenwechsel planen oder eine neue Herausforderung suchen, rufen Sie uns an - Diskretion ist für uns selbstverständlich.**

**W&S PERSONALMANAGEMENT AKTIENGESELLSCHAFT**  
Aeulestrasse 45 - FL-9490 Vaduz - Telefon + 423 / 237 10 30  
e-mail: r.bachmann@wsp.li - www.wsp.li

# Trend Hotel

Etchwill

Strahlen-Lachen-Freude ausdrücken  
Umsorgen-Ihr Herz einbringen.

Wollen Sie mit unserem Team die hohen Qualitätsziele 2001 erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- & Coachingprogramm unter der Leitung des SHV teilnehmen wollen, ergreifen Sie die Chance als:

- **Receptionistin/Empfangssekretärin**  
Im Frühdienst, Sa/So frei, Fideliokenntnisse
- **Chef de rang/ Servicemitarbeiter im Frühdienst**  
(Sa/ So frei)
- **Eigenständige Chef de rang/ Servicemitarbeiter**  
Für unseren neuen Privatclub (Bar) und Bistro oder  
Gourmetrestaurant & Wintergartenrestaurant
- **Etagen-/Anfangsgouvernante**  
Sie sind bereit im Team die Qualität eines Erstklasshotels zu garantieren?
- **Chef de Partie Gardemanger**  
Buffet & Gourmetrestaurant  
Kein Teildienst

**Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!**

Kontakt:  
Roger Gloor  
Trendhotel AG  
8105 Watt/Regensdorf  
01 / 870 88 88 e-mail: gloor@trend-hotel.ch

## Hotel Restaurant Waldstätterhof Luzern

Beim Bahnhof  
Zentralstrasse 4  
CH-6003 Luzern  
Tel. 041-210 54 93  
Fax 041-210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir nach Übereinkunft

**Koch w/m**  
in Jahresstelle

mit Freude und Liebe zum Beruf. Sie sind bereit, tatkräftig und mit Eigenverantwortung in einem jungen Team mitzuarbeiten. Arbeitszeit: 08.30 - 14.00 und 16.30 - 20.30 Uhr.

Ferner  
**Servicemitarbeiterin**  
bis Ende Oktober, evtl. in Jahresstelle

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre kurze Bewerbung an J. und M. Dalhoeven.

138413/2426

Wir suchen für die Sommersaison ca. 15. Juni 2001

**2 Servicefachgestellte (m/w)**  
eventuell Kurzaufenthalter für ca. 4 Monate

**Köchin o. Jungkoch**  
**Hilfskoch**  
**Küchenbursche**  
**Buffet-Tochter**  
für allgemeine Mithilfe

Bitte schriftlich melden.  
Adresse: E. Amstad, Restaurant Alpstübli, 6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden, Tel. 041/620 31 44.

138335/71889

## Christoph und Ingrid Suter Hotel SPLÜGENSCHLOSS

Das kleine Stadt-Palais in Zürich  
Splügenstrasse 2 / Gefenstrasse CH-8002 Zürich/Schweiz  
Tel. +41 1 289 99 99 Fax +41 1 289 99 98 e-mail: hotel@splugenschloss.ch

Da die bisherige Stelleninhaberin einen weiteren Schritt in ihrer Karriere plant, suchen wir ihre/n Nachfolger/in als

### Receptionist/in zum Eintritt nach Vereinbarung

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit, die ihre Ausbildung in einem Vier- oder Fünfsterhotel absolviert hat und Freude daran hat, unsere internationalen Gäste charmant und kompetent zu bedienen. Sie sprechen und schreiben fließend in deutsch, englisch, französisch und vielleicht gehört ja auch noch italienisch zu Ihren sprachlichen Fähigkeiten!

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit, leistungsgerechter Entlohnung und interessanten und abwechslungsreichen Aufgaben. Unser kleines Stadtpalais mit 50 Zimmern gehört zu den führenden Viersterhotels der Stadt Zürich und liegt nahe der Bahnhofstrasse und dem Zürichsee. Ein Personalzimmer kann Ihnen zur Verfügung gestellt werden.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, würden wir uns freuen, bald Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten. Für weitere Informationen besuchen Sie doch unsere Website unter [www.splugenschloss.ch](http://www.splugenschloss.ch) oder kontaktieren Sie Herrn Giovanni Pecoraro unter Tel. 01 289 97 07.

**Auf Ihre Bewerbung freut sich Ingrid Suter Propr./Dir.**

Weitere tolle Stellen unter [www.zhv.ch](http://www.zhv.ch)

138491/41181

## Hotel Waldegg Engelberg

Im Herzen der Schweiz - über den Dächern von Engelberg - liegt unser \*\*\*\*-Ferien- und Seminarhotel Waldegg. Ein junges, motiviertes und flexibles Team wartet auf Verstärkung für die Sommersaison. Wir suchen:

- **Empfangsmitarbeiterin D/E** (Fideliokenntnisse)
- **Servicemitarbeiterin** für Gourmet-Restaurant und Sonnenterrasse
- **Chef de partie** in unsere Frischprodukte-Küche
- **Zimmer-Lingeriemädchen**

Engelberg ist ein Mekka für junge und sportbegeisterte Leute - nahe dem Vierwaldstättersee. Das Waldegg ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundenschaft.

Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.waldegg-engelberg.ch](http://www.waldegg-engelberg.ch) - Sind Sie dabei?  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

**Hotel Waldegg\*\*\*\***  
Sibylle & Danilo Meyer, 6390 Engelberg  
Tel. 041/637 18 22 Fax 041/637 43 21

138691/10391

## Restaurant - Pizzeria Riviera & Romantica

Für unsere Betriebe in Aarau (Riviera) und Olten (Romantica) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Servicefachgestellte (m/w)**
- **Koch / Pizzaiolo (m/w)**
- **Küchenhilfe / Buffethilfe (Tournant)**

CH, Ausländer mit B oder C-Bewilligung, mit Branchenerfahrung. Alles andere erfahren Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei Herr I. Ajeli unter Tel.Nr. 079/606 61 70 oder 062/822 10 09.

Schriftliche Bewerbungen an:  
Restaurant Riviera, Schachen 20  
5000 Aarau

138671/15770

## Hotel Passhöhe 8843 Ibergereg S Z

Gesucht in Jahresbetrieb

**Koch / Köchin Haus- und Küchenchef Hilfskraft w**  
für Zimmer, Lingerie, Office

Auf Wunsch Zimmer im Haus. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung. Geregelt Arbeitszeiten (Zeiterfassungsgerät). Keine Paare. Arbeitsbeginn sofort oder nach Absprache.

Weitere Auskünfte:  
Fam. Rübli-Reichmuth  
Tel. 041 811 20 49  
[www.ibergerreg.ch](http://www.ibergerreg.ch)

138671/15770

## HOTEL ASCOT

\*\*\*\*

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir per April/Mai 2001 ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams.

**SOUS CHEF w/m**

In dieser Position können Sie Ihre ersten Führungserfahrungen unter Beweis stellen. Zusammen mit unserem Küchenchef bewältigen Sie unterstützend, spediv und Kollegial das anspruchsvolle Tagesprogramm (14 Gault Milau Punkte). Sie sind ein Teamplayer, der gerne internationale Gäste mit frischen saisonalen Produkten verwöhnt. Wenn Sie ausserdem Wert auf Qualität und Hygiene legen, dann sollten Sie mich für diese abwechslungsreiche Herausforderung anrufen.

**CHEF DE PARTIE / COMMIS w/m**

Sie sind ein junger Profi mit guten Fachkenntnissen. Suchen Sie die Top-Stelle für den Einsatz in der nicht alltäglichen Restauration unseres Hauses? In dieser anspruchsvollen Position können Sie Erfahrung und Kreativität in einem gut eingespielten Team unter Beweis stellen und helfen mit, unsere diversen erhaltenen Kochkunstauszeichnungen täglich neu zu bestätigen. Interessiert? Rufen Sie mich an!

Christina Schnetzler, Tessinerplatz 9  
8002 Zürich  
Telefon 01 208 14 44  
oder 01 208 14 14  
E-Mail: [schnetzler@ascot.ch](mailto:schnetzler@ascot.ch)  
[www.ascot.ch](http://www.ascot.ch)

138657/98837

## flora LUZERN

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

### «Mitarbeiterin Finanzen»

80%

die in enger Zusammenarbeit mit unserer externen Buchhaltung unseren gesamten Zahlungsverkehr abwickelt.

Wir Wunschen uns eine vertrauensvolle und pflichtbewusste Person, die eine kaufmännische Grundausbildung sowie ein bis zwei Jahre Berufspraxis mitbringt.

Wir freuen uns, Ihnen diese interessante und entwicklungsfähige Position bei einem persönlichen Gespräch näher vorzustellen.

Unsere Personalchefin, Frau Natasha Meijer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Best Western Hotel Flora, Seidenholstrasse 5, 6002 Luzern  
Telefon 041/227 66 66 Fax 041/227 66 77  
[www.flora-hotel.ch](http://www.flora-hotel.ch) [flora@lag.ch](mailto:flora@lag.ch)

138691/10391

## DAVOS WALDHOTEL BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 1. Juni 2001 bis 30. September 2001 als:

- Rezeption/Sekretariat: **Sekretärin D/F/E** (nur mit Fidelio/Word und Excel 97 Erfahrung)
- Restaurationen und Speisesaal: **Servicefachmitarbeiter/in**
- Küche: **Demi-chef de partie/Tournant Commis de cuisine**
- Wellness-Pavillon: **Dipl. med. Masseur/in** (in Raummiete und Selbständigkeit. Nur CH oder mit C-Bewilligung)

verwirklichen können.

Sobem Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten und neu renovierten Zweisais-4-Stern-Deluxe-Betrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

**WALDHOTEL BELLEVUE**  
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.  
Boulstrasse 3, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 415 37 47

138606/413852

## Hotel Restaurant ARVENBÜEL Aarau

Das Silence-Hotel Arvenbüel auf der Sonnenterrasse Amden über dem Walensee sucht für die kommende Sommersaison

**2 Servicefachgestellte/Kellner**  
**1 Sous-chef**  
**1 Jungkoch**

Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind flexibel, sind selbständiges Arbeiten gewohnt, lieben die Abwechslung und arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Ferner suchen wir  
**1 Zimmermädchen**  
**1 Haus- und Küchenbursche**

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie einfach an!

Fam. Rüedi, Silence-Hotel Arvenbüel, 8873 Amden  
Tel. 055 611 12 85, Fax 055 611 21 01

138064/41321

## Restaurant Hüsy Blankenburg

Hans Furgon und Marianne Glutz Veloschi

Haben Sie Lust, im herrlichen Snow- & Wanderparadies Gstaad/Zweisimmen zu arbeiten, dann können wir Ihnen auf die kommende Frühling-/Sommersaison 2001 eine Stelle als

**Service-Fachangestellte**  
anbieten.

Unser heimeliges Spezialitäten Restaurant befindet sich in Blankenburg an der Verbindungsstrasse nach Lenk i. S.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Schreiben Sie an:  
Restaurant Hüsy  
Hüsystrasse 1  
3771 Blankenburg BE  
Tel. 033 722 10 56  
Fax 033 722 70 56

138036/413852

\*\*\*\*\*

## Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

CH-6020 Emmenbrücke-Luzern  
E. Schriber-Rust  
Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes 50-Betten-Hotel mit Gourmet- und Tagesrestaurant mit Sommerterrasse an bevorzugter Lage, nur wenige Bus-Minuten vom Stadtzentrum Luzern, suchen wir

**Chef de partie und Commis de cuisine**

Wir haben vorwiegend franz. Küche mit ital. Spezialitäten.  
(Eintritt nach Vereinbarung)

**Serviertochter/ Kellner**

mit deutscher Muttersprache und Englischkenntnissen. Arbeitsbewilligung für 9 Monate vorhanden.  
(Eintritt nach Übereinkunft)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

124670/0111

\*\*\*\*\*

## ERMITAGE

RELAIS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette "Relais & Châteaux" und zu den "Les Grandes Tables de Suisse" gehören, dass die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz all unserer Mitarbeiter.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- Chef de rang und Commis de Rang** (Gourmet Restaurant "Le Pavillon" und Restaurant Beach Club)
- Barmitarbeiter**
- Praktikanten für Service und Hauswirtschaft**
- Réceptionist/-in**
- Chauffeur und Verantwortlicher Parkierdienst**
- Chef de Partie und Commis de Partie**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen verantwortungsvolle, erfahrene Mitarbeiter/innen mit guten Umgangsformen und Freude am Beruf.

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung.

Für erste Informationen steht Ihnen Frau Monica Däscher gerne zur Verfügung.

Hotel Ermitage am See  
Seestrasse 80, CH-8700 Küsnacht-Zürich  
Tel. 01 914 42 42, Fax 01 914 42 43  
[www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch), [personal@ermitage.ch](mailto:personal@ermitage.ch)

138467/17009



Grand Hotel  
**ZERMATTERHOF**  
CH-3920 Zermatt



Sind Sie interessiert, in einem führenden Fünfsterntage internationale Gäste zu verwöhnen. Dann sind Sie bei uns richtig! Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende MitarbeiterInnen:

**Chef de rang (m/w)**  
**Commis de rang (m/w)**  
**BarkellnerIn**

Fühlen Sie sich angesprochen, und haben Sie das nötige Fachwissen, evtl. auch Fremdsprachenkenntnisse (F, E), dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF  
Personalchefin Angela Merenda  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 66 00  
Fax: 027 966 66 99  
e-mail: zermatterhof@zermatt.ch



138687/39586

**Grindelwald**



**Hotel Restaurant  
KIRCHBÜHL**



In unseren Familienbetrieb mit dem bekannten Restaurant "La Marmite" an schönster Lage in Grindelwald suchen wir auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft motivierte und freundliche Mitarbeiter:

**Réceptionistin D, E, F**  
**Chef de Service - Stv.**  
**Servicefachangestellte/r**  
**Barmaid/Barman**  
**Gouvernante**  
**Küchen- und Hausbursche**  
**Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**Hotel Kirchbühl**  
Familie Christian Brawand  
3818 Grindelwald  
www.kirchbuehl.ch



138577/14540

**HOTEL du THEATRE**

**Betten, die die Welt bedeuten**

Wir machen wieder Theater!

Unserem zentral gelegenen \*\*\*\*Hotel garni wurde ein brandneues Outfit verpasst und im Mai 2000 hiess es «Vorhang auf! Das Lampenfieber hat sich mittlerweile gelegt und der Text wird nur noch gelegentlich vergessen...

Das Hotel ist denkmalgeschützt – wir aber nicht! Darum suchen wir innovative, kontaktfreudige und herzliche Berufsleute, welche Freude und Lust haben – selbstständig und doch im Team – die Gäste unseres Designhotels ins Rampenlicht zu rücken.

**Réceptionistin (d/e/f)**

Sie haben ein sicheres Auftreten, sind sprachgewandt und behalten in hektischen Momenten einen klaren Kopf. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

**Allrounderin (d/e mündlich) 80%**

Arbeitszeit vorzugsweise an 5 Tagen/Woche Frühstückservice, Officiendienst, Zimmerkontrolle oder auch mal selbst putzen. Es macht Ihnen Spass, das Hotel «im Schuss» zu halten. Sie trauen sich auch zu, unsere leitende Hotelfachassistentin bei Abwesenheit zu vertreten.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

Setzen auch Sie sich bei uns in Szene – mit einer schriftlichen Bewerbung. Wir freuen uns darauf!

**HOTEL du THEATRE**  
Frau Madeleine Schöttli, Seilergraben 69, 8001 Zürich  
Tel. 01/267 267 0  
E-mail: m.schoettli@hotel-du-theatre.ch  
Internet: www.hotel-du-theatre.ch

138121/40177

**sportbahnen  
elm**

Wir suchen ab Wintersaison 2001/2002 oder nach Übereinkunft für die direkt im Skigebiet gelegenen 2 Tagesrestaurationsbetriebe den oder die

**Leiter/in Gastronomie**

Sie bringen Erfahrung in der Einsatzplanung von ca. 25 Mitarbeitern, eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse in die Unternehmung ein.

Neben den üblichen Sozialleistungen bieten wir Ihnen und Ihrer Familie (Mitarbeiter des Partners möglich) eine Herausforderung im wunderschönen Umfeld des Glarner Serrittales.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme an die Sportbahnen Elm AG, Herr E. Scheiwiler, Direktor, 8767 Elm, Telefon 055 642 60 60.

138554/391587

**HOTEL  
ALPFRIEDEN**

Wir suchen für unsere anspruchsvolle à la carte Küche einen einsatzbereiten und belastbaren

**Koch (m/w)**  
**Chef de partie**

In unserem Familienbetrieb werden Sie sich schnell wohl fühlen. Interessiert? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen!

**Familie Minig**  
**Hotel Alpfrieden, 3992 Bettmeralp**  
Tel. 027 927 22 32, Fax 027 927 10 11  
E-mail: mail@alpfrieden.ch  
Homepage: www.alpfrieden.ch

138490/4782

**GILDE**



Schwesterliche Gilde  
etablierter Köche

**PARK HOTEL**

3653 Oberhofen am Thunersee

Für sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in unser Ferien-, Seminar- und Bankethotel

**Chef de Party**

**Commis de Cuisine**

**CH-Service MitarbeiterIn**

Sind Sie an Teamarbeit und kreativem Schaffen interessiert, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Parkhotel, Postfach**

**Walter Kramer,**

**3653 Oberhofen/Thunersee**

**Tel. 033 / 244 91 91**

**VIKTORIA  
Weggis**

HOTEL GARNI  
SPISERESTAUANT  
AM VIERWALDSTÄTTERSEE



Hotel und Spiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht auf die Sommersaison oder nach Übereinkunft:

**Chef de partie (sauceur)**  
**Serviceangestellte**  
**Buffetangestellte**  
**Ehepaar für Küche und Zimmer**

Haben wir Ihr Interesse geweckt, an einem der schönsten Orte der Schweiz die Sommersaison zu verbringen, dann schreiben oder telefonieren Sie uns

M. + H. Camenzind-Fischer  
**Hotel Restaurant Viktoria**  
Rigistrasse 2  
CH-6353 Weggis  
Tel. 041/390 11 28

138518/37486

Das REX, eine schön anspruchsvolle Bar Nähe HB, sucht sehr gepflegten, jungen und zuvorkommenden, klassischen

**Bar-Keeper**

Sie sprechen CH-Deutsch, sind mindestens 185 cm gross, intelligent und arbeiten Mo. bis Fr. von 18.00 bis 02.30 Uhr.

Attraktive Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich, auf Wunsch stünde auch ein Zimmer zur Verfügung.

Interessiert? Telefon 01 281 99 13.  
138394/416631

**Berghotel  
Hahnenmoospass**

**Adelboden-Lenk**

ab dem 09. 06. 2001 brauchen wir Verstärkung

**Service Mitarbeiter/in**  
**Buffet Mitarbeiter/in**  
**Mitarbeiter/in für die Selbstbedienung**

Interessiert?  
Rufen Sie uns doch einfach an.

**Familie**  
**Bernhard und Marianne Spori-Beutter**  
3715 Adelboden  
**Telefon 033 673 21 41**

138624/253421

Herzlich willkommen in unserem Team!

**DAVOS - RINERHORN**

Das Bergrestaurant Jatzmeder, 2053 m ü. M. mit herrlicher Rundschau, bietet ab Mitte Juni 2001 diese interessante Stelle:

**• Sous-chef mit Ambitionen zum Küchenchef m/w**

Wir suchen einen Allrounder, welcher gerne kocht und auch die administrativen Arbeiten der Küche übernimmt. Sie führen ein kleines Team von 3 Mitarbeitern. Neben Ihrem Einsatz für unseren Betrieb werden Sie hier oben immer noch genug Zeit haben, den Sommer zu geniessen!

**Sie profitieren von:**  
toller Stammcrew, geregelten Arbeitszeiten (Tagesbetrieb) und selbstständigen Arbeiten.

**Sie bieten:**  
Teamegeist und Engagement.  
Schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

**Herrn Thomas Kulcsár**  
Leiter Restaurationsbetriebe  
7277 Davos-Glaris  
**Telefon 081 / 401 12 55**

138562/392712

**Wellness-Hotel-Rössli**

6353 Weggis  
Tel. 041 390 11 06

Gesucht per Ende März für lange Sommersaison

**- Koch**  
**- Service Mitarbeiterinnen**  
**- Zimmermädchen**  
**- Küchen-/Hausburschen**

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen und Foto

**Wellness Hotel Rössli**  
Fam. Nölly

138573/37427



Wir suchen in unser 3-Stern-Hotel mit kleinem Restaurant

**Alleinkoch/-köchin**

ab 01. Juni 2001 in Saison- oder Jahresstelle.

Hast Du Interesse an einer gepflegten Küche in einem kleinen Team?

Wir haben neu Röstispezialitäten, denen wir unser besonderes Augenmerk schenken.

Oder möchtest Du Deine Ideen verwirklichen?

Dann rufe uns an.  
**Familien Hogg und Bumann**  
3910 Saas Grund  
Tel. 027 / 937 22 33  
Internet: www.rhone.ch/hotel-dom

138549/30015



Hotel Rothorn Kulm

**BRIENZ ROTHORN BAHN**  
Wo das Berner Oberland Dampf macht.

...der Berg ruft!

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem einmaligen Brienz Rothorn suchen die Bergführer die Seilschaft für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober)

☉ Serviceangestellte  
☉ Commis de Cuisine  
☉ Hausangestellte  
☉ Küchenhilfe

Wir sind ein junges Team und bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm**  
Postfach, 3855 Brienz  
Tel.: 033 952 22 11

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Oberbergführer, Herr Markus Bannwart, selbstverständlich gerne zur Verfügung (Tel.: 079 286 36 66).



RESTAURANT · BAR · HOTEL

An wunderschöner Lage direkt am oberen Zürichsee bieten wir in den Restaurants "Bistro" und "Au Premier", in der "Dampfschiffbar", im "Säli" und auf den sonnigen Terrassen täglich abwechslungsreiche, vielfältige Gastfreundschaft.

In unserer Crew fehlt uns ab Mitte April bis Ende Sommersaison (oder länger) noch

**2 Servicemitarbeiterinnen**

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und gut bezahlte Tätigkeit an einem zauberhaften Ort. Falls Sie gerne fröhlich und kompetente Gäste verwöhnen und Sie jetzt etwas "gwunderig" geworden sind, freue ich mich darauf, Sie kennenzulernen.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

**Restaurant Hotel du Lac**  
Roland Schefer  
Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil  
**Tel. 055 222 89 49**

138653/28347

**Wir knüpfen Verbindungen.  
Von Menschen - für Menschen.**

Für einen gepflegten Gastronomiebetrieb in Liechtenstein suchen wir eine gelernte

**Servicefachangestellte**

Wenn Sie über eine Ausbildung als Servicefachangestellte verfügen und Englischkenntnisse besitzen sollten wir uns kennenlernen. Es erwartet Sie eine Ganzzahresstelle mit sehr guten Anstellungsbedingungen (Arbeitszeiten: Montag bis Freitag) Interessiert - rufen Sie uns an! Frau Bargetze informiert Sie gerne.

**Wenn Sie einen Stellenwechsel  
planen oder eine neue Herausforderung  
suchen, rufen Sie uns an  
- Diskretion ist für uns selbstverständlich.**

**W & S PERSONALMANAGEMENT**  
AKTIENGESELLSCHAFT

Aeulestrasse 45 · FL-9490 Vaduz · Telefon + 423 / 237 10 30  
e-mail: r.bachmann@wsp.li · www.wsp.li

138638/98862

**GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD**  
CH-3818 Grindelwald

Unser einzigartiges \*\*\*\*\*-Hotel liegt wunderschön inmitten einer atemberaubenden Bergwelt. Wir unterstützen unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgend motivierte Mitarbeiter/innen:

\*\*\*\*\*

**Reservationsleiter/in**  
**Réceptionist/in**

\*\*\*\*\*

**Chef de service w/m**  
**Chef de rang w/m**  
**Barmitarbeiter/in**

\*\*\*\*\*

**Officemitarbeiter**  
**Casserolier**

\*\*\*\*\*

Sie sind kompetent in Ihrem Fachgebiet, Freundlichkeit ist für Sie selbstverständlich und Sie suchen eine neue Herausforderung, dann zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns!

**GRAND HOTEL REGINA**  
Daniel Meier,  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 86 10  
www.grandregina.ch

Swiss Deluxe Hotels

one of The Leading Hotels of the World

Gesucht für die Sommersaison Mai bis ca. Mitte Oktober

**KÜCHENMÄDCHEN**  
**ODER KÜCHENBURSCHE**  
**TOCHTER für Buffet und Serviceablösung**

Offerten bitte an:  
Fam. P. Michel  
Hotel Seeburg  
3852 Ringenberg  
Direkt am Brienzensee  
Tel. 033 822 29 61

136587/28924

\*\*\*Hotel-Restaurant Bellevue-Bären (50 Betten)  
3704 Krattigen über dem Thunersee

sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle tüchtige(n), sprachkundige(n)

**RESTAURATIONSKELLNER**  
in lebhaften, vielseitigen à la Carte Betrieb

**Servicefachmitarbeiterin**  
**Chef de Partie**  
in mittlere Brigade

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Familie Müller, Tel. 033 655 61 44.

138632/17655

**Gasthaus Hotel Krone**  
Obergasse 3  
8353 Elgg

Die Tore der Krone öffnen sich neu!  
Bei uns ist der Gast König!

Zur Umsetzung unserer modernen, stilvollen Gastronomie suchen wir fachlich ausgebildete, motivierte und fröhliche Mitarbeiter, die sich gerne bei der Arbeit verwirklichen. Eintritt per 1. Mai oder nach Vereinbarung

**1 Chef de Partie**  
**1 Commis de Cuisine**  
**1 Küchenhilfe**  
**1 Servicefachangestellte/r 100%**  
**1 Servicefachangestellte/r 40%**  
**1 Kochlehrer**  
**1 GAFA-Lehrtochter**

Mit Freude erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung und setzen uns selbstverständlich umgehend mit Ihnen in Verbindung.

Carmen Kalberger  
079/696 01 12

138543/170747

**ZERMATT - HOTEL PERREN**

Lockt Sie unser lebhafter, familiärer 3-Stern-Hotel- und Restaurationsbetrieb oder etwa nur Zermatt und das Matterhorn? Lieben Sie Selbstständigkeit, Kreativität und Verantwortung? Dann melden Sie sich doch bei uns! Denn wir suchen ab 1. Juni 2001 (oder auch früher) noch einen

**JUNGKOCHE**

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre Bewerbung.

Hotel Perren, z.H. Perren Patrick  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 52 00, Fax: 027 966 52 52  
E-mail: hotel.perren@reconline.ch

138460/29314

**PALACE HOTEL GSTAAD**

Für die Sommersaison 2001 suchen wir

**CHEF PÂTISSIER**

Sie sind ein talentierter und ambitionierter Pâtissier, der über eine Ausbildung als Konditor/Confiseur verfügt und bereits mehrjährige Hotelenerfahrung (evtl. auch im Ausland) mit sich bringt. Sie arbeiten selbstständig und sind verantwortlich für eine Brigade von 5 Mitarbeitern und einem Lehrling, die Sie mit sicherer Hand führen.

**CHEF GARDE-MANGER**

Sie sind ein selbstständiger, belastbarer und flexibler Koch, der über eine solide Ausbildung, gute Berufskennntnisse und Führungserfahrung verfügt.

**CHEF DE PARTIE**

Wenn Sie über gute Berufs- und Führungserfahrung verfügen, erwartet Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe.

**COMMIS DE CUISINE**

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und sind einsatzbereit und flexibel. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

**PALACE HOTEL GSTAAD**  
Georges Ambühl, Vizedirektor  
3780 Gstaad  
oder kontaktieren Sie Herrn Peter Wyss, Küchenchef,  
Tel. 033 748 58 26.

138567/15067

**pizzapaz**  
RESTAURANT PIZZERIA BAR

Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken  
Telefon 033 822 25 33 · Fax 033 822 66 16

Per il nostro rinomato ristorante Italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per il 1° maggio o per data convivire

**CUOCO**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

**RESTAURANT PIZ PAZ**  
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken...  
Per informazioni telefono 033 822 25 33

138479/72214

**Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG**  
ZÜRICH

Für unser Restaurant mit gepflegtem «A-la-carte»-Service und vorzüglicher Küche suchen wir nach Übereinkunft

**erfahrene/r Servicefachangestellte/r**  
mit guten Deutschkenntnissen sowie per sofort oder nach Übereinkunft einen gelehrten Koch (m/w) als

**Chef de Partie (Tourant)**

Unser erstklassiges Haus liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten regelrechte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:  
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG  
Herrn E. Bergé oder Frau S. Gossauer  
Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Telefon 01 211 07 30

1378954/1548

**HOTEL BELVÈDÈRE** \*\*\*\*

Wir sind ein 4-Stern-Hotel in St. Moritz Dorf mit 70 Zimmern, Hotelbar, Restaurant, bedienter Terrasse, grosszügigen Aufenthaltsräumen, Hallenbad und Sauna.

Für die kommende Sommersaison (Mai-Oktober) suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter:

**Réceptionist (m/w)**  
Sprachen D, E, I

**Logentourant (m)**  
(mit Nachtablöse)

**Nachtportier (m)**  
**Servicemitarbeiter (m/w)**  
Sprachen D, E

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto senden Sie bitte an:

**Hotel Belvédère**  
z.Hd. Herrn Enrico Degiacomi  
Via dal Bagn 42, 7500 St. Moritz  
Tel. 081 833 39 05, Fax 081 833 94 92  
www.belvedere-hotel.ch  
info@belvedere-hotel.ch

138721/33570

**LE GRAND CHALET GSTAAD**

**Dem 7. Himmel ganz nah!**

...sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für unser beliebtes Restaurant LA BAGATELLE (16/20 Gault et Millau) suchen wir von Ende Mai bis Mitte Oktober noch folgende gut ausgebildete Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

**Chef de rang m/w**  
**Chef de partie m/w**  
**Commis de cuisine m/w**

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad  
Franz und Joseette Roskogler  
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

138711/27978

Für unser Restaurant "Grand Café" im Zentrum von Davos Platz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung (Jahresstelle/Saisonstelle)

**eine/n gastfreundliche/n Servicemitarbeiter/in**

die/der in unser junges und aufgestelltes Team passt.

Ebenso suchen wir auf die kommende Sommersaison in Jahresstelle für langfristige Zusammenarbeit

**einen flinken, kreativen Küchenchef oder Alleinkoch w/m**

Fühlst Du Dich angesprochen? Dann schick uns Deine Bewerbung oder ruf uns an.

**Restaurant "Grand Café", Fritz Bauriedl**  
Promenade 40, 7270 Davos Platz, Telefon 081/413 13 83

138467/396705

Immer mehr Gäste suchen körperliche und geistige Entspannung im **Wellness- & Beauty-Hotel Graziella**.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per April oder Mai 2001 oder nach Vereinbarung:

**Gouvernante**  
**Zimmermädchen**

Arbeiten Sie gerne selbstständig und sind an einer Jahresstelle interessiert? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

**Wellness- & Beauty-Hotel Graziella**  
z. Hd. Olivier Müller, CH-6353 Weggis

**Graziella**

Tel. 041 392 78 78, Fax 041 392 78 88  
www.graziella.ch info@graziella.ch

138362/253804

**HOTEL SPESCHA**

**Wo Ferien zum Erlebnis werden**

Wir suchen für die kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstelle)

**Servicemitarbeiterin Hilfskoch**

Sie verwöhnen in unserem Hotel unsere Gäste

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung

**Hotel Spescha**  
Café-Conditore, Bündnerstube  
CH-7078 Lenzheide  
Tel. 081 384 62 63 Fax 081 384 51 40

P 138555/316504

**HOTEL ASCOT**

\*\*\*

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir auf Mai/Juni 2001 ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Kaderteams.

**HEAD OF RESERVATION AND SALES REPRESENTATIVE w/m**

Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader. Als verkaufstarke Persönlichkeit werden Sie Ihr neues Tätigkeitsfeld lieben. Sie sind verantwortlich für den marktorientierten Zimmerverkauf mit Yieldmanagement. Zudem sind Sie einbezogen in unsere Salesaktivitäten, Kundenbetreuung und Akquisition. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch. Wenn Sie eine abwechslungsreiche, interessante Aufgaben suchen und regelmäßige Arbeitszeiten schätzen, rufen Sie mich an!

**LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT / DISPONENTIN w**

Bei uns kommt Ihr Organisationstalent bei der Planung und deren Umsetzung im Housekeeping zum Zug. Sie sind eine starke Persönlichkeit mit Sinn fürs Schöne und einen Blick fürs Detail. Sie verfügen über eine Fachausbildung und Kenntnisse im hauswirtschaftlichen Bereich und haben bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in dieser oder ähnlicher Position. Wenn Sie zudem gerne in der gehobenen, klassischen Hotellerie arbeiten, werden Sie sich bei uns sicher wohl fühlen. (Es wäre auch ein 60%-80% Einsatz möglich.) Rufen Sie mich an!

Christina Schnetzler, Stv. Direktorin  
8002 Zürich  
**Telefon 01 208 14 44**  
oder **01 208 14 14**  
e-mail: [schnetzler@ascot.ch](mailto:schnetzler@ascot.ch)  
<http://www.ascot.ch>

138658/39837

**HOTEL MONTE ROSA**

Unsere Montrose Bar ist in Zermatt bei Einheimischen und Gästen seit Jahren ein Geheimtipp. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir auf Mitte Juni eine freundliche, aufgestellte

**BARDAME**

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin mit gutem Fachwissen, welche weiss, dass ein «Long Island Tea» mit Tee gar nichts zu tun hat! Unkompliziert und selbstständig sollte sie sein und sich für den Menschen interessieren, dabei jedoch Professionalität und Ausdauer zeigen.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie in unserer gut frequentierten Hotelbar während der Sommer- und Wintersaison Gastgeberin sein?

Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto:

**Seiler Hotel Monte Rosa\*\*\*\***  
Urs H. Keller, Direktor  
Postfach 220  
3920 Zermatt  
Tel: 027/966 87 56 Fax: 027/966 87 57  
E-Mail: [personalbuero@seiler-zermatt.ch](mailto:personalbuero@seiler-zermatt.ch)

**SEILER HOTELS**  
ZERMATT

138588/39268

Ein vielseitiger und interessanter Restaurants- & Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Commis de Cuisine**

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Betrieb eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich. Unser Küchenchef, Hans Moosmann, freut sich über Ihren Anruf:

**Telefon 031 939 10 10**

(Wir berücksichtigen nur SchweizerInnen oder AusländerInnen mit Bewilligung C)

**BÄREN OSTERMUNDIGEN**  
Bernstrasse 25, 3072 Ostermundigen

138259/27413

**Gasthof STERNEN Wangs**

**Gesucht Serviertochter**

per sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen:  
Zeitgemässe Entlohnung  
Jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei  
Familiäres Arbeitsklima  
Jahresstelle  
Schichtbetrieb

Wir erwarten:  
Selbständiges Arbeiten  
Ehrlichkeit  
Freundlichen Umgang mit unseren Gästen.  
Ausländerinnen nur mit Bewilligung  
Melden sich bei

Kalberer Eugen  
**Gasthof Sternen**  
Dorfstrasse 12  
Tel. 081 723 11 81  
Fax 081 723 06 93  
E-Mail: [sternen-wangs@bluewin.ch](mailto:sternen-wangs@bluewin.ch)  
[www.sternen-wangs.ch](http://www.sternen-wangs.ch)

P 138555/283703



## Restaurant Zum Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56 4051 Basel  
Telefon 061 272 67 60 - Fax 061 272 65 86

Internet: www.schuetzenhaus-basel.ch  
eMail: restaurant@schuetzenhaus-basel.ch

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Traditionsbetrieb bestausgewiesene, charmante

### Servicefachkräfte

Egal ob Mann oder Frau, Sie sind teamorientiert, flexibel, begeisterungsfähig, zuvorkommend, kompetent und suchen eine Stelle, wo Sie ungezwungen, jedoch gepflegt Ihr Fachwissen einsetzen können. Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an - oder senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Weitere Auskünfte gibt Ihnen gerne  
Herr Jürg Schuler.

Schützenmattstrasse 56, 4051 Basel  
Telefon 061 272 67 60 • Fax 061 272 65 86

138673/3450

## RENGGLI'S SEERESTAURANT

im Ferienparadies WEGGIS am schönen Vierwaldstättersee

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison

- 3 Servicefachangestellte
- 1 Jungköchin oder -koch
- 1 Office-Angestellte(n)

Geregelte Arbeitszeit in kollegialem Team. Überdurchschnittliches Einkommen.

Bitte um baldige Kontaktaufnahme über  
Telefon (041) 390 01 70 oder Telefax (041) 390 02 70.

G. & P. Renggli

138527/385399

## HOTEL Elite GARNI ZERMATT \*\*\*

Für unsere Country-Bar suchen wir nach Übereinkunft:  
**Barserviertochter**

Für unser Hotel Elite garni suchen wir ab 1. Juni 2001:  
**Hotelsekretärin / Réceptionistin**

Sind Sie sprachkundig, lieben selbständiges Arbeiten sowie den Kontakt mit internationalen Gästen? Dann sind Sie bei uns richtig und wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Direktion Familie Grand-Julen  
Hotel Elite & Country-Bar  
3920 Zermatt  
Telefon 027 967 31 74

138429/39020

## Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kollinplatz.

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Sous-Chef

Haben Sie Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten? Ihr Hauptarbeitsgebiet ist der Saucierposten?

Wir erwarten einen fähigen Praktiker mit Organisationstalent, der mit unserem Küchenchef zusammen eine gepflegte, modern eingerichtete, abwechslungsreiche Küche und seine Mitarbeiter führen kann.

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche und WC oder Mithilfe bei der Wohnungssuche ist selbstverständlich.

Matthias Heggin  
City-Hotel Ochsen  
CH-6301 Zug  
Telefon  
(0041 41) 729 32 32

E-Mail  
info@ochsen-zug.ch

**DAVOS**  
SPORTZENTRUM  
RESTAURANT TIME-OUT

Eishockey-Meisterschaft  
Curling  
Harley-Treffen  
Spengler Cup  
Wander-Rally  
Eisschnelllauf  
Fussball  
Alpine-Marathon  
Alpen-Rock  
Leichtathletik

**Gesucht:  
Serviceangestellte  
die ab 1. Juni 2001  
«Live»  
dabeisein wollen!**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Marcel Zumbühl, Sportzentrum Davos, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 415 36 36

138470/396195

Für lebhaftes Trendlokal in Baar suchen wir nach Vereinbarung junge/n, motivierte/n

## Koch/Köchin

mit Ambitionen zum Sous-chef.

Sie sind unkompliziert, einsatzfreudig und haben Interesse, Ihr Fachwissen zu erweitern, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant-Bar Neumühle, Bahnhofstrasse 9,  
6340 Baar.

138584/396646

HOTEL

# STRELA

★★★

RESTAURANT

Obere Strasse 39  
7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07

DAVOS

Das Hotel Strela (100 Betten) liegt mitten im Davoser Geschehen an ruhiger und sonniger Lage in Davos Platz.

Per 1. Juni oder nach Übereinkunft suchen wir für die Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams noch

**Réceptionspraktikantin  
Commis de Cuisine  
Servicemitarbeiter(in)**  
für unser A-la-carte-Restaurant

Interessenten melden sich bitte bei  
Herrn W. J. Gschwend  
Hotel Strela  
Obere Strasse 39, 7270 Davos-Platz.  
Tel. 081 413 60 44/Fax 081 413 12 07

138593/161110

## Über Marketing und Dumping.

htr

### Gastronomie-Allrounder gesucht

Stadt Zürich, Kreis 7. In kleines und motiviertes Team suchen wir aufgestellte/n

### Gastronomie-Allrounder/in

zur Mitarbeit in Küche/Buffer. Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, Sa/Sa frei, Eintritt nach Vereinbarung.  
Herr Steinemann freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme, Tel. 01 251 29 58.  
Das Klosbächli Restaurant, Klosbachstrasse 39, 8032 Zürich

138695/157465

### Ariana sucht

für Feriensprachkurse ARIANA im Hotel Eden vom 18. Juni - 15. August 2001

### Officeburschen Küchenbursche Zimmermädchen

Auskunft:  
Familie Schmid Tel. 061 973 02 84  
Fax 061 973 02 81  
Natal 079 321 52 28

138675/410677

### Gasthaus zum Hecht

8265 Mammern am Bodensee

Sommersaison 2001

In lebhaftes Speiselokal gesucht

### ServicemitarbeiterIn

Eintritt sofort möglich.  
Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Brigitte Dietrich, Tel. 052 741 24 63.

138635/219651

### ZENTRALSCHWEIZ

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Unser gemütliches Familienhotel liegt im Herzen der Schweiz. Und zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir ab jetzt oder nach Vereinbarung eine flexible, freundliche

### Servicemitarbeiterin

Saison- oder Jahresstelle

Sind Sie interessiert?

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

**HOTEL METZGERN SARNEN**  
S. und E. Franz, Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen  
Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

138270/138093



### VIER WALDSTÄTTERSEE

Für die Sommersaison 2001 suchen wir noch kompetente, belastbare und motivierte Mitarbeiter/innen, mit Eintritt per 1. Mai 2001 oder nach Vereinbarung:

### Chef de Service m/w

### Köche

für unsere modernen Schiffsküchen

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe. Sie verfügen über eine entsprechende Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktaufnahme an folgende Adresse:  
Schiffsgastronomie AG auf dem Vierwaldstättersee,  
Werftstrasse 3a, 6006 Luzern.

Herr G. Kadlec, Personalleiter, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte, Telefon 041 367 61 66, E-Mail: personal@sglag.ch

138550/55697



## HOTEL HERTENSTEIN

### Sommersaison am Vierwaldstättersee

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant mit Seeterrasse und einmaliger Lage inmitten einer idyllisch gelegenen Parkanlage direkt am Vierwaldstättersee einen

### Koch für Seegartengrill

freundlich, aufmerksam und motiviert.

Hotel Hertenstein  
Hermann Mazotti  
6353 Hertenstein  
Tel. 041 390 14 44  
Fax: 041 390 27 66  
hotelhertenstein@bluewin.ch

**39** Hotels

138703/15652

Dieses Inserat ist vielleicht Ihre letzte Chance, um im Restaurant **À L'OPÉRA** zu arbeiten!



Ausgezeichnet mit dem «goldenen Fisch»

Salz & Pfeffer schreibt, man müsste das **À L'OPÉRA** in Zürich gesehen haben, noch besser ist es aber dort zu arbeiten.

Sie suchen: eine INTERESSANTE, ABWECHSLUNGREICHE UND SELBSTSTÄNDIGE STELLE als

### Junior Sous-Chef (w/m)

wo Sie sich in der gepflegten Fischküche weiterbilden können und den Küchenchef an seinen Freitagen vertreten.

Oder suchen Sie DIE STELLE als

### Service-MitarbeiterIn

wo Sie mit viel Freude nette Gäste aus aller Welt aufmerksam betreuen können, die einen guten Service zu schätzen wissen.

Wir suchen: per Juni 2001 oder nach Vereinbarung aufgestellte MitarbeiterInnen, die gerne in einem tollen Team arbeiten und Interesse an Anstellungsbedingungen haben, die mann/frau im Jahr 2001 erwarten kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Personalhaus anbieten.

Wir stellen Ihnen diese attraktive Stellen gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opera  
Martin Spycher, Stellvertretender Direktor  
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich  
Tel. 01/258 98 98, Fax 01/258 98 00  
www.ambassadorhotel.ch

138529/39810

## Hotel Vorab Flims

Für unser bestbekanntes Hotel suchen wir für die kommende Sommersaison, Eintritt Anfang April oder nach Vereinbarung, noch folgende bestversteuerte, motivierte:

**Alleinreceptionist/in**  
(Windows 98/2000, Hogatex Front Office)

Wir bieten Ihnen zeigemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Hotel Vorab**  
z. H. Herrn G. R. Meiler  
7017 Flims Dorf

137122/11185



Silvaplana

Möchten Sie in der Engadiner Seelandschaft arbeiten? Für unseren lebhaften Familienbetrieb mit à la carte Restaurant und grosser Sonnenterrasse im Herzen von Silvaplana suchen wir auf Anfang Sommersaison:

**1 Hilfskoch**  
**2 sprachkundige Servicemitarbeiter(innen)**

Für weitere Auskünfte melden Sie sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen bei:

**Hotel CONRAD, 7513 Silvaplana**  
Tel.: 828 81 54, Fax: 828 89 14  
e-mail: peter.conrad@bluewin.ch

138481/01364



**BISTRO KAFI BRAHMSHOF**  
8003 ZÜRICH

sucht auf Mitte Juni 2001 kreativen, unternehmerischen

**Alleinkoch/-köchin**  
**mit längerer Berufserfahrung**

Sie übernehmen mit gleichwertigem Partner die selbstständige Führung in Küche und Service unseres Bistros, in neuzeitlicher modellhafter Überbauung.

- Keine Nachtarbeit, 5-Tage-Woche, geregelte Ferien  
- angemessenes Salär (Fixum und Leistungsbonus).

Frau Peis freut sich auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Überbauung Brahmshof  
Brahmsstrasse 32, 8003 Zürich  
Tel. 01 405 73 40, Fax 01 405 73 41

138701/41733

### Ihr Gasthof für jeden Anlass:

Suchen Sie eine neue Herausforderung im Zürcher Oberland? Sie finden diese bei uns im Gasthof Gyrenbad ob Turbenthal. Von Ende April bis ca. Ende Oktober.

Sind Sie

### Koch/Köchin

Lieben Sie Abwechslung? Bei uns arbeiten Sie 2 bis 3 Tage als Koch-Tourant, dazu geben wir Ihnen die Aufgabe, im Service mitzuarbeiten.

Zögern Sie nicht, rufen Sie an. Gerne erteilen wir weitere Auskünfte über Ihren neuen Arbeitsbereich:

Monika Kunz, Gasthof Gyrenbad  
Geschäftsführerin 8488 Turbenthal  
Telefon 052 385 15 66  
Fax 052 385 24 57  
Dienstag Ruhetag

Gasthof Gyrenbad



## Gasthof Hirschen

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Ein junges Team sucht in ein aufstrebendes, gepflegtes und persönliches 3\*Hotel-Restaurant in der Region Zürich eine/n sympathische/n

**Servicefachfrau/-Mann**  
**Chef de Partie/Jungkoch**

Fachlich ausgewiesene Persönlichkeit. Zielstrebigkeit, Ausdauer und Konstanz sind für Sie keine fremden Wörter. Lernen Sie uns näher kennen! Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof Hirschen, Frau Elisabeth Bader Keller, Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf/ZH, Tel. 01 843 22 22  
E-Mail: hirschen@access.ch

138389/90982

## altstadt hotel

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n selbstständige/n, sprachgewandte/n (Teilzeit)

**RÉCEPTION/BAR**  
MITARBEITER/IN

Sie kümmern sich um den Service in der Caffè Bar und das Check-in und Check-out der Hotelgäste. Gute mündliche Deutsch- und Englischkenntnisse sind Voraussetzung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

**Hotel Altstadt**, Frau Reichenbach  
Postfach 750, 8025 Zürich  
Telefon 01 250 53 53  
www.hotel-altstadt.ch service@hotel-altstadt.ch

138575/98829

Unser neues, wunderschönes Restaurant im mediterranen Stil und in unmittelbarer Nähe der Bahnhofstrasse läuft bombig. Wir suchen deshalb zur Erweiterung unseres fröhlichen Teams eine erfahrene, deutschsprachige

**junge und aufgestellte Service-Mitarbeiterin**  
(oder Service-Mitarbeiter)

Unsere anspruchsvollen Gäste aus dem Businesszentrum von Zürich lassen sich gerne von Ihnen verwöhnen. Sa./So. frei. Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:

**Restaurant L'Hexagone, Dany Mössinger,**  
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich

138690/158437



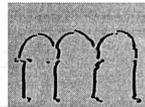
Gerne ergänzen wir auf kommende Sommersaison unser Team im Bergrestaurant «La Chüdera» (Tages- und Zwei-Saison-Betrieb) mit Ihnen, mit einem/einer freundlichen, initiativen

**Servicemitarbeiter/-in**

der/die den Umgang mit Gästen aus aller Welt schätzt; flexibel, selbstständig, aufgestellt und auch teamfähig ist und die Arbeit hoch über der einzigartigen Oberengadiner Seelandschaft als Vergnügen empfindet.

Wenn wir Ihr Interesse wecken konnten, dann rufen Sie ganz einfach einmal an. Ihr Anruf wird entgegenommen von Wilfried Lober, Gerant, Bergrestaurant «La Chüdera» der **Furtshellas-Bahn AG, Sills im Engadin**, Telefon 081 826 54 77.

176.370.757



**SCHLOSS BRUNNEGG**

Restaurant

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

**qualifizierten Sous-Chef/Chef de partie**

Der Lust und Freude am Kochen hat und die gute Küche beherrscht.

Wir bieten die Möglichkeit für Höhenflüge in der Küche, gute Arbeitszeiten und ein Wunschgehalt. Unser nicht alltägliches Restaurant hat 14 GM und Marktfrische ist unser oberstes Gebot.

Eintritt ab sofort.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Inge Berger  
**Schloss Brunegg**  
8280 Kreuzlingen  
Telefon 071 672 36 36

135599/933356

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. **htr**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

## Restaurant Zum weissen Schwan

Wir suchen für unser Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar mitten in der Zürcher Altstadt einen

**ALLEINKOCH**

Wenn Sie gerne selbständig und qualitätsbewusst arbeiten und unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen möchten, passen Sie genau zu uns. Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:  
Restaurant Zum weissen Schwan, Frau L. Reichenbach,  
Predigerplatz 34, Postfach 750, 8025 Zürich  
Tel.: 01 250 53 00

138574/41491

## Inseratenschluss über die Feiertage

**Termine für die Ausgabe 15/2001 (Karfreitag):**

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 4. April 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 6. April 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

**Termine für die Ausgabe 16/2001 (Ostern):**

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 11. April 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Donnerstag, 12. April 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

**Termine für die Ausgabe 21/2001 (Auffahrt):**

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 16. Mai 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 18. Mai 2001, 12 Uhr**

\*\*\*

**Termine für die Ausgabe 23/2001 (Pfingsten):**

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

**Mittwoch, 30. Mai 2001, 17 Uhr**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 1. Juni 2001, 12 Uhr**



Our business is growing at 20% per year and our unique environment enables us to maintain our position as a world leader in Executive Development. Recruiting the best people will help us continue this growth. Following an internal promotion, we are currently seeking to hire a:

### Personal Assistant/Marketing Assistant (100%)

Working in a small team responsible for day-to-day support to our Directors of Corporate Development, and continuous contact with our key international clients. Main responsibilities

General duties related to the support of the Corporate Development team - prepare presentations, organize meetings and travel, budget administration, etc. Provide support in all dealings with our clients - collect and prepare information on clients, organize mailings, follow-up contact with our clients and prospects, etc. Assist and take responsibility for the organization and delivery of various client and marketing-related events, both at IMD and worldwide. Interface with IMD Faculty and staff to better serve our international clients

#### Job Requirements:

English mother tongue - French & German desirable, other languages useful. Strong organizational and secretarial skills and computer literacy - MS Office, email & Internet, and eventually customer-relationship-management (CRM) Service minded and a strong team player. Customer service, sales &/or marketing experience would be an advantage. Excellent communication and inter-personal skills Swiss or holder of valid work permit.

If you would like to work in our challenging environment, let us know how you can make the difference by sending your résumé in English to:

Gerald Quinney, Human Resources Manager, IMD, Chemin de Bellevue 23, P.O. Box 915, CH-1001 Lausanne. quinney@imd.ch

138592/939050



## FRANTOUR

Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir grössten Wert auf die einwandfreie Qualität unserer Produkte.

Für unsere Abteilung Einkauf/Produktion suchen wir eine(n) zukünftige(n)

### Produkte-Verantwortliche(n)

#### Ihr Aufgabenbereich:

- Einkauf (Verhandeln mit Leistungsträgern)
- Erstellen der Kataloge: Textgestaltung, Preiskalkulationen, Bearbeitung bis zum Druck
- Vorbereiten von Kundeninformationen
- Teilnahme an Verkaufsförderungsaktionen

#### Sie bringen mit:

- Deutsche oder französische Muttersprache (perfekte Beherrschung) sowie sehr gute Kenntnisse der anderen Sprache; Englisch- und/oder Italienischkenntnisse von Vorteil
- Ausbildung und Erfahrung in der Reisebranche
- Verhandlungsgeschick und Zahlenflair sowie eine von Qualitätsdenken geprägte, genaue Arbeitsweise
- Kreative, belastbare und teamfähige Persönlichkeit, disponibel für Geschäftsreisen
- Schweizer Nationalität oder gültige Arbeitsbewilligung

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem leistungsfähigen und sympathischen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

FRANTOUR (SUISSE) SA -  
Frau Catherine Rusconi  
Gare Cornavin, CP 2991, 1211 Genève 2,  
Tel. 022 906 41 18 - Fax 022 732 02 54  
e-Mail: catherine.rusconi@frantour.ch

138578/257362



### Mission

As hosts we excite and delight our guests through uncompromising quality of product and service

## Cuisiniers / Cuisinières Serveurs/ Serveuses

- J'apprécie de fournir un service d'exception à des personnes de différents horizons culturels.
- J'ai le don d'identifier les désirs des clients et d'y répondre.
- Je possède de l'expérience dans un des deux domaines et je suis très motivé(e).
- A mes yeux, l'égalité de traitement entre femmes et hommes va de soi.
- Le travail d'équipe ne peut fonctionner que si chacun fournit sa contribution.
- Je tiens beaucoup à développer mes compétences personnelles grâce à des mesures internes de formation continue.

Nous offrons des conditions de travail et des prestations sociales confortables. Cette perspective d'emploi vous intéresse, alors, envoyez votre dossier complet à:

Cette perspective d'emploi vous intéresse, alors, envoyez votre dossier complet à:

Mövenpick Hotel Lausanne, Agnès Piffaretti  
Av. de Rhodanie 4  
1000 Lausanne 6  
Tel 021 612 72 92 Fax 021 612 72 91  
Hotel.Lausanne-Personnelmanager@moevenpick.com

More Jobs Online: www.moevenpick-hotels.com

★★★★★



## HOTEL LA RESERVE GENEVE-BELLEVUE

Suite à un changement de propriétaire, L'Hôtel La Réserve entreprend actuellement d'importantes rénovations afin de restaurer l'image de qualité, de raffinement et de bien-être que nous souhaitons transmettre à notre clientèle.

Prévoyant notre réouverture au premier trimestre 2002, nous sommes à la recherche d'un(e)

### SALES & MARKETING DIRECTOR

Vous désirez participer à la conception du produit et à sa mise en œuvre, vous bénéficiez d'une solide expérience en matière de marketing et de commercialisation dans le domaine de l'hôtellerie de luxe, vous avez d'excellentes connaissances du marché suisse et international, vous maîtrisez la langue anglaise et allemande, nous souhaiterions vous rencontrer.

Veuillez-nous envoyer votre dossier complet avec photo à L'Hôtel La Réserve, Direction Générale, 4, route des Romelles, 1293 Genève-Bellevue

138277/3891

## hoteljob

Pour la saison d'été, nous recherchons des :

### CUISINIERS SERVEURS/EUSES RECEPTIONNISTES (fr.-all.-angl.)

Envoyez vos dossiers à Anne Grivat et Marie-Pierre Maréchal qui vous aiderons à trouver LE poste.

138589/21897



### Société suisse des hôteliers

Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10, CP, CH-1000 Lausanne 9  
Téléphone: 021 320 28 76, Fax: 021 320 02 64  
E-Mail: ssh.hoteljob.lse@bluewin.ch

Le Département comptabilité de notre groupe hôtelier de haut standing à Genève, recherche son/ sa futur(e)

## Adjoint(e) du Chef comptable

#### Profil demandé :

- ♦ Formation hôtelière.
- ♦ Un goût prononcé pour les chiffres et de bonnes connaissances en comptabilité.
- ♦ Un début de carrière dans le département du Front-Office serait un atout.
- ♦ Disponible, polyvalent(e), maîtrise parfaite de l'anglais et de l'informatique

Faites-nous parvenir rapidement votre curriculum-vitae avec photo et copies des certificats sous chiffre no 138-367, à Hotel Revue, case postale 3001 Berne.



Thyon-Région se situe au cœur du Valais dans la région de Siou et fait partie du domaine skiable des 4 Vallées. Elle est un véritable paradis alpin pour des vacances actives ou relax aussi bien en hiver qu'en été.

L'Office du Tourisme de Thyon-Région cherche :

### un(e) collaborateur (-trice)

#### Nous demandons:

- ✓ Formation d'employé (-e) de commerce ou de gestionnaire en tourisme ES
- ✓ Langue maternelle F ou D avec excellente connaissance de la deuxième langue
- ✓ Bonnes connaissances orales d'anglais
- ✓ Très bonne maîtrise des outils informatiques: Word - Excel - Corel Draw - OTSD (un avantage)
- ✓ Maîtrise de la comptabilité
- ✓ A l'aise dans les contacts avec la clientèle
- ✓ Esprit de collaboration

#### Nous offrons:

- ✓ Un poste au sein d'une équipe jeune et dynamique
- ✓ Un emploi motivant à responsabilités
- ✓ Un salaire en rapport avec les compétences
- ✓ Un travail varié dans une branche en plein développement

Vos dossiers de candidature complets avec certificats et prétentions de salaire sont à faire parvenir pour le 30 avril au plus tard à:

Office du Tourisme Thyon-Région, att. P. Gaudin, 1988 Thyon-Les Collons.

## LURATI EMPLOI

HÔTELLERIE - RESTAURATION - COLLECTIVITES

## LURATI EMPLOI

Votre agence spécialisée est à votre disposition pour les emplois suivants :

#### POSTES FIXES

- Gouvernante générale
- Coordinateur - banquet
- Chef des achats

Appeler Karine GRIN

#### POSTES FIXES

- Chef saucier
- Chef steward
- Secrétaire (f-d-e)

Appeler Karine Grin

#### POSTES FIXES

- Chef de réception
- Second de cuisine
- Maître d'hôtel

Appeler Martine KLAYANI

#### POSTES FIXES

- Chef saucier
- Cuisinier avec patente
- Pâtissier

Appeler Elisabeth Sermier

#### POSTES FIXES

- Directeur de restaurant
- Réceptionniste (f-d-e)
- Serveurs / serveuses

Appeler Elisabeth Sermier

Vous êtes à la recherche d'un emploi dans l'hôtellerie, une seule adresse:  
le premier jeudi du mois, vous avez rendez-vous avec LURATI EMPLOI  
LURATI EMPLOI au 021 / 341 41 60 - www.lurati.ch

**RESTAURANT TOURNANT «KUKLOS» À LEYSIN**

vous offre la possibilité de travailler avec, sous les yeux, le plus beau panorama des Alpes vaudoises

Nous cherchons, dès le 15 mai 2001,

**chef de cuisine  
sous-chef de cuisine  
cuisiniers  
casserolier  
chefs de rang  
commis de service  
stagiaires tournants**

Faire offres avec documents usuels et photo à  
TELE-LEYSIN S.A., Direction, case postale 39, 1854 LEYSIN.

**Tout sur la bière et les brasseurs d'affaires.**

Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

**HÔTEL\*\*\*\* MIRABEAU**  
Crans-Montana

45 chambres, 1 restaurant, 1 bar  
Recherche collaborateurs dynamiques pour compléter son équipe de Professionnels.

**GERANT(E) ou Couple de GERANTS**  
pour Gérance Libre de son restaurant  
2 salles d'environ 140 couverts, 1 terrasse ensoleillée en situation centrale.

Les candidats sont priés d'envoyer leur dossier complet à:  
«Hôtel MIRABEAU»  
CH-3962 Crans-Montana  
Tel. 027 480 21 51, Fax 027 481 39 12  
E-mail: contact@hotelmirabeau.ch  
137047/24970

**Pizzeria La Ciociara**  
1562 Corcelles-près-Payerne  
entre Lausanne et Berne

cherchons de suite:  
**Jeune sommelière**  
- congé dimanche et lundi  
- possibilité de permis  
- possibilité de logement

Demandez M. de Parasis au  
tél. 079 230 37 14.  
P 138639/238910

Cherche pour entrée à convenir:

**UN RESPONSABLE DU SERVICE TECHNIQUE**

Est recherché pour un hôtel cinq étoiles genevois  
- Au bénéfice d'une formation technique supérieure  
- Références dans un poste équivalent (climatisation, chauffage, sanitaire, schémas et tableaux électriques)  
- Aptitudes à organiser et diriger une équipe  
- Anglais parlé et écrit indispensable  
- Connaissances en informatique  
- Expérience acquise dans une compagnie internationale

Si vous disposez d'un esprit d'équipe et savez travailler de manière indépendante, nous vous offrons de travailler au sein d'une équipe jeune et dynamique, faisant partie d'un groupe international, ainsi qu'un travail stable et varié avec des possibilités de formation continue dans votre branche.

Les candidats intéressés Suisse ou en possession d'un permis de travail valable, sont priés de faire parvenir leur dossier complet avec photo.

Ecrire sous chiffre O 018-723527, an Publicitas S.A., Postfach 5845, 1211 Genève 11  
138485/382708

**HOTEL MONTPELIER VERBIER**  
\*\*\*\*

**Restaurant «LE HAMEAU» VERBIER**  
cherchent pour la saison d'été 2001  
(15. 6. 2001-30. 9. 2001)

Réception: Secrétaire de réception F/D/E  
Service: Serveur/Serveuse  
Cuisine: Commis de cuisine  
Casserolier-garçon de maison

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier & Restaurant «Le Hameau» Verbier  
Jürg Brupbacher  
1936 Verbier VS  
Fax 027 771 46 89  
Tel. 027 771 61 31  
138677/243906

**Tout sur le marketing et le dumping.**

Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

**SVIZZERA ITALIANA**

**HOTEL ALBERGO Brocco e Posta**  
6565 San Bernardino

sucht für Sommersaison oder in Jahresstelle

**Küchenchef (Chef di cucina)**  
(auch Anfangsküchenchef)

Offerten mit Zeugniskopie und Photo an die Direktion.  
Tel. 091/832 11 05 / Fax 091/832 13 42  
E-Mail: brocco-e-posta@bluewin.chh  
138682/30376

**ESPLANADE\*\*\*\***  
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Für unser Réceptionsteam suchen wir Verstärkung

**RÉCEPTIONIST/IN  
RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN**

Interessiert? Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA  
6648 Minusio  
Tel. 091 735 85 85  
reservations@esplanade.ch  
138680/24600

Für die kommende Sommersaison  
(7. Juni-14. Oktober) suchen wir

**1 Koch/Köchin  
1 Hilfskoch  
2 Kellner/in**

OFIMA SA  
Hotel Robiei, Plinio Bronz  
6690 Robiei, 091/756 66 61  
138538/29967

Wir suchen ab sofort ehrliche, junge, freundliche Mitarbeiterinnen (für Sommersaison, auch nur gewisse Periode möglich, z.B. 2 Monate)

**Zimmermädchen (mit Service)  
Serviertochter (mit Zimmerdienst)  
Allrounderin (gerne Studentin)**

Anfängerinnen werden angelehrt.  
Kost und Logis im Haus möglich.  
Es erwartet Sie ein kleines Team.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Hotel-Pension «Tabon»  
Fam. I. Borer-Bourquin  
Via Monte Bre 4  
6605 Locarno-Monti  
138659/175820

**WELLNESSHOTEL KURHAUS CADEMARIO**

12 km da Lugano, aperto tutto l'anno

ricerca per il 1.5.2001 o data da convenire personale con contratto annuale

**2 Cameriere/i di sala** (lingue I/T)

Interessati con permesso valido sono pregati d'invviare Curriculum Vitae con certificati alla direzione presso  
Wellnesshotel Kurhaus, Cademario, 6936 Cademario  
Tel. 091 610 51 11  
138579/6629

**Tout sur Internet et les bénéfiques nets.**

Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

**Tout sur l'actualité et la crème fouettée.**

Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

**Hotel International au Lac Lugano**  
120 Betten

sucht für Saison vom 7. April bis Ende Oktober:

**Réceptionssekretärin**  
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich

**Barman** für Bar- und Saalservice  
**Saaltochter** für Bar- und Saalservice

Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an:  
Familie Schmid  
Hotel International au Lac  
Via Nassa 68, 6901 Lugano  
Telefon 091 922 75 41  
138403/22063

**We want you**

Wieso nicht eine Saison im Süden... nahe Italien???

Ab Mitte/Ende April... oder auch später... bis Ende Oktober, Toplage, einzigartige Pool- und Parklandschaft, Tennis, Minigolf, aufgestellte Kollegen/innen, angenehme Gäste... in bekanntem Ferienort am Lago Maggiore/TESSIN

In unserem Winning TEAM fehlen noch für einen SUPER-Sommer:

**Chef de partie Tournant sowie  
Commis de cuisine**  
(Jungköchin/Jungkoch)

Als begeisterte/r Köchin/Koch innerhalb einer 12er-Brigade gestalten und prägen Sie durch eine Teamleistung mit, unsere Gäste zum Schwärmen zu bringen!!!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns kurz an:  
**Parkhotel Brenscino, Fam. Dolder,  
CH-6614 Brissago/TESSIN**  
Tel. 091 793 01 21 oder http://www.brenscino.ch  
137979/6009

**Gsell & Partner**  
Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsell» und betreiben verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz in Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer.

Unsere Begeisterung für das Gastgewerbe kennt keine Grenzen. Durch Weltoffenheit, Zielstrebigkeit und tägliches Lernen erweitern sich unsere Horizonte.

Unsere internationalen Gäste in den G&P Hotels mögen uns.

**Lassen Sie sich begeistern!**

**Für unser wunderschönes 4\*-HOTEL PARCO PARADISO in Lugano suchen wir für die kommende Sommersaison, mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:**

<b>Chef de service</b>	GM-Restaurant La Favola, Terrasse, Japan-Restaurant, Etage D, I, E Ehrgeiziger, dynamischer 2. Chef auf dem Sprung für GM-Restaurant D, E
<b>Chef de rang</b>	für GM-Restaurant
<b>Chef de partie Abwascher/ Officehilfe Portier/Fahrer</b>	für GM-Restaurant PKW-Ausweis, etwas D, I, E, Auto- und Gepäckservice, allgemeine Reinigung

Frau Barbara Kress und Herr Urs Gügler freuen sich sehr auf Ihre komplette Bewerbung (bitte Bild nicht vergessen)

**Gsell & Partner, Hotels**  
Zentralstrasse 10, 6003 Luzern  
Fon 041 220 2000 Fax 041 220 2001  
www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch  
138667/412706

**TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Luganese  
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10  
E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch  
Internet: www.relaischateau.ch/margherita

Für unser renommiertes Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir zur Unterstützung der Direktion für die Sommersaison bis zirka Mitte Oktober

**Chef de Réception/  
Aide du Patron**  
mit mehrjähriger Erfahrung als Receptionistin und freundlichem und sicherem Auftreten.  
EDV-Fidelio-kundig, sprachgewandt (D.I.F.E.). Sehr gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf!  
Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita  
CH-6935 Bosco Luganese  
138118/5371

Marriott  
HOTELS & RESORTS SUITES

RENAISSANCE  
HOTELS & RESORTS SUITES

COURTYARD  
HOTELS & RESORTS SUITES

RAMADA  
HOTELS & RESORTS SUITES



Marriott International Inc., with more than 2000 lodging products worldwide distributed among 17 different brands, offers outstanding career opportunities for young, ambitious individuals.

The Beirut Marriott Hotel, in Beirut, Lebanon is a 5-Star hotel with five Food and Beverage outlets, and Banquet facilities for 300 people.

We are looking for a

## Sous Chef

to complete our kitchen team of 35 cooks. The candidate, a young, hands-on, dynamic, creative cook, should have a strong, well rounded culinary background. Knowledge of Chinese cuisine would be an advantage but not a must. We will gladly consider a strong Chef de Partie who feels he is ready to become a Sous Chef, and wants to start a successful career with Marriott International in Lebanon. Spoken and written English is necessary.

Please forward your application by fax to:  
00 9611 840 129 (att. T. Hatzelmann, Dir. F&B)

by e-mail: thomas.hatzelmann@marriott.com.lb

## Kanada

Junges Team sucht für Sommersaison  
Juni bis Anfang Oktober 2001

## Jungkoch / -köchin

bis 26 Jahre (Jugendaustausch)

Bist Du flexibel, offen für Neues und kannst überall anpacken (Englisch-Kenntnisse von Vorteil), dann sende bitte Deine Unterlagen an:  
CANADIAN adventure Travel  
Gasterweg 1, 8730 Uznach

138565/297898

## Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch

## RAINBOW HOTELS

Rainbow Hotels eies av Olav Thon  
Gruppen og består av 34 hoteller i  
Norge, fordelt på 16 broersteder  
samt 3 hoteller i utlandet.

Rainbow Hotels ist eine norwegische Hotelkette mit 40 Betrieben in der 3- und 4-Sterne-Klasse. Unsere Hotels findet man in allen grossen norwegischen Städten, aber auch in Rotterdam und Brüssel. Rainbow Hotels sind Golden Tulip Worldwide angeschlossen. Unsere Stärken sind persönlicher Service, angenehme und ungezwungene Ambiance, ein zentraler Standort und ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Natur pur und meilenweit. Richtiger Winter mit tonnenweise Schnee. Unschlagbar lange Sommernächte, und Tage, die keine Nacht kennen...

## Bist Du interessiert, Deinen Horizont nach Norden zu erweitern? Koch? Restaurantfachfrau? Hotelkaufmann? Hausdame?

Melde Dich bei Ueli Bohnenblust@rainbow-hotels.no, logg Dich ein bei www.rainbow-hotels.no, ruf an 0047 22 83 33 00, schick einen Fax an Ueli Bohnenblust 0047 22 83 09 57, oder schreib einen Brief an einen Schweizer in Norwegen:

Ueli Bohnenblust, Golden Tulip Rainbow  
Hotel Vika Atrium, Postboks 1727, Vika  
N-0121 Oslo

138666/289272

GOLDEN TULIP

## IMAGE

HS

## Hotelservice Portugal

- Vermittlung - Selektion - Platzierung -  
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672  
Fax 00351 255 425 053  
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt

122972/405489

## www.hoteljobworld.ch

Über 120.000 Anwender nutzen jeden  
Monat unsere Internet-Jobbörse  
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche

136631/412843

## Arbeitsmarktservice www.gastro.ch

Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 23

## PERSONALVERMITTLUNG

Personal aus Österreich 139464/403443

WIRTEPRÜFUNG  
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON  
GASTROWIRT AG  
Badenerstrasse 67B, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_ HTR

Gastro help  
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net  
www.gastrohelp.net

## Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

htr

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

## HUMAN RESOURCES CONSULTANTS

STELLENBÖRSE Gastro help  
DER GUTE JOB FÜR HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

SUCHEN - FINDEN

### JAHRESSTELLEN

Betriebsassistent/Chef de Service, FR	n.V.
Chef de partie, Gourmetrestaurant, Zürich	Mai
Chef de partie, LU, ZH, Zentral-CH, ob. Zürisee, GR	n.V.
Chef de Réception, St. Moritz, VS, Engelberg, GR	n.V.
Chef de Service, ZH	n.V.
Chef-pâtissier, Kongresshotel Zentralschweiz	n.V.
Commis de cuisine, AG, ZH, LU, OW, GR	n.V.
Direktionsassistent/in, Ostschweiz	n.V.
F&B Assistent, Zentralschweiz	n.V.
Night-Auditor, D F E, Fidelio, Berner Oberland	sofort
Betriebsassistentin/Duty Manager, ZH	n.V.
Bäcker-Konditor, ZH, SG, GR, BE	n.V.
Réceptionist/in D F Fidelio, Raum Biel	sofort
Réceptionist/in D E F, Fidelio, ZH, Zentral-CH, GR	n.V.
Servicefachangestellte, ganze Schweiz	n.V.
Sous-Chef/in, Baden, Luzern, ZH	n.V.
Sous-Chef/in, Kongresshotel, Zentralschweiz	sofort

### SAISONSTELLEN

Chef de partie, GR, Engadin, Berner Oberl., Bodensee	n.V.
Chef de partie, VS, Zürcher Oberland	Juni
Chef pâtissier, Engadin	Mai
Commis de cuisine, Engadin, GR, SZ, Bodensee	Mai
Commis de cuisine, Berner Oberland, VS	Mai
Casserôlier, Innerschweiz und Bad Ragaz	n.V.
Réceptionist/in, D E F, Fidelio, BE-Oberland, GR, VS	Juni
Saalkellner, Engadin	Juni
Servicefachangestellte, BE-Oberland, Bodensee	n.V.
Servicefachangestellte, Raum Biel, SZ, LU, GR, VS	n.V.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weiter interessante Stellen auf  
www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10  
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25  
Fax 055 462 35 27  
www.gastrohelp.net  
info@gastrohelp.net

138665/411927

## STELLENGESUCHE

### Dipl. Hotelfachmann

(34, CH, sprachgewandt) möchte mit Geist und allenfalls auch Geld in der Hotellerie oder arbeitsverwandten Bereichen als Führungskraft wirken. Nach 10-jähriger Tätigkeit als F&B- und Resident Manager in führenden Hotels in USA, naher und ferner Osten plant er seine Rückkehr in die Schweiz.

Offerten unter Chiffre  
138421 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

138421/414643

Ende 40igerin mit Niederlassung sucht neue Herausforderung als

### Generalgouvernante

im Raum Südost- und Zentralschweiz. Ich habe langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, spreche D/I/E, bin flexibel und motiviert. Verfüge über ein gutes Organisationstalent, bin führungsstark und teamfähig. Ebenso sind die Liebe zum Detail und Kreativität eine meiner Stärken.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 138551 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

138551/389503

### Neue Herausforderung gesucht!

Junges innovatives Ehepaar (CH), 29, klassische Gastgewerbelaufbahn, nach der Koch- und Serviceausbildung sammelte er sich seine Erfahrung in der 4-Sterne-Hotellerie, verkaufsorientiert, Gastgeber mit Leib und Seele, Sie 25, verfügt über einen KV-Abschluss und Erfahrung im Gastgewerbe, gute EDV-Kenntnisse und stark in Gästebetreuung, suchen neue Herausforderung als Geschäftsführer im Kanton Zürich per September 2001 oder nach Vereinbarung. Beste Referenzen.

Interessenten melden sich unter  
078 802 09 23.

138641/414713

## DG DOMINO GASTRO

Ihr Partner für anspruchsvolle  
Stellen in Basel und Region

EmpfangssekretärIn D,E,F  
Servicefachangestellte  
Köche/Jungköche m/w  
gut geführte Hotel-Restaurants suchen zur Verstärkung qualifizierte Fachleute.

Geschäftsführer/in  
für stark frequentiertes Restaurant,  
Alter: ca.30 - 35 J., Patent wird benötigt

Direktions-Ass./Bankette  
4\*Hotel mit interessantem Konzept sucht versierte/n KadermitarbeiterIn für den Seminar- und Bankett-Bereich

Cafeteria-Leiterin  
schöne Cafeteria/Bistro sucht kompetente Leiterin mit Patent, Tagdienst

Chef/in de réception  
sehr schönes 4\*Hotel sucht qualifizierte Fachkraft für das Front Office

2. Gouvernante  
als Stellvertretung der Generalgouvernante in schönes 4\*Hotel in Basel  
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.  
Tel.: 061 / 313 40 10  
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel  
www.dominogastro.ch

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
Stellenvermittlungsbüro Hotelia  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
134930/401646

# Über Immobilien und Limousinen.



## Im Abo günstiger

Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre	Name
<b>Schweiz</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*	Vorname
<b>Westeuropa (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-	Beruf/Position
<b>Übriges Europa (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 244.-	<input type="checkbox"/> Fr. 136.-	<input type="checkbox"/> Fr. 446.-	Firma
<b>USA + Kanada (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 265.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 490.-	Strasse/Nr.
<b>Übrige Länder (Priority)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 289.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 540.-	PLZ/Ort

Zutreffendes bitte ankreuzen.

\*inkl. MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.  
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

Land

Telefon

Ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abonnementdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch

## Stellensuche leicht gemacht

Unser langjähriges Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

- ▶ Commis de cuisine
- ▶ Chef de partie
- ▶ Sous chef
- ▶ Sefa wjm
- ▶ Rezeptionist/in

Sie formulieren Ihre konkreten Wünsche und stellen uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung. Alles weitere erledigen wir für Sie.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

www.gastrojob.ch  
info@gastrojob.ch  
Postfach 4870  
CH-6002 Luzern  
Tel. 041 418 23 33  
Fax 041 418 23 40

**GastroJob**  
Partner der Berufsverbände

**DOMINO GASTRO**

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen

In Jahres- + Saisonstellen

- ★ Réception
- ★ Hofa l. u. ll.
- ★ Sous-Chef
- ★ Chef de partie
- ★ Commis de Cuisine
- ★ Chef de rang
- ★ Service
- ★ Praktikant/in

Rufen Sie uns bitte an.  
Wir haben für jeden Job an verschiedenen Orten diverse Stellen offen.  
Ganze Schweiz.  
Grüezi

Zürich	01 432 73 70	Bern, Südtal	056 415 52 84
Basel	061 513 40 10	Ob- u. Nidwalden	056 415 52 86
Aarau, Soloth	056 415 52 84	Emmentaler, St. Moritz	061 854 59 99
Winterthur, St. Gallen	052 823 32 32	Thurgau, Graubünden	027 945 51 45
Luzern, Zug, SZ	056 415 52 84	Fribourg, Valais	027 945 51 45
Appenzel, Thurg.	056 415 52 84		

www.dominogastro.ch

www.xl-jobs.de

Der Karriere-Klick für High Potentials

**XL-JOBS**

Stellenmarkt für Führungskräfte und Spezialisten

Interessante Angebote ab  
CHF 100.000 Jahreseinkommen:

- ## General Manager CH
- ## Regionalverkaufsleiter CH
- ## Direktor Sales & Marketing CH
- ## Sales Manager München

Interessiert? Weitere Informationen gibt's unter  
www.xl-jobs.de. Möchten Sie sich bewerben?  
Am einfachsten geht's online.

xl-jobs.de - Alte Leipziger Str. 40a - D-63571 Gelnhausen  
Tel: 0049/6051/4828-0 - Fax 0049/6051/4828-48

**hotel staff**  
human resources management

Ganze Schweiz  
hotelstaff bringt zusammen, was zusammen gehört.  
Heute 483 Stellengebote  
Not only ... but also!

**Kaderstellen**

Geschäftsführerin	Kultur/Szenelokal, ZH	1.5.01
Geschäftsführerin	Food&Dance Club, AG	n. V.
Hausw. Leiterin	Seminarhotel, SG	n. V.
Chef de réception	Familienhotellerie, GR	1.5.01
Human Resources Manager	Deluxe Hotel, BE	1.5.01
Küchenverantwortlicher	4* Ferienhotel, VS	1.5.01
Chef Pâtissier	Leading Hotel, Klinik, ZH	sofort
F&B Manager	3* Familienhotel, GR	n. V.
Hausdame	Kurhotel, GR	n. V.
Küchenchef	Clublokal, ZH	1.8.01
Gerantin	Wienercafé, ZH	1.5.01

**Feststellen**

Convention Coordinator	Businesshotel, ZH	sofort
Réceptionistin	3* Stadthotel, ZH	1.5.01
Sales Representative	4* Stadthotel, ZH	1.5.01
Stv. Chef de réception	4* Stadthotel, ZH	sofort
Betriebsassistentin	Ital. Restaurant, BE, ZH	1.5.01
Chef de partie	Seminarhotel, SG, ZH	sofort
Chef de service	Bar/Bistro/Restaurant, ZH	sofort
Etagengouvernante	Leading Hotel, ZH, LU	n.V.
Sous chef	Trendlokal, BE	15.4.01
Commis de cuisine	Gault Millau, ZH, BE	sofort
Servicemitarbeiter	4* Seminarhotel, Klinik, ZH	15.4.01
2. Gouvernante	Int. Hotelkette, ZH	sofort
Chef de partie	Gourmetlokal, ZH	15.4.01
Jungkoch	Privatklinik, ZH	15.4.01

**Mobilzeit Arbeit**

Koch	Brasserie, ZH	sofort
Jungkoch	Inlokal, ZH, BE	sofort
Chef de partie	Gault Millau, ZH, BE, SG	sofort
Servicemitarbeiter	Trendlokal, ZH, BE, SG	sofort
Traiteurverkäufer	Detailhandel, ZH	sofort
Servicemitarbeiterin	Klinik, ZH	sofort

**Sommersaison 2001 GR, BE, VS, SG**

Chef de réception	Deluxe Hotel	SS
Chef de rang	Leading Hotel	SS
Chef de partie	Relais&Château	SS
Réceptionistin	Familienhotel	SS
Etagengouvernante	Deluxe Hotel	SS
Commis de rang	Diverse Betriebe	SS
Commis de cuisine	Grand Hotel	SS
Servicemitarbeiter	Clubhotel	SS

www.hotelstaff.com

Call now! 24h-Service  
Mit uns gemeinsam zum Erfolg.

**Unser Standort**

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events	Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1 Tel 01 229 90 00 Fax 01 229 90 01
--	---

## «Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

## Vizedirektion

Region SO/AG/VS/GR  
4-5\*-Ferien- und Business-Hotel, Restaurationsbetriebe;  
Berufserfahrung in ähnlicher Position, längerfristiges Engagement  
Erfahrung im Front-Office-Bereich, Sales, Verkauf, Reservierung,  
Abschluss Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung  
Eintritt nach Vereinbarung

## Personalassistent/in

4-Sterne-Business-Hotel, Region ZH  
Mitarbeiterrekrutierung, Interviews, Lohnwesen, FIBU,  
Betreuung MA, Abwicklung aller Formalläten,  
Erfahrung im Personalwesen von Vorteil

## Direktionsassistent/in

4-Sterne-Ferienhotel, 40-80 Zimmer, Region BE  
Jahresstelle, Stv. Geschäftsführung/Gastgeber, hauptsächlich  
Administration, Büro und Réception, evtl. Lehrlingsausbildung,  
Reservation, Sales, Marketing.

## F&amp;B-Assistent/in / -Manager/in

4-Sterne-Ferienhotel, Region GR  
Planung- u. Durchführung von Anlässen, Werbung, Programmierung,  
Überwachung der Kassen-Systeme, Erstellen von Verkaufsstatistiken;  
Inventarisierung, Schulung des Frontpersonals, Kostenbudget,  
Einkauf u. Kontrolle Beverage, Führungsaufgaben Frontbereich,  
Monats- u. Tagesarbeitspläne, Angebotsplanung,  
Optimierung der Arbeitsabläufe u. Einsatzpläne, Personalrekrutierung für das F&B-Departement

## Küchenchef/in

4\*-Seminarhotel, à-la-carte Gourmetrest., BE (ab 04/01)  
Seerestaurant, kreatives à-la-carte, AG (ab 12/01)  
3\*-Ferienhotel, mittlere Brigade, GR (ab 05/01)  
3\*-Hotel, kreatives à-la-carte, ZH (ab sofort)

## Chef/in de Réception/Réceptionist/in

Reservationsmitarbeiter/in/-leiter/in  
Region ZH/BE/LU/GR/VS/BS  
3-5\* Hotel, 50 bis 360 Betten; Erfahrung in ähnlicher Position,  
Führungsaufgaben, Sprachen D/E/F/I von Vorteil

## Housekeeping/Gouvernanten

Region AG/BE/GR/ZH  
4\*- oder 5\*-Hotel/Palais&Château, 100-300 Betten;  
ca. 17-20 Mitarbeiter, Verantwortung für Office und Buffet;  
Flair für Dekoration, Organisationstalent, Führungsstärke,  
Sprachen I/F von Vorteil

## Leitung Hauswirtschaft

Deutschland - Hamburg  
Organisation und Bewirtschaftung eines Privathaushaltes mit  
diversen Wohnsitzen im Ausland,  
hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit Küchenerfahrung

## Sommelière Region GR (ab 12/01)

à-la-carte Restaurant (G&M) mit ca. 60 Plätzen, sehr aufwendiger  
Service, längerfristiges Engagement, Saison möglich

## Restaurantleitung/Bankettleitung

Betriebsassistentz/Chef/in de Service  
Regionen ganze Schweiz/Deutschland Berlin/Süd-D  
Top-First-Class-Gastronomie, flexibel; Organisationstalent,  
Gastgeber, Weinkenntnisse; à-la-carte Bereich,  
Jahresanstellungen

## Küche / Service / Bar / Réception

Diverse Angebote in der ganzen Schweiz und Süddeutschland.  
Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

**gastro** **spds**

gastro S Haus Howald  
XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44  
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

**Über Internet  
und nette Gäste.**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

## IMPRESSUM

**htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti, Andres Jakob

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

## Termine:

- Ausgabe Nr. 15/2001

- Erscheint Mi 11.4.2001

- Anzeigenschluss Fr 6.4., 12.00

- Wiederholungen Fr 6.4., 12.00

Nr. 16/2001

Do 19.4.2001

Do 12.4., 12.00

Do 12.4., 12.00

Nr. 17/2001

Do 26.4.2001

Mo 23.4., 12.00

Mo 23.4., 12.00

Nr. 18/2001

Do 3.5.2001

Mo 30.4., 12.00

Mo 30.4., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 12 185 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMF

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.