

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 109 (2001)  
**Heft:** 25

## 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:** 06.01.2026

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





**ANDRÉ WITSCHI** / Der Europa-Generaldirektor der Economy-Hotellerie von Accor äussert sich zu den Expansionsplänen. **SEITE 2**



**EURO** / Hotel- und Restaurantabrechnungen in Franken mit informativer Euro-Umrechnung stellen kein Problem dar. **SEITE 3**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

## BLICKPUNKT

## Hygiene ja, aber...

DANIEL STAMPLI

Kakerlaken in der Küche, Fäkalbakterien am Duschvorhang oder «sonderbare» Flecken auf Moltons. Solche Beispiele sind sicher mehr als unappetitlich. Hoteliers und Restaurateure tun gut daran, der Hygiene eindeutig mehr Beachtung zu schenken. Auf der anderen Seite: Hygiene in Ehren, aber in einem vernünftigen Mass. Hand aufs Herz: Wollen wir sterile Hotelzimmer oder Bäder, die den Produktionsräumen der pharmazeutischen Industrie Konkurrenz machen können? Soll der Gast in Zukunft beim Einchecken an der Hotelreception präventiv eine Schachtel Antibiotika erhalten? Wohl kaum.

Schon das Kleinkind spielt im Sandkasten und nimmt die verschmutzten Finger in den Mund. Krank wird es davon in der Regel nicht. Der menschliche Organismus gewöhnt sich daran, dass ihm nicht immer nur sterile Sachen zugeführt werden.

Herr und Frau Schweizer reisen gerne in fremde – auch exotische – Länder. Wer sich abseits hermetisch abgeriegelter Resorts aufhält, muss oft mit anderen, als den in der Schweiz üblichen Hygienestandards Bekanntschaft machen. Wer dann – durch übertriebenen Hygienefimmel zu Hause wenig abgehärtet – die Melone nicht mit einem mit Mineralwasser gewaschenen Messer schneidet, riskiert rasch die «Rache Montezumas». **Siehe auch Seite 13**

## INHALT

Meinungen	2
Aktuell Euro	3
Thema EasyRide	4
Thema Bodenbeläge	5
Tourismus	7/8/9
Hotellerie	10/11
Gastronomie	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

**L-GAV** / Die Arbeitgeber-Verbände und der Arbeitnehmer-Verband haben sich geeinigt. Die Löhne im Gastgewerbe werden auf das nächste und übernächste Jahr erhöht. **CHRISTINE KÜNZLER**

## 3000-Franken-Hürde geschafft

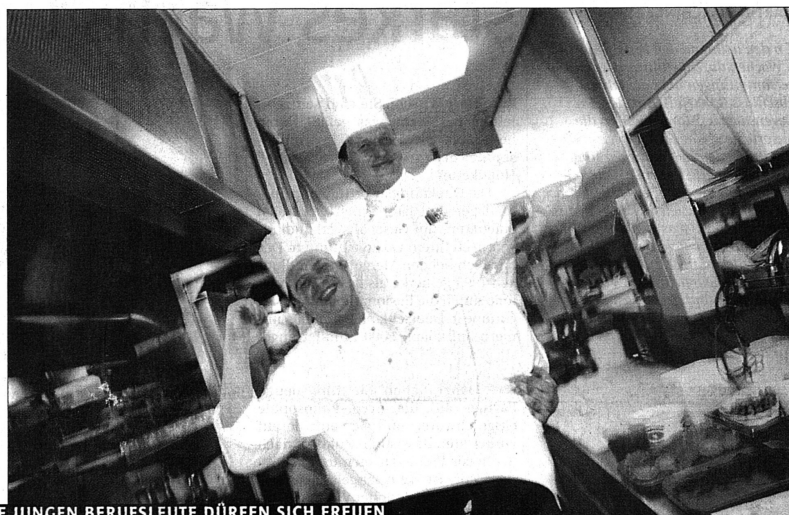
Ab 2002 werden auch die ungelernten Hilfskräfte in der Gastronomie monatlich 3000 Franken verdienen. Mit Einschränkungen allerdings. So können alle Betriebe bei Hilfskräften, die noch keine sechs Monate im Gastgewerbe gearbeitet haben, den Minimallohn um zehn Prozent unterschreiten. Betriebe in – gemäss Bundesgesetz über die Investitionshilfe in Berggebieten – wirtschaftlich schwächeren Regionen können diese Löhne grundsätzlich um zehn Prozent kürzen.

Für Thomas Jaisli, Leiter des Rechtsdienstes beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV), haben die Arbeitgeberverbände AGAB, GastroSuisse und SHV sowie der Arbeitnehmerverband Hotel & Gastro Union einen Entscheid gefällt, der sich positiv auf die Branche auswirken wird. «Es ist uns gelungen, für den Minimallohnbereich eine Lösung zu finden, die auch wirtschaftlich vertretbar ist.»

Nicht alle freuen sich über diese neue Regelung, die die Verbände noch definitiv absegnen müssen. Zwei angefragte Hoteliers erachten diese Anpassung als zu hoch; einige Gewerkschaften indes als zu niedrig.

**Siehe auch Seite 3**

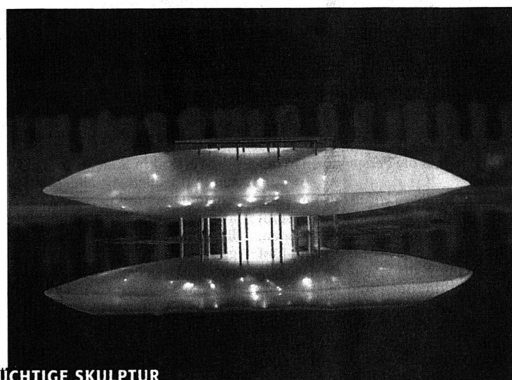
Foto: htr



## DIE JUNGEN BERUFSLEUTE DÜRFEN SICH FREUEN

Nicht nur die Mindestlöhne für Hilfskräfte sind erhöht worden, sondern auch die für junge Berufsleute. Sie werden nächstes Jahr mindestens 3350 Franken monatlich verdienen.

Foto: Expo02



## FLUCHTIGE SKULPTUR

Die künstliche, abends illuminierte Wolke (im Bild ein Modell) soll zur Ikone der Artepilge Yverdon werden. Wird sie funktionieren, die flüchtige Skulptur aus künstlich erzeugtem Wasserdampf?

**EXPO.02** / Auf der Artepilge Yverdon ist auf einer künstlichen Wolke eine Bar geplant. **CHRISTIAN MEYER**

## Wasserbar im Dunst

Auf einer künstlichen Wolke, rund zwölf Meter über dem Wasserspiegel des Neuenburgersees, bei der Artepilge Yverdon, wird der Expo-Besucher im nächsten Jahr ein Glas Wasser ordern können: Die dort geplante «Angel-Bar» soll über fünfzig Mineralwasser-Sorten aus aller Welt anbieten, freilich nur bis abends um sechs. Ab diesem Zeitpunkt stehen auch starke «Wässerchen», etwa Wodka oder eben alles, was eine trendige Bar heute so anbietet, auf der Karte.

Das Projekt des New Yorker Architektenpaares Elisabeth Diller und Richard Scofidio hat indessen bereits einige

schadenfreudige Kommentare in den Medien provoziert. Die ersten Versuche, die voraussichtlich über acht Millionen Franken teure künstliche Wolke zu erzeugen, sind kläglich gescheitert.

Urs Hildebrand, Geschäftsleiter der auf Zerstäubungseinrichtungen spezialisierten Firma Biogenesis, ist jedoch überzeugt, dass sein Team die am Neuenburgersee herrschenden Umgebungsbedingungen – Luft-, Wassertemperatur und Luftfeuchtigkeit sowie oft wechselnde Wetter- und Windverhältnisse – in den Griff bekommt.

**Mehr zur Expo-Gastronomie auf Seite 13**



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

REBAG  
DATA  
AG...

hotel informatik

keys

protel

Seeding 36  
8194 Adressen

innov@tive Lösungen seit 15 Jahren

01-711-7410

01-711-7429

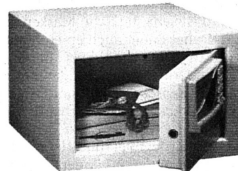
www.rebag.ch

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
3.75 %

Das Leasing für anspruchsvolle  
Rechner. Verlangen Sie noch  
heute Ihre individuelle Offerte.

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

Life Place



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

Für das ganz exklusive  
Kaffee-Erlebnis



ILLYCAFE AG  
8800 Thalwil, Telefon 01 720 04 64  
illycafe@illycafe.ch  
www.illycafe.ch

## htr IN KÜRZE

**EasyRide** / EasyRide will den Zugang zum gesamten öffentlichen Verkehr in der Schweiz mittels Chipkarte ermöglichen. Obwohl sich die Transportunternehmen noch wenig begeistert zeigen, soll das Projekt weiter verfolgt werden. **Seite 4**

**Bodenbeläge** / Wem die Raumgestaltung seines Hotels wichtig ist, tut gut daran, dem Bodenbelag besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Denn dieser ist ein wichtiges Element zur Schaffung einer geeigneten Atmosphäre. **Seite 5**

**Tourismus-Tag** / Rund 200 Touristiker und Hoteliers trafen sich in Visp zum ersten Walliser Tourismustag, der bei den Beteiligten für eine Aufdichtung des Wissens über Märkte und Trends sorgte. **Seite 7**

**St. Gallen** / Die Gallsstadt will sich noch mehr als Tagungs- und Seminarort positionieren. Denn die Tagungsgäste, aber auch die Besucherinnen und Besucher kultureller Veranstaltungen sind für eine gute Auslastung der städtischen Hotelrie entscheidend. **Seite 8**

**Hotelpreise** / Die Hotelübernachtungen in den urbanen Zentren Europas sind spürbar teurer geworden. Dies zeigt die neueste Ausgabe des American Express European Corporate Travel Index. **Seite 10**

**Armin Bützberger** / Der Direktor des Hotels Europa in St. Moritz hat zusammen mit einigen wichtigen Partnern der Region die Gästekarte «Goldcard» kreiert. Wer mehr als zwei Nächte im «Europa» logiert, erhält mit ihr zahlreiche Vergünstigungen: bei der Bus- oder Bahnfahrt, von der Boutique bis zur Weinhandlung. **Seite 11**

**Chiller** / Wenn man Speisen vorproduzieren will, gehört ein Schnellkühler in die moderne Küche. Nicht nur die Haltbarkeit der Produkte verbessert sich wesentlich, sondern auch Feuchtigkeitsverluste lassen sich vermindern. **Seite 15**

**Grill-EM** / Barbecue unterscheidet sich vom Grillen so wie Backen vom Braten: An der 6. Barbecue-Europameisterschaft in Spiez kreuzten 27 Mannschaften aus elf Ländern ihre Grillgabeln. Grill Ueli und sein Team aus Horgen gewannen in der Gesamtwertung den Wettkampf. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Portrait** / 1972 ist Sam Salvisberg, Urenkel und Sohn eines Hoteliers, in die Dienste der Hotelfachschule in Lausanne eingetreten, heute ist er das lebende Gedächtnis dieser Institution. Ein Blick auf seine Karriere, seine Visionen und Wertvorstellungen. **CF Seite 3**

**Ovronnaz** / Das laufende Jahr bringt für Thermalp, das Thermalbad in Ovronnaz (VS), einige Neuerungen mit sich: ein neues Bassin soll gebaut und die Eingangshalle vergrößert werden. **CF Seite 4**

**Riviera** / Innerhalb zweier Jahre haben Hotellerie und Gastronomie an der Waadtländer Riviera mehr als 120 Millionen Franken in Unterhalts- und Renovationsarbeiten investiert. Eine Auflistung auf **CF Seite 4**

**Tim und Struppi** / Jetzt wurde ihm zu Ehren im Schloss Chervy eine Ausstellung eröffnet, doch im Genfer Hotel Cornavin ist er schon lange präsent: Reporter Tim mit Haartolle und seinem Hund Struppi – die berühmten Comicfiguren des Zeichners Hergé. **CF Seite 5**

## FORUM

## Der Cashflow

MARTIN ELTSCHINGER\*

In den während den vergangenen Wochen durchgeführten Generalversammlungen über die Jahresabschlüsse 2000 fällt auf, dass im Gegensatz zu früheren Jahren die Ansprüche an die Finanzberichterstattung deutlich gestiegen sind. In der Hotellerie ist neben dem branchenbezogenen Betriebsergebnis der Cashflow die wichtigste Ergebniskennzahl. Doch was ist der Cashflow? In der Praxis benötigen sich die Verantwortlichen noch zu oft mit der unpräzisen Darstellung «Gewinn plus Abschreibungen = Cashflow». Doch diese rudimentäre Kennzahl ist weder Cash noch Flow und zeigt nur die halbe Wahrheit!



Der eigentliche Cashflow, der in der internationalen Rechnungslegung gebräuchlich ist, zeigt klar und transparent, wie eine Unternehmung «cash» aus dem Betrieb generiert. Diese Darstellung ist für den Hotelier einfach. Sie zeigt das Ergebnis aus den Geldzuflüssen (Logement- und Restaurantserträge) vermindert um die Geldabflüsse (direkte Kosten, Aufwände für Personal, Betrieb, Unterhalt und Finanzen) sowie die Veränderungen des Umlaufvermögens und des kurzfristigen Fremdkapitals. Der Saldo dieser Grösse nennt sich Cashflow aus Betriebs-tätigkeit und ist im eigentlichen Sinne der erarbeitete Cashflow, der sich nach der direkten und transparenten Methode berechnen lässt.

Für die Hotellerie ist der Cashflow aus Betriebs-tätigkeit eine zentrale Grösse. Will eine Hotelunternehmung überleben, so muss sie in der Lage sein, ihre nachhaltigen Investitionen und die damit verbundenen Kapitalverpflichtungen langfristig aus dem Cashflow aus Betriebs-tätigkeit zu erwirtschaften. In der Jahresrechnung ist diese Aufstellung klar und übersichtlich darzustellen. Es empfiehlt sich denn auch, neben der Bilanz und Erfolgsrechnung als dritten Teil eine Geldflussrechnung «Cashflow-Statement» zu erstellen, der die Zusammensetzung des Cashflows, der Investitionen und der Finanzveränderungen präsentiert. Eine transparente Geldflussrechnung, die die Liquiditätssicherung- und Steuerung aufzeigt, wird für die Bankengespräche immer wichtiger.

\* Martin Eltschinger eidg. dipl. Wirtschaftsprüfer, eidg. dipl. Bankfachmann, Mitglied der Geschäftsleitung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit Zürich.

**ANDRÉ WITSCHI** / Der Europa-Generaldirektor der Economy-Hotellerie von Accor – ein gebürtiger Zürcher – äussert sich zur Firmenphilosophie und zu den Plänen der Hotelkette. **INTERVIEW: KATJA HASSENKAMP**

# «In der Schweiz gilt es, unser starkes Wachstum zu verdauen»

Herr Witschi, Sie sind seit zehn Jahren bei Accor, was gefällt Ihnen besonders gut an der Firmenphilosophie der grössten europäischen Hotelkette?

Die Direktion hat Vertrauen in ihre Manager und lässt ihnen viel freien Spielraum, um Geschäftsverhandlungen nach ihrem Gusto zu führen. Das habe ich bei den Merger-Verhandlungen 1993 gemerkt, als das Accor-Portfolio durch die Fusion mit der Arcade-Gruppe in Deutschland von 1800 Zimmern auf knapp 5000 Zimmer angestiegen ist.

Dabei haben Sie Ihre neuen Partner auf die Accor-Philosophie eingeschworen und sie sanft darauf vorbereitet, dass sie in Zukunft nach der Accor-Pfeife tanzen müssen?

Accor ist kein angelsächsisches Unternehmen, sondern ein europäisch geprägter Konzern, der besonders stark auf seine neuen Partner eingeht. Es geht nicht darum, den Übernahmekandidaten eine Ibis-Mütze überzustülpen, sondern man muss gemeinsam eine neue Mütze stricken. Und da liegt eine meiner Stärken, aber auch eine der Stärken von Accor.

## «... ausserdem ist ein Ibis in Winterthur geplant.»

Wo liegen die Schwächen?

Manchmal geht es bei Verhandlungen etwas chaotisch zu, aber das sind eben Geschäftsgebräuen, wie sie für romanische Länder typisch sind. Mir gefallen unterschiedliche Geschäftskulturen und ich kann sowohl mit angelsächsischem Prozedere, als auch mit südlichem Auftreten zurechtkommen. Hauptsache man verliert das Ziel nicht aus den Augen!

Sie sind inzwischen Generaldirektor der Accor-Economy-Hotellerie in Europa. Wo liegen die Wachstumsmärkte für Ihren Konzern, oder stösst die Economy-Hotellerie in Europa bereits an ihre Grenzen?

Es gibt drei Marktebenen in Europa: In Frankreich ist der Hotelmarkt reif und ist sehr stark von Marken geprägt. Daher hat er auch einen hohen Anteil an Economy-Hotels, nämlich rund ein Drittel. Grossbritannien belegt eine Zwischenkategorie: Es gibt starke Marken, aber auch noch viele unabhängige Hoteliers und der Economy-Anteil liegt bei rund 16 Prozent. Bleiben die anderen Länder, wo eine Expansion der Kettenhotellerie durch aus noch möglich ist und auch die Economy-Hotellerie noch massgeblich wachsen kann.

Foto: Marietta Dedual



ANDRÉ WITSCHI

«Es geht nicht darum, den Übernahmekandidaten eine Ibis-Mütze überzustülpen, sondern man muss gemeinsam eine neue Mütze stricken. Da liegt eine meiner Stärken, aber auch eine der Stärken von Accor.»

Wie sind die Perspektiven in der Schweiz?

Hier wollen wir konsolidieren, denn es gilt unser starkes Wachstum der letzten beiden Jahre zu verdauen. Allein im Jahr 2000 haben wir fünf neue Economy-Hotels in der Schweiz eröffnet – drei Ibis- und je ein Etap- und Formule-1-Hotel. Insgesamt verfügt Accor in der Schweiz derzeit über 22 Häuser. Als Nächstes wollen wir ein Ibis in Genf eröffnen, sowie je ein Etap und ein Ibis in Basel und Bern, ausserdem ist ein Ibis in Winterthur geplant.

Wie sehen Ihre Expansionspläne in Deutschland aus?

Heute haben wir in Deutschland 131 Economy-Hotels (65 Ibis, 58 Etap und acht Formule 1). Im Jahr 2001 sollen 13 neue Häuser dazukommen, und dann wollen wir jährlich zwischen 15 und 20 neue Häuser pro Jahr eröffnen. Bis 2005 will Accor in Deutschland 200 Economy-Hotels betreiben.

Welche Marke wollen Sie in Europa besonders entwickeln?

Ibis soll in Europa die Flaggschiffmarke von Accor werden. Aber auch weltweit will der Konzern den Ibis-Brand pushen. Erste Erfolge haben wir in Brasilien, in Australien und in Indonesien.

Wie sieht die Lage in Europa im Einzelnen aus?

Wir sind in Südeuropa gut vertreten und wollen vor allem in Spanien expandieren und noch in diesem Jahr acht neue Ibis eröffnen. Weitere neun Ibis-Einheiten sind für nächstes Jahr geplant. Auch in Portugal expandieren wir stark: sieben bis acht neue Ibis pro Jahr, während wir in Italien auf sanftes Wachstum setzen. Weitere Ambitionen haben wir in Mittel- und Osteuropa, wo wir bereits in Polen vor allem mit der Ibis-Marke stark vertreten sind.

## «Ibis soll in Europa die Flaggschiffmarke von Accor werden.»

Und weltweit?

In den USA sind wir mit Motel 6 und Red Roof im Economy-Segment gut positioniert. Hier ist Expansion nur durch eine eventuelle Übernahme kleiner Hotelgruppen denkbar. In Lateinamerika sind wir vor allem in Brasilien präsent und wollen dort auch weiter expandieren. Im Asien-Pazifik-Raum wollen wir den australischen Markt nach ersten Erfolgen weiter im Auge behalten. Wichtig ist Japan, und fortgeschrittene Gespräche gibt es in Südkorea.

Nachdem der Compass-Deal ohne Accor ausgehandelt wurde: Wie sieht Ihrer Meinung nach die Entwicklung der internationalen Hotellszene in naher Zukunft aus?

Die Compass-Hotels waren zu teuer. Wir behalten stets die Rentabilität im Auge und arbeiten mit unserem Team für die Aktionäre – man kann das eine nicht vom anderen trennen. Doch die Konzentration ist sicher nicht zu Ende und könnte durchaus auch transatlantische Abkommen bringen. Dann wird Accor hoffentlich eine Hauptrolle spielen. Wait and see!

## Zur Person

André Witschi wurde 1951 in Zürich geboren. Er hat die Hotelfachschule Belvoir in Zürich besucht und die Schweizer Handelsschule in London. 1999 hat er den Master of business administration an der New Yorker Universität abgelegt. Von 1974 bis 1990 war er für die Mövenpick-Gruppe tätig. Seit Januar 1991 arbeitet er für den Accor-Konzern. Zuerst als Generaldirektor der Ibis-Hotels für Österreich, Deutschland, Polen, Italien und Südf Frankreich und seit 1999 als Generaldirektor für Europa der Economy-Hotellerie. Er lebt in Frankreich und der Schweiz und ist verheiratet. HAS



**L-GAV** / Die Verhandlungsdelegationen der Sozialpartner des Gastgewerbes haben sich geeinigt: Im nächsten und übernächsten Jahr werden die Minimallöhne erhöht, falls diese Lösung von den Verbänden akzeptiert wird. **CHRISTINE KÜNZLER**

## «Ein entscheidender Schritt für die Branche»

«Ganz sicher haben wir einen entscheidenden Schritt für die Branche gemacht. Sie wird davon profitieren», sagt Thomas Jaisli, Leiter Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). «Man kann nicht von einem Gewinner und einem Verlierer auf der Arbeitgeber- oder Arbeitnehmerseite sprechen.» Die Delegationen der Sozialpartner des Gastgewerbes haben sich über die Anpassung des L-GAV 98 geeinigt: Für Mitarbeitende ohne Berufslehre soll der Mindestlohn am 1. Januar 2002 monatlich von heute 2510 Franken auf 3000 Franken, ab 2003 auf 3100 Franken angehoben werden. Mit Einschränkung: Betriebe in wirtschaftlich schwächeren Regionen gemäss Bundesgesetz über die Investitionshilfe in Berggebieten, können den Mindestlohn für Hilfskräfte um maximal zehn Prozent unterschreiten. Während einer Übergangszeit von zwei Jahren können ausserdem alle Betriebe die Minimallöhne in den ersten sechs Mo-

naten der Beschäftigung im Gastgewerbe um zehn Prozent (2002) beziehungsweise um fünf Prozent (2003) unterschreiten. Im Klartext: Nach Abzug der zehn Prozent beträgt die Lohnerhöhung monatlich 190 Franken. «Etwa 8000 bis 10 000 von 225 000 Mitarbeitern fallen unter diese Ausnahme», hält Jaisli fest. «Zu 95 Prozent werden die Hilfskräfte betroffen sein, die für 300 Franken monatlich in den Betrieben wohnen können.»

### «3000-FRANKEN-LOHN REALISIERT»

Junge Berufsleute sollen ab nächstem Jahr 3350 Franken monatlich verdienen (heute Fr. 3210.-), ab übernächstem Jahr 3500 Franken. Alle übrigen Bestimmungen des Gesamtvertrags wurden kaum verändert. «Unser Ziel war es, den 3000-Franken-Lohn zu realisieren, ihn aber zumindest in einer Übergangsphase

vernünftig abzufedern», so Jaisli. «Wir haben eine Entscheidung gefällt, die auch dem Lohngefüge gerecht wird.»

Das Verhandlungsergebnis muss allerdings von den Arbeitgeberverbänden AGAB, GastroSuisse, Schweizer Hotelier-Verein und dem Arbeitnehmerverband Hotel & Gastro Union noch abgesegnet werden. Der SHV beauftragt dafür am 23. August eine Delegiertenversammlung ein.

«Die Mindestlöhne für Berufsleute müssen angepasst werden. Hingegen bewegen sich diejenigen für Hilfskräfte am oberen Limit», sagt Heidi Hischer vom Drei-Sterne-Hotel Ahorni in Oberwald. «Man kann diese Löhne nicht heraufsetzen und dann gleichzeitig noch die Personalkosten im Griff haben.» Für sie ist die Differenz zu den Löhnen der gelernten Berufsleute zu klein. «Natürlich müssen alle von ihrem Lohn leben können. Wir beispielsweise schaffen einen Ausgleich, indem wir bei den Ungelernten nicht alle Abzüge vor-

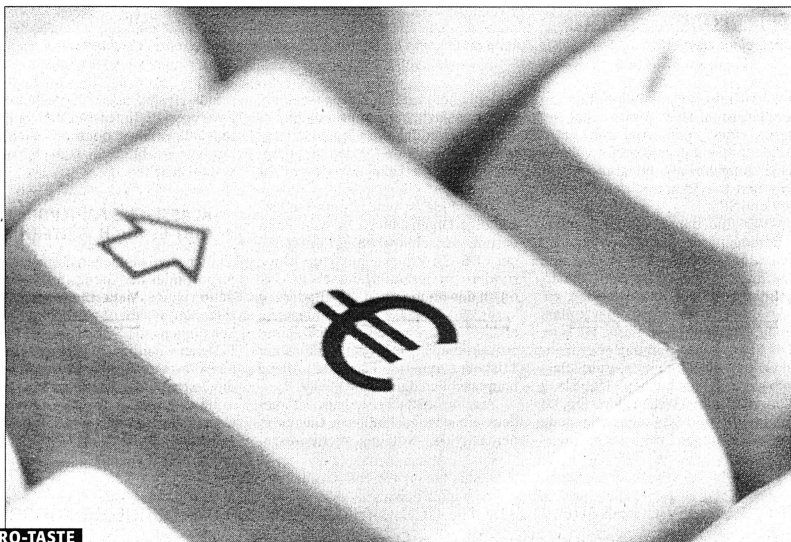
nehmen.» Auch Daniel Braun, Direktor vom Park-Hotel Delta in Ascona, plädiert dafür, nicht in jedem Fall den Minimallohn anzuwenden, sondern erst das soziale und das familiäre Umfeld des ungelernten Mitarbeiters abzuklären. «Wer seine Familie in der Schweiz unterhalten muss, braucht einen höheren Minimallohn – wer aber seine Familie im Ausland hat, hat auch nicht die hohen Lebenshaltungskosten der Schweiz.» Verglichen mit den Nachbarländern, zahle man in der Schweiz die höchsten Minimallöhne.

### «DEM ZIEL UM EINEN SCHRITT NÄHER GERÜCKT»

Die Gewerkschaften UNIA, SYNA und VHTL, die als Verhandlungspartner noch nicht dabei waren, zeigten sich nur teilweise zufrieden. Mit einem Mindestlohn von 3000 Franken brutto sei man dem Ziel einen wichtigen Schritt näher gerückt, sagte Mauro

Moretto, Zentralsekretär der UNIA gegenüber der sda. Verlangt wurden von den Gewerkschaften allerdings Nettolöhne von 3000 Franken. Auch die neue Regelung für Betriebe in wirtschaftlich schwachen Regionen gefällt Moretto nicht: «Auf der Liste befinden sich Zentren wie Zermatt, Interlaken, Biel oder Ascona. Touristisch gesehen sind dies alles andere als schwache Regionen.» Zu viele Regelungen seien noch nicht akzeptabel. Eine Gleichbehandlung finde nicht statt, präzisiert er und ergänzt: Die Mindestlöhne erhöht. Wir haben allerdings Anpassungen auf allen Löhnen im Gastgewerbe gefordert. Eine Aussage, die für Jaisli nicht stimmt: «Wir haben die Löhne aller Gastronomie-Mitarbeiter erhöht. Wenn man unter dem Titel «Working Poor» eine Lohnerhöhung verlangt, muss man akzeptieren, dass Löhne von besser und schlechter Verdienenden näher zusammenrücken.»

Foto: European Commission Audiovisual Library



### EURO-TASTE

Spätestens bis Ende Jahr müssen alle Front-Office- und Kassensysteme umgestellt sein.

**EURO-EINFÜHRUNG** / Eine Hotel- oder Restaurantrechnung in Schweizer Franken darf informativ den Euro-Totalbetrag aufweisen. **DANIEL STAMPFELI**

## Sturm im Wasserglas?

Wie ist die Randziffer 766 der Wegleitung 2001 zur Mehrwertsteuer, herausgegeben von der Eidg. Steuerverwaltung, vom Gastgewerbe anzuwenden? Das scheint die Gretchenfrage bei der praktischen und technischen Vorbereitung der physischen Einführung des Euro in der Schweiz zu sein.

### EINE FRAGE DER INTERPRETATION

Unser Beitrag «Der Euro steht vor der (Hotel-)Tür» – siehe htr Nr. 23 – veranlasste einen Hotelier aus dem Oberengadin, die Rechtmässigkeit von Gästerechnungen, auf welchen gleichzeitig Franken- und Euro-Betrag ausgedruckt wird, in Zweifel zu ziehen. Die Check-in Data AG, zu deren Kundenkreis besagter Hotelier zählt, empfehle zurzeit nicht, die Front-Office- und Kassensysteme entsprechend zu programmieren, obwohl die Produkte Euro-kompatibel sind. Tatsächlich stellt sich Check-in Data auf den Standpunkt, dass die Randziffer 766 der Wegleitung 2001 zur Mehrwertsteuer mehrere Interpretationen zulasse, wie Ueli Schällibaum von Check-in Data auf Anfrage erklärte. Diese be-

sagt, dass alle Beträge nur in fremder Währung auf der Rechnung erscheinen dürfen. «Werden Rechnungen in fremder Währung ausgestellt, darf weder der Umrechnungskurs noch der auf das Entgelt entfallende Steuerbetrag in Schweizerfranken ausgewiesen werden», so der genaue Wortlaut der Wegleitung.

Check-in Data halte sich laut Schällibaum strikte an die Weisungen der Steuerverwaltung und wolle deshalb von ihr wissen, was es mit Randziffer 766 auf sich hat. Zu diesem Zweck wurde eine schriftliche Anfrage eingereicht. Bis Redaktionsschluss war Check-in Data noch nicht im Besitz einer Antwort.

### UMRECHNUNG DES TOTALS ENTSCHEIDEND

Gegenüber der htr jedoch erklärte Kurt Schuler vom Rechtsdienst der Hauptabteilung Mehrwertsteuer, dass es bei der Umrechnung des Totalbetrags von Franken in Euro keinerlei Probleme gebe. Nicht zulässig ist jedoch laut Schuler die Umrechnung und Angabe jedes einzelnen Postens auf einer Rechnung in Franken und

Euro. In diesem Sinne werde auch die offizielle Antwort an die Check-in Data AG ausfallen.

In dieser Weise interpretiert haben es offenbar auch die Konkurrenten von Check-in Data. Sowohl Hogatex-Fenner AG als auch Rebag Data AG und Data Control GmbH haben ihren Kunden die Systeme so programmiert, dass die Gästerechnungen im Total sowohl Franken- als auch Euro-Betrag anzeigen – immer sofern die Gastronomen und Hoteliers das wünschen. Jürg Fischer, Entwicklungsverantwortlicher bei der Rebag Data AG: «Die Rechnungslegung ist bei uns nach wie vor in Schweizerfranken. Rechnungslegung in Euro machen wir nicht.» Trotzdem kann der Gast aber in Euro bezahlen. Argumentiert wird damit, dass die Rechnung in Franken ausgestellt wird und somit Randziffer 766 in diesem Fall gar nicht zur Anwendung gelangt.

Willy Wähler, Verkaufsleiter Hogatex: «Auf Fakturierungen der Front-offices unserer Kunden erscheinen bereits seit längerer Zeit beide Beträge, also Franken und Euro.» «Dies ist bei uns bereits Standard», sagt auch Kurt Sieber von der Data Control.

Anzeige

### Die neue Schweizer Art des Kochens

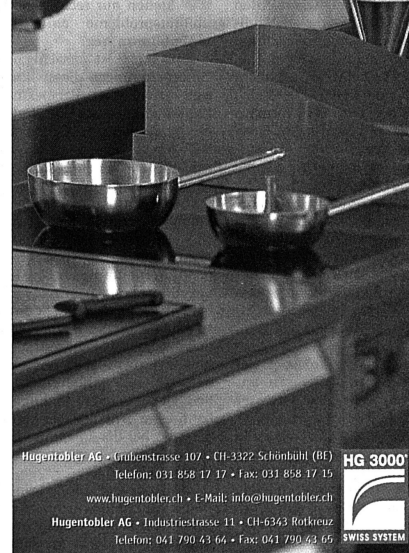
**HUGENTOBLER**  
Kochsysteme HG 3000®

### Swiss-Indu HG 3000®

Der Swiss Indu HG 3000-Mix verbindet höchste Sicherheit und neueste Induktionskompetenz, welche leere Pfannen erkennt und somit vor Überhitzung schützt.

Die einzigartige Dialog-Technik garantiert maximale Zuverlässigkeit und sichert eine höhere Produktivität.

Vom Tischgerät, über Wok bis zu Einbaugeräten für Kochherde und Herdumbau ist alles möglich.



Hugentobler AG • Gubenstrasse 107 • CH-3322 Schinbühl (BE)  
Telefon: 031 858 17 17 • Fax: 031 858 17 15  
www.hugentobler.ch • E-Mail: info@hugentobler.ch

Hugentobler AG • Industriestrasse 11 • CH-6343 Rotkreuz  
Telefon: 041 790 43 64 • Fax: 041 790 43 65



**EASY RIDE** / Die Unternehmungen des öffentlichen Verkehrs und die touristischen Transportunternehmungen zeigen sich gegenüber EasyRide wenig begeistert. Trotzdem soll das Projekt weiter bearbeitet werden. **STEFAN RENGGLI**

# Für jeden Gast das passende Billett

Ziel von EasyRide ist es nicht, einen Innovationspreis zu gewinnen, sondern mehr Kunden für den öffentlichen Verkehr zu werben, erklärt Nationalrat Peter Vollmer, Direktor der beiden Verbände VöV und SBS.

Vollmer ist zugleich auch Leiter einer EasyRide-Arbeitsgruppe, die sich mit einem komplett neuen Marketing für den öffentlichen Verkehr auseinandersetzt. Denn EasyRide soll dereinst nicht nur ein revolutionäres neues Zutrittssystem zum öffentlichen Verkehr sein, sondern zugleich einen Prozess einläuten zu einem komplett neuen Auftritt des integrierten ÖV-Systems am Markt. Und den Kunden soll der Zugang zum öffentlichen Verkehr erheblich erleichtert werden.

des technisch Machbaren, sondern als Lösung mit maximalem Kundennutzen zu realisieren. Voraussetzung dazu ist jedoch, dass mindestens all jene Transportunternehmungen (TU) bei EasyRide mitmachen, die heute im System des direkten Verkehrs eingeschlossen sind, also all jene TU, für welche durchgehende Billette erhältlich sind.

Nochmal interessanter wird EasyRide aus touristischer Sicht, wenn zusätzlich wichtige Unternehmungen aus dem Bereich der Seilbahnen integriert werden können. Damit, und mit dem Einbezug weiterer Mobilitätsleistungen (z.B. Taxi), wird EasyRide zum nahezu integralen Mobilitätspass Schweiz.

## NOCH WEIT ENTFERNT VOM ZIEL

«Je integrierter EasyRide als Gesamtsystem ist, desto mehr Verkehr kann damit generiert werden. Meine Aufgabe ist es deshalb, einen möglichst guten und weitgehenden Einbe-

## GA-KOMFORT FÜR JEDERMANN

Das Schlagwort «GA-Komfort für jedermann» tönt verlockend und will dem formulierten Anspruch gerecht werden, EasyRide nicht als Spielerei

Foto: Schweiz Tourismus



## SCHRANKENLOSER ZUTRITT

Mittels eines elektronischen Chips soll in Zukunft der Zugang für Benutzer des öffentlichen Verkehrs erleichtert werden.

## EasyRide in Kürze

EasyRide will den Zugang zum gesamten öffentlichen Verkehr in der Schweiz mittels Chipkarten-Technologie erleichtern. Das Projektvorhaben wird von den SBB, der Schweizerischen Post (Postautodienst), dem Verband öffentlicher Verkehr (VöV) und dem Bundesamt für Verkehr (BAV) gestützt. Die Realisierung soll etappenweise bis ca. 2006 erfolgen.

Die Chipkarte ermöglicht den schrankenlosen Zutritt zum öffentlichen Verkehrssystem der Schweiz und zu einer breiten Palette von Zusatzdienstleistungen. Die Nutzung wird beim Ein- bzw. Aussteigen automatisch erfasst und an einen Zentralcomputer weitergeleitet.

Der Erfassungsschritt könnte in einer späteren Phase auch in eine

Kreditkarte, ein Mobiltelefon oder eine Uhr integriert werden. Die Preisberechnung erfolgt nachgelagert. Die Kunden erhalten periodisch eine Rechnung. Für ausländische Feriengäste ist eine EasyRide-Karte vorgesehen, deren Nutzung direkt der Kreditkarte des Reisenden belastet wird.

Als Ergänzung wird auch ein elektronisches Ticket (E-Ticket) angeboten werden, auf welches ein beliebiger Geldbetrag oder definierte Leistungen geladen werden können. Zusätzlich wird für bestimmte Aufgaben ein beschränktes Sortiment an klassischen Papierbilletten bestehen bleiben.

Die Fahrausweiskontrolle in den Zügen bleibt bestehen. **STR**

zug der Transportunternehmungen zu gewährleisten. Dies immer unter der Optik eines möglichst maximalen Kundennutzens», umschreibt Vollmer seine Aufgabe als Integrationsfigur zwischen EasyRide und den TUs von VöV und SBS.

«Wir sind daran, mit den Unternehmungen die zukünftigen Schnittstellen in den Bereichen Pricing und Distribution zu diskutieren», erklärt Vollmer und gibt unumwunden zu, noch erheblich vom Ziel einer umfassenden Integration entfernt zu sein. «Die Bahnen waren immer eher technikerorientiert als kundenorientiert. Deshalb hat EasyRide bei den TUs bislang keine allzu hohen Wellen geworfen. Da sich im VöV und SBS sehr heterogene Unternehmungen mit ganz unter-

schiedlicher Professionalität vereinen, ist ein zusätzlicher Kommunikationschub notwendig, um die grosse Tragweite von EasyRide für den gesamten öffentlichen Verkehr transparent zu machen.»

«EasyRide ist bewusst eine selbstständige Organisation. Es geht nicht darum, ausschliesslich im Interesse der SBB ein Projekt durchzupushen, sondern im Gesamtinteresse eine Vision für den öffentlichen Verkehr der Zukunft Wirklichkeit werden zu lassen», erklärt Vollmer weiter und will damit aufkeimende Vorbehalte einzelner TUs zerstreuen, EasyRide diene hauptsächlich den SBB.

Aus touristischer Sicht ist bedeutsam, dass ausländische Gäste von der EasyRide-Nutzung nicht ausge-

schlossen sind und entsprechend den jeweiligen Bedürfnissen den geeigneten Fahrausweis oder die geeignete Zutrittsberechtigung zum Verkehrssystem erhalten.

## KLASSISCHE PAPIERBILLETTE GIBT ES AUCH WEITERHIN

Für den einfachen Transfer vom Airport oder der Grenze an die Destination wird es weiterhin klassische Papierbillette geben. Für vordefinierte Leistungen (z.B. Swiss Pass) dürfte das E-Ticket ein möglicher Träger sein und für A-la-carte-Reisen in der Schweiz die fest mit der Kreditkartenabrechnung verknüpfte EasyRide-Chipkarte. Gespräche mit Schweiz Tourismus sind ebenfalls im Gang.

**PAUL BLUMENTHAL** / Gäste in der Schweiz sollen auch ohne EasyRide-Karte in Zukunft den öffentlichen Verkehr benutzen können, meint der Leiter des SBB-Personenverkehrs und Vorsitzende des Führungsausschusses von EasyRide. **INTERVIEW: STEFAN RENGGLI**

# «Touristische Transportunternehmungen geben positive Signale»

Herr Blumenthal, wie werden sich mit EasyRide dereinst ausländische Ferien- und Businessgäste durch die Schweiz bewegen?

Ein ausländischer Gast, der nicht bei EasyRide registriert ist, wird sich weiterhin ein normales IATA-formatiges Papierticket kaufen. Wer eine EasyRide-Karte hat, kann sich im Prepaid-Verfahren eine vordefinierte Leistung darauf laden lassen.

Swisspass und ähnliche Angebote könnten in dieser Weise weitergeführt werden. Zusätzlich zur Transportleistung können auch Added Values gleich mit auf die Karte geladen werden, so zum Beispiel eine Wintersport-Tageskarte an der touristischen Destination.

Sie haben den Einbezug der touristischen Transportanlagen angesprochen. Ist dieser in nächster Zeit absehbar?

Im Moment nicht. Die meisten grösseren touristischen Transportunternehmungen haben sich bereits für irgendein Access-System entschieden. Im Moment sind diese Systeme mit EasyRide nicht ohne weiteres kompatibel.

Stehen nur technische Kompatibilitätsprobleme einer breiteren Akzeptanz im Weg?

Die Frage ist tatsächlich, ob alle Unternehmungen dieser Branche die weit reichenden Perspektiven und Konsequenzen von EasyRide erkennen. Wir bemühen uns, im Kontakt mit Seilbahnen Schweiz die Diskussion auszulösen. Ich nehme an, dass zuerst einzelne EasyRide-Zellen entstehen und sich von da aus das System zunehmend verbreiten wird.

Sind die touristischen Transportunternehmungen bezüglich EasyRide bereits begrüsst worden?

Wir sind mit Seilbahnen Schweiz so verblieben, dass sie selber eine technische Gruppe einrichten, die Einsitz in das Projekt nimmt und die entsprechenden Bedürfnisse formuliert. Der Verband Seilbahnen Schweiz kann eine wichtige Funktion wahrnehmen bei der Integration der touristischen Transportunternehmungen in EasyRide.

Nebst den Seilbahnen sind ja auch viele Unternehmungen aus dem Verband öffentlicher Verkehr (VöV) aus touristischer Sicht bedeutsam. Seitens



Paul Blumenthal rechnet mit mehr Fahrgästen dank EasyRide.

dieser Unternehmungen erhält EasyRide viele positive Signale.

Wie weit gehen die Visionen im touristischen Bereich über die Integration der Transportanlagen hinaus?

Unsere Vision ist, die SBB zu einem Mobilitätsanbieter zu entwickeln. Die ganze Mobilitäts-Leistungskette bis hin zu Taxibetrieben soll längerfristig mit der EasyRide-Access-Technologie erschlossen werden.

Eine weitergehende Ausweitung in Richtung Kreditkarte streben wir hingegen auch längerfristig nicht an.

Wie kommen ausländische Gäste in Zukunft zum Ticket?

Wir werden weiterhin Verkaufsstellen haben. Klar ist, dass an strategischen Punkten wie beispielsweise den Flughafenbahnhöfen weiterhin eine breite Palette an konventionellen Fahrausweisen verfügbar sein wird.

Stark an Bedeutung zunehmen wird der Verkauf der Transportleistungen via E- und M-Commerce.

Wie sieht die Zeitschiene für die Einführung von EasyRide aus?

Die Entwicklung von EasyRide erfolgt etappenweise und über mehrere Jahre. Wir wissen noch gar nicht, ob der Endausbau von EasyRide, so wie wir ihn uns heute vorstellen, überhaupt je Realität wird. Denn auch eine einfache Papierlösung, bei der sich der Kunde sein via Internet gekauftes Ticket zuhause ausdrucken kann, ist mindestens ebenso EasyRide-würdig wie eine hochtechnische Kartenlösung.

Welches sind die Risiken bei der Einführung von EasyRide?

Die Akzeptanz durch das Publikum ist der kritische Faktor. Ein weiteres

Risiko ist die sehr schnelle Entwicklung im Technologiebereich. Hier spielen die Etappierung und der rasche Einsatz heute verbreiteter Technologien wie Internet und Handy/SMS eine wesentliche Rolle bei der Risikominimierung. Wir wollen nicht auf eine langfristige Technologie setzen und dabei die nahe liegenden Lösungen vergessen.

Ist dank EasyRide mit mehr Fahrgästen für die beteiligten Transportunternehmungen zu rechnen?

Längerfristig ja. Wir haben in den letzten Jahren alles erneuert was möglich war, ausser dem Schlangestehen vor dem Billettschalter, dem Zugang des Kunden zur Leistung also. Wenn wir im Jahr 2006 einem Gast auf einfachste Weise und ohne Warteschlangen ermöglichen können, in Bern den Zug zu besteigen, durch den neuen AlpTransit-Lötschberg-Basis-Tunnel zu fahren, nach 55 Minuten in Visp umzusteigen, in einer weiteren Stunde Zermatt zu erreichen und wenige Minuten später auf den Skis zu stehen, so bedeutet das einen klaren Konkurrenzvorteil gegenüber anderen Transportmitteln.





**PETER RUCKSTUHL** / Die Teppichfabrik Ruckstuhl in Langenthal wurde durch ihre Bodenbeläge bekannt.

INTERVIEW: LORE KELLY

## «Arvenstüblis sind vorbei»

Können Sie sich erinnern, individuell produzierte Naturfaserteppiche für Hotels hergestellt zu haben?

Meistens liegen spezielle Designwünsche vor, aber oft werden auch Standardqualitäten gewählt. Unter anderem richteten wir das Hotel Eden au Roc in Ascona, das Hotel Suvretta in St. Moritz und das Hotel L'Aubier in Montezillon mit individuellen Teppichen ein. Das letzte Hotel erhielt den Ökopreis 1999. Vor kurzem gestalteten wir das VIP-Restaurant im Metropolitan Museum New York mit dem Design von Jack Larsen.

Welche Eigenschaften zeichnen die Teppiche aus?

Die Eigenschaften dieser Teppiche müssen sich einerseits der Architektur unterordnen, andererseits sollten sie ein Wohlbefinden bei den Gästen generieren. Auch müssen diese Teppiche im Reinigungsverhalten günstig sein. Wolle z.B. lässt sich gut reinigen und altert im Gegensatz zu synthetischen Teppichen schön. Auch hat der textile Boden den Vorteil, akustische Probleme optimal zu lösen.

Wie sind die Teppiche im Unterhalt?

Gerade Wolle ist ein Material, das sich, auch wenn es extrem strapaziert wird, gut reinigen lässt. Das Internationale Wollsekretariat hat vor einigen Jahren eine Studie ausarbeiten lassen und festgestellt, dass Wolle zudem das hygienischste Material für Spitäler ist.

Gibt es grosse Unterschiede in der Lebensdauer der verschiedenen Materialien?

Sofern Material sowie Design und Farbe richtig gewählt werden, geniessen diese Produkte eine lange Lebensdauer. Im Stadttheater Basel wird in der Eingangshalle seit 25 Jahren Kokos eingesetzt. Oft werden Teppiche ausgetauscht, nicht weil sie kaputt sind, sondern aus ästhetischen und modischen Gründen.

Wie werden die Designer gewählt?

Wir handeln in der Regel nicht nach strengen Kriterien. Oft ergibt sich ein neues Engagement. Bis dato haben wir noch nie einen Designer via Inserat gesucht, sondern immer durch eine gewisse Zufälligkeit ausgewählt. Natürlich kenne ich viele Schulen und Professoren, die mir, sofern ein Bedürfnis vorhanden ist, gerne Tipps geben und weiterhelfen.

Wohin geht der Teppichtrend im Hotelbereich?

Bei den Hotels gibt es zwei Richtungen: die eine ist ausschliesslich nach ökonomischen Zielsetzungen geprägt, die andere ist, dass das Hotel vermehrt Komfort, Erlebnis und Business-Atmosphäre vermitteln muss. Auch die Tourismus-Hotellerie passt sich professioneller solchen neuen Gegebenheiten an. Arvenstüblis im klassischen Sinn sind glücklicherweise vorbei.

**FUSSBÖDEN** / Wem die Raumgestaltung seines Hotels wichtig ist, tut gut daran, dem Bodenbelag Aufmerksamkeit zu schenken. Denn dieser ist ein Element für die Schaffung von Atmosphäre. **LORE KELLY**

# Stilgefühl unter der Fusssohle

Dem Boden wird man immer besondere Aufmerksamkeit widmen. Er ist die Basis, die alles trägt, der feste Grund, auf dem man geht und steht. Insofern wird er auch am stärksten benutzt und sollte dauerhaft sein. In der Antike galten die Böden als wichtiger und ausdrucksvoller Bestandteil der Architektur.

In der Schweiz werden jährlich bis zu 40 Mio. Quadratmeter Bodenbeläge verkauft. Den grössten Anteil machen mit 20 Mio. Quadratmetern nach wie vor textile Bodenbeläge aus. Hingegen beträgt das Gesamtvolumen an elastischen Bodenbelägen wie PVC und Linoleum etwa 5 Mio. Quadratmeter. Obschon eine Tendenz zu Hartbodenbelägen wie Parkett oder Laminat festzustellen ist, bedingt durch gewisse Modeerscheinungen, ist auch beim lose ausgelegten Teppich ein Aufschwung zu verzeichnen.

## WICHTIG SIND ÖKOLOGIE- UND GESTALTUNGSASPEKTE

Heute stehen bei Hoteliers Fragen der Individualität und Selbstinszenierung im Vordergrund. Der Teppichboden soll ein angenehmes und aktivierendes Erlebnis vermitteln. Damit einher geht bei der Gestaltung von Räumen die Suche nach mehr Natürlichkeit, Ursprünglichkeit und Einfachheit. So sind auch ökologische Aspekte den Architekten, Einrichtern und Hoteliers immer wichtiger: Natürliche

FOTOS: ZVG



## GEDIEGENE ATMOSPHÄRE

Das «Schiffsboden-Parkett» aus Nussbaumholz verleiht dem Raum Wärme und einen Hauch von Eleganz.

Rohstoffe entlasten den menschlichen Organismus, schaffen ein günstiges Raumklima, bringen Wärme und Behaglichkeit, sind langlebig, altern in optisch schöner Weise und schaffen durch ihre Ursprünglichkeit und Unverfälschtheit ein Klima des Vertrauens. «Zurzeit legen die Hoteliers vor allem viel Wert auf gestalterische Elemente. Ausserdem muss der Boden

strapazierfähig im täglichen Gebrauch sein», erklärt Rolf Bucher, Verkaufsverantwortlicher von Aermo Möbel Zürich. Auch Hanspeter Imhof von Egetaepp AG Zürich bestätigt, dass Designlinien immer mehr auch im Hotelbereich gefragt seien.

Um die Wünsche der Designer, Architekten und Innenarchitekten besser erfüllen zu können, produziert die

Firma Ruckstuhl aus Langenthal Naturfaserteppiche individuell. Einsatzbereiche für Naturfaserteppiche sind alle öffentlichen Räume, wie beispielsweise Verkaufs- und Präsentationsräume, Hotels und Museen. Die Firma hat einen Naturfaserteppich «Pur» aus Leinen, Jute, Flachs, Baumwolle, Wolle, Kokos, Sisal, Papiergarn sowie Ross- und Ziegenhaar entwickelt.

## Parkett passt fast überall

Das Massivholz- oder auch Klebeparkett wird in Form von Stäbchen oder Riemen auf den Unterlagsboden geklebt und anschliessend auf der Baustelle geschliffen und versiegelt. Es kommt vor allem dort zum Einsatz, wo es höchster Beanspruchung standhalten muss, zum Beispiel in Hotels, Restaurants, Sporthallen, Gewerbe- oder Industriebauten. Dank der Dauerhaftigkeit des Holzes verfügt das Parkett über eine natürliche, quasi angeborene, Langlebigkeit. Jedes Parkett kann mindestens ein, meistens mehrere Male abgeschliffen werden. Parkett kann ohne aufwendige Vorarbeiten am Unterbau verlegt werden. Das ist gerade für Renovationen von Vorteil. Parkett besitzt einen günstigen Wärmedurchlasswiderstand und ist auch in der ungeheizten Übergangszeit fusswarm. **LK**

## Kork kommt wieder auf

Im Zuge der Ökowellie erlebt Kork eine ungeahnte Renaissance. Ausgangspunkt ist Korkschat, gewonnen aus der Rinde der im Mittelmeerraum heimischen Korkweide. Die Korkgewinnung schädigt den Baum nicht. Die Pflanze bildet innerhalb von sieben bis zehn Jahren eine neue Korkschicht. Kork besteht aus einer Vielzahl mit Luft gefüllter, zusammenhängender Zellen. Die Elemente kann man auf Unterböden aus Zement, Sperrholz, Spanplatten, Holzdielen und Keramik verlegen. Kork erhöht den Brandschutz, ist fusswarm, hat ein exzellentes Rückstellvermögen, ist bodenheizungsgerecht und widerstandsfähig. Es bietet eine überdurchschnittliche thermische und akustische Isolierung, geringes spezifisches Gewicht, hohe Elastizität und Dehnbarkeit. **LK**

## Laminat wirkt echt

Auf den ersten Blick wirken Laminatböden wie Echtholzparkett. Sie sind aus mehrschichtigen Paneelen aufgebaut und lichtecht. Der Rohstoff ist Holz, das aus Restmaterial von Sägewerken stammt. Die Dekorschicht besteht aus Laminat, das aus verschiedenen harzgetränkten Papierschichten hergestellt wird, die bei hohen Temperaturen und unter hohem Druck zu einem neuen Werkstoff zusammengepresst werden. Das Trägermaterial ist eine dichte Verbundplatte aus Holz, bei der Spanngrösse, Leimzusammensetzung und Verarbeitungsprozess eine wichtige Rolle spielen. Die Unterseite besteht aus laminiertem Kraftpapier. Die Paneele werden in Nut und Kamm miteinander verleimt. Beschädigte Paneele können problemlos ausgewechselt werden. **LK**

## Linoleum ist über hundertjährig

Seine Langlebigkeit, die Tatsache, dass der Belag ausschliesslich aus Naturprodukten besteht und seine vielfältigen hervorragenden Eigenschaften zu einem vernünftigen Preis, haben dem Linoleum zu neuem Glanz verholfen. Die Erfindung des Linoleums geht auf die Mitte des letzten Jahrhunderts zurück. Für die Linoleumproduktion wird oxydiertes Leinöl mit Harzen angereichert und unter Zusatz von Farbstoffen auf eine Juteunterlage aufgedruckt. Linoleum ist elastisch, schmiegsam, trittsicher und besitzt eine glatte, dichte und fugenarme Oberfläche. Sie ist keimtötend, nicht staubend, leicht zu reinigen und deshalb hygienisch. Diese Eigenschaften sowie der günstige Preis machen das Linoleum für beinahe jedes Objekt empfehlenswert. **LK**

**TILLA THEUS** / Die Architektin aus Zürich hat Erfahrung im Hotelbau und bei Hotelrenovationen. Entsprechend hat sie schon viele Hoteliers bei der Bodenwahl beraten. **INTERVIEW: LORE KELLY**

# «Man muss auf dem Boden bleiben»



In den letzten Jahren haben Sie verschiedene Hotels gebaut und renoviert. Welche Rolle spielte der Bodenbelag?

Neben allen praktischen, funktionalen Aufgaben, die ein Bodenbelag erfüllen muss, ist er auch ein wichtiges innenarchitektonisches Gestaltungselement, dem meine volle Aufmerksamkeit gehört. Mit den Decken, Wänden und Möbeln prägt der Bodenbelag den Stil und die Atmosphäre eines Raumes. Er spielt nicht nur statisch, sondern auch ästhetisch eine tragende Rolle.

Setzen Sie unterschiedliche Bodenbeläge in Flure, Eingangsbereich und Gästezimmer ein?

Die Bodenbeläge bestimmen die Erlebnisdrumaturgie eines Gebäudes. Deshalb ist es wichtig, die Bodenbeläge funktional sehr differenziert einzusetzen. Das ergibt sich auch aus der unterschiedlichen Nutzungsdichte. Für den Eingangsbereich beispielsweise braucht es strapazierfähigere Bodenbeläge als für ein Gästezimmer.

Mit welchem Bodenbelägen haben Sie die besten Erfahrungen gemacht?

Sämtliche von mir verwendeten Bodenbeläge haben die Bewährungsprobe bestanden. Das hängt nicht allein vom Material ab, sondern von dessen differenziertem Einsatz. Textile Bodenbeläge, die in einem Gästezimmer der Beanspruchung gewachsen sind, wären im Eingangsbereich untauglich. Und ein Steinboden, der sich im Eingangsbereich empfiehlt, würde in einem Zimmer kalt wirken.

Aber wie gesagt: ich arbeite nicht nach einer starren Doktrin; ich suche in jedem Einzelfall kreativ nach der optimalen Lösung, die der Benutzungsart, der Innenarchitektur und gerade in einem Hotel auch dem Aspekt der Hygiene Rechnung trägt.

Welche Eigenschaft ist bei Bodenbelägen am wichtigsten?

Es geht stets um die Harmonie, Nützlichkeit, Wirtschaftlichkeit, Stimmung und Schönheit. Wenn es um die Böden geht, müssen alle Beteiligten «auf dem Boden bleiben», das heisst es müssen Kompromisse vermieden, dafür Lösungen angestrebt werden, die sämtliche Aspekte berücksichtigen.

Wer nur auf das Schöne achtet, wird sich rasch über Reparaturen ärgern, wer nur das Praktische sieht, wird schnell den Verlust an Atmosphäre beklagen.

Wie reagieren die Hoteliers, wenn die Beläge der Böden besprochen und gewählt werden?

Ich habe ausnahmslos interessierte, sachkundige Hoteliers erlebt, die sich für den Entscheid der Bodenbeläge die notwendige Zeit nehmen und sich von mir gerne beraten lassen.

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

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

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

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

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PRÄFFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

## 2 Restaurants für die Wintersaison 2001/2002 in Arosa

In unser junges und innovatives Hotel Bellevue\*\*\*\* in Arosa suchen wir für unsere 2 Restaurants

### einen Pächter/eine Pächterin

Die 100 Sitzplätze verteilen sich auf den ausserordentlich schönen Bündnerkeller und die daneben liegende neue Pizzeria. Beide Restaurants werden mit einer vollen Infrastruktur und Möblierung vom 1.12.2001 bis April 2002 vermietet. Investitionen sind keine nötig. Wir suchen solvente Interessenten mit einem erfolgreichen Leistungsnachweis und der nötigen Erfahrung, um mit uns die Zukunft anzugehen.

Bewerbungen mit Referenzunterlagen senden Sie an:

Herrn Stephan, Hotel Bellevue\*\*\*\*  
Poststrasse, 7050 Arosa  
Telefonische Auskünfte unter  
041 780 40 50 oder 079 277 88 24

140598/1163



In Flims-Laax - Graubünden verkaufen wir im Auftrag ein

## Sport-Hotel

Das Haus umfasst:

- 32 Zimmer in \*\*\*\*-Qualität mit total 68 Betten, verteilt auf 3 Geschosse
- Restauration mit ca. 110 Sitzplätzen
- Stübel mit ca. 50 Sitzplätzen
- 4 1/2-Zimmer-Wohnung
- 7 Personalzimmer mit 10 Betten
- Sauna, Solarium, Whirlpool und Ruheraum
- Spielzimmer

Dazu gehört auch:

- Gartenrestaurant mit ca. 60 Sitzplätzen
- Grosser Parkplatz.

Sowohl Liegenschaft wie auch Maschinen und Einrichtungen sind gut erhalten und können unverändert weiter genutzt werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an unseren Herrn Lang

### Gastroconsult AG

Alexanderstrasse 2  
7002 Chur

140594/033778



Badstube

### Zu verpachten per Anfang 2002

an fachlich qualifizierte und solvente Interessenten

Speiserestaurant Badstube in Stein am Rhein, an bester Lage direkt an der Schiffbrücke!  
Gutbürgerlicher Betrieb mit Saisonspitzen in den Sommermonaten. Umbau Ende 2001. Neu: Variabel geführt - bedient - Self (Freeflow).

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. E. Schwegler, Hotel Rheinfels, 8260 Stein am Rhein,  
Telefon 052 741 21 44

P 140729/145092

### Stadt Luzern

Gesucht auf 1. Januar 2002 selbständiges

## Pächterehepaar für modernes Restaurant

Restaurant 90 Sitzplätze  
Saal 45 Sitzplätze  
Gartenwirtschaft 40 Sitzplätze  
15 eigene Parkplätze

Jahresumsatz 1,35 Mio. Franken.

Interessante Mietbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto unter Chiffre  
140714 an hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

140714/414680

Ihre Gelegenheit zur Selbstständigkeit!

Zwischen Bern und Thun ist ein modernes, neu erstelltes

## Café/Bistro

an sehr zentraler Geschäftslage mit eigenen Parkplätzen zu mieten.

- 60 Sitzplätze mit 20 Terrassenplätzen
- ausbaufähiger Umsatz
- Kleininventar muss übernommen werden.

Interessiert?

Dann melden Sie sich bei:  
Thomas A. Grossmann  
Unternehmensberatung  
Clos Vélaz 26, 2735 Mallerey  
Telefon 032 492 33 31

394272/140655

### Kanton Zürich

## Konzept-Restaurant

zu verkaufen ab sofort  
(aus Gesundheitsgründen)

Toplage in grosser Gemeinde mit treuer Kundschaft, Parkplätze, grosszügige Terrasse und verschiedene Raumunterteilungen.

Rest. 42 Pl., Diner-Ecke 24 Pl.  
Bar 24 Pl. und Gartenterrasse 50 Pl.

CHF 420.000.-

Zahlungen in Tranchen über 3 Jahre möglich.

Betrieb ist «vollausgerüstet», qualitativ «hochwertig» und mit Prädikat «sehr gut».

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 140702, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

140702/411206

### Canada

Die Gelegenheit für erfolgreiche Einwanderung!

In Salmon Arm, B.C. von Privat zu verkaufen:

## Motel

mit 12 Einheiten und schöner 3 1/2-Zimmer-Wohnung mit Terrasse  
Motel liegt direkt am Trans-Canada-Hwy, Sommer- und Winterbetrieb, gute Familienexistenz.

Verkaufspreis: Can\$ 525.000.-

Tele. 001 250-833-01-81

Fax 001 250-832 39 55

E-Mail: sstutz@jetstream.net

140697/415348

## Zu verkaufen

repräsentative

## Eckliegenschaft

am rechten Ufer der Altstadt von Luzern

mit integriertem Restaurant in unmittelbarer Nähe zum See und Bahnhof, ruhige Lage, vielseitige Nutzungsmöglichkeiten. Zurzeit genutzt als Appartementhaus (1x3Zi, 2x1Zi, 48x42/Dz) und Restaurant, zusammen insgesamt 850 qm. Nettotonutzfläche. Innenausbau renovierungsbedürftig.

Nähere Angaben erhalten Sie unter:

ALL Treuhandgesellschaft AG

In der Au 8c  
8706 Meilen  
Telefon 01 793 25 00,  
Fax 01 793 25 01

140752/415376

## OCCASIONE UNICA PER PROFESSIONISTI QUALIFICATI

Affittasi dal 1. 1. 2002

## Caratteristico Ristorante con alloggio di montagna

- Ristorazione, in totale ca. 100 posti suddivisi in diversi locali tipici
- Terrazza ca. 30/40 posti
- Alloggio 10 camere doppie
- Appartemento per gerente a disposizione

Offerte scritte sono da inviare a:  
FSA Fiduciaria Svizzera degli Albergatori SA  
Via F. Pelli 13, 6900 Lugano

P 140706/109002

Nachfolge- und altershalber zu verkaufen

\*\*\*

## Passanten-Ferienhotel Restaurant



In Göschenen Uri

Zentr. gel. Ausflugsort im Urner Alpengebiet, in unmittelb. Nähe Skiroute Andermatt & Airolo, Autobahnanschluss. Grosser Parkplatz 27 Pl.

- Restaurant/Wintergarten/Bar/Saal/Div. Stuben/Frühstücksr. etc. tot. ca. 228 Plätze.
- Sonnige Gartenterrasse 34 Plätze.
- 25 Gästezimmer mit DU/WC (40 Betten).
- Römische Thermen • Panorama-Lift.
- Grosszügige Wirtswohnung im DG.

Parz.-Flä. 2837 m²/Geb.Kub. 6530 m³.

Günstiger Verkaufspreis: Auf Anfrage.

Weitere Auskünfte oder ausführliche Verkaufsdokumentation unter:

Tel.-Nr. 079 226 07 53 oder 041 820 32 37

415263/140445

Zu verkaufen

## Hotel Restaurant

in Ried-Brig VS

Sehr gepflegt und gediegen renoviert.

- 20 Betten in 10 Doppelzimmern, Radio/TV/Tel., weiter ausbaubar
- 2 Säle à 15 resp. 45 Personen
- Restaurant mit 30 Plätzen
- Gartenrestaurant mit 45 Plätzen;
- Büro/Gästeempfang
- Küche und Lingerie
- Kegelbahn mit 2 Bahnen
- 15 Parkplätze.

Hotel Restaurant Chavez

3911 Ried-Brig

Familie Steiner-Erpen

Tel. 027 923 13 08, Fax 027 924 26 09

140599/28673

Personalvorsorge-Einrichtung verkauft in Basel, Wettsteinquartier, wenige Gehminuten von der Messe und dem Hauptsitz internationaler Konzerne, mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens erschlossen, ein vermietetes

## Appartementhaus

(mit Lift, unmobiliert), das mit seinen 14 Ein-Zimmer- und 3 Zwei-Zimmer-Wohnungen gut in ein

## Klein-Appartement-Hotel

umgewandelt werden kann. Baujahr 1963. Parzellenfläche 188,5 m². Zuschriften sind erbeten unter Chiffre C 003-35-35288, an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

P 140547/382708



Zu verkaufen

## Hotel/Restaurant

erforderliches Eigenkapital Fr. 1,5 Mio.

Anfragen an SHT Hotel Treuhand AG, H. Stahel, 7500 St. Moritz, Tel. 081 833 62 67

P 140755/395653

Gesucht von starkem Frauenteam

## Hotel/Pension Garni

(evtl. Appartements) in Pacht/evtl. Kauf, Schweiz oder Ausland.

Telefon 076 531 57 47

140712/415365

Aus beruflichen Gründen verkaufen wir im Zentrum des Oberwallis

## Hotel/Restaurant

mit grosser, schöner Terrasse

in sehr guter Lage, mit vielen Autoparkplätzen, mit super Umsätzen, Stammkundschaft, per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich unter Chiffre 140514 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

140514/403980

### Horn TG

Zu verkaufen direkt an der Seepromenade bzw. stark frequentierter Lage

## Hotel/Restaurant/Bar

Restaurant/Bar mit 40 Plätzen, grosses Gartenrestaurant, 5 Gäste-Doppelzimmer mit DU/WC und Lavabo sowie eine moderne 2 1/2-Zimmer-Wirtswohnung.

Verkaufsrichtpreis Fr. 850'000.-

Interessiert? Wir informieren Sie gerne detaillierter und besichtigen das Objekt mit Ihnen zusammen.

isag, KB ImmoService AG, Immobilienhandel, 9014 St. Gallen  
Tel. 071/231 48 43

E-Mail: manuela.bertschinger@isag.ch



www.isag.ch

gribitheurillat

Stein AG, Top Lage  
Direkt am Rhein gelegen mit grosser Terrasse und Aussicht auf die längste Holzbrücke Europas.

## Restaurant

mit ca. 60 Plätzen und Sitzbar im Restaurant. Separates Stübel (20 Pl.), kleiner Saal (20 Pl.), sowie grosse Bar mit zwei vollautomatischen Kegelbahnen, Küche und Heizung neuwertig, grosse Wirtswohnung im Obergeschoss. Gerne beraten wir Sie im Detail

CHF 750.000.-

Frau C. Lauber ☎ 062 865 67 40

Filiale Frick

www.gribitheurillat.ch

claubert@gribitheurillat.ch

## Bern-Freiburg

Zu verkaufen im Zentrum der aufstrebenden Ortschaft Dürigen bekanntes und gut eingeführtes

## HOTEL-RESTAURANT

Stilvolle Liegenschaft in Top-Zustand, 110 Sitzplätze, schöne Gartenterrasse, 9 Gästezimmer, 3 Wohnungen, grosser Parkplatz. Übernahmetermin nach Vereinbarung. Weitere Auskünfte und Besichtigung:

Freiburgstr. 25, 3280 Murten  
Tel. 026 670 04 05  
E-Mail: nerinvest@bluewin.ch

P 140696/415343



**VELOLAND SCHWEIZ /**  
Das Radwandern boomt  
und trägt damit zur  
Wertschöpfung des  
Tourismus bei. **SEITE 9**



**ARMIN BÜTZBERGER /** Der  
Direktor des Hotels Europa in  
St. Moritz hat zusammen mit  
Partnern der Region eine  
Gästekarte kreiert. **SEITE 11**

**Tourismus  
Hotellerie**

**hotel+tourismus revue**

**RIFFELALP-TRAM/** Die  
Gäste fahren wie einst in der  
Belle Epoque

## «Ein USP für das Hotel»

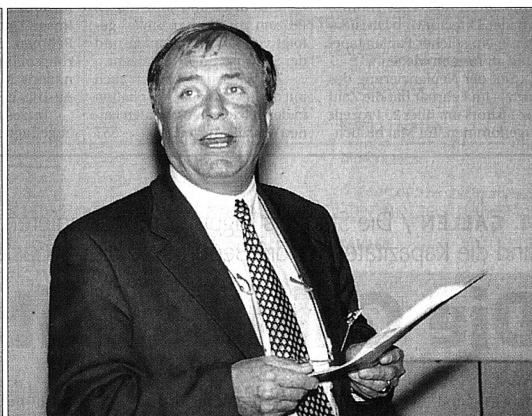
Das Riffelalp Resort 2222 oberhalb Zermatt, das im Dezember letzten Jahres eröffnet wurde, ist um eine Attraktion reicher: Die kürzeste elektrische Trambahn der Schweiz und die höchstgelegene Europas bringt seit wenigen Tagen die Gäste von Zermatt stülgerecht und «comme à la Belle Epoque» ins Fünfsternehaus. «Ein aussergewöhnliches USP für das Hotel und von der emotionalen Seite her phänomenal», kommentiert Direktor Hans-Jörg Walther. Zudem sei das Tram für ihn auch die «vernünftigste Lösung, um die logistischen Probleme vor Ort lösen zu können.» Im Winter haben Ratsrats den Transport sicherstellen können.

Fotos: Karl Josef Verding



### ENTWICKLUNGEN ERKENNEN UND UMSETZEN

Urs Zenhäusern (links), Direktor von Wallis Tourismus, verwirklichte an den ersten Walliser Tourismustagen die Absicht, die gesamte heterogene Branche des Kantons auf eine gemeinsame Wissensbasis zu heben. Olivier Chevallaz (rechts), Direktor der Schweizer Tourismus-Fachschule, gab den Teilnehmern eines Workshops die Gelegenheit, bei der Verfeinerung des Konzepts für ein Walliser «Observatoire» der Tourismus-Marktforschung zu helfen.



**WALLIS /** Das Monopol der Alpen für Bergsommer und -winter ist durch neue Märkte aufgehoben worden. Die ersten Walliser Tourismustage sorgten für eine Aufdatierung des Wissens. **KARL JOSEF VERDING**

# Ein Forum für aktuelle Trends

«Ohne Kommunikation geht nichts», und «Qualität geht über alles». Die Ziele von Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, dem Veranstalter der ersten Walliser Tourismustage, wurden inhaltlich «gut» realisiert und mit einer Beteiligung von rund 200 Touristikern und Hoteliers honoriert. «Was vom Markt her kommt, sieht momentan sehr positiv aus», sagte Zenhäusern an der Veranstaltung in Visp gegenüber der htr, «aber auf der anderen Seite bestehen weiterhin finanzielle und strukturelle Probleme im Schweizer Tourismus; das Wallis ist keine Ausnahme.»

### AUFDATIERUNG DES WISSENS FÜR ALLE

Deshalb müsse man im Wallis neue Strukturen erarbeiten und die Markstellung mit Qualität verteidigen und ausbauen. «Was wir an diesen beiden

Tourismustagen dazu beitragen, ist an erster Stelle die Verbreiterung des Wissens über die Marktbewegungen und die Trends für alle bis hin zu den kleineren Hotelbetrieben.»

Die zweite Funktion der Veranstaltung war es, zu zeigen, welche Plattformen für die Mitwirkung und Kooperation der einzelnen Leistungsträger zur Verfügung stehen. «Drittens», so Zenhäusern, «ist die Veranstaltung als Gelegenheit auch für die informelle Kommunikation unter den Teilnehmern wichtig. Dadurch werden der Erfahrungsaustausch und das Benchmarking gefördert.»

### ERARBEITUNG DER WALLISER DACHMARKE

Als Kennworte für das, was gebraucht wird, stellte Zenhäusern einleitend über die Veranstaltung: «Professionalismus, Qualität, Kooperation

und Kommunikation.» In einem Workshop konnten die Teilnehmer ihre Ansprüche an das neue «Observatoire» der Schweizerischen Tourismus-Fachschule Siders zur Marktbeobachtung und Trend-Analyse anmelden (siehe Kasten). In einem weiteren Workshop konnten sie ihren Beitrag zur Erarbeitung der neuen Dachmarke Wallis für Produkte von Landwirtschaft, Gewerbe, Industrie und Tourismus leisten.

### DIE GRÜNDE FÜR DIE PRODUKTIVITÄTSLÜCKE

Professor Peter Keller vom seco betonte in seinem Referat über Globalisierung und Tourismus, dass die Monopolstellung der Alpen für Bergsommer und Bergwinter beendet ist. Die Marktanteile des Schweizer Tourismus sinken im Vergleich zur Industriegüter- und Dienstleistungs-

produktion des Landes. Die soeben erschienene Wertschöpfungsstudie für den Kanton Wallis bestätigte diese Entwicklung. Es zeige sich, dass die Hotellerie als touristische Leitindustrie mit den Rahmenbedingungen eines hoch entwickelten Landes immer mehr Mühe habe. «Das Grundübel ist die im Verhältnis zum Durchschnitt der Gesamtwirtschaft geringe Produktivität dieser personal- und arbeitsintensiven Branche.» Die Produktivitätslücke führe tendenziell zu Hotelpreisen, die über dem Konsumentenpreis liegen. «Sie ist der Grund für die real seit 25 Jahren nicht mehr gewachsenen Löhne. Sie schwächt auch die Ertragskraft der Branche, was zu Problemen bei der Finanzierung des Erneuerungsbedarfes geführt hat.»

Das Wallis und die Schweiz insgesamt können aber gemäss Keller durchaus Global Players im Tourismus bleiben, «wenn es gelingt, mit attraktiven Produkten und schlanken Angebotsstrukturen das bestehende Marktpotenzial auszunützen.»

Die ersten Walliser Tourismustage hatten mit der Generalversammlung von Wallis Tourismus begonnen. Jérémie Robyr wurde als Präsident bestätigt. Silvan Bumann aus Saas Fee übergab das Amt des Vizepräsidenten an Herbert Volken aus Fiesch. 23 Betriebe konnten das Qualitäts-gütesiegel Stufe I entgegennehmen. Mit dem Gütesiegel Stufe II wurden Téléverbier SA als erstes Walliser Bahnunternehmen und Fiesch-Fieschertal Tourismus ausgezeichnet.



Das originalgetreu nachgebaute Tram.

Das erste hoteleigene Tram war 1899 in Betrieb genommen worden. Als das Grand Hotel auf der Riffelalp 1961 niederbrannte, wurde die Bahn überflüssig. Das Tram ist jetzt unter der Leitung der Gornegrat-Monte-Rosa-Bahnen (GGB), Zermatt, originalgetreu nachgebaut, auf den neuesten technischen Stand gebracht und mit einem Gepäckanhänger versehen worden.

### SO IST ES ZUM TRAM GEKOMMEN

Die Station Riffelalp, die beim Bau der Gornegratbahn eingerichtet worden, befand sich einige hundert Meter vom damaligen Hotel Riffelalp entfernt. Der Weg von der Station zum Hotel führte durch den Burgervald. Da die Burgergemeinde dem Hotelplaner Alexander Seiler keine Bewilligung für eine Strasse durch ihren Wald geben wollte, reichte Seiler beim Bund ein Konzessionsgesuch für eine Trambahn ein. Dieses Begehren hatte Erfolg: Die Burgergemeinde musste Seiler den Boden für den Bau des Riffelalp-Trams verkaufen. **CK**

## Walliser «Observatoire» für Marktbeobachtung und Trends

Das Forschungszentrum der Schweizerischen Tourismus-Fachschule (STF) in Siders wird ein «Observatoire du Tourisme Valais» für Marktdaten und Trend-Beobachtung aufbauen. Die Teilnehmer am betreffenden Workshop der Walliser Tourismustage erhielten die Gelegenheit, die vom Forschungszentrum entwickelten Vorschläge zu verfeinern. Bis zum Ende des laufenden Jahres soll das Konzept fertig sein.

Die Nicht-Existenz einer aktuellen Statistik über die Parahotellerie ist einer der Gründe für den Handlungsbedarf in der Marktbeobachtung, so wurde am Workshop betont. Olivier Chevallaz, Direktor der Schweizerischen Tourismus-Fachschule, und Rolf Wilk, der Observatoire-Projektleiter am Forschungszentrum der STF, wiesen auf das französische Beispiel hin: mit einem «Observatoire National du Tourisme» sowie «Observatoires régionaux

et départementaux», wovon fast alle eine Internet-Plattform besitzen.

Die Walliser Marktbeobachtung, so betonen Chevallaz und Wilk, solle weniger retrospektiv und mehr zukunftsgerichtet sein als ähnliche Einrichtungen im Berner Oberland und Graubünden. Sie soll als Marketing-Hilfe in der laufenden Planung wie auch in der strategischen Orientierung der Betriebe und Destinationen wirksam werden. **KJV**

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

**Brand it.**

Werden Sie Mitglied!  
[www.bestwestern.ch/member](http://www.bestwestern.ch/member)

Join The Best  
**Best Western**

**gastroLex®**

GLOBAL-RECHTSSCHUTZ FÜR DAS GASTGEWERBE

CAP Rechtsschutz  
Poststrasse 30, 6301 Zug  
Telefon 041 728 84 84, Fax 041 728 84 81  
[www.cap.ch](http://www.cap.ch)

**FORUM.CH**

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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

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

FORUM AG • Kasimir-Pfyffer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7  
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70  
admin@forum.ch • [www.forum.ch](http://www.forum.ch)

**Cafitesse**

das Kaffeesystem

keine Maschinenkosten  
keine Reparatur- und Servicekosten (verbrauchabhängig)

Repa AG  
Talstrasse 29  
5703 Seon  
[www.repa.ch](http://www.repa.ch)

Tel: 062 775 07 07  
Fax 062 775 06 06  
info@repa.ch



MYSWITZERLAND.COM / 25 Prozent mehr Visitors

## 46 t virtuelles Papier

98 Gigabyte Daten hat Schweiz Tourismus im Monat Mai über seine elektronischen Kanäle verschickt. Auf Papier ausgedruckt hätten alleine die Textdaten (35 GB) 8,75 Millionen A4-Seiten gefüllt. Laut Thomas Winkler, Director Web Division, würde ein solcher Papierstapel rund 46 Tonnen wiegen.

Seit der Neulancierung des Portals im Februar hat die Zahl der Visitors um über 25 Prozent zugenommen. Im Mai besuch-

ten im Durchschnitt täglich 11 900 Visitors die Homepage. Im Schnitt verweilen sie 10 Minuten. Die Nase vorn hatten dabei die Amerikaner: 24 Prozent der Besucher stammen aus den USA. Deutschland steht mit 18 Prozent an zweiter Stelle, gefolgt von Grossbritannien und der Schweiz mit je 10 Prozent.

Zufrieden ist Winkler auch mit der Technologie: «Wir hatten in den letzten vier Monaten keinen Ausfall», stellt er fest. SST

ÖSTERREICH / Bekanntheits- und Imagestudie der Destinationen

## Bekannt, aber nicht begehrt

Wolfgangsee und Zillertal zählen zu den bekanntesten österreichischen Destinationen bei der deutschen und österreichischen Bevölkerung. Das ist das Ergebnis einer umfassenden Bekanntheits- und Image-Untersuchung, die im Rahmen der Professionalisierungsoffensive DMMA (Destinations Management Monitor Austria) erstellt worden ist.

Insgesamt erreichten die abgefragten Regionen in

Deutschland Bekanntheitsgrade von 15 bis 76 Prozent, in Österreich lagen die Werte zwischen 73 und 97 Prozent. In beiden Ländern ist der Wolfgangsee am bekanntesten. Ähnlich hohe Werte erreichten in Österreich die Destinationen Gastein, Zillertal sowie die Europasporthotels Zell am See/Kaprun.

Doch Bekanntheit geht nicht immer mit Beliebtheit oder Reiseabsichten einher.

«Wir haben auch die touristische Relevanz einbezogen. Dabei haben die bekannten Regionen im Vergleich zu neu investierten weniger toll abgeschnitten», erklärt Projektleiter Franz Schmidt. Traditionsreiche Tourismusorte dürfen sich demnach keineswegs auf ihrem Bekanntheitsgrad ausruhen. Schmidt: «Alte Märkte haben eher eine geringe Begehrlichkeit. Es geht dort darum, die Marke neu aufzuladen.» FF

Events managen

**Nachdiplomkurs.** Im Oktober startet der zweite Nachdiplomkurs «Sport- und Eventmanagement» der Academia Engiadina. Der Kurs bereitet die Teilnehmenden darauf vor, Events optimal zu organisieren. Partner wie Swiss Event Zürich und Migros Sportzentrum Greifensee unterstützen den Kurs mit Infrastruktur und Know-how. SST

Info-Events: Donnerstag, 21. Juni, 15.00 bis 16.00 Uhr, Tour de Suisse, Etappenankunft Baar (ZG) / Donnerstag, 26. Juni, 16.30 bis 18.00 Uhr, Vorbereitungswache Swiss Alpine Marathon, Davos (GR).

ST. GALLEN / Die Stadt als Tagungsort positionieren, dieses Ziel verfolgt die Tourismusorganisation St. Gallen-Bodensee.

Sind die Kapazitäten für die Bedürfnisse dieser Gäste bereits vorhanden? ANDREAS KNEUBÜHLER

# Die Gallusstadt will mehr Tagungsgäste

Tagungs- und Seminargäste, aber auch Besucherinnen und Besucher kultureller Veranstaltungen sind für eine gute Auslastung der Hotellerie der Stadt St. Gallen und Umgebung entscheidend. Die Tourismusorganisation St. Gallen-Bodensee und der Tourismusverband Ostschweiz setzen deshalb seit einiger Zeit verstärkt auf dieses Zielpublikum und haben spezielle Prospekte mit den Seminarhotels der Region herausgegeben.

«Die Veranstalter müssen aber vor allem direkt angesprochen werden», betont Tourismusdirektor Alberto Vonaesch. Wichtig seien deshalb die Kontakte zur Universität St. Gallen mit ihren zahlreichen Instituten. Ein potenzieller Partner ist auch die Olma. Dort hat kürzlich ein Wechsel in der Messeleitung stattgefunden. Gespräche über die Nutzung der Hallen für Kongresse würden nun neu lanciert, kündigt Vonaesch an.

### ZUSAMMENARBEIT UM DEN BODENSEE STÄRKEN

Mehr Gewicht soll die Zusammenarbeit rund um den Bodensee erhalten. «In Deutschland ist die Region vor allem als Feriendestination bekannt und nicht als Tagungsort», stellt Vonaesch fest. Das soll sich nun ändern. Events in den Grenzregionen können sich nämlich durchaus positiv auf die Auslastung der St. Galler Hotels auswirken, das zeigt eine Auswertung der letztjährigen Übernachtungszahlen: Als Grund für die um 15 Prozent gestiegenen Zahl der Gäste aus den USA, wurden neben dem günstigen Wechselkurs auch die Passionsspiele im bayrischen Oberammergau angegeben.

Im laufenden Jahr finden in der Gallusstadt 25 Kongresse statt. Dazu kommen Ereignisse wie die Pferdesporttage oder die Olma im Herbst. Weitere Grossanlässe sind bereits angekündigt: Zur Internationalen Föderalismus-Konferenz erwartet St. Gallen im August 2002 rund 500 Politikerinnen und Politiker aus aller Welt. Und 2003 werden in St. Gallen die Berufsweltmeisterschaften ausgetragen.

### TAGUNGEN FÜR 50 BIS 100 PERSONEN

Wie steht es mit den Kapazitäten? «Für Tagungen mit 50 bis 100 Leuten reicht das Angebot», weiss Alberto Vonaesch. Grössere Anlässe, wie der Krebskongress mit rund 2 300 Teilnehmern, der alle drei Jahre in St. Gallen abgehalten wird, sprengen allerdings den Rahmen. Man habe bis nach Zürich Hotelzimmer reservieren müssen. Für die vorwiegend amerikanischen Gäste war das aber offenbar kein Problem. Eine andere Schwierigkeit bietet die Föderalismus-Konferenz im nächsten Jahr. Aus Sicherheitsgründen müssten teilweise sämtliche Betten eines Hotels reserviert werden, schildert

Vonaesch. Mit den Hoteliers, die ihre Stammgäste nicht vertrauen wollen, laufen nun Gespräche.

### ZWEI GROSSPROJEKTE SIND ANGEKÜNDIGT

Die Situation könnte sich zumindest mittelfristig durch zwei Hotelprojekte verbessern, die in der Stadt St. Gallen bereits seit Jahren angekündigt sind. Dazu gehört ein Neubau zwischen Stadtzentrum und Olma auf dem Areal Adlerberg. Nachdem sich der Baubeginn schon mehrmals verschoben hatte, wird das Projekt nun von der St. Galler Casino-Bewerbung abhängig gemacht. Gibt es im Herbst einen positiven Bescheid, dürfte einer Realisierung nichts mehr im Weg stehen.

Einen Schritt weiter ist das zweite Vorhaben. Neben dem Hotel Einstein ist ein eigentliches Kongresszentrum mit einem Saal für rund 300 Personen sowie eine Parkgarage geplant. In einer Volksabstimmung im März 2001 wurde dem Projekt zugestimmt. Bauherr Max Kriemler hat angekündigt, das Vorhaben bis 2004 realisieren zu wollen.

## Hotelier-Verein steht vor Neugründung

Die Zusammenarbeit der St. Galler Hoteliers mit dem Tourismusverband St. Gallen-Bodensee verlief zuletzt nicht mehr reibungslos. Der Grund: Ende 2000 wurde die Sektion des Hotelier-Vereins Stadt St. Gallen aufgelöst. Die Tourismusorganisation befürchtete, dadurch die bisherigen Zuschüsse zu verlieren. Seither habe es mit den 23 Hoteliers Gespräche gege-

ben, erklärt Tourismusdirektor Alberto Vonaesch. Dabei seien die Abgaben an St. Gallen-Bodensee individuell festgelegt worden.

Inzwischen wollen sich die Hoteliers neu organisieren. Nähere Informationen dazu werde es aber erst im Herbst geben, wie «Walhall»-Direktor Urs Majer auf Anfrage der htr erklärte. AK

Foto: htr

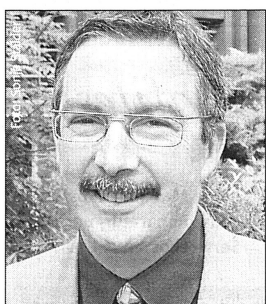


DAS ZENTRUM VON ST. GALLEN

Tagungs- und Seminargäste, aber auch Besucherinnen und Besucher kultureller Veranstaltungen sind für eine gute Auslastung der Hotellerie der Stadt St. Gallen und Umgebung entscheidend.

STANDORTMARKETING / Dieser Tage findet in Olten die erste Schweizerische Fachtagung zum Thema Stadt- und Regionalmarketing statt. Die htr hat mit dem Organisator Urs Blaser gesprochen, der auch das Standortmarketing in Olten leitet. INTERVIEW: SONJA STALDER

# Tourismus ist Teil des regionalen Netzwerks



Urs Blaser organisiert die erste Schweizerische Fachtagung zum Thema Stadt- und Regionalmarketing.

Urs Blaser, in Ihrer Ausschreibung für die Fachtagung zum Thema Stadt- und Regionalmarketing erwähnen Sie die Touristiker als Zielgruppe. Inwiefern kann der Tourismus vom Standortmarketing profitieren?

Der Tourismus profitiert als Teil der gesamten Wirtschaft von der Wertschöpfung, die dank der Attraktivität einer Region als Wirtschafts- und Lebensraum erzielt wird.

Sie selbst betreuen das Standortmarketing der Region Olten. Ein solches Projekt, bei dem verschiedene Partner zusammen arbeiten, braucht eine gemeinsame Zielsetzung. Wie definieren Sie diese?

Unser strategisches Ziel ist es, als

Region die Nummer eins zwischen den Ballungszentren Bern, Zürich und Basel zu werden.

Welche konkreten Funktionen ordnen Sie dabei dem Tourismus zu? Wichtig scheint mit zunächst die Feststellung, dass es in einer klassischen Tourismusregion für alle Beteiligten einfacher ist, die Aufgaben des Tourismus festzulegen. Generell übernimmt der Tourismus aber die Funktion eines «Schaufensters» für eine Region, er trägt zu ihrem Image bei.

Bei uns geht es darum, das Bestehende zu bündeln und besser zu kommunizieren. Die touristischen Stärken unserer Region liegen bei den Tagungen und Konferenzen, bei der Gastronomie sowie bei Sport und Freizeit.

Zudem gibt es eine Zusammenarbeit mit dem Stadtmarketing im Bereich Shopping.

Erfahrungen in anderen Städten zeigen, dass beim Standortmarketing die Gefahr des «Kompetenzgerangels» besteht, eben beispielsweise zwischen Stadtmarketing und Tourismus.

Das stimmt. Glücklicherweise haben wir unter den Beteiligten aber eine gute «Chemie» und wir können die einzelnen Themen sehr pragmatisch angehen. Wir von der Wirtschaftsförderung arbeiten gemeinsam mit allen Hauptpartnern Strategiepapiere aus, in denen die Ziele und Aufgaben klar aufgeteilt werden. Wichtig dabei ist, dass die Zusammenarbeit als Netzwerk, nicht hierarchisch funktioniert.

Eine solche Marketing-Allianz erfordert starke Partner. Welche Erwartungen setzen Sie in dieser Hinsicht in eine Tourismusorganisation?

Es gibt die Optik nach innen und die Optik nach aussen: Nach innen erwarte ich von einem starken Tourismuspartner, dass er in der Lage ist, gute Produkte zu kreieren. Er sollte über Gemeindegrenzen hinweg die besten Partner zu einem Thema zusammenbringen können.

Nach aussen erwarte ich, dass es dem Tourismus gelingt, diese Produkte auf geeigneten Plattformen zu vermarkten. Es ist wichtig, dass dies auch gegenüber der eigenen Bevölkerung geschieht. Damit soll das Bewusstsein für die «inneren Werte» gestärkt werden.



## Projekt Planalp auf Eis gelegt

**Brien Rothorn Bahn (BRB).** Das 4-Millionen-Projekt eines Ausbaus der Mittelstation Planalp wird auf Eis gelegt. Das hat die BRB-Generalversammlung entschieden. Grund für den vorläufigen Verzicht ist der erhebliche Widerstand, der dem Vorhaben unter anderem von der Anwohnerschaft entgegengebracht worden ist. Im letzten Jahr konnte die BRB einen Cashflow von 772 900 Franken und einen Gewinn von 174 800 Franken verbuchen. *SST/sda*

## Bergbahnen fusionieren

**Gondelbahn Grindelwald-Männlichen AG.** Die Sportbahnen Männlichen AG wird aufgelöst und in die Gondelbahn Grindelwald-Männlichen AG integriert. Die Aktionäre beider Unternehmen haben der Fusion zugestimmt. Der Aktiensplit soll in einem Verhältnis 1:5 vollzogen werden; die Namenaktien zu 500 Franken (bzw. Fr. 250.-) nominell werden in je fünf identische Namenaktien zu 100 Franken (bzw. Fr. 50.-) aufgeteilt. *SST*

## REISE-SITES / Bedeutung nimmt zu SBB am beliebtesten

Die Internetseiten mit Reiseangeboten gewinnen zunehmend an Bedeutung. In der Schweiz stieg die Zahl der Besucher von Januar bis April um 53 000 auf 701 000. Das zeigt eine Studie des Marktanalyse-Unternehmens MMXI Switzerland.

So wie in Deutschland, Frankreich, Schweden und Italien, führt auch in der Schweiz die Staatsbahn die Rangliste der beliebtesten Reise-Sites an. Fast die Hälfte der Schweizerin-

nen und Schweizer, die Reise-Sites benutzen, besuchen die Homepage der SBB. Zudem surfen sie gerne zu den Fluggesellschaften Swissair und Easyjet. Beliebte sind ferner die Sites der Tour-Operator Kuoni und Hotelplan. Im Durchschnitt verweilen die Besucher eine Viertelstunde auf einer Homepage.

Europaweit hat sich die Site «lastminute.com» als eine der beliebtesten erwiesen. *SST/sda*

## Rekordgewinn und Investitionen

**Jungfraubahn Holding AG.** Die Jungfraubahn Holding AG hat im vergangenen Geschäftsjahr einen Rekordgewinn von 17,9 Millionen Franken erzielt. Der Betriebsertrag überschritt mit 110,3 Millionen Franken erstmals die 100-Millionen-Grenze. Der Cashflow erhöhte sich um 7,4 Millionen auf 35,2 Millionen Franken. Für die Zukunft plant das Unternehmen Investitionen in der Höhe von rund 47 Millionen Franken. *SST/sda*

## Olympia-Dossier überarbeitet

**Bern 2010.** Die Olympiabewerbung «Bern 2010» wird am 30. Juni das überarbeitete Dossier einreichen. Die Unterlagen seien in Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachverbänden optimiert worden, erklärte der technische Direktor Lorenz Krebs gegenüber dem «Bund». Laut Krebs sind die Neubaupläne für das Berner Eisstadion Allmend bereits als Eishockey-Austragungsort in die Bewerbung integriert worden. *SST*

ALPEN RETOUR / Der SAC lanciert eine Mobilitätskampagne

## Bergsportler sollen häufiger öffentlichen Verkehr nutzen

«Ich plädiere nicht für den öffentlichen Verkehr, sondern für kreative und spannende Bergtouren.» Nicht die Moral, sondern das Vergnügen in den Vordergrund stellen – nach diesem Prinzip argumentierte Benedikt Weibel, Vorsitzender der Geschäftsleitung der SBB, an der Medienorientierung für die Mobilitätskampagne «Alpen retour» des Schweizer Alpen-Clubs (SAC). Eine interessante Tour führe nicht auf einen Berg hinauf und auf gleichem Weg wieder zurück, sondern von A nach B, führte er weiter aus und schloss: «Für die Anreise solcher Touren sind öffentliche Verkehrsmittel schlicht besser geeignet als Privatwagen.» – Weibel weiss, wovon er spricht: Er ist ausgebildeter Bergführer und passionierter Berggänger.

### ZIEL: 10 PROZENT DER KILOMETER UMLAGERN

Mit der Kampagne «Alpen retour» will der SAC bei seinen Mitgliedern genau dieses lutorientierte Umdenken fördern. Der Verband, der seine Aufgabe neben der Ausbildung und der Bergbetreuung unter anderem auch im Schutz der Bergwelt sieht, hat festgestellt, dass ein Bergsteiger für die Anreise 30- bis 35-mal mehr Energie verbraucht, als für eine Übernachtung in einer SAC-Hütte notwendig ist. Aus diesem Grund hat sich der SAC zum Ziel gesetzt, in den nächsten drei Jahren zehn Prozent der Kilometer, die von den Mitgliedern per Auto gefahren

werden, durch den öffentlichen Verkehr zu ersetzen. 56 Sektionen (50%) haben sich bereit erklärt, sich an der Kampagne zu beteiligen.

### MATERIELLE ANREIZE SCHAFFEN

Wie will der SAC dieses Ziel erreichen? – Studien zeigen, dass Menschen am ehesten bereit sind, ihr Verhalten zu ändern, wenn damit ein persönlicher Nutzen verbunden ist. Vor diesem Hintergrund hat der SAC in Zusammenarbeit mit den SBB das «SAC Rail+Sleep Alpenticket» geschaffen: SAC-Mitglieder mit einem Halbtax-Abonnement erhalten für 62 Franken eine Hin- und Rückfahrt sowie eine Übernachtung in einer SAC-Hütte. Laut Weibel ist dieses Projekt für die SBB zugleich ein Markttest, um abzuklären, wie sich solche Anreize auswirken. Je nach Ergebnis sei eine spätere Ausdehnung auf weitere Kundensegmente denkbar. Der SAC will aber auch den Service für seine Mitglieder erhöhen. Erstes Produkt dieser Bestrebungen ist der «Alpen-Fahrplan». Diese Broschüre enthält Informationen von der Anreise über die Verleihung bis zu den Einkaufs- und Übernachtungsmöglichkeiten.

Das Projekt Alpen retour wird neben den SBB unter anderem vom Verband öffentlicher Verkehr, von Postauto Schweiz, vom Verkehrsclub Schweiz sowie von fünf Bundesämtern unterstützt. *SST*

## KURZ UND BÜNDIG

**Der Schweizer Tourismus-Verband nimmt zur Änderung der Lex Koller Stellung.** Das sich im Vernehmlassungsverfahren befindende Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland hat den STV bewogen, sich hinter die Vorschläge der Rechtskommission des Nationalrates zu stellen. Der STV zeigt sich u.a. einverstanden, dass Wiederverkäufe von Ferienwohnungen zwischen Ausländern nicht mehr an das kantonale Kontingent angerechnet werden sollen. *MG*

**Gründung einer Tourismusförderungsgruppe im Tessin.** Mit der «Fondazione Casino di Locarno per il turismo» wurde eine Organisation ins Leben gerufen, die fortan den Tourismus im Raum Locarno und hier insbesondere Initiativen von touristischem Interesse finanziell unterstützen soll. Das Grundkapital beträgt 100 000 Franken. *MG*

**Zweismimen will von der Marke «Gstaad» profitieren.** Zweismimen Tourismus hat dem Kooperationsvertrag mit Gstaad Saanenland Tourismus zugestimmt. Der Vertrag sieht eine Zusammenarbeit im Bereich Marketing und Verkauf vor und ist vorerst auf drei Jahre beschränkt. Unter dem Dach der Marke «Gstaad» hofft Zweismimen unter anderem auf eine

bessere Auslastung und eine höhere Wertschöpfung. *SST*

**www.seelandjura.ch.** Die Bieler Start-up-Firma Aquaverde hat ein touristisches Internetportal für die Drei-Seen-Region geschaffen. Unter dem Motto «entdecken, erleben, geniessen» finden sich Informationen zu Museen, Sehenswürdigkeiten und Restaurants sowie Wander- und Velotourenvorschläge. Die Firma hofft, die Daten an Dritte weiterverkaufen zu können. Im Bereich Wandern hat sich bereits eine Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus ergeben. *SST*

**Die Swissair Group restrukturisiert ihre Leasing-Gesellschaft Flightlease.** Flightlease wird sich künftig auf das Management von Flugzeugen konzentrieren, die für die Swissair Group gebraucht werden. Auf das Geschäft mit Drittkunden soll hingegen verzichtet werden. Die Massnahme steht in Zusammenhang zur Konzernstrategie, sich auf das Kerngeschäft zu konzentrieren. *SST*

**Die Zukunft der Air Alps ist gesichert.** Die Gläubiger stimmen einem Ausgleichsangebot der Air Alps von rund sechs Millionen Schweizer Franken zu und ebnet damit den Weg zum Fortbestand der Alpenfluglinie. *MG*

VELOLAND SCHWEIZ / Die Radwanderer des nationalen Routennetzes gaben 138 Millionen Franken für touristische Leistungen aus. *SONJA STALDER*

# Velofahren tut gut – auch dem Tourismus

Das Radwandern boomt und trägt damit zur touristischen Wertschöpfung bei. Das zeigt eine Marktanalyse, die seit Eröffnung des «Velolandes Schweiz» im Jahr 1998 nun bereits zum dritten Mal durchgeführt worden ist (siehe Kasten). Herausgeberin der Studie ist die Stiftung «Veloland Schweiz».

### AUSGABEN VON 138 MILLIONEN FRANKEN

Die Velotouristen, die im Jahr 2000 auf den neun nationalen Routen unterwegs waren, haben insgesamt rund 138 Millionen Franken ausgegeben. Die Mehrtagesreisenden trugen dazu 57 Millionen Franken (rund 40%) bei; sie gaben im Durchschnitt pro Tag

150 Franken aus. Die Tagesausflügler trugen 81 Millionen Franken (rund 60%) bei; pro Tag konsumierten sie Leistungen im Wert von knapp 30 Franken.

Dabei haben die Radwanderer für die Verpflegung am tiefsten in die Tasche gegriffen: Rund 60 Prozent der Ausgaben (80 Mio. Fr.) entfallen auf die Kategorie «Essen und Trinken». Für Transport und Übernachtungen haben die Velofahrer je 24 Millionen Franken ausgegeben.

### 338 000 LOGIERNÄCHTE VON RADWANDERERN

Insgesamt konnten dank den Radwanderern auf den nationalen Routen rund 338 000 Logiernächte verbucht

werden. Velofahrer mögen's komfortabel: Gut zwei Drittel der Logiernächte (233 000) gehen auf Übernachtungen in Hotels zurück, nur gerade 12 Prozent (41 000) übernachteten auf einem Campingplatz. Gesamthaft wurden im Jahr 2000 in den rund 850 «velofreundlichen» Partnerbetrieben an den nationalen Routen knapp 340 000 Übernachtungen durch Veloreisende erzielt.

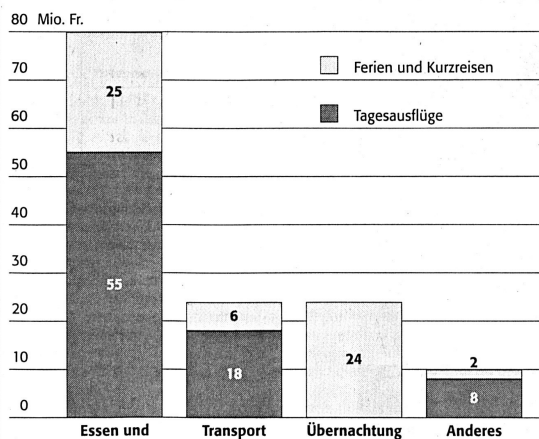
In Bezug auf die Zahl der gesamtschweizerischen Logiernächte (ca. 60 Millionen) ist somit einer von 200 Gästen ein Fahrradtourist der nationalen Routen.

### 48 PROZENT AUSLÄNDISCHE TOURISTEN

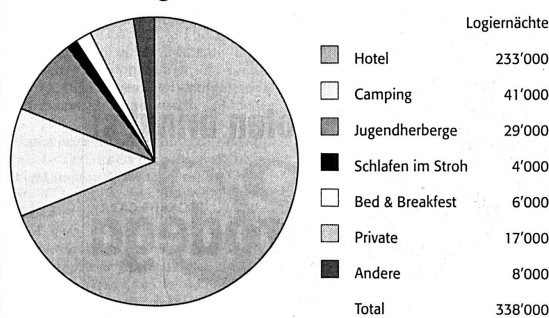
Bei den übernachtenden Veloreisenden ist der Anteil der Schweizer und der Ausländer mit je 48 Prozent gleich gross. Die meisten ausländischen Touristen stammen aus Deutschland (42%), der Rest verteilt sich auf verschiedene Nationen. Nur bei den Tagesausflüglern dominieren die Schweizer klar mit 92 Prozent. Immerhin 5 Prozent der Tagesgäste – hauptsächlich im Raum Bodensee – sind aber Ausländer.

Insgesamt wurden im Jahr 2000 über 125 000 Ferien- und Kurzreisen sowie 3,3 Millionen Tagesausflüge unternommen. Dabei haben die Velofahrer über 150 Millionen Kilometer zurückgelegt – das entspricht einer Reise von der Erde bis zur Sonne. Würde die gleiche Strecke mit dem Auto gefahren, müssten dafür sechs Millionen Liter Benzin aufgewendet werden.

## Jährliche Ausgaben der Velotouristen



## Jährliche Logiernächte der Velotouristen



Quelle: Stiftung «Veloland Schweiz»

## Der methodische Hintergrund

Die im Haupttext und in den Grafiken aufgeführten Zahlen beruhen auf Hochrechnungen, die sich nur auf das nationale Routennetz beziehen. Sie geben somit keine Auskunft über den gesamten Velotourismus in der Schweiz.

In das Modell der Hochrechnung sind Daten aus einer Zählung und Befragung eingeflossen: An vier Stichproben und an 16 Standorten wurden insgesamt 16 398 Velofahrende gezählt, 31 Prozent wurden in einem Kurzinterview befragt, davon füllten 40 Prozent zusätzlich einen Fragebogen aus.

Obwohl die Analyse nun bereits zum dritten Mal durchgeführt worden ist, wäre ein direkter Vergleich mit den Zahlen der vorhergehenden Jahre nicht zulässig. Die Autoren begründen dies unter anderem mit dem unterschiedlichen Wetter je nach Standort und Stichtag. Laut Studie bewegen sich die Zahlen aber in einer ähnlichen Grössenordnung wie in den Jahren 1998/99. *SST*

**HOTELPREISE** / In den meisten europäischen Städten sind die Hotels spürbar teurer geworden. Das zeigt die neuste Ausgabe des American Express European Corporate Travel Index vom ersten Quartal 2001. CHRISTINE KÜNZLER

# Hotelpreise werden sich stabilisieren

Das Übernachten in europäischen Städten wird zunehmend teurer: In den Billighotels stiegen die Preise im Jahresvergleich um insgesamt 10,1 Prozent, in Mittelklasse-Häusern um 7,9 Prozent und in der oberen Kategorie um 6,4 Prozent. Deutschland, das bis jetzt von der Preiserhöhung verschont geblieben war, zieht nun ebenfalls nach. Besonders in der unteren (+5,7%) und in der oberen (+6,7%) Kategorie wurde das Übernachten in den ersten drei Monaten des Jahres spürbar teurer. Zu diesem Ergebnis kommt die neuste Ausgabe des American Express European Corporate Travel Index, der vierteljährlich die Entwicklung der europäischen Hotelpreise untersucht. Als Grund für den Preisanstieg in Deutschland macht Loraine O'Keefe, Manager Hotel Relations Group Europe von American Express, «Nachholeffekte» aus. «Wir erwarten im kommenden Jahr ein ausgeglicheneres Preisniveau

in den grossen Städten Europas – bislang hatte sich Deutschland von den Preissteigerungen teilweise abgekoppelt», erklärt sie.

In den meisten der 17 untersuchten Länder verlangsamt sich jedoch die Preissteigerung im ersten Quartal dieses Jahres. Im Quartalsvergleich ergibt sich folgendes Bild: Billighotels +2,8 Prozent, Mittelklassehotels +4,2 Prozent und obere Kategorie +4,7 Prozent. «Die Hotelpreise in Europa steigen weiter an – wenn auch langsam. Insgesamt deutet das auf eine stabile Entwicklung bei den Hotelpreisen hin», fasst O'Keefe zusammen.

Das anhaltende Wachstum im Bereich der Billighotels sei auf die Zunahme der Freizeitreisenden zurückzuführen. Zudem hätten einige dieser Low-Budget-Häuser ihren Service und die Ausstattung verbessert und würden dadurch ein breiteres Publikum ansprechen. «Insbesondere auch Geschäftsreisende entdecken dieses

## Trends für die wichtigsten Länder Europas

Land	Billighotels*		Mittelklasse*		Luxusklasse*	
	Vorquartal	Vorjahr	Vorquartal	Vorjahr	Vorquartal	Vorjahr
Belgien	7,2%	12,4%	3,8%	4,6%	-0,6%	-0,6%
Dänemark	1,5%	3,9%	13,2%	19,2%	3,1%	3,1%
Deutschland	5,7%	11,9%	1,6%	3,0%	6,7%	8,9%
Finnland	0,0%	4,0%	9,7%	14,5%	1,4%	1,4%
Frankreich	3,8%	12,4%	2,9%	9,2%	5,8%	12,2%
Griechenland	-1,3%	-4,2%	-1,3%	4,8%	9,8%	-0,2%
Grossbritannien	-1,7%	3,7%	5,5%	9,8%	2,7%	5,5%
Irland	3,3%	11,4%	8,4%	10,6%	5,9%	7,3%
Italien	3,2%	18,3%	6,5%	11,3%	5,8%	7,6%
Luxemburg	0,0%	0,0%	-1,2%	9,7%	4,1%	4,1%
Niederlande	-2,7%	27,1%	12,4%	23,6%	4,6%	13,1%
Norwegen	3,2%	3,2%	4,5%	2,7%	-2,6%	-4,7%
Österreich	-0,2%	6,4%	-0,7%	5,1%	7,8%	10,2%
Portugal	3,2%	18,3%	2,0%	6,0%	6,3%	6,3%
Schweden	1,0%	6,1%	-5,3%	-1,6%	9,8%	11,2%
Schweiz	8,7%	9,8%	-1,4%	3,1%	5,3%	8,9%
Spanien	4,7%	12,0%	11,2%	14,5%	2,5%	-4,1%

\* Billighotels: Die zweitniedrigsten 20% aller Preise  
Mittelklasse: Mittlere 50% aller Preise  
Luxusklasse: Oberste 30% aller Preise

Quelle: American Express

## Trends und Preise in Schweizer Städten

Stadt	Kategorie	1. Quartal 2001	Vorquartal	Vorjahr
Genf	Billighotels	84 Euro	11,4%	13,8%
	Mittelklasse	117 Euro	-2,8%	2,4%
	Luxusklasse	263 Euro	4,7%	11,0%
Zürich	Billighotels	75 Euro	5,6%	5,3%
	Mittelklasse	111 Euro	0,3%	3,9%
	Luxusklasse	200 Euro	6,0%	6,5%

Segment mehr und mehr. Wir gehen deshalb davon aus, dass einige Hotelgruppen auch ihr paneuropäisches Angebot verbessern werden», sagt O'Keefe.

### DIE PREISE IM JAHRESVERGLEICH

Am deutlichsten steigen die Preise – im Jahresvergleich – in den Nieder-

landen: 27,1 Prozent im unteren Preissegment, 23,6 Prozent im mittleren. Im Segment der Billighotellerie legen die Hotelpreise in Deutschland 11,9 Prozent, in Italien 18,3 Prozent und in Frankreich 12,4 Prozent zu.

In den oberen Preisklassen führen wieder die Niederlande (+13,1%), gefolgt von Frankreich (+12,2%) und Schweden (+11,2%). Die Schweizer Low-Budget-Hotels haben sich im letzten Jahr um 9,8 Prozent verteuert.

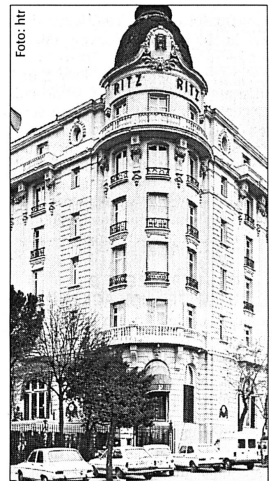
Bei den Mittelklassehotels steht Dänemark an erster Stelle (+19,2%). In Spanien und Finnland stiegen die Preise in dieser Kategorie jeweils um 14,5%, in Italien um 11,3 Prozent. Im Jahresvergleich sind die Tarifsteigerungen am stärksten auf das erste Quartal zurückzuführen.

### DIE PREISE IM QUARTALSVERGLEICH

Übernachtungen in Hotels des unteren Preisbereiches kosteten im letzten Quartal in der Schweiz 8,7 Prozent mehr als im Vorletzten. In Belgien waren es 7,2 Prozent, in Spanien 4,7 Prozent. In den Mittelklassehotels sind die Preise noch stärker angestiegen: In Dänemark 13,2 Prozent, in den Niederlanden 12,4 Prozent, in Spanien 11,2 Prozent. In der Schweiz sind sie jedoch günstiger geworden (-1,4%). Für First-Class-Hotels bezahlt der Gast in Schweden und Griechenland je 9,8 Prozent mehr als im Vorquartal. In Österreich sind es 7,8 Prozent, in der Schweiz 5,3 Prozent.

### EUROPÄISCHE STÄDTE IM VERGLEICH

Der Preisanstieg im Jahresvergleich war in den wichtigen europäischen Städten allgemein hoch. Ausnahmen bilden Rom und Stockholm, deren Preise im Quartalsvergleich um gut 10 Prozent gesunken sind. Am stärksten gestiegen sind die Preise in Amsterdam: 27,1 Prozent in den Billighotels, 23,6 Prozent in den Mittelklassehäusern (Jahresvergleich). In Frank-



Französische Luxus-Hotels wie das «Ritz» in Paris sind gegenüber dem Vorjahr um 12,2% teurer geworden.

furt steigen die Preise im unteren Segment im letzten Jahr um 12,7 Prozent, im oberen Preisbereich um 21,3 Prozent. In Madrid stiegen die Preise in allen Kategorien: 21,3 Prozent in der unteren, 11,3 Prozent in der mittleren, 12 Prozent in der oberen. In Paris sind die Mittelklassehotels um 14,5 Prozent teurer geworden. In London sind mittlere Häuser um 12,6 Prozent, First-Class um 8,2 Prozent teurer geworden. London sei weiterhin ein attraktives Ziel für Geschäfts- und Freizeitreisende. «Allerdings gibt es erste Anzeichen dafür, dass sich die Maul- und Klauen-seuche auf die Buchung von Konferenzen und Events in grossen Hotels auswirkt», so O'Keefe.

3200 Hotels in 119 Städten werden befragt und im European Corporate Travel Index berücksichtigt.

## Übernahmen wirken sich aus

Letztes Jahr wurden einige europäische Hotelketten übernommen oder bildeten Allianzen: Die Hilton Group hat Scandic erworben, Bass kaufte Posthouse, McDonald's übernahm Granada Heritage und Raffles kauften Swissôtel. Diese Konsolidierung werde sich für Geschäftsreisende positiv auswirken, sagt Loraine O'Keefe, «denn die Hotelketten tendieren dazu, ihr weltweites Angebot auszubauen». Dadurch verbessere sich die Ausgangslage der Geschäftsreisenden für Verhandlungen mit Hotelketten, so die Fachfrau.

## Preisentwicklung Hotels weltweit

In den USA sind die Hotels im unteren Preisbereich im Jahresvergleich nur 1,2 Prozent teurer geworden. Diejenigen der Mittelklasse hingegen haben sich um 10,2 Prozent verteuert. Im Luxussegment verzeichnen die USA einen Anstieg von 5,7 Prozent, Westeuropa von 6,4 Prozent. Obwohl sich der allgemeine Konjunkturschwund in den USA vorerst noch nicht auf die europäischen Geschäftsreisenden im ersten Quartal 2001 ausgewirkt hat, dürften die Folgen im zweiten und dritten Quartal spürbar werden, sagt Loraine O'Keefe.

Anzeige

**65.-** 25 kg

**6.90** kg

**3.95** 1l

**2.95** kg

**1.15** 33 cl

**15.50** 4l

Aktionen gültig vom 25.6. bis 30.6.2001  
Alle Angebote exklusive MwSt

Holen bringt's!

**prodega** CASH+CARRY

Moosseedorf • Heimberg • Kriens • Pratteln •  
Dübendorf • Neuendorf • Rotkreuz • Chur •  
Reinach • Biel • Givisiez • Rapperswil • Rüschlikon •  
Crissier • Dietikon • St-Blaise

## JUGENDHERBERGEN / Delegiertenversammlung

## Logiernächterückgang

Die Zahl der Logiernächte in den Schweizer Jugendherbergen ist letztes Jahr um 3,1 Prozent auf 814 075 zurückgegangen. Die Abnahme wird auf die Schliessung der Jugendherbergen in Davos, Wildhaus, Brunson und Yverdon zurückgeführt. Neben den Schliessungen dürfen gemäss einer Medienmitteilung auch die extremen Schneeverhältnisse im Winter 1999/2000, die starken Regenfälle in den Sommermonaten

sowie die schlechten Witterungsverhältnisse während der Herbstferien Gründe für den Rückgang sein.

Die Bedürfnisse der Zielgruppen Jugendliche, Schulen und Familien hätten sich in den letzten Jahren verändert. Deshalb müssten Organisation und auch die einzelnen Häuser diesen geänderten Bedürfnissen angepasst werden, stellte JH-Präsident Stephan Kurmann fest. *sda/MG*

## Museums-Ausbaupläne

**Riehen.** Die Fondation Beyeler plant ein Museumsrestaurant und ein kleines Hotel. Die Cafeteria soll durch ein Restaurant mit bis zu 210 Plätzen ergänzt werden. Gemäss Gemeinde werden mehrere Alternativen für ein flexibel nutzbares Museumsrestaurant geprüft. Für ein kleineres Hotel in Museumsnähe hat die Fondation laut einem Sprecher das Areal hinter der Tramschleife im Dorf im Auge, wo heute Baracken stehen. *sda/MG*

## Erstes «Etap» im Nordwesten

**Pratteln.** Im Gewerbegebiet Grüssen in Pratteln, das sich in den letzten Jahren zum regionalen Möbel-Mekka entwickelt hat, soll gemäss «BaZ» ein Hotel der Accor-Marke Etap errichtet und nächstes Jahr eröffnet werden. Das Ein-Stern-Haus mit seinen 188 Betten in 94 Zimmern wird aus vorgefertigten Elementen zusammengesetzt. Als potenzielle Gäste werden durchreisende Autotouristen und Messebesucher in Basel ins Auge gefasst. *KJV*

## GSTAAD / Richter, Anwälte und Architekten vor Ort

## Alpina-Streit: Ortstermin

Das fünfköpfige Richterergremium des bernischen Verwaltungsgerichts hat sich zu einem Augenschein auf der Alpina-matte in Gstaad getroffen. Seit der umstrittenen Sprengung des alten Hotels Alpina im Jahre 1996 wehren sich «Helvetia Nostra», der Berner Heimatschutz sowie die angrenzende St-Louis SA gegen den geplanten Bau eines neuen Fünf-Sterne-Hotels. Das 97 Meter lange Hotelprojekt mit 29 Meter ho-

hen Ecktürmen soll Elemente des alten Hotels aufnehmen. In einer Parkanlage sind ihm drei grosse Residenz-Chalets vorgeplant. Die Verteidiger des Projekts begegnen allen gestalterischen Einwänden mit der Behauptung, das Projekt sei vom Wald eingesäumt und daher schwer einsehbar. Mit einem Urteil sei frühestens im Herbst zu rechnen, sagte Verwaltungsrichter Ludwig am Ende der Verhandlung. *KJV*

## KURZ UND BÜNDIG

**Neuer Golfplatz in St. Moritz.** Das Hotel Kulm verfügt ab diesem Sommer über einen Executive-Golfplatz mit 9 Löchern sowie Putting Greens und einer Driving Range im Olympia-Stadion. Die Anlage und die neue Golfakademie stehen Gästen und Einheimischen zur Verfügung. *MG*

**Moritz Suter, Crossair-Verwaltungsratspräsident, hat sein Airport-Hotelprojekt an eine Investorengruppe verkauft.** Das in der Nähe des EuroAirports Basel-Mulhouse liegende Projekt hatte für Unruhe unter Basels Hoteliers gesorgt. Suter hatte nämlich keinen Hehl daraus gemacht, dass er mit der Qualität der Basler Hotels während grosser Messen nicht zufrieden sei. Nun ist er als VR-Präsident der Airport Hotel AG nach Erhalt der Baubewilligung zurückgetreten. *Cash/MG*

**Stellungnahme des Schweizer Tourismusverband zur Änderung der Lex Koller.** Das sich im Vernehmlassungsverfahren befindende Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland hat den Schweizer-Tourismusverband bewogen, sich hinter die Vorschläge der Rechtskommission des Nationalrates zu stellen. Der STV zeigt sich u.a. einverstanden, dass Wiederverkäufe von Ferienwohnungen, oder Wohneinheiten im Stockwerkeigentum, zwischen Ausländern nicht mehr an das kantonale Kontingent angerechnet werden sollen. *MG*

**Gründung einer Tourismusförderungsgruppe im Tessin.** Mit der «Fondazione Casinò di Locarno per il turismo» wurde eine Organisation ins Leben gerufen, die fortan den Tourismus im Raum Locarno und hier insbesondere Initiativen von touristischem Interesse finanziell unterstützen soll. Das Grundkapital beträgt 100 000 Franken. *MG*

**Cendant kauft Galileo.** Die US-Cendant Corporation, zu der grosse Hotelketten wie Days Inn, Ramada und Howard Johnson sowie die Mietwagenfirma Avis und die Immobilienmaklerfirma Century 21 gehören, kauft die Reisebuchungsfirma Galileo International. Der Kaufpreis beträgt 2,9 Mrd. Dollar. *CK/sda*

**Churer Hotel Marsoel als Gastatelier.** «Continental» heisst das Projekt, das das Gast- und Kulturhaus Marsoel in Chur anbietet. Das integrierte Hotel mit 12 Zimmern ermöglicht jeweils einem Gast aus der Dritten Welt einen mehrtägigen kostenlosen Aufenthalt in Chur. Gesponsert ist dieses Projekt unter anderem vom Kanton Graubünden und von der Stadt Chur. Der erste Gast, David Angelo Lobale, ein Songwriter aus Khartoum, war im Februar eingetroffen. Dieser Proberauf sei positiv ausgefallen, sagt das Ehepaar Brigitte und Mathias Bolzer-Brunold, das das Hotel führt. So wollen denn Bolzers den Kulturaustausch weiterführen. Jährlich sollen ein bis zwei Länder definiert werden, aus denen Bewerbungen eingeholt werden. Eine Jury, bestehend aus Persönlichkeiten des schweizerischen Kulturlebens, soll dann die Bewerbungen begutachten und auswerten. *CK*

**ARMIN BÜTZBERGER / Der Direktor des Hotels Europa in St. Moritz hat zusammen mit wichtigen Partnern der Region eine Gästekarte kreiert. INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

## «Im Moment sind wir die einzigen, die so etwas haben»

**Neu für den Sommer 2001 haben Sie die Goldcard kreiert (siehe Kasten). Mit wie vielen Partnern haben Sie verhandelt?**

Den Stein haben wir vor vier Jahren ins Rollen gebracht. Wir haben mit einem Partner begonnen, mit den Oberengadiner Bergbahnen. Vor drei Jahren kam der öffentliche Verkehr dazu (damals war es nur die PTT), vor zwei Jahren haben wir die RhB und letztes Jahr den Engadin-Bus integriert. Heute haben wir vier starke Partner sowie 60 Geschäfte in St. Moritz, die unseren Gästen ebenfalls Vergünstigungen gewähren.

**Welcher Partner war der härteste Brocken, wer war am schwierigsten zu überzeugen?**

Der härteste Brocken war die RhB, daran habe ich drei Jahre gearbeitet.

### «Pro Logiernacht bezahle ich den Bergbahnen fünf Franken.»

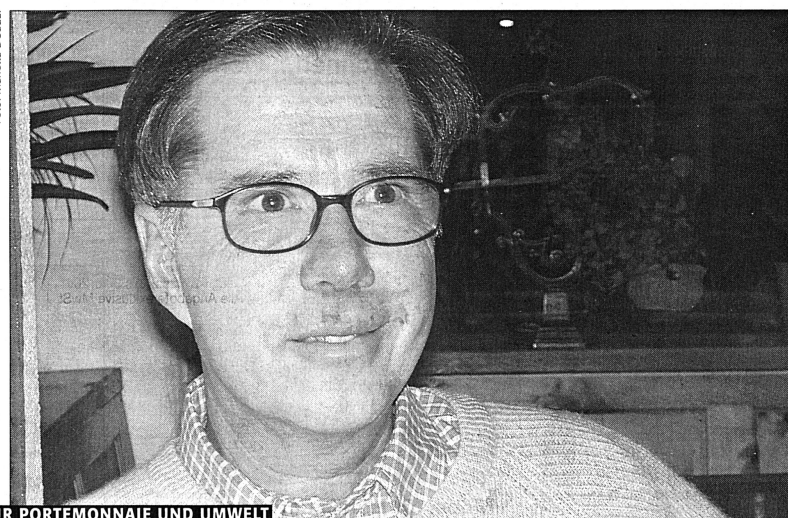
**Warum?**

Die RhB hat meiner Meinung nach immer noch einen sehr schwerfälligen Verwaltungsapparat. Ich habe ein sehr gutes Verhältnis zum Bahnhofsvorstand, dem Werner Lang. Wenn es auf ihn angekommen wäre, hätte es sofort geklappt, aber er hat immer wieder die verschiedenen Stellen – Chur, Bern usw. – abtasten müssen. Doch heute muss ich sagen: es hat geklappt und ich bin überglücklich. Ich behaupte, dass das «Europa» mit dieser Goldcard eine Pionierleistung erbracht hat und dass wir im Moment die einzigen sind, die so etwas haben.

### Die «Goldcard»

Die «Europa-Goldcard» ermöglicht freie Fahrt auf sämtlichen Bergbahnen im Oberengadin sowie auf den öffentlichen Verkehrsmitteln der Region: Mit dem Engadin-Bus von Cinooschel über Pontresina bis nach Maloja, auf der Postautostrecke von Maloja bis ins Bergell und mit der RhB von St. Moritz bis Spinas, Alp Grüm und S-chanf. Zudem gewähren rund 60 Geschäfte der Region beim Vorweisen der Karte spezielle Vergünstigungen für die «Europa»-Gäste: Von der Autovermietung (bis 20 Prozent) zu diversen Boutiquen (bis 10 Prozent) über die Pédicure (10 Prozent) bis zur Weinhandlung (5 Prozent). Die «Europa-Goldcard» wird – ohne Aufpreis – all jenen Gästen abgegeben, die zwei oder mehr Nächte im Hotel verbringen. *MD*

Foto: Marietta Dedual



### FÜR PORTEMONNAIE UND UMWELT

Mit der «Goldcard» will Armin Bützberger seinen Gästen nicht nur Vergünstigungen anbieten, sondern sie auch motivieren, ihre Ferien umweltbewusst zu verbringen.

**Was kosten diese Partnerschaften?**

Ich bezahle für den ganzen Sommer dem öffentlichen Verkehr und der Bahn zusammen rund 50 000 Franken.

**Und den Bergbahnen?**

Das wird nach der Logiernächtestatistik abgerechnet. Pro Logiernacht für einen privaten Gast bezahle ich den Bergbahnen fünf Franken.

### «Die meisten Geschäftsleute kenne ich persönlich.»

**Wenn Sie einen Bus mit 70 japanischen Gästen haben, die heute abend ankommen und morgen abfahren: Bezahlen Sie auch?**

Nein. Da habe ich eine spezielle Abmachung treffen können. Die fünf Franken kommen erst ab zwei Übernachtungen zum Tragen.

**Wer überprüft die Abrechnungen?**

Die Agob (Arbeitsgemeinschaft der Oberengadiner Bergbahnen) anhand der Statistik.

**Die Arrangements mit den rund 60 Geschäften – haben Sie diese persönlich getroffen?**

Die meisten Geschäftsleute kenne ich persönlich. Viele sind auch Lieferanten des Hotels Europa. Wir haben sie angeschrieben und haben ihnen das System vorgestellt. Sie waren mehrheitlich einverstanden und von der Idee begeistert.

**Sie haben jetzt auch ein Lowa-Testcenter\* mit 80 Paar Wanderschuhen im Haus. Sind Sie jetzt auch noch Schuhverkäufer?**

Nein, das dürften wir gar nicht. Wir haben im Oberengadin 26 Schuhverkäufer; wir geben den Gästen eine Liste mit den Adressen, wo sie die Schuhe kaufen können. Von der Firma Lowa habe ich gehört, dass das Oberengadin die Region sei, in der am meisten Wanderschuhe verkauft werden. Das Testcenter ist ein Novum, das

gut zu uns passt, denn der Renner bei uns im Sommer sind die Wanderer.

**Bekommen Sie eigentlich Provision?**

Sämtliche Provisionen, die wir erhalten, geben wir den Gästen und den Mitarbeitern weiter. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bekommen den gleichen Einkaufsvergünstigungsspass wie unsere Gäste. Für den Service, den wir der Firma Lowa bieten, bekommen unsere Mitarbeiter einen Rabatt von 25 Prozent auf die Schuhe.

\* Ähnliche Testcenter wie jetzt in St. Moritz werden neu auch in folgenden drei Hotels angeboten: «Bernerhof» in Gstaad, «Hotel Post» in Samnau, «Walliserhof» in Saas Fee.

### Zahlen und Fakten

Das Hotel Europa ist eine Stockwerkeigentümergeinschaft, bestehend aus 1000 Tausendstel. Das «Europa» hat 145 Eigentümer auf 152 Einheiten. Der Hotelbetrieb mit seinen 200 Betten vertritt 640 Tausendstel, der Rest sind herkömmliche Stockwerkeigentümer, die – gegen Bezahlung – den Service beanspruchen können. Sie helfen auch mit, die Infrastruktur zu bezahlen.

Das Hotel Europa ist durchschnittlich 250 bis 270 Tagen geöffnet; im letzten Geschäftsjahr (1. Mai 2000 bis 30. April 2001), hat das «Europa» rund

40 000 Logiernächte verzeichnet. Die Bettenauslastung betrug im Sommer 95, im Winter 100 Prozent. Zum Service des Hauses gehört unter anderem auch, dass der Gast nicht mehr an die Kasse der Station muss, sondern seine Tageskarte oder den Skipass direkt an der Réception beziehen kann. Armin Bützberger: «Wir können die Karten direkt ausdrucken.»

Im Wellnessbereich werden Dampfbad, Sauna, Sanarium, Schwallduschen, Solarium, Whirlpool, Wintergarten, Physiotherapie, Massage usw. angeboten. *MD*



**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 Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretär/in 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:



Michèle Galmarini  
Weinbergstrasse 37  
CH-8006 Zürich  
Tel. +41-1-261 00 66  
Fax +41-1-261 50 05

www.barfachschole-kaltenbach.com

SA 135389/262595

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**

Grundlagen zum Erfolg

www.hotelschule-loetscher.ch



**GASTRO SUISSE**  
GASTRO-UNTERNEHMERAUSSILDUNG

**DIPL. RESTAURATEUR /  
RESTAURATRICE HFP**

Das Unternehmenseminar für Hotellerie und Restauration

Ihr Gewinn:

- 34 Tage berufsbegleitend mit Know-how auf höchstem Niveau
- modernste Unterrichtsmethoden
- erfahrenes Dozententeam
- wertvoller Erfahrungsaustausch
- eidg. anerkannter Abschluss

Inhalte:

Unternehmensführung, Food & Beverage,  
Finanzmanagement, Ökonomie & Recht

Dauer:

28./29. Januar bis 11. September 2002 in Seminarblöcken von 2 Tagen

Prüfungstermine:

14./15./16. Oktober 2002 (schriftlich)  
28./29./30. Oktober 2002 (mündlich)

Seminarorte:

in Zürich (GastroSuisse) und Bern (GastroBern)

Ihre Investition:

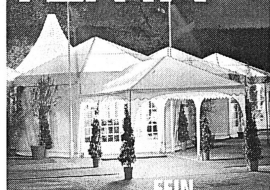
Fr. 5 600.- (exkl. Prüfungsgebühr) für Mitglieder GastroSuisse/SHV  
Fr. 280.- für externen Seminarblock

Reservieren Sie heute noch Ihren Platz und verlangen Sie die Detailinformationen bei:

GastroSuisse Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 01 377 52 06, Telefax 01 372 14 92

E-Mail: thomasfahri@gastrouisse.ch, Internet: http://www.gastrouisse.ch

140867/46183

**ANZEIGEN****TENTA**

MIT TENTA SIND SIE DRAUSSEN

Ein Zelt ist ein Zelt. Bis die Wahl auf Tenta fällt. Denn unsere stilvollen Zeltkonstruktionen in unzähligen Varianten, sorgen bei jeder Witterung für eine gediegene Atmosphäre. Tenta-Zelte, für gehobene Ansprüche in grossen und kleinen Momenten.



TENTA AG 3415 Hasle-Rüegsau  
Telefon 034 460 66 66 Fax 034 460 65 50 www.tenta.ch

Willkommen in der Deko-Welt.



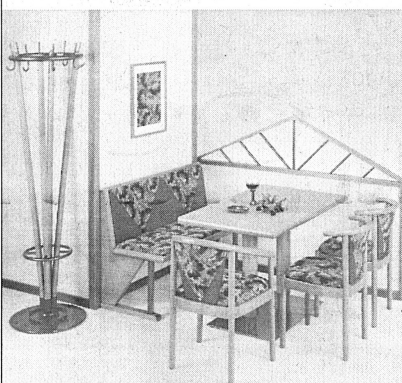
Verwandeln Sie  
Ihre Veranda  
in einen  
römischen Tempel.

So einfach verwandeln Sie  
Ihre Räumlichkeiten: Zum  
Beispiel mit Palmen, römi-  
schen Säulen, einer Venus und  
vielen mehr. Alle Produkte  
wetter- und stossfest.

Verkauf - Vermietung -  
Beratung. Rufen Sie an  
oder kommen Sie vorbei.

**URMAX**  
Die Nr. 1 in Sachen Deko!

5722 Gränichen/Suhr, Oberdorfstrasse 18, Tel. 062 842 90 66  
8001 Zürich, Zähringerplatz 15, Tel. 01 252 55 33  
www.urmax.ch

**Leben... Wohnen... wohlfühlen****Möbel für Hotels und Restaurants**

offiz. Werksvertretung Schweiz:  
**Pro Büro AG, 4153 Reinach**  
Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17

**SPANN**  
BÜREN

137351/386450

**Verbeulte Weinkühler?**

Wir reparieren, polieren, versilbern...

**SILBAG AG** Grossmatte-Ost 24,  
6014 Littau, Tel. 041 259 43 43, Fax  
041 259 43 44, E-Mail: silbag@tic.ch

139750/408973

**Schöner Werbeschränk**

Der ideale Spiegelschränk mit 6 elektro-  
nisch beleuchteten, integrierten und  
praktischen Werbevitrinen z. B. in Ihrer  
Hotelempfangshalle oder Reception.  
Masse: ca. 90 x 35 x 190 cm

Neu! Statt CHF 6580.- nur CHF 3000.-  
(ohne Transportkosten)

Tel. 041 971 05 63, Fax 041 971 05 64

140701/415360

**Zu verkaufen**

günstige, neuwertige vollautomatische

**Cafina Typ c5-1 W**

**Kaffeemaschine**  
mit Brita-Quellwasserzubereitung,  
Farbe blau für zwei Kaffeesorten,  
Teewasser portioniert.  
B: 450 mm; L: 600 mm; H: 680 mm  
sowie eine neuwertige

**Bodenreinigungsmaschine**

**Typ Cleanfix Feg-Saugomat**  
mit 2 Nass-Traktionsbatterien.  
Batterieadegerät.  
Auskunft, Unterlagen, Besichtigung  
jederzeit möglich.  
Nat. 079 606 89 92

140774/415385

**BAZAR****Wegen Nichtgebrauchs zu verkaufen:**

Salatbuffet Europa 2055, Aussemasse 100 x 260 cm neuwertig, 2 Monate gebraucht	Neupreis Fr. 7300.- Verkaufspreis Fr. 4500.-
Kaffeemaschine Cafina C 60 gebraucht während 3 Jahren, ca. 100 000 Kaffee	Neupreis Fr. 15000.- Verkaufspreis Fr. 2900.-
Tumbler Schultheiss T 175 gebraucht während 5 Jahren	Neupreis Fr. 5000.- Verkaufspreis Fr. 1000.-
Bügelmaschine Schultheiss MS30/140 gebraucht während 3 Jahren	Neupreis Fr. 8000.- Verkaufspreis Fr. 2000.-
Kontaktgrill beidseitig (heisse Sandwiches etc.) neuwertig	Neupreis Fr. 800.- Verkaufspreis Fr. 400.-
Eisemaschine Promex, 2 x 12 Liter gebraucht 3 Saisons	Neupreis Fr. 700.- Verkaufspreis Fr. 300.-
Elektronische Stempeluhr Eutourne Magnet 50 MA gebraucht während 4 Jahren	Neupreis Fr. 5000.- Verkaufspreis Fr. 1000.-
Abrechnungsgarant Kreditkarten Card-X gebraucht während 4 Jahren	Neupreis Fr. 3500.- Verkaufspreis Fr. 1000.-

Spezialpreis für alle Posten: Fr. 10 000.- anstelle Fr. 13 100.-  
Kontakt unter Tel. 079 687 37 17 (deutsch oder français) Herr Lanzrein.

140761/413503

**TOTAL-LIQUIDATION**

Nachdem das Hotel Admiral in Basel geschlossen wurde,  
führen wir im Auftrag des Eigentümers einen Restpos-  
tenverkauf diverser Mobiliargegenstände, Maschinen und  
Apparate sowie Innenausbauten, Bad- und Dusch-Ein-  
richtungen, Beleuchtungen etc. durch.

Dieser Verkauf findet am

**Dienstag und Mittwoch, 26. und 27. Juni 2001**  
jeweils ab 9.30 Uhr

im Hotel Admiral, Messeplatz, 4021 Basel, statt. Sämtli-  
ches Inventar wird gegen Barzahlung und bei sofortiger  
Wegnahme zu sehr günstigen Preisen angeboten. Ein Be-  
such lohnt sich.

Die Beauftragte: Gastroconsult AG, Zürich. Telefon an  
den Liquidationstagen: 079 661 32 87.

140832/240117

**LIEGENSCHAFTEN****SENT**

(wegen Todesfalls in der Familie)  
zu verpachten/ evtl. zu verkaufen

**HOTEL REZIA**

bekannt aus dem neuen Heidi-Film

18 Heimege Zimmer  
Diverse Restaurationsräumlichkeiten  
Neue Küche  
Gartenrestaurant  
Wirtswohnung

Sehr gut unterhaltene Liegenschaft  
mit grosser Stammkundschaft

Faire Bedingungen!  
Sehr gute Existenz

Beratung, Verpachtung, Verkauf durch:  
René Stierli, Bau-/Immobilientreuhand  
7214 Grösch, 081 325 17 01

www.rsbit.com

Im Auftrag eines Klienten suchen wir  
einen Käufer für ein hervorragend ge-  
legenes

**5-Stern-Hotel Resort  
in Mauritius**

Anfragen und Anforderung von detail-  
lierten Unterlagen unter Chiffre 140803  
an hotel + tourismus revue, Postfach,  
3001 Bern.

140803/415389

In der Stadt Luzern

**Bar**

Langfristiger Mietvertrag, zwingende In-  
ventarübernahme, gute Lage, komplett  
eingesetzt.

Interessenten melden sich mit den übli-  
chen Unterlagen unter H 025-282336  
an Publicitas AG, Postfach 4070, 6002  
Luzern.

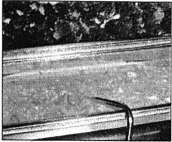
P 140660/382708

**Über Internet und  
nette Gäste.**

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

htr



**CHILLER** / Wird vorproduziert, sind Schnellkühler ein Muss. Die Haltbarkeit der Produkte wird damit besser. SEITE 15



**BBQ-EM** / An der sechsten Europameisterschaft der Barbecue-Künstler in Spiez kreuzten 27 Mannschaften die Grillgabeln. SEITE 17

**Gastronomie  
& Technik**

**hotel+tourismus revue**

«KASSENSTURZ» / Sauberkeitstest in Schweizer Hotelzimmern

## Zehn von zwölf Hotels beanstandet

In Schweizer Hotels, vom Ein-Sterne bis zum Vier-Sterne-Betrieb, verbergen sich oftmals Schmutz, und es vermehren sich die Bakterien. Das zumindest behauptete der «Kassensturz» (TV SF DRS) in der Sendung vom vergangenen Dienstag. Gemäss Bericht «vergessen» Zimmermädchen offenbar zuweilen, WC-Brillen und Bidets zu reinigen.

Auf den Matratzen von Hotelbetten fanden Spezialisten Urin, Fusspilz in Badewannen, Fäkalbakterien an Duschvorhängen.

### DUSCHVORHÄNGE SIND PROBLEMATISCH

Besonders schlecht weg in Sachen Duschvorhang kam das Luzerner «Palace»: Proben ergaben erhöhte Keimzahlen. «Palace»-Direktor Andrea Jörger zweifelt den Test allerdings an. Dieser sei ohne neutrale Fachperson durchgeführt worden; ausserdem wisse man nicht, wie lange die Proben bis zum Labor unterwegs waren, heisst es in einer an das Schweizer Fernsehen DRS adressierte Stellungnahme Jörgers. Die Hygiene habe im Luzerner «Palace» höchste Priorität; das Personal werde entsprechend geschult.

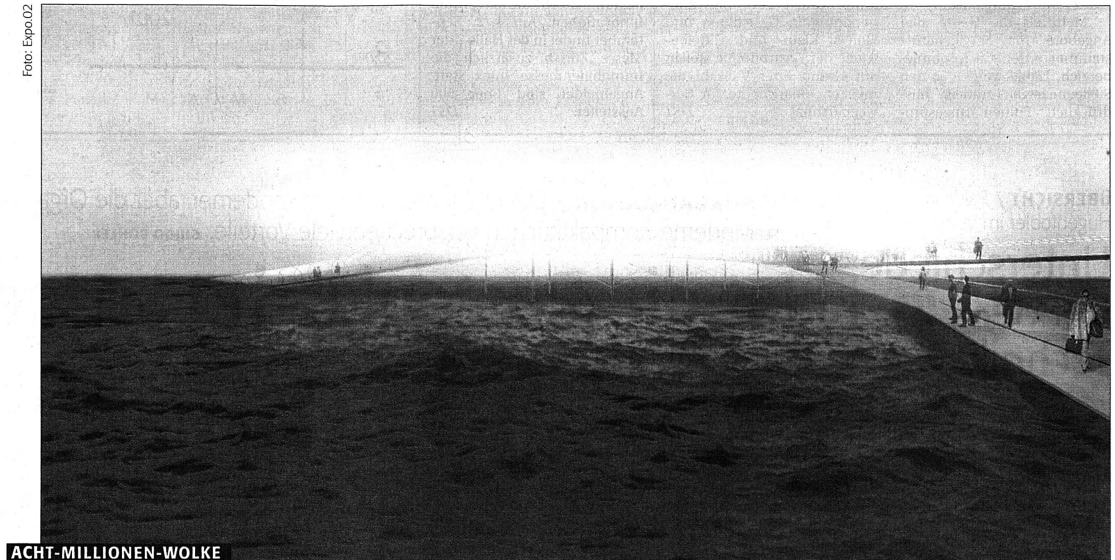
Insgesamt zehn von zwölf getesteten Hotels schnitten laut Kassensturz-Redaktionsleiter Hansjörg Utz punkto Hygiene schlecht ab.

Hier die Arbeitsweise der Tester: Ein erster mietete ein Zimmer und präparierte Wände, Klossetbrillen und Waschbecken im Bad mit leicht wasserlöslicher, leicht abwischbarer Farbe, die nur unter Ultraviolett-Licht sichtbar wird. Ein zweiter Tester verlangte am nächsten Tag dasselbe Zimmer und prüfte unter Ultraviolett, ob gereinigt wurde. Anschliessend wurden mit einem Abkatschtest Bakterienproben genommen, die im Kantonslabor Genf untersucht wurden.

Mit einem kleinen gelben Punkt wurde die Bettwäsche markiert. Prompt wurde ein Zürcher Touristenhotel überführt. Am kommenden Tag wurde dem neuen Gast dasselbe Laken «serviert». In mehreren Hotels im Tessin wurden die Zahngläser nicht ordentlich gereinigt. In Ein-Sterne- und Drei-Sterne-Häusern in Genf und Montreux bestanden die Schüsseln und Brillen des WCs den UV-Test nicht. CM

Ausführliche Informationen: «saldo» (Printmagazin) Nr. 12 vom 20. Juni 2001.

Foto: Expo 02



### ACHT-MILLIONEN-WOLKE

Manches ist, wie im nächsten Jahr die «Angel Bar» über der Wolke in Yverdon, noch in diffuse Nebel gehüllt. Sinnbild für den Stand der Dinge an der Expo?

**EXPO-GASTRONOMIE** / An riskanten Standorten der Landesschau springen internationale Gastronomieunternehmen ein: unter anderem mit Kaffee-Konzepten, Hawaii- und Cuba-Bars. CHRISTIAN MEYER

## Die Ausländer sollen's richten

Hohe Mieten, Wetterrisiken, zu viele Unsicherheiten bezüglich Besucherzahlen: Man kann nicht gerade behaupten, dass sich Schweizer Gastronomieunternehmen darum gerissen haben, an der von Nebengeräuschen begleiteten Expo Verpflegungsbetriebe zu führen. Lediglich Migros und Coop fühlten sich von allem Anfang an geradezu moralisch verpflichtet, an der Expo zu wirteln (s. Kasten), im Falle Migros gar, ohne um die Bedingungen zu feilschen.

Jetzt, zehn Monate vor Beginn der Landesschau, nach langwierigen und zähen Verhandlungen mit diversen Interessenten, gibt sich Bernhard Marti zuversichtlich.

Marti, oberster Verantwortlicher für Gastronomie an der Expo.02, hat die Verträge für die grösseren Gastronomiebetriebe der Arteplages Neuenburg, Biel und Yverdon nach eigenen Angaben nahezu unter Dach und Fach. «Die meisten Verträge sind verschickt, ich rechne damit, dass bis Anfang August ein grosser Teil der Geschäfte abgeschlossen ist», sagt Marti.

### AMERIKANER UND PORTUGIESEN

Allerdings muss sich Marti mit einem Kunstgriff aus der Affäre ziehen. Mit dem Caterer Arie Bos aus Honolulu

lu (Hawaii) und einem Lissaboner Unternehmen müssen an Standorten, wo es den Schweizern offensichtlich zu wenig attraktiv ist, internationale erfahrene Firmen her. So setzt beispielsweise der portugiesische Caterer voraussichtlich Betriebe mit Mittelmeerspezialitäten sowie Karibik- und Südamerika-Konzepte ein, darunter auch Barkonzepte. Derartige Restaurants und Bars bereicherten bereits die Szene an Weltausstellungen wie Hannover und Lissabon. Diese Firmen können auf bereits gebrauchte Inneneinrichtungen, Buffets, Küchen und Dekorationen zurückgreifen; hohe Investitionen, die besonders kleine und mittlere Schweizer Unternehmen scheuen.

Arie Bos will Hawaii- und Cuba-Bars sowie Kaffeebars auf allen Arteplages ausser Murten einsetzen.

### LAST-MINUTE-PREISE FÜR INTERNATIONALE?

Wie steht es mit den Mietbedingungen? Haben die Ausländer ihre eigenen Vorstellungen durchgesetzt? Marti beteuert: «Alle Unternehmen haben unsere Konditionen akzeptiert.»

Wie Marti bestätigt, ist in Murten noch nahezu alles offen. Nach dem Streit zwischen dem Stararchitekten Jean Nouvel und dem Murtener Hote-

lier Gilbert Montani ist – abgesehen vom Fischrestaurant, wie auf allen Arteplages von Berufsfischern betrieben – ein Gross- sowie ein Familienrestaurant mit Free-Flow, wahlweise auch mit Bedienung, zu vermieten.

Die Kontrahenten Jean Nouvel und Gilbert Montani hatten sich heftig um das Murtener Konzept (Grügere Chao-

ticum) gestritten; eine Einigung ist gemäss Marti nicht erzielt worden. Montani wollte gegen eine Million Franken in seine Projekte stecken und hat sich monatelang intensiv um die Planung gekümmert. Jetzt hat sich Montani zurückgezogen; Planungskosten in beträchtlicher Höhe müssen abgeschrieben werden.

## Expo 02: Die Gastro-Projekte

• **Arteplage Neuenburg**, ca. 10 Betriebe  
1 Grossrestaurant Migros, 900 m<sup>2</sup>  
1 Grossrestaurant Coop, 1000 m<sup>2</sup>  
1 traditionelles Restaurant, bedient, 120-150 Plätze aussen/innen, voraussichtlich mit südamerikanischen Spezialitäten  
1 Hamburger-Outlet (offen)  
1 Take-away Tessiner Produkte (Risotto usw.)  
Mehrere Arie-Bos-Betriebe (Bars, Cafés)  
Weitere Takes und Bars

1 Take-away Tessiner Produkte (Risotto usw.)  
Mehrere Arie-Bos-Betriebe (Bars, Cafés)  
Diverse Takes und Bars

• **Arteplage Yverdon**, 6 Betriebe  
Diverse «Slow-Food»-Restaurants, bedient/SB;  
1 Restaurant mit traditionellen Eintöpfen, bedient/SB  
1 Restaurant mit Regionalspezialitäten, kalte Buffets  
1 Paillasse-Snack (Bäckerei Pouilly, Genf)  
Angel Bar (Wolke)  
Mehrere Arie-Bos-Betriebe (Bars, Cafés)  
Diverse Takes und Bars

• **Arteplage Murten**, 3 Betriebe  
1 Grossrestaurant (offen)  
1 Familienrestaurant (offen)  
1 Fisch-Stand der Berufsfischer (auf allen Arteplages vertreten)

CM

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

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



**Beratung SHV**

Ihr Partner  
für Organisations- und Küchenplanung

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

## Hotel-Manager

CH-Software-Lösung für  
MS-Windows 9x/Me/NT und 2000

Weitere Informationen finden Sie  
unter [www.amadeus-informatik.ch](http://www.amadeus-informatik.ch)  
oder bestellen sie unverbindlich eine  
kostenlose Testversion

Amadeus Informatik AG  
Gewerbstrasse 9  
6330 Cham  
Tel 041 / 741 40 41  
Fax 041 / 741 00 77



**amadeus informatik ag**

**DR. SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE

"Ich hab' ein Rezept für appetitliche Sauberkeit!"

Oberfeldstrasse 26 · 8302 Kloten  
Tel. 01/804 44 77 · Fax 01/804 44 78  
[www.dr.schnell.ch](http://www.dr.schnell.ch) · [dr.schnell@dplnet.ch](mailto:dr.schnell@dplnet.ch)

**Henkel-ECOLAB**  
The Service Company

Ihr Spezialist für Objekt-, Hospital-, Textil-, Food- und Küchenhygiene.

Votre spécialiste en hygiène des objets et des surfaces, hospitalière, des textiles, des alimentaires et des cuisines.

**Henkel-Ecolab AG**  
4132 Mülhausen Kriegerkollstrasse 91 T. 061 / 466 94 66



## SERVICEBERUFE / Stellenangebote im Mittelland 5 Prozent mehr Jobs

Seit Beginn dieses Jahres stieg die Zahl der Jobofferten für Serviceberufe im Mittelland um 5 Prozent an. Ihr Anteil erreicht damit knapp zehn Prozent aller Stellenangebote der Region, wie dem Adecco Job Index zu entnehmen ist.

Mehr als die Hälfte aller Angebote für Serviceberufe stammt aus dem Gastronomiebereich. Dabei werden in den Stellenanzeigen zumeist ausdrücklich Frauen angespro-

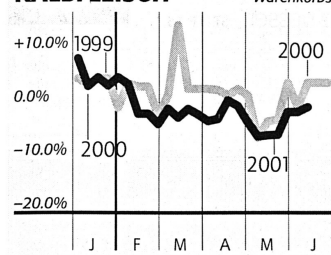
chen. Anders bei den Jobofferten für Köche. Sie sind zur Hälfte an männliche Bewerber gerichtet, die übrigen an Mann wie Frau gleichermassen. Fast drei Viertel der Angebote für Küchenmeister und Küchenhilfen gelten der Speisenzubereitung in Gaststätten und Hotels. Klein- und Mittelbetriebe der Gastronomie stellen auf Grund ihrer Vielzahl die meisten Jobangebote für Servicepersonal. **DST**

## Bauen und Renovieren

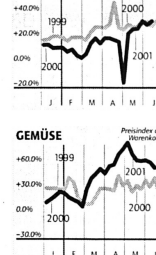
**Fachmesse für Altbau-Modernisierung.** Bauen und Renovieren erleben nach mageren Jahren wieder einen eigentlichen Boom. In diesem Umfeld präsentiert die Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung vom 30. August bis 3. September 2001 die aktuellsten Innovationen. Am 1./2. September findet in der Halle 7 der Messe Zürich zusätzlich die Immobilienmesse Imex statt. Angemeldet sind über 500 Aussteller. **DST**

**PRODINDEX 18. 6. BIS 23. 6. 2001** Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

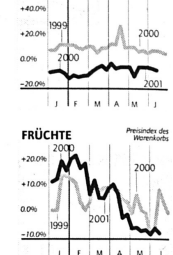
### KALBFLEISCH



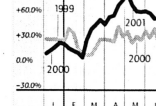
### SCHWEINEFLEISCH



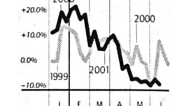
### RINDFLEISCH



### GEMÜSE



### FRÜCHTE



**ÜBERSICHT /** Palux und Hugentobler im Vergleich

## Unterschiede bei der Technik

Die Kompaktküche ist die Basis der Konzepte von Palux wie auch von Hugentobler. Man kann sie am besten mit einem Cockpit vergleichen: Der Koch kann alle Apparate fast an Ort bedienen. «Kompakt» ist die Bauweise, welche die Küche auf wenig Raum komprimiert. Die Effizienz einer solchen Küche hängt aber von der Systemkonzeption ab: Beide Firmen propagieren das Entkoppeln von Produktion und Fertigung mittels Cook + Chill, um die Arbeitsspitzen zu brechen und die Produktion dank Grossmengen zu rationalisieren.

Die Unterschiede liegen bei der Technik: Hugentobler überdeckt die modularen Unterbauten mit einer fugenlosen Deckplatte, Palux hingegen baut «nahtlos dichte Verbindungen». Ein weiterer Unterschied: Palux empfiehlt Cook + Chill, was eine Vorproduktion von zwei bis drei Tagen erlaubt. Hugentobler bietet als Ergänzung zu Cook + Chill «GreenVac» an: das Aufbewahren der Speisen in vakuumierbaren GN-Schalen. Damit sind laut Produktmanager Daniel Haldimann Haltbarkeiten bis zu einer Woche möglich – man kann demzufolge im Wochenrhythmus produzieren. «GreenVac» wird zwar auch von Keller Hotelmaschinen AG angeboten, welche die Palux-Generalvertretung in der Schweiz besitzt. Hugentobler kombiniert das Vakuum-Schalen-Prinzip jedoch mit einem Schnellkühler, der durch eisige Luft von -35°C statt wie üblich -20°C die Speisen «anschockt».

### JE HOMOGENER DESTO RATIONELLER

Beide Konzepte können mit selbst produzierten oder auch mit zugekauften Convenienceprodukten umgesetzt werden. Haldimann empfiehlt Inhouse-Convenience, weil sie «qualitativ individuell gestaltet werden kann». Palux vergleicht Wirtschaftlichkeit mit Angebotsbreite und zeigt auf, dass homogene Angebote rentabler sind – worauf ja der Erfolg der Systemgastronomie beruht.

Kürzlich hat Palux ein «Küchenbuch» herausgegeben, welches die Küchentypen und Organisationsformen erklärt sowie Checklisten enthält, um die Planung zu erleichtern. Da unser «Pauli» dieses Thema nur rudimentär abhandelt, kann die Lektüre jedem Küchenchef empfohlen werden. Auch die multifunktionalen Palux-Apparate sind darin beschrieben.

Interessant sind die Erläuterungen zu den Küchentypen: Die Postenküche ist «aufwändig in Koordination und Kommunikation». Die Kompaktküche, bei Palux «Koch-Center» genannt, wird ebenso objektiv bewertet wie die so genannte «Zeilenküche», welche auf engstem Raum eine Produktionszone und eine Fertigungszone aufweist und sich daher besonders für «à la minute» eignet. Das Buch ist für 53 Franken zu beziehen bei Keller Hotelmaschinen AG, Telefon 01 802 30 40. **GB**

**KÜCHENORGANISATION /** Die Küchentechnik wird moderner, aber die Organisation muss damit Schritt halten. Moderne Kompaktküchen versprechen viele Vorteile. **GUIDO BÖHLER**

## Hat die Postenküche ausgedient?

Fliessbandarbeit mag rationell sein, aber es gibt bessere Organisationsformen, welche sowohl Effizienz wie auch Motivation fördern: Seit einiger Zeit propagieren die Management-Theoretiker das Prinzip der «Prozessorientierung». Wie sieht dies in der Praxis aus? Das Berner Restaurant Egghölzli hat damit Erfahrungen gesammelt. Küchen-Teamleiter Hansueli Küng erklärt, wie seine Kompaktküche funktioniert: «Jeder unserer zehn Köche muss ein Alleskönner sein. Die Küchenapparate werden von allen gemeinsam benutzt.

Vorteile dabei: Man kann die Arbeitszeiten staffeln, die Arbeit ist vielseitig, und die Küche gewinnt an Leistungsfähigkeit».

### TRAUM FÜR JUNGE KÖCHE

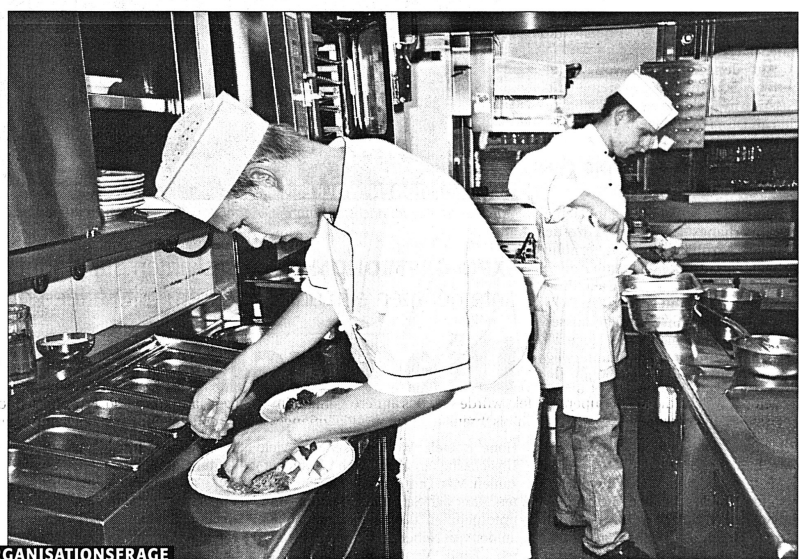
Die «Egghölzli»-Küche ist eine Kombination aus kompakter Bauweise, flexibler Organisation und konsequenter Vorproduktion. Sie dient der Fertigung von Convenience, welche von der Produktionsküche nebenan hergestellt wird. Dies erlaubt das Staffeln der Arbeitszeiten, so dass ein Drittel der Köche abends frei hat. Kompakt heisst die Küche, weil alle Geräte in Reichweite stehen. Darin kann sogar ein Koch allein gleichzeitig aufbereiten wie à la carte produzieren. Die Kompaktküche kann auch mit zwei Köchen bemannt werden – entweder nach Posten aufgeteilt oder parallel arbeitend. Ein Hilfskoch ist für die kalte Küche zuständig und besitzt einen separaten Arbeitsplatz.

«Die Vielseitigkeit und die ungeteilte Verantwortung gefällt den Köchen», so Küng. «Für die Jungen ist es ein Traum, die Älteren hingegen hatten Mühe mit der Umstellung. Schulung war daher ein Muss.»

### POSTENKÜCHE – EIN LUXUS

Solche Schulungen bietet die Hugentobler AG an, welche die «Com-

Foto: Guido Böhler



### ORGANISATIONSFRAGE

Die Kompaktküche funktioniert auch mit nur ein oder zwei Köchen: Alles ist in kurzer Reichweite.

pact-Küche» propagiert und den Betrieb Egghölzli damit eingerichtet hat. Die Idee des baulichen Konzeptes ist zwar nicht neu – in den USA sind «Wandküchen ohne Mittelherd» normal. Auch der deutsche Küchenbaukonzern Palux AG bietet sie an. Neu ist hingegen die Kombination mit frischer verlängelter Inhouse-Convenience. Vorgegartes wird nicht nur schockgekühlt, sondern auch unter Vakuum aufbewahrt – ein Konzept von Hugentobler –, «Freeze'n'go» genannt. Damit sind Speisen laut Hugentobler über eine Woche lagerbar. Was sagen neutrale Küchenberater dazu? Andreas Junker, Leiter Betriebsplanung des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, lobt das Konzept als «konsequent perfektionierte Systemküche». Der Experte

hält dagegen «die Postenküche für einen eher alten Zopf und eine Luxuslösung». Im Erstklass- und Luxushotel mit einer Kochbrigade werde die Postenküche nach wie vor ihre Berechtigung haben.

### RATIONELL DANK SYSTEMKÖCHEN

Küchen-Bauweise und Organisationsform sind zwei verschiedene Dinge. Denn: Es gibt Mittelherd-Küchen mit und ohne Posten sowie organisatorische Mischformen. «Aber eine Rationalisierung erreicht man eher mit Systemköchen als mit organisatorischer Verbesserung», meint Junker. Palux bestätigt dies und ergänzt: «Am besten steigert man die Effizienz

durch Systemköchen und Einsatz von multifunktionalen Geräten, welche auf weniger Raum dieselben Funktionen bieten». Um wie viel kann man so die Küchenrendite steigern? Daniel Haldimann, Produktmanager der Hugentobler AG, spricht von «vier bis zehn Prozent, was auf Erfahrungen der Kunden basiert». Damit ein Konzept funktioniert, müssen auch die menschlichen Faktoren stimmen. «Bei uns fehlt die Erfahrung mit Wandküchen», weiss Junker. Ergo: Schulung tut not. Auch das Betriebsklima hat Einfluss: Motivation und Hilfsbereitschaft sind bei jedem Küchentyp Voraussetzung für die Effizienz. Auch in einer Postenküche kann einer dem anderen helfen – dies ist eine Frage des Willens.

## Vergleich der Küchenorganisationen

	Postenküche	Kompaktküche
<b>Organisation</b>	Getrennte Funktionen, Arbeitsteilung und fixe Arbeitszeiten.	Jeder macht alles, flexibel im Personaleinsatz, Arbeitszeiten gestaffelt.
<b>Bauform, Geräte, Personal</b>	Produktion und Fertigung am gleichen Ort. Herd in der Mitte. Pro Posten ein Koch.	Produktion und Fertigung räumlich getrennt. Fertigungszone U-förmig mit kurzen Wegen. Herd an der Wand. Apparate: im Doppel aber kleiner. Schnellkühler ist ein Muss.
<b>Vorteile/Nachteile</b>	Nur effizient, wenn alle Posten besetzt sind. Kann dank Spezialisierung sehr professionell sein, aber auch monotoner.	Effizient auch mit nur einem Koch. Mehr Arbeitsplatzqualität. Gestaffelte Arbeitszeiten. Höhere Investitionen in Apparate.
<b>Ideale Anwendung</b>	Gourmetrestaurant, Grossküchen.	Kleine bis mittlere Küchen – bis ca. zehn Mitarbeiter. <b>GB</b>

## Begriffe von Küchenkonzepten

Systemköchen heisst Vorproduzieren. Bekannt sind folgende Varianten:

- **Cook + Chill:** Kochen, Schnellkühlen, Regenerieren.
- **Cook + Freeze:** Kochen, Frosten, Dauerlagern, Auftauen, Regenerieren.
- **Freeze'n'go** (Bezeichnung der Hugentobler AG): Cook + Chill mit Ultraschnell-Kühlung bei -35°C und GreenVac kombiniert
- **GreenVac** (Markenname der Hugentobler AG): gekühlte Convenience in GN-Schalen unter Vakuum aufbewahrt.
- **Cook + Hold:** Kochen und Warmhalten bis zum Service. Das Warmhaltegerät «Hold-o-mat» der Hugentobler AG eignet sich auch zum Fleischgaren.

Gängige Küchenbautypen:

- **Wandküche:** Alle Apparate inkl. Herd sind an Wänden installiert. Ein Mittelblock existiert nicht. Üblich in den USA.
- **Deutsche Form:** Auf einem Mittelblock stehen die Apparate Rücken an Rücken. Vor allem für Grossküchen geeignet. Details: Camatech AG, Telefon 052 346 24 27.
- **Schweizer Form:** Mittelherd. Posten ohne räumliche Trennung.
- **Französische Form:** wie Schweizer, jedoch mit räumlicher Trennung.
- **Frontküche:** Kochen direkt gegenüber dem Gast. Ist keine eigenständige Organisationsform, benötigt aber kein Servicepersonal.
- **Sichtküche:** offen zum Gästeraum, aber kein direktes Showkochen. **GB**

## Spirituosen und Softdrinks teuer

Feldschlösschen. Die Feldschlösschen-Getränkegruppe gibt bei ihren Handelsprodukten die von den Herstellern erhobenen Preisanpassungen für Spirituosen und vereinzelte Softdrinks per 1. Juli an ihre Kunden weiter. Die Preise für Biere, Mineralwasser und Softdrinks der Gruppe bleiben hingegen unverändert. Zu Beginn dieses Jahres hatte das Unternehmen die Preise um durchschnittlich 1,9 Prozent angehoben. **DST**

GENTECHNIK / Ständerat gegen Teilmoratorium

## Zurück an Kommission

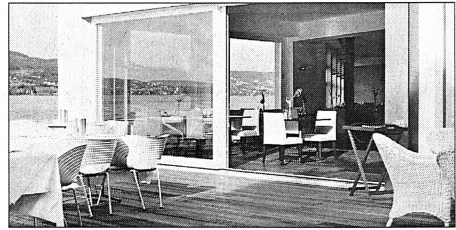
Das Bundesgesetz über die Gentechnik im Ausserhumanbereich (GTG) konnte vom Ständerat noch nicht unter Dach gebracht werden. Der Rat wies die offenbar noch nicht ausgereifte Haftpflichtregelung an die Kommission zurück. Eine Minderheit wollte die kommerzielle Verwendung von GVO für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Gartenbau bis Ende 2008 verbieten und das Parlament ermächtigen, diese Bewilligungs-

sperre zu verkürzen oder um höchstens fünf Jahre zu verlängern. Mit 23 zu 16 Stimmen folgte der Rat indessen der Kommissionsmehrheit und Bundespräsident Moritz Leuenberger. Der WWF Schweiz und Pro Natura erachten das Resultat der Gentechnikdebatte im Ständerat als ungenügend, denn die Massnahmen zum Schutz der Umwelt, der Landwirtschaft und der Konsumenten seien zu schwach. **DST/Ida**

HORGEN / Gastronomie am See

## «L'O»: Mit Bar und Lounge

Die teilweise originalen Räumlichkeiten eines 1860 als Gerberei gebauten Gebäudes am See in Horgen werden jetzt kulinarischen und anderen Genüssen gewidmet. Der Zürcher Architekt Peter Kern hat das Interieur von Seerestaurant, Bar & Lounge «L'O» aufs Wesentliche reduziert. Auf der Terrasse finden rund 50 Personen Platz, in der Lounge können 20 Gäste bewirtet werden und im Essbereich 60. **DST**



«L'O» direkt am See – mit Sicht auf Zürich oder das Alpenpanorama.

METHODIK / Je nach Kochgut variiert die Anwendung

## Die harte und die weiche Art

Die Schnellkühler-Hersteller haben sich im Zeitalter der intelligenten Küchenapparate auch für die Kühlung etwas einfällen lassen: Hard-Chill- und Soft-Chill-Programme. Beim Hard-Prozess rauscht die Zuluft zu Beginn mit -20° und hoher Geschwindigkeit auf die heisse Speise. Die Kerntemperatur fällt sehr rasch. Bevor die Oberfläche Frost ansetzt, wird die Zuluft-Temperatur angehoben. In den letzten 20 bis 30 Minuten erreicht die Zuluft wie bei «Soft» 0° bis 3°. Das Dampf-Kondensat gefriert bei diesem Prozess aus und muss abgetaut werden.

Beim Soft-Prozess dagegen wird die Zuluft allmählich kälter. Der «echte» Soft-Prozess besitzt eine intelligente Regelung, welche die Kerntemperatur misst und die entsprechende Kaltluft-Temperatur einstellt. Sobald der Kern 3° erreicht hat, schaltet das Gerät auf Halten. Das Soft-Programm funktioniert auch ohne Kernfühler, die Regelung reagiert dann auf den eingebauten Luftfühler. Das Dampf-Kondensat gefriert nicht aus.

### NUR EINE MARKETING-STRATEGIE?

Soft ist angesagt für delikate Produkte mit empfindlicher Oberfläche oder intakter Zellstruktur: Wähen, Fisch, Gemüse, Backwaren, Teigwaren, Terrinen, Desserts, Poulet, Robuste und kompakte Speisen ohne Zellstruktur hingegen kann man mit voller Kraft Schockkühlen. Beispiele: flüssige, fertige Produkte wie Kartoffelstock, Gratatin, Suppen, Saucen, Braten.

«Soft» ist universell anwendbar, «hard» nur für robuste Speisen. In der Praxis müssen oft beide Produktarten gleichzeitig gekühlt werden, und nur ein einzelner Schnellkühler steht zur Verfügung. «Immer soft» ist in diesem Fall einfacher. Die Wahl zwischen «soft» und «hard» wird in der Praxis aber nicht immer genutzt. Daniel Wyss, technischer Verkaufsberater der LKS, meint, dass «die Unterteilung in Soft und Hard eher Marketingstrategie ist».

### SCHOCKFROSTEN: NUR MIT HOHEM TEMPO

Schockfrost ist in der Praxis immer «hart» und bezweckt, vom heissen Zustand aus in vier Stunden eine Kerntemperatur von -18° zu erreichen. Die Zuluft erreicht dabei Extremwerte von -40° und bleibt auf diesem Niveau, bis der Kern -18° erreicht hat, dann schaltet das Gerät auf Halten. Auch empfindliche Produkte werden «hart» gekühlt und gefrostet, die Vorteile der Schnelligkeit überwiegen, wenn man tiefkühlen will. Schockfrost muss mit Tempo geschehen: nur bei raschem Temperatursturz bilden sich die erwünschten Mikro-Eiskristalle. Würde man die Speise einfach in den Tiefkühler legen, entstünden Makrokristalle, welche die Struktur zerstören. **GB**

CHILLER / Der Schnellkühler gehört in die moderne Küche, wenn man vorproduzieren will. Nicht nur die Haltbarkeit verbessert sich wesentlich, sondern auch die Feuchtigkeitsverluste sinken. **GUIDO BÖHLER**

## Schnellkühler: Tempo entscheidet

Keine moderne Bankettküche kann auf Schnellkühler verzichten. Vorteile: Bessere Qualität, Hygiene und Organisation. Gemüse lässt sich auf den Punkt garen und im Schnellkühler abschrecken. Oder wer selbst Convenienceprodukte wie Sous-vide herstellt, um zeitunabhängig produzieren zu können, kommt auch nicht darum herum. Spricht etwas dagegen? Die Anschaffungskosten können vielleicht eine Hürde darstellen. Nach Angaben der Gisi-Handels AG sind «Schnellkühler wegen der hochstehenden Bauteile drei- bis viermal teurer als konventionelle Kühlschränke. Letztere eignen sich zu diesem Zweck jedoch nicht, da ihnen die Kapazität fehlt: Eine forcierte Temperatursenkung stellt höhere Anforderungen an die Technik als das reine Kühlhalten. Als Nebeneffekt würde sich das andere Kühlgut im Kühlschrank erwärmen.» Platzmangel kann wohl kaum ein Hindernis sein, da es ja kleine Schnellkühler-Unterschrankmodelle gibt.

### BESSERE HALTBARKEIT UND QUALITÄT

Schnellkühler schrecken heisse Speisen in 90 Minuten auf 3° Kerntemperatur ab. Dank der Schnelligkeit gart die Speise nicht in der Eigenwärme weiter. Und die kritische Temperaturzone von 65° bis 10° Grad wird derart schnell durchquert, dass sich kaum Bakterien vermehren können. Wenn die Speisen nicht höher als 5 cm geschichtet werden, erreicht auch der Kern nach maximal 90 Minuten 3°.

Dieser forcierte Temperatursturz ist in der Schweiz zwar nicht gesetzlich vorgeschrieben, gilt aber als «gute Herstellungspraxis». Die Schweizer Hygieneverordnung legt hingegen Keimzahl-Toleranzwerte für erhitzte und gelagerte Speisen fest. Jeder Küchenchef muss daher die Haltbarkeit selbst festlegen. Auch bei gleichen Temperatur-

Zeit-Bewegungen sind nicht alle Bakterienzahlen gleich: Kochprozess und Rohstoffe spielen auch eine Rolle.

### GROSSES POTENZIAL FÜR ANBIETER

Nach Erfahrungen der Gisi-Handels AG können «mit einem Chiller schnellgekühlte Lebensmittel problemlos drei bis vier Tage kühl gelagert werden». Dies wird durch die Praxis bestätigt. Beat Arnold beispielsweise, Küchenchef des «Schweizerhofs» Luzern, produziert die Beilagen für ein Bankett bis drei Tage zum Voraus. Im heissen Zustand kühlt er sie im Schnellkühler in unter 90 Minuten auf 3°.

Fritz Arnet, Verkaufsleiter der Kältering AG, schätzt «den Anteil der Hotelküchen, die einen Schnellkühler besitzen, auf knapp 20 Prozent, jedoch steigend. Er empfiehlt «ein kombiniertes Modell aus Schnellkühler und Schockfroster», welches zum fast gleichen Preis zwei Funktionen bietet. Das Frosten kann für Backwaren genutzt werden, welche offenfrisch tiefgekühlt werden müssen, um sie ohne Qualitätsverlust aufzubewahren. Auf diese Weise sind sie nach dem Auftauen immer noch «quasi offenfrisch». Die Kältering AG schult ihre Kunden in der Handhabung der Geräte bei der Inbetriebnahme.

### ANDERE KONSTRUKTION ALS KÜLSCHRÄNKE

Schnellkühler und Schockfroster besitzen starke Gebläse, welche die Kaltluft gleichmässig verteilen. Die indirekte Luftführung schont die Produkt-Oberfläche im Gegensatz zum direkten «Anblasen». Die Temperatur wird präzise geregelt, um Anfrischen zu vermeiden. Der Luftstrom darf nicht zu schwach sein, sonst dauert der Kühlprozess zu lange. Er darf auch nicht zu stark sein, sonst trocknet die

Foto: Guido Böhrer



### ARBEITEN MIT SCHNELLKÜHLER

Die schnelle Kühlung verbessert nicht nur die Haltbarkeit, sondern schont auch Vitamine und Farbstoffe – Gemüse sieht frischer aus.

Speise aus. Das Gewicht der Produkte schwindet beim garheissen Schnellkühlen nur um 5 bis 8 Prozent, beim Vorkühlen durch Stehenlassen wesentlich stärker. Wichtig dabei ist ein rascher Dampfstopp.

### UNRATIONELL OHNE EINSATZ VON TECHNIK

Früher liess man frisch Gekochtes bei Raumtemperatur stehen, bis es handwarm war. Oft dauerte der handwarme Zustand auch länger als nötig. Diese Vorkühlung schont zwar die Kühlzelle, nicht aber die Speisen. Beim Stehenlassen gart und dämpft die Speise weiter, Saft kann austreten und empfindliche Vitamine sowie Geschmacksstoffe können oxidieren.

Daniel Haldimann, Produktmanager der Hugentobler AG, weiss, dass die Köche oft «ungeeignete Methoden zum Kühlen verwenden wie Abschrecken unter kaltem Wasser, was zu einer Verarmung an Geschmack und Nährstoffen führt. Oder sie lassen die heisse Speise stehen, bis sie nicht mehr dampft und stellen sie dann in den Kühlschrank». Die einzige akzeptable Methode, die ohne Technik auskommt, ist die «Bauernmethode»: Der Bauer stellt die kuhwarme Milch im Kessel in den Brunnen und rührt so lange, bis sie abgeliefert wird. Das funktioniert natürlich nur für Flüssigkeiten. Etwas wirksamer als Brunnenwasser ist die Verwendung von Eiswasser-Salz-Sole. Von Hand zu rühren ist jedoch nicht gerade rationell.

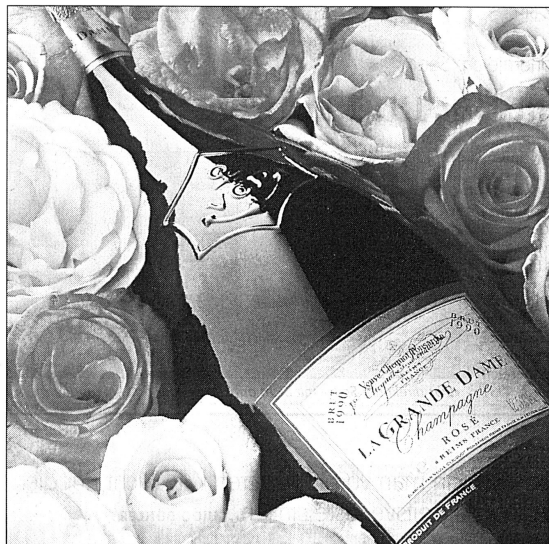
## Anbieter von Kombigeräten Schnellkühler

Die Speise-Schichthöhe darf maximal 5 cm betragen  
Eine GN 1/1-Schale fasst ca. 4 kg.

Lieferant	Marke	Menge	Schnellkühl-Prozess Tiefkühl-Prozess
Gisi-Handels AG	Nortech	20 kg 14 kg	Von 65° auf 3° in 90 Min. Von 65° auf -18° in 4 Std.
Schaller Uto AG	Irinox	20 kg 12 kg	Von 90° auf 3° in 90 Min. Von 90° auf -18° in 4 Std.
Kältering AG	Hiber	45 kg 45 kg	Von 90° auf 3° in 90 Min. Von 90° auf -18° in 4 Std.
Hugentobler AG	Frigojet	20 kg 12 kg	Von 90° auf 3° in 90 Min. Von 90° auf -18° in 4 Std.
LKS Kälte, Schweiz AG (Frigorex)	Afinox	12 kg 8 kg	Von 70° auf 3° in 90 Min. Von 70° auf -18° in 4 Std.
Hobart Swiss AG	Irinox	20 kg 12 kg	Von 90° auf 3° in 90 Min. Von 90° auf -18° in 4 Std.
Electrolux Professional AG	Electrolux	7,2 kg 5,4 kg	Von 70° auf 3° in 90 Min. Von 70° auf -18° in 4,5 Std.
Heer AG Bartscher AG	Lainox	45 kg 45 kg	Von 70° auf 3° in 90 Min. Von 70° auf -18° in 4 Std.

Alle Firmen haben Geräteklassen von 12 kg bis über 100 kg im Angebot



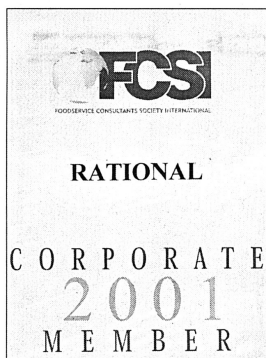


## La Grande Dame Rosé 1990

Zunächst eine Farbe. Ein sonniges Rosa. Ein Rosa, das an Blüten in der Morgendämmerung erinnert. Ein sinnlicher Liebestrank. Das ist La Grande Dame Rosé 1990. Der rosafarbene Diamant der Veuve-Cluquot-Champagner. In den Jahren 1988, 1989 und 1990 stellte die Natur in der Champagne ihr ganzes Können unter Beweis. Sie segnete drei aufeinanderfolgende Ernten mit aussergewöhnlichen Qualitäten, die ihresgleichen suchen. Qualitäten, die sich auch in der Prestige-Cuvée La Grande Dame Rosé 1990 wiederfinden, denn der Jahrgang 1990 verdient das Prädikat «Champagner des

Jahrhunderts». La Grande Dame Rosé 1990 verkörpert den vollkommensten und geschmacklich ausgereiftesten Ausdruck der Prestige-Cuvée des Hauses Veuve Cluquot Ponsardin. Sie reifte während 7 Jahren unter sorgfältigster Aufsicht und Pflege in den tiefen Kreidegesteinkellern in Reims. Für die Zusammensetzung der «La Grande Dame Rosé 1990» wurden ausschliesslich Trauben aus Grands-Crus Lagen, auf denen bereits Madame Cluquot Parzellen besass, verwendet.  
**Veuve Cluquot (Suisse) SA, Genf**  
**Telefon 022 939 37 37**

## Rational - FCSI Award 2001 für innovative Geräteentwicklung



Vom 26. bis 28. April trafen sich die Mitglieder des «Foodservice Consultants Society International (FCSI)» auf Capri/Italien zu einem Seminar. Im Rahmen dieser Veranstaltung überreichte der FCSI-Präsident Europe Ken Winch den weltweit anerkannten und wichtigen

FCSI Award 2001 an die Rational AG für die innovativste Geräteentwicklung. Mit dem Rational ClimaPlus Combi wurde ein neuer Weltstandard geschaffen, der das Arbeiten in der professionellen Küche revolutioniert. So verfügt nur der CPC mit ClimaPlus Control über eine Mess- und Regelzentrale die jedes Produkt in seinem produktspezifischen Idealklima gart. Prozentgenau wird die Feuchte gemessen und geregelt. IQT ist die vorausschauende Garintelligenz, die den Garablauf kontinuierlich und vollautomatisch managt. Mit CleanJet verfügt der CPC von Rational über ein patentiertes Selbstreinigungssystem das den Garraum mit Glanz-Hygiene selbst reinigt. Das CalDiagnose System schliesslich macht Schluss mit dem Risikofaktor Kalk.

**Rational Schweiz AG**  
**Alpenblickweg 7**  
**4665 Oftringen**  
**Telefon 062 797 34 44**  
**Fax 062 797 34 45**  
**cpc@rationalag.ch**

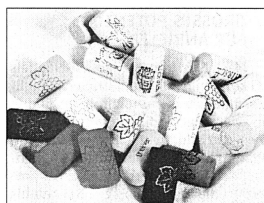
## Erfolg für die «Mix-it-Magic»-Show von Grand Marnier

Magie macht Unmögliches möglich. Und hebt auch die Stimmung! Am Donnerstag, 3. Mai, machte die «Mix-it-Magic»-Show von Grand Marnier

auf ihrer Tour durch die Schweiz in der Zürcher Bar Odeon Halt. Barkarten, Gläser, Glasuntersetzer, Postkarten stimmten die Gäste auf den Event

## VC999 - Neue Schalensiegelung

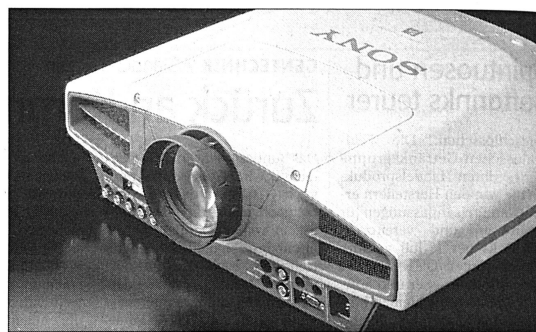
Die Inauen Maschinen AG - Marke VC999 übernimmt ab 1. Juni 2001 die betrieblichen Aktivitäten (Produktion, Verkauf und Service) der GMS-Verpackungsmaschinen. Damit bietet Inauen jetzt unter der Marke VC999 ein komplettes Programm an Vakuumkammer-, Schalensiegel- sowie Tiefziehmaschinen für den Verpackungsbereich Food an. GMS produziert seit 10 Jahren erfolgreich ein Programm von Schalensiegelmaschinen, die im Markt hervorragend eingeführt sind. Herr Marcel Grab, Besitzer und Geschäftsführer der GMS-Verpackungsmaschinen wird sein Know-how und seine wertvollen Erfahrungen in Zukunft voll und ganz der Inauen Maschinen AG zur Verfügung stellen. Die Inauen-VC999-Verkaufsorganisation vertreibt ab sofort das ganze GMS-Schalensiegelmaschinen-Programm unter der Marke VC999. VC999 steht für innovative Produkte mit hohem Kundennutzen, kunden-spezifische Verpackungslösungen und erstklassige Serviceleistungen.  
**GMS Verpackungsmaschinen**  
**5623 Boswil**  
**Telefon 056 666 20 00**  
**Fax 056 666 20 09**  
**Inauen Maschinen AG**  
**9100 Herisau**  
**Telefon 071 35 35 900**  
**Fax 071 35 35 901**



## Integra am Markt etabliert

Zwei Jahre nach der Markteinführung hat sich der Weinverschluss Integra als eine moderne Alternative zum Naturkork am Markt etabliert. Durch verbesserte Produktionsmaschinen und neuartige Druckverfahren wurde die Haltbarkeit von Integra erneut verbessert. Im Zuge der kontinuierlichen Weiterentwicklung von Integra wird ein neuer Stopfen entwickelt. Neben den bislang bekannten Stärken des innovativen Weinverschlusses bietet der neue Integra viele weitere Vorteile. Er ist leichter, weicher und elastischer. Daraus ergibt sich eine grössere Toleranz für Flaschenhalsweiten. Eibner: «Einerseits weisen selbst normierte Flaschendurchmesser Abweichungen auf, andererseits verwenden Weinbauern gerne verschiedenartige Flaschen bei der Abfüllung. Integra ist somit universell einsetzbar.» Eine neu entwickelte Drucktechnologie sichert eine noch stärkere Haftbarkeit des Druckbildes am Stopfen. Hier kommen ausschliesslich lebensmittel-echte Farben zur Anwendung.

und auf Grand Marnier ein. Überraschende Zauberkünste, coole Sprüche, eine heisse Mix-Show und magisch gute Drinks - die «Mix-it-Magic»-Show von Grand Marnier begeisterte! Erfolg feierten vor allem die trendigen Grand-Marnier-Drinks: «Magic» mit Zitronensaft, Orangensaft und Schweppes Bitter Lemon; «Margarita» mit Tequila Cuervo Especial und Rose's Lemon; «Special» mit Iceberg Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft und Ocean Spray Cranberry Juice. Die «Mix-it-Magic»-Show von Grand Marnier tourt 2001 durch alle Schweizer In-Bars und besucht viele Grossanlässe. Die Tour-Daten auf Internet unter: [www.haucky.ch](http://www.haucky.ch)  
**Haucky Drink AG**  
**Duggingerstrasse 15**  
**Postfach**  
**4153 Reinach**  
**Telefon 061 716 81 81**  
**Fax 061 716 81 00**  
**haucky@haucky.ch**



## Datenprojektor für E-Conferencing

Hochkarätige Präsentationen mit Netzwerkeinbindung werden dank der Einführung des Sony VPL-FX50 zum Kinderspiel. Dieser Datenprojektor mit einem integrierten Web-Browser und Ethernet-Fähigkeit wurde speziell für Audio-/Video-Konferenzen und die Festinstallation in Unternehmen entwickelt. Der VPL-FX50 stellt sich automatisch auf eine Vielzahl von Video-Eingangssignalen ein und bietet zwei bis drei Pull-Down-Umwandlung für frame-genaue Wiedergabe von Filmquellen sowie eine Enhancement-Funktion für die gestochen scharfe Wiedergabe von RGB-Video-Bildern. Weitere interessante Ausstattungs-

merkmale sind unter anderem flexible Montagemöglichkeiten, drei optionale Linsen und digitale Trapezjustierung zum Ausgleich von gekippten Projektionswinkeln. Darüber hinaus bietet die netzwerkfähige Funktionalität den Vorzug, den voraussichtlichen Wartungsbedarf und andere Aspekte über das Netzwerk zu überprüfen, ohne selbst Zugang zum Gerät haben zu müssen.  
**Sony Overseas SA**  
**Rütistrasse 12**  
**8952 Schlieren**  
**Telefon 01 733 34 70**  
**Fax 01 733 31 15**  
**bpe@sony.ch**  
**[www.sonypresentations.com](http://www.sonypresentations.com)**

## Faszination Raum, Bild & Ton

Kino! Das ganz grosse Filmerelebnis im für Sie persönlich gestalteten Ambiente. Lassen Sie sich mit Ihren Freunden von lebensgrossen Bildern und Sechskanal-Ton in die fantastische Welt der Cineastik entführen. Die «dost-design-home-theatre»-Spezialisten erarbeiten Ihr massgeschneidertes, persönliches Konzept. Visionen und Ideen werden in dieser Phase in gemeinsamen Meetings besprochen und in Lösungskonzepte umgesetzt. Computer-Visualisierungen und 3D-Animationen lassen Sie das Raumgefühl schon in dieser Projektphase anschaulich und hautnah nachvollziehen. Im Laufe des Projektes garantieren zudem eine intensive Kommunikation mit den Kunden, Projektpartnern und Lieferanten die reibungslose Abwicklung und Realisierung Ihres «dost design home theatres».  
**dost design gmbh**  
**Vordergasse 51**  
**Postfach 3059**  
**8201 Schaffhausen**  
**Telefon 052 624 11 22**  
**Fax 052 624 11 26**  
**info@dost-design.ch**  
**[www.dost-design.ch](http://www.dost-design.ch)**

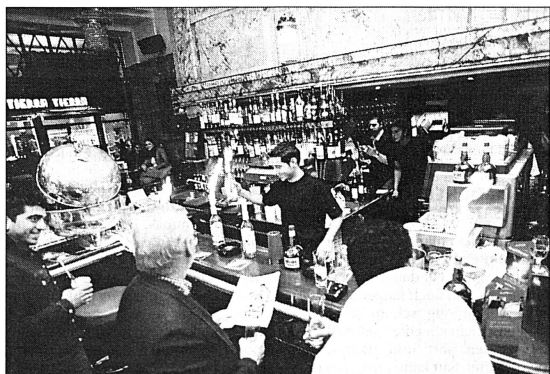
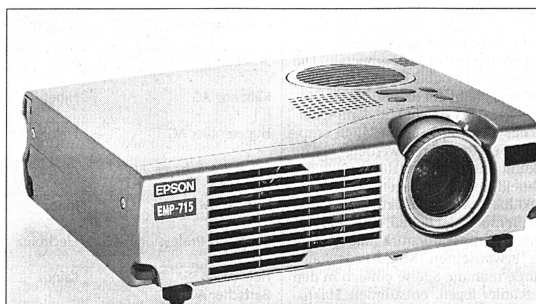
## Gertsch - Die Preise purzeln

Den Beweis dafür erbringt Gertsch mit der unglaublichen Preissenkung für sämtliche ACT-Pro-Microfaserprodukte. Dank direktem Grosseinkauf beim Hersteller kann neu das Original-Sunbeam-Microfaser-tuch (auch als 3D-Tuch bekannt) zu einem Preis angeboten werden, welcher vor ein paar Monaten noch unmöglich gewesen wäre. Buzil-Produkte werden äusserst ökologisch, wenn immer möglich mit nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Die Teppich- und Decken-/Wandreinigungssysteme von Gertsch erfahren ebenfalls eine wesentliche Preisreduktion. In Fachkreisen ist auch die Zwischenreinigung von Teppichen mit dem Queen-Bonnet-Pad inzwischen bestens akzeptiert. Die Weiterentwicklung bei FLOOR-Schrubbautomaten, seit zwei Jahren unter der Führung der technisch orientierten IP-Gruppe, hat die neue Shark 57 mit Achsantrieb mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis hervorgebracht.  
**H. Gertsch + Co. AG**  
**Zehntenhausstrasse 15**  
**8046 Hürich**  
**Telefon 01 371 66 00**  
**Fax 01 372 09 61**

## Stilvoll unterwegs mit Epson

Präsentieren wird jetzt noch leichter. Nicht nur, dass die neuen micro-portablen Multimedia-Projektoren von Epson weniger als 3 kg wiegen und etwa so gross sind wie ein DIN-A5-Zeitplaner. Vielmehr läuten sie einen neuen Stil des Präsentierens ein: Präsentieren ohne Kabel und PC mit der von Epson entwickelten Technik EasyMP, die sowohl im Spitzenmodell EMP-715 als auch im SVGA-Modell EMP-505 integriert sind. Auch in den Standarddisziplinen Helligkeit und Bildqualität haben die Geräte kräftig zugelegt. So betragen die Lichtleistungen beim EMP-715 stolze 1200 ANSI-Lumen, und bei den beiden preis-

günstigeren Modellen EMP-703 stehen 1000 ANSI-Lumen bzw. 1100 ANSI-Lumen beim EMP-505 zur Verfügung. Alle neuen microportablen Projektoren sind im edlen silbernen Outfit gehalten und sofort erhältlich.  
**EXCOM AG**  
**Moosacherstrasse 6, Au**  
**8820 Wädenswil**  
**Telefon 01 782 21 11**  
**Fax 01 782 23 49**  
**EXCOM SA**  
**Route de Chavannes 37**  
**1007 Lausanne**  
**Telefon 021 621 92 20**  
**Fax 021 621 92 30**  
**[www.excom.ch](http://www.excom.ch)**





**6. BARBECUE-EUROPAMEISTERSCHAFT SPIEZ** / Barbecue oder BBQ unterscheidet sich vom Grillen so wie Backen vom Braten. Am kulinarischen Wettkampf in der Spiezer Bucht nahmen 27 Mannschaften aus elf Ländern teil. **GUIDO BÖHLER**

## Showeinlagen mit Fire, Food und Fun

Barbecue ist eine langsame Garmethode mit indirekter Wärme, am besten vergleichbar mit Ofenbacken. Verbrennendes Holz oder Kohle geben heisse Luft, Rauchgase und Duftstoffe von Kräutern ans Gargut ab. Die Temperaturen erreichen nur 100° bis 150°, die Garzeit ist entsprechend lang, und das Gargut bleibt saftig. Diese schonende Methode eignet sich auch für Fisch und Gemüse. Der Barbecue-Apparat, der so genannte «Smoker», ist anders konstruiert als ein Grill: Die Feuerbox ist von der Ofenkammer getrennt, aber durch ein Rauchrohr verbunden. Die Ofenkammer kann ge-

schlossen werden und besitzt ein Kamin.

Das Grillen hingegen findet über dem Feuer oder der Glut statt: mit Unterstützung von Infrarotstrahlung, die viel mehr Power besitzt als nur heisse Luft. Entsprechend rasant gart das Grillgut und bildet an der Oberfläche eine Kruste, oft eine angebrannte. Beim Grill liegt das Feuer unter oder neben, aber immer nahe am Grillgut. Daneben liegend ist besser, da tropfendes Fett nicht in die Glut fällt, sondern in einer Schale aufgefangen werden kann – ein aromatischer Jus. Luftzirkulation findet zwar statt, aber nicht gesteuert. Zwischen Holzkohlegrill und Barbecue steht der Gasgrill, der je nach Konstruktion direkte oder indirekte Hitze abgibt. Sein Vorteil: Er ist schnell auf Betriebstemperatur.

### EDLE HÖLZER AROMATISIEREN

Die Holzsorte ist beim Barbecue, was die Traubensorte beim Wein. Das Fleisch kann damit von herb über süsslich bis fruchtig aromatisiert werden – dies die eigentliche Faszination der Barbecue-Kochkünstler.

Empfohlen werden gut gelagerte Naturhölzer von Frucht-, Nuss- und Olivenbäumen. Im Trend liegen: «Smoke Chips» aus «Jack-Daniels»-Whisky-Fässern.

\*Smoke Chips: Zu beziehen beim Smoker-Bauer «Obersee Metall», Tel. 055 442 77 05.



Grill Ueli: Er und sein Team aus Horgen wurden Sieger in der Gesamtwertung.

Fotos: Guido Böhler



**FRANKY NÄPFLIN**

Mister-Barbecue-Teamchef und Sieger der Kategorie «Spareribs» – im «Joe's Barbecue Smoker» mit Kirschen- und Rebholz-Feuer gegart. Wichtig auch: clevere Cheminée-technik und etwas Glück mit dem Wind.

## Weltmeisterliche BBQ- und Grill-Tipps

**Franky Näpflin und Luca Schaltegger**, Siegerteam der Kategorie Spareribs.

**Grillen:** Grosse Holz- oder Kohleteile verwenden, keine Splitter, mit natürlichen Zündwürfeln. Das Besteck soll lange Griffe haben – aus Gründen der Sicherheit. Und feuerhemmende Handschuhe nicht vergessen.

**Barbecue:** Der «Smoker» muss wie jeder Ofen vorgeheizt werden. Also nicht glühende Kohle in die Feuerbox schütten und sofort Fleisch auf den Rost legen. Die Rauchführung kann verbessert werden, indem man den Apparat schräg aufstellt, auch wenn dies komisch aussieht. Die Windrichtung ist sehr wichtig, wenn man «Aromachips» in der Feuerbox verwendet. Anbraten soll man auf der heissesten Zone des Rostes, aber das Gargut nachher in eine kühlere und weniger rauchige Zone schie-

ben. In dicke Stücke ein Bratenthermometer stecken.

**Marinade für Spareribs:** Ketchup, Senf, Rosmarin, Basilikum, Ahornsirup, Olivenöl, Sojasauce, Worcestersauce, Salz, Sesamöl, Sesamröstmehl.

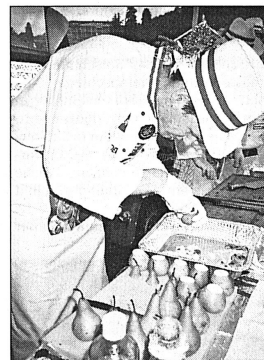
**Gourmet Thom, Ex-BBQ-Weltmeister.**

**Spanferkelrücken oder -keule** langsam bei 100° bis 140° auf indirektem Feuer grillen oder smoken. Gardauer etwa 1 Stunde und 20 Minuten pro Kilo. Am Ende drei bis fünf Minuten auf 220° erhitzen und mit knoblauchhaltigem Olivenöl aromatisieren. In die Fettaufangschale statt Wasser aromatische Flüssigkeiten geben: Bier für Schweinefleisch und Kaninchen, Rotwein für Poulet, oder ein Mix für die Chinaküche: Orangensaft, Zitronengras, Ingwer und Ananasschalen. **GB**



**SMOKER-EIGENBAU**

Der grösste Smoker am Wettbewerb – vom holländischen Team Breekgat – hat den Preis «originellster Eigenbau» gewonnen. Er besitzt fünf Abteile und fasst 150 kg Fleisch.



Die Austria W.A.L.P. Cookers garen die mit Nougatcreme gefüllten Birnen in Alufolie auf dem Gasgrill.

## Ranglisten

### Gesamtwertung

1.	Grill Ueli	CH	1132
2.	Paradise Grill Ladys	CH	1127
3.	Salzburger Barbecue Bulls	A	1116

### Spareribs

1.	Mister Barbecue	CH	225
2.	Swiss Proteas	CH	219
3.	Gourmet Grillteam eV	D	212

### Poulet

1.	Salzburger Barbecue Bulls	A	230
2.	BBQ King Polen	Polen	229
3.	BBQ Team Berndorf	A	227

### Schweinefleisch

1.	Grill Ueli	CH	237
2.	Gourmet Grillteam eV	D	235
3.	Baracks Barbecue	D	231

### Beef

1.	Paradise Grill Ladys	CH	268
2.	Salzburger Barbecue Bulls	A	240
3.	Seeland Barbecue	CH	229

### Dessert vom Grill

1.	Salzburger Barbecue Bulls	A	267
2.	Grill Ueli	CH	254
3.	BBQ King Polen	Polen	244



Der hintere Garraum und das Warmhalterohr bieten konstante 60 °C.

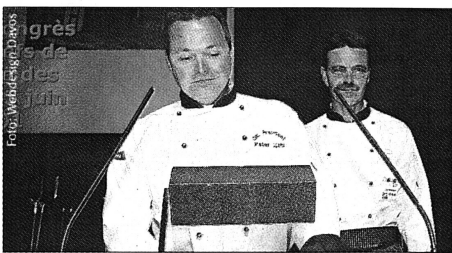


**SHOW GEHÖRT DAZU**

Das Team muss die Gäste und Juroren während des Essens unterhalten.

## DAVOS / 56. Küchencheftagung Erstmals in Graubünden

Rund 450 Küchenchefs aus der ganzen Schweiz fanden sich zur 56. Küchencheftagung in Davos ein, um sich über die Neuerungen im Schweizer Kochverband informieren zu lassen. Organisiert wurde der Grossanlass vom Cercle des chefs de cuisine Davos (CCCD), der dieses Jahr sein 20-jähriges Bestehen feiert. Im Bild: Peter Lüthi (links), der Präsident des Organisationskomitees, und Kurt Jausi, Präsident CCCD. **DST**



## Drachenbahn eingeweiht

**Beatenberg.** Die «Fabelhafte Erlebnisregion Thunersee» ist um eine Attraktion reicher: Letzte Woche wurde die zur Drachenbahn umgestaltete Drahtseilbahn auf den Beatenberg eingeweiht. Die beiden Wagen wurden mit der Figur des Drachens Ponzo geschmückt, die vom Grafiker und Künstler Heinz von Gunten geschaffen wurde. «Ponzo – der unheimliche Höhlendrache» ist die Hauptfigur eines Kinderbuches, das Ende Juni erscheint. **DOS**

## Motoren heulen wieder auf

**Grand Prix Bern Revival.** Am kommenden Wochenende lässt Bern die alten Zeiten der «Bremer»-Rennstrecke wieder aufleben. Die Liste der teilnehmenden Fahrzeuge (Autos und Motorräder) des Revivals liest sich wie das «who is who» der historischen Rennsportszene. Mit von der Partie ist auch der Mercedes Silberpfeil mit der Rennfahrer-Legende Hans Herrmann am Lenkrad. **DST**  
www.gpbernrevival.ch

## ZITAT DER WOCHE

**«Ich muss die Gastronomie-Betriebe in Murten neu ausschreiben.»**

Bernhard Marti, Beauftragter für Gastronomie-Projekte an der Expo.02.

Siehe Seite 13

## PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

Der Zürcher Trendgastronomie-Pionier **Freddi Müller** überträgt die operative Leitung des In-Lokals Kaulfeuten an **Bruno Emele** und **Marc Brechtbühl**. Wie die Gratis-Zeitung «20 Minuten» berichtet, hat Müller je einen Viertel seines «Kaulfeuten» an die neuen Geschäftsleiter verkauft. **MJP**

**Stefanie Lehmann** heisst die neue Verkaufs- und Marketingdirektorin im Ritz-Carlton-Schlosshotel in Berlin. Die gebürtige Berlinerin war seit April



1998 im Kempinski-Hotel Bristol Berlin als Verkaufsleiterin, dann ab November 1999 als Verkaufsleiterin tätig. Sie schloss 1989 in San Antonio (USA) ihr Studium der Betriebswirtschaftslehre mit dem Bachelor Degree of Business Administration ab. **DOS**

**Samuel Hulliger** heisst der neue Pächter des sanft renovierten Seerestaurants Sternen in Brienz. Er arbeitet Hand in Hand mit **Hans Fluri**, dem Geschäftsführer der im Hotel angesiedelten Spielakademie. **SM**

**Christopher Hulse**, Botschafter von Grossbritannien, verabschiedet sich nach seinem vierjährigen Einsatz in Bern mit «vielen guten Erfahrungen». «Her Majesty's Ambassador to Switzerland and Liechtenstein» wird im August pensioniert. Vorgangene Woche lud der passionierte Skifahrer – im Bild mit seiner Frau **Dimitra** – zur Party: Gefeierte wurde der 75. Geburtstag der

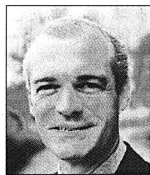


Queen und das «good-bye» des Botschafterpaares. (Das Geburtsdatum der Queen ist zwar der 21. April, aber weil das Wetter im Juni einfach schöner ist, wird dann gefeiert.) **MD**

**Willy Schnyder** (49), seit 1997 General Manager der Lufthansa Passage Airline für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein und seit 1999 Vorsitzender der Star Alliance in der Schweiz, verlässt nach 24 Jahren beruflicher Tätigkeit bei der deutschen Fluggesellschaft das Unternehmen. Schnyder übernimmt Anfang Oktober 2001 die Leitung des Business Management BTI Central Europe (Kuoni-Gruppe). **DOS**

**René Marc Singeisen** (42), Generaldirektor des Radisson SAS Hotels in Basel, ist für eine befristete Zeit auch für alle Hotels in Helsinki und als Regionaldirektor Finnland für insgesamt sechs Hotels mitverantwortlich. Der Basler hatte bereits das Radisson SAS Royal Hotel in Helsinki in den Jahren 1993 bis 1996 mit Erfolg geleitet. Singeisen stellt Vertreter in Basel wird **Daniel Bloch**. **UOK**

Der aus dem Kanton Aargau stammende **Adrian Ott** wurde zum Vizepräsidenten Food & Beverage der Radisson SAS Hotels & Resorts in Brüssel ernannt. Nach Abschluss der Hotelfachschule in Lausanne erlernte er das Handwerk von der Pike auf. Seit 1985 arbeitete Ott bei Radisson SAS Hotels &



Resorts in verschiedenen Positionen in Skandinavien, Singapur und Kuwait. 1989 wechselte er nach Hongkong zu Cathay Pacific Airways, wo er Chef des Bord-Caterings wurde. Seit zwei Jahren war Ott auch Präsident der International Flight Catering Association. **DOS**

**Eugenio Genazzi**, seit langen Jahren im Dienste von Schweiz Tourismus (ST) und zuletzt für den Schweizer Travel Mart in Thun tätig, ist neu auf den Posten eines ST-Projekt-Managers «Emerging Markets» berufen worden. Zusammen mit **Peter Ueltschi** – auch er ein Manager im selben Bereich – ist Genazzi für die Koordination von Ausstellungen, Workshops, Events, Presse-reisen und Kontakten zu Mandatsträgern und Repräsentanten von Schweiz Tourismus in Indien, Australien, den Golfstaaten, Südamerika, Russland und Polen verantwortlich. **DOS**

The screenshot shows the website for the 'Milestone 2001' competition. It features a header with navigation links like 'Preis', 'Teilnahme', 'Bewerber', 'Event', 'Archiv', 'Medien', and 'Home'. The main content area is titled 'MILESTONE 2001' and describes the competition for innovative Swiss tourism providers. It mentions that the competition is open to all Swiss tourism providers and that the winners will receive a prize. The website also includes a sidebar with links to various sections and a footer with contact information.

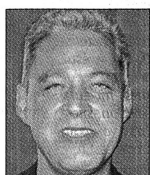
**www.htr-milestone.ch.** Nun ist die Milestone-Internetseite wieder das Schaufenster der innovativen Schweizer Tourismus-Anbieter. Wie im vorigen Jahr werden laufend die qualifizierten Bewerbungen für den «Milestone. Tourismuspreis Schweiz 2001» publiziert. Am 30. Juli, also bereits in fünf Wochen, ist Eingabeschluss für die Bewerbungen. Am 30. Oktober werden in Bern die Preise für innovative Projekte, für das Lebenswerk und für den Power-Nachwuchs vergeben. Möchten Sie sich bewerben? Oder möchten Sie eine Kandidatin oder einen Kandidaten für das Lebenswerk oder den Nachwuchspreis vorschlagen? Im Internet unter [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) finden Sie alle Informationen und Formulare. **PK**

## GLOSSE

### Schnitzel «under construction»

HANSPETER GSELL\*

Es ist 18 Uhr, und ich habe Hunger. Ich brause und surfe deshalb durch die gastronomischen Angebote im Internet und stosse auch schon bald auf



die erste kulinarische Homepage. Das Menu: «Saltim Bocca und Zimiglace mit eingelegte Zwetschgen». Zuzüglich

7,5 Prozent MWSt. Interessant. Dem Hinweis «Kreditkarten werden akzeptiert» folgt weiter unten die Bemerkung «keine Kreditkarten».

Also weiter. Eine Laufschrift wünscht mir einen schönen Aufenthalt. Den Link zur SBB verstehe ich nicht und ich will weder ein Ferienhaus in der Toscana, noch will ich dieses in irgendeine Währung umrechnen. Nein, in dieses Restaurant gehe ich nicht.

Schnell weiter. Eine Weinkarte verspricht australische Weine: An erster Stelle steht ein Sissacher Blauburgunder. Weiter! Damit ich alle Informationen erhalte, muss ich zwischendurch noch ein Programm installieren. Nach minutenlangem Wartezeit und mehreren Fehlermeldungen entschliesse ich mein PC zum Absturz.

Eine neue Suche führt mich zum aktuellen Hinweis auf den Silvester-Ball 2000. Weiter, schnell! Eine Fotogalerie mit niedlichen Bildern zum Anklicken erweist sich als paulianisches Gruselkabinett. Grünlische Stäbchen liegen neben gräulichen Schnitzeln. Das Glas ist unscharf, und die Pizza verheisst unguete Gefühle. Im Dienst ergraute Patrons grüssen verwackelt hintergründig, wünschen blinkend einen schönen Aufenthalt und freuen sich auf meinen Besuch. Ich lehne dankend ab.

Es ist 21 Uhr, und ich habe keinen Hunger mehr.

\* Hanspeter Gsell lebt in Basel. 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie und im Weinhandel sowie ein unabdingbarer Drang, die Welt zu bereisen und zu beobachten, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

## IMPRESSUM

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

Gegründet 1982

**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein SHV  
Montbousstrasse 130  
Postfach  
3001 Bern

**Leitung SHV-Medien:**  
Niklaus Stuber

**Redaktion:**  
Chefredaktor: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).  
Mireille Guggenbühler (MG).  
Toni Rütt (TRU). Sonja Stalder (SST).  
Dr. Karl Josef Verding (KJV).

**Gastronomie/Technik:** Christian Meyer (CM).  
Martin J. Petras (MJP). Daniel Stampfli (DST).

**Chef francos:** Miroslav Halaba (MH).  
Laurent Missbauer (LM). Bruno Salis (BS).

**Milestone:** Dr. Peter Köhler (PK).

**Produktion:** Dominique Schmidt (DOS).

**Layout:** Roland Gerber (RG). Karin Guggler (KG).

Brigitte Pauli (BP). Gilbert Perrot (GPE).

**Korrektur:** Paul Le Grand.

**Korrespondenten:**  
Silvia Cantini (SC). Graubünden; German Escher (GER).  
Wallis; Omella Gioia (OG). Mailand; Katja Hassenkamp  
(HAS). Paris; Herbert Purtscher (HP). Wien; Maria  
Pütz-Willems (WP). München; Jörg Steiner (JS). Tessin;  
Georg Uebenauf (GU). Frankfurt; Reto Westermann (RW).  
Zürich.

**Verlag:**  
Eva Bürgi (Verlagsleitung). Erich Weber  
(Anzeigenleitung).

**Abonnemente:** Anna-Lisa Casali, Fabienne Korus.  
**Stellensetzer:** Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt.  
**Geschäftsanzüge:** Dominik Chammarin,  
Thomas Hellmüller, Erich Weber.

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

**Auflage:**  
13'001 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 Hoteliers-  
– Restaurateure SHV (VDH)  
– Hospitality Sales & Marketing Association  
(HSMA) Swiss Chapter  
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
– Swiss Partner für den Backtourismus  
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)  
– Swiss International Hotels (SIH)  
– Schweizerische Vereinigung der  
– Firmen-Residenzen  
– Amicale Internationale  
– des Sous-Directeurs et Chefs de Réception  
– des Grands Hôtels (AICR).

**Kontakte:**

**Adresse:**  
Montbousstrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.  
**Redaktion:** (Leserbriefe, People, usw.)  
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24.  
E-Mail: info@htr.ch  
**Abonnemente:**  
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
**Stellensetzer:**  
Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
**Geschäftsanzüge:**  
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
**Internet:** <http://www.htr.ch>  
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.





**SAM SALVISBERG** / Entré au service de l'EHL en 1972, il fait figure de véritable mémoire de l'institution. **PAGE 3**



**TINTIN** / Désormais exposé au Château de Cheverny, il est toujours présent à Genève, à l'Hôtel Cornavin. **PAGE 5**



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

hotel+tourismus revue

EST / La création d'un observatoire touristique est en discussion

## Le tourisme valaisan sous la loupe

«Les chiffres des nuitées hôtelières sont certainement un indicateur, parmi d'autres, qui montrent le développement du tourisme. Toutefois, ceux-ci ne nous permettent pas de définir où se situent les problèmes structurels et financiers de l'hôtellerie et des remontées mécaniques», constate Urs Zenhäusern, directeur de Valais Tourisme. C'est pourquoi le Centre de recherche de l'Ecole suisse de Tourisme (EST) a reçu mandat de présenter le concept d'un observatoire permanent du tourisme. Bâle mène aussi une réflexion dans cette direction, de même que les Grisons, Berne et Aoste. Les Valaisans ont d'ailleurs tissé des liens intéressants avec ces deux dernières régions: «Pas question de réinventer la roue; il faut éviter la dispersion», affirme Olivier Chevallaz, directeur de l'EST.

L'observatoire devrait produire ses premières analyses au terme de la prochaine saison d'hiver. Lors des Journées valaisannes du Tourisme, un atelier de travail a permis de mieux cerner les attentes. Comme le souligne Olivier Chevallaz, les prestataires touristiques n'ont le temps de porter un regard critique sur la marche de leurs affaires que lorsque arrive la saison creuse. Il leur faut pouvoir disposer d'indicateurs bien plus tôt. Ce sera le rôle de l'observatoire.

### NE PLUS SUBIR, MAIS ANTICIPER

D'abord il s'agira de réunir les données, puis de suggérer des pistes à suivre. «Nous devons être concis, fournir analyses et projections dix à quinze jours après le bouclage de l'exercice du prestataire touristique.» Le succès du système dépendra de l'engagement des partenaires. «Les mentalités devront changer: trop nombreux sont ceux qui pensent encore que le concurrent se trouve en face. On espère, avec une certaine confidentialité, que tous seront prêts à jouer le jeu.» Les données seront recueillies auprès de tous les prestataires. Et c'est à eux qu'elles serviront, soit aux logeurs, aux restaurateurs, aux remontées mécaniques, aux compagnies de cars et de chemins de fer, à l'aéroport, aux magasins de sport et, bien sûr, aux autorités politiques. Dans l'idéal, résultats et projections de l'observatoire valaisan devraient être accessibles au moyen d'Internet. Les membres qui auront payé une cotisation – peu élevée, assure Olivier Chevallaz – auront accès aux données plus pointues. **DEM**

**VALAIS** / Valais Tourisme a innové cette année en organisant des «Journées valaisannes du tourisme». Cette opération devrait être renouvelée tous les deux ans. **LAURENT MISSBAUER**

## Favoriser l'échange d'informations

L'assemblée générale de Valais Tourisme, qui s'est déroulée lundi à Viège, a servi de prétexte cette année à l'organisation des premières «Journées valaisannes du tourisme». Celles-ci, directement inspirées des «Journées suisses des vacances» de Suisse Tourisme, ont réuni plus de 180 participants et ont permis de favoriser l'échange d'informations entre les différents opérateurs de la branche. Cela, à travers des ateliers de travail qui ont notamment traité de la parahôtellerie, des relations avec les médias, des stratégies de marketing, de la marque «Valais», de l'agriculture et du tourisme, ainsi que de «Valais excellence».

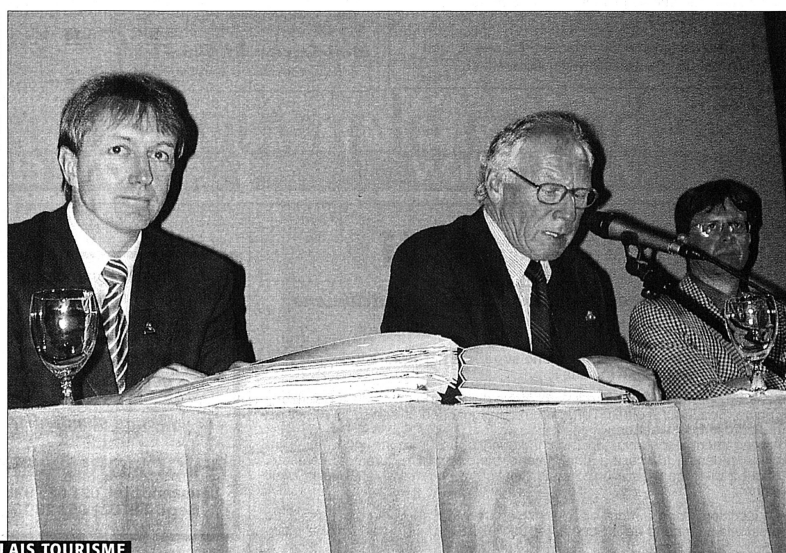
Les participants à ces Journées, organisées sur deux jours, soit le lundi et le mardi 18 et 19 juin, ont également pu écouter Michel Ferla, vice-directeur de Suisse Tourisme, présenter quelques-unes des activités de Suisse Tourisme. Celles-ci ont été ensuite détaillées par les représentants de Suisse pour le marché suisse, le Bénélux, l'Allemagne et les Etats-Unis. Urs Eberhard, le directeur de la représentation de Suisse Tourisme pour l'Amérique du Nord, était ainsi venu exprès depuis New York et cela démontre bien l'importance accordée par Suisse Tourisme à ces Journées.

### «CES DEUX JOURNÉES? UNE DÉMARCHE LOUABLE»

«Cette démarche de Valais Tourisme est louable. Lorsqu'on nous a demandé de participer à ces deux journées, nous avons immédiatement répondu favorablement car elles nous permettent de mieux faire passer nos messages auprès de la base», nous a confié Michel Ferla. Pour Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme, l'importance de ces Journées résidait aussi dans la nécessité d'être efficaces: «Et pour être efficaces, il est important que nos partenaires adhèrent à une stratégie commune, qu'ils parlent le même langage et qu'ils soient convaincus de nos options.»

Ces Journées ont aussi permis aux responsables de Valais Tourisme d'être à l'écoute des besoins des prestataires et de recueillir leur avis. «Une telle manifestation nous offre la possibilité de nous exprimer plus longuement que lors d'une assemblée générale et les échanges d'informations sont plus importants», relève Eddy Peter, directeur de Sion Tourisme. Cette possibilité de s'informer tout en donnant son avis est également mise en avant par Damian Bumann, directeur des Remontées mécaniques de Saas Fee: «Je suis un grand adepte de ces journées d'information et j'ai longtemps été le seul Va-

Photo: Laurent Missbauer



**VALAIS TOURISME**

Urs Zenhäusern, Jérémie Robyr et Silvan Bumann (de g. à dr.), respectivement directeur, président et vice-président de Valais Tourisme ont été quelques-uns des principaux protagonistes des premières Journées valaisannes du tourisme.

lais à participer à des journées similaires aux Grisons.»

### LES PROCHAINES JOURNÉES DANS DEUX ANS?

Force est également d'admettre que le succès d'une telle manifestation dépend beaucoup des thèmes abordés: «Comme leur nombre n'est pas illimité, nous ne pensons organiser ces Journées que tous les deux ans. Un rythme bisannuel devrait en effet nous permettre de renouveler les thèmes»,

remarque Yvan Aymon, responsable «marketing partenaires» de Valais Tourisme.

La décision de reconduire ces Journées, qui ont coûté 15 000 francs, dépendra également de l'écho recueilli auprès des participants. Comme aux Journées de Suisse Tourisme, un questionnaire a été remis aux participants. Trois étudiantes de l'Institut Tourisme Accueil (ITA) de Sion ont cependant été chargées de le faire remplir sur place par les participants. «Cela nous permettra de recueillir davantage de

questionnaires et d'améliorer leur représentativité des réponses», ajoute Yvan Aymon.

Enfin, le dernier mot revient à Urs Eberhard, le représentant de Suisse Tourisme à New York: «Ici, à Viège, j'ai pu rencontrer des participants qui n'étaient pas présents aux récentes Journées des vacances à Interlaken. Je trouve que c'est génial de pouvoir également échanger nos idées avec de petits prestataires touristiques, le qualificatif petit n'ayant ici aucune connotation négative.»

## Valais Tourisme: de nouveaux élus au comité

Organisée en ouverture des premières «Journées valaisannes du tourisme», l'assemblée générale de Valais Tourisme a notamment permis au président Jérémie Robyr de saluer une progression des nuitées hôtelières de près de 7% en 2000: «Ce résultat réjouissant ne doit toutefois pas nous faire oublier les problèmes majeurs auxquels est confrontée l'économie touristique de montagne, à savoir la concurrence toujours plus forte du tourisme de mer, ainsi que les difficultés financières et structurelles de l'hôtellerie et des remontées mécaniques», a-t-il relevé.

Cette assemblée a également permis de réélire le président Jérémie Robyr pour un nouveau mandat de trois ans et d'élire au poste de vice-président Herbert Volken, directeur du Village de vacances de Fiesch, en remplacement de Silvan Bumann. D'autres postes au comité de Valais Tourisme ont été pourvus à cette occasion. Gilles Martin (Sion), Tony Stampfli (Torgon), Enrique Caballero (Chablais Tourisme) et Gérard Michellod (Verbier), pour ne citer que les francophones, ont ainsi été élus en tant que représentants des régions. Au niveau des représentants des asso-

ciations, on relèvera notamment l'élection, pour les hôteliers, de Joseph Bonvin qui succède ainsi à Silvan Bumann. Patricia Lafarge (Gastrovalais), ainsi que les représentants des agences immobilières, Daniel Schmutz (Anzère) et Daniel Guinnard (Verbier), ont aussi été élus à cette occasion.

On relèvera encore que l'exercice financier 1999/2000, dégageant un bénéfice de 2112 francs, a été approuvé et que la prochaine assemblée générale aura lieu à Morgins dont la société de développement fêtera ses 100 ans en 2002. **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

«Table 22: 12.00 heures, 6 pers. de l'Administration Fédérale des Impôts/sect. TVA (Attention: 6 factures séparées)»

**micros**  
Système de caisses intelligent, exclusivement chez

**CHECK IN DATA**

Sellenbüren Crissier Lugano Téléphone 01 701 96 96

**LE SPECIALISTE DU PLACEMENT**

Rue des Terreaux 10  
Case postale  
1000 Lausanne 9  
Tél. 021/320 28 76  
Fax 021/320 02 64  
ssh.hoteljob.lsn@bluewin.ch

**van Baerle**

Nous mettons en place pour vous des composants d'hygiène personnalisés qui vous permettent ainsi qu'à vos hôtes de toujours occuper le devant de la scène!

Voiselle Cuisine Textile Etoiles Ambiance

van Baerle & Ge AG  
Schützenmattstrasse 2 - 4142 Münchenstein  
Tél. 061 415 91 11 - Fax 061 415 92 22 - http://shop.vanbaerle.ch

A vendre, pour raison d'âge, dans la région de St-Martin, à 20 km de Sion dans le Val d'Hérens

### PENSION RUSTIQUE

- avec vue magnifique, endroit calme
- 12 chambres (20 lits)
- restaurant 60 places

Convierait également pour colonies de vacances, pour gîtes d'hôtes ou pour transformer en appartements (4 appartements) Fr. 450 000.- (à discuter)

★★★★

A vendre à Chamoson, à 8 km de Sion

### MAISON avec RESTAURANT et 2 appartements

et divers terrains pour places de parc

- TERRAIN constructible d'env. 1500 m<sup>2</sup>  
Prix de vente global Fr. 560 000.- (à discuter).  
Divers aménagements et vente de MAISON et TERRAINS possible.

Pour tous renseignements: Fiduciaire Zellweger, Sion  
Tél. 027 322 08 10 - maxzellweger@bluewin.ch

140730/281611

**A VENDRE**  
**NYON CENTRE GARE**  
Parcelle 7000 m<sup>2</sup> plancher  
**IDEAL POUR HOTEL** env. 130 CH.  
**SIGNY**  
proche sorties autoroute  
**IDEAL POUR COMPLEXE HOTELIER**  
Parcelle 70 000 m<sup>2</sup> - cos 1.0  
Prix et informations sur demande  
au 079 204 34 35

140760/415345

**A vendre en Valais**  
**station des Collons**  
**bar/bowling**  
centre station, bien situé, bar transformé en 1990, bowling 2 pistes, réduit, WC, agencement à disposition, 255 m<sup>2</sup> pour 80 personnes.  
**Fr. 250 000.-**  
Renseignements 079 446 37 85

140760/415199

**Provence - Languedoc**  
Gîtes, hôtels, restaurants, mas, propriétés.  
Choix (achat/évt. fonds commerce) et conseil:  
**Midi-Services 01 946 11 18**  
Nous connaissons et aimons le Midi.

138303/405866

## Tout sur Internet et les bénéfices nets.

Abonnements et annonces:

tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## FORMATION

### SSAT



#### Scuola superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

Siete interessati ad una formazione superiore nel settore turistico o alberghiero in lingua italiana?

La SSAT, la Scuola superiore alberghiera e del turismo con sede a Bellinzona (Ticino, Svizzera), vi offre un programma di studi orientati ai bisogni attuali del mercato in questi settori: management, economia, turismo, marketing, comunicazione, informatica, inglese, tedesco, francese e altre materie, sono impartite durante 5 semestri, di cui 2 di stage presso un'azienda turistica, da effettuarsi in Svizzera o all'estero.

Le iscrizioni sono ancora aperte, richiedete il nostro opuscolo dettagliato presso la segreteria della Scuola, tel. 091 821 60 10, oppure tramite e-mail: [info-ssat@icec.ti.edu.ch](mailto:info-ssat@icec.ti.edu.ch).

Visitate il nostro sito WEB: [www.ssat.ch](http://www.ssat.ch)

P 140499/400359

## ANNONCES

Vitrines à pâtisserie

• Buffets à salades

• Buffets réfrigérés  
petits déjeuners

• Mesure standard

### FRIGONORM BERN

Lausanne: Tél. 021 625 92 50  
Bern: Tél. 031 951 23 73



[WWW.SWISSHOTELS.CH](http://WWW.SWISSHOTELS.CH)

PUBLIEZ VOTRE OFFRE DE VACANCES SUR INTERNET  
PENDANT 4 SEMAINES POUR Fr. 99.- (TVA INCL.)  
OU À UN PRIX D'ABONNEMENT PRÉFÉRENTIEL.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS  
E-MAIL: [ANJA.MISCHLER@SWISSHOTELS.CH](mailto:ANJA.MISCHLER@SWISSHOTELS.CH)  
TÉLÉPHONE: 031 370 43 14

# D'inspiration et de motivation.



Nulle part, vous ne trouverez  
plus d'offres d'emploi.  
Abonnez et insérez:  
Téléphone 031 370 42 22  
Téléfax 031 370 42 23  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

LA CHAUX-DE-FONDS / Ouverture cet automne

## L'Hôtel Moreau renaît

Etablissement construit en 1932, l'Hôtel Moreau, à La Chaux-de-Fonds, rouvrira ses portes cet automne après deux ans de fermeture. La société genevoise Rentimo SA, administrée par Christian Rey, président de la Société suisse des hôteliers, a en effet été chargée par un groupe d'investisseurs de reprendre son exploitation.

Quelque deux millions de francs seront nécessaires à la rénovation de l'hôtel. Ce der-

nier, qui devrait devenir un établissement quatre étoiles, proposera 48 chambres. La rénovation respectera le style du bâtiment et le mobilier d'époque sera conservé, a indiqué Christian Rey. Ce complexe comprendra également deux restaurants, déjà en activité, et cinq boutiques. L'établissement, qui est situé au centre-ville, est destiné principalement à une clientèle d'affaires. MH

YVERDON / L'Hôtel Art et Plage paré pour l'Expo.02

## Des nuitées au volume

L'Hôtel Art et Plage, à Yverdon-les-Bains, prépare l'accueil des visiteurs de l'Expo.02. A cette fin, il a lancé ces jours une campagne de promotion originale destinée aux entreprises pour la vente de volumes de nuitées forfaitaires, a indiqué son directeur, Pierre-André Michoud. Un millier d'entreprises seront contactées.

L'hôtel propose ainsi 14, 30, 52, 92 ou encore 200 nuitées. Ce dernier volume est vendu

au prix de 35 999 francs contre 46 000 francs pour le même nombre de nuitées, mais aux prix hors forfait. Une nuitée correspond à une nuit en chambre double pour deux personnes, le petit-déjeuner et un cadeau de bienvenue.

L'Hôtel Art & Plage, qui se présente comme le «premier hôtel officiel de l'Expo.02», avait été initialement construit pour l'Expo.01, selon le concept modulaire Eco-Lodgia. MH

RESTOROUTE DE BAVOIS / Premier bilan tiré

## Exploitants satisfaits

Les exploitants du restoroute de Bavois, situé sur l'autoroute A1, entre Estavayer-le-Lac (FR) et Yverdon-les-Bains (VD), sont satisfaits.

Tirant un bilan à l'issue des cent premiers jours d'exploitation, ils indiquent que les chiffres d'affaires réalisés se sont élevés «rapidement» et «nettement» au-dessus des prévisions. Cela s'est notamment traduit par une augmentation du personnel fixe du restaurant

de sept personnes à trente-cinq. La marche des affaires est satisfaisante au restaurant, aux magasins, ainsi qu'aux stations d'essence. Ces dernières s'attendent pour les prochains mois à une «très forte» demande.

Vitrine touristique, l'«Espace-Tourisme», quant à lui, intéresse aussi les visiteurs du restoroute. Quelque 10 000 cartes touristiques vaudoises ont déjà été distribuées jusqu'ici. MH

MINOTEL EUROPE / La chaîne plante ses jalons en Chine

## Marquer une présence

Le marché chinois présente, on le sait, un potentiel de développement à moyen et long terme d'une ampleur sans doute inégalée. La chaîne hôtelière de moyenne gamme, Minotel Europe, veut dès lors être prête pour accueillir les touristes chinois qui profiteront d'une ouverture plus large des frontières de leur pays. Pour ce faire, elle a participé à deux voyages de promotion organisés par Suisse Tourisme en Chine et dont le dernier remonte à mars de cette année. «Ce deuxième voyage, où nous étions la seule chaîne hôtelière, nous a permis d'intensifier les contacts que nous avions noués l'an passé», déclare la directrice de Minotel Suisse, Marielle Goy. Pour la chaîne, il s'agit en effet d'informer et de jeter les bases d'une collaboration future. Il est notamment question, dans cette optique, d'inviter des partenaires chinois afin de leur faire connaître l'offre de Minotel.

## L'EUROPE, UNE DESTINATION ATTRACTIVE

Grâce notamment à sa culture et à son histoire, l'Europe constitue pour les Chinois une destination «attractive», souligne Marielle Goy. Pour l'heure, la majorité des déplacements effectués par les ressortissants de ce pays prennent la forme de voyages d'affaires. D'ici deux ans, dit Marielle Goy, la Suisse sera peut-être considérée comme une destination touristique, ce qui permettra aux voyageurs de faire figurer ce pays dans leur programme de voyages touristiques. Avec ses hôtels de catégorie moyenne, situés souvent au centre-ville, Minotel est certain de pouvoir répondre aux besoins d'une partie de la clientèle chinoise. «Cette clientèle apprécie les établissements situés à proximité des boutiques et des galeries marchandes», indique Marielle Goy.

Lors du dernier voyage de promotion, Minotel Europe a proposé ses chèques d'hébergement. Avec un certain succès: depuis lors, une centaine de nuitées ont déjà été acquises par ce biais. Auteur d'un prospectus en chinois, Minotel Suisse avait enregistré l'an passé 3000 nuitées avec des hôtes de Chine, de Hong Kong et de Taïwan. A noter qu'une partie des pages du site Internet de Minotel Europe est en passe d'être traduite en chinois. MH

## MÉLI-MÉLO

**Genève: inauguration du premier Novotel.** Le groupe hôtelier français Accor inaugure officiellement jeudi son premier Novotel à Genève. Cet établissement, appelé «Novotel Genève Centre», est situé à la rue de Zurich et il est en exploitation depuis six mois. Sa direction est assurée par Jean-Yves Laurette. Les autorités communales et cantonales ont été invitées à la manifestation. MH

SAMUEL SALVISBERG / Arrière-petit-fils et fils d'hôtelier, «Sam» va fêter ses trente années au service de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Flash-back sur sa carrière, ses visions, ses valeurs. JOSÉ SEYDOUX

## «J'aime faire découvrir le monde»

C'est le dernier dinosaure de l'Ecole hôtelière de Lausanne et il est toujours aussi jeune! Le climat du Chalet-à-Gobet, la situation idyllique de Chexbres où il a élu domicile et surtout la jeunesse, qui est son univers quotidien, doivent expliquer les raisons de sa jeunesse, parmi d'autres sans doute... Ce qui est frappant, dans la personnalité de Samuel Salvisberg – Sam pour des générations d'amis, de collègues et d'étudiants – c'est son côté Gémeaux pure souche!

## Portrait

Il est à la fois de culture latine et germanique, hôtelier et formateur en hôtellerie, à l'aise dans l'humain comme dans la technique («le Roi de la NCR 42», c'était lui!), défendant la petite hôtellerie familiale dont il est issu comme les grands hôtels de chaîne dont il forme les directeurs, aussi heureux dans le monde entier que dans sa retraite perdue dans le val Maggia... C'est un enfant de l'hôtellerie, pratiquement né dans l'hôtel-pension familial Mon Désir, à Orselina (TI).

## LA MÉMOIRE DE L'ÉCOLE ET SON AMBASSADEUR

Mais son destin, semble-t-il, était déjà tout tracé depuis quelques décennies... Car Sam Salvisberg, par son ascendance maternelle, n'est autre que l'arrière-petit-fils de Franz Josef Bucher-Durrer (1834-1906), pionnier de l'hôtellerie suisse à qui l'on doit, entre autres réalisations, les hôtels du Bürgenstock, des funiculaires et des chemins de fer de montagne. Il a même imaginé deux hôtels sur pilotis – le Palace de Lucerne (1905) et le Sémiramis au Caire (1906) – à l'image de l'Hôtel Palafitte prévu sur les bords du lac de Neuchâtel pour l'Expo.02, et

à l'ouverture duquel, à peine un siècle plus tard, l'EHL va participer.

Passons sur la riche carrière de l'hôtelier Sam Salvisberg, pour n'en tirer que les témoignages de qualité: meilleur apprenti cuisinier du canton de Zurich, Prix Bols et Prix du canton de Vaud à l'EHL (1965-1968), meilleur sommelier d'Australie... Il garde d'ailleurs de ce pays-continent, où il vécut plusieurs années, de riches souvenirs, avant de faire son entrée à l'Ecole hôtelière de Lausanne en 1972 comme professeur-hôtelier. Il a planché dès 1991 sur le projet EHL 2000 (nouveau programme de formation).

## MULTIPLES CASQUETTES

Directeur de l'enseignement, directeur de la division Projets stratégiques et Qualité, il est, depuis le printemps 2001, Senior Vice-Président, directeur, responsable des Affaires HES et de la Qualité. «Je représente aussi régulièrement la direction de l'EHL à l'extérieur, dans de nombreuses séances et commissions ainsi que dans les associations d'écoles hôtelières en Suisse (ASEH) et à l'étranger (EUHOFA). Je m'occupe également des passerelles entre les différentes écoles», explique celui qui vient de rallier la direction collégiale de l'Ecole mise en place durant la vacance du poste de directeur général.

Sam Salvisberg est devenu aujourd'hui un peu la mémoire de l'institution; ce qui ne l'empêche pas de prêter la bonne parole de l'Ecole dans le monde entier. Car les voyages sont pour lui plus qu'un violon d'Ingres, une passion: «J'aime les gens, la culture populaire, les musées tels que le Musée de l'anthropologie à Mexico-City, le plus beau du monde d'après moi.»

## S'ENTOURER DE COLLÈGUES DE QUALITÉ

Cet amour des voyages, Sam adore le partager avec son épouse, ses collègues, professeurs et collaborateurs. Depuis 1990, il leur fait découvrir le monde, organisant des voyages aux Etats-Unis – des hôtels de New York aux vignobles californiens, en passant par les coulisses de Disneyworld en Floride, Las Vegas et les parcs nationaux du centre-ouest – à Hong Kong, au Viêt-nam, en Thaïlande, en Australie... et, en 2002, en Afrique du Sud! Des collègues de qualité bien sûr, ce maître mot pour lui: «La qualité n'est jamais le fait d'une seule personne, elle ne peut être qu'une affaire d'équipe.»

Comme il nous l'explique, cette qualité (de vie) se décline en diverses valeurs: la foi, l'honnêteté, la persévérance, l'assiduité, la ponctualité, l'ordre. «En un mot, l'éthique, mais aussi l'amabilité, la gentillesse, la joie de vivre, l'amour du prochain.» Le dinosaure est encore très heureux et en bonne santé. Souhaitons que la Suisse à l'étranger diffuse la même image.

Photo: EHL



## LA VISITE DES GRANDES ATTRACTIONS TOURISTIQUES

Se faire plaisir en emmenant tous ceux qu'il aime dans les grands sites touristiques et hôteliers du monde: le credo de Sam Salvisberg permet de joindre l'utile à l'agréable... comme ici avec la Minnie de Mickey!

## Questions à l'oncle Sam

**Le petit coin des visions de Sam Salvisberg:**

**L'EHL dans dix ans?** «Une des meilleures écoles hôtelières du monde grâce au succès de ce qu'elle vient de lancer le programme HES de niveau Bachelor Degree, le programme d'études postgrades pour l'obtention d'un «Master in Hospitality», la division de consulting et le département de la recherche appliquée. Et toujours plus de mille étudiants de qualité!»  
**La jeunesse du XXI<sup>e</sup> siècle?** «Une jeunesse avide d'apprendre, parlant plusieurs langues; des gens créatifs avec lesquels on peut faire un travail de qualité, prêts à voyager pour réussir.»

**Les Anciens de l'EHL?** «Atout le plus important de l'Ecole hôtelière, un merveilleux support publicitaire, un réseau extraordinaire de 5000 personnes de plus de cent nationalités, autant d'ambassadeurs de la ville de Lausanne!»

**L'hôtelier idéal?** «Quelqu'un qui a un but précis, une vision, les capacités professionnelles, techniques, linguistiques et humaines pour diriger une entreprise d'accueil... et le charisme qui fait la différence! Un homme ou une femme de dialogue aussi ou, dans la dualité hôtelier/administrateur, le premier l'emporte sur le second, quitte à l'engager!» JS



TOURISME NEUCHÂTELOIS / La population du canton sollicitée

## Campagne de recrutement

Les membres de Tourisme neuchâtelois l'ont entendu lors de l'assemblée générale qui s'est tenue il y a quelques jours à Malvilliers: le tourisme de leur canton a connu une bonne année 2000.

Le nombre de nuitées s'est élevé à 221 034, soit une hausse de 9,3%, la plus forte depuis la création de Tourisme neuchâtelois en 1996. La durée moyenne des séjours a progressé de 1,9 nuitée à 2 nuitées. Le

concept «Neuchâtel Canton vert» a connu ses premières réalisations, comme, par exemple, la création d'une association pour la parahôtellerie dénommée «Neuchâtel Tourisme vert». L'introduction d'un train touristique à Neuchâtel a rencontré un «gros succès» populaire et le canton est maintenant assuré de pouvoir conserver le site du Papiliorama.

Le tourisme neuchâtelois doit maintenant porter l'essen-

tiel de ses efforts sur l'accueil des visiteurs de l'Expo.02. Pour y arriver, il compte notamment sur le soutien de la population. Celle-ci pourrait apporter une preuve tangible de ce soutien en adhérant à Tourisme neuchâtelois. Une campagne de recrutement de membres sera lancée en août auprès de la population. Objectif: accroître de 10% environ le nombre de membres, nombre qui est actuellement de 1042. MH

GLÂNE-VEVEYSE / Des produits touristiques à développer

## L'exotisme comme argument vente

Les 25 communes et les cinq sociétés de développement formant l'Association touristique Glâne-Vevy (ATGV) participent, à leur façon, à un produit suisse bien positionné qu'il est encore possible de développer si l'on met l'accent sur des destinations moins connues. C'est le sens du message du président de l'ATGV, Jean-Louis Blanc: «Le désir de vivre l'exotisme, quelque chose de différent, fait des marchés intercon-

tinentsaux des marchés de croissance manifeste.» Toute région suisse peut représenter «ce coin d'exotisme que recherche le touriste étranger».

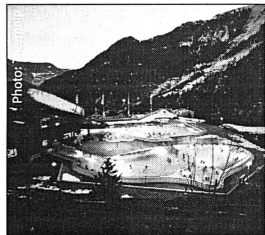
Misant sur la qualité de son offre régionale, l'ATGV, que dirige Eugène Gandjean, a réorganisé son activité marketing en la confiant intelligemment aux deux OT professionnels existants (Les Paccots et Romont) et en gardant les tâches de coordination, de contrôle et de déve-

loppement. Parallèlement, un groupe de travail présidé par le préfet de la Vevy Michel Chevalley, s'attache à la dynamisation touristique des Préalpes. Ce groupe est à l'origine de la rénovation en cours de l'Hôtel Ermitage aux Paccots. Quant à la coopération interrégionale, elle est effective par la participation de la région au «Passeport La Gruyère» et au «Tourist Info Pass» de Vevy-Montreux. JS

OVRONNAZ / L'année 2001 coïncide avec plusieurs nouveautés au centre thermal

## Un nouveau bassin et un nouveau hall

Pour Thermalp, le centre thermal d'Ovronnaz (VS), l'année 2001 coïncide avec toute une série d'aménagements. C'est du moins un des principaux messages qui a été communiqué lors d'une invitation à la presse organisée la semaine passée à Ovronnaz. Ces nouveaux aménagements ne concernent pas seulement l'extension des thermes et du hall d'entrée, mais également le centre de soins, ainsi que l'espace de remise en forme et de beauté. Des adaptations qui se sont



Le complexe hôtelier du centre thermal d'Ovronnaz a enregistré en 2000 un record avec plus de 90 000 nuitées.

avérées nécessaires étant donné l'importance que le centre thermal d'Ovronnaz a pris depuis son ouverture, il y a un peu plus de dix ans.

«Entre 1990, année de l'inauguration du complexe thermal, et 2000, nous avons multiplié par dix notre chiffre d'affaires», indique Philippe Stalder, le directeur de Thermalp. «En 2000, nous avons enregistré un record avec quelque 90 000 nuitées, soit 3500 de plus qu'en 1999. Les entrées aux thermes ont, elles aussi, suivi une courbe ascendante au fil des années.»

### UN DÉVELOPPEMENT PLUS RAPIDE QUE PRÉVU

«En fait, poursuit Philippe Stalder, nous nous sommes développés plus rapidement que prévu. La mise en service cette année d'une troisième piscine faisait certes partie du plan initial, mais le nouveau hall et la nouvelle réception, de même que l'agrandissement des secteurs consacrés à la santé et au bien-être, n'étaient pas prévus au départ. Le déboulement des espaces de soins, nous a permis de disposer de 2000 mètres carrés structurés en deux départements, avec le secteur médical et le secteur de bien-être et de beauté.»

En tout, près de douze millions de francs ont été investis au cours de ces deux dernières années, portant à 70 millions de francs les investissements consentis en un peu plus de dix ans. On relèvera enfin que si le hall d'accueil, le troisième bassin et la nouvelle terrasse sont désormais ouverts, la mise en place d'une nouvelle signalétique – qui facilitera les parcours des usagers – n'interviendra qu'en automne. LM

RIVIERA VAUDOISE / En deux ans, les établissements de la région ont consenti plus de 120 millions de francs en travaux de rénovation et de remise à niveau. JEAN-JACQUES ETHENOZ

## L'hôtellerie fait peau neuve

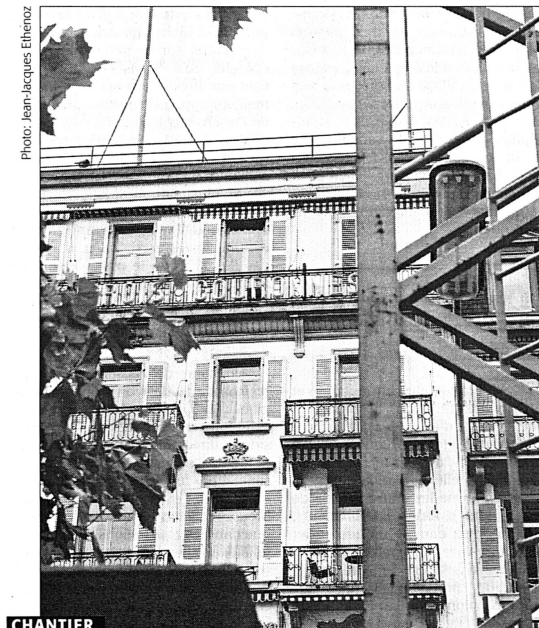
Hors ceux annoncés par les palaces, les chiffres ne sont certes pas tous impressionnants. Mais depuis le printemps de 1999, entre travaux achevés, entrepris ou à entreprendre, l'hôtellerie de la Riviera vaudoise aura consenti quelque 120 millions de francs d'investissements en rénovation, agrandissement et même ouverture. Et cela sans compter les travaux de rénovation et d'entretien courants.

«Un acte de foi enthousiasmant», pour François Margot, président du nouveau Montreux-Vevy Tourisme. Un acte de foi qui démontre bien – à quelques grincheux et quelques édiles locaux qui ne s'y intéressent guère – que le tourisme reste un incontestable moteur économique dans la région. Ainsi cet artisan indépendant, rencontré sur un chantier hôtelier, annonce assurer «entre 70 et 80% de son chiffre d'affaires en travaux haut de gamme pour les hôtels, même si les fournitures (des tapisseries en l'occurrence) viennent d'Italie ou d'ailleurs en Europe».

### UN MOTEUR NOMMÉ DEMANDE

Mais, il faut bien un motif à cet acte de foi. C'est là que, pour la Riviera, le constat semble encore plus réjouissant. Le plus souvent, en effet, c'est la demande qui a fait office de moteur. Comme à Lully, à quelques encablures du sommet des Pléiades où Agnès et Roger Stucs, de l'Hôtel Les Sappins ont créé une deuxième salle de séminaires et ont réalisé quelques autres aménagements (300 000 francs) pour pouvoir accueillir simultanément deux activités (séminaires ou autres) «face à la demande».

Autre moteur, plus spécifiquement régional celui-là: Nestlé. La multinationale est un client incontournable. Sans cependant que des intentions apparaissent formellement, elle est notamment à l'origine de plusieurs



CHANTIER

L'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey. La rénovation de ce quatre étoiles devrait coûter 15 millions de francs.

travaux de «remise à niveau». C'est le cas à l'Hôtel des Trois Couronnes, surtout pour ce qui concerne l'équipement des chambres. De même, par sa présence, Nestlé est l'un des piliers majeurs de l'achèvement de l'Hôtel Pavillon de la famille Ming.

Certaines collectivités publiques ne sont pas en reste. Ainsi à Corseaux par exemple. Là, c'est la commune qui a souhaité «garder» son auberge communale en état et qui a également approuvé la rénovation de l'Hôtel de Châttonneire.

## Grands et petits chantiers de la Riviera hôtelière

Sans compter nombre d'autres aménagements plus discrets, voici quelques-unes des réalisations de ces deux dernières années.

**Bon Rivage** – L'ancien foyer d'accueil de la congrégation des sœurs de Saint-Joseph a été transformé en établissement trois étoiles d'une cinquantaine de chambres avec restaurant et salles de séminaires. Il est géré par des laïcs. Budget: 4,5 millions de francs.

**Châttonneire** – Une douzaine de clés pour ce trois étoiles de Corseaux propriété de la commune et complètement réhabilitée en 1999 après que les installations techniques eurent été changées en 1997.

**Eden au Lac** – Le quatre étoiles du groupe CDM à Montreux a terminé son «lifting» l'hiver dernier avec l'aménagement d'un nouveau centre de fitness ainsi que d'une piscine extérieure chauffée.

**Golf-Hôtel René Capt** – Les aménagements réalisés entre 1999 et cette année (chambres redécorées, salles de bains rénovées, nouveau bar et hall

principal) lui ont valu l'an dernier sa quatrième étoile.

**Le Pavillon** – Augmenté de 35 chambre et d'un centre de conférences. Des travaux terminés en avril 1999, à hauteur de 12 millions de francs pour le propriétaire et d'un peu plus de 3 millions pour l'exploitant, la famille de Niklaus Ming.

**La Place** – A la suite d'une remise à niveau complète, le petit hôtel de Corsier a gagné sa deuxième étoile l'automne dernier.

**Préalpina** – En balcon sur le Léman, à Chexbres, a obtenu une quatrième étoile l'an dernier.

**Les Sappins** – Réaménagement des chambres et création d'une seconde salle de séminaire. Passera de deux à trois étoiles l'an prochain. Un investissement de 300 000 francs assuré par le patrimoine familial et les banques, minoritaires.

**Signal de Chexbres** – Travaux de remise à niveau achevés pour le quatre étoiles d'Yves de Gunten. Facture: près de 1,5 million.

**Grand Hôtel Suisse et Majestic** – Le

Les propriétaires participent aussi à cette fièvre rénovatrice. Comme à Corsier où Francine Wächter-Volet a fait passer – seule – le petit Hôtel de la Place à la catégorie deux étoiles. Ou au Grand Hôtel Suisse et Majestic de Montreux dont les travaux se poursuivront sur plusieurs années, Philippe et Martine von Escher ayant su convaincre. Il en va de même au Golf-Hôtel René Capt, entre Montreux et Territet, où, propriétaire-exploitant d'un goût exquis, Mireille Capt, a terminé la rénovation des chambres, de la zone d'accueil et ouvre maintenant au public le bar et le restaurant de l'établissement. Chez Yves de Gunten au Signal de Chexbres enfin – la rénovation de la zone d'accueil vient de parachever plusieurs années de travaux.

### PAS SEULEMENT LES GRANDS PALACES

Au Préalpina à Chexbres, c'est la pression du propriétaire – Il faut augmenter le chiffre d'affaires – qui a permis à Olivier Lehman de le convaincre d'agrandir le restaurant, de passer à la catégorie quatre étoiles (classé en trois étoiles supérieur, il n'a pas eu à adapter l'établissement à de nouvelles normes) et de repenser le bar.

Autant d'éléments qui, avec les travaux envisagés par les cinq palaces, prouvent la bonne santé de l'hôtellerie sur la Riviera? «Certainement», admet Daniel Kraehenbuehl, président de la société des hôteliers Montreux-Vevy, lequel se réjouit de constater qu'après des années 90 difficiles, l'amélioration et le développement de l'indispensable «outil» de la région ne sont pas le fait des seuls palaces. «La preuve que notre produit se veut et sait être compétitif», termine-t-il.

propriétaire – qui est également propriétaire des Marines à Villeneuve a souscrit à un important programme de «rafraîchissement» proposé par Philippe von Escher.

A ceux-là s'ajoutent, les travaux effectués ou envisagés par les palaces:

**Le Montreux Palace** – Les travaux de construction d'un parking souterrain et d'un centre de fitness dans les jardins ont débuté en mai. Budget: 18 millions.

**Le Mirador** – Mise à l'enquête en février d'un projet d'extension qui portera la capacité du palace à 120 chambres. Construction d'un parking. Budget: 30 millions.

**Le Royal Plaza Intercontinental** – Début d'un important programme de rénovation pour 2001-2002, avec la création de suites de grand luxe et réaménagement de la zone de réception, ainsi que de la piscine et du spa.

**Les Trois Couronnes** – Réouverture progressive des chambres depuis juin. Suivront la terrasse sur les quais (courant juillet) et le centre de fitness (à l'automne). Budget annoncé: une quinzaine de millions. JJE

## HERGÉ / Des liens étroits ont longtemps uni le père de Tintin à la Suisse De «L'Echo illustré» au Richemond

Nombreux sont les liens qui unissent Tintin à la Suisse. Ses aventures ont ainsi été publiées dès 1932 dans l'hebdomadaire romand «L'Echo illustré». Par ailleurs, son créateur, Hergé, a séjourné à différentes reprises à Gland (VD), avant de s'acheter un chalet à Villars.

Hergé s'est en outre inspiré du physicien suisse Auguste Piccard pour créer le professeur Tournesol, comme il l'a confié à Numa Sadoul: «Lorsqu'il ensei-

gnait à Bruxelles, il m'arrivait de le croiser. Il était à mes yeux le type même du savant. Il était cependant très grand et j'ai fait de Tournesol un mini-Piccard, sans quoi j'aurais dû agrandir les cases des dessins!»

Enfin, Hergé a logé dans plusieurs hôtels de Genève, au Cornavin (lire ci-dessous), mais aussi au Richemond comme en témoigne le dessin qu'il a réalisé le 12 décembre 1969 dans le livre d'or de l'hôtel. LM



Voici le dessin réalisé par Hergé dans le livre d'or du Richemond.

## DICK MARTY / Le président de Suisse Tourisme protagoniste d'un Tintin pirate Tintin en Suisse dans «L'affaire K»

Il n'y a plus eu d'album officiel de Tintin depuis la sortie en 1976 de «Tintin et les Picaros». Cela a poussé des «tintinophiles» dont la soif de nouvelles aventures semble être inextinguible à créer eux-mêmes des albums pirates. Il y en aurait aujourd'hui plusieurs dizaines, tous anonymes, dont le célèbre «Tintin en Suisse».

Celui-ci n'est toutefois pas le seul où Tintin s'aventure en Helvétie. On citera avant tout

«Tintin et l'énigme du 3e message», élaboré à partir de certains dessins de «L'affaire Tournesol», et «L'affaire K». Dans cet album, appelé aussi «L'affaire Kopp», Tintin est remercié par Dick Marty, l'actuel président de Suisse Tourisme, pour lui avoir permis d'arrêter des malfaiteurs qui blanchissaient de l'argent sale en Suisse. «Je n'en avais jamais entendu parler», nous a confié Dick Marty.

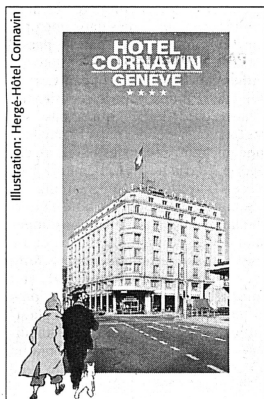


Dick Marty dans «L'affaire K».

**HÔTEL CORNAVIN** / La clé de la chambre 122 a déjà été volée à plusieurs reprises

## «Certains sont prêts à tout»

Pour de nombreuses personnes qui ont été fascinées par les aventures de Tintin, l'Hôtel Cornavin est l'hôtel du professeur Tournesol. Celui-ci y loge dans la chambre 122 dans «L'affaire Tournesol». Comme nous l'explique ci-contre Marc Fassbind, l'actuel directeur de l'Hôtel Cornavin, cette chambre n'a existé que dans le monde imaginaire d'Hergé pendant plus de quarante ans. Ce n'est que lorsque l'hôtel a été rénové il y a deux ans qu'une chambre 122 a vu le jour afin de satisfaire les «tintinophiles».



Voici la carte postale promotionnelle qu'utilisait l'Hôtel Cornavin avant sa rénovation d'il y a deux ans.

Lorsqu'on demande à Marc Fassbind si cette chambre 122 possède quelque chose de particulier, un portrait du professeur Tournesol, par exemple, il répond par la négative: «Cette chambre n'a rien de spécial. Nous avons refusé d'y accrocher des tableaux rappelant Tintin ou le professeur Tournesol de peur que quelques clients les dévissent et nous les volent. Certains «tintinophiles» sont en effet prêts à tout. Nous en avons d'ailleurs fait l'amère expérience avec la clé. Fréquemment, les clients de la chambre 122 «oublient» de nous rendre la clé en partant.»

### L'HÔTEL DE TINTIN DANS L'OVERLAND BERNOIS

On relèvera enfin que l'Hôtel Cornavin n'est pas le seul hôtel suisse à figurer dans une aventure de Tintin. Dans la version en dialecte bernois de «Tintin au Tibet», le traducteur a pris quelques libertés avec les vignettes originales d'Hergé. Du coup, l'Hôtel des Sommetts de Vargève, dans les Alpes françaises, où loge Tintin avant de partir pour le Tibet, est devenu l'Hôtel Bärghöchi de Munterlingen, une localité imaginaire de l'Overland bernois! LM

**BD** / Plus vivant que jamais, Tintin est une aubaine pour le tourisme. Une exposition lui est dédiée au Château de Cheverny et son souvenir est omniprésent à l'Hôtel Cornavin de Genève. **LAURENT MISSBAUER**

## Du Congo au Tibet en passant par Cheverny, Genève et Nyon

Vingt-cinq ans après sa dernière aventure et dix-huit ans après la mort de son créateur Hergé, alias Georges Remi, Tintin est plus vivant que jamais! On en veut pour preuve l'inauguration, le 27 juin, d'une exposition permanente sur le thème des «Aventures de Tintin». Cette exposition aura pour cadre le château de Cheverny, en France, et tout «tintinophile» qui se respecte ne sera pas insensible au choix de cet emplacement. C'est en effet Cheverny qui inspira à Hergé le château de Moulinsart qui, à partir de sa première apparition dans «Le secret de la Licorne» et «Le trésor de Rackham le Rouge», allait devenir le port d'attache de Tintin et de ses compagnons d'aventure.

«Cette exposition permanente est l'aboutissement de plus de quatre ans de travail. Elle se tiendra au Château de Cheverny pendant au moins dix ans», nous a assuré Sophie Tchang, directrice des expositions à la Fondation Hergé à Bruxelles. Cette exposition, qui sera une des principales attractions touristiques de la vallée de la Loire cet été, n'est cependant pas la seule preuve tangible de l'immortalité de Tintin.

### TINTIN, SACRÉ «VOYAGEUR DU SIÈCLE» PAR «GÉO»

Qualifié cet hiver de «voyageur du siècle» par le magazine «Géo», Tintin a en effet marqué de son empreinte les différentes régions du globe qu'il a traversées au gré de ses différentes péripéties, du Congo au Tibet, en passant, entre autres, par Cheverny, justement, mais également par Saint-Nazaire, Genève et Nyon. Si l'Office du tourisme de Saint-Nazaire relève fièrement le passage de Tintin sur ses terres, dans les «Sept boules de cristal», à Genève, c'est à l'Hôtel Cornavin que l'on est confronté pratiquement quotidiennement à l'un ou l'autre «tintinophile».

«Nous sommes très souvent sollicités au sujet de «L'affaire Tournesol». C'est en effet dans cet album que Tintin séjourne à Genève et que le professeur Tournesol occupe la chambre 122 dans notre établissement», relève Marc Fassbind, le directeur de l'Hôtel Cornavin à Genève. L'œuvre d'Hergé, avec les albums des aventures de Tintin, mais également les dessins animés largement diffusés par la télévision, est par ailleurs tellement connue qu'elle influencerait notre subconscient, estime Jean-Marcel Humbert, commissaire de l'exposition «Tintin, Haddock et les bateaux» qui se tient jusqu'au 12 novembre au Musée national de la marine à Paris.

Il s'agit là d'une hypothèse que Marc Fassbind ne renie point: «Pas plus tard que ce matin», nous a-t-il confié le jour de notre entretien, «j'ai été abordé par un client qui m'a avoué

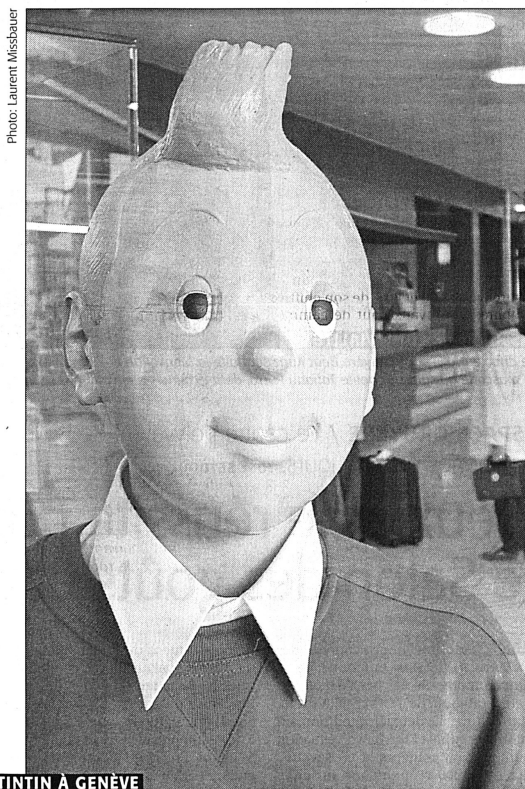


Photo: Laurent Missbauer

### TINTIN À GENÈVE

Une statue en plâtre du célèbre reporter à la houppe figure en bonne place à l'entrée de l'Hôtel Cornavin.

avoir réservé une chambre à l'Hôtel Cornavin car ce nom lui disait quelque chose, sans savoir quoi exactement! Quand il a vu la statue de Tintin à

l'entrée de l'hôtel, il a immédiatement fait le rapport avec ses lectures de jeunesse.» Certains clients, des «tintinophiles» avertis, ne viennent en

revanche pas par hasard à l'Hôtel Cornavin. «Ils nous demandent immédiatement la chambre 122, celle du professeur Tournesol. Or, cette chambre n'a longtemps existé que dans l'imagination d'Hergé. Ce n'est que lorsque nous avons rénové l'hôtel, il y a deux ans, que nous avons créé une chambre 122», relève Marc Fassbind. Enfin, d'autres clients, que l'on pourrait qualifier de tintinologues, réservent la chambre 210, celle où Hergé a passé deux nuits en 1956.

Au fil des années, le directeur et le personnel de l'Hôtel Cornavin sont devenus de véritables tintinologues. «Lorsque nos hôtes nous demandent pour quelle raison une statue de Tintin trône à l'entrée de l'hôtel, nous sortons l'album de «L'affaire Tournesol» et nous leur montrons les différentes planches où figure notre établissement. S'ils sont très intéressés, nous leur conseillons d'aller marcher sur les traces de Tintin, du côté de l'Ecole hôtelière de Genève, dont Hergé s'est inspiré pour dessiner l'ambassade de Bordurie, voire à Nyon ou à Lausanne», explique Marc Fassbind.

### LES REPÉRAGES D'HERGÉ À GENÈVE ET À NYON

Tout comme à l'Hôtel Cornavin, le personnel de l'Office du tourisme de Nyon dispose lui aussi d'un exemplaire de «L'affaire Tournesol»: «Cela nous permet de répondre aux personnes qui, régulièrement, nous demandent des renseignements sur Tintin et sur son passage dans la région», relève Tania Allemann, stagiaire à l'office du tourisme.

C'est en effet à Nyon que Tintin et le capitaine Haddock, partis à la recherche de Tournesol, rencontrent le professeur Topolinol. Cela, dans une maison de la route de Saint-Cergue qui existe toujours et qui fait ainsi le bonheur des tintinophiles et des touristes soucieux de découvrir quelque chose d'original!

## A quand un guide touristique sur Tintin en Suisse?

On l'a vu, l'Hôtel Cornavin et la maison du professeur Topolinol à Nyon existent vraiment et font l'objet aujourd'hui de nombreux «pèlerinages» de la part de tintinologues et de journalistes touristiques. Leur existence s'explique par le fait que «L'affaire Tournesol» a été le premier album pour lequel Hergé avait effectué des repérages.

«C'est pour «L'affaire Tournesol» que je me suis déplacé pour la première fois afin de prendre des croquis et des photographies des lieux où allait se dérouler une action. Il fallait, par exemple, que je découvre l'endroit exact où une voiture pouvait quitter la route pour tomber dans le lac Léman,

entre Genève et Nyon», confia Hergé dans les entretiens qu'il accorda à Numa Sadoul. Etant donné que les albums des aventures de Tintin ont été publiés à plusieurs dizaines de millions d'exemplaires et que les tintinophiles se comptent eux aussi en millions, on imagine facilement l'intérêt que pourrait représenter pour les milieux touristiques de la région la publication d'un fascicule intitulé «Sur les traces de Tintin en Suisse».

En effet, outre l'Hôtel Cornavin et Nyon, d'autres endroits dessinés par Hergé dans «L'affaire Tournesol», il y a bientôt cinquante ans, existent toujours: l'ancien aéroport de Cointrin,

l'extérieur de la gare de Cornavin (l'intérieur dessiné par Hergé représente en fait la gare de Lausanne), les rives du lac Léman, l'Ecole hôtelière de Genève – censée représenter l'ambassade de Bordurie – et le passage à niveau près de Crevins, sur la ligne Annemasse-Evan.

Enfin, les tintinologues peuvent également visiter la station touristique de Villars, dans les Alpes vaudoises, où Hergé avait un chalet, et l'Université de Fribourg d'où serait issu le professeur Cantonneau qui apparaît successivement dans «L'étoile mystérieuse», les «Sept boules de cristal» et le «Temple du soleil». LM



HÔTELLERIE ET RESTAURATION / Adaptation de la convention collective

## Hausse salariale pour les jeunes

Les partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration se sont mis d'accord sur un certain nombre d'adaptations qui doivent être apportées à la Convention collective nationale du travail 98 pour les années 2002 et 2003. Celles-ci doivent cependant encore être entérinées par les associations contractantes: AGAB, Gastro-suisse et la Société suisse des hôteliers pour le patronat et Hotel & Gastro Union pour les

travailleurs. On notera en substance que les jeunes collaborateurs ayant fait un apprentissage bénéficieront d'une augmentation des salaires minimums de 3210 à 3350 francs en 2002 et à 3500 en 2003. Le salaire minimum des collaborateurs sans apprentissage passera de 2510 à 3000 francs en 2002 et à 3100 en 2003. Les établissements situés dans une région économiquement faible (régions LIM) pourront dimi-

nuer le salaire minimum pour les travaux subalternes de 10% au maximum. Le 13e salaire sera «légèrement» majoré en 2003.

Les partenaires de l'accord indiquent que les négociations, menées sous la direction du conseiller national jurassien François Lachat (PDC), ont été «dures». Ils estiment que ce résultat permettra à la branche «d'améliorer» sa position sur le marché du travail. **MH**

SEELAND-JURA / L'information touristique en ligne s'étouffe

## Création d'un portail régional

La région des Trois-Lacs et le Jura offrent depuis quelques jours au public un support d'informations touristiques supplémentaire. Lundi, en effet, la société biennoise Aquaverde a lancé un nouveau site Internet: [www.seelandjura.ch](http://www.seelandjura.ch).

Ce site, ont indiqué les initiateurs, veut être un portail touristique régional. Bilingue, allemand-français, il veut faire connaître «les atouts de la région d'Expo.02 avec des coups

d'œil et des coups de plume inédits». Avec l'aide du public, les rédacteurs du site se proposent de fournir notamment aux internautes des tuyaux et des coups de cœur, style «Guide du routard». Les attractions (sites, restaurants, animations) peuvent toutes être situées sur une carte géographique.

Les responsables du bureau Aquaverde comptent, bien entendu, établir des liens avec d'autres sites touristiques.

Participant à une petite table ronde organisée dans le cadre de cette présentation, le directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel, a en effet relevé l'importance des liens. «Sur Internet, un site n'est jamais concurrent, mais complémentaire», a-t-il dit.

Pour lui, le nouveau site donnera notamment au Seeland et au Jura une occasion supplémentaire d'affirmer sa présence. **MH**

SUISSE À VÉLO / Publication des résultats de l'année 2000

## Légère progression

Le réseau cyclotouriste national, mis en place en 1998 et géré par la fondation «La Suisse à vélo», a connu l'an passé également un succès notable. Les comptages effectués en septembre durant quatre jours ont même permis de constater une légère hausse de la fréquentation. La fondation estime que 3,4 millions de trajets et plus de 150 millions de kilomètres ont été parcourus durant cette troisième saison contre 3,3 millions de trajets et 140 millions de kilomètres parcourus en 1999.

Cette activité a été profitable pour le tourisme, puisqu'elle a généré environ 338 000 nuitées (329 000 environ en 1999), dont 233 000 (203 000) dans les hôtels, principaux bénéficiaires de la hausse. Le nombre des nuitées passées dans les campings a, quant à lui, reculé de 57 000 à 41 000. On estime ici que 126 000 personnes (92 000 précédemment), soit les cyclotouristes proprement dit, ont effectué des randonnées de plusieurs jours.

## CENT QUARANTE FRANCS PAR JOUR

Toujours selon le sondage, les cyclotouristes ont dépensé au total 57 millions de francs, soit 140 francs par jour. Les excursionnistes, ont déboursé 30 francs (25 francs en 1999) par jour, soit un total de 81 millions de francs de chiffre d'affaires pour les entreprises qui les ont accueillis. La plus grande partie de cet argent a été utilisée pour la boisson et l'alimentation. On a par ailleurs remarqué que 52% des cyclotouristes sont des touristes étrangers, allemands pour la plupart. Les adeptes des randonnées d'une journée sont les Suisses; ils représentent 92% du total des excursionnistes. **MH**

## LES GENS

Eugenio Genazzi (photo), au service de Suisse Tourisme depuis de longues années et en charge dernièrement du Switzerland Travel Mart à Thonon, vient d'être nommé au poste de «pro-



ject manager» au département des marchés émergents de Suisse Tourisme. Avec Peter Ueltschi, lui aussi project manager au département des marchés émergents, Eugenio Genazzi sera responsable de la coordination des salons, des manifestations, des voyages de presse et des contacts avec les mandataires et les représentants de Suisse Tourisme en Inde, en Australie, dans les pays du Golfe, en Amérique du Sud, en Russie et en Pologne. **LM**

Photo Nicolas Repond



## ASSURANCE CONVIVIALITÉ

Le directeur d'Espace Gruyère Béat Kunz souhaite la bienvenue aux hôtes du 2e Salon des goûts et terroirs. Au premier plan, la mascotte du salon, la petite Tatiana Purro, dont le minois a envahi tous les placards publicitaires de Suisse romande.

ESPACE GRUYÈRE / Le centre polyvalent de Bulle a accueilli 30 000 personnes en cinq jours. **JOSE SEYDOUX**

## Deuxième réussite pour le Salon des goûts et terroirs

A Bulle, autoproclamée «capitale des terroirs», expression entendue de la bouche même de Michel Pelloux, directeur adjoint de l'Office fédéral de l'agriculture, la deuxième édition du Salon des goûts et terroirs a vécu cinq jours tout en couleurs et en saveurs. Plus de 30 000 visiteurs ont musardé, les papilles gustatives et olfactives en éveil, sur les 8000 m<sup>2</sup> loués par 200 exposants visant la bonne cible, dans l'air du temps, des produits du terroir. Le chef-lieu de la Gruyère, prédestiné en l'occurrence tant ces produits imprègnent son image, se profile justement dans un créneau porteur et prometteur, face à l'uniformisation des goûts et à la dépersonnalisation des particularismes régionaux.

Encore fallait-il pouvoir disposer

de l'instrument de rassemblement et de mise en valeur de ces produits, ce qui est chose faite depuis l'ouverture du centre polyvalent Espace Gruyère. Sous la houlette de son directeur Béat Kunz et du président du Salon, Francis Maillard, l'offre et la formule se sont encore enrichies.

## VOCATION PÉDAGOGIQUE

L'intérêt de la manifestation réside dans sa double formule. La première est traditionnelle avec ses stands alimentaires et vitivinicoles, dégustations à l'appui. La seconde, plus subtile, se compose d'un volet didactique qui se concrétisait cette année par une trentaine d'ateliers du goût et par des par-

cours initiatiques entraînant le visiteur dans le cheminement inverse que suivent d'ordinaire les produits, de l'étal du marché aux lieux de production.

Le salon bullois a également eu la main heureuse en conviant les cantons romands et le Tessin à se présenter à son public et en prévoyant des hôtes d'honneur qui ont fort bien joué le jeu: le canton de Saint-Gall et surtout le Piémont dont l'ambassade en terre gruérienne a été fort remarquée et achalandée, grâce à un concept présentant harmonieusement produits, artisanat, culture et tourisme, le tout assorti d'un restaurant gastronomique... Fort de son succès, Espace Gruyère prévoit d'organiser la troisième édition du Salon des goûts et terroirs du 29 mai au 2 juin 2002.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Expansion sans fin pour Accor. André Witschi travaille depuis dix ans au service du groupe français Accor. Dans une interview, le directeur général pour l'Europe du pôle hôtellerie économique du groupe lève le voile sur la stratégie et la philosophie d'Accor. Les ambitions du groupe se résument à un simple mot: expansion. Expansion en Europe où «Ibis doit devenir le porte-drapeau d'Accor en Europe». Expansion dans le monde, notamment au Brésil, en Australie et en Indonésie. Expansion en Suisse aussi, malgré le fait que le groupe doive digérer sa forte croissance des précédentes années. En 2000, Accor a ouvert cinq hôtels économiques en Suisse. Il est question toutefois d'ouvrir un Ibis à Genève et à Winterthur, tandis que Berne et Bâle s'enrichiront chacune d'un Etap et d'un Ibis. **Page 2**

La hausse des prix des hôtels se ralentit. Les prix des chambres d'hôtels dans les villes européennes augmentent toujours, mais dans une proportion moindre que par le passé. C'est ce qui ressort des données de l'American Express European Corporate Travel Index pour le premier trimestre 2001. L'indice, qui se base sur des enquêtes menées dans 17 pays européens, montre que les hôtels de catégorie inférieure ont augmenté leur prix en moyenne de 10,1% en une année, contre 7,9% pour les hôtels intermédiaires et 6,4% pour les hôtels supérieurs. Mais le même indice indique une hausse nettement moins forte pour le premier trimestre 2001. «En Europe, les prix continuent leur progression, mais plus lentement. Cela signifie que les prix tendent à se stabiliser», explique l'analyste Loraine O'Keefe. **Page 10**

Un directeur d'hôtel à l'origine d'une carte privilège. Grâce à sa ténacité et à ses talents de négociateur, Armin Bützberger, directeur de l'Hôtel Europa de St-Moritz a créé l'«Europa-Goldcard» en collaboration avec des partenaires touristiques de la région. L'offre implique les transports publics et privés, ainsi qu'une soixantaine de commerces (location de voitures, boutiques, restaurants et même un marchand de vins). Le titulaire de la carte privilège bénéficie de réductions sur les produits et les services. Cette initiative fait la fierté de son initiateur: «Avec cette carte, l'Hôtel Europa a fait œuvre de pionnier. Actuellement, nous sommes les seuls à disposer d'une telle prestation.» **Page 11**

Les cuisines compactes sont à la mode. Le travail à la chaîne est certes rationnel, il existe cependant d'autres formes de travail qui sont aussi efficaces tout en étant très motivantes. Cela est également valable dans les cuisines des hôtels et des restaurants. Les hôtels de luxe, avec leurs importantes brigades auront certes toujours des cuisines avec des postes bien définis où le cuisinier fait un travail bien précis que l'on peut assimiler à du travail à la chaîne, mais dans les petits et moyens établissements, c'est la cuisine compacte qui est actuellement à la mode. Le cuisinier y est davantage polyvalent et son travail n'est pas répétitif, relève le responsable de la cuisine du restaurant bernois Eggholzli. **Page 14**

## IMPRESSUM

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

**Éditeur:** Société suisse des hôteliers SSH, Montquastrasse 130, case postale 3001, Berne.  
**Responsable des médias SSH:** Niklaus Stuber.  
**Rédaction:** Rédigé en chef: Marietta Desdual (MD). Responsable du cahier français et rédacteur en chef adjoint: Marietta Desdual (MD). Rédacteurs: Laurent Müssbauer (LM), Bruno Sals (BS), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vévey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg.  
**Imprimerie:** Fischer AG, für Data und Print, Druckzentrum Berne. Tirage: 13'000 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés. Prix de vente: (TVA incl.) Vente au numéro Fr. 4.50, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440.

**Organe officiel de:** – Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOUREX) – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs (VDHR) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter – Food and Beverage Management Association (FBMA) – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Business-Tourismus – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) – Swiss International Hotels (SIH) – Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten – Ancienne Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

**Contacts:** Adresse: Montquastrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, Presse, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch). Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch). Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch). Publicité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch). Internet: <http://www.htr.ch>. Nous declinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.



# stellen revue marché de l'emploi

NR. 25/21. JUNI/21 JUIN 2001



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

hotel+tourismus revue

Sind Sie auf dem Sprung?

Wenn Sie ein echtes gastronomisches Highlight suchen, und quasi auf dem Sprung sind, hätten wir einen Vorschlag für Sie: Grösseres, renommiertes und sehr gut frequentiertes Restaurant in der City von Zürich mit sehenswerter Innenarchitektur, junges Profi-Management, ein von Exklusivität, Tradition und Lifestyle gleichermassen harmonisch geprägtes Ambiente. Ziel ist: Die bestens eingeführte, richtungsweisende, marktfrische Küche mit leichtem mediterran-französischem Einschlag auf Stufe «gehobenes à la carte» erfolgreich weiter zu führen und weiter zu entwickeln. Dazu braucht es einfach «Topleute mit Drive» wie Sie!

## Engagierte, innovative Persönlichkeit als Küchenchefin / Küchenchef mit Flair für erfolgreiches Teamcoaching

Die Position gleicht einer modernen Managementtätigkeit: 1. Gestaltung und Kalkulation des Angebots, 2. Einsatzplanung, Führung und Coaching Ihrer Crew mit rund 25 Mitarbeitenden, 3. Punktuelle, aktive Mitarbeit an der Front, in der Produktion und im Bankettbereich. – Haben Sie «Drive»? Dann nichts wie los. Es darf übrigens auch ein starker, ambitionierter Sous-chef sein, der den nächsten Schritt auf der Karriereleiter wagen will. Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv! Interessiert? Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer – beides erfahrene Gastronomen – beraten Sie gerne, unverbindlich und selbstverständlich diskret.

**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

**DAVOS**

**HOTEL RINALDI**

Promenade 115, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 417 05 05, Fax 081 417 05 10

Für unser Hotel mit 85 Betten  
und einem Spezialitätenrestaurant suchen wir  
auf Ende Juli 2001 oder nach Vereinbarung noch einen

**KOCH**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den  
üblichen Unterlagen mit Foto.

140684/9466

Für unser kleines und modern  
einrichtungtes Hotel Seehof im Zürcher  
Seefeld, suchen wir per 1. September  
2001, in unser junges Team

**eine flexible Rezeptionistin 100%**  
Personalzimmer auf Wunsch vorhanden

Voraussetzungen:  
– Freude am Umgang mit Menschen  
– Fremdsprachen (E)  
– selbstständiges Arbeiten  
– Fidelio Kenntnisse von Vorteil

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewer-  
bung an:  
Hotel Seehof, Tamara Dousse,  
Seehofstrass 11, 8008 Zürich  
reception@seehof.ch

140839/402913

noch...

**senza nome**

Der Betrieb entsteht in Kriens/Luzern und wird im Herbst eröffnet. Er umfasst das **Ristorante**  
(62 und 44 Plätze), die **Vinoteca** (26 Plätze), die **Bar**, den **Mercato** und im Sommer den **Giardino**.

Um unser Eröffnungsteam zu coachen, suchen wir Sie (Frau/ Mann), als

- **Geschäftsführer**  
kompetente Führungskraft, solide Ausbildung, Leistungsausweis
- **Geschäftsführer-Assistent**  
ehrgeliebter Macher, verantwortungsbewusst, selbstständig
- **Chef de service**  
gewinnende Persönlichkeit, kultivierter Kommunikator
- **Wein-Sommelier**  
leidenschaftlicher Geniesser, einfühlsamer Berater
- **Küchenchef**  
der italienischen Küche zugetan, souverän, kostenbewusst
- **Sous-Chef**  
leidenschaftlicher Koch, anspruchsvoll, qualitätsbewusst

Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen.

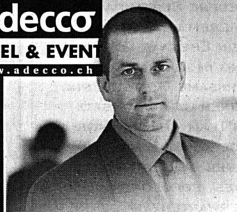
Anita Zbinden-Jenni, Remimag Gastronomie AG  
Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, Telefon 041 289 02 11  
anita.zbinden@remimag.ch, www.remimag.ch

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

www.adecco.ch

→ click → choose → work



Für eine bekannte Flussschiff-  
fahrtsgesellschaft suchen wir  
für die operationelle Betreuung  
von fünf Flusskreuzfahrtschiffen  
in Frankreich per September 2001  
den entscheidungsfreudigen, belast-  
baren und motivationsfähigen

## Operation- Manager

Anforderungen

- Grundausbildung in Gastronomie/Hotellerie
- Hotelfachschulabschluss
- Weiterbildungseminare von Vorteil
- Vier bis sechs Jahre Erfahrung als Schiff-Hotelmanager oder Hoteldirektor
- Berufserfahrung auf Schiffen
- Hervorragende Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (verhandlungsfähig)
- Fundierte EDV-Kenntnisse
- Analytisches Denkvermögen und Zahlenverständnis
- Bereitschaft zum Reisen (50%)
- Durchsetzungsvermögen und Führungsqualitäten

Aufgaben und Kompetenzen

- Gesamtverantwortung über die Operation der fünf Schiffe
- Direkter Vorgesetzter der Schiff-Hotelmanager
- Verantwortung für das Erreichen des Budgets und Einhalten der Kosten
- Erstellen des F&B-Angebots für alle Schiffe
- Organisation und Kontrolle der F&B-Einkäufe
- Erstellen der Controlling-Systeme für alle Schiffe
- Monatliche Geschäftsleitersitzungen und wöchentliche Kadermeetings
- Qualifikation des Kaders in Abständen von drei Monaten
- Organisation von Mitarbeiterschulungen

Wenn Sie an dieser Herausforderung interessiert sind, senden Sie heute  
noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Esther Sardagna.

Streitgasse 20, 4010 Basel

Telefon 061/264 60 40

E-Mail: basel.hotelevent@adecco.ch

People make  
the difference.

## QuereinsteigerIN

Man ist es oder man ist es nicht:  
inspiriert von den schönen Dingen im Leben.  
Ist es das, was Sie eigentlich schon lange möchten:  
einer feinen Klientel die Aura unserer ausserlesenen  
Schmuckstücke und edlen Uhren präsentieren?  
Sie verbreiten mit Ihrem Charme ansteckend gute  
Laune und die Sprachen Deutsch, Englisch und  
Französisch bereiten Ihnen auch keine Sorgen. Ja? Ja!  
Dann sollten wir uns wirklich kennenlernen. Das, was  
wir Ihnen zu bieten haben, hört sich gut an: Gründliches  
Einarbeiten in die faszinierende Welt von Uhren und  
Schmuck mit interner und externer Schulung;  
den Kontakt zu einer stilvollen, internationalen  
Kundschaft und mit Zermatt ein letzter Flecken  
Paradies. Auch das Salär ist ein kleines Schmuckstück.  
Interessiert? Dann freuen wir uns auf ein bewegtes  
Gespräch mit Ihnen.

140728/134368



**SCHINDLER**

Uhren - Bijouterie - Juwelen  
CH-3920 Zermatt - Tel. 027/967 11 18

... think coffee  
... think management

Für unser american-cuban Restaurant  
am Kreuzplatz in Zürich, suchen wir  
per sofort oder nach Vereinbarung einen

## ASSISTANT MANAGER

Sie sind frontorientiert, gerne Gast-  
geber & haben eine mehrjährige  
Berufserfahrung im Gastgewerbe.  
Wenn für Sie Verantwortungsbewusst-  
sein, Flexibilität und Teamfähigkeit  
selbstverständlich ist, & Sie zwischen  
24 & 32 Jahre jung sind, dann melden  
Sie sich bitte bei:

Bea Zanolini  
Höschgass Gastro AG  
Seefeldstrasse 120 • 8008 Zürich  
Tel. 01 383 07 02  
E-Mail: beatrice.zanolini@iroquois.ch



INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 5-13 / Svizzera Italiana / International / Stellengesuche 15 / HRC / Image 18

SOMMAIRE: Suisse romande 14 / Marché international 15 / Demandes d'emploi 15 / Marché d'emploi 18

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

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 No 1  
für Ressources Humaines  
Offres d'emploi en page 3.

People make  
the difference.

# HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN FÜR EINEN RENOMMIERTEN RESTAURATIONS-  
BETRIEB IM CH-MITTELLAND EIN AUSGEWIESENES

## DIREKTIONSEHEPAAR

DER BETRIEB VERFÜGT ÜBER VERSCHIEDENE RESTAURANTS UND SPRICHT EINE KUNDSCHAFT AUF HÖHEREM KULINARISCHEN NIVEAU AN. WIR STELLEN UNS DESHALB EIN EHEPAAR VOR, WOBEI ER ÜBER AUSGEWIESENES ERFAHRUNG IM KULINARISCHEN BEREICH VERFÜGT UND SIE EINE AUFRERKSAME GASTGEBERIN IST. DER BETRIEB ERREICHT ZURZEIT EINEN JAHRESUMSATZ VON FR. 4 MIO UND VERFÜGT ÜBER EIN TEAM MIT 25 ANGESTELLTEN. WENN SIE EIN LÄNGERFRISTIGES ENGAGEMENT SUCHEN, BEREITS EINEN GRÖßEREN BETRIEB GEFÜHRT HABEN UND DAZU BEREIT SIND, EIN BESTEHENDES, ERFOLGREICHES KONZEPT WEITERZUENTWICKELN, DANN ERWARTEN WIR GERNE IHRE BEWERBUNG, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD. UNSER AUFTRAGGEBER BIETET EIN ÜBERDURCHSCHNITT- LICHES SALÄR, SELBSTÄNDIGES ARBEITEN UND GUTE ARBEITS- BEDINGUNGEN.

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ  
TEL. 055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

## Hardy's

Wir suchen für unseren Betrieb in  
Kloten  
nach Vereinbarung eine/n

### Geschäftsführer/in

Sind Sie eine junge, aufgestellte  
Persönlichkeit mit vielen Ideen,  
motiviert, belastbar, voller Power und  
haben bereits erste Führungs-  
erfahrungen im Gastgewerbe  
(Wirtepatent) gesammelt?

Suchen Sie nach einer Möglichkeit,  
selbstständig und mit viel Initiative einen  
Betrieb mit unserer Unterstützung  
zu führen?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald  
kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen  
Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**ALREST VERWALTUNGS AG**  
Roland Pellet  
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel  
Tel. 061 / 301 32 32  
info@alrest.ch  
www.alrest.ch

P 140771/191566

## Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch

Mit einem neuen Konzept möchten wir den alteingesessene  
Bären in Schöpfen neu beleben.  
Gasthaus & Kultur(Musik)halle Bären. Unter dem Motto „Einfach  
aber Spitze“ lassen wir alte Traditionen aufleben und bieten  
unseren Gästen gelebte Gastfreundschaft, verbunden mit nach-  
haltigen gastronomischen und kulinarischen Erlebnissen.  
Die Kultur(Musik)halle soll Drehscheibe für vielseitige (Multi-)  
kulturelle Anlässe, Ausstellungen, Tagungen, der regionale  
Treffpunkt für kommunikative, kulturelle und visuelle Events sein.  
Ein Doppelkonzept, das es in sich hat. Überzeugt Sie diese  
Aufgabe und sind Sie interessiert diese umzusetzen?

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir eine engagierte Per-  
sönlichkeit als Pächterin oder als Gerantin (auch Team) mit  
Erfahrung als begeisternde/r

## GastgeberIn

Voller kreativer Ideen, neugierig, experimentierfreudig und mit Flair  
für aktuelle Kultur, sind Sie „Frontorientiert“, und haben Lust auf  
eine aktive Umsetzung Ihrer Ideen. Als mitreisende/r MotivatorIn  
und TeamplayerIn führen Sie den lebhaften Betrieb auf Erfolgs-  
kurs.

Führungs- und budgetsicher füllen Sie das anspruchsvolle Kon-  
zept mit Inhalten und erreichen Ihre gesteckten Ziele. Nach Bedarf  
werden Sie bei der Umsetzung aktiv unterstützt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns unbedingt  
kennenlernen. Hans Peter Misteli freut sich auf Ihre Kontaktnahme  
oder schriftliche Bewerbung.

Hans-Peter Misteli, Hotel- und Gastronomieberatung  
Jubiläumstrasse 73, 3005 Bern, 031 / 351 69 30  
E-Mail: misteli@dialeunet.ch, www.berner-tourismus-team.ch



Das Goms ist eine der bedeutendsten Tourismusdestinationen im Kanton Wallis.  
Im Rahmen der **strategischen Neuausrichtung** realisiert Goms Tourismus zu-  
sammen mit dem grössten lokalen Partner Fiesch-Fieschertal Tourismus ab  
1. November 2001 eine Bürogemeinschaft.

Für die Führung von **Goms Tourismus** sowie die anspruchsvollen Aufgaben im  
Rahmen der weiteren Entwicklungsschritte suchen wir eine engagierte und quali-  
fizierte Persönlichkeit als

### Geschäftsführer/in

In Ihrer Funktion übernehmen Sie die folgenden **Aufgaben**:

- Gesamtverantwortung für die Geschäftsführung von Goms Tourismus
- Verantwortung und erfolgreiche Realisierung der weiteren Entwicklungsschritte:  
→ Integration der lokalen Gommer Verkehrsvereine in Goms Tourismus  
→ Durchführung eines Kooperationsprojektes mit der Nachbardestination Aletsch
- Einbringung neuer Marketing-Impulse für das Goms
- Angebotsgestaltung vor Ort (Innovationen, Qualitätsoffensiven)
- Vertretung der Organisation gegenüber Partnern, Kunden und am Markt

#### Ihre Fähigkeiten und Ihr Persönlichkeitsprofil:

Goms Tourismus sucht eine dynamische, flexible Führungspersönlichkeit mit Fach-  
hochschul- bzw. Universitätsabschluss mit touristischen Branchenkenntnissen  
sowie guten Kenntnissen in den Bereichen Führung und Marketing. Sie zeichnen  
sich aus durch eine hohe Leistungsbereitschaft, Kommunikationsfähigkeit sowie  
Mehrsprachigkeit und sind in der Lage, selber Projekte zu führen und auch umzu-  
setzen. Als „Macher“ sind Sie bereit, die Besonderheiten eines Tourismusbetriebes  
als Herausforderung anzupacken.

#### Was wir bieten können:

- Herausforderndes Arbeitsumfeld in einer faszinierenden Tourismusregion
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Stellenantritt nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis am **7. Juli 2001** zu Händen von Anton  
Nanzer, Präsident Goms Tourismus, Blattenstrasse 64, 3904 Naters. Er steht  
Ihnen auch für Rückfragen und weitere Informationen gerne zur Verfügung  
(Telefon: 027/924 22 08, e-mail: toni.nanzer@rhone.ch).



Relais Gourmand

*Ladies and Gentlemen are working  
for Ladies and Gentlemen*

*Gastgeber sein auch ohne sein eigenes Lokal:*

*Was wären eine ausgezeichnete Küche und ein  
wunderschönes Ambiente  
ohne entsprechenden Service?*

*Service heisst nicht servieren oder dienen,  
es bedeutet, Menschen zu verwöhnen und umsorgen*

*Wir suchen Gastgeber, um gemeinsam unsere Gäste  
zu verwöhnen und zu faszinieren.*

*Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie  
in einem motivierten, engagierten und  
qualifizierten Serviceteam mitarbeiten?*

*André Jaeger würde sich über Ihre schriftliche  
Bewerbung mit Foto sehr freuen.*

*Wir bieten interessante, abwechslungsreiche  
Arbeitsbedingungen mit modernen Konditionen und  
geregelter Arbeitszeit.*

Restaurant  
Rheinhotel  
Die Fischerzunft  
Postfach  
CH-8202 Schaffhausen  
+41 52 632 05 05  
info@fischerzunft.ch

DIE FISCHERZUNFT

## Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.  
Abonnieren und Inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
www.htr.ch

Kreis 1 Stadt Zürich, Restaurationsbetrieb beim  
Bahnhof Stadelhofen, an bester Passantenlage,  
sucht per 1. August 2001 oder nach Vereinbarung  
einen belastbaren, verantwortungsvollen

### Geschäftsführer (Grundausbildung Koch)

der nötige Praxis, Kreativität und Einsatzbereit-  
schaft mitbringt, einen Betrieb mit gutbürgerlichem  
Angebot erfolgreich zu führen.

Interessiert Sie diese Herausforderung, senden Sie  
uns Ihre Bewerbung, damit wir mit Ihnen Kontakt  
aufnehmen können.

**Gastronomiebetriebe Beffa**  
Hohlstrasse 43, 8004 Zürich  
Tel. + FAX 01 242 85 88 oder 242 85 69

140119/415155

## hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

human resources  
management

**Executive Search**

**Assessments**

**Fach- und  
Führungskräfte**

**hotel  
staff**

Kurt Oehrlh@hotelstaff.ch

Personalienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

Linthessergasse 3  
8023 Zürich 1  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

**DOMINO GASTRO**

Wir kümmern uns um Sie!

	Telefon	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Aarau, St. Gallen	055 415 52 84	055 415 52 89
Interlaken, BE-O.	033 823 32 32	033 823 32 30
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84	055 415 52 89
Rapperswil, ZH-See	055 415 52 84	055 415 52 89
Bern, Solothurn	055 415 52 84	055 415 52 89
Ostschweiz, GR	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadin, St. Moritz	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis, Zermatt	027 945 17 45	027 945 17 47
Romandie, Lausanne	027 945 17 45	027 945 17 47

www.dominogastro.ch

**DOMINO GASTRO**

Bei uns sind  
Sie die Nummer 1

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

info@gastrojob.ch  
www.gastrojob.ch

Adligenswilstrasse 27  
CH-6002 Luzern  
Tel. +41 41 418 23 33  
Fax +41 41 418 23 40

**GastroJob**

**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

**Job in**

STELLENVERMITTLUNG  
persönlich - kompetent - erfolgreich

**www.job-in.ch**

Jobs for you

Job in AG, Pilatusstrasse 3a, CH-4003 Luzern  
Tel. 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28, E-Mail: info@job-in.ch



# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work



### Chef-Konditor

Für eine bekannte Bäckerei/Konditorei mit angegliedertem Hotel im Engadin suchen wir einen Chef-Konditor in Jahresstelle. Mit Leidenschaft zaubern Sie Köstlichkeiten und wissen genau, um was es geht, da Sie selber gelernter Konditor sind und bereits Berufserfahrung mitbringen. Sie werden von einem vierköpfigen Team unterstützt und bilden zudem zwei Lehrlinge aus. Neben der Mitarbeiterführung und Lehrlingsbetreuung sind für Sie Hygiene, Kalkulation, Organisation und Planung genau so wichtig. Sie behalten stets den Überblick. Rufen Sie mich umgehend an.

Chur, Gaby Steg

### Küchenchef

Für das Personalrestaurant eines bekannten Unternehmens in Zürich suchen wir den zahlenstarken und organisatorisch erfahrenen Küchenchef. Sie sind in erster Linie für eine abwechslungsreiche Verpflegung von 800 Mitarbeitern im Free-Flow-Bereich sowie die unterschiedlichsten und verrücktesten Caterings verantwortlich. Ausserdem betreut Ihre Crew das dedizierte Direktionsrestaurant auf hohem Niveau. Ein motiviertes Team und ein toller Chef erwarten Sie.

Zürich, Petra Wicki

### Koch und Service mit Pfiß und Dynamik

Kennen Sie die schönen Ufer des Zürichsees? Für diesen innovativen, trendigen Restaurant/Hotelbetrieb mit Flair für Musik (Live Konzerte) am oberen Zürichsee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen aufgestellten, kreativen Koch und dynamische Servicemitarbeiter. Hier werden Sie gebraucht...! Und was kann es Schöneres geben, als einen Sprung ins kühle Nass in Ihrer Freizeit. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Olivier Korda

### Restaurationsleiter/in

Für ein Basler Fünfstern-Hotel suchen wir eine erfolgreiche und entscheidungsfreudige Gastgeberpersönlichkeit, die mit «Pack-an»-Mentalität und Führungserfahrung ihr Team motiviert und zum Erfolg leitet. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, haben EDV-Kenntnisse, grosses Verantwortungsbewusstsein und sind verkaufstark und resultatorientiert. Wenn Sie an dieser Herausforderung interessiert sind, dann senden Sie mir noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.

Basel, Julia Schulze

### Barleiter/in

Tagesbar, Sonntags frei

Sie haben schon an der Bar oder im Getränkeservice gearbeitet und suchen nun eine Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten und Freitagen, die nicht ganz so hektisch ist. Für eine Tagesbar in einem renommierten Detailhandelsgeschäft in der Stadt Zürich suchen wir per sofort die charmante und gepflegte Persönlichkeit, die gern selbstständig arbeitet und Verantwortung übernehmen möchte.

Zürich, Nicole Clavadetscher

### Allrounder/in Tagesdienst, 80%

Für ein neu eröffnetes Personalrestaurant in Dietikon suchen wir per sofort einen Allrounder, der für einen reibungslosen Tagesablauf sorgt. Als Kadermitglied sind Sie in einem kleinen Team zuständig für Kasse, Tages- und Monatsabschlüsse, Kundenkontakt und Personalführung. Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie mit, haben EDV-Kenntnisse, sind motiviert und möchten eigene Ideen einbringen. Hier erwarten Sie ausserdem angenehme Arbeitszeiten und freie Wochenenden. Nehmen Sie diese Herausforderung an und melden Sie sich noch heute bei mir.

Zürich, Claudine Schaub

### Direktionsassistentin

Sie verfügen über einen KV-Abschluss und etwas Berufserfahrung oder Sie haben eine Hotelfachschule besucht. Ihre Stärke ist das Marketing? Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für ein kleineres, sehr gepflegtes Fünfstern-Hotel in Leukerbad eine aufgestellte, dynamische und belastbare Persönlichkeit. Wenn Sie eine Stelle mit Entwicklungsmöglichkeiten suchen und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, dann rufen Sie mich bald an.

Chur, Gaby Steg

### Sachbearbeiter/in Buchhaltung

Für ein internationales Hotel in Zürich suchen wir die versierte Sachbearbeiterin, die gern in der Buchhaltung arbeitet. Sie kontieren und buchen Debitoren und Kreditoren und erledigen einfache Korrespondenzen selbstständig. Von Vorteil sprechen Sie ein wenig Englisch. Sie schätzen ein gepflegtes Umfeld und einen Arbeitsplatz, der sehr zentral gelegen ist. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki

### Büro-Mitarbeiterin

Für ein modernes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir per sofort die effiziente und professionelle Mitarbeiterin, die sich um die unterschiedlichsten Belange am Empfang, in der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung und in der Personaladministration kümmert. Sie sind flexibel, motiviert und suchen eine lebhafte und abwechslungsreiche Stelle. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki

### Management Trainee w/m

Es ist eine ausgezeichnete Idee, sich nach dem Hotelfachschulabschluss und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungseigenschaften anzueignen. Für einen lebhaften und jungen Betrieb in Zürich mit spezifischem Angebot suchen wir repräsentative, aktive und ambitionierte Allrounder und Leute aus dem Nachwuchskader, die ihre Mitarbeiter unterstützen können, die Administration zu bewältigen wissen und auch in hektischen Situationen stets die Ruhe bewahren. Eine Stelle mit ganz besonderen Perspektiven. Rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Petra Wicki

### Assistentin Executive Housekeeper Etagegouvernante

Für ein bekanntes Grosshotel in Zürich-Nord suchen wir die organisationsstarke Assistentin, die zusammen mit den Etagegouvernanten für den reibungslosen Ablauf der Hauswirtschaft verantwortlich ist. Sie planen die Mitarbeiter-Einsätze, kümmern sich um alle Anliegen der Gäste in Ihrem Bereich und sind dem Alltag stets gern eine Nasenlänge voraus. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki

### Betriebsmitarbeiter/in 60-80%

Wir suchen eine flexible Mitarbeiterin, die als Allrounderin das kleine Team in einem Personalrestaurant im Raum Zürich ergänzt und unterstützt. Zu Ihren Aufgaben gehören Mithilfe in der Küche und bei der Essensausgabe, Kassabedienung und allgemeine Reinigungsarbeiten. Sie arbeiten bis spätestens 16 Uhr und die Wochenenden sind frei. Haben Sie Erfahrung in einer vergleichbaren Position, sehr gute Deutschkenntnisse, und sind Sie fröhlich und motiviert? Dann rufen Sie mich an.

Zürich, Claudine Schaub

### Frau Holle sucht Assistentin Promotion

Sind Sie aufgestellt, freundlich, haben Flair für den Verkauf und lieben es, ein Produkt an den Mann oder an die Frau zu bringen? Dann sind Sie die richtige Person für unseren Kunden. Sie arbeiten während jeweils einer Woche an verschiedenen Orten im Raum Zürich. Sie sind dementsprechend flexibel und freuen sich auf ein immer wieder neues Umfeld. Eine gute Entlohnung ist garantiert. Zögern Sie nicht, und rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Andrea Specht



People make the difference.

## Erste Empfangs-Chef/in

gibt es viele!

Wir suchen aber eine/n ganz bestimmte/n!

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns per 31.10.2001, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für unser \*\*\*\* Haus allererster Güte suchen wir per 01. November 2001 ihre/n Nachfolger/in. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Wir erwarten von Ihnen:

- Mehrjährige Erfahrung in der 4\* und/oder 5\* Hotellerie
- Führungseigenschaften für ein Team von 8 Mitarbeitern
  - Ausbildung von KV-Lehrlingen
  - Loyal und innovativ, offen für NEUES
- Große Einsatzbereitschaft, gewohnt selbstständig zu arbeiten
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung mit Fidelio 6.11, Excel und Word
- Idealerweise ab 26 Jahren

Wir bieten Ihnen:

- eine Jahresstelle
- ein dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- eine verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa (Graubünden)
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:



WALDHOTEL NATIONAL  
Arosa

Z. Hd. Herrn Daniel Bieri, Direktor - 7050 Arosa  
Telefon 0 81 378 55 55 - Telefax 0 81 378 55 99  
Internet: www.waldhotel.ch - E-Mail: info@waldhotel.ch

design: www.ademsa.de

htr

## Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch

Das Kantonsspital Bruderholz ist ein wichtiger Leistungserbringer in der Region. Nebst ausgezeichneten ärztlichen, pflegerischen und therapeutischen Leistungen beeinflusst eine hochwertige Gastronomie die Patientenzufriedenheit in wesentlichem Masse. Mit beruflichem Stolz, Kreativität und grossem Einsatz trägt unser Küchenteam täglich zum Wohle der uns anvertrauten Menschen, unserer Gäste und Mitarbeitenden bei.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir eine kommunikative, teamfähige Persönlichkeit für die

### Ressortleitung Abwaschküche und Einsatzplanung Küche (Teilzeitpensum von 80%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst im wesentlichen die Einsatzplanung, die Mutationen sowie die monatlichen Abschlussarbeiten für die rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Küche. Im Weiteren sind Sie für die Führung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Abwaschküche direkt verantwortlich. Zudem sind Sie die Fachperson für Fragen der Küchenhygiene.

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (oder gleichwertige Ausbildung) sowie einige Jahre Erfahrung in ähnlichen Funktionen ist für eine wirkungsvolle Aufgabenerfüllung Voraussetzung. Ein hohes Mass an Organisations- und Koordinationserfahrung sowie Verständnis für die Abläufe einer Grossküche sind weitere Elemente des Anforderungsprofils. Fragen der Reinigung und Hygiene gehören zu Ihren bevorzugten Interessensgebieten.

Eine vielseitiges, verantwortungsvolles und lebhaftes Tätigkeitsgebiet wartet auf Sie. Motivierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter helfen Ihnen bei der täglichen Aufgabenerfüllung.

Interessiert?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Florence Hotel, Bereichsleiterin Hotellerie, Tel. 061 436 21 24, gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Kantonsspital Bruderholz, Personaldiens, 4101 Bruderholz. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kantonsspital  
Bruderholz



Weitere Informationen finden Sie unter www.bruderholzspital.ch

## Von Bümpliz bis Casablanca.

htr

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Sie sind gelernter Koch, bankettkundig und fühlen sich in der Gastronomie mit Leib und Seele zuhause. Sie sind erfahren und dennoch jung genug, eine neue, faszinierende Herausforderung anzunehmen. Dann sind Sie vielleicht schon bald unser neuer oder unsere neue

## Küchenchef/in

im «Stadthof», einem bestens eingeführten Tagungs- und Veranstaltungszentrum mit Restaurant, Gourmet-Stübl und Bankett-Sälen, im Herzen der lebendigen Hafenstadt Rorschach. Als Partner/in des Geschäftsführers leiten Sie Ihr Küchenteam selbständig. Natürlich sind Sie mit allen Verantwortungsbereichen und Kompetenzen ausgestattet, die in einem modernen, dynamischen Betrieb üblich sind.

Sie sind offen für neue Perspektiven und können sich die Weiterentwicklung zum Geschäftsführer / zur Geschäftsführerin oder gar zum Pächter / zur Pächterin vorstellen – dies ohne Zeitdruck und im ständigen offenen Dialog mit der Betriebskommission, bestehend aus Vertretern der Stadt Rorschach und weiteren Verantwortungsträgern. Auf Wunsch steht Ihnen eine geräumige, sonnige 5-Zimmer-Wohnung im Haus zur Verfügung.

Der Stellenantritt erfolgt auf Mitte August 2001 oder nach Vereinbarung. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung! Für weitere Auskünfte ist Helmut Stocker gerne für Sie da.



Stadthof Rorschach

Restaurant • Gartenrestaurant • Tagungs- und Veranstaltungszentrum  
Kirchstrasse 9 • 9400 Rorschach • Telefon 071 841 1090 • Fax 071 845 35 98

140762/167380

## Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

## hoteljob

### AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

#### Kanton Obwalden

3\*-Sporthotel in Engelberg sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

#### Chef de réception

mit guter Berufs- und Führungserfahrung.  
Sie sind zuständig für den gesamten Front Desk-Bereich und leiten ein Team von 4-5 Mitarbeitenden.  
Sprachen: D/E/F.

#### Kanton Bern

Landgasthof im Emmental mit regem Seminar-/Bankettbereich sucht per September in Jahresstelle eine

#### Betriebsassistentin

mit Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie/Gastronomie, Réceptionkenntnisse von Vorteil.  
Die vielseitigen Aufgaben in diesem Betrieb umfassen die Mithilfe und Organisation im Service, die Kontrolle im Hauswirtschaftsbereich und die Lehrlingsbetreuung.

#### Kanton Freiburg

3\*-Hotel/Restaurant am Murtensee sucht per sofort eine/n fachkundige/n

#### Chef de service

Anforderungen: Serviceerfahrung, fröhenorientiert.  
Sprachen: Deutsch und Französisch. Alter: 25-40.  
Aufgaben: Gästebetreuung, Serviceüberwachung und -mithilfe, Leitung eines Teams von 4 Mitarbeitern.  
Jahres- oder Saisonstelle.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNER ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTENSTEHENDE ADRESSE, z. H. Frau Irène Porta.

140823/94735



## Gerant/in

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung im Raum Luzern eine/n kompetente/n und aufgestellte/n Gerant/in mit guten Führungsqualitäten. Ihr Aufgabenbereich umfasst im Wesentlichen:

- das Führen und Betreuen der Mitarbeiter
- Budgetverantwortung
- Erledigen der Administration sowie der Warenbewirtschaftung
- Warenpräsentation und Verkaufsbereitschaft
- Einhalten der Hygienerichtlinien

Diese vielseitige Aufgabe erfordert mehrjährige Erfahrung, das Wirtepatent und sehr gute Deutschkenntnisse. Zudem sind Sie es gewohnt, selbständig, speditiv und exakt zu arbeiten und haben ausserdem Freude am Führen, Unterstützen und Motivieren eines Teams.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Betrieb sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, Tel. 01 275 42 02 oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Coop, Zentralschweiz-Zürich, Personal/Ausbildung,  
Frau C. Füglistaler, Postfach Sihlpost, 8021 Zürich.

STRATEC Medical ist ein international führendes Unternehmen in der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Implantaten, Instrumenten und Antriebsmaschinen für die operative Knochenbruchbehandlung und den künstlichen Gelenkersatz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Konzernhauptstz in Oberdorf eine/einen

## Leiterin Rezeption/Catering 100%

#### Sie sind

eine engagierte und zuverlässige Person mit:

- kaufmännischer Ausbildung
- guten mündlichen Englisch- und Französischkenntnissen (Spanischkenntnisse von Vorteil)
- Kenntnisse in Microsoft Office (Word, Excel, Outlook)
- selbstsicherem und gepflegtem Auftreten
- Durchsetzungsvermögen
- Freude an Mitarbeiterführung

#### Wir bieten

eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen. Ihre Aufgaben sind:

- Führung des Rezeption- und Cateringteams
- Verantwortung für Buchung der Geschäftsreisen
- Erstellung und Kontrolle von Budget
- Leitung der wöchentlichen Teamsitzung
- Allgemeine Rezeptions-/Cateringaufgaben
- Führung Mitarbeiter-/Telefondatenbank

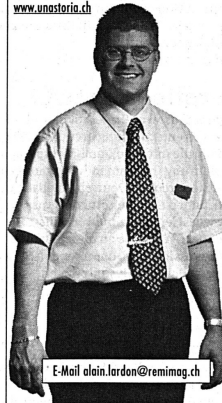
#### Interessiert?

Dann kontaktieren Sie uns telefonisch, schriftlich (mit Foto) oder per E-Mail: Esther Zanterl, Telefon 061 965 61 11  
STRATEC Medical, Elmattstrasse 3, CH-4436 Oberdorf BL  
[esther.zanterl@stratec.com](mailto:esther.zanterl@stratec.com)

Wir sind gerne bereit, Ihnen weitere Informationen zuzustellen oder besuchen Sie uns unter [www.stratec.com](http://www.stratec.com)

## STRATEC Medical

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



Steht ein neuer Schritt in Ihrer beruflichen Karriereplanung bevor? Soll es ein vielseitiger und interessanter Job sein? Den kann ich Ihnen bieten! Zur Unterstützung meines Teams suche ich ab sofort einen

## Chef de Service w/m

im Ristorante Una storia im Herzen von Sempach. Der Betrieb verfügt über eine Cantina, ein gepflegtes Restaurant und eine Terrasse. In unserer stimmungsvollen Vinoteca führen wir über 450 verschiedene Weine.

Zu Ihrem abwechslungsreichen Aufgabengebiet gehören:

- Gäste willkommen heissen, betreuen und verwöhnen
  - MitarbeiterInnen führen, schulen und motivieren
  - Administration (Tagesabrechnung, Korrespondenz, Bestellwesen)
- Kurz: Sie sind GastgeberIn aus Leidenschaft mit bereits guter Service- und vielleicht auch schon erster Führungserfahrung.

Rufen Sie an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr auf ein persönliches Gespräch.

Alain Lardon, Ristorante Una storia della vita, Cantina Vinoteca  
Telefon 041 460 44 74, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt

# 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)



### Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34  
<http://www.hoteljob.ch>, E-Mail: [info@hoteljob.ch](mailto:info@hoteljob.ch)





Landgasthof - Hotel  
8127 Forch Tel. 01 980 43 00  
www.hotel-wassberg.ch

Ist kreatives Kochen ihre Berufung, das Übernehmen von Verantwortung ein Wunsch?  
ca. 15. Autominuten von der Zürcher City, steht ein Bijou von einem Landgasthof-Hotel, an einmaliger Aussichtsfläche in der Forch-ZH.

Für unser Team suchen wir

einen **Chef de partie**  
und zum andern den **Sous-chef.**

Silvia Schäffer oder Haio Tanner erzählen gerne mehr über die Wassberg-Philosophie.

140630/24782

## Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein



Der Schweizer Hotelier-Verein ist der führende Verband für Hotellerie und Tourismus mit rund 3700 Mitgliedern in der Schweiz und mit rund 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Hauptsitz in Bern.

Herzlich willkommen bei hoteljob!

Wir suchen in unser kleines Team per sofort oder nach Vereinbarung

**kaufm. Sachbearbeiterin**

oder einen

**kaufm. Sachbearbeiter**  
(100 Prozent)

**Ihr Aufgabenbereich:** Vermittlung von gastgewerblichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Kontaktpflege zu Arbeitgeber und Arbeitnehmern, Beratung am Telefon und allgemeine Sekretariatsarbeiten. Selbstständige Leitung des Praktikantenprojekts; zweimal im Jahr Selektion und Rekrutierung in den betreffenden Ländern.

**Was wir erwarten:** Kaufmännische Ausbildung oder Handelsschule. Praktische Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie. Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse. Selbstständige Arbeitsweise. Initiative und Kontaktfreude. Deutsche Muttersprache und gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Französisch und Englisch.

**Was Sie erwartet:** Interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Moderne EDV-Hilfsmittel, spezielles PC-Vermittlungsprogramm. Angenehmes Betriebsklima, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Irène Porta, Teamleiterin hoteljob.

Auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen freut sich Barbara Rothenbühler, Human Resources SHV.



**Schweizer Hotelier-Verein**

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 41 11  
Postfach 031 370 44 44  
3001 Bern E-Mail shv@swiss-hotels.ch  
Internet http://www.swiss-hotels.ch



## BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Als führendes Gastronomie-Unternehmen in der Zentralschweiz sind wir auch im Bereich Einkauf / Controlling sehr gut organisiert. Weil unser jetziger F+B-Manager per Ende August wegzieht, suchen wir auf diesen Zeitpunkt unseren neuen (neue)

### Einkäufer / Controller

Zu den Hauptaufgaben gehören die Lagerbewirtschaftung, die Rechnungskontrollen und das Inventarwesen. Sie pflegen den Kontakt zu unseren Lieferanten und orientieren sich laufend über gute Einkaufsbedingungen.

Wir erwarten, dass Sie selbstständig, speditiv und verantwortungsvoll arbeiten. Neben einer abgeschlossenen Berufslehre wäre die Weiterbildung an einer Hotelfachschule von Vorteil.

Der Eintritt kann per Anfang August oder nach Übereinkunft erfolgen.

Ihre Fragen und Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

**BRL BAHNHOF-RESTAURATION LUZERN AG**  
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern  
Tel. 041 210 57 77



140742/289361



Suchen Sie eine Veränderung?

### 2. F&B Manager

Für ein internationales \*\*\*\*\*Hotel in Basel mit vielseitiger Restauration und sehr grossen Bankettmöglichkeiten. Ideale Plattform für eine ambitionierte Persönlichkeit mit Erfahrung aus ähnlicher Tätigkeit im Inland, nach Möglichkeit auch im Ausland.

### Chef/in de Réception

#### Stellvertretende/r Chef de Réception

Für \*\*\*\* und \*\*\*\*\*Häuser in der deutschen und italienischen Schweiz. Mehrere Jahre Réceptionserfahrung, gewandter Umgang mit internationaler Kundschaft, ausgezeichnete Sprach- und Fidelekenntnisse (D/F/E resp. I) werden vorausgesetzt.

### 1. Hausdame

#### Stellvertretende Generalgouvernante

Saison- und Ganzjahresbetriebe bieten für organisatorisch profilierte Persönlichkeiten verantwortungs- und anspruchsvolle Positionen in der Nordwestschweiz, Tessin, Bündner- und Berneroberrand.

### Executive Küchenchef (eidg. dipl.)

Top-Position in gastronomischen Grossbetrieb mit einer Vielzahl von Outlets und grosser Küchenbrigade. Angesprochen sind Persönlichkeiten mit internationaler Erfahrung.

### Küchenchef / Sous Chef

- Bekanntes mit Michelin Stern ausgezeichnetes Haus in der Innerschweiz, Erfahrung in ausgezeichneten Lokalen (Michelin Sterne und G&M Punkte) ein Muss.
- Individuelle \*\*\* und \*\*\*\*Seminarhotels in der Ostschweiz, frische und marktgerechte Küche.
- \*\*\*\*Hotel an bekanntem Ausflugsziel mit vielseitiger, saisonaler Küche (à-la-carte und Selbstbedienung) Voraussetzungen für diese Positionen sind Führungserfahrung, Kostenbewusstsein und Kreativität.

### Geschäftsführer

Für Betriebe der System- und Erlebnisgastronomie in Zürich und Genf. Frontorientierte, kommunikationsstarke und führungserfahrene Gastroprofis mit entsprechendem Leistungsausweis finden hier ihre zukünftige Herausforderung.

### Direktions-/Betriebsassistent/in

- Grossraum Zürich und Basel: ideales Sprungbrett für Jungkader (m/w) in \*\*\*\*Hotel sowie Restaurationsbetriebe der Gemeinschaftsverpflegung
- Wallis: kleines \*\*\*\*Bijou.

Gastgewerbliche Ausbildung und/oder Hotelfachschule gehören nebst ihrer sprachlichen Weiterbildung zu Ihrem Werdegang.

... alle weiteren Angebote auf unserer täglich aktualisierten Homepage [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

### HoReGa Select AG

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 91/FAX 061 281 75 45  
E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

140835/208191

Der Schweizer Tourismus-Verband befasst sich vorab mit der politischen Interessenvertretung und der Förderung des touristischen Angebotes in der Schweiz. Er betreut die Programmkoordination und die Prüfstelle des "Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus". Dieses hat zum Ziel, in den einzelnen Betrieben das Qualitätsbewusstsein zu steigern und die Servicequalität im Reise- und Feriendland Schweiz zu sichern. Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

### MitarbeiterIn für die Prüfstelle «Qualitäts-Gütesiegel»

#### Ihr Aufgabengebiet:

- Prüfung der Anträge zur Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels, telefonische Beratung und Korrespondenz
- Betreuung unserer Kundendatenbank
- Allgemeine Sekretariatsarbeiten

#### Ihr Profil:

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse
- Gute Kenntnisse von MS Office: Word/Excel/Powerpoint
- Qualitätsorientiertes Denken und Handeln
- Erfahrung im Tourismus von Vorteil

#### Wir bieten:

- Interessante und herausfordernde Aufgaben im touristischen Qualitäts-Management
- Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Sozialleistungen
- Kollegiales Arbeitsklima
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrum von Bern

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Géraldine Zuber (Tel. 031/307 47 47) gerne zur Verfügung. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:



**Schweizer Tourismus-Verband**  
Fédération suisse Federazione svizzera  
du tourisme del turismo

Finkenhubelweg 11, Postfach 8275, 3001 Bern  
<http://www.swisstourfed.ch>

140860/51098



BAUR AU LAC

Wir suchen für unseren exklusiven Club Baur au Lac, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen und selbständigen

### Chef gardemanger

#### Wir bieten:

- eine interessante Arbeitsstelle
- Samstag und Sonntag frei
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telefon 01 / 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC

Yves G. Dreyfus  
Vizedirektor  
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich  
e-mail: [humanres@bauraulac.ch](mailto:humanres@bauraulac.ch)



weitere Stellen unter  
[www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)



**Hilton**  
Basel

Wollten Sie schon immer mal für eine weltweite \*\*\*\*\*-Hotelkette mit modernen Anstellungsbedingungen, Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Transfermöglichkeiten arbeiten?

In einem unserer dynamischen Teams finden wir sicher eine neue

### HERAUSFORDERUNG

für Sie, wo Sie Ihre Ideen einbringen und Neues als ServicemitarbeiterIn, RéceptionistIn, PraktikantIn oder Koch/Köchin bewirken können.

Wenn Sie sich gerade neu orientieren oder Ihre Ausbildung/Hotelfachschule soeben beendet haben resp. demnächst beenden werden, dann senden Sie uns doch Ihre Unterlagen mit Foto! Wir werden dann abklären, welche neue Aufgabe wir Ihnen bieten können!



**Hilton Basel**  
Alexandra Hämmerle  
Aeschengraben 31, 4002 Basel  
Telefon 061/275 61 32



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 führen viele Bankette und Caterings durch. Die trendige Du Théâtre-Lounge & Bar mit einer exklusiven Fingerfoodkarte und regelmässigen Events gehört ebenfalls dazu.

Unser aufgestelltes junges Team sucht auf die Wintersaison 2001/2002 oder z.T. per sofort noch Verstärkung.

Bist Du unser neuer

### Servicefachangestellter m/w 100% ?

Lorenzini Salotti

Du hast die Lehre absolviert oder bereits Erfahrung im Service und suchst eine neue abwechslungsreiche Herausforderung. Wenn Du Freude an gepflegtem Service, der perfekten Gästebetreuung und gute Weinkenntnisse hast, dann bist Du unser zukünftiges Teammitglied im Lorenzini Salotto.

### Koch m/w 100% ?

Du hast bereits Erfahrung oder die Lehre als Koch absolviert und suchst eine neue Herausforderung. Wenn Du die italienische Küche schon kennst, ist dies ein grosser Vorteil, aber nicht Bedingung.

### Barfrau / Barman 80 - 100% ?

(Früh oder Spät)

Du hast bereits Erfahrung und suchst eine interessante Herausforderung. Wenn Du Freude am Umgang mit Gästen hast und sehr flexibel bist, dann freuen wir uns DICH kennenzulernen.

Wir bieten Dir eine zeitgemässe Anstellung gemäss L-GAV 98, sowie eine verantwortungsvolle Arbeit. Sonntags ist das Lorenzini geschlossen.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung an:

Lorenzini AG  
Mitarbeiterverantwortliche  
Hotelgasse 10  
3011 Bern

140872/402108

# BâleHotels

\*\*\*EUROPE/\*\*\*\*VICTORIA/\*\*\*BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies entspricht der Philosophie der "BâleHotels".

Das Hotel Europe als führendes \*\*\*\*-Hotel bei der Messe Basel, das beim Bahnhof SBB massabsatzende \*\*\*\*-Hotel Victoria, welches nach einer Total-Renovation wiedereröffnet wurde und das \*\*\*-Hotel Baslertor, seit drei Jahren eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsabteilung.

Nach Vereinbarung suchen wir die kontaktfreundliche "Mitunternehmerin" für den Bereich

## Verkauf und Marketing

Sie tätigen die administrativen Aufgaben im Bereich, koordinieren mit den Ansprechpartnern der BâleHotels die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste, unterstützen die Pflege von bestehenden Marktpartnern sowie Kunden und akquirieren aktiv in der Region.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert (oder adäquater Werdegang), gute Sprachkenntnisse D/E/F und suchen als kommunikative und teamorientierte Person eine vielseitige Herausforderung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

BâleHotels, c/o Hotel Europe  
Frau R. Bunke, Personalleiterin  
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel  
Tel. 004161/690 87 75  
www.balehotels.ch  
ruth.bunke@balehotels.ch

140856/3140



Der Gasthof Löwen in Bubikon ist ein junger, vielfältiger und gepflegter Betrieb im Zürcher Oberland, welcher sich durch seine kreative Küche und einen gut sortierten Weinkeller auszeichnet.

Wir suchen Sie als Verstärkung:

- Service-Mitarbeiter/in
- Chef de partie

Sind Sie aufgeschlossen, zuverlässig, professionell und brennen darauf, unseren Betrieb mitzuprägen? Besitzen Sie die Flexibilität, welche es für einen Kleinbetrieb braucht und schätzen Sie die familiäre Atmosphäre einer Stelle in einem Landgasthof?

Ein motiviertes Team, ein gutes Arbeitsumfeld sowie eine zeitgemässe Entlohnung warten auf Sie – wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Rita & Domenico Miggiano-Köferli  
Gasthof Löwen, 8608 Bubikon  
Tel. 055 243 17 16, Fax 055 243 37 16  
Sonntag/Montag geschlossen

Gaststube  
à la carte im «Aproria»  
Löwenbar  
Garten-Terrasse  
Gästezimmer  
Bankette und Seminare

forum forum macolin  
post post magglingen

## seminar hotel restaurant séminaire hôtel restaurant

An erhöhter Lage und doch am Puls des Geschehens...

...liegt Ihr neuer Arbeitsplatz. Für unser 3-Stern Hotel "forum post magglingen" suchen wir per 1. September 2001 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

## Réceptionsmitarbeiter/in 80% für die Seminar- und Hoteladministration

Möchten Sie unsere Gäste zu einem unvergesslichen Aufenthalt verhelfen und Ihre Fremdsprachen- (f/e) sowie EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Hogatex) einsetzen?

Sind Sie eine frontorientierte Persönlichkeit (Check-in/out, allgemeine Korrespondenz) mit Erfahrung in dieser Position und haben ein Flair für Zahlen?

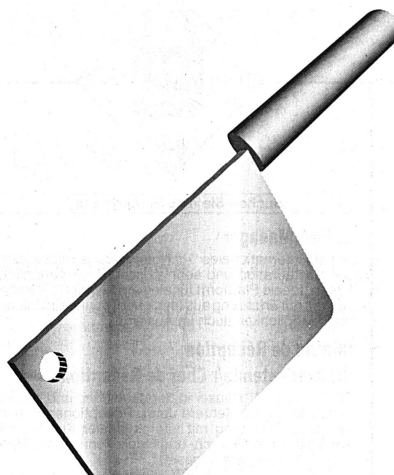
Dann haben wir für Sie die geeignete Stelle. Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung und Selbstständigkeit in einem aufgestellten jungen Team.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: forum post magglingen, Frau Monika Weber, Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen.

140718/178098

SV

service



## In Ihrem Beruf steckt mehr.

Machen Sie im Manora in Hünwil und Dietlikon mehr aus Ihrem Beruf. Wir suchen junge Profis zwischen 20 und 35 Jahren, die in einer leitenden Funktion Karriere machen wollen.

Möchten Sie in einer leitenden Tätigkeit Ihr Können unter Beweis stellen? Haben Sie eine Lehre als Koch/Köchin oder MetzgerIn absolviert oder vergleichbare Berufserfahrung? Wenn Sie mehr aus Ihrem Beruf machen wollen, in diesem Job steckt mehr.

## Sektoren-Verantwortliche(r) Küche

Die wichtigsten Jobfacts:

- 100%iger Frontjob
- Deutsche Muttersprache ist Bedingung, Französischkenntnisse erwünscht
- Durchgehende Arbeitszeiten (06.00 bis 15.00 Uhr)
- Freie Wochenenden möglich

Echte Profis bewerben sich jetzt!

Senden Sie Ihre Bewerbung direkt an Raphael Odermatt, Geschäftsführer, Restaurant MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf, oder per eMail an [rodermatt@manora.ch](mailto:rodermatt@manora.ch). Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 022/908 66 39 und auf [www.manora.ch](http://www.manora.ch)

MANORA  
RESTAURANTS

hirslanden  
Klinik im Schachen

Erstklassige medizinische und pflegerische Leistungen und das Wohl der Menschen stehen bei uns im Mittelpunkt. Die Hirslanden-Kliniken haben sich als zuverlässiger Partner im Gesundheitswesen etabliert – und vielleicht sind Sie demnächst schon ein Teil davon. Neue Perspektiven bieten wir Ihnen bei uns als

## KOCH/KÖCHIN

Wir bieten motivierten Berufsleuten ein interessantes, anspruchsvolles Arbeitsumfeld in einer modernen Privatklinik mit attraktiven Leistungen.

Für uns ist es wichtig, dass sich der Patient drei Mal täglich auf den Moment freut, an dem er die Leistung unserer Küchenbrigade geniessen kann. Getrennt von der Hauptküche betreiben wir eine Satellitenküche, die für unser öffentliches Restaurant Nova zuständig ist. Unter dem Motto «leicht und pfffig» verwöhnen wir dort unsere Patienten und Gäste mit kreativen à la carte-Gerichten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Urs Burkart, gerne zur Verfügung. Tel. 062/836 70 65. Richten Sie Ihre Bewerbung bitte Frau Ursula Bopp, Personalleiterin

Klinik im Schachen

Schänisweg  
5001 Aarau  
T 00 41 (0) 62 836 70 00  
F 00 41 (0) 62 836 70 01  
eMail [ursula.bopp@hirslanden.ch](mailto:ursula.bopp@hirslanden.ch)  
[www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch)



HOTEL CITY ZÜRICH  
RESTAURANT • BAR • BISTRO

Für unser lebhaftes Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir Sie:

## RÉCEPTIONIST/IN

wir benötigen eine/n erfahrene/n, selbständige/n Mitarbeiter/in ab sofort oder nach Vereinbarung.

Hier die Anforderungen dazu:

Sprachen - Deutsch, Französisch, Englisch (gegen mehr haben wir nichts!)

PC-Kenntnisse - Fidelio und Word.

Und das Wichtigste: viel Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen?  
Informationen bekommen Sie bei:

Hotel City, Frau A. Wullmann  
Löwenstrasse 34  
8021 Zürich  
Tel. 01 217 17 17

140842/40100

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhand

Das Hotel Sternen ☆☆☆  
in Unterwasser im Toggenburg öffnet  
am 27. Juli 2001 wieder seine Tore.

Es handelt sich hierbei um einen  
Ganzjahresbetrieb mit 120 Betten,  
Restaurants, Hotelbar,  
Dancing/Disco und Sauna

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir gästeorientierte Mitarbeiter.

Folgende Positionen sind noch frei:

Im Führungsbereich:

**Küchenchefin**

Mitverantwortlich im F&B-Bereich,  
Planung und Einkauf

Im Mitarbeiterbereich:

**RéceptionistIn**

**Koch/Köchin**

Eintritt ab Mitte Juli 2001

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:  
BEREST AG, Frau Kochendörfer  
Tel. 061/ 228 95 55

BEREST AG  
[admin@berest.com](mailto:admin@berest.com)  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel  
Telefon 061 272 24 44  
Fax 061 272 24 88



HIRSCHEN WILDHAUS

Wir suchen für unseren Ganzjahresbetrieb (\*\*\*-Hotel- und Pasantenrestaurant) in Wildhaus im idyllischen Toggenburg den

**Sous-chef (w/m)**

zur Verstärkung unseres jungen, mittelgrossen Küchenteams. Wir verwöhnen Hotelgäste und Tagestouristen (130 Sitzplätze in eleganten Räumlichkeiten) mit marktfrischen, saisonalen Spezialitäten.

Erachten Sie sich als teamfähig, qualitätsbewusst, flexibel, selbstständig und belastbar, dann rufen Sie uns an!

HOTEL HIRSCHEN WILDHAUS  
Susanne Walt oder Astrid Senn  
9658 Wildhaus  
Tel 071 998 54 54

PS: Wir zählen auf Sie, damit die auf Ende Jahr geplante ISO 9001:2000-Zertifizierung auch zu Ihrer Herausforderung wird!

140228/08237



## 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
4066	Kü'chef/All'koch	53	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	
4073	Chef de cuisine	54	FR	C	Okt.	E/F/I	West-CH/Gastro.
4074	Küchenchef	28	DE	B	Sept.	D	Kleinbetrieb/LU
4079	Jungkoch	20	CH	Nov.	D/E		Saison, Davos
4085	Sous-chef/Kü'chef	30	CH	Sept.	D/E/F		Tagesbetr., Thun-Bern
4088	Koch	20	CH	sofort	D/E		Winterthur
4089	Sous-chef	37	CH	sofort	D		ZH/AG
4095	Küchenchef	40	CH	n. Ver.	D/F/I		Tagesbetr./Ost-CH/GR
4096	Pizzaiolo	30	IT	A	Sept.	E/I	nicht LU

## Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4070	Gérant	50	CH	n. Ver.	D/E/F/I		Deutsch-CH
4071	Réceptionniste	24	DE	L	Juli	D/E	Zentral-CH
4078	Direktion/Pacht	31	CH	sofort	D/E/F		BS/BL/Nordwest-CH
4084	Betriebsassistent	40	CH	Juli	D/E		Rest./Café, BE/Seeland
4091	Réceptionniste	34	CH	sofort	D/E/F/I		FR/Teilz.
4093	Anfangsreceptionniste	30	DE	A	sofort	D/E	LU/ZG
4094	Réceptionniste	25	IT	C	Okt.	D/E/F/I	Hotel/Lugano

1 Referenznummer – Numéro des candidats  
 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)  
 3 Alter – Age  
 4 Nationalität – Nationalité  
 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers  
 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée  
 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques  
 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

## Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
4068	Chef de service	26	CH	Augst	D/E/F/I		Bern + Umgeb.
4069	Kellner	22	IT	A	Okt.	E/F/I	TI
4072	Kellner	30	MA	B	Juli	D/E/F	BE
4075	Sefa	27	CH	sofort	D		BE/SO/Tagesbetr.
4076	Chef de rang	55	DE	A	n. Ver.	D/E	à la carte Rest.
4080	Service/Aide d. p.	41	CH	sofort	D/F		BE/Burgdorf
4081	Bardame	45	HU	C	sofort	D	SO/AG/ZH/BE/LU
4082	Maitre d'hôtel	63	NL	C	Nov.	D/E/F	3-4*Hotel, GR

## Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4077	Hilfskraft	42	DE	A	n. Ver.	D/E	
4067	Hofa/Gouv.	26	CH	sofort	D/E/F/I		Zürich
4083	stv. Gouvernante	19	CH	Aug.	D/E		Hotel, Zürich
4086	Zimmerfrau	24	CH	sofort	D/E/I		LU/ZH/BS/BE
4092	Hofa	21	CH	Aug.	D		BE
4097	Zimmerfrau	37	PT	A	Okt.	D/F	AG/ZH
4087	Floristin	32	CH	n. Ver.	D/E/F		Zentral-CH
4090	Gouvernante	41	CH	sofort	D/F/I		ZH/3-5*Hotel

## 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)

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

## Dauerstellen Küche

## Commis de cuisine

Sie haben Ihre Kochlehre erfolgreich abgeschlossen und sind auf der Suche nach einer Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie?

Dank den **geregelten Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb** bleibt Ihnen genügend zeitlicher Spielraum für Ihre berufliche und persönliche Weiterbildung.

## Chef de partie

Ihre **Gäste kulinarisch zu verwöhnen**, ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, da Sie Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Erfahrungen im Berufsleben gesammelt haben?

Bei unseren Auftraggebern aus der System-, Gemeinschafts- und Handelsgastronomie bietet sich Ihnen die Möglichkeit, diese umzusetzen.

## Sous chef

Sie lassen Ihre Ideen bei der Menu-, Bankett- und Eventplanung gerne einfließen?

Kalkulation und Einkauf; Inventarkontrolle; Einhaltung, Kontrolle und Durchsetzung der Hygienevorschriften: **Alles «Pappenstiel» für Sie?**

Sie tragen gerne Verantwortung und sind interessiert? Dann nichts wie ran.

## Küchenchef

**Sind Sie der Chef?**

Planung und Verantwortung für die gesamte Küchenorganisation tragen, sich auf allen Posten auskennen und als Teamplayer aktiv mitwirken?

Ja? Lassen Sie uns das wissen.

## Alleinkoch

**Sind Sie ein Macher?**

Angebotsplanung, Einkauf, Kontrolle, Warenbewirtschaftung, einen reibungslosen Serviceablauf sicherstellen und dies alles mit viel Elan und Schwung?

Wir finden für Sie die passende Herausforderung.

## Dauerstellen Service

## Commis de rang

Dank Ihrem Flair im Umgang und in der Betreuung der Gäste verlieren Sie niemals **Ihr charmantes Lächeln?**

Dann müssen wir uns dringend kennenlernen.

## Chef de rang

Sie wissen immer Bescheid über Angebot und Verkauf, **verwöhnen Ihre Gäste par excellence** und verlieren niemals den Überblick!

Wenn Ihnen Ihre Selbstständigkeit am Herzen liegt und Sie sich in Ihrem Beruf voll und ganz entfalten möchten, finden Sie mit uns die perfekte Stelle.

## Chef de service

**Sie sind ein aufmerksamer Gastgeber**, verlieren nebst Ihrem Gespür für den treffenden Umgang mit dem Gast auch niemals Ihren Humor, sind Ihren Mitarbeitern ein Vorbild und kommunizieren mühelos auch in Französisch und Englisch?

**Gotcha? Let's do it!** Wir warten auf Sie.

Barmitarbeiterin  
Barman

Blühen Sie erst bei Nacht und Nebel so richtig auf? **Mixen, shaken und talken sind Ihr Lebenselixier?**

Senden Sie uns Ihre Bewerbungszutaten und wir finden für Sie die richtige Theke.

Servicemitarbeiterin  
Kellner

Terrassen und Strassencafés sind genau das, was Sie lieben? Schicke Restaurants, schmucke Cafés, In-Lokale und überall **sehen und gesehen werden!**

Sagen Sie uns, wo Sie sich rundum wohl fühlen und wir machen uns auf die Suche für Sie.

## Temporärstellen

## Wir machen Tempo...

...und suchen laufend für Kurz- oder Langzeiteinsätze:

## Commis de cuisine

## Chef de partie

## Sous chef

## Chef de cuisine

## Alleinkoch

★ ★ ★ ★ ★

## Commis de rang

## Chef de rang

## Chef de service

## Servicemitarbeiter

Wir finden in Ihrer Region den passenden Einsatzbetrieb für Sie!

**Heute anrufen  
morgen arbeiten!**

## Über uns

Stellen Sie uns  
auf die Probe...

**Kelly Catering** ist eine Fachabteilung der Kelly Services (Schweiz) AG, eines der weltweit führenden Unternehmen in der Personalberatung und der Vermittlung von Temporär- und Dauerstellen.

**Kelly Catering** profitiert von diesem «know how», einem weitläufigen Beziehungsnetz und verfügt in den Filialen Zürich, Zürich-Oerlikon, Genf und Vevey über Fachleute mit ausgewiesener jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie.

**Kelly Catering** ist spezialisiert auf die Rekrutierung und Selektion von qualifizierten Berufsfachleuten und Hilfsmitarbeitern für Küche, Service, Office, Empfang und Büro.

Die Personalberater von **Kelly Catering** setzen sich voll und ganz dafür ein, Ihnen Ihre Wunschstelle zu finden – ob für einen temporären Einsatz oder für Ihre nächste Dauerstelle.

## Unsere Filialen:

**KELLY CATERING**  
Löwenstrasse 29  
8023 Zürich-City  
Tel. 01/225 41 02

**KELLY CATERING**  
Schaffhauserstrasse 358  
8050 Zürich-Oerlikon  
Tel. 01/319 66 69

**KELLY CATERING**  
Rue du Marché  
1204 Genf  
Tel. 022/818 58 10

**KELLY CATERING**  
Rue du Simplon 48  
1800 Vevey  
Tel. 021/922 53 63

oder kontaktieren Sie uns unter folgender  
**Gratisnummer: Tel. 0800 109 109**

**KELLY** MEHR ALS EIN JOB!

www.kellyservices.ch  
0800 109 109

**CATERING**

Löwenstr. 29  
8023 Zürich-City  
01/225 41 02

Schaffhauserstr. 358  
8050 Zürich-Oerlikon  
01/319 66 69

Unsere anderen Kelly Catering Filialen in der Schweiz:  
Genève, Vevey



Hotel Rothorn Kulm

**BRIENZ ROTHORN BAHN**  
Wo das Berner Oberland Dampf macht.

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb auf dem einmaligen Brienz Rothorn suchen wir per sofort

Koch  
Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm,  
Postfach, 3855 Brienz, Tel: 033 951 12 21

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Gerant Herr Markus Bannwart

140870/5711

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel  
im Herzen von Bern.

Für unsere Bankett- und Kongressabteilung suchen wir nach  
Überkunft einen freundlichen, gepflegten

## Servicemitarbeiter

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass  
an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Herr Rosario Capomolla freut sich auf Ihre schriftliche  
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥- willkommen:

www.hotelbern.ch

**Hotel + Bern**

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22  
Fax 031 329 22 99  
hotelbern@hotelbern.ch  
www.hotelbern.ch



**Hotel & Gastgewerbe**

**gv::SWISS**

**hotel+tourismus revue**

Avec cahier français

**Café BISTRO**  
Café/Bar

OFFIZIELLES ORGANE DES SCHWEIZER GASTGEBER-VERBÄNDE SVG

Principal hebdomadaire professionnel et bilingue de la branche touristique  
suisse, **hotel+tourismus revue htr** cherche pour compléter l'effectif de  
sa rédaction française un

## rédacteur

ou une

## rédactrice (à 60%)

employé(e) en qualité de secrétaire de rédaction. A ce titre, vous serez  
chargé de la préparation des pages rédactionnelles, soit la rédaction  
et la mise en forme des textes des correspondants, la relecture de textes,  
le choix de photographies, la rédaction de nouvelles brèves.  
Jours de travail: jeudi, vendredi, lundi, voire mardi.

Entrée en fonction: 1er septembre 2001 ou à convenir.  
Lieu de travail: Berne.

Vous êtes de langue maternelle française et vous maîtrisez parfaitement  
cette langue, vous êtes ou bénéficiez d'une expérience journalistique  
(inscription au registre professionnel), vous avez le goût du travail  
d'équipe et de l'intérêt pour les problèmes touristiques et possédez de  
bonne connaissances d'allemand?

Alors faites parvenir votre offre accompagnée des documents habituels,  
dont quelques exemples de travaux rédactionnels,  
à **hotel+tourismus revue htr**, à l'attention de Miroslaw Halaba,  
rédacteur en chef adjoint, case postale, 3001 Berne.



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 370 42 23  
E-Mail info@htr.ch  
Internet http://www.htr.ch

Wir suchen für unsere

weltgewandten  
Gäste



Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee:  
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

Verstärken Sie unser Team als:

**F&B-Praktikant** (ab sofort)

**Reservations-Réceptionsmitarbeiter** (w/m)  
(ab sofort)

**Commis Pâtissier**

**Chasseur**  
(mit Führerschein)

Wir suchen Mitarbeiter mit Erfahrung, guten  
Sprachkenntnissen und einem gepflegten Auftreten sowie  
Freude am Kontakt mit internationalen Gästen.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind,  
dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit  
Foto an Frau Esther Unruh.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen: n wir gerne zu Ihrer  
Verfügung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:

**PALACE**  
**LUZERN**  
★★★★

Member of  
**The Leading Hotels  
of the World**

6002 LUZERN, HALDENSTRASSE 10 PERSONALBÜRO TEL. 041 416 10 04  
personal@palace-luzern.ch www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWOHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:  
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

140768/23159



Would you like to work in a Call Center?

Für die Standorte OLTEN, BIEL suchen wir

Hotelfachassistenten/-innen und Receptionisten/-innen  
als **Call Center Agent**

Ihr Profil:

- Sie sprechen Schweizerdeutsch
- Zusätzlich eine Fremdsprache E, F oder I
- Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse
- Haben eine rasche Auffassungsgabe
- Können aktiv zuhören
- Sie sind unterschiedliche Arbeitszeiten gewöhnt
- Zeitlich flexibel und passen in ein junges Team

Wir bieten:

- Beste Einschulung im modernen Umfeld
- Junges Team
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Marktgerechte Entlohnung
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Für nähere Infos rufen Sie Claudia David an oder senden uns Ihre Bewerbung.

**SWISSjobs**

fair & fast & friendly

Wengistrasse 11  
4500 Solothurn  
Tel. 032 626 33 66  
www.swissjobs.ch  
cdavid@swissjobs.ch



vpds

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per 1. August oder nach Vereinbarung:

## Assistant Food & Beverage Manager

**Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:**

- Verkauf, Organisation und Durchführung der Caterings
- Koordination Einkauf F&B und Non-Food
- F&B Lagerbewirtschaftung
- Mitarbeit in der Führung der Gastronomie
- Vertretung des F&B Managers

**Unsere Anforderungen:**

- Kommunikative, kreative und loyale Persönlichkeit
- Resultatorientierter Praktiker und Leader
- Grosses Verantwortungsbewusstsein
- Hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Hotelfachschulabschluss, EDV orientiert
- Mit Windowsumfeld und Fidelio vertraut

**Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel :**

- 5\* Hotel mit 205 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, einem Hallenschwimmbad mit Fitnesssecke und dem Catering Service.
- Schnellstwachsende «up scale» Hotelkette Europas
- Motivierendes Arbeitsklima in einem jungen Team
- Interne Weiterbildung und Karriereplanung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung  
Daniel Bloch, Food & Beverage Manager

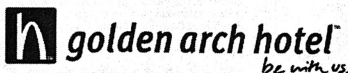
**Radisson SAS Hotel**  
Steinertorstrasse 25, CH-4001 Basel  
Telefon: +41-61 227 27 27  
Daniel.Bloch@RadissonSAS.com



140838/2525

New in town...

Möchten Sie bei einer Weltpremiere dabei sein?  
Mit den Golden Arch Hotels schlägt McDonald's einen goldenen Bogen in eine andere Dimension der Gastfreundschaft. Das Golden Arch Hotel Zürich Airport, beim Flughafen Zürich öffnete im März dieses Jahres seine Tore.



- ☒ Lieben Sie Herausforderungen?
- ☒ Reizt Sie das Neue?
- ☒ Haben Sie gerne Spass bei der Arbeit?
- ☒ Mögen Sie eine internationale Atmosphäre?

Wenn Sie all diese Fragen mit einem JA beantworten können, dann suchen wir Sie als junge, aufgestellte Persönlichkeit für eine der folgenden Positionen:

**CREW TRAINER RECEPTION w/m**

Sie bringen bereits Erfahrung an der Réception mit, sind jung, stets gut gelaunt und haben vorteilsweise bereits Führungserfahrung. Sie sprechen neben Deutsch auch Englisch und Französisch und haben gute EDV-Kenntnisse. Ausserdem sind Sie flexibel und verstehen es, die Réceptionscrew zu motivieren.

**CREW MEMBERS RECEPTION w/m**

Sie sind jung, aufgestellt und bringen vorteilsweise bereits Réceptionserfahrung mit. Neben Deutsch sprechen Sie auch Englisch und Französisch und verfügen über gute EDV-Kenntnisse. Ausserdem haben Sie Freude daran, eine internationale Kundschaft zu betreuen.

**NIGHT AUDITOR m**

Sie sind eine gepflegte, stets gut gelaunte Persönlichkeit, sprechen neben Deutsch auch Englisch und Französisch. Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse und es macht Ihnen nichts aus, in der Nacht zu arbeiten.

**HOSTESS w**

Sie sind jung, stets gut gelaunt und lieben den Kontakt zu Kindern, denn Sie sind zuständig für die Durchführung der Kindergeburtstage. Vorteilsweise sprechen Sie neben Deutsch auch Englisch und Französisch.

**FRÜHSTÜCKSSERVICE w/m (70 %)**

Sie sind eine gepflegte stets gut gelaunte Persönlichkeit, welche neben Deutsch auch über Kenntnisse der englischen und französischen Sprache verfügt

**BE WITH US w/m**

Als junges, aufstrebendes Hotelunternehmen bieten wir jungen, aufgestellten und motivierten Persönlichkeiten stets interessante Möglichkeiten.

Wenn Sie sich für eine dieser Positionen beim Golden Arch Hotel Zürich Airport interessieren, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an Frau Marion Züst, Assistant to the Hotel Manager, Flughafenstrasse 75, 8153 Rümlang oder per E-Mail an mzust@goldenarchhotel.com

140869/413800

**FERIENJOB**

Gesucht auf Anfang Juli-ca. Mitte August

**SERVICEMITHILFE**

in kleinem Familienbetrieb.

Interessenten melden sich bitte bei:

B. Schönhofen  
Rest. Skyline  
7500 St. Moritz-Bad  
Tel. 081/833 33 89

140580/253669

Per sofort

**Bar-Chef  
Servicefachangestellte  
Aushilfen  
Buffet-Allround**

Bitte melden, Herr Nesci, 079 402 29 33  
oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

**Casino Hotel Bären**  
Zentralstrasse 28  
5610 Wohlen  
Tel. 056 619 50 60  
Fax 056 619 15 70



140766/415371

**Vielseitigkeit - Flexibilität**

Sind dies Schlagwörter, die Sie ansprechen? Für unser expandierendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie möchten wir einer jungen, dynamischen Persönlichkeit die Herausforderung bieten als

## Betriebsassistent/in

Sie möchten eine selbständige Tätigkeit, wo Sie immer wieder von Neuem gefordert sind und kein Tag und Betrieb wie der andere ist. Verschiedene Personalrestaurants mit unterschiedlichen Anforderungen reizen Sie.

Sie lösen unsere BetriebsleiterInnen und/oder deren AssistentInnen in unseren Personalrestaurants im Grossraum Zürich ab. Je nach Betriebsgrösse übernehmen Sie Führungsaufgaben oder helfen selber aktiv mit, sei es über die Mittagszeit an der Front oder in der Küche. Daneben gehören Mitarbeiterplanung, -einteilung, Bestellungen, Abrechnungen sowie administrative Arbeiten zu Ihren weiteren Aufgaben.

**Arbeitszeit: Montag bis Freitag ca. 6-15 oder ca. 7-16 Uhr**  
(je nach Aufgabengebiet).

Um diese Aufgaben meistern zu können, sollten Sie als Grundbasis eine Kochlehre absolviert haben und über Servicekenntnisse verfügen. Idealerweise haben Sie sich weitergebildet und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und ausgeprägte PC-Kenntnisse. Möchten Sie heute den Schritt machen in eine Kadernposition in einem innovativen Unternehmen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen gerne zu Verfügung.

Restorama AG, Basil Wyrsch, Personalleiter  
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen  
Tel. 01 804 72 76, e-mail: bwyrsc@restorama.ch

**restorama**

40820/38497



**Hotel Merkur  
Rôtisserie  
«Le Mazot»**

Bahnhofplatz 35  
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb wünschen wir uns per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiterin:

**RÉCEPTIONISTIN/SEKRETÄRIN (100%)**

D/F/E

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind motiviert und belastbar, aufgeschlossen und interessiert am selbstständigen Arbeiten? Dann erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen!

**HOTEL MERKUR INTERLAKEN\*\*\***  
Bahnhofstrasse 35, 3800 Interlaken  
Telefon 033 822 66 55

140106/16446



Für das neu eröffnete, trendige  
und originelle **HAN MONGOLIAN  
BARBECUE Restaurant** in Zürich  
suchen wir per sofort oder nach  
Vereinbarung eine/n

## Geschäftsführer- assistent/in

mit eigenen Ideen und Organisationstalent

Sind Sie motiviert, innovativ, belastbar, verfügen über starke Frontqualitäten und arbeiten gerne in einem jungen, dynamischen Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

**HAN MONGOLIAN BARBECUE AG**

Herr Daniel Rohrbach  
Langstrasse 192 · 8005 Zürich  
Telefon 01 / 273 34 00  
www.han.ch

**PARK  
HOTELS  
WALD  
HAUS**

*Oh Frage*

**Bühne frei -  
für unsere neuen Stars:**

• **Kassier / in**

• **Réceptionist / in**

mit Berufserfahrung in der 4/5\*-Hotellerie sowie D/E/F- und Fidelio-Kenntnissen

Statt Starallüren Ambitionen.  
Statt Glamour handfeste Rollensicherheit.  
Statt Soloauftritte 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.



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

140854/1142

Mit beruflichem Stolz, Kreativität und grossem Einsatz trägt unser Küchenteam täglich zum Wohl unserer Patienten, unserer Gäste und Mitarbeitenden bei. Gute Produkte und eine optimale Disposition bilden eine wesentliche Grundlage für den Erfolg unserer Gastronomie.

Per 1. August 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir eine erfahrene, teamorientierte und integre Persönlichkeit für den

## Einkauf Küche (70% oder 80%)

In dieser zentralen Funktion sind Sie direkt der Leitung Hotellerie unterstellt (Stabstelle).

Ihre Schwerpunktaufgabe ist der Einkauf von Frischprodukten und sämtlichen Lagerartikeln entsprechend den Anforderungen Ihrer Kunden. Sie sind verantwortlich für die betriebswirtschaftlichen Aspekte und eine adäquate Lagerbewirtschaftung. Für die Magazinarbeiten stehen Ihnen Fachpersonen zur Seite.

Sie zeichnen sich aus durch grosse Affinität für Fragen der Gastronomie sowie kaufmännische Aspekte und haben erfolgreich eine Berufsausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in oder eine Ausbildung in der Gastronomie abgeschlossen. Verhandlungs- und Organisationsgeschick, gute Lebensmittel- und Produktkenntnisse sowie Kontaktfreudigkeit und Ihre Fähigkeiten im Umgang und in der Zusammenarbeit mit Menschen runden Ihre Stärken ab.

Eine vielseitige und selbständige Tätigkeit wartet auf Sie!

**Interessiert?**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Florence, Bereichsleiterin Hotellerie, 061 436 21 24, Hotel, zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Kantonsspital Bruderholz, Personaldienst, 4101 Bruderholz.

**Kantonsspital  
Bruderholz**



Weitere Informationen finden Sie unter [www.bruderholzspital.ch](http://www.bruderholzspital.ch)

## Was will man Meer!...

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**  
(Garde-manger/Tourant)

**Commis de cuisine**

auf dem Oberdeck (Service)

**Teamchef**  
(Captains-Grill-Room)

**Service-Fachangestellte/r**

Eintritt nach Übereinkunft

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem 4-Wellen-Hotel in einem jungen, lässigen Team mitarbeiten möchten, richten Ihre Bewerbung bitte an unseren Captain, Herrn Urs Hatt.

139294/15822



## Stadt Winterthur

### RESTAURANT NEUMARKT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, in unser modernes Restaurant, erfahrene/n und verantwortungsbewusste/n

#### Service-MitarbeiterIn (60-100%)

**Restaurant-Öffnungszeiten:**  
Montag bis Donnerstag von 8.30 bis 23.00 Uhr  
Freitag und Samstag von 8.30 bis 24.00 Uhr  
Sonntag von 10.30 bis 17.00 Uhr

Nebst einem eigenständigen Job bieten wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen nach städtischer Besoldungsordnung. Wenn Sie die Arbeit mitten in der Winterthurer Altstadt interessiert, erwartet Sie ein aufgestelltes Team.

Anruf oder Bewerbung an:

Restaurant Neumarkt  
Herrn J. Kuipers,  
Restaurantleiter  
Neumarkt 6, 8400 Winterthur  
Telefon 052 267 36 00

## Berghotel Hahnenmoospass

### Adelboden-Lenk

**Wir sind im Zentrum** des schönsten Sommer- und Wintersportgebietes im Berner Oberland. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung:

#### Koch/Jungskoch BuffetmitarbeiterIn (wird angelernt)

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, einen Gratis-Wanderpass für die reg. Bahnen und eine erlebnisreiche Sommersaison.

Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an und wir erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Familie  
Bernhard und Marianne Spori-Beutler  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 21 41  
www.hahnenmoos.ch

140859/253421

## VIKTORIA

HOTEL GARNI  
SPEISERESTaurant  
AM VERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353  
FAMILIE  
M. CAMENZIND-FISCHER  
Telefon 041 390 11 28



Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht auf die Sommersaison oder nach Übereinkunft:

#### Chef de partie (saucier) Serviceangestellte Buffetangestellte

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

138518/37466

## 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 Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Prada-Dance-Club.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir:

#### Réceptionistin (mit Erfahrung) ServicemitarbeiterIn Barmaid Barservicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto z.Hd. Herr Thomas Staub, Human Resources Manager  
tstaub@astoria-luzern.ch tel. direct 041 226 88 22

140604/22667

# Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62  
www.astoria-luzern.ch

das widder hotel - your destination. für unser junges team suchen wir nach vereinbarung die qualifizierten und frontorientierten persönlichkeiten als

#### 2. chef de service (m/w)

#### réceptionist/in

mit berufserfahrung und guten sprachkenntnissen (d,e,f), die den umgang mit anspruchsvollen gästen schätzen und sich persönlich weiter entwickeln wollen. wir freuen uns auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. fragen beantworten wir ihnen auch gerne am telefon.

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

design hotels

The Leading Small Hotels of the World

140554/0736204

Bekannte Schweizer Künstler realisieren in Winterthur ein einzigartiges Kulturprojekt. Im Mai 2002 startet das «Casinotheater» als Ort für Kabarett, Comedy, Theater und Fernsehproduktionen. Mit Restaurant, Bar-Lounge und Räumen für Events bis 500 Personen.



sucht auf den 1. Oktober 2001

## ASSISTENT/IN DES DIREKTORS GASTRONOMIE

Administration/Verkauf

Sie werden überall Bescheid wissen, denn bei Ihnen laufen alle Informationen zusammen. In der Voreröffnung sind Sie dabei, wenn wir unseren Kunden unser vielfältiges Angebot präsentieren. Bankettanfragen warten bei Ihnen nicht lange auf eine Antwort. Administrativ- und Sekretariatsarbeiten gehen Ihnen leicht von der Hand. Sie besuchen eine Hotelfachschule oder haben eine ebenbürtige Ausbildung/Erfahrung im Gastgewerbe.

Sie wünschen sich einen farbigen, lebendigen Arbeitsplatz, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Thomas Keel • Direktor Gastronomie Casinotheater • Urs-Graf-Strasse 8 • 4052 Basel • Tel. 061/311 87 11  
thomaskeel@bluewin.ch



## Mission

Als Gastgeber verwöhnen und begeistern wir unsere Gäste durch kompromisslose Qualität von Produkt und Service

## Front Office Assistent

- ☐ Ich biete Menschen aus verschiedenen Kulturen gerne einen Top-Service.
- ☐ Ich trage gerne Verantwortung und bin bereit, einen persönlichen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu leisten.
- ☐ Ich arbeite gerne selbstständig, bin pflichtbewusst und bewahre selbst in hektischen Zeiten den Überblick und die Ruhe.
- ☐ Ich bin fähig, ein eingespieltes Team zu führen und zu motivieren.
- ☐ Ich bin ein Organisationstalent mit einem Flair für Zahlen.
- ☐ Ich möchte für ein Unternehmen arbeiten, dass meine Fähigkeiten schätzt und gezielt fördert.

Wenn Sie den gemachten Aussagen zustimmen können, dann ist es höchste Zeit, dass wir uns persönlich kennenlernen und uns über Ihre berufliche Zukunft unterhalten.

Mövenpick Hotel Regensdorf AG  
Brigitte Studer  
Zentrum, 8105 Regensdorf  
Tel. 01 871 58 70 Fax 01 871 50 11  
brigitte.studer@moevenpick.com

More jobs online: www.moevenpick.com

MÖVENPICK  
HOTELS & RESORTS



## Restaurant zum Bauernhof, 3214 Ulmiz

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

### Koch w/m

## Servicefachangestellte w/m Serviceaushilfe w

Unsere Lage:

Das Restaurant, im ländlichen Stil gebaut, wird von einer grossen Terrasse mit Pergola umrandet. Wir befinden uns 7 km von Murten und 19 km von Bern oder Freiburg entfernt.

Unsere Küche:

Wir führen eine französische Küche, aber es darf auch einmal etwas Gutbürgerliches sein. Eine besondere Spezialität von uns sind Fleischstücke vom Holzgrill.

Unsere Ansprüche an Sie:

Sie sollten vor allem Freude an der Gastronomie haben. Aufgeschlossen sein. Bei uns braucht es auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf.

Wenn Sie denken, dass Sie die richtige Person sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Urs und Heidy Trachsel-Wieland

Tel. 031 751 10 09, Fax 031 751 23 30  
E-Mail: restaurant@bauernhof.ulmiz.ch  
www.bauernhof.ulmiz.ch

FA 140720/53546

## Regus

Instant Office Solutions Worldwide

Sind SIE unser neuer

## Assistant Centre Manager?

**Unsere Philosophie:**  
fair, fun, fast moving, flexible, focused

**Unser Profil:**  
Regus stellt sofort verfügbare und voll ausgestattete Büros mit Serviceleistungen zur Verfügung – an über 400 Standorten weltweit. Wir bringen Menschen, Räume und Technologie zusammen.

**Unser Anforderungsprofil:**

Sie bringen Hotellerie-Erfahrung vorzugsweise im Empfangsbereich mit, sprechen Deutsch und Englisch fließend und verlieren auch in hektischen Zeiten den Kopf nicht. Gästebuchhaltung wie auch Team-Management sind für Sie eine Herausforderung und die Gastgeberrolle übernehmen Sie gekonnt.

**Unser Angebot:**

Als Assistant Centre Manager (m/w) bieten wir Ihnen per sofort oder nach Vereinbarung eine verantwortungsvolle Herausforderung in einem internationalen Umfeld, geregelte Arbeitszeiten (Mo-Fr) und die Möglichkeit, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten und etwas zu bewegen.

**Interessiert?** Folgende Kontaktvarianten stehen Ihnen zur Auswahl:

Regus Business Centre (S) SA  
Roland Thoma  
World Trade Center Zürich  
Leutschenbachstrasse 95  
CH-8050 Zürich

roland.thoma@regus.ch  
www.regus.com  
Tel. 01 308 36 39  
Fax 01 308 35 00

136497/384221

## Ochsen Zug

Wir sind ein Stadthotel mit ausgezeichnete Küche und fantastischer Weinkarte.

#### Servicefachmitarbeiter w/m

zuverlässig  
selbstsicher  
umsichtig  
ausgeglichen  
offen  
fröhlich

Treten Sie ein und sind unser Gastgeber, erfahren Sie weitere interessante Details.

Matthias Hegglin, Kolinplatz 11, 6301 Zug, Tel. 041-729 32 32, E-Mail: mh@ochsen-zug.ch





# Adelboden

arena hotel steinmattli  
CH-3715 Adelboden

arena  
hotel steinmattli

Tel. +41 33 673 39 39  
Fax +41 33 673 38 39  
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch  
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4\*-Familienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden. Mit Eintritt nach Vereinbarung:

Réception: mit Fido- und Sprachkenntnissen (D/F/E)

- Chef de réception
- 1. Réceptionist
- Réceptionist

- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Hilfskoch

Wir würden 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

140810/302040

## HOLIDAY

... your sunny side of life!

### Etwas tun – in THUN?

SIE sind ein bisschen MEHR als ein guter, ambitionierter Koch – Dann bieten WIR garantiert MEHR!

Zur Stütze unseres Teams fehlt uns ein motivierter, interessierter

## Commis de Cuisine

oder

## Chef de Partie

der mitdenkt und mithilfe unsere Lehrlinge auszubilden, bereit ist, etwas Verantwortung zu übernehmen und an eigener Weiterbildung interessiert ist.

Möchten Sie gerne mehr erfahren?

Dann rufen Sie uns doch einfach an oder schicken Sie Ihre Bewerbung an

\*\*\*

Hotel Holiday Thun Thunersee  
Ruth Lévy, Direktion  
Gwattstrasse 1, 3604 Thun  
Telefon 033 334 67 67  
www.holidaythun.ch



### Herzlich Willkommen zum Sommeranfang in Murten

Die EXPO 02 entsteht direkt neben unserem romantischen Relais & Châteaux Hotel direkt am Murtensee. Ein Jahr voller spannender Highlights, welche wir mit Ihnen anpacken möchten! Damit wir für das kommende Jahr gut vorbereitet sind, suchen wir für ab sofort noch motivierte Verstärkung.

Restaurant Chef de Service  
Chef de Rang  
Commis de Rang

Hauswirtschaft 2. Hausdame  
Zimmerfrauen  
Buffet  
Office

Küche Chef de partie  
Commis de cuisine  
Küchenhilfe  
Casserolier

Reception Receptionist

Ist etwas für Sie dabei?

Dann freue ich mich, von Ihnen zu hören und erwarte Ihre Unterlagen mit Foto.

Bis dorthin schicken ich Ihnen ☀-ige Sommergrüsse aus dem Seeland.



RELAIS & CHATEAUX  
Relais Gourmands

LE VIEUX MANOIR AU LAC  
Catherine Mao, Vize Direktorin  
CH - 3280 Meyriez-Morat  
Tel 0800 300 061  
www.vieuxmanoir.ch  
welcome@vieuxmanoir.ch

140861/26212

## flora LUZERN

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

"Finanzmitarbeiter/in 80%"

In enger Zusammenarbeit mit unserer externen Buchhaltung wickeln Sie den gesamten Zahlungsverkehr ab.

"Ablösung Night Auditor"

Verfügen Sie über die nötige Erfahrung als selbstständiger Night Manager zu arbeiten?

"Chef de Service"

Sind Sie eine Führungspersönlichkeit mit Erfahrung und guten Sprachkenntnissen D/E?

"Bardame Bläsch-Bar"

Haben Sie Freude an einer selbstständigen und verantwortungsvollen Position?

"Chef de partie"

Sind Sie motiviert, in einer modernsten eingerichteten Hotelküche Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!



Best Western Hotel Flora, Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern  
Telefon 041/227 66 66 Fax 041/227 66 77 www.flora-hotel.ch flora@lag.ch

### Sie planen Ihre Zukunft – Planen Sie mit uns!

In unserem gediegenen Personalrestaurant auf hohem Niveau, mit guter Infrastruktur in Zürich-Oerlikon sind folgende Stellen zu besetzen:

### Chef de Partie (100%), per sofort

der/die gerne täglich die Verantwortung für die Zubereitung der Speisen des Direktionsrestaurants übernimmt, Freude an der Mitarbeit bei in- und externen Sonderanlässen hat und eine grosse Portion Kreativität mitbringt.

Eine abgeschlossene Berufslehre, mindestens 2 Jahre Praxis in gleicher Funktion und etwas Führungserfahrung, sehr gute Fachkenntnisse sowie Qualitätsbewusstsein sind Voraussetzungen, die Sie mitbringen.

Ausserdem suchen wir auf Anfang August 2001:

### Servicemitarbeiterin (50 – 80%)

Sie bedienen und beraten unsere Gäste im Direktionsrestaurant, bei diversen Apéros und sind auch bei Weinfragen nicht sprachlos.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Servicelehre oder mehrere Jahre Berufserfahrung im gepflegten Speiservice. Selbstständiges Arbeiten und Teamgeist sind für Sie selbstverständlich und Sie sprechen fließend Deutsch.

Damit Sie sich bei uns wohl fühlen, bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeiten (Tagesbetrieb Mo – Fr), eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur, Pioniergeist sowie leistungsorientierte Entlohnung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessiert an einer der beiden Stellen? Dann rufen Sie uns an oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restorama AG, Denise Lindegger, Personaldienst, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon 01 804 72 89, e-mail: dlindegger@restorama.ch www.restorama.ch

140833/384847

restorama



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternthotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Nach Vereinbarung suchen wir einen Praktiker in der Position des

### Assistent F&B Manager

Sie haben aufbauend auf Ihre Ausbildung im Gastgewerbe eine Hotelfachschule oder gleichwertige Weiterbildung besucht.

Sie verstehen es, die Warenbeschaffung und Lagerhaltung mit qualitätsbewusstem und wirtschaftlichem Denken zu führen und haben gute administrative Kenntnisse.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45

140830/4081



HOTEL  
BELLEVUE PALACE  
BERN

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



Swire Delux Hotels

## Hotel Restaurant Rössli Hurden am See

Das Team vom Hotel Rössli Hurden sucht Sie

### Betriebsassistentin

praktisch, flexibel und belastbar mit hauswirtschaftlichen Kenntnissen, Erfahrung in Réception, EDV und gepflegtem Service.

Sie beherrschen Fremdsprachen, machen einen aufgestellten Eindruck können den Geschäftsinhaber vertreten und sind bereit Verantwortung zu übernehmen.

Wir möchten Sie möglichst bald kennenlernen.

Besuchen Sie uns unter [www.roessli-hurden.ch](http://www.roessli-hurden.ch)

Hotel Restaurant Rössli am See  
Jürg Laichinger  
055 416 21 21  
8640 Hurden bei Rapperswil

128130/124710



Schweizer Hotelier-Verein  
Schulhotel Regina, 3800 Matten b. Interlaken

Das Schulhotel SHV Regina, 3800 Matten-Interlaken, führt interkantonale Fachkurse für den Berufsschulunterricht von Servicefachangestellten durch. Im Herbst und Frühsommer findet jeweils ein fünfwöchiger Blockkurs statt.

Wir suchen auf Herbst 2001 oder Frühsommer 2002

### Servicefachlehrerinnen und Servicefachlehrer,

die ihr Fachwissen an angehende Berufsleute weitergeben.

Wir erwarten: Ausbildung als Servicefachangestellte/r mit berufsbezogener Weiterbildung und mindestens fünf Jahren Berufserfahrung, Bereitschaft zur Mitarbeit im Lehrerteam und Internat.

Wir bieten: Eine verantwortungsvolle und vielseitige Arbeit mit Jugendlichen. Vorbereitung auf die Lehrtaetigkeit durch den Besuch eines Didaktikkurses.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 30. Juni 2001.

Peter Rieder, Rektor  
Schulhotel SHV Regina  
3800 Matten-Interlaken  
Telefon 033 826 01 30  
Fax 033 822 01 31

140500/4278



Sie haben Freude an einem guten Teamwork, einen gastgewerblichen Lehrabschluss und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit in der schönen Alpenarena, dann suchen wir Sie, ab sofort oder nach Vereinbarung:

### Betriebsassistentin/ Direktionsassistentin

in Jahresstelle

Sie sind eine Allrounderin und unterstützen uns in den Aufgabenbereichen Réception, Hauswirtschaft, Service und als Gastgeberin.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE  
CH-7017 Flims  
Marianne Tobler und Rolf Joos  
Tel. 081 911 31 31  
www.flims.ch/bellevue  
E-Mail: [bellevue@kns.ch](mailto:bellevue@kns.ch)

140844/11134





Wir suchen als Verstärkung in unsere Küchenbrigade eine/n

## Sous-chef

sowie einen

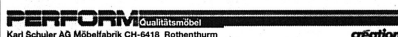
## Koch m/w

in Jahresstelle.  
Eintritt per sofort möglich.  
Faire Arbeitsbedingungen und eine gute Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!  
(Herrn M. Kaiser verlangen)

Eichholzstrasse 1, CH - 8604 Volketswil ZH,  
Telefon 01-945 52 22, Telefax 01-945 52 25

140053/6887



Die Karl Schuler AG ist eine bekannte, dynamische und erfolgsorientierte Produzentin von Schweizer Qualitätsmöbeln.  
Für die Betreuung unserer Kantine (Perform-Stübl) sowie zur Pflege und Unterhalt unserer Büro- und Ausstellungsflächen in Rotherthurm suchen wir eine junge

## Raumpflegerin

Eine handwerkliche Ausbildung und gute Umgangsformen sind die Voraussetzung um diese Herausforderung anzunehmen. Zudem zeichnen sich durch Selbstständigkeit, Pflichtbewusstsein und Flexibilität aus.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, gutes Arbeitsklima in einem kleinen Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Herrn Paul Oeggerli. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Karl Schuler AG, Hauptstrasse 51, 6418 Rotherthurm  
Telefon 041 839 81 11 / www.perform-moebel.ch / paul.oeggerli@perform-moebel.ch

140811/415386



Arbeitsplätze mit Aussicht!  
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

## Hauswirtschaftliche Leiter/in Servicemitarbeiter/innen Jungkoch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!

Tel. 033/847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

140330/153478



Sie sind voll Freude und Begeisterung.  
Als erfahrene und qualifizierte

## SERVIERTOCHTER

wollen Sie Menschen strahlend empfangen, und sich mit Stimmung und Flair für das beste Wohl unserer Gäste einbringen.  
Servieren Sie frische Ideen, leichte Menüs und Dessertträume in dem kreativen

## NICHTRAUCHERLOKAL!

Tagesbetrieb von Ostern bis Weihnacht!  
Rufen Sie jetzt an!

Choccolino  
Das Café-Restaurant mit Wintergarten  
Am Postplatz Promenade 45  
CH-7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 68 61, Herr oder Frau Neff



Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel,  
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder ab Anfang Juli 2001 noch verantwortungsbewussten und motivierten

## Chef de partie (m/w) Commis de cuisine (m/w) Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Alpeina  
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf  
Telefon 081/423 21 00

138386/87971



Landgasthof Leuen

Uttikon Waldeg, Telefon 01 406 15 00  
Fax 01 406 15 15

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft die aufgeschlossene, motivierte und fröhliche Persönlichkeit, die unser Serviceteam als

## Servicemitarbeiter/in

unterstützt

Interessiert? Dann rufen Sie uns an:  
Tel. 01 406 15 00.  
Herr Bernegger, Birmensdorferstrasse  
56, 8142 Uttikon-Waldeg  
info@leuen.ch, www.leuen.ch

140589/70254



Wollen Sie für eine internationale  
Hoteltette arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Nightauditor (m) als Aushilfe

Neben Fidelio-Kenntnissen sollten Sie Englisch (F+I von Vorteil) sprechen, ein Check-in / Check-out selbstständig ausführen können und gewillt sein, auch Reinigungsarbeiten zu erledigen.

Da das Hotel ausserhalb von Luzern steht, müssen Sie mobil sein. Ihr Einsatz würde zwei Nächte pro Woche betragen.

Interessiert? Dann rufen Sie mich an und vereinbaren einen Vorstellungstermin.

R. Graf  
Assistent der Geschäftsleitung  
Telefon 041 288 28 28

140555/294489

Bern  
Italienisches Restaurant sucht per sofort oder nach Vereinbarung  
**Serviceangestellte/r  
Koch**

Angebote bitte unter Tel. (031) 381 18 18  
140327/4189

## HOTEL ASTORIA SOLOTHURN

In unserem lebhaften 3-Stern-Haus sind folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

## Nachtportier

(mit guten Deutschkenntnissen/  
Stellenantritt Anfang Juni/Ausländer  
nur mit Bewilligung B oder C)

## Hotelsekretärin/ Réceptionistin

(Stellenantritt Anfang September)

Schriftliche Bewerbungen an:

Hotel Astoria  
Wengistrasse 13  
4500 Solothurn

140303/31801

## \*\*\* HOTEL DISCHMA DAVOS

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in Saison-/Jahresstelle

## junge Réceptionistin

Wir bieten: abwechslungsreichen Job,  
Réception, Service, Büffet mit gutem Leistungslohn

Wir erwarten: freundliches, korrektes Auftreten, gute Fidelio- und Window-95-Kenntnisse, Muttersprache D, Kenntnisse in E, F, I und Sie sind aufgestellt und motiviert, in kleinem Team zu arbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.  
Hotel Dischma, Frau M. Kramer, Direktion, Promenade 128, 7260 Davos Dorf, Tel. 081 410 12 50 / Fax 081 416 32 88  
E-Mail: hoteldischma@bluewin.ch  
www.dischma.ch

140586/8940



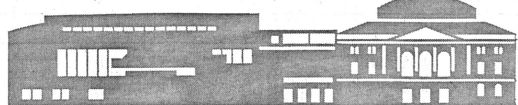
Hotel Restaurant  
**ARVENBÜHL**  
Amden

Das Silence-Hotel Arvenbühl auf der Sonnenterrasse Amden über dem Walensee sucht per sofort

## 2 Servicefachangestellte/Kellner

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind flexibel, an selbständiges Arbeiten gewohnt, lieben die Abwechslung und arbeiten gerne in kleinerem Team, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen. Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Fam. Rüedi  
Silence-Hotel Arvenbühl,  
8873 Amden  
Tel. 055 611 12 86, Fax 055 611 21 01  
140651/141321



## KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Kongresshaus Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Das Angebot wird abgerundet durch 2 Restaurants und 2 Nachtlokale.

Für unsere lebhaften Küche suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

## einen Jungkoch / eine Jungköchin

Sie wollen die Chance packen, in Ihrem Beruf weiterzukommen?

Sie sind initiativ, flexibel und belastbar. Sie arbeiten exakt und gewissenhaft und sind interessiert, in einer vielseitigen Grossküche zu arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft  
Kongresshaus Zürich AG  
Frau Carole Büchi  
Gotthardstrasse 5  
8022 Zürich  
Telefon 01 206 36 36

140667/40584

Das Radisson SAS Hotel in Basel sucht ab sofort:

## Front Office MitarbeiterIn

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit sind Sie die erste Kontaktperson für unsere Gäste. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung, sind mit dem Windows-Umfeld und Fidelio vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Carmen Rickhoff, Human Resources Coordinator

Radisson SAS Hotel  
Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel  
Telefon: +41-61 227 29 20  
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com



140829/3255

## \*\*\*\* Therme Vals

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unsere Küche der gehobenen Klasse:

## Sous-Chef

## Chef de partie

16-Personen-Brigade  
Saisonstellen mit Aufstiegsmöglichkeiten

## Sous-Chef/Küchenleiter

für das à la carte-Restaurant Chessi  
6-Mann-Brigade

Erste Informationen über die Therme Vals finden Sie unter [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Therme Vals  
Annalisa Zumthor  
7132 Vals

Tel. 081 926 89 98, Annalisa Zumthor, Direktion  
Tel. 079 235 42 89, Urs Dietrich, Küchenchef  
Fax 081 926 80 00

140769/35580

## Ochsen Zug

Wir sind ein Stadthotel mit ausgezeichneten  
Küche und fantastischer Weinkarte

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Koch

Haben Sie Berufserfahrung und Freude mit Frischprodukten unsere Gäste zu verwöhnen?

Wir erwarten einen fähigen Praktiker, der mit unserem Küchenteam eine abwechslungsreiche Küche pflegt.

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche oder Mithilfe bei der Wohnungssuche ist selbstverständlich.

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin  
City-Hotel Ochsen  
CH-6301 Zug  
Telefon  
(0041 41) 729 32 32  
E-Mail  
info@ochsen-zug.ch

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel  
im Herzen von Bern.

Für unseren sympathischen und lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine dynamische

## Bankett- und Verkaufsassistentin (m/w)

die den Verkauf der Kongresse betreut und professionell bearbeitet. Sie arbeiten ausgesprochen dienstleistungsorientiert sowie selbstständig und lieben den direkten Kontakt mit unseren Gästen.

Herr Jürg Affolter freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz - willkommen:

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



Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22  
Fax 031 329 22 99  
hotelbern@hotelbern.ch  
www.hotelbern.ch



SCHWEIZERISCHER  
HOTELVERBAND

LYONS CLASSIC  
HOTELS

140577/4603



## Arosa \*\*\*\*-Golf- und -Sporthotel

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser 4\*-Hotel mit 110 Betten noch folgenden Mitarbeiter:

## KÜCHE:

## 2. KÜCHEN-CHEF

Als 2. Küchen-Chef haben Sie auf Winter 2001/02 die Aufstiegsmöglichkeit zum Küchen-Chef in Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- & Sporthotel Hof Maran  
Simon Jenny, Direktion  
7050 Arosa  
Telefon 081 378 51 51  
Fax 081 378 51 00  
E-Mail: hofmaran@arosa.ch  
Web-Site: www.hofmaran.ch



140717/1341

## Ristorante Pizzeria Piazza

Luzernstr. 9, 6274 Eschenbach LU

Für unser Ristorante suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Pizzaiolo oder Hilfskoch  
Servicemitarbeiter  
Officehilfe (m)**

Mehr Infos erhalten Sie von Carmen Alvarez. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Telefon 041/448 05 55.

140829/415393

**HOTEL ALTNAUERHOF  
IN 8595 ALTNAU  
am Bodensee**

WIR SUCHEN PER AUGUST  
oder nach Übereinkunft

**(Jung-)Koch  
oder -Köchin**

Auf Ihren Anruf oder Ihre  
Bewerbung freuen wir uns.  
  
Hotel Altnauerhof  
Frau R. Schmid, 8595 Altnau  
TEL. 071 872 79 72

140843/135186

\*\*\*-Seminar- und Eventhotel in der  
Thurgauer Hauptstadt Frauenfeld  
sucht per sofort oder nach  
Übereinkunft

**Chef de service /  
Restaurationsleiter/in  
Servicefachangestellte/r**

Wir führen einen lebhaften Betrieb und  
suchen initiative, belastbare und  
einsatzwillige Mitarbeiter, welche mit  
Freude das Wohl des Gastes in den  
Vordergrund stellen.

Bewerbsunterlagen mit Bild an:  
Hotel Dornich, z.Hd. M. Oswald,  
Oststrasse 51, 8500 Frauenfeld

140722/403386

Für unser Mittelklasshotel im  
Zentrum von Bern suchen wir per  
sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionist/in**

in ein junges, aufgestelltes Team.  
Das Hotel verfügt über 100 Betten.

Tel. 031 311 50 21  
Kathrin Schüpbach  
Hotel Metropole  
Zeughausgasse 26  
3000 Bern 7

140518/4448

**Unfall!! Militär!! Ihre Ferien 2001?  
Kein Ferienersatz? Wie weiter?**

Hier Ihre Lösung:  
Wir helfen Ihnen, nicht mit Personalvermittlung, sondern mit persönlichen Taten, denn das neue Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe kann man tage- oder wochenweise mieten. Nähere Infos über:

Gastro Holiday Service  
NATEL 079 358 53 38

140515/385183

**Ristorante  
CASTELLO  
WINTERTHUR**

In unseren 7-Tage-Betrieb suchen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Tourmente/  
Hotelfachassistentin**

Ihr Aufgabenbereich:  
Einfache Administrationsaufgaben, Ablös  
Büffet, Lingerie, Service, Einkauf Haus-  
wirtschaft und Telefondienst Kurier

Voraussetzung:  
Gastgewerbeausbildung oder mehrjährige  
Erfahrung, PC-Kenntnisse, flexibel,  
Freude an den Menschen und Spass in  
einem jungen Team zu arbeiten

Wir bieten:  
Abwechslungsreiche, selbständige Arbeit,  
gutes Arbeitsklima, 5 Wochen Ferien

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja,  
senden Sie Ihre Bewerbung an:  
Ristorante Castello, Klosterstrasse 50,  
Postfach, 8401 Winterthur

Wir freuen uns auf Sie!

140818/349321

**Appenzellerland  
Hotel Chrono, 9107 Urnäsch**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen  
wir auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung  
eine innovative

**Betriebsassistentin**

Diese Position umfasst vor allem die  
Unterstützung und Ablösung der  
Betriebsleitung sowie die tägliche Mit-  
hilfe bei der Gästebetreuung.

Schätzen Sie es zudem, in einem kleinen  
Team zu arbeiten, dann rufen Sie  
uns an oder senden Sie uns Ihre  
Bewerbungsunterlagen.

Hotel Chrono Urnäsch  
Fam. Walter Höbener  
Tel.: 071 364 15 15

140675/218898

**Über  
Marketing  
und  
Dumping.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 370 42 23  
www.htr.ch

**Gastro- und Hotelbetriebe AG**

Hotel Allegre Kloten\*\*\*

Wir sind das Business-  
Flughafenhotel; ein grosszügig  
konzipiertes Haus mit 132  
modernen, ruhigen und preis-  
werten Übernachtungsmöglich-  
keiten und einem unvergleichlichen  
Zimmer- und Freizeitangebot.

Wir suchen Sie als

**Direktionsassistent/in**  
(100% oder Teilzeit)  
D/F/I

Sie sind die Person, die immer am  
richtigen Ort, zur richtigen Zeit ist  
und stets etwas verbessern  
kann. Sie arbeiten gerne im  
Team, sind stark in der Administra-  
tion, und dennoch möchten Sie oft  
an der Front den Umgang mit den  
Gästen pflegen.

Sie haben Front-Erfahrung,  
EDV-Kenntnisse, und bei Stress-  
Situationen behalten Sie immer  
einen kühlen Kopf.

Wir bieten Ihnen ein internationales  
Umfeld und sehr gute Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Herr Antonio Nigg freut sich auf  
Ihren Anruf, Tel. 01 804 75 26,  
bzw. Ihre schriftliche Bewerbung:

GAHO AG, Holbergstrasse 1,  
8302 Kloten

140809/398243

**Ochsen Zug**

Das Haus mit Ambiance und Komfort im  
Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir  
nach Übereinkunft einen aufgestellten

**Réceptionist/Praktikant w/m**  
in Jahresstelle.

Sie erwartet interessante Arbeitszeiten  
und selbständiges Arbeiten mit einem  
jungem, aufgestellten Team. Réceptions-  
erfahrung, Englisch- und Französisch-  
kenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist  
vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben,  
rufen Sie uns an oder senden Sie uns  
Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin  
City-Hotel Ochsen  
Am Kolinplatz  
CH-6301 Zug

Telefon  
(0041 41) 729 32 32

E-Mail  
mh@ochsen-zug.ch

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb in  
der Schweiz.

Es kommt nicht selten vor, dass ein Anlass mit 1000 Per-  
sonen bei uns stattfindet, während die Abrechnung für  
eine gerade abgeschlossene Veranstaltung erstellt werden  
muss und der Organisator zur Besprechung einer  
Messe erwartet wird. Dies verlangt von unserem Team viel  
Übersicht, aber auch die Bereitschaft zu überdurch-  
schnittlichem Einsatz und zu Flexibilität. Unser Erfolg und  
die vielen positiven Kommentare unserer Kundschaft be-  
weisen uns, dass unsere Anstrengungen sich lohnen. Auf  
einen zu vereinbarenden Zeitpunkt suchen wir eine

**Kongressassistentin**

Wir erwarten vom neuen Mitglied im Kongressteam  
- eine kaufmännische Ausbildung  
- Englisch- und Französischkenntnisse  
- Winword-/Excelkenntnisse erwünscht  
- Eigeninitiative  
- Freude am Umgang mit Menschen

Nehmen Sie die Herausforderung an?

Unser kleines Team freut sich auf ein neues, kreatives Mit-  
glied!

Gerne erwarten wir Ihre  
schriftliche Bewerbung:  
z.H. Herrn Rolf Zingg, Direktor

Casino Kursaal Interlaken AG  
Strandbadstrasse 44  
3800 Interlaken  
Telefon 033 827 61 00

140857/16411



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n junge/n,  
dynamische/n

**Réception-Sekretär/in**

Sie haben Hotelenerfahrung oder KV und sind sprachgewandt  
(D, E, I, E). Unternehmerisches Denken - Flair im Umgang  
mit Gästen - Teamgeist und EDV-Kenntnisse.  
Eintritt baldmöglichst.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. R. Schweizer-Pitsch  
Hotel La Margna  
7500 St. Moritz

Telefon: 081-836 66 00 / Fax: 081-836 66 01  
www.lamargna.ch info@lamargna.ch

140848/33839

**Zumipark**

Private Alters- und Pflgeresidenz

Der Zumipark bietet seinen anspruchsvollen betagten  
Gästen ein hotelähnliches Ambiente mit 38 privat möblierten  
Einzel- und Ehepaarzimmern.

Für unser Empfangssekretariat, das auch das interne  
Dienstleistungszentrum beinhaltet, suchen wir per sofort  
oder nach Vereinbarung eine/n

**kaufm. Mitarbeiter (70%)**

Sie sind eine vertrauenswürdige und zuvorkommende  
Persönlichkeit, die über eine kaufm. Grundausbildung  
und gute PC-Anwenderkenntnisse (Word/Excel) verfügt.  
Des weiteren sind Sie an eine exakte und selbständige  
Arbeitsweise gewöhnt und schätzen auch einen regen  
telefonischen Kundenkontakt. Ihre Flexibilität, das Ver-  
ständnis für betagte Mitmenschen sowie das Bewahren  
der Ruhe in hektischen Zeiten erleichtern Ihnen die Auf-  
gabe.

Frau Brigitte Zollinger, Leiterin Rechnungswesen, freut  
sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZUMIPARK AG, Private Alters- und Pflgeresidenz  
Küsnachterstrasse 7-9, 8126 Zumikon  
Tel. 01 919 85 00, www.zumipark.ch

140721/333460

**Über Aktualitäten  
und Eventualitäten.**

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch

**Restaurant Flugplatz Birrfeld**

5242 Lupfig

Zur Neu-Übernahme per 1. Septem-  
ber 2001 suchen wir folgende Mitar-  
beiter:

**Chef de service m/w**

**Servicefachangestellte m/w**

**Commis de cuisine m/w**

**Chef de partie m/w**

Haben Sie Interesse, mit uns neu zu  
starten, dann sind Sie in unserer Crew  
herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche  
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Christoph und Doris Richner  
Zur Herberge  
5723 Teufenthal  
Telefon 062 776 12 20

140644/324540



HOTEL  
**ROYAL SAVOY**  
LAUSANNE

Nous recherchons pour entrée de suite  
ou à convenir

**Maître d'hôtel**  
**Chef de rang**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Veuillez adresser votre offre par écrit à  
l'Hôtel Royal-Savoy, M<sup>me</sup> R. Cuendet

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13  
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

HOTEL & RESTAURANTS

Le Restaurant **MILLEPASTI**  
à Lausanne

engage

**1 serveur (chef de rang)**

qualifié et sachant prendre des  
responsabilités

**1 cuisinier**

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne  
Tél. 021 323 51 95/96 / 323 51 91

140758/292556

**la Prairie**

Hôtel-Restaurant \*\*\*\*  
cherche

- Un sous-chef  
de cuisine
- Un chef de partie

Faire offre avec CV  
M. Jacques Besse  
9, avenue des Bains  
1400 Yverdon-les-Bains

P 140520/3550



Hôtel de famille et de  
tradition  
4\*\*\*\*  
Cuisine française et  
italienne

1884 Villars

Cherchons pour la saison d'été 2001 et  
hiver 2001/2002  
Place à la saison ou à l'année  
Date d'entrée à convenir

**Chef de Partie**

Sens des responsabilités et bonne  
expérience demandés.

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer  
leur dossier complet avec photo ou de  
prendre contact par téléphone:

Hôtel du Golf Tél. 024 495 24 77  
1884 Villars Fax 024 495 39 78  
www.hotel-golf.ch info@hotel-golf.ch

140726/36471



**FRANTOUR**

En tant que voyageur d'envergure nationale, spécialisé dans  
l'organisation de voyages à forfait en Europe, nous attachons  
une grande importance à la qualité du service.

Nous recherchons une

**Secrétaire-Réceptionniste**

**principales tâches:**

- Accueil de nos clients et renseignements sur nos voyages
- Différents travaux administratifs (commande et gestion du matériel, contrôle de l'entretien des locaux, etc.)
- Correspondances diverses

**qualités requises:**

- langue maternelle française ou allemande (très bonne connaissance de l'autre langue); connaissances de l'anglais et de l'italien un atout
- formation commerciale ou hôtelière et quelques années d'expérience
- maîtrise de l'outil bureautique (word/excel)
- disponibilité et serviabilité
- Suisse ou permis valable

Nos locaux sont situés en gare Cornavin. Nous vous proposons  
un poste intéressant au sein d'une équipe performante et  
sympathique, des facilités de voyage ainsi que 5 semaines de  
vacances.

Nous attendons avec plaisir votre dossier de candidature, par  
écrit, avec CV, photo et copies de certificats.

FRANTOUR (SUISSE) SA - Catherine Rusconi  
CP 2991, CH-1211 Genève 2  
Tél. 022 9064118 - Fax 022 7320254  
e-mail: catherine.rusconi@frantour.ch

140804/257362



**HOTEL PALAFITTE\*\*\*\*\***  
**Neuchâtel**

Pour préparer l'ouverture au 1er mars 2002, de  
ses 40 Bungalows sur pilotis sur terre et sur lac,  
innovateurs et de très grand standing

Nous sommes à la recherche d'un(e)

**SALES MANAGER**

Vous désirez participer à la conception du produit  
et à sa mise en oeuvre.

Vous bénéficiez d'une solide expérience en marke-  
ting et commerciale dans le domaine de l'hôtellerie  
de luxe.

Vous avez d'excellentes connaissances du marché  
Suisse, et maîtrisez la langue allemande.

Veuillez nous envoyer votre dossier à

**HÔTEL PALAFITTE**  
Direction Générale,  
Route des Gouttes D'Or 2 CP 63  
2008 Neuchâtel

140725/414824

**Tout sur Internet et les htr**  
**benefices nets.**

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

Sind Sie die

**Jungköchin/der Jungkoch**

der alle Arbeiten in der Küche erledigt  
und mit sehr viel Freizeit und attraktiven  
Arbeitszeiten belohnt wird?

So melden Sie sich doch bitte unver-  
züglich bei uns:

Restaurant Cariocha  
2610 St-Imier  
Telefon 079 703 66 06

Wir sind ein kleiner Betrieb am Bahnhof  
in St-Imier mit 45 Plätzen und konzerti-  
erieren uns darauf, dem Kunden zu die-  
nen.

Deshalb haben die Gäste bei uns die Ge-  
legenheit, im Restaurant zu essen oder  
aber auch das Essen mitzunehmen  
(Take-Away). Auch das Frühstück und  
Znüni hat bei uns grossen Stellenwert.  
Am Abend lancieren wir ab August die Ka-  
ribik-Bar, wo in karibischer Atmosphäre  
in Ruhe ein Cocktail oder ein Drink nach  
Wahl konsumiert werden kann.

Um unser Team zu vervollständigen  
suchen wir eine Jungköchin oder ei-  
nen Jungkoch und können durch die  
gute Organisation sehr attraktive Ar-  
beitszeiten bieten: Montag bis Freitag:  
8 Uhr bis 17 Uhr und 6 Wochen bezahlte  
Ferien.

140826/415264

Pour maison de maître  
à **Epalinges** (Lausanne)  
nous cherchons

**1 COUPLE**  
**EXPÉRIMENTÉ**

ou

**2 EMPLOYÉS(ES)**  
**DE MAISON**  
**EXPÉRIMENTÉ(ES)**

pour l'intendance complète  
de la propriété.

Une personne:  
**majordome-cuisinier**  
ou  
**gouvernante-cuisinière.**

Une personne:  
**chauffeur-intendant**  
(entretien des extérieurs  
et surveillance  
des installations techniques).

**Gardiennage**  
**et surveillance**  
**de la propriété en l'absence**  
**de l'employeur**  
(agréable logement  
indépendant à disposition)  
par une personne ou le couple.

**Conditions d'engagement**  
**de premier ordre:**  
excellent salaire,  
congés réguliers,  
voiture de fonction avec  
possibilité d'être logé si désiré.

Expérience et références  
demandées.

Permis valables ou suisses.

**Totale discrétion garantie.**

Renseignements volontiers  
donnés par téléphone  
aux heures de bureau.

Faire offres à:

**Agence Asserma**  
**Av. de Lavaux 63**  
**1009 Pully**  
**Tél. 021 / 729 74 94**

**D'inspiration**  
**et de motivation.**



Nulle part, vous ne trouverez  
plus d'offres d'emploi.

Abonnez et insérez:

Téléphone 031 370 42 22

Téléfax 031 370 42 23

www.htr.ch



## Parco San Marco

Wir suchen für unser 1999 eröffnetes Résidence-Hotel ab Mitte Juni 2001 eine/n hoch motivierte/n Teamleader, der/die sein/ihr Wissen, Qualität und Kreativität in unser Haus einbringen möchte. Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir wünschen uns eine/n

### Teamleader/Chef de service Barmitarbeiter (weiblich)

Unser einzigartiges \*\*\*\*-Resorthotel auf 30 000 m2 italienischem Boden, mit 112 Suiten, bietet von Wassersport, Funsport und Wellnessseinrichtungen bis hin zu Beauty- und Massageanwendungen alles nur Erdenkliche.

Wenn Ihr interessiert seid, nur 15 km von der Schweizer Grenze am Lago di Lugano in einer unserer drei Bars oder dem Restaurant für unsere bis zu 400 Gäste zu arbeiten, dann sendet Eure Bewerbungsunterlagen bitte an:

VIP Club AG  
Beat Wüst  
Contrada di Sassello 2  
6901 Lugano 1

PS. Alles basierend auf Schweizer Arbeitsverträgen.

140112/26360

## Tout sur le marketing et le dumping.

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



Die Vergangenheit ist das Sprungbrett für den Erfolg der Zukunft!

Um das Team für diese Sommersaison noch zu ergänzen, suchen wir ab sofort noch folgende Mitarbeiter:

## Chef de rang Portier Hilfskoch

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:

Claudia Niemann, Human Resources Manager  
Relais & Châteaux Hotel Giardino  
CH-6612 Ascona  
Telefon 091 785 88 88

140770/193682

## RAMADA TREFF HOTEL LA PALMA LOCARNO-MURALTO

Für diese Top-Adresse  
direkt am Lago Maggiore suchen wir

per 1. August 2001 oder nach Übereinkunft

## 2. CHEF DE SERVICE in JAHRESSTELLE

gute Italienisch-, Deutsch- und Englischkenntnisse  
sind für diese interessante Aufgabe wichtig.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen  
oder rufen Sie uns an:

Ramada Treff Hotel La Palma au Lac  
Viale Verbano 29  
6602 Locarno-Muralto  
Telefon 091 735 36 36

140871/21199

Erstklasshotel im Zentrum von Lugano sucht per sofort:

## Nachtportier Restaurantkellner m/w Zimmermädchen w Officebursche/Küchenhilfe

Schweizer oder mit C- oder B-Bewilligung.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Fotografie,  
Zeugnis- und Diplommkopien an Chiffre 140845, hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

140845/21679

## INTERNATIONAL



## Winter Season 2001/02

Vail's most prestigious deluxe Hotel directly on the  
slopes to the world most renown Ski area is accepting  
applications for the following positions:

**Line Cooks/Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Junior Baker**  
**Stewarding Supervisor**  
**Roomservice Waiters**  
**Restaurant Hostess/Greeters**  
**Florist/Restaurant Help**

Start: November 2001 - April 2002.  
We also offer housing and a free ski pass.

Please submit your application to:  
Stefan Schmid, Director of Food and Beverage  
The Lodge at Vail, 174 E. Core Creek Drive  
Vail, Colorado 81657 USA  
Fax Nr. 001 970 477 3743  
E-mail: sschmid@vailresorts.com  
Internet info: www.lodgeatvail.com

140658/403245



## A Five Star Luxury Resort

is seeking suitably qualified candidates for the following position:

## Resident Manager (couple preferred)

- Has strong operational background within the Hospitality Industry, encompassing areas such as Front of House, Property Management and Food and Beverage.
- Must have proven training ability
- Previous experience in a similar position within Hotel/Resort complex within the Caribbean, Indian Ocean, or Far East/Pacific.
- Must be Computer Literate, Language Proficiency is an asset.
- Candidates must have knowledge of Preventative Maintenance Programme.

Please reply with CV to:

P.G. Management Ltd.  
P.O. Box 700, Providenciales  
Turks and Caicos Islands  
Tel: 649.946.5096  
Fax: 649.946.5097  
e-mail: pointgrace@tcway.tc

140874/415419

## hoteljob

### MALEDIVEN

Für eine 4\*-Hotelanlage auf einer mittelgrossen  
romantischen Insel suchen wir ein fachkundiges Gast-  
geber(ehe)paar mit der Aufgabenteilung

## Küchenchef und Guest Relations

Würde es Ihnen Spass machen, einmal an einem Ort  
zu arbeiten, wo andere nur die Ferien verbringen?  
Er: Führung der Hauptküche für drei à la carte-  
Restaurants, aktive Mithilfe, Einkauf etc.  
Sie: Gästebetreuung, Leitung und Koordination im  
Housekeeping.

Anforderungen: Abgeschlossene Lehre in der Hotelle-  
rie/Gastronomie, praktische Erfahrung, Flexibilität,  
Sprachen D/E/F, Alter 25-30 Jahre.  
Eintritt: Juli/August 2001.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an  
untenstehende Adresse, z. H. Frau Irène Porta.

133009/94735



## Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34  
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

MS EUROPA · MS HANSEATIC · MS BREMEN · MS C COLUMBUS



**Restaurant Steward/ess**  
**Commis de Cuisine**  
**Chef de Partie/Pâtissier**  
**Konditor**  
**Bäcker**

Die Passagiere auf unseren Schiffen sind an-  
spruchsvolle internationale Gäste, die höch-  
sten Service-Standard genießen möchten.  
Deshalb gehört ein gewandtes Auftreten im  
engen Publikumskontakt zu den Grundvor-  
aussetzungen für die Crew. Zur Verstärkung  
unseres jungen Teams suchen wir sofort  
oder nach Vereinbarung einige Mitarbeiter  
in den ausgeschriebenen Positionen.  
Wenn Sie dazugehören möchten, sollten  
Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und  
mindestens zwei Jahre Berufspraxis mitbrin-  
gen sowie gutes Englisch beherrschen.  
Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewer-  
bung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und  
Photo.



CSM CRUISE SERVICES GMBH

Kajen 12 · 20459 Hamburg · Tel.: 0049 (0) 40/36 13 04 29/30 · Germany  
www.csm-cruise-services.de

## Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

htr

## STELLEN- GESUCHE

### Hoteldirektor, Geschäftsführer, Mieter

Gut ausgebildeter, erfahrener und erfolg-  
reicher Gastronomiefachmann (Koch,  
Kellner usw.) möchte seine Kenntnisse in  
einem soliden Hotel oder Gastronomie-  
betrieb einbringen.  
Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre  
140759, hotel + tourismus revue, Postfach,  
3001 Bern.

140759/354554

Bist Du eine

### Köchin

mit Herz und Visionen??? mutig und  
müdest im Ausland deine Talente un-  
ter Beweis stellen, dann schreibe mir  
(w.40lg) ein paar Zeilen deiner Motiva-  
tion und evtl. brüten wir schon bald un-  
sere Idee aus. Bitte nur ehrlich gemeinte  
Zuschriften, danke.  
Angebote unter Chiffre 140767 an hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

140767/415372

# Sonderseite

## für LehrabgängerInnen

# Page spéciale

## pour jeunes sortant d'apprentissage

### Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in 5 Ausgaben je 1 Sonderseite «LehrabgängerInnen». Diese ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.

### Etes-vous à la recherche d'une main-d'œuvre qualifiée bien formée?

La durée de formation dans différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration touche bientôt à sa fin.

Nous avons conçu tout exprès à votre intention une page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à paraître dans 5 numéros. Cette page est réservée aux établissements qui souhaitent engager de jeunes collaboratrices et collaborateurs qualifiés.

Offrez à ces jeunes une chance de pouvoir se familiariser avec la vie professionnelle.

Fr. 189.-\*

2spaltig

70 mm

Fr. 364.50\*

3spaltig

90 mm

### Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel+tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:  
☐ Nr. 24 (14. 6. 2001) ☐ Nr. 25 (21. 6. 2001) ☐ Nr. 26 (28. 6. 2001) ☐ Nr. 27 (5. 7. 2001) ☐ Nr. 28 (12. 7. 2001)
- Gewünschte Grösse: Breite \_\_\_\_\_ spaltig x Höhe \_\_\_\_\_ mm (alle Grössen möglich)
- Millimeterpreis: 1.35\*
- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe (Zusatzkosten Fr. 655.-\* pro Druckfarbe)
- **Inseratenschluss: Montag, 12 Uhr, mit «Gut zum Druck» Freitag der Vorwoche, 12 Uhr**
- Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» mit Ihrem Inseratext an die hotel+tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
- **Profitieren Sie!!!**

\* Alle Preise verstehen sich exkl. 7,6% MWST.

### Talon de commande pour la page spéciale de l'hotel+tourismus revue «Jeunes sortant d'apprentissage»

- Cette annonce doit paraître dans l'édition:  
☐ no 24 (14. 6. 2001) ☐ no 25 (21. 6. 2001) ☐ no 26 (28. 6. 2001) ☐ no 27 (5. 7. 2001) ☐ no 28 (12. 7. 2001)
- Grandeur souhaitée: largeur \_\_\_\_\_ colonnes x hauteur \_\_\_\_\_ mm (toutes les grandeurs sont possibles)
- Prix du millimètre: 1.35\*
- Doubles vos chances de retenir l'attention grâce à une annonce en couleurs (supplément Fr. 655.-\* par couleur)
- **Clôture des annonces: lundi, 12 h, avec «Bon à tirer» vendredi de la semaine précédente, 12 h**
- Envoyez ou faxez (031 370 42 23) le talon de commande dûment rempli avec votre texte d'insertion pour la page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à l'hotel+tourismus revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Bern.
- **Ne laissez pas passer l'occasion!!!**

\* Tous les prix s'entendent hors 7,6% TVA.



# Sonderseite

für LehrabgängerInnen

## Page spéciale pour jeunes sortant d'apprentissage



Wir offerieren auf Anfang Juli oder nach Übereinkunft eine Stelle als

### Koch/Köchin Gastronomiefachangestellte

Nimm die Chance wahr, es wird auch unsere sein.

FRIEDER ET URSULA SAMBALE  
CH-1838 ROUGEMONT  
TÉLÉPHONE 026 925 81 42, TÉLÉFAX 026 925 86 58  
140531/183822

## AuPremier

Das höchste der Gefühle

Wir bauen an Ihrem neuen Job mit Sicht auf die Zürcher Bahnhofstrasse.

Sie schliessen Ihre Lehre in der Gastronomie diesen Sommer ab und möchten etwas daraus machen? Im neuen Au Premier erwarten Sie drei vielversprechende Bereiche: das Gourmetlokal, eine schicke Bar/Lounge sowie die einzigartige «Bistrot-Bar Les Trouvailles». Für diese neuen In-places suchen wir auf September 2001 motivierte, gepflegte und charmante

### Service-Team-Members sowie Bardamen und Barmen

Ihr strahlendes Lächeln sowie Ihr kompetenter und diskreter Service machen, kombiniert mit dem einzigartigen Interieur und der Toplage, das neue Au Premier so besonders. Wenn Sie die gleiche Vorstellung von gehobener Gastronomie haben, dann sollten wir uns kennen lernen. Neugierig? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Candrian Catering AG,  
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich  
Susanne Schnyder, Tel. 01 / 217 15 06, Fax 01 / 217 15 09  
e-mail: sschnyder@bahnhofbuffet.ch  
www.bahnhofbuffet.ch

## hoteljob

# WANTED

Enfin terminé votre apprentissage !

ET ENSUITE?

A. Grivat et M.-P. Calvet sont là pour vous trouver un poste!



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76  
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

## hoteljob

# BRAVO!

Sie haben die richtige Berufswahl getroffen!

Das Team von Hoteljob ist stolz, auch dieses Jahr wieder junge und motivierte Lehrgänger vermitteln zu dürfen!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt. Gerne vermitteln wir Sie kostenlos und unkompliziert in Betriebe in der gesamten Schweiz!

140824/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefex 031 370 43 34  
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

Per 1. August 2001  
oder nach Vereinbarung  
suchen wir einen

### Commis-Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Speiserestaurant Freihof  
6340 Baar  
M. Menghini  
Tel. 041 760 32 36  
140745/397729



Nous te proposons pour le 1er juillet ou date à convenir place de

### cuisinier/cuisinière assistante en restauration

place à l'année, station d'été et d'hiver.  
Contacte nous, tente ta chance, ça sera aussi la nôtre.

FRIEDER ET URSULA SAMBALE  
CH-1838 ROUGEMONT  
TÉLÉPHONE 026 925 81 42, TÉLÉFAX 026 925 86 58  
140530/183822

## Adecco HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work



### Die coolsten Jobs!

Nun ist es soweit – die Arbeitswelt wartet auf Sie. Und wir haben die gut bezahlte Stelle, die Sie suchen.

Wir finden für jeden das Richtige, und das in der ganzen Schweiz. Alles ist möglich ...

### Köche Servicefachangestellte Hotelfachassistenten Kaufm. Angestellte

People make the difference.

Sie sind nur eine Bewerbung oder einen Anruf von Ihrem Traumjob entfernt! Kontaktieren Sie eine unserer Filialen, und starten Sie in eine spannende Zukunft.

Langstrasse 11, 8026 Zürich, Tel. 01/297 79 79  
Streitgasse 20, 4010 Basel, Tel. 061/264 60 40  
Marktgasse 32, 3000 Bern 7, Tel. 031/310 10 10  
Grabenstrasse 40, 7000 Chur, Tel. 081/258 30 75  
Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5, Tel. 041/419 77 66  
Poststrasse 15, 9001 St. Gallen, Tel. 071/228 33 43  
Bd. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève, Tel. 022/718 44 77  
Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17, Tel. 021/343 40 00  
Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel, Tel. 032/729 10 33



6312 Steinhausen

„... da, wo Essen zum Erlebnis wird ...“

### Ihre Vision - unsere Herausforderung

Für unser neu umgebautes Restaurant im Kanton Zug suchen wir

### Servicefachangestellte und Commis de cuisine

Die Ausbildung noch nicht ganz beendet, den Kopf voller Ideen und Illusionen?

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, in einem motivierten Team eigene Ideen einzubringen, selbständig zu arbeiten und kreativ zu sein.

Wir arbeiten fast ausschliesslich mit Frischprodukten und verwöhnen unsere Gäste mit liebevoll zubereiteten Menüs.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Monika & Viktor Jans  
Gasthaus zur Linde  
6312 Steinhausen  
140852/97675

## Stellensuche leicht gemacht

Unser Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben aller Art und in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

### Commis de cuisine Chef de partie

in führende Hotels und Restaurants in Zürich, Bern, Davos, Luzern, St. Gallen, in der Innerschweiz und Region Bielesee

### Sous chef

in City-Restaurants in Luzern, Thun, Olten, Zürich sowie 4\*-Hotels in Interlaken, Basel und Zermatt

### Sefa w/m

in sehr gut frequentierte Betriebe in Bern, Zürich, Luzern, Emmenbrücke, Olten, am Greifen- und Sarnersee, in Graubünden und im Wallis

### Rezeptionist:in

für 3- und 4\*-Hotels in Luzern, Weggis, Stansstad, Engelberg, Brunnen, Zürich, Baden, Leukerbad, Wengen, Adelboden, Zermatt, Flims, Bad Ragaz und im Unterengadin

Unter diesen attraktiven Stellen finden Sie garantiert die richtige für Sie. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Alles weitere können Sie uns überlassen.

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

## STELLENBÖRSE

**Gastro help**  
DER GUTE JOB FÜR  
HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

### SUCHEN - FINDEN

#### JAHRESSTELLEN

Bardame, Bar/Trattoria ob. Zürichsee	Anf. Juli
Chef de partie, ital. Rest. ob. Zürichsee	Anf. Juli
Chef de partie, Gourmetsrest. Zürich, Aargau	n.v.
Chef de partie, gut-bürgerl. Rest. Inner-CH, FL, BeO, GR, ZH	n.v.
Chef de rang, 4* Hotels ob. Zürichsee und ZH	n.v.
Chef de Réception Stv., 4* Hotel Bodensee, AG	n.v.
Commis de cuisine, ob. Zürichsee, AG, Innerschweiz, TI, BeO	n.v.
Commis de cuisine, Hotel/Rest. GR, Biel, ZH, FL, VS	n.v.
Direktionsassistent/in, 4* Hotels Ostschweiz, TI	n.v.
Etagengouvernante, 4* Hotel Raum Zürich	n.v.
Hilfskoch, GR, Biel, Kloten, Montana	sofort
Hostess (Gäste platzieren und Kasse) D/E/F Brasserie, ZH	sofort
Diätisch (Tagesbetriebe), Raum Zürich	Anf. Juli
Küchenchef/in, Restaurationsbetrieb AG	01.09.01
Rezeptionist/in, 3*/4* Hotels ob. Zürichsee, ZH, AG	n.v.
Serviceangestellte/r, div. Betriebe ganze Schweiz	n.v.
Sous Chef/in, gehob. Gastron., Zürich, AG, BeO, GR	n.v.
Stehbarmitarbeiter/in D/E, Rest. Raum Zürich	sofort
Zimmermädchen, 4* Hotel, SZ	Anf. Juli

#### SAISONSTELLEN

Chef de partie, Ferienhotels GR, VS	sofort
Commis de cuisine, 2*/3*/4* Hotels, GR, VS, BeO	sofort
Rezeptionist/in, 4* Hotel Davos	sofort
Serviceangestellte/r, GR/TI	sofort
Zimmermädchen, 4* Hotel, TI	sofort
Teppanyaki-Koch für Jap. Rest., TI	sofort

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Frau Annelies Franz gibt Ihnen gerne  
weitere Auskunft.

Weitere 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

## hotel staff

human resources management

### Ganze Schweiz

Ihre neue Herausforderung

### Heute 346 Stellenangebote

Not only ... but also!

#### Kaderstellen

Sales ManagerIn Businesshotel, ZH	1.7.01
ManagerIn Trendlokal, ZH, BE	1.7.01
GeschäftsführerIn Trendlokal, ZH, LU	1.7.01
LeiterIn Hauswirtschaft 5* Deluxe Hotel, ZH	1.7.01
Küchenchef Kulturrestaurant, ZH	1.7.01
BetriebsleiterIn Gastronomiegruppe, CH-ZH	1.8.01
Chef de réception Erlebnislokal, GR, BE, LU	1.8.01
Incentive ManagerIn Int. Hotel Group, CH-EU	1.8.01
Küchenchef Catering & Events, Tagesdienst, AG	1.8.01
Chef de réception 4* Deluxe Hotel, GR, BE, ZH	1.8.01
GruppenleiterIn Gastronomiegruppe, CH-ZH	1.9.01
Küchenchef Int. Group, Personalrestaurant, ZH, TG	1.10.01
Customer Service ManagerIn Luftverkehr, ZH, BS	1.11.01
Travel ManagerIn Leading Investment Bank, ZH	1.11.01
Chef de réception 5* Deluxe Hotel, GR, BE, ZH	n.v.
Gouvernante Relais&Châteaux, TI, GR	n.v.
DirektionsassistentIn Stadthotel, SG	n.v.

#### Feststellen

AllrounderIn Stadthotel, ZH	sofort
RezeptionistIn Deluxe Hotel, LU, ZH, SG	1.7.01
Produktionskoch Tagesdienst, ZH	1.7.01
Jungkoch Tagesdienst, Direktionsrest., ZH	1.7.01
Sous chef Zunfthaus/Gault Millau, ZH, SG	1.7.01
ReservationsmitarbeiterIn Hotelgruppe, ZH, BE, BS	1.7.01
Sales Representative Hotelgruppe, BE	1.7.01
HotelfachassistentIn Businesshotel, ZH, BE	1.7.01
BetriebsassistentIn Trendlokal, ZH	15.7.01
BetriebsmitarbeiterIn Tagesd. 80%, Personalrest., ZH	15.7.01
Pâtissier Hotelgruppe, ZH, BE, BS	15.7.01
Shift Leader Deluxe Hotel, ZH	1.8.01
DirektionssekretärIn Deluxe Hotel, GR, ZH	1.8.01
PersonalassistentIn Businesshotel, ZH	1.8.01
KüchenkoordinatorIn Spanische Küche, ZH	n.v.
BarmitarbeiterIn Trendlokal, ZH	n.v.
Chef de service Deluxe Hotel, ZH, GR, LU	n.v.
Barmaid Trendlokal, ZH, LU, AG	n.v.
WeinverkäuferIn Handelsunternehmung, ZH	n.v.
Empfangsdame 80% Trendlokal, ZH	n.v.

#### Temporär, Try&Hire

Jungkoch Trendlokal, ZH, LU, BE, SG	sofort
Serviceangestellte/r Tagesdienst, Bar, ZH, SG, LU	sofort
Koch kleines Rest., Cuisine méditerranéenne, ZH	1.7.01
Koch Landgasthof, Neueröffnung, ZH	1.7.01
RezeptionistIn Businesshotel, ZH, BE	n.v.
BarmitarbeiterIn Gastronomiebetrieb, ZH, LU	n.v.
Köche Diverse Betriebe, ganze Schweiz	n.v.

... oder möchten Sie sich kurzfristig für eine andere temporäre Arbeit bewerben? Am einfachsten geht's online bei uns unter StaffLine ...

#### Tagesdienst & Saisonstellen

hotelstaff bietet Ihnen die Gelegenheit, in Tagesbetrieben, Personalrestaurants und Catering-Unternehmen in der ganzen Schweiz in Küche und Service temporär zu arbeiten. Hoher Stundenlohn und Spesen garantiert.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

#### Events

Gestalten Sie mit uns die internationalen Exklusiv-Events. Wir suchen Fach- und Führungskräfte, die sich unseren erfahrenen Events-Teams anschliessen möchten.

6., 7., 8. und 14. Juli, 26. und 29. August, 1. und 2. September 2001

www.hotelstaff.com

Call now! 24h-Service  
... und surfen Sie mit uns im Internet!

#### Unser Standort

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich  
Come by and find out!

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3  
8023 Zürich 1  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

## hölle heiss...

...die besten Stellen jetzt bei uns!

Verlangen Sie noch heute  
unsere Hot-Liste mit den besten  
Stellenangeboten Region Bern-BeO  
für Küche Service Reception Hauswirtschaft

**Telefon: 033 827 04 32**

Hot-Liste: Eine kostenlose Dienstleistung der  
DOMINO GASTRO BeO, Postfach 54, 3800 Interlaken



Arbeitsmarktservice [www.gastro.ch](http://www.gastro.ch)  
Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 23  
**PERSONALVERMITTLUNG**  
Personal aus Österreich  
140743/403443

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in  
guten Hotels der ganzen Schweiz für  
qualifizierte Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-  
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
134930/401646

## IMAGE



#### Sie wollen endlich Ihr eigener Chef sein?

Wir geben Ihnen die Möglichkeit.

An bester Lage in Luzern verkaufen wir ein angenehmes,  
gastgewerblich orientiertes

### Stellenvermittlungsbüro

mitsamt Mobiliar, EDV, Software und sämtlichen Kontak-  
ten sowie der gesamten Kundenkartei zu einem sehr  
fairen Preis. Ideal für Jungunternehmer mit Expansions-  
absichten.

Nutzen Sie die Gelegenheit und kontaktieren Sie uns um-  
gehend unter Chiffre 140683, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

140683/311374

**Gastro help**  
Stellenvermittlung

**GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO**

Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net  
www.gastrohelp.net

**www.hoteljobworld.ch**  
Über 120.000 Anwender nutzen jeden  
Monat unsere Internet-Jobbörse  
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche  
136631/412843

**ÜBERSETZUNGEN**  
**TRADUCTIONS**

Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden  
Tel. +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56  
www.jcwsservices.ch info@jcwsservices.ch

**Koch**  
+ **HGFTHUN**  
= **Unternehmer**

**www.hgftthun.ch**

Münchstrasse 97, Postfach 1113, CH-3602 Thun  
Telefon 033 227 77 77, Telefax 033 221 62 50  
138951/419926

## IMPRESSUM

### htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

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)  
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:  
- Ausgabe Nr. 26/2001  
- Erscheint Do 28.6.2001  
- Anzeigenschluss Mo 25.6., 12.00  
- Wiederholungen Mo 25.6., 12.00

Nr. 27/2001  
Do 5.7.2001  
Mo 2.7., 12.00  
Mo 2.7., 12.00

Nr. 28/2001  
Do 12.7.2001  
Mo 9.7., 12.00  
Mo 9.7., 12.00

Nr. 29/2001  
Do 19.7.2001  
Mo 16.7., 12.00  
Mo 16.7., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

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 versorgen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.