

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 STAMPFLI

Kakerlaken in der Küche, Fäkalien 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 vernünftigem 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 abgeriegelten 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**

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

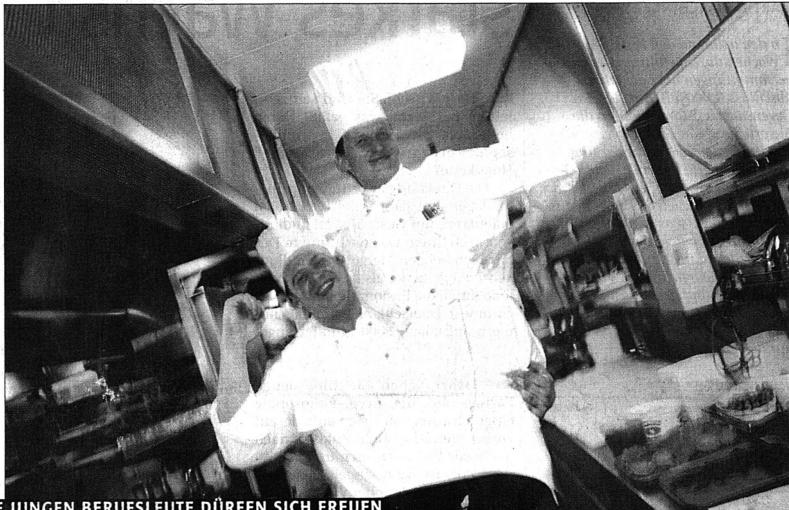
Ab 2002 werden auch die ungelerten Hilfskräfte in der Gastronomie monatlich 3000 Franken verdienen. Mit Einschränkungen allerdings. So können alle Betriebe bei Hilfskräften, die noch keine sechs Monate im Gastgewerbe gearbeitet haben, den Minimallohn um zehn Prozent unterschreiten. Betriebe in – gemäss 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 Hotel-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 absiegeln müssen. Zwei angefragte Hoteliers erachten diese Anpassung als zu hoch; einige Gewerkschaften indes als zu niedrig.

Siehe auch Seite 3

Foto: mtr



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.

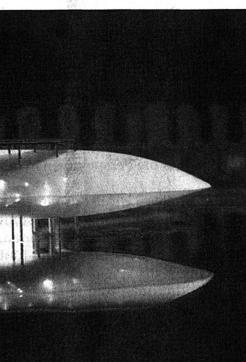


Foto: Expo.02

EXPO.02 / Auf der Arteplage 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 Arteplage 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 Architektenpaars 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

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



25

FLÜCHTIGE SKULPTUR

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

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



innov@tive Lösungen seit 15 Jahren

Soedring 36
8134 Adliswil

01-711-7410

01-711-7429

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62



Minibar AG Swiss Operations
Ruesenstrasse 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

Jilly
CAFE

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 Raumteilung seines Hotels wichtig ist, tut gut daran, dem Bodenbelag besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Denn dieser ist ein wichtiges Element zur Schaffung einer gezeigten Atmosphäre. **Seite 5**

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

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

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

Chiller / Wenn man Speisen vorproduziert 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**

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**

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 4**

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 Renovierungsarbeiten investiert. Eine Auflistung auf **CF Seite 4**

Tim und Struppi / Jetzt wurde ihm zu Ehren im Schloss Cherveny 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 vergangenen Wochen durchgeföhrten 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 I 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 Restaurationserträge) 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 Betriebstätigkeit 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 Betriebstätigkeit 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 Betriebstätigkeit zu erwirtschaften. In der Jahresrechnung ist diese Aufstellung klar und übersichtlich darzustellen. Es empfiehlt sich dann 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 bemerkt, 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 eingehen. 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 Geschäftsgesetze, wie sie für romanische Länder typisch sind. Mir gefallen unterschiedliche Geschäftskulturen und ich kann sowohl mit angelsächsischem Prozedere, als auch mit südländischem Auftreten zureckkommen. Hauptsache man verliert das Ziel nicht aus den Augen!

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

Es gibt drei Marktbeben 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 Kettenhotellerie, durch eine Expansion der Kettenhotellerie, durch eine noch möglich ist und auch die Economy-Hotellerie noch massgeblich wachsen kann.

Foto: Marietta Dedić



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 Flaggschiff-Marke 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 neue 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.

■ Nachdem der Compass-Deal ohne Accor ausgehandelt wurde: Wie sieht Ihrer Meinung nach die Entwicklung der internationalen Hotelszene 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!

■ 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 fortgeschrittenen Gespräche gibt es in Südkorea.

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 Südkorea 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 Berufsschule 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 Mindestlöhne 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 Lohnhöhung monatlich 190 Franken. «Etwa 8000 bis 10 000 von 225 000 Mitarbeitern fallen unter diese Ausnahme», hält Jaisli fest. «Zu 95 Prozent werden 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 Gesamtarbeitsvertrags 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 beruft dafür am 23. August eine Delegiertenversammlung ein.

«Die Mindestlöhne für Berufsleute müssen angepasst werden. Hingegen bewegen sich diejenigen für Hilfskräfte am oberen Limit», sagt Heidy Hischier vom Drei-Sterne-Hotel Ahorn 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-

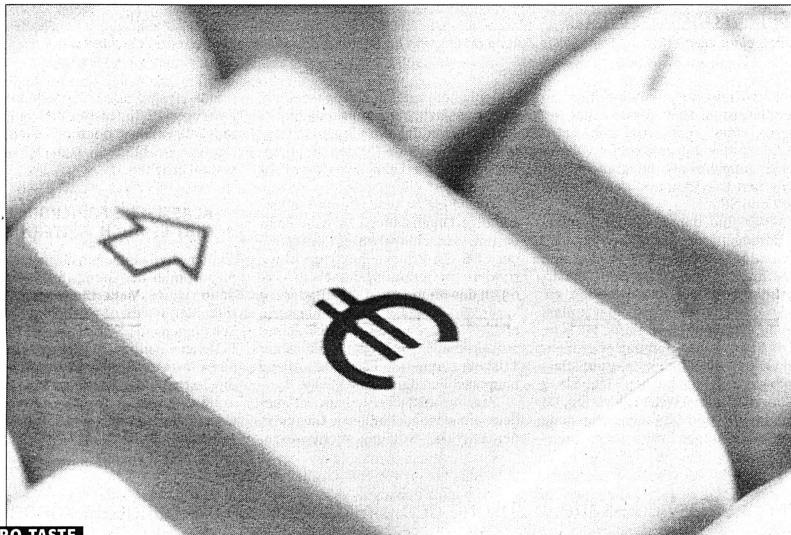
nehmen.» Auch Daniel Braun, Direktor vom Park-Hotel Delta in Ascona, plädiert dafür, nicht in jedem Fall den Minimallohn anzuwenden, sondern erst das soziale und das familiäre Umfeld des ungelernten Mitarbeiters abzuklären. «Wer seine Familie in der Schweiz unterhalten muss, braucht einen höheren Minimallohn – 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: «Wie es aussieht, werden lediglich 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 Verdiensten den 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 STAMPFLI**

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 ausgedrückt wird, in Zweifel zu ziehen. Die Check-in Data AG, zu deren Kundenkreis besagter Hotelier zählt, empfiehlt 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 lasse, 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 wieder 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 strikt 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 Hogatec-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 Gastronomien 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 Wihler, Verkaufsleiter Hogatec: «Auf Fakturierungen der Frontoffices 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.

NEU

Hugentobler AG • Gubbenstrasse 107 • CH-3322 Schönholz (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

HG 3000
SWISS SYSTEM

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 RENGLI

Für jeden Gast das passende Billett

Ziel von EasyRide ist es nicht, einen Innovationspreis zu gewinnen, sondern 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 auseinander setzt. Denn EasyRide soll dereinst nicht nur ein revolutionäres neues Zutrittsystem 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.

GA-KOMFORT FÜR JEDERMANN

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

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.

Nochmals 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-

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. Ausscheiden automatisch erfasst und an einen Zentralcomputer weitergeleitet.

Der Erfassungsschip 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 Papierbillets 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 technikverliebt 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 Kommunikations- und schub 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 durchzupuschen, sondern im Gesamtinteresse eine Vision für den öffentlichen Verkehr der Zukunft Wirklichkeit werden zu lassen», erklärt Vollmer weiter und will damit aufkommende Vorbehalte einzelner TUs zerstreuen, EasyRide diene hauptsächlich den SBB.

As 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 PAPIERBILLETT 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 RENGLI

«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-formatisches Papierticket kaufen. Wer eine EasyRide-Karte hat, kann sich im Prepaid-Verfahren eine vordefinierte Leistung darauf laden lassen.

Swisspass und ähnliche Angebote können in dieser Weise weiter geführt 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 Einsatz 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

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 zunehmend ist 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 via Internet gekauftes Ticket zuhause ausdrucken kann, ist mindestens ebenso EasyRide-würdig wie eine hochtechnische Kartierung.

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, von den Taxibetrieben bis hin zu EasyRide-Access-Technologie erschlossen werden.

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

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

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 Risikominierung. 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 Billetschalter, dem Zugang des Kunden zur Leistung also. Wenn wir im Jahr 2006 einem Gast auf einfache Weise und ohne Warteschlangen ermöglichen können, in den Zug zu bestiegen, 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 Konskurrenzvorteil gegenüber anderen Transportmitteln.



Paul Blumenthal rechnet mit mehr Fahrgästen dank EasyRide.



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 richten 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. Wollte 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 Wollsektariat 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 ausgewechselt, nicht weil sie kaputt sind, sondern aus ästhetischen und modernen 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 vermehr Komfort, Erlebnis und Business-Atmosphäre vermitteln muss. Auch die Tourismus-Hotellerie passt sich professioneller solch 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 ausdrucksstarkster 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. Obwohl 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 Selbstdarstellung im Vordergrund. Der Teppichboden soll ein angenehmes und aktiverndes 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 «Schiffsdecken-Parkett» aus Nussbaumholz verleiht dem Raum Wärme und einen Hauch von Eleganz.

Rohstoffe entlasten den menschlichen Organismus, schaffen ein günstiges Raumklima, bringen Wärme und Bequemlichkeit, 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 Egetaepper 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 «Pura» 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 Riemchen auf den Unterlagsböden geklebt und anschliessend auf die 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 Unterboden verlegt werden. Das ist gerade für Renovationen von Vorteil. Parkett besitzt einen günstigen Wärmedurchlasswiderstand und ist auch in der ungeheizten Übergangszeit füsswarm. LK

Kork kommt wieder auf

Im Zuge der Ökowelle erlebt Kork eine ungeahnte Renaissance. Ausgangsprodukt ist Korkschrot, gewonnen aus der Rinde der im Mittelmeerraum heimischen Korkkiefe. 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 Trittschallschutz, ist füsswarm, hat ein exzellentes Rückstellvermögen, ist bodenheizungseigent 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 Dekoschicht besteht aus Laminat, das aus verschiedenen harzgepränten Papierarten 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 die 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 aufgepresst. 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 Erlebnisdimension eines Gebäudes. Deshalb ist es wichtig, die Bodenbeläge funktional sehr differenziert einzusetzen. Das ergibt sich auch aus der unterschiedlichen Nutzungsichte. 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 differenzierter 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 alten 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.

HESSE

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATIONHABEN SIE EINEN BETRIEB ZU VERKAUFEN, ZU
VERMIETEN, ZU FÜHREN - ODER SUCHEN SIE
EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?INTERESSIERT SIE DIE ZUSAMMENARBEIT MIT
EINER TREUHANDSTELLE, WELCHE SIE ENT-
LASTET UND MONATLICHEN ABSCHLÜSSE
LIEFERT?MÖCHTEN SIE MIT EINEM WERBEBAUER
ZUSAMMENARBEITEN, WELCHER IHM MIT
GLEICHEN AUFWAND MEHR GÄSTE INS HAUS
BRINGT?PLANEN SIE EINEN UM- ODER NEUBAU UND
INTERESSIEREN SIE SICH FÜR UNSERE
ERFAHRUNG AUS ÜBER 100 REALISIERUNGEN
PROJEKTEN?SENDEN SIE UND UNTERLAGEN ODER RUFEN
SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN ÜBER KONTAKTE,
KNOW-HOW UND IDEEN.POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/4101557 - 079/4223724
ODER TEL./FAX 055/6125015

Nachfolge- und altershalber zu verkaufen

★★★

Passanten-Ferienhotel
RestaurantIn Göscheneralp
Zentr. ge. Ausflugsort im Urner Alpengebiet.
Inmitten Natur, Skilift, Alpstein & Alpstock.
Autobahnanschluss, grosser Parkplatz 27 Pl.
• Restaurant/Wintergarten/Bar/Saal/Div.
• Stüberl/Frühstücksr., etc. tot. ca. 228 Plätze.
• Sonnige Gartenterrasse 34 Plätze.
• 25 Gästezimmer mit DU/WC (40 Betten).
• Römische Thermen • Panorama-Lift.
• Grosszügige Wirtewohnung 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

415263/140455

Zu verkaufen

★★★ Hotel Restaurant
in Ried-Brig VS

Sehr gepflegt und gedieglen renoviert.

- 20 Betten in 10 Doppelzimmern, Radio/TV/Tel., weiter ausbaubar
- 2 Säle à 15 resp. 45 Personen
- Restaurant mit 30 Plätzen
- Gartenservice 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 Konzerte,
mit öffentlichen Verkehrsmitteln bestens
erschlossen, ein vermietetes

Appartementhaus

(mit Lift, unmobliert),
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

NERINVEST AG
VERWALTUNGS EXPERTISEN
GENERALUNTERNEHMUNG

Bern-Freiburg

Zu verkaufen im Zentrum der
aufstrebenden Ortschaft Dürdingen
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, 3220 Murten
Tel. 026 670 04 05
E-Mail: nerinvest@bluewin.ch

P 140696/415343

2 Restaurants für die
Wintersaison 2001/2002
in ArosaIn 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 In-
frastruktur und Möblierung vom 1.12.2001 bis April 2002
vermietet. Investitionen sind keine nötig. Wir suchen sol-
lente Interessenten mit einem erfolgreichen Leistungs-
nachweis und der nötigen Erfahrung, um mit uns die Zu-
kunft 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

Einmalige Gelegenheit

in Top-Zustand
zu verkaufen
im hinteren Leimental

Gasthaus Bad-Burg

Gastwirtschaftsbetrieb, Parkanlage,
Parkplätze und Wohnhaus.

Keine gesetzlichen Auflagen für Zweckänderung.

Ausführliche Informationen unter www.bad-burg.ch
oder unter Telefon 079 318 64 10.

140713/16507

Wir vermieten
per 1. 11. 2001Für ein aufgestelltes, motiviertes Wirtpaar
wird ein Traum wahr.

Ein

Engadiner Restaurant
in Zuoz

mit Charme wartet auf Sie.

Restaurant: ca. 20 Plätze
2 Säle: ca. 20 Plätze
Gartenterrasse: ca. 50 Plätze

Der Betrieb bietet Ihnen eine sehr gute Existenz.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Bewerbung.

Alette Vella
Im Zelglächer 4, 8908 Hedingen
Tel./Fax 01 761 02 61

P 140719/164836

St. Moritz

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

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 Stübli (20 Pl.),kleiner Saal (20 Pl.), sowie grosse Bar
mit zwei vollautomatischen Kegel-
bahnen, Küche und Heizung neuwertig,

grosses Wirtewohnung im Obergeschoss.

Gerne beraten wir Sie im Detail

CHF 750 000.-

Frau C. Lauber Tel. 062 865 67 40

Filiale Frick

www.gribitheurillat.ch

clauer@gribitheurillat.ch

Gesucht von Bern-Freiburg und Generalunternehmung

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, 3220 Murten

Tel. 026 670 04 05

E-Mail: nerinvest@bluewin.ch

P 140696/415343

Aus beruflichen Gründen
verkaufen wir im Zentrum
des OberwallisHotel/Restaurant
mit grosser, schöner Terrassein sehr guter Lage,
mit vielen Autoparkplätzen,
mit super Umsatz,
Stammkundschaft,
per sofort oder nach Vereinbarung.Interessenten melden sich
unter Chiffre 140514 an
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

140514/403860

Horn TG

Zu verkaufen direkt an der See-
promenade bzw. stark frequen-
tierter Lage

Hotel/Restaurant/Bar

Restaurant/Bar mit 40 Plätzen, grosses
Gartenrestaurant, 5 Gäste-Doppelzim-
mer mit DUWC und Lavabo sowie eine
moderne 2½-Zimmer-Wirte-Wohnung.

Verkaufsrichtpreis Fr. 850'000.-

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

isag, KB Immobservice AG,

immobilienhandel, 9014 St. Gallen

Tel. 071/231 48 43

E-Mail: manuela.berstchinger@isag.ch

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
- Stübli mit ca. 50 Sitzplätzen
- 4½-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 Einrich-
tungen sind gut unterhalten und können unverändert weiter
genutzt werden.Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an unseren
Herrn Lang

Gastroconsult AG

Alexanderstrasse 2

7002 Chur

140694/333778

Ihre Gelegenheit zur Selbständigkeit!

Zwischen Bern und Thun ist ein moder-
nes, 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 Vélez 26, 2735 Malleray
Telefon 032 492 33 31

39427/140655

Kanton Zürich

Konzept-Restaurant

zu verkaufen ab sofort

(aus Gesundheitsgründen)

Toplage in grosser Gemeinde mit
treuer Kundschaft, Parkplätze,
grosszügige Terrasse und
verschiedene Raumteile.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 Ein-
wanderung!In Salmon Arm, B.C. von Privat zu ver-
kaufen:

Motel

mit 12 Einheiten und schöner
3½-Zimmer-Wohnung mit TerrasseMotel liegt direkt am Trans-Canada-
Hwy, Sommer- und Winterbetrieb, gute
Familienexistenz.Verkaufspreis: Can\$ 525 000.-
Tel. 001 250 833 01 81
Fax 001 250 832 39 55

E-Mail: stutz@jetstream.net

140697/415348

Zu verkaufen

repräsentative

Eckliegenschaft

am rechten Ufer der Altstadt
von Luzernmit integriertem Restaurant in un-
mittelbarer Nähe zum See und
Bahnhof, ruhige Lage, vielseitige
Nutzungsmöglichkeiten. Zurzeit
genutzt als Appartementhaus
(1x3Z, 2x1Z, 48xEz/Dz) und Rest-
aurant, zusammen insgesamt 850
qm. Nettonutzfläche. 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

140752/41576

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
• Appartamento per gerente a disposizioneOfferte scritte sono da inviare a:
FSA Fiduciaria Svizzera degli Albergatori SA
Via F. Pelli 13, 6900 Lugano

P 140706/109002



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**

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 Jahrs 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 stilgerecht 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 Ratraks den Transport sicherstellen können.



Das originalgetreue nachgebauten Tram.

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

SO IST ES ZUM TRAM GEKOMMEN

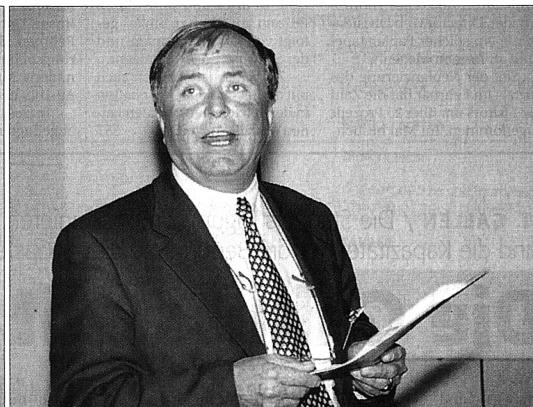
Die Station Riffelalp, die beim Bau der Gornergratbahn eingerichtet worden, befand sich einige hundert Meter vom damaligen Hotel Riffelalp entfernt. Der Weg von der Station zum Hotel führte durch den Burgerwald. Da die Burgergemeinde dem Hotelpionier Alexander Seiler keine Bewilligung für eine Strasse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

Fotos: Karl Josef Verding



ENTWICKLUNGEN ERKENNEN UND UMSETZEN

Urs Zenhäusern (links), Direktor von Wallis Tourismus, verwickelte 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 Tourismikern und Hoteliers honoriert. «Was vom Markt her kommt, sieht momentan sehr positiv aus», sagte Zenhäusern an der Veranstaltung in Visp gegenüber der *ht*, «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 zeigte sich, dass die Hotellerie als touristische Leitindustrie mit den Rahmenbedingungen eines hoch entwickelten Landes immer mehr Mühe habe. «Das Grund-übel ist die im Verhältnis zum Durchschnitt der Gesamtwirtschaft geringe Produktivität dieser personal- und arbeitsintensiven Branche.» Die Produktivitätslücke führt 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 Angebotstrukturen das bestehende Marktpotenzial auszunutzen.»

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 Qualitätsgütesiegel Stufe I entgegennehmen. Mit dem Gütesiegel Stufe II wurden Télérévier SA als erstes Walliser Bahnhunternehmen und Fiesch-Bahnhof Fiescheralp Tourismus ausgezeichnet.

Walliser «Observatoire» für Marktbeobachtung und Trends

Das Forschungszentrum der Schweizerischen Tourismus-Fachschule (STF) in Siders wird ein «Observatoire du Tourisme Valais» für Marktdata 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, sollte weniger retrospektiv und mehr zukunftsgerichtet sein als ähnliche Enrichungen 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.

Wenden Sie Mitglied!
www.bestwestern.ch/member

Join The Best

Best Western

gastroLex®

GLOBAL-RECHTSSCHUTZ
FÜR DAS GASTGEWERBE

CAP Rechtsschutz
Poststrasse 30, 6301 Zug
Telefon 041 726 84 84, Fax 041 726 84 81
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
- Webs-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

Cafitesse

das Kaffeesystem

keine Maschinenkosten
keine Reparatur- und Servicekosten

verbrauchshängig

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
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 Neulanzierung des Portals im Februar hat die Zahl der Visitors um über 25 Prozent zugenommen. Im Mai besuchten

im Durchschnitt täglich 11 900 Visitors die Homepage. Im Schnitt verweilten sie 10 Minuten. Die Nase vorn hatten dabei die Amerikaner: 24 Prozent der Besucher stammten 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 Professionalisierung des 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 Europasporthregion 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. Traditionssreiche 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. Juli, 16.30 bis 18.00 Uhr, Vorbereitungswochen 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 letzten Übernachtungszahlen: Als Grund für die um 15 Prozent gestiegenen Zahl der Gäste aus den USA, wurden neben dem günstigen Wechselskurs 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 vergraulen 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 Hotel-Vereins Stadt St. Gallen aufgelöst. Die Tourismusorganisation befürchtete, dadurch die bisherigen Zuschriften 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 «Valhalla»-Direktor Urs Major auf Anfrage der htr erklärte. AK

Foto: htr

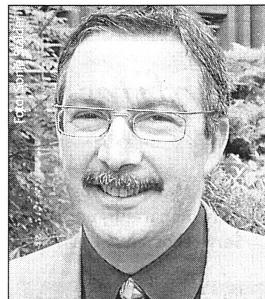


DAS ZENTRUM VON ST. GALLEN

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 zusammenarbeiten, braucht ja 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 konkrete 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 Beste 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 «Kompetenzgerangelns» 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

Brienz 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 Aktienanteil soll in einem Verhältnis 1:5 vollzogen werden; die Namensakten zu 500 Franken (bzw. Fr. 250.–) nominell werden in je fünf identische Namensakten zu 100 Franken (bzw. Fr. 50.–) aufgeteilt. *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 führte 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 lusterorientierte Umdenken fördern. Der Verband, der seine Aufgabe neben der Ausbildung und der Bergrettung 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 Bemühungen ist der «Alpen-Fahrplan». Diese Broschüre enthält Informationen von der Anreise über die Velovermietung 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 zieht 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 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*

Zweisimmen will von der Marke «Gstaad» profitieren. Zweisimmen 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 Zweisimmen 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 Wander hat sich bereits eine Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus ergeben. *SST*

Die Swissair Group restrukturiert 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 Drittunden 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 stimmten einem Ausgleichsangebot der Air Alps von rund sechs Millionen Schweizer Franken zu und ebneten damit den Weg zum Fortbestand der Alpenfluglinie. *MG*

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. Beliebt 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 Eissstadion Alimend bereits als Eishockey-Austragungsort in die Bewerbung integriert worden. *SST*

VELOLAND SCHWEIZ / Die Radwanderer des nationalen Routennetzes geben 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 «Veloland 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 neu 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 AUS-LÄNDISCHE 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 Tagessäfte – 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.

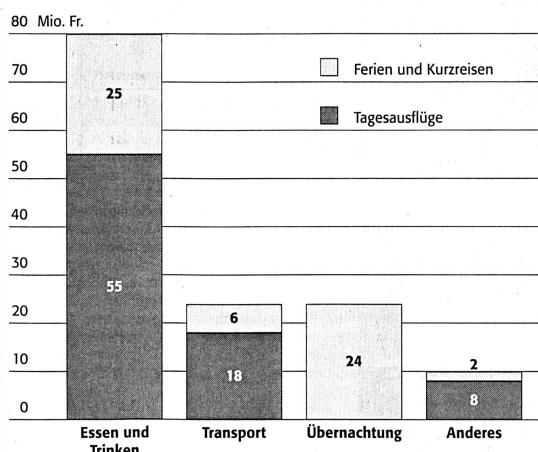
Der methodische Hintergrund

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

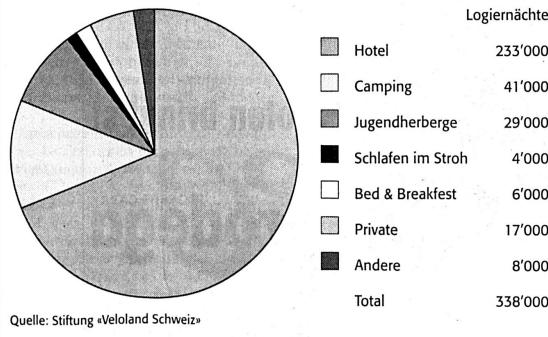
In das Modell der Hochrechnung sind Daten aus einer Zählung und Befragung eingeflossen: An vier Stichtagen und an 16 Standorten wurden insgesamt 16 398 Velofahrende gezählt, 31 Prozent wurden in einem Kurzinterview befragt, davon füllten 40 Prozent zusätzlich einen Fragebogen aus.

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*

Jährliche Ausgaben der Velotouristen



Jährliche Logiernächte der Velotouristen



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 viertjährlich 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%

Anzeige

65.– 25 kg
Pizza-Schinken
gross ca. 4,5 kg
klein ca. 2 kg

690
kg

395
11

295
kg

115
33 cl

alle Sorten

1550
41

Aktionen gültig vom 25.6. bis 30.6.2001
Alle Angebote exklusive MwSt

Holen bringt's!

prodega
CASH+CARRY

Mosseedorf - Heimberg - Kriens - Pratteln
Dübendorf - Neundorf - Rotkreuz - Chur
Reinach - Biel - Givisiez - Rapperswil - Rischlikon - Crissier - Dietlikon - St. Blaise

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 Preisbereich, 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 Guest 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.

EUROPAISCHE STÄDTE IM VERGLEICH

Der Preisanstieg im Jahresvergleich war in den wichtigsten 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-



Foto: hr
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 steigen 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 Klauenseuche 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 Swissotel. Diese Konzentrationen werden sich für Geschäftskreisreisende positiv auswirken, sagt Loraine O'Keefe, «denn die Hotelketten tendieren dazu, ihr weltweites Angebot auszubauen». Dadurch verbessern sich die Ausgangslage der Geschäftskreisreisenden 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 Konjunkturabschwung in den USA vorerst noch nicht auf die europäischen Geschäftskreisreisen im ersten Quartal 2001 ausgewirkt hat, dürften die Folgen im zweiten und dritten Quartal spürbar werden, sagt Loraine O'Keefe.

CK

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, Bruson und Yverdon zurückgeführt. Neben den Schliessungen dürften gemäss einer Medienmitteilung auch die extremen Schneeverhältnisse im Winter 1999/2000, die starken Regenfälle in den Sommermonaten sowie die schlechten Witterungsverhältnisse während der Herbstsaison 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 Kumm fest. *sda/MG*

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 Tourismus-Verband zur Änderung der Lex Koller. Das sich im Vernehmlassungsverfahren befindende Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland hat den Schweizer-Tourismus-Verband 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. *CKs/MG*

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 mehrmonatigen 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 Khamtum, war im Februar eingetroffen. Dieser Probelauf 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*

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 Tramschlaufe im Dorf im Auge, wo heute Baracken stehen. *sda/MG*

Erstes «Etap» im Nordwesten

Prätteln. Im Gewerbegebiet Grüssen in Prätteln, 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 Richtergremium des bernischen Verwaltungsgerichts hat sich zu einem Augenschein auf der Alpina-Mattte in Gstaad getroffen. Seither umstrittenen Sprung des alten Hotels Alpina im Jahre 1996 wehren sich «Helvetia Nostra», der Berner Heimat- schutz 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-Chelets vorge- lagert. Die Verteidiger des Pro- jekts begegnen allen gestalterischen Einwänden mit der Be- haupung, 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*

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 PTI), 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.»

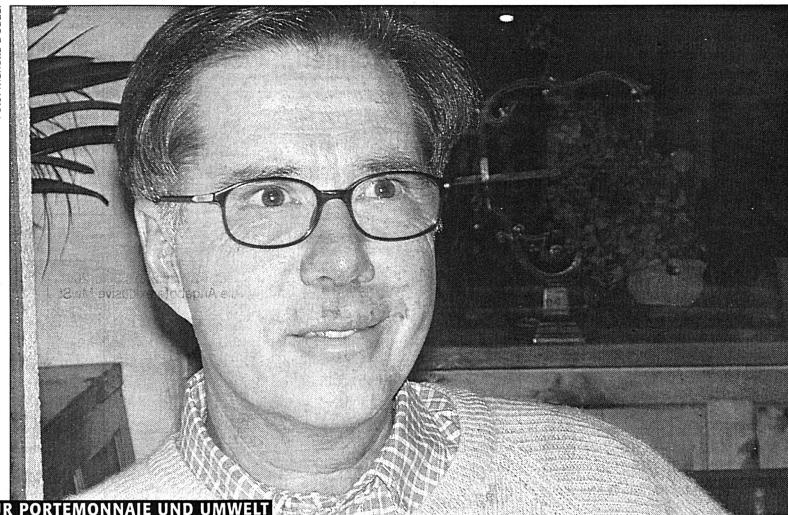
■ Warum?

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 Ciuos-chel 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-chant. 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 Pécidure (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 Logiernachtstatistik 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 dürfen 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 Wanderschuh verkauft werden. Das Testcenter ist ein Novum, das

Zahlen und Fakten

Das Hotel Europa ist eine Stockwerk-eigentümergemeinschaft, 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 Stockwerk-eigentümer, 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

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

■ Bekommen Sie eigentlich Provision?

Sämtliche Provisionen, die wir erhalten, geben wir den Gästen und den Mitarbeitern weiter. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bekommen den gleichen Einkaufsvergünstigungspass 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 Sammaun, «Walliserhof» in Saas Fee.

40 000 Logiernächte verzeichnet. Die Bettenauslastung betrug im Sommer 95, im Winter 100 Prozent. Zum Service des Hauses gehört unter anderem auch, dass der Guest nicht mehr an die Kasse der Station muss, sondern seine Tageskarte oder den Skipass direkt an der Rezeption 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 Hotelbetriebs kommen der Hotelsekretär/in dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und informieren der Gäste, Führen der Rezeptionsarbeiten, Dokumentation, Gestalten von Tagesskarten 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.barfachschule-kaltenbach.com

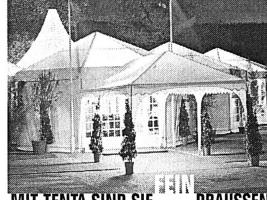
SA 135388/262595



HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg
www.hotelsschule-loetscher.ch

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

**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 gesuchte 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.

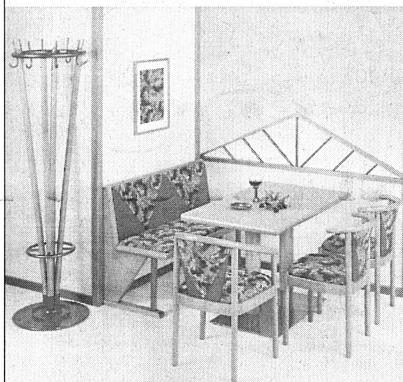
Verkauf - Vermietung -
Beratung. Rufen Sie an
oder kommen Sie vorbei.

URMAX
Die Nr. 1 in Sachen Deko!

Höhe 1.65m, Fr. 290,-

5722 Grabschen/Schr. Oberdorferstrasse 18 Tel. 062 842 90 66

8001 Zürich Zahnangerplatz 15 Tel. 01 252 55 33

www.ummach.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

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 Werbeschrank

Der ideale Spiegelschrank mit 6 elektronisch beleuchteten, integrierten und praktischen Werbevitrinen z. B. in Ihrer Hotelempfangshalle oder Rezeption. 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-Quellwasseraufbereitung,
Farbe blau für zwei Kaffeosorten,
Teewasser portioniert.
B: 450 mm; L: 600 mm; H: 680 mm
sowie eine neuwertige

**Bodenreinigungs-
maschine**

Typ Cleanfix Feg-Saugautomat
mit 2 Nass-Traktionsbatterien.
Batterieladegerät.
Auskunfts, Unterlagen, Besichtigung
jederzeit möglich.

Nat. 079 606 89 92

140774/415385

BAZAR**Wegen Nichtgebrauchs zu verkaufen:**

Salatbuffet Europa 2055, Außenmasse 100x260 cm neuwertig, 2 Monate gebraucht	Neupreis Fr. 7300,- Verkaufspreis Fr. 4500,-
Kaffeemaschine Caffina C 60 gebraucht während 3 Jahren, ca. 100.000 Kaffee	Neupreis Fr. 15000,- Verkaufspreis Fr. 2900,-
Tumbler Schuttheiss T 175 gebraucht während 5 Jahren	Neupreis Fr. 5000,- Verkaufspreis Fr. 1000,-
Bügelmachine Schultheiss MS30/140 gebraucht während 4 Jahren	Neupreis Fr. 8000,- Verkaufspreis Fr. 2000,-
Kontaktgrill beidseitig (heisse Sandwiches etc.) neuwertig	Neupreis Fr. 800,- Verkaufspreis Fr. 400,-
Eisemaschine Promex, 2x12 Liter gebraucht 3 Saisons	Neupreis Fr. 700,- Verkaufspreis Fr. 300,-
Elektronische Stempelurkunde Magnet 50 MA gebraucht während 3 Jahren	Neupreis Fr. 5000,- Verkaufspreis Fr. 1000,-
Abrechnungsgerät 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 Lanzeni.	

140807/44183

TOTAL-LIQUIDATION

Nachdem das Hotel Admiral in Basel geschlossen wurde, führen wir im Auftrag des Eigentümers einen Restpostenverkauf diverser Mobiliargegenstände, Maschinen und Apparate sowie Innenausbauten, Bad- und Dusch-Einrichtungen, 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. Sämtliches 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

Im Auftrag eines Klienten suchen wir
einen Käufer für ein hervorragend gele-
genes

**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
eingerichtet.

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

140660/382708

SENT

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

HOTEL REZIA

bekannt aus dem neuen Heidi-Film

18 Heimelige Zimmer

Diverse Restaurationsräumlichkeiten

Neue Küche

Gartenrestaurant

Wirtwohnung

Sehr gut unterhaltene Liegenschaft
mit grosser Stammkundschaft

Faire Bedingungen!

Sehr gute Existenz

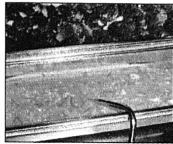
Beratung, Verpachtung, Verkauf durch:
René Stierli, Bau-/Immobilientreuhand
7214 Grüns, 081 325 17 01

www.rsbit.com

**Über Internet und
nette Gäste.**

Abonnieren und inserieren:

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



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**



«KASSENSTURZ» / Sauberkeitstest in Schweizer Hotelzimmern

Zehn von zwölf Hotels beanstandet

In Schweizer Hotels, vom Ein-Sterne bis zum Vier-Sterne-Betrieb, verbergen sich oftmals Schnutz, 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

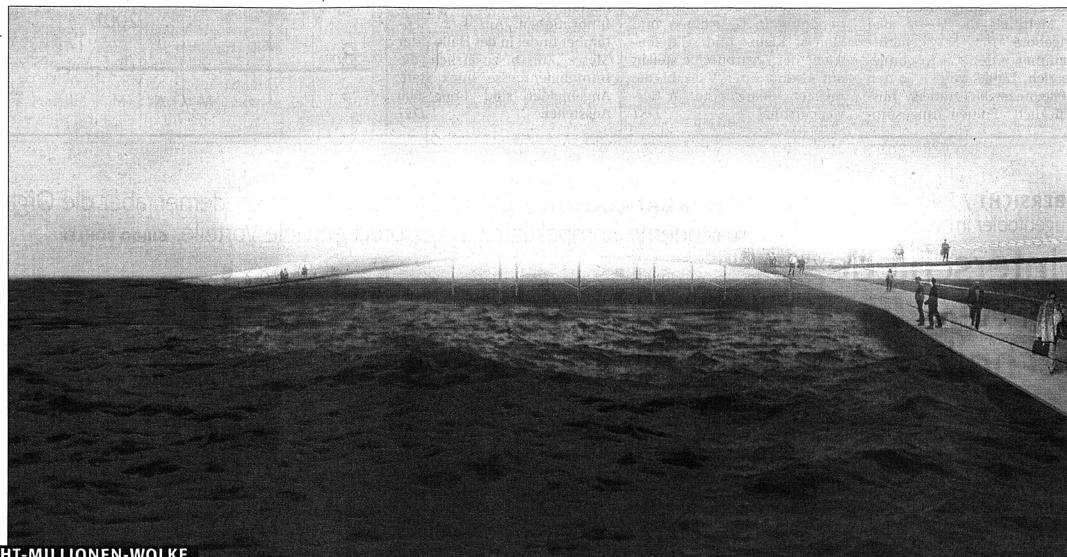
Besonders schlecht weg in Sachen Duschvorhang kam das Luzerner «Palace». Proben ergaben erhöhte Keimzahlen. «Palace»-Direktor Andrea Jörger zweifelt den Test allerdings an. Dieser sei ohne neutrale Fachperson durchgeführt worden; außerdem wisse man nicht, wie lange die Proben bis zum Labor unterwegs 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-Redakteur Hansjörg Utz punkto Hygiene schlecht ab.

Hier die Arbeitsweise der Tester: Ein erster mietet ein Zimmer und präpariert Wände, Kloschirullen und Waschbecken im Bad mit leicht wasserlöslicher, leicht abwaschbarer Farbe, die nur unter Ultraviolet-Licht sichtbar wird. Ein zweiter Tester verlangte am nächsten Tag dasselbe Zimmer und prüfte unter Ultraviolet, ob gereinigt wurde. Anschliessend wurden mit einem Abklatschtest 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.

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 Nebengeräuschen begleiteten Expo Verpflegungsbetriebe zu führen. Lediglich Migros und Coop fühlten sich von allem Anfang an gedeckt moralisch verpflichtet, an der Expo zu wirten (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.

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

lu (Hawaii) und einem Lissaboner Unternehmen müssen an Standorten, wo es den Schweizern offensichtlich zu wenig attraktiv ist, international 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 bereichern 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 scheut.

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 Murterer 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 vermitteln.

Die Kontrahenten Jean Nouvel und Gilbert Montani hatten sich heftig um das Murterer Konzept (Gruyère 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 m²
1 Grossrestaurant Coop, 1000 m²

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 and 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 and Bars

• Arteplage Biel, ca. 11 Betriebe

1 Grossrestaurant Migros, 900 m²

1 traditionelles Restaurant, bedient (Wal-

lisier Spezialitäten), Tourismus-Verband

(Betreiber gesucht)

1 traditionelles Restaurant, bedient,

Mittelmeerspezialitäten (voraussichtlich

portugiesisches Unternehmen)

1 Hamburger-Outlet (offen)

1 Paillasse-Snack (Bäckerei Pouilly,

Genf)

• Arteplage Murten, 3 Betriebe

1 Grossrestaurant (offen)

1 Familienrestaurant (offen)

1 Fisch-Stand der Berufsfischer

(auf allen Arteplages vertreten)

CM

Hotel-Manager

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.amadeus-informatik.ch oder bestellen Sie unverbindlich eine kostenlose Testversion

Amadeus Informatik AG
Gewerbestrasse 9
6330 Kloten
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.drschnell.ch · dr.schnell@planet.ch



The Service Company

INT. Specialist
für Objekt-,
Hospital-,
Textil-,
Food- und
Kuchenthygiene.

Votre spécialiste
en hygiène
des objets
et des surfaces,
hospitaleire,
des textiles,
des aliments
et des cuisines

Dies ist ein Erfolgsmittel!

Wählen Sie 031 370 43 40



Beratung SHV

Ihr Partner

für Organisations- und Küchenplanung

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

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

SERVICEBERUFE / Stellenangebote im Mittelland

5 Prozent mehr Jobs

Seit Beginn dieses Jahres stieg die Zahl der Joboffer 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.

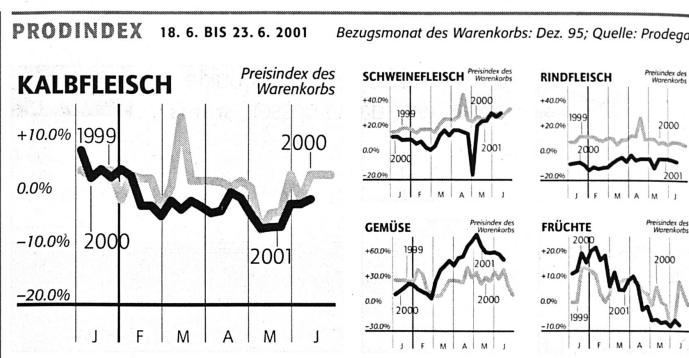
Mehr als die Hälfte aller Angebote für Serviceberufe stammt aus dem Gastronomiebereich. Dabei werden in den Stellenanzeigen zumeist ausdrücklich Frauen angespro-

chen. Anders bei den Joboffer für Köche. Sie sind zur Hälfte an männliche Bewerber gerichtet, die übrigens 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.



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 Systemkochweise 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 Unterbauteile mit einer fugenlosen Deckplatte, Palux hingegen baut «nahtlos dichte Verbindungen». Ein weiterer Unterschied: Palux empfiehlt Cook + Chill, was eine Vorpunktion von zwei bis drei Tagen erlaubt. Hugentobler bietet als Ergänzung zu Cook + Chill «GreenVac» an: das Aufbewahren der Speisen in vakuumerbundenen GN-Schalen. Damit sind laut Produktionsleiter Daniel Haldimann Haltbarkeiten bis zu einer Woche möglich – man kann demzufolge im Wochentakt 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 «anschokt».

JE HOMOGENER DESTO RATIONELLER

Beide Konzepte können mit selbst produzierten oder auch mit zugekauften Convenienceprodukt 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 Eggħolzli hat damit Erfahrungen gesammelt. Küchen-Teamleiter Hansueli Küng erklärt, wie seine Kompaktküche funktioniert: «Jeder unserer zehn Köche muss ein Allesköner 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

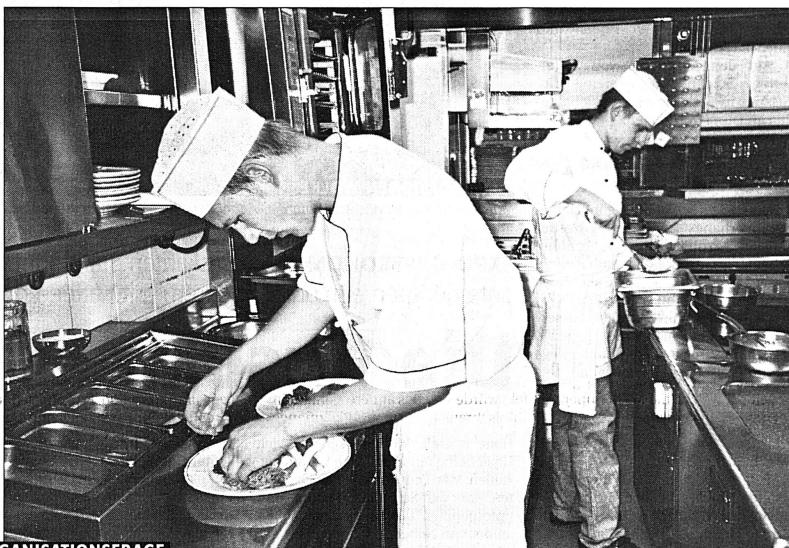
Die «Eggħolzli»-Küche ist eine Kombination aus kompakter Bauweise, flexibler Organisation und konsequenter Vorpunktion. Sie dient der Fertigung von Convenience, welche von der Produktionsküche nebenan hergestellt wird. Dies erlaubt das Staffeln der Arbeitszeiten, so dass ein Drittel der Köche abends 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 bemannet 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



ORGANISATIONSFRAU

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

pact-Küche» propagiert und den Betrieb Eggħolzli 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 frischevergarterer 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 SYSTEMKOCHEN

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

durch Systemkochen und Einsatz von multifunktionalen Geräten, welche auf weniger Raum dieselben Funktionen bieten». Um wie viel kann man so die Küchenrendite steigern? Daniel Haldimann, Produktionsleiter 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
Organisation	Getrennte Funktionen, Arbeitsteilung und fixe Arbeitszeiten.	Jeder macht alles, flexibel im Personaleinsatz, Arbeitszeiten gestaffelt.
Bauform, Gerät, Personal	Produktion und Fertigung am gleichen Ort. Herd in der Mitte. Pro Posten ein Koch.	Fertigungszone U-förmig mit kurzen Wegen. Herd an der Wand. Apparate: im Doppel aber kleinere. Schnellkühler ist ein Muss.
Vorteile/ Nachteile	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.
Ideale Anwendung	Gourmetrestaurant, Grossküchen.	Kleine bis mittlere Küchen – bis ca. zehn Mitarbeiter. GB

Begriffe von Küchenkonzepten

Systemkochen heißt Vorproduzieren. Bekannt sind folgende Varianten:

- **Cook + Chill:** Kochen, Schnellkühlen, Regenerieren.
- **Cook + Freeze:** Kochen, Frosten, Dauerlager, 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.
- **Französische Form:** Kochen direkt gegenüber dem Gast. Ist keine eigenständige Organisationsform, benötigt aber kein Servicepersonal.
- **Sichtküche:** offen zum Gästraum, aber kein direktes Showkochen. GB

Spirituosen und Softdrinks teurer

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

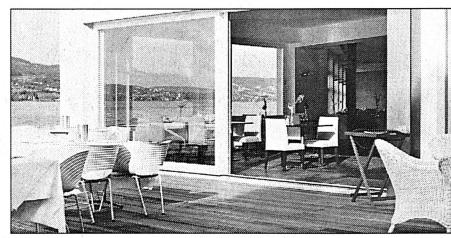
GENTECHNIK / Ständerat gegen Teilmoratorium Zurück an Kommission

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 Bewilligungen-

HORGEN / Gastronomie am See

«L'O»: Mit Bar und Lounge

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 erachteten das Resultat der Gentechnikdebatte im Ständerat als ungünstig, denn die Massnahmen zum Schutz der Umwelt, der Landwirtschaft und der Konsumenten seien zu schwach. DST/sda



«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 einfalten 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 Kerntüpfel, die Regelung reagiert dann auf den eingebrachten Luftfühler. Das Dampf-Kondensat gefriert nicht aus.

NUR EINE MARKETING-STRATEGIE?

Soft ist angesezt für delikate Produkte mit empfindlicher Oberfläche oder intakter Zellstruktur: Wählen, Fisch, Gemüse, Backwaren, Teigwaren, Terrinen, Desserts, Poulet. Robuste und kompakte Speisen ohne Zellstruktur hingegen kann man mit voller Kraft Schockkühlen. Beispiele: flüssige, fetige Produkte wie Kartoffelstock, Gratin, 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».

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 Kühlsschränke. 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 Kühlgerät im Kühlsschrank erwärmen.» Platzmangel kann wohl kaum ein Hindernis sein, da es ja kleine Schnellkühler-Unterschismodelle gibt.

BESSERE HALTBARKEIT UND QUALITÄT

Schnellkühler schrecken heiße Speisen in 90 Minuten auf 3° Kerntemperatur ab. Dank der Schnellkühler 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 Herstellpraxis». Die Schweizer Hygieneverordnung legt hingegen Keimzahl-Toleranzwerte für erhitze 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

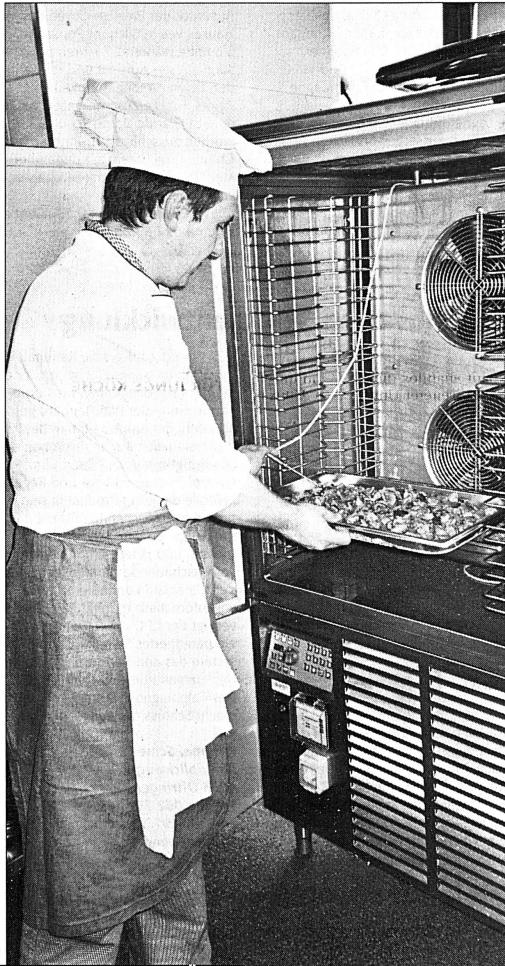
Nach Erfahrungen der Gisi-Handels AG können «mit einem Chiller schnellgekühlte Lebensmittel problemlos drei bis vier Tage kalt gelagert werden». Dies wird durch die Praxis bestätigt. Beat Arnold beispielweise, Küchenchef des «Schweizerhofs» Luzern, produziert die Beilagen für ein Bankett bis drei Tage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

Fritz Arnet, Verkaufsleiter der Kältering AG, schätzt «den Anteil der Hoteltüchen, 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 ofenfrisch tiegefroren werden müssen, um sie ohne Qualitätsverlust aufzubewahren. Auf diese Weise sieht sie nach dem Auftauen immer noch «quasi ofenfrisch». Die Kältering AG schult ihre Kunden in der Handhabung der Geräte bei der Inbetriebnahme.

ANDERE KONSTRUKTION ALS KÜHLSCHRÄNKE

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 präzis geregelt, um Anfrieren 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.

Anbieter von Kombigeräten Schnellkühler

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

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

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

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

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 oxidiert werden.

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 Kühlzschrank». Die einzige akzeptable Methode, die ohne Technik auskommt, ist die «Bauernmethode»: Der Bauer stellt die kuhwarme Milch im Kesseli in den Brunnentrog und führt so lange, bis sie abgekühlt wird. Das funktioniert natürlich nur für Flüssigkeiten. Etwas wirksamer als Brunnensalz-Sole. Von Hand zu röhren ist jedoch nicht gerade rationell.



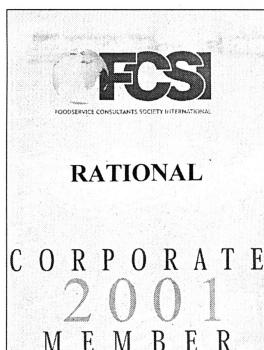
La Grande Dame Rosé 1990

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-Clicquot-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 Clicquot Ponsardin. Sie reiste während 7 Jahren unter sorgfältiger Aufsicht und Pflege in den tiefen Kreidegesteinellen in Reims. Für die Zusammensetzung der «La Grande Dame Rosé 1990» wurden ausschliesslich Trauben aus Grands-Crus Lagen, auf denen bereits Madame Clicquot Parzellen besass, verwendet.

Veuve Clicquot (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-Hygiengarantie selbst reinigt.

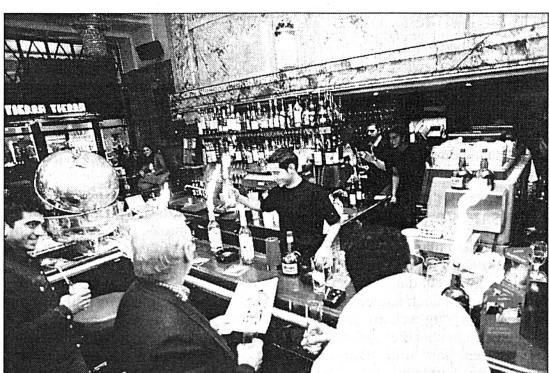
Das CalDiagnos System schliesslich macht Schluss mit dem Risikofaktor Kalk.

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

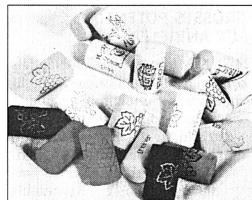


VC999 – Neue Schalensiegelung

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 Schalen-siegelmaschinen, 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-Kaufsorganisation vertriebt 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.

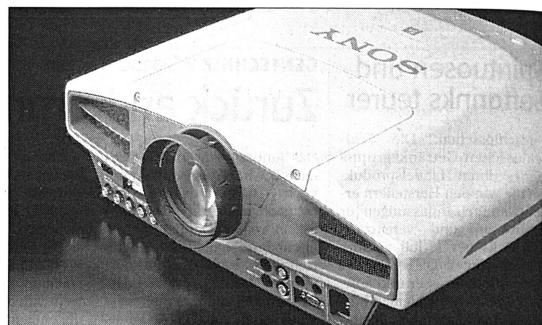
GMS Verpackungsmaschinen

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 die neue Integra viele weitere Vorteile. Er ist leichter, weicher und elastischer. Daraus ergibt sich eine grössere Toleranz für Flaschenhalsweiten. Einher: «Einsetzern weisen selbst normierte Flaschendurchmesser Abweichungen auf, andererseits verwenden Weinbauern gern 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.



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 gestocher scharfe Wiedergabe von RGB-Videobildern. Weitere interessante Ausstattungs-

merkmale sind unter anderem flexible Montagemöglichkeiten, drei optionale Linsen und digitale Trapezujustierung zum Ausgleich von gekippten Projektionswinkeln. Darüber hinaus bietet die netzwerkfähige Funktionalität den Vorteil, 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

Faszination Raum, Bild & Ton

Kino! Das ganz grosse Filmerlebnis im für Sie persönlich gestalteten Ambiente. Lassen Sie sich mit Ihren Freunden von lebensgrossen Bildern und Sechs-Kanal-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 Lösungs-konzepte 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

Gertsch – Die Preise purzeln

Den Beweis dafür erbringt Gertsch mit der unglaublichen Preissenkung für sämtliche ACT-Pro-Microfaserprodukte. Dank direktem Grossenkauf beim Hersteller kann neu das Original-Sunbeam-Microfaserstuch (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-/Wandreinigungsprodukte von Solution erfahren ebenfalls eine wesentliche Preisreduktion. In Fachkreisen ist auch die Zwischenreinigung von Teppichen mit dem Queen-Bonnet-Pad inzwischen bestens akzeptiert. Die Weiterentwick-lung 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.

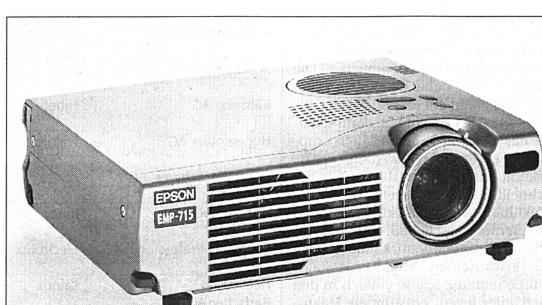
H. Gertsch + Co. AG
Zehnthalhausstrasse 15
8046 Zürich
Telefon 01 371 66 00
Fax 01 372 09 61

Stilvoll unterwegs mit Epson

Präsentieren wird jetzt noch leichter. Nicht nur, dass die neuen microportablen 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 Spitzmodell EMP-715 als auch im SVGA-Modell EMP-505 integriert sind. Auch in den Standarddisziplinen Helligkeit und Bildqualität haben die Geräte kräftig zu gelegt. So betragen die Lichteinstellungen 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



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 Gartmethode mit indirekter Wärme, am besten vergleichbar mit Ofenbacken. Verbrennendes Holz oder Kohle geben heiße Luft, Rauchgase und Duftstoffe von Kräutern ans Gartgut ab. Die Temperaturen erreichen nur 100° bis 150°, die Garzeit ist entsprechend lang, und das Gartgut 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-Daniel's»-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



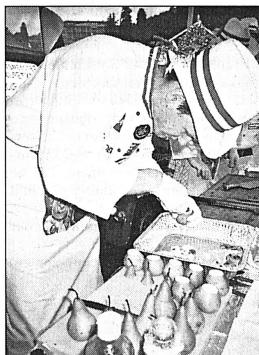
FRANKY NÄPFLIN

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



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.

Weltmeisterliche BBQ- und Grill-Tipps

Fräny Näpflin und Luca Schaltegger, Siegerteam der Kategorie Spareribs.

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

Barbecue: Der «Smoker» muss wie jeder Ofen vorgeheizt werden. Also nicht glühende Kohle in die Feuerbox schüttern 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 Rastes, aber das Gartgut 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 anbränen. In die Fettauffangschale statt Wasser aromatische Flüssigkeiten geben: Bier für Schweinefleisch und Kaninchen, Rotwein für Poulet, oder ein Mix für die Chinaküche: Orangensalt, Zitronengras, Ingwer und Ananaschalen. GB

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. Küchenheftagung

Erstmals in Graubünden

Rund 450 Küchenchefs aus der ganzen Schweiz fanden sich zur 56. Küchenheftagung 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



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

Der Zürcher Trendgastronomie-Pionier **Freddi Müller** überträgt die operative Leitung des In-Lokals Kaufleuten an **Bruno Emele** und **Marc Brechtbühl**. Wie die Gratis-Zeitung «20 Minuten» berichtet, hat Müller je einen Viertel seines «Kaufleutens» an die neuen Geschäftsführer 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 Verkaufsdirektorin 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 saft renovierten See-restaurants Sternen in Brienzer. 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. Vergangene Woche lud der passionierte Skifahrer – im Bild mit seiner Frau **Dimitra** – zur Party: Gefeiert wurde der 75. Geburtstag



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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotellerie-Verein SHV
Montbaurstrasse 130
Postfach
3001 BernLeitung SHV-Medien:
Niklaus StüberRedaktion:
Chefredakteur: Marietta Dediul (MD)

Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)

Hotellerie & Tourismus: Christine Küntzler (CK)

Meetings & Events: Michaela Schmid (MS)

Toni Rütt (TRU), Sonja Städler (SST)

Dr. Karl Josef Verding (KJV)

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 Stellvertreter 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 Switzerland 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, Pressereisen und Kontakten zu Mandatsträgern und Repräsentanten von Schweiz Tourismus in Indien, Australien, den Golfsaaten, Südamerika, Russland und Polen verantwortlich. DOS

Drachenbahn eingeweiht

Beatenberg. Die «Fabelhafte Erlebnisregion Thunersee» ist um eine Attraktion reicher: Letzwoche 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 lässt 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.gpberrevival.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

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 finden Sie alle Informationen und Formulare. PK

GLOSS

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 Menü: «Saltim Bocca und Zimtglasur mit eingekochte 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 erhalten, muss ich zwischendurch noch ein Programm installieren. Nach minutenlanger Wartezeit und mehreren Fehlermeldungen entschliesst sich mein PC zum Absturz.

Eine neue Suche führt mich zum aktuellen Hinweis auf den Silvester-Ball 2000. Weiter, schnell! Eine Fotogalerie mit niedlichen Bildlein zum Anklicken erweist sich als paulaniisches Gruselkabinett. Grünliche Stäbchen liegen neben gräulichen Schnitzeln. Das Gulasch ist unscharf, und die Pizza verheisst ungute Gefühle. Im Dienst ergrauten Patrons grissen 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 unbändiger Drang, die Welt zu reisen und zu beobachten, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

Verlag:
Eva Bärtschi (Verlagsleitung), Erich Weber (Abrechnungslitung).
Abonnements: Anna-Lisa Casaluci, Fabienne Korous.
Stellenanzeige: Andras Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli.
Geschäftsanschriften: Dominik Chamhart, Thomas Heilmüller, Erich Weber.

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

Auflage:
13'000 Ex. WEMF-beaglobigt, 22'000 Ex. Vertriebsausgabe
Verkaufspreise: (inkl. MwSt.) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
– Schweizerische Tourismus-Direktionen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierte Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers- und Restaurantwirte Schweiz (VDHS)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Businessreisenden
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der Reisebüros (SVR)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Kontakte:
Adressen:
Montbaurstrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: info@htr.ch
Abonnement:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Stellenanzeigen:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Geschäftsanschriften:
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Internet: 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

Cahier français

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 les pistes à suivre. «Nous devrons 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 loueurs, 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.

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? UN 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 Valaisan à participer à des journées similaires aux Grisons.»

Photo: Laurent Missbauer



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.

laisan 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 bimensuel 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 renouvelés à cette occasion. Gilles Martin (Sion), Tony Stampfli (Torgon), Enrique Caballero (Chablais Tourisme) et Gérard Michelod (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 Guinard (Verbier), ont aussi été élus à cette occasion.

On relèvera encore que l'exercice financier 1999/2000, dégagéant 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.

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

hôteljob

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.lsne@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!



van Baerle & Cie AG

Schützenmattstrasse 2 - 4142 Münchenstein
Tel. 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
- Conviendrait 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 construisable d'environ 1500 m²
- 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 m² plancher
IDEAL POUR HOTEL env. 130 CH.
SIGNY
proche sorties autoroute
IDEAL POUR COMPLEXE HOTELIER
Parcelle 70 000 m² - 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 m² pour 80 personnes.
Fr. 250 000.-
Renseignements 079 446 37 85
140250/415199

Provence - Languedoc
Gîtes, hôtels, restaurants, mas, propriétés,
Choix (achat/évit. fonds commerce) et conseil:
Midi-Services 01 946 11 18
Nous connaissons et aimons le Midi.
138303/406866

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

Visitate il nostro sito WEB: www.ssat.ch

P 140499/400359

ANNONCES

Vitrines à pâtisserie

- **Buffets à salades**
-
- **Buffets réfrigérés**
- **petits déjeuners**
-
- **Mesure standard**

FRIGONORM BERN

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



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
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
Télécopie 031 370 42 23
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.

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.

YVERDON / L'Hôtel Art et Plage paré pour l'Expo.02 Des nuitées au volume

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 hôtels 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.

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-Golet, la situation idyllique de Chexbres où il a été domicilié et surtout la jeunesse, qui est son univers quotidien, doivent expliquer les raisons de sa juvénilité, 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!

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 Bals 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).

Portrait

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 (EUHOF). 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.

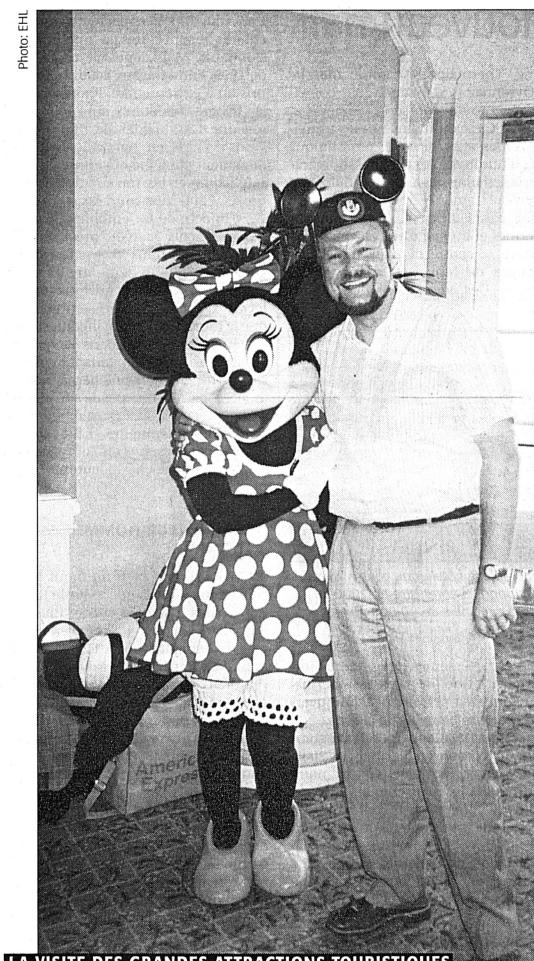
Sam Salvisberg est devenu aujourd'hui un peu la mémoire de l'institution; ce qui ne l'empêche pas de prêcher la bonne parole de l'école dans le monde entier. Car les voyages sont pour lui plus qu'un violon d'Ingres, une passion: «j'aime les gens, la culture populaire, les musées tels que le Musée de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

S'ENTOURER DE COLLEGUES DE QUALITE

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 maitre 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.



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:

LE EHL DANS DIX ANS? «L'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 postgraduates 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 XXIe SIECLE? «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? «L'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 où, dans la dualité hôtelier/administrateur, le premier l'emporte sur le second, quitte à l'engager!»

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.

Pour faire court

Date de naissance: 4 juin 1946.

Domicile: Chexbres.

Etat civil: marié, deux filles de 28 et 25 ans.

Hobbies: voyages-culture, cuisine-acuité chez nous, vélo, ski.

Une cuisine: asiatique... et le risotto ai funghi!

Boissons préférées: les vins australiens... et le Merlot del Ticino!

Vacances préférées: me reposer en Vallemaggia au Tessin.

Une bonne nouvelle: savoir que tous mes proches, mon épouse, mes filles, mes collaborateurs, sont en bonne santé, contents et heureux.

Une mauvaise chose: travailler avec des gens qui n'ont pas d'éthique.

Un exemple: ma mère (bientôt 90 ans), hôtelière et travailleuse infatigable. JS

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

Des nuitées au volume

RESTORROUTE DE BAVOIS / Premier bilan tiré

Exploitants satisfaits

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.

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

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.

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

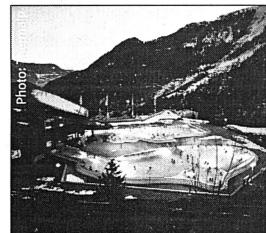
concept «Neuchâtel Canton vert» a connu ses premières réalisations, comme, par exemple, la création d'une association pour la parahotellerie dénommée «Neuchâtel Tourisme vert». L'introduction d'un train touristique à Neuchâtel a rencontré un «gros succès» populaire et le canton est maintenant assuré 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 2002. Pour y arriver, il compte notamment sur le soutien de la population. Celle-ci pourra 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

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

Un nouveau bassin et un nouveau hall

Pour Thermalp, le centre thermal d'Oronnaz (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 Oronnaz. 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'Oronnaz a enregistré en 2000 un record avec plus de 90 000 nuitées.

avérées nécessaires étant donné l'importance que le centre thermal d'Oronnaz 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 dédoublement 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 impressionnantes. 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-Vevey 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 encabures du sommet des Pléiades où Agnès et Roger Stucs, de l'Hôtel Les Saupins 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

Photo: Jean-Jacques Ethenoz



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 Châtonneyre.

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 Krahenbuehl, président de la société des hôteliers Montreux-Vevey, 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 vend et sait être compétitif», termine-t-il.

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 Lehrian 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 Krahenbuehl, président de la société des hôteliers Montreux-Vevey, 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 vend et sait être compétitif», termine-t-il.

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.

Châtonneyre - Une douzaine de chambres pour ce trois étoiles de Corseaux propriété de la commune et complètement réhabilité 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 chambres 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 Sapins - 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 les quatre étoiles d'Yves de Gunten. Facture: près de 1,5 million.

Grand Hôtel Suisse et Majestic - Le

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. JJ

Le retour des banques

C'est pas encore la règle. Mais, hors quelques exceptions, les banques ne recrangent plus à accorder des crédits aux hôteliers.

Auraient-elles donc changé de politique à l'égard de l'économie touristique? «Aucunement», rétorque un responsable de la Banque cantonale vaudoise. C'est la situation qui a changé. Deux ans de meilleure conjoncture touristique ont permis de dégager un cash-flow favorable, de constituer quelques réserves et de consentir des amortissements importants. De plus, les perspectives à moyen terme sont incontestablement plus rassurantes qu'il y a deux ans.»

Interrogé à ce même propos, le service de presse d'une autre banque s'est montré, lui, beaucoup plus caustique: «On ne nous appelle plus dans des cas désespérés», nous a-t-on répondu. JJ

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-Veveyse (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-

tinentaux 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 Veveyse Michel Chevallay, 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 Vevey-Montreux. JS

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 Picard 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-Picard, 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

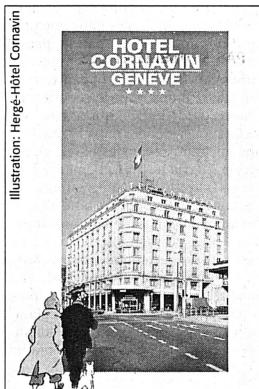


Voici le dessin réalisé par Hergé dans le livre d'or du Richemond.

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'OBERLAND BÉRNOIS

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 Sommets de Varsèges, 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'Oberland bernois!

LM

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 Suisse. On citera avant tout

«Tintin et l'étrange 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

LM

Marty dans «L'affaire K».

Monsieur Tintin, je tiens à vous remercier pour votre aide dans cette affaire...



Dick Marty dans «L'affaire K».

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 Moulinart 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 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.

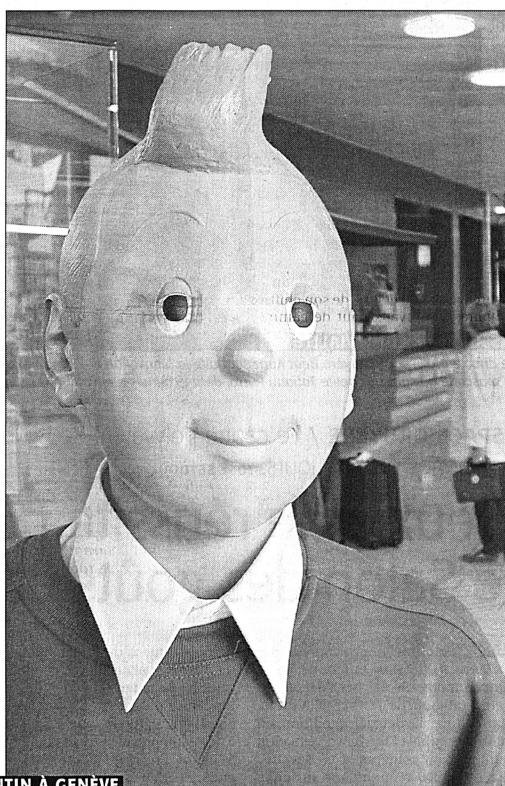
TINTIN, SACRÉ «VOYAGEUR DU SIÈCLE» PAR «GÉO»

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 pérégrinations, 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 houppette 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 Tatia 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 Topolino. 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 Topolino à Nyon existent vraiment et font l'objet aujourd'hui de nombreux «pèlerinages» de la part de tintinophiles 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 bien sûr 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 Cervens, sur la ligne Annemasse-Evian.

Enfin, les tintinophiles 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'Etoile 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

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 pratiquant 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 Thoune, 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

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

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 bernoise Aquaverde a lancé un nouveau site Internet: www.seelandjura.ch.

Ce site, dont indique 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 compent, 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, 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

Photo Nicolas Röpke



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 envoûté 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 Pellaux, 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 mustardé, les papilles gustatives et olfactives en éveil, sur les 8000 m² loués par 200 exposants visant la bourse 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 viti-vinicoles, 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 acclamée, 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 Winterthour, 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 Lorraine 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 Büttner, 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 Egghölzli.

Page 14

IMPRESSUM

litr hotel+tourism revue

Le hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Éditeur:
Société suisse des hôteliers SSH
10, rue de la Poste
1200 Genève 130

Case postale
3001 Berne

Responsable des médias SSH:
Niklaus Stüber

Rédaction en chef:
Peter Ueltschi (MD)

Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Rédactrice en chef adjointe: Danièle Emery (MD)

Rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH)

Abonnements: Peter Ueltschi (MD)

Abonnement: Peter Ueltschi (MD)

stellen revue

Marché de l'emploi

htr

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, marktreiche Küche mit leichtem mediterran-französischem Einschlag auf Stufe „gourmet 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 Angebotes. 2. Einsatzplanung, Führung und Coaching ihrer Crew mit rund 25 Mitarbeitenden. 3. Punktuelle, aktive Mitarbeit an der Front, in der Produktion und im Kettenebereich. – 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 eingerichtetes 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)
- selbständiges Arbeiten
- Fidelio Kenntnisse von Vorteil

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Seehof, Tamara Dousse,
Seehofstrasse 11, 8008 Zürich
reception@seehof.ch

140839/402913

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

Geschäftsführer

kompetente Führungskraft, solide Ausbildung, Leistungsausweis

Geschäftsführer-Assistent

ehrgeiziger 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 Rothernburg, Telefon 041 289 02 11
anita.zbinden@remimag.ch, www.remmag.ch

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

ehrgeiziger 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 Rothernburg, Telefon 041 289 02 11
anita.zbinden@remimag.ch, www.remmag.ch

Adecco**HOTEL & EVENT**www.adecco.ch

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, WO-BEI ER ÜBER AUSGEWIESENE ERFAHRUNG IM KULINARISCHEN BEREICH VERFÜGT UND SIE EINE AUFMERKSAME 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 ÜBERDURCHSCHNITTLICHES SALÄR, SELBSTÄNDIGES ARBEITEN UND GUTE ARBEITS-BEDINGUNGEN.

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TEL. 055/4 10'15'57 - 079/422'37'24
ODER TEL./FAX 055/6 12'50'15

Hardy's

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

Geschäftsführer/in

Sind eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen Ideen, motiviert, belastbar, voller Power und haben bereits erste Führungs-erfahrungen im Gastgewerbe (Wirtspatent) 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 Pollet
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Tel. 061 / 301 32 32
info@alrest.ch
www.alrest.ch

P 140771/191566

Über Internet
und nette Gäste.

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 Schuppen 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 nachhaltigen gastronomischen und kulinarischen Erlebnissen. Die Kultur(Musik)halle soll Drehzscheibe 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 Persönlichkeit als Pächterin oder als Gerantin (auch Team) mit Erfahrung als begeisternde

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 mitreissende/r Motivatorin und Teamplayerin führen Sie den lebhaften Betrieb auf Erfolgskurs.

Führungs- und budgetsichererfüllen Sie das anspruchsvolle Konzept 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@dial.eunet.ch, www.berner-tourismus-team.ch



Das Goms ist eine der bedeutendsten Tourismusdestinationen im Kanton Wallis. Im Rahmen der strategischen Neuausrichtung realisiert Goms Tourismus zusammen mit dem grössten lokalen Partner Fisch-Fischertal 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 qualifizierte 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 Fachhochschul- 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 umzusetzen. 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 Handen 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 & CHATEAUX

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 umzusetzen

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

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 Einsatzbereitschaft 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

htr

human resources
managementExecutive Search
Assessmentshotel
staff

Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personalienleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Linthstrasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

DOMINO GASTRO

Wir kümmern uns um Sie!

Telefon

Fax

01 432 73 73

01 432 77 77

01 432 78 78

01 432 79 79

01 432 80 80

01 432 81 81

01 432 82 82

01 432 83 83

01 432 84 84

01 432 85 85

01 432 86 86

01 432 87 87

01 432 88 88

01 432 89 89

01 432 90 90

01 432 91 91

01 432 92 92

01 432 93 93

01 432 94 94

01 432 95 95

01 432 96 96

01 432 97 97

01 432 98 98

01 432 99 99

01 432 10 10

01 432 11 11

01 432 12 12

01 432 13 13

01 432 14 14

01 432 15 15

01 432 16 16

01 432 17 17

01 432 18 18

01 432 19 19

01 432 20 20

01 432 21 21

01 432 22 22

01 432 23 23

01 432 24 24

01 432 25 25

01 432 26 26

01 432 27 27

01 432 28 28

01 432 29 29

01 432 30 30

01 432 31 31

01 432 32 32

01 432 33 33

01 432 34 34

01 432 35 35

01 432 36 36

01 432 37 37

01 432 38 38

01 432 39 39

01 432 40 40

01 432 41 41

01 432 42 42

01 432 43 43

01 432 44 44

01 432 45 45

01 432 46 46

01 432 47 47

01 432 48 48

01 432 49 49

01 432 50 50

01 432 51 51

01 432 52 52

01 432 53 53

01 432 54 54

01 432 55 55

01 432 56 56

01 432 57 57

01 432 58 58

01 432 59 59

01 432 60 60

01 432 61 61

01 432 62 62

01 432 63 63

01 432 64 64

01 432 65 65

01 432 66 66

01 432 67 67

01 432 68 68

01 432 69 69

01 432 70 70

01 432 71 71

01 432 72 72

01 432 73 73

01 432 74 74

01 432 75 75

01 432 76 76

01 432 77 77

01 432 78 78

01 432 79 79

01 432 80 80

01 432 81 81

01 432 82 82

01 432 83 83

01 432 84 84

01 432 85 85

01 432 86 86

01 432 87 87

01 432 88 88

01 432 89 89

01 432 90 90

01 432 91 91

01 432 92 92

01 432 93 93

01 432 94 94

01 432 95 95

01 432 96 96

01 432 97 97

01 432 98 98

01 432 99 99

01 432 100 100

01 432 101 101

01 432 102 102

01 432 103 103

01 432 104 104

01 432 105 105

01 432 106 106

01 432 107 107

01 432 108 108

01 432 109 109

01 432 110 110

01 432 111 111

01 432 112 112

01 432 113 113

01 432 114 114

01 432 115 115

01 432 116 116

01 432 117 117

01 432 118 118

01 432 119 119

01 432 120 120

01 432 121 121

01 432 122 122

01 432 123 123

01 432 124 124

01 432 125 125

01 432 126 126

01 432 127 127

01 432 128 128

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adeco.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 genauso 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 verdecktesten Caterings verantwortlich. Außerdem betreut Ihre Crew das bediente Direktionsrestaurant auf hohem Niveau. Ein motiviertes Team und ein toller Chef erwarten Sie.

Zürich, Petra Wicki

Koch und Service mit Pfiff und Dynamik

Kennt 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 Fünfsterne-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, geringe Verantwortungsbewusstsein und sind verkaufsstark 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 Berufsschule 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

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
E-Mail: zuerich.hotelevent@adeco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
E-Mail: basel.hotelevent@adeco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
E-Mail: bern.hotelevent@adeco.ch

Grobensstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
E-Mail: chur.hotelevent@adeco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
E-Mail: luzern.hotelevent@adeco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
E-Mail: stgallen.hotelevent@adeco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Telefon 022/718 44 77
E-Mail: geneve.hotelevent@adeco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Telefon 021/343 40 00
E-Mail: lausanne.hotelevent@adeco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Telefon 032/729 10 33
E-Mail: neuchatel.medical@adeco.ch

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 Fünfsterne-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 der Etagegouvernante 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 Alttag 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 14 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 4**** Haus allererster Güte suchen wir per 01. November 2001 Ihre 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
- Idealalter 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
Arasta

z. Hd. Herr Daniel Bieri, Direktor - 7050 Arosa
Telefon 081 378 55 55 - Telefax 081 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch - E-Mail: info@waldhotel.ch

Logo of Hotel Arasta

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 Massse. 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 Abwasch- küche 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 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 Koordinationsgeschick sowie Verständnis für die Abläufe einer Grossküche sind weitere Elemente des Anforderungsprofils. Fragen der Reinigung und Hygiene gehören zu Ihren bevorzugten Interessengebieten.

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 Hodel, Bereichsleiterin Hotellerie, Tel. 061 436 21 24, gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Kantonsspital Bruderholz, Personalienst, 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 selbstständig. 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 10 90 • Fax 071 845 98

140762/167380

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, 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, Rezeptionskenntnisse von Vorteil.
Die vielseitigen Aufgaben in diesem Betrieb umfassen die Mithilfe und Organisation im Service, die Kontrolle im Haushaltsbereich und die Lehrlingsbetreuung.

Kanton Freiburg

3*-Hotel/Restaurant am Murtensee sucht per sofort eine/n fachkundige/n

Chef de service

Anforderungen: Servicefahrung, frontorientiert, Sprachen: Deutsch und Französisch, Alter: 25-40.
Aufgaben: Gästebetreuung, Serviceüberwachung und -mithilfe, Leitung eines Teams von 4 Mitarbeitern.
Jahres- oder Saisonstelle.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE, z. H. Frau Irène Porta.
140823/84735



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

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 Konzernhauptsitz 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
- Durchsetzungsfähigkeit
- 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 Teamitzüge
- Allgemeine Rezeptions-/Cateringaufgaben
- Führung Mitarbeiter-/Telefonatedatenbank

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie uns telefonisch, schriftlich (mit Foto) oder per E-Mail: Esther Zanzerl, Telefon 061 965 61 11
STRATEC Medical, Eimattstrasse 3, CH-4436 Oberdorf BL
esther.zanzerl@stratec.com

Wir sind gerne bereit, Ihnen weitere Informationen zu zustellen oder besuchen Sie uns unter www.stratec.com

STRATEC Medical



www.unostoria.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 Cantine, ein gepflegtes Ristorante 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 GastgeberInnen 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

Wassberg

Landgasthof - Hotel
8127 Forch Tel. 01 290 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 einmägiger Aussichtslage in der Forch-ZH.

Für unser Team suchen wir

ein Chef de partie und zum andern den Sous-chef.

Silvia Schäffer oder Haio Tanner erzählen gerne mehr über die Wassberg-Philosophie.

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. Kontakt- und Beratung zu Arbeitgebern und Arbeitnehmern, Beratung am Telefon und allgemeine Sekretärsarbeiten. Selbstständige Leitung des Praktikantenprojektes; zweimal im Jahr Selektion und Rekrutierung in den betreffenden Ländern.

Was wir erwarten: Kaufmännische Ausbildung oder Handelschule. 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 erwarten: 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 Postfach 3001 Bern Telefon 031 270 41 11 Telefax 031 270 44 44 E-Mail shv@swisshotels.ch Internet <http://www.swisshotels.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 Berufsschule wäre die Weiterbildung an einer Hotelfachschule von Vorteil.

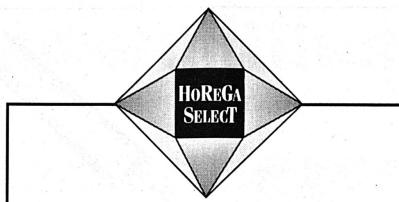
Der Eintritt kann per Anfang August oder nach Übereinkunft erfolgen.

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 den deutschen und italienischen Schweiz. Mehrere Jahre Réceptionserfahrung, gewandter Umgang mit internationaler Kundschaft, ausgezeichnete Sprach- und Fidelikenkenntnisse (D/F/E resp. I) werden vorausgesetzt.

1. Hausdame

Stellvertretende Generalgouvernante

Saison- und Ganzzahrsbetriebe bieten für organisatorisch profilierte Persönlichkeiten verantwortungs- und anspruchsvolle Positionen in der Nordwestschweiz, Tessin, Bündner und Berner Oberland.

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 Führungs-erfahrung, 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

HoReGa Select AG

Stanzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/FAX 061 281 75 45
E-Mail: info@horega.ch / www.horega.ch

140835/20191



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: humansres@bauraulac.ch

*The Leading
Hotels
of the
World*

weitere Stellen unter
www.bauraulac.ch

Swiss Deluxe Hotels



Wollten Sie schon immer mal für eine weltweite ****-Hötelkette mit modernen Anstellungsbedingungen, Weiterentwicklungs- und Transfermöglichkeiten arbeiten?

In einem unserer dynamischen Teams finden wir sicher eine neue

HERAUSFORDERUNG

für Sie, wo Sie Ihre Ideen einbringen und Neues als Service-mitarbeiterin, Réceptionistin, PraktikantIn oder Koch/Kochin 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 Hämmeler
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061/275 61 32



DU THÉÂTRE

DU THÉÂTRE



L O R E N Z I N I

RISTORANTE & BARS

Theaterplatz 5/7, Hotelgasse 8, 3011 Bern

Telefon 031 311 78 50

Das Ristorante Lorenzini ist eines der bekanntesten italienischen Restaurants mit toskanischer Küche im Herzen der Stadt Bern. Das Restaurant hat 120 Sitzplätze, die gediegene 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 am gepflegten Service, der perfekten Gästebetreuung und gute Weinkenntnisse hast, dann bist Du unser zukünftiges Teammitglied im Lorenzini Salotti.

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.

Bafräu / 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 zeitgemäss 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

Schweizer
Tourismus-Verband
Fédération suisse
du tourisme
Federazione svizzera
del turismo
Finkenhubelweg 11, Postfach 8275, 3001 Bern
<http://www.swisstourfed.ch>

140860/51098

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 massabsetzendes Hotel Victoria, welches nach einer Total-Renovation wiedereröffnet wurde und das ***-Hotel Basler Tor, seit drei Jahren eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsstellung.

Nach Vereinbarung suchen wir die kontaktfreudliche "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 Gästesegmente, 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 zeitgemässen Entlohnung warten auf Sie – wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Rita & Domenico Migliano-Köferli
Gasthof Löwen, 8608 Bubikon
Tel. 055 243 17 16, Fax 055 243 37 16
Sonntag/Montag geschlossen

Gaststube
à la carte im «Apricot»
Löwen-Terrasse
Gästezimmer
Bankette und Seminare

forum | poste | macolin
forum | 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, Hogatek) einsetzen?

Sind Sie eine frontorientierte Persönlichkeit (Check-in/out, allgemeine Korrespondenz) mit Erfahrung in dieser Position und haben ein Flair für Zahlen?

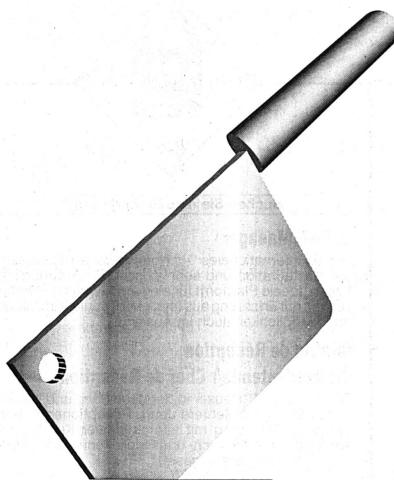
Dann haben wir für Sie die geeignete Stelle. Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung und Selbständigkeit in einem aufgestellten jungen Team.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: forum post magglingen, Frau Monika Weber, Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen.

140716/178098

SV

service



In Ihrem Beruf steckt mehr.

Machen Sie im Manora in Hinwil 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/Küchen oder Metzger 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, Geschäftsleiter, Restaurant MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf, oder per eMail an odermatt@manora.ch
Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 022/908 66 38 und auf 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 pfiffig» 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
www.hirslanden.ch

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

140850/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
4066	Kü'chef/All'koch	53	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	West-CH/Gastro.
4073	Chef de cuisine	54	FR	C	Okt.	E/F/I	
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	Juli	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	1
4071	Réceptionistin	24	DE	L	Juli	D/E	Zentral-CH
4078	Direction/Pacht	31	CH	sofort	D/E/F	BS/BL/Nordwest-CH	4
4084	Betriebsassistent	40	CH	Juli	D/E	Rest./Café, BE/Seeland	5
4091	Réceptionistin	34	CH	sofort	D/E/F/I	FR/Teliz.	7
4093	Anfangsréceptionistin	30	DE	A	sofort	D/E	LU/ZG
4094	Réceptionistin	25	IT	C	Okt.	D/E/F/I	Hotel/Lugano

Referenznummer – Numéro des candidats

Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)

Alter – Age

Nationalität – Nationalité

Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers

Eintrittsdatum – Date d'entrée

Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

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	August	D/E/F/I	Bern + Umgeb.	
4069	Kellner	22	IT	A	Okt.	E/F/I	
4072	Kellner	30	MA	B	Juli	D/E/F	BE
4075	Seife	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	Bardeame	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.

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 pourrons 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 Hoteller-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 genug 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.

KELLY CATERING

MEHR ALS EIN JOB!

www.kellyservices.ch
0800 109 109

Schaffhauserstr. 358
8050 Zürich-Oerlikon
01/319 66 69

NR. 25/21. JUNI 2001 htr

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 Lebenslexikon?**

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
Gratissnummer: Tel. 0800 109 109

Unsere anderen Kelly Catering Filialen in der Schweiz:
Genève, Vevey

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unsere Bankett- und Kongressabteilung suchen wir nach
Übereinkunft einen freundlichen, gepflegten

Servicemitarbeiter

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass
an einer nicht unehrenhaften 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 HB Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch

schweizerisch
kreativ
und herzig

14087/4239

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

14087/4239

Was will man Meer!..

Der Bodensee liegt direkt vor dem Vierwelen-Hotel Bad Horn, und mit einer 170-jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Bodensee-Südufer.

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/Tournaire)

Commiss de cuisine

auf dem Oberdeck (Service)

Teamchef (Captains-Grill-Room)

Service-Fachangestellte/r

Eintritt nach Vereinbarung

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



WIDDER HOTEL

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, erwarten Sie ein aufgestelltes Team.

Anruf oder Bewerbung an:
Restaurant Neumarkt
Herrn J. Kuipers,
Restaurantleiter
Neumarkt 6, 8400 Winterthur
Telefon 052 267 36 00



Adelboden-Lenk

Wir sind im Zentrum des schönsten Sommer- und Wintersportgebietes im Berner Oberland. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung:

Koch/Jungkoch
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-Beutter
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 41
www.hahnenmoos.ch

140659/253421



CH-6353
Weggis
M. CARMENZIND-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. Carmenzind-Fischer
Hotel Restaurant Viktoria
Riggistrasse 2
CH-6353 Weggis
Tel. 041/390 11 28
138518/37486

ASTORIA

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind das führende Viersternehotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Laténco, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Prava-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 041 225 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

140654/37904

Bekannte Schweizer Künstler realisieren in Winterthur 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. Administrative und Sekretariatsarbeiten gehen Ihnen leicht von der Hand. Sie besuchten 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

Wir sind ein Stadthotel mit ausgezeichneter 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



Mission

Als Gastgeber verwöhnen und begeistern wir unsere Gäste durch kompromisslose Qualität von Produkt und Service

Front Office Assistant

- 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



Restaurant zum Bauernhof, 3214 Ulmiz

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Koch w/m

Servicefachangestellte w/m
Servicecaushilfe 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 Guttürgerisches 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 Heidi 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 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

Adelboden

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden



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 Fidelio- und Sprachenkenntnissen (D/F/E)

- Chef de réception
- 1. Réceptionistin
- Réceptionistin
- 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



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 Buchhaltungwickeln Sie den gesamten Zahlungsverkehr ab.

"Ablösung Night Auditor"

Verfügen Sie über die nötige Erfahrung als selbständiger 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 selbständigen und verantwortungsvollen Position?

"Chef de partie"

Sind Sie motiviert, in einer modernst eingerichteten Hotelküche Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen?

Natascha 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@iag.ch

140833/384647

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 unterstützen und sind bereit Verantwortung zu übernehmen.

Wir möchten Sie möglichst bald kennenlernen.

Besuchen Sie uns unter www.roessli-hurden.ch

Hotel Restaurant Rössli am See
Jürg Laichinger
055 416 21 21
8640 Hurden bei Rapperswil

128130/124710



Etwas tun – in THUN?

SIE sind ein bisschen MEHR als ein guter, ambitionierter Koch – Dann bieten WIR garantieren MEHR!

Zur Stütze unseres Teams fehlt uns ein motivierter, interessierter

Commis de Cuisine

oder

Chef de Partie

der mitdenkt und mithilft 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

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 Berufserfahrung, 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 Speiseservice. Selbständiges 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, Personalienst, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon 01 804 72 89, e-mail: dlindegger@restorama.ch www.restorama.ch

restorama



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemäss Fünfsternhotellerie 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



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
Casseroller

Reception Receptionistin

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



Schweizer Hotelier-Verein
Schulhotel Regina, 3800 Matten b. Interlaken

Das Schulhotel SHV Regina, 3800 Matten-Interlaken, führt interkantionale Fachkurse für den Berufsschulunterricht von Servicefachangestellten durch. Im Herbst und Frühsommer findet jeweils ein fünfwochiger 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 Lehrertätigkeit 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

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

140053/36897

PERFORM Qualitätsmöbel
Karl Schuler AG Möbelfabrik CH-6418 Rothenthurn

creation
design

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 Ausstellungsräumlichkeiten in Rothenthurn 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 Rothenthurn
Telefon 041 839 81 11 / www.perform-moebel.ch / paul.oeggerli@perform-moebel.ch

140811/415386



Begegnung mit Aussicht...

Aussicht!

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!

Tagessbetrieb von Ostern bis Weihnacht!
Rufen Sie jetzt an!

Choccolino
Das Café-Restaurant mit Wintergarten
Am Postplatz Promenade 5
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 auf 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 Alberina
Heidi Alder, Personalausbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081/423 21 00

Bern
Italienisches Restaurant sucht per sofort
oder nach Vereinbarung
Serviceangestellte/r
Koch

Angebote bitte unter Tel. (031) 381 18 18

140827/4189

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



Uitikon Waldegg, 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 Uitikon-Waldegg
info@leuen.ch

140589/70254

★★★ HOTEL DISCHMA DAVOS

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in Saison-Jahresstelle

junge Réceptionistin

Wir bieten: abwechslungsreiche Job,
Réception, Service, Buffet mit gutem
Leistungslohn

Wir erwarten: freundliches, korrektes
Aufreten, gute Fidelio- und Window-
98-Kenntnisse, Muttersprache D,
Kenntnisse in E, F und I und Sie sind auf-
gestellt und motiviert, in kleinem Team zu
arbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
mit Foto.

Hotel Dischma, Frau M. Kramer, Direk-
tion, Promenade 128, 7260 Davos Dorf,
Tel. 081 410 12 50 / Fax 081 416 32 88
E-Mail: hotel@dischma@bluewin.ch
www.dischma.ch

140586/6940



Wollen Sie für eine internationale Hotelkette arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung einen

Nightauditor (m) als Aushilfe

Neben Fidelio-Kenntnissen sollten Sie
Englisch (F+I von Vorteil) sprechen, ein
Check-in / Check-out selbstständig aus-
führen 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 verein-
baren einen Vorstellungstermin.

R. Graf
Assistent der Geschäftsleitung
Telefon 041 288 28 28

140855/394489

Arvenbüel

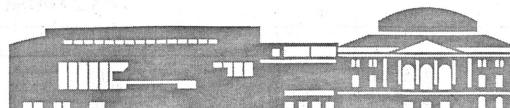
Das Silence-Hotel Arvenbüel auf der
Sonnenterrasse Amden über
dem Walensee sucht per sofort

2 Servicefachangestellte/Kellner

Sie haben eine abgeschlossene
Berufsschule, sind flexibel, an selbstän-
diges Arbeiten gewohnt, lieben die
Abreiseleitung und arbeiten gerne in
kleinem Team, dann freuen wir uns,
Sie persönlich kennenzulernen.
Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen
gerne weitere Auskünfte.

Fam. Rüedi
Silence-Hotel Arvenbüel,
8873 Amden
Tel. 055 611 12 86, Fax 055 611 21 01

140651/141321



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 lebhafte 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 gewis-
senhaft 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
Steinenstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 29 20
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com



140828/3255

★★★ 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 Chesi 6-Mann-Brigade

Erste Informationen über die Therme Vals finden Sie unter
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 ausgezeichneter
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?

Matthias Heglin
City-Hotel Ochsen
CH-6301 Zug
Telefon (041 41) 729 32 32

E-Mail
info@ochsen-zug.ch

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche
oder Mithilfe bei der Wohnungssuche ist
selbstverständlich.

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 dienstleistungs-
orientiert sowie selbstständig und lieben den direkten
Kontakt mit unseren Gästen.

Herr Jürg Affolter freut sich auf Ihre detaillierten Bewer-
bungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz - willkommen:
www.hotelbern.ch



Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch

140677/69893

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS



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



Für unseren Landgasthof Sternen (10 Minuten vom Herzen Berns entfernt) mit 44 Zimmern, 4 Restaurants, Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen, suchen wir eine selbständige und initiativ

Betriebsassistentin 50%-Stelle

für die Koordination Etage, Lingerie, Stewarding, Warenausgabe, Bestellwesen.

Ideal für eine Hofs, welche nicht Vollzeit arbeiten möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Walter Im-Obersteg, Gastgeber
Landgasthof Sternen
Thunstrasse 80, 3074 Muri

140866/52310

Sternen Muri, Landgasthof/Seminarhotel
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri - Bern
Telefon 031 950 71 11, Fax 031 950 71 00
E-Mail: info@sternenmuri.ch
Homepage: www.sternenmuri.ch

Zumipark

Private Alters- und Pflegesiedlung

Der Zumipark bietet seinen anspruchsvollen betagten Gästen ein hotelähnliches Ambiente mit 38 privat möblierten Einzel- und Ehepaarzimmern.

Für unser Empfangssekreteriat, 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-Anwenderkennisse (Word/Excel) verfügt. Des Weiteren sind Sie an einer exakten und selbständigen Arbeitsweise gewöhnt und schätzen auch einen regen telefonischen Kundenkontakt. Ihre Flexibilität, das Verständnis für betagte Mitmenschen sowie das Bewahren der Ruhe in hektischen Zeiten erleichtern Ihnen die Aufgabe.

Frau Brigitte Zollinger, Leiterin Rechnungswesen, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZUMIPARK AG, Private Alters- und Pflegesiedlung
Küschnacherstrasse 7-9, 8126 Zumikon
Tel. 01 919 85 00, www.zumipark.ch

140721/383460

htr

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

Ristorante Pizzeria Piazza
Luzernstr. 9, 6274 Eschenbach LU

Für unser Ristorante suchen wir noch folgenden 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.

140829/415933

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
140515/38183

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 initiativ, belastbare und
einsatzwillige Mitarbeiter, welche mit
Freude das Wohl des Gastes in den
Vordergrund stellen.

Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Hotel Domizil, z.Hd. M. Oswald,
Oststrasse 51, 8500 Frauenfeld

140722/402356

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

Grischunata
Hotel - Restaurants - Bar
Junger Vollprofi als
Chef de Service
mit Qualitätsbewusstsein und
Selbstverantwortung

Flinkes Zimmermädchen
selbständig und gründlich
Flexible Hilfskoch
lern- und einsatzfähig

Wer, was, wann, wieso?
Wollen Sie mehr wissen? Wir sagen
Ihnen gerne! Rufen Sie uns an!

Grischunata Hotel - Restaurants - Bar
Familie Iris & Coni Biedler
Versamerstrasse 5 - 7402 Bonaduz
Tel. 081 641 11 74 - Fax 081 641 16 55
E-Mail welcome@grischunata-hotel.ch
www.grischunata-hotel.ch

Bonaduz
Qualität +
Betreib
Das farbig-frische Bündner Kulturszentrum

Restaurant Flugplatz Birrfeld
5242 Lupfig

Zur Neu-Übernahme per 1. September
2001 suchen wir folgende Mitarbeiter:

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

140644/324504

Ristorante CASTELLO
WINTERTHUR

In unseren 7-Tage-Betrieb suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung

Tournaire/ Hotelfachassistentin

Ihr Aufgabenbereich:
Einfache Administrationsaufgaben, Ablös
Buffet, 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 Chrome, 9107 Urnäsch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir auf den 1. Juli oder nach Verein-
barung 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 Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Hotel Chrome Urnäsch
Fam. Walter Höhner
Tel.: 071 364 15 15

140675/218898

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 Jahresschleife.

Sie erwarten interessante Arbeitszeiten
und selbständiges Arbeiten mit einem
jungen, 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.

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb in
der Schweiz.

Es kommt nicht selten vor, dass ein Anlass mit 1000 Personen
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 überdurchschnittlichem
Einsatz und zu Flexibilität. Unser Erfolg und die vielen positiven
Kommentare unserer Kundschaff beweißen 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. Herr Rolf Zingg, Direktor
Casino Kursaal Interlaken AG
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
Telefon 033 827 61 00

140857/16411

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 Allegria 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
möchte. Sie arbeiten gerne im
Team, sind stark in der Adminis-
tration, und dennoch möchten Sie oft
an der Front den Umgang mit den
Gästen pflegen.

Sie haben Front-Erfahrung,
EDV-Kenntnisse, und bei Stress-
Situations 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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n junge/n,
dynamische/n

Réception-Sekretär/in

Sie haben Hotelerfahrung 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

Vom Saisonjob bis zur Lebens- stelle.

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

140848/33839



Nous cherchons 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, Mme R. Cuendet

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

HOTEL & RESTAURANTS

140825/18853

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

140726/292656



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 140508/38580

Tout sur Internet et les bénéfices nets. htr

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 unverzüglich bei uns:

Restaurant Carioca
2610 St-Imier
Téléfon 079 703 66 06

Wir sind ein kleiner Betrieb am Bahnhof in St-Imier mit 45 Plätzen und konzentrieren uns darauf, dem Kunden zu dienen.

Deshalb haben die Gäste bei uns die Gelegenheit, im Restaurant zu essen oder aber auch das Essen mitzunehmen (Take-Away). Auch das Frühstück und Znün hat bei uns grossen Stellenwert. Am Abend lancieren wir ab August die hohe, internationale Küche und die Karibik-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 einen Jungkoch und können durch die gute Organisation sehr attraktive Arbeitszeiten bieten: Montag bis Freitag: 8 Uhr bis 17 Uhr und 6 Wochen bezahlte Ferien.

140826/415264



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 demandées.

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet avec photo ou de prendre contact par téléphone:

Hôtel du Golf 1884 Villars
www.hotel-golf.ch

Tél. 024 495 24 77
Fax 024 495 39 78
info@hotel-golf.ch

140726/36471

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 discréption 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



FRANTOUR

En tant que voyagiste 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 servabilité
- 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
Tel. 022 9064118 – Fax 022 7320254
e-mail; catherine.rusconi@frantour.ch

140804/257362



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/ihre 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 Wellnesseinrichtungen bis hin zu Beauty- und Massagewandlungen 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 Sasso 2
6901 Lugano 1

PS. Alles basierend auf Schweizer Arbeitsverträgen.

1403158/403250

Tout sur le marketing et le dumping.

htr

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 JAHRESTELLE

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

Erstklassshotel im Zentrum von Lugano sucht per sofort:

Nachtpförtner Restaurantkellner m/w Zimmermädchen w Officebursche/Küchenhilfe

Schweizer oder mit C- oder B-Bewilligung.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Fotografie, Zeugnis- und Diplomkopien 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
Roomservicewaiters
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. 091 970 477 3743
E-mail: sschmid@vailresorts.com
Internet info: www.lodgeatvail.com

140858/403245



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@tciway.tc

140874/415419

hoteljob

MALEDIVEN

Für eine 4*-Hotelanlage auf einer mittelgrossen, romantischen Insel suchen wir ein fachkundiges Gastgeber(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 Hotellerie/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.

13303947/475



Schweizer Hoteller-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



Restaurant Steward/ess Die Passagiere auf unseren Schiffen sind anspruchsvolle internationale Gäste, die höchsten Service-Standard genießen möchten.

Commis de Cuisine Deshalb gehört ein gewandtes Auftreten im engen Publikumskontakt zu den Grundvoraussetzungen für die Crew. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir sofort

Chef de Partie/Patissier oder nach Vereinbarung einige Mitarbeiter in den ausgeschriebenen Positionen.

Konditor Wenn Sie dazugehören möchten, sollten Sie eine gastgewöhnliche Ausbildung und

Bäcker mindestens zwei Jahre Berufspraxis mitbringen sowie gutes Englisch beherrschen.

Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo.

CSM CRUISE SERVICES GMBH

Kajen 12 · 20459 Hamburg · Tel.: 040/36 13 04 29/30 · Germany

www.csm-cruise-services.de

140759/354554

Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

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

STELLEN- GESUCHE

htr

Hoteldirektor, Geschäftsführer, Mieter

Gut ausgebildeter, erfahrener und erfolgreicher Gastronomiefachmann (Koch, Kellner usw.) möchte seine Kenntnisse in einem soliden Hotel oder Gastronomiebetrieb 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 möchtest im Ausland deine Talente unter Beweis stellen, dann schreibe mir (w/40) in ein paar Zeilen in deiner Motivation und evtl. brüten wir schon bald unsere 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.

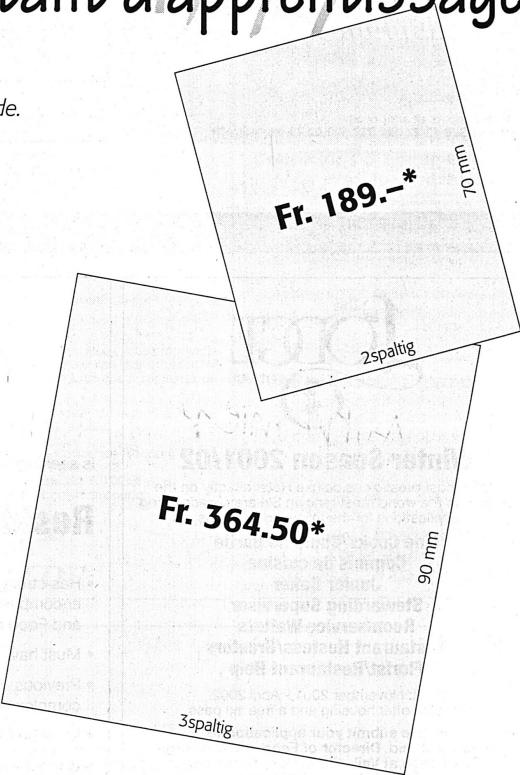
Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einzuarbeiten zu können.

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.



Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel+tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
 Nr. 24 Nr. 25 Nr. 26 Nr. 27 Nr. 28
(14. 6. 2001) (21. 6. 2001) (28. 6. 2001) (5. 7. 2001) (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 Inseratetext 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 no 25 no 26 no 27 no 28
(14. 6. 2001) (21. 6. 2001) (28. 6. 2001) (5. 7. 2001) (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 Berne.
- 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
140531/163822

Au Premier

Das höchste der Gefühle

Wir bauen an Ihrem neuen Job
mit Sicht auf die Zürcher Bahnhofstrasse.

Sie schliessen Ihre Lehr 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 «Bistro-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

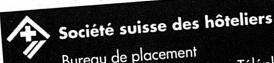
WANTED

Enfin terminé votre apprentissage !

ET ENSUITE?

A. Grivat et M.-P. Calvet sont là pour
vous trouver un poste!

140744/64735



Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Télephone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Télefax 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 Lehrabgänger 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 Telefax 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

Adecco
HOTEL & EVENT

www.adecco.ch



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

→ click → choose → work

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. Jaques-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



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.
Contactez nous, tentez la chance, ça sera aussi la nôtre.

FRIEDER ET URSULA SAMBALE
CH-1838 ROUGEMONT
TÉLÉPHONE 026 925 81 42, TÉLÉFAX 026 925 86 58
140530/163822



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, selbstständig 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 Bielersee

Sous chef

in City-Restaurants in Luzern, Thun, Olten, Zürich sowie 4*-Hotels in Interlaken, Basel und Zermatt

Sefa wjm

in sehr gut frequentierte Betriebe in Bern, Zürich, Luzern, Emmenbrücke, Olten, am Greifensee und Sarnensee, 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

STELLEN BÖRSE

Gastro help
DER GUTE JOB FÜR HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

SUCHEN - FINDEN

JAHRESTELLEN

Bardame, Bar/Trattoria ob. Zürichsee	Anf. Juli
Chef de partie, ital. Rest. ob Zürichsee	Anf. Juli
Chef de partie, Gourmetrest. Zürich, Aargau	n.V.
Chef de partie, gut-bürgerl. Rest. Innen-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
Diätkoch (Tagesbetrieb), Raum Zürich	Anf. Juli
Küchenchef/in, Restaurationsbetrieb AG	01.09.01
Receptionist/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.
Stehbarmitarbeiterin 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
Receptionist/in, 4* Hotel Davos	sofort
Serviceangestellte/r, div. Betriebe ganze Schweiz	sofort
Zimmermädchen, 4* Hotel, TI	sofort
Teppanyaki-Koch für Jap. Rest., TI	sofort

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz 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

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:

Montboustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SH-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stüber

Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

Anzeigenkatalog (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)

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	Erlebnishotel, 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	Lufverkehr, 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	Stadt hotel, SG	n.V.

Feststellen

AllrounderIn	Stadt hotel, ZH	sofort
ReceptionistIn	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
ReservierungsmitarbeiterIn	Hotellegruppe, 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
ServicemitarbeiterIn	Tagesdienst, Bar, ZH, SG, LU	sofort
Koch	kleines Rest., Cuisine méditerranéenne, ZH	1.7.01
Koch	Landgasthof, Neuöffnung, ZH	1.7.01
ReceptionistIn	Businesshotel, ZH, BE	n.V.
BarmitarbeiterIn	Gastronomiebetrieb, ZH, LU	n. V.
Küche	Diverse Betriebe, ganze Schweiz	n. V.

... oder möchten Sie sich kurzfristig für eine andere temporäre Arbeit bewerben? An einfachsten geht's online bei uns unter Staffline ...

Tagesdienst & Saisonstellen

hotelfast 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!

Personalienleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschgasse 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.gastroa.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

qualifiziertes **Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (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 angesehenes, gastgewölblich orientiertes

Stellenvermittlungsbüro

mitsamt Mobiliar, EDV, Software und sämtlichen Kontakten sowie der gesamten Kundenkartei zu einem sehr fairen Preis. Ideal für Jungunternehmer mit Expansionsabsichten.

Nutzen Sie die Gelegenheit und kontaktieren Sie uns umgehend unter Chiffre 140683, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

140683/411284

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

Koch
HGFTHUN
= Unternehmer

Münchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 227 77 77, Telefax 033 221 62 50

138951/149926

ÜBERSETZUNGEN

TRADECTIONS

Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden

+41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56

info@cwservices.ch

Nr. 26/2001
Nr. 27/2001
Nr. 28/2001
Nr. 29/2001

Do 28.6.2001 Do 5.7.2001 Do 12.7.2001

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.7. 12.00

Mo 25.6. 12.00 Mo 2.7. 12.00 Mo 9.