

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 1

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

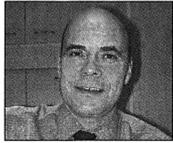
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



WERNER BERNET / Der Direktor führt die Reka auf Erfolgskurs. 406 Millionen Franken brachte der Reka-Check letztes Jahr. SEITE 2



HANS BERCHTOLD / Die Gastronomie des neuen Basler «Joggeli» trägt die Handschrift des erfahrenen Konzepters. SEITE 3



BSE-

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Auf Krisen vorbereitet

MARIETTA DEDUAL

Eine Geschichte ist dann zu Ende gedacht, wenn sie ihre schlimmstmögliche Wendung genommen hat, postuliert Friedrich Dürrenmatt. Nur wer den Mut hat, eine Geschichte zu Ende zu denken und dabei das Schlimmstmögliche in Betracht zieht, kann sich darauf einstellen, wie dem Worst Case begegnet werden kann. Die Krisen der letzten Jahre - der Flugzeugabsturz von Halifax, das Canyoning-Unfall im Berner Oberland, die Schlammlawinen im Wallis usw. - haben gezeigt, dass mit einer guten Vorbereitung auf Extremsituationen das Unglück zwar nicht in jedem Fall vermieden, aber doch vermindert und besser bewältigt werden kann.

Wie eine Krisensituation in den Griff zu bekommen ist, kann teilweise geübt werden. Die Schweizerische Tourismusfachschule in Sierre veranstaltet ein Seminar zum Thema: namhafte Fachleute referieren über eigene Erfahrungen im Umgang mit solchen Situationen. Zudem soll ein «Krisenmanagement-Koffer» gepackt werden, der für Betriebe, Orte oder Regionen ein Instrumentarium enthält: Organisationsstrukturen, rechtliche Fragen und Gesetze, Kommunikationskonzepte, Checklisten usw.

Wer eine Geschichte zu Ende denkt, nimmt ihr die schlimmstmögliche Wendung. **Siehe Seite 4**

INHALT

Meinungen Werner Bernet, Reka	2
Aktuell Stadion-Gastronomie	3
Thema Krisenmanagement	4
Thema Lenkerhof	6
Tourismus	7/8/9
Hotellerie	10/11
Gastronomie	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



AUSBLICK 2001 / Touristiker, Hoteliers, Gastronomen wie auch ihre Zulieferer sehen zuversichtlich und selbstbewusst ins bevorstehende Jahr. DANIEL STAMPFLI

Trotz Hektik Platz für Privates

Ende Jahr ist jeweils der Moment, um Rückschau auf das vergangene Jahr zu halten und sich gleichzeitig Positives für das kommende Jahr vorzunehmen. Die htr hat Vertreter aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie nach ihren guten Vorsätzen für das Jahr 2001 befragt. Hier die Antworten:

Nach dem turbulent verlaufenen Jahr 2000 gilt es für Erwin Flückiger, CEO der Feldschlösschen-Getränkegruppe, im neuen Jahr einerseits Ruhe in das Team einkehren zu lassen und andererseits die Anstrengungen an der Kunden- und an der Marketingfront weiter zu verstärken - dies mit dem Know-how des neuen Eigentümers Carlsberg im Rücken. «Persönlich erwarte ich ein zwar erneut enorm arbeitsreiches, sicher aber faszinierendes Jahr. Vorsatz fasse ich mir jeweils nur einen: keine Vorsätze zu fassen...», so Flückiger.

Peter Herzog, CEO der Passaggio Holding und General Manager Autogrill Deutschland / Schweiz / Österreich, möchte trotz aller geschäftlichen Hektik und Dynamik ein Zeitfenster für sich und seine Familie offen halten. Er hat sich vorgenommen, auch nächstes Jahr alle drei Wochen einen Nachmittag in seiner Agenda unter der Bezeichnung «Think Tank» freizuhalten. Auf geschäftlicher Ebene möchte Herzog Passaggio nach dem Besitzerwechsel in die Weltfirma Autogrill integrieren, ohne dass die Individualität von Passaggio darunter leidet.

BELASTUNG ERTRAGEN KÖNNEN

Für «Koch des Jahres» Martin Dalsass vom Restaurant Santabondio in Lugano-Sorengo stehen Gesundheit und Familie an oberster Stelle. Im vergangenen Jahr habe Dalsass und sein Team viel gearbeitet, und diese Arbeit wolle er in bewährter Art weiterführen und noch weiter verbessern. «Man muss immer besser werden und darf nicht sitzen bleiben.»

Heidi Hischer, Hoteliere im «Ahorn» in Oberwald, denkt an den Lawinewinter und die Überschwemmungen im letzten Herbst zurück: «Das wirft einen schon aus der Bahn,



auch finanziell.» Vor diesem Hintergrund ist ihr - auf den ersten Blick - bescheidener Wunsch mehr als verständlich: «Wir hoffen auf ein ganz normales Jahr - ohne Naturkatastrophen.» Persönlich hofft Hischer vor allem auf gute Gesundheit: «Wer physisch und psychisch nicht belastbar ist, kann unsere Arbeitstage gar nicht bestehen.»

Der St. Moritzer Tourismusdirektor Hans-Peter Danuser kommt wieder einmal ins Schwärmen: «Ich wünsche mir, dass St. Moritz weiterhin so im Sog ist wie bis anhin.» Das Bisherige erhalten will er auch per-

sönlich: «Ich wünsche mir, dass es meiner Familie weiterhin so gut geht.» Anders sein Wunschzettel für die Branche: Ihr wünscht er den Mut, vermehrt neue Sachen auszuprobieren, innovativ und konsequent in der Umsetzung zu sein.

Sein Luzerner Kollege Mario Lütolf möchte «mit guter Arbeit bestätigen, dass das Erbe eines grossen Vorgängers gesichert werden kann und die Mission nicht «impossible» ist. Er möchte «der gesteigerten Erwartungshaltung des touristischen Mikrokosmos entgegenkommen, ohne dabei «everybodies darlings» sein zu müssen.»

«Die expansive Strategie soll fortgesetzt werden», so die klare Vorstellung von Rainer Flaig, CEO der Pilatusbahnen, für das Jahr 2001. In Bezug auf seine Projekte spricht er gar vom «Aufbruch zu neuen Ufern». Bei diesem Engagement ist es nicht erstaunlich, dass seine geschäftlichen Ziele mit seinen persönlichen identisch sind: «Wir wollen den Pilatus als Erlebnisberg verkaufen und sein authentisches Image fördern. Dafür setze ich mich persönlich ein.»

Mitarbeit: Christine Künzler und Sonja Stalder

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innov@tive Lösungen seit 15 Jahren

Soending 36 8134 Adliswil

01-711-7410 01-711-7429 www.rebag.ch

Miele

Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!

Miele Professional

Tel. 056/417 24 62

Life Place

Minibar AG Swiss Operations

Ruessenstrasse 5a, CH-6340 Bâar

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, 01 720 04 64

Agence Suisse Romande, 1009 Pully, 021 728 17 82

KÜRZE

Wollen sich Tourantworte im Katastrophenfall verhalten? Was tun, wenn die Lage ausser Kontrolle geraten ist? Ein Seminar gibt Auskunft, was es für ein gutes Krisenmanagement alles braucht. **Seite 4**

Testfall / Der Ruf nach mehr Professionalität im Schweizer Tourismus wird immer lauter. Doch gute Leute sind teuer. Soll nun die Vorstands- oder Verwaltungsratsfähigkeit bezahlt sein oder ehrenamtlich geleistet werden? **Seite 5**

Streitfall / Für ausländische Gäste sollte nur das Beste recht sein: So waren für den Ende April stattfindenden grössten Werbeanlass für den Schweizer Tourismus, den Swiss Travel Mart in Thun, Hotelzimmer gesucht. Doch nicht alle Hoteliers interessierte dies. **Seite 7**

Einfall / Zum dritten Mal werden in einem Angebot von Kunsttourismus Schweiz Kultur und Tourismus zusammengebracht. Diesmal führt die Reise zu den Spitzenwerken der Belle Epoque. **Seite 9**

Glücksfall / Er ist erst 47 Jahre alt, besitzt aber schon acht Hotels, die alle schwarze Zahlen schreiben: Thomas Althoff, Deutschlands jüngster Luxushotelier. Sein kühnster Erwerb ist das Barockschloss Grandhotel Bensberg, für das sich auch «Global Players» interessiert gezeigt hatten. **Seite 11**

Rückfall / Zitronentomaten, blaueisige Kartoffeln, rote Melden, gelbe Stangenbohnen, Chioggia-Randens? Ürtümliche, in Vergessenheit geratene und vom Aussterben bedrohte Gemüsesorten könnten bald ein «Comeback» feiern. **Seite 13**

Beifall / Nach nur einem Geschäftsjahr hat sich der Migros-Betrieb Gurtenpark auf dem Berner Hausberg Gurten wieder als Ausflugsziel und neu als Seminarort etabliert – und aus den Fehlern der Startphase gelernt. **Seite 15**

Anfall / 1972 postulierte der mittlerweile von den meisten Ernährungsexperten verfeimte amerikanische Arzt Robert Atkins, Proteine in Massen, Kohlenhydrate aber gar nicht zu konsumieren. Was damals zur Manie wurde, will nun die US-kanadische Loews-Hotelkette wieder aufleben lassen. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Zufall / Das kommende Jahr scheint dem Schweizer Tourismus recht wohlgesinnt. Vom nationalrätlichen Bericht bis zur Familienkampagne, von der Casinobewilligung bis zum Euro – was den Touristikern im neuen Jahr so alles zufallen kann auf **CF Seite 1**

Problemfall / Die immer gravierendere Frage, wo denn die Angestellten günstig untergebracht werden können, wenn sie einmal gefunden sind, stellt sich allen alpinistischen Arbeitgeber. **CF Seite 3**

Einzelfall / Im Canillo-Tal in Andorra ist alles privat: Skilifte, Skipisten, Umkleidekabinen, Clubhaus, Kinderhort, Einkaufsmeile, – die ganze Infrastruktur ist nur für Mitglieder des Aliga-Clubs zugänglich. **CF Seite 4**

Sonderfall / Eine Frau als Generaldirektorin eines Grandhotels und erst noch in einem moslemischen Land: Die Bündnerin Annatina Pinösch führt seit einem Jahr das Fünf-Sterne-Hotel Mövenpick Golf & Resort im ägyptischen Sharm-el-Sheikh. **CF Seite 5**

FORUM

Mut und Fairplay

EDDY PETER*

Raes ut prois caput catellam rapiat» – ein Präsident zum Dienen und Nützlichsein. 1928 wurde der Verband Schweizer Tourismusdirektoren gegründet. Bis heute hatten 20 Präsidenten vor mir dieses vielseitige, farbige und äusserst ereignisreiche Amt inne. Jeder meiner Vorgänger hat auf seine Art und Weise diese Vereinigung mit Entschlossenheit, Willensstärke und Umsicht geführt und konnte sich dabei vor allem auf die Unterstützung der Vorstands- und Aktivmitglieder dieser noblen Confrérie verlassen.



Ich nutze hier die Gelegenheit, im Namen der Vorstandsmitglieder und der langjährigen Sekretärin, Christina Miller, den Einsatz meiner Vorgänger zu würdigen. Sie haben alle Geschäfte zu einem guten Ende geführt und sich dafür eingesetzt, das intakte Image eines Berufsstandes zu wahren, der voll im Dienste des Tourismus steht. Dienen bedeutet nicht, Bücklinge zu machen, vielmehr ist es eine Aufgabe, der man viel Respekt entgegenbringt. Eine Aufgabe, deren Erfüllung dank dem Einsatz und Willen einer Person, von Erfolg gekrönt sein wird.

Dieses ewige berufliche Karussell, das sich jeden Tag von neuem wiederdreht, wird manchmal jäh gestoppt, weil der Enthusiasmus und die Effizienz einer Berufsfrau oder eines Berufsmanns nicht immer anerkannt werden oder der Status als Tourismusdirektor manchmal Polemik, Eifersucht und sogar Mobbing auf sich zieht. In meiner Funktion als Präsident des VSTD/ASDT und Direktor in einem der wichtigsten Volkswirtschaftssektoren, bin ich besonders sensibilisiert auf die Situation jener, die aus dem einen oder anderen Grund ihre Stelle als Tourismusdirektor verlieren oder verloren haben. Ich werde mich nach meinen Möglichkeiten dafür einsetzen, die Tendenz zu missbräuchlichen Kündigungen zu bekämpfen. Kündigungen, die nur deshalb ausgesprochen werden, weil der Dialog zwischen den Beteiligten nicht fruchtbar war.

Ich will mit diesen pessimistischen Worten nicht entmutigen, im Gegenteil, vielmehr sollen sie uns mit Mut, Entschlossenheit und Fairplay erfüllen. Nun überbringe ich Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von ganzem Herzen die besten Wünsche für das neue Jahr.

* Eddy Peter ist Präsident des Verbands Schweizer Tourismusdirektoren und Tourismusdirektor von Sion.

REKA / Der Verkauf der Reka-Checks war letztes Jahr mit einem Plus von 9,6 Prozent erfolgreich wie nie. Direktor Werner Bernet sagt, warum dieses Zahlungsmittel immer beliebter wird. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

«Ohne kommerzielle gibt es keine soziale Reka – und umgekehrt»

Herr Bernet, die Reka ist auf Erfolgskurs. Im Jahr 2000 steigerte sich der Verkauf der Reka-Checks um 35 Mio. Franken oder um 9,6 Prozent auf 406 Mio. Franken und erreichte damit das beste Resultat. Weshalb sind Reka-Checks so beliebt?

Grundsätzlich sind sie so beliebt, weil sie verbilligt abgegeben werden. Der Gewinn für den Konsumenten beträgt zwischen 4 und 25 Prozent. Interessant ist, dass bereits eine Verbilligung von 4 Prozent, wie sie Coop gewährt, für den Kunden sehr attraktiv ist. Der Reka-Check-Umsatz von Coop hat in diesem Jahr 23 Prozent zugenommen. 1997 hatten wir 57 Mio. Franken Umsatz, drei Jahre später sind es 95 Mio. Franken, die über die Coop-Profit-Karte generiert wurden.

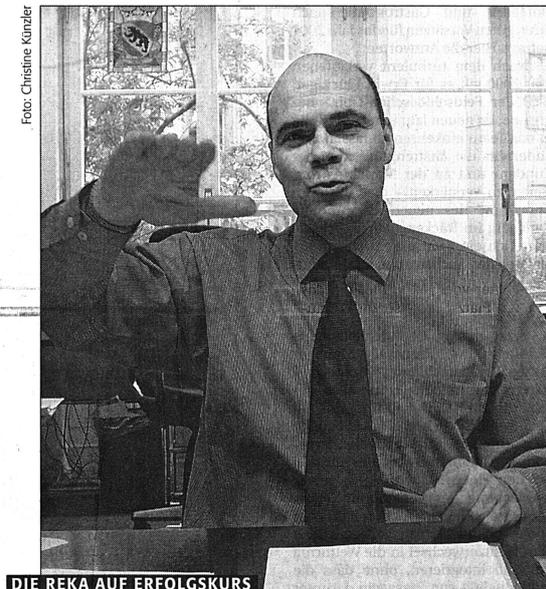
Der zweite Grund, weshalb sie so beliebt sind, ist ihre Vielfältigkeit. Im Ferien- und Freizeitbereich haben wir rund 6000 Einlösestellen – von der Skischule zum Museum, vom Restaurant und Hotel bis zum öffentlichen Verkehr.

Der dritte Grund ist, dass der Reka-Check eine faire Lohnnebenleistung darstellt und deshalb von Arbeitgebern gerne abgegeben wird. Sowohl der Lehrling als auch der Direktor beziehen den Check zu den gleichen Bedingungen. Im letzten Jahr konnten wir deshalb 130 neue Firmen gewinnen, die jetzt Reka-Checks abgeben.

«Es ist schwierig, die Check-Benutzer zu überzeugen, mit Reka im Hotel zu bezahlen.»

Für 398,5 Millionen Franken sind im Jahr 2000 Reka-Checks eingelöst worden. Ist die Tendenz weiterhin steigend?

Wenn mehr Checks verkauft werden, werden meistens auch mehr eingelöst. Im letzten Jahr hatten wir ein Umsatz-Plus von 9,6 Prozent, und bei der Einlösung einen Zuwachs von 8,4 Prozent. Die Tendenz ist ganz klar steigend. Leicht enttäuscht sind wir, dass beispielsweise im Gastgewerbe die Steigerung unter dem Durchschnitt liegt. Dort haben wir ein Plus von etwa 2,5 Prozent. Wir bedauern das sehr. Mit einer Marktforschung haben wir festgestellt, dass der Check-Benutzer sein Reka-Guthaben meist für den gleichen Zweck einsetzt. Beispielsweise immer wieder für den öffentlichen Verkehr, oder für das Ski-Abbo, oder im Reisebüro und so weiter. Es ist schwierig, die Check-Benutzer zu überzeugen, auch mal im Restaurant oder Hotel mit Reka



DIE REKA AUF ERFOLGSKURS

Direktor Werner Bernet zeigt die Kurve, die die Reka genommen hat. Wenn sich noch mehr Gastgeber in Hotels und Restaurants dazu entschliessen könnten, Reka-Checks als Zahlungsmittel zu akzeptieren, wäre er rundum zufrieden.

zu bezahlen. Von den Hotels im SHV-Hotelführer haben rund 1600 das Reka-Logo. Und rund 2000 Restaurants nehmen Reka-Checks. Am Angebot fehlt es also nicht ... Wir haben festgestellt, dass vor allem die Betriebe, hinter denen ein professionelles Marketing steht, Reka-Checks nehmen.

Der im Herbst 1999 lancierte Reka Rail – ein Check, an dem sich auch die SBB und die anderen Transportunternehmen des öffentlichen Verkehrs beteiligen – hat 23,8 Mio. Fr. Umsatz gebracht. Sind Sie damit zufrieden?

Wir sind mit diesem Umsatz sehr zufrieden. Die Zusammenarbeit mit den SBB und den übrigen Transportunternehmen im öffentlichen Verkehr hat sich sehr positiv entwickelt. Reka Rail hat den ehemaligen SBB-Gutschein vollwertig und erfolgreich ersetzt. Der wesentliche Vorteil von Reka Rail ist, dass er automatenfähig ist.

Die Reka, der zweitgrösste Schweizer Ferienwohnungsanbieter, erzielte 2000 1,2 Mio. Logiernächte. Das sind 5,7 Prozent mehr als im Vorjahr. Der Umsatz ist um 7,1 Prozent gestiegen und erreichte mit 30 Millionen Franken ein neues Rekordergebnis. Wie viele Wohnungen umfasst das Reka-Angebot? Und wie hoch ist die durchschnittliche Auslastung?

Wir haben 2300 Wohnungen in der Schweiz und im Ausland. In der Schweiz beträgt die durchschnittliche Auslastung in den Reka-Feriendörfern 231 Tage und bei den zugemieteten Wohnungen 180 Tage. Mit der Auslastung der Feriendörfer liegen wir weit über dem Schweizerischen Durchschnitt. Bei Spitzenobjekten, wie zum Beispiel am Hasliberg, sind alle Wohnungen mehr als neun Monate belegt. Nun planen wir ein weiteres Feriendorf, zusammen mit den Bergbahnen und der Gemeinde Disentis. Im Ausland ist es schwierig, die Auslastung zu berechnen, weil wir dort Zusatzkontingente haben.

Wie viele Ferienwohnungen sind über Switzerland Destination Management (SDM) buchbar?

Der grösste Teil unseres Schweizer-Angebots ist über SDM buchbar. Das Problem bestand bis anhin darin, dass die Informationsbeschaffung über Internet bisher nicht möglich war. Aber ab sofort ist die Verfügbarkeit der Wohnungen per Mausclick abrufbar. Wir hoffen, dass SDM künftig für uns ein interessanter Kanal wird.

Die Reka ist ja eine Non-Profit-Organisation, die einkommensschwachen Familien Gratisferien ermöglicht. Wie hoch waren die Aufwendungen im vergangenen Jahr?

40 000 Ferientage haben wir letztes Jahr finanziert, davon konnten 733 Familien profitieren. Es gelang uns, nicht nur Wachstum im kommerziellen Bereich – bei den Checks und Ferienwohnungen – sondern auch im sozialen Bereich zu generieren. Die kommerzielle Reka finanziert die soziale, doch ohne soziale gäbe es auch keine kommerzielle. Der Goodwill, den wir vielerorts geniessen, ist unserem sozialen Engagement zu verdanken.

«Mit der Auslastung der Feriendörfer liegen wir weit über dem schweizerischen Durchschnitt.»

Als Sie vor drei Jahren Ihr Amt als Direktor antraten, lancierten Sie die Strategie 2004 und schickten damit die Reka auf Expansionskurs. Werden Sie im Jahr 2004 Ihre Ziele erreicht haben?

Die quantitativen Ziele werden wir dieses Jahr erreicht haben. 404 Mio. budgetierten wir beim Check, der hat aber jetzt schon 406 Mio. Franken gebracht. Bei den Reka-Ferien sind es 31 Mio. Franken, die wir dieses Jahr generieren werden. Qualitativ haben wir die Dynamisierung, die Öffnung der Marke Reka ebenfalls erreicht. Laut unseren Marktforschungen kennen 75 Prozent der Schweizer Bevölkerung unser Unternehmen. Auch haben wir uns ein besseres Profil erarbeitet als Anbieter von familienfreundlichen Ferien, als vertrauenswürdige Organisation. Wir sind voll auf Kurs der Strategie 2004. Es ist ganz klar eine Wachstumsstrategie, wir wollen als Zahlungsmittel- und Familienferien-Spezialist weiter wachsen. Aufgrund der Abschlüsse mit neuen Firmen werden wir dieses Jahr wieder ein Wachstum zwischen 3 und 6 Prozent generieren können. Das Wachstum gegen aussen ist gross – wir müssen deshalb auch gegen innen wachsen und in Prozessabläufe investieren.

Werner Bernet

Der 50-jährige Werner Bernet ist seit 1985 bei der Reka. Zuvor Jahre amtierte er als Vizedirektor und Mitglied der Geschäftsleitung, seit 1. Januar 1998 ist er Direktor. Er ist der Nachfolger von Hans Teuscher. Nach Abschluss als lic.oec. HSG an der Universität St. Gallen war Bernet seit 1974 im Tourismus tätig, von 1977 bis 1984 als Tourismusdirektor in Wildhaus. **CK**

**WELLNESS-HOTELS / Hof Ragaz ist K-Tip-Testsieger
Drei sind ungenügend**

Von zehn getesteten Vier-Sterne-Wellness-Hotels bewertete der «K-Tip» in seiner neusten Ausgabe «K-Spezial» drei als «gut», vier als «genügend» und drei als «ungenügend». Die besten Noten bekamen das «Hof Ragaz» in Bad Ragaz, das mit 722 Punkten auf Platz eins liegt. Ihm folgen in der gleichen Kategorie der «Hof Weissbad» in Weissbad (635 Punkte) und das «Graziella» in Weggis (634 Punkte). Die Note «genügend»

bekamen das «Beatus» in Merlingen, das «Alex» in Zermatt, das «Maison Blanche» in Leukerbad und das «Grand Hôtel des Bains» in Yverdon. Ein «ungenügend» erhielten der «Verehahof» in Baden, das «Walzenhausen» bei Heiden und das «Kastanienbaum» bei Luzern. Ungenügende und alte Infrastruktur, eine völlig überlastete Kosmetikabteilung und ungenügende Beratung waren deren Mängel. **CK**

Tyson Foods kauft IBP für 3,2 Mia. Dollar

New York. Tyson Foods, führender US-Geflügel-Produzent, wird den Rinderverarbeitungskonzern IBP für 3,2 Mia. Dollar oder 30 Dollar je Aktie aufkaufen. Tyson will 50,1 Prozent in bar, den Rest in Aktien bezahlen. Die Schulden von IBP in Höhe von 1,5 Mia. Dollar werden übernommen. Das Unternehmen setzte sich gegen den Schweine-Produzenten Smithfield Foods durch. **MJP**

KOF: Abgekühltes Wachstum

Wachstumsdynamik. Der jüngste Wert des KOF/ETH-Konjunkturbarometers im November setzt den seit April 2000 andauernden Abstieg fort. Dies signalisiere eine fortgesetzte Abkühlung der Wachstumsdynamik und sei somit in der aktuellen Lage als ein positives Zeichen für die Schweizer Konjunktur zu werten, schreibt die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich. **DST**

**BSE / Jetzt auch Fette verboten
Verschärfte Gesetze**

In Frankreich und Deutschland sind in den letzten Tagen mehrere neue BSE-Fälle entdeckt worden. In der Schweiz (2000: 33 neue Fälle) gelten ab Anfang Jahr verschärfte Bestimmungen. So ist das Verfüttern von Tiermehl und Extraktionsfetten verboten. Zugelassen bleibt das Verfüttern bestimmter Schlachtabfälle in flüssiger Form an Schweine, doch dieser Entscheid stösst auf Kritik. Hauptziel der Massnahmen ist

das Durchbrechen der BSE-Ansteckungskette und die Verhinderung eines Übergreifens auf den Menschen. Das Tiermehlverbot gilt für alle Nutztiere. Verboten wird die Verwendung von Tiermehl auch bei der Düngerproduktion. Ebenfalls verboten werden Extraktionsfette, die bei der Herstellung von Tiermehl anfallen. Kosten für die Entsorgung: rund 40 Millionen Franken. **r./CM**

MULTIFUNKTIONS-STADIEN / Im März öffnet in Basel das erste multifunktionale Sportstadion seine Pforten. Bald werden Genf, St. Gallen und Bern mit ähnlichen Projekten folgen. Insgesamt werden dafür über eine Milliarde Franken investiert. CHRISTIAN MEYER

St. Jakob Park: Sportstadion, Einkaufsmeile und Restaurant-Komplex in einem

«Wir können im ersten Betriebsjahr mit 28 Grossanlässen rechnen», sagt Gastro-Unternehmer Hans Berchtold. Das heisst, dass bei den geplanten 25 Sportanlässen im futuristisch gestalteten Basler Stadion-Neubau St. Jakob Park über 30 000 Personen verpflegt sein wollen. Ist ein Konzert angesagt, kann sogar mit 50 000 Besuchern gerechnet werden. Berchtold, Betreiber der Basler Bahnhofs-Betriebe, weist jedoch übertriebene Umsatz-Phantasien sofort zurück: «Findet beispielsweise ein Rockkonzert statt, wird das

Catering von der betreffenden Konzertagentur besorgt». Und während eines Fussballmatches seien neben seinen zwei Snack-Outlets innerhalb des Stadions noch ein paar weitere Anbieter berechtigt, Speis und Trank abzugeben.

BARS, RESTAURANTS, KONGRESSSÄLE

Doch was der von Berchtold kontrollierten St. Jakob Park Catering AG bleibt, erlaubt immer noch jährliche Umsatzerwartungen von gegen 5,5 Millionen Franken:

Als einer von fünf Outlets ist das rund 120 Plätze umfassende Restaurant Uno mit mediterraner Küche geplant. Dieses Lokal bietet neben à-la-carte-Gerichten auch einen preiswerten Tagesteller an und ist von Montag bis Samstag, bei Sportanlässen auch sonntags, von 7.30 bis 23.30 Uhr geöffnet. Finden Matches statt, ist der Zutritt nur mit Eintrittsticket möglich. Zudem steht eine grosse Terrasse zur Verfügung; je nach Anlass und Sitzordnung bietet sie 100 bis 500 Personen Platz.

«HATRICK»: SPORT-BAR MIT GROSSBILDSCHIRM

Nicht fehlen darf zudem ein Treffpunkt für Sportsfreunde mit allen technischen Schikanen nach US-amerikanischem Vorbild. Auf einem Grossbildschirm sowie auf einem Dutzend Monitoren laufen in der «Hattrick»-Bar (80 Plätze) Programme der grossen Sport-TV-Stationen. Von Events aus aller Welt – etwa Fussball, Boxmeetings, American Football – werden Live-Übertragungen und Aufzeichnungen geboten. Auf diese Weise will Berchtold sicherstellen, dass sich auch ausserhalb der Stadion-Anlässe möglichst viele Besucher einfinden. Das F&B-Konzept im «Hattrick» will Berchtold ganz auf den amerikanischen Geschmack ausrichten. Geboten werden etwa Chicken Wings «Cajun Style», Poulet im Chörbli sowie diverse Burger und Salate. Mit überaus erfolgreichen Betrieben, etwa dem Japan-Restaurant Sakura, und dem inzwischen einem Neubau gewichenen «Chicken Chaotikum» beim Basler Bahnhof, hat Berchtold sein Geschick bezüglich Gastro-Konzepten bereits unter Beweis gestellt. Auch das Geschäftsrisiko schätzt er nüchtern ein. Spielt der FC Basel gut, wird auch dieses Unternehmen glücken.

PREMIUM LOUNGE RESTAURANT

Im Obergeschoss des Stadions schliesslich bietet das Premium Lounge Restaurant mit 60 Plätzen eine gehobene Markt Küche; direkt ab Silberwagen wird beispielsweise Roastbeef,



EIN STADION, NICHT NUR FÜR FC-BASEL-FANS

Die Basler Stadiongenossenschaft St. Jakob nutzte die Lagegunst und konnte Grossinvestoren wie Winterthur, Suva und die Beamten-Pensionskasse Basel-Stadt gewinnen.

Gigot d'agneau und auch Salm Coulibiac serviert. Schlägt man die direkt daneben gelegenen Kongresslokale dazu, sind Bankette für 1000 Personen möglich. 1000 Tribünenplätze – 800 Business Club Seats und Donatoren-Plätze flankieren beidseitig das Restaurant. Diese Plätze sind Clubmitgliedern reserviert, die bis zu 5000 Franken jähr-

lich, Verpflegung inbegriffen, dafür bezahlen. Geboten wird jeweils ein Buffet (kalt und warm). Steigt man noch einen Stock höher, gelangt man zu elf «First-Class»-Logen für acht bis 16 Personen mit bester Aussicht auf das Spielgeschehen. Essen und Getränke nach Wunsch liefert auch hier die Berchtold Catering AG. Bequem gelangen die First-Class- und

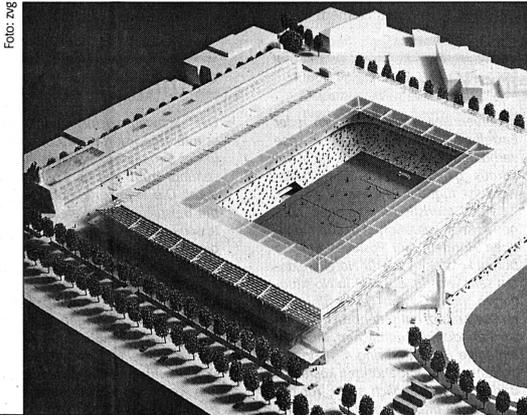
Business-Gäste mit Lifts von dem unter dem Spielfeld angelegten Parking direkt zu ihren Sitzplätzen. Auf dieser obersten Etage richtet die Tertianum AG 120 Alterswohneinheiten ein. Direkt vom Parking aus werden die Kunden ab 2002 das Manor-Warenhaus (Fläche 10 000 m²) sowie weitere Läden auf nochmals 10 000 m² errichten können.



Hans Berchtold in einer der elf Lounges des Stadions.

Stadion-Gastronomie

Restaurant Uno im St. Jakob Park	
Plätze innen/ausser	100/120
«Hattrick» Sport-Bar	
Plätze innen/ausser	80/120
Premium Lounge Restaurant	
Plätze	60
Donatoren-/Business-Class-Sitze (mit Catering)	1000
Business-First-Class-Lounges (mit Catering)	11
Plätze total	über 120
Diverse Bars, zwei Stände im Stadion	
Investitionen	
St. Jakob Park Catering AG	1 Mio. Fr.
(Total Gastronomie: 15 Mio Fr. inkl. 18 Catering-Stände)	
Anzahl Mitarbeiter Vollzeit	40
Anzahl Teilzeit, je nach Anlass	100
Budgetierter Umsatz 2001	5,5 Mio. Fr.
Gesamtleitung	Hans Berchtold/ St. Jakob Park Catering AG
Geschäftsführer	Andreas Villiger
Stadion St. Jakob Park	
Anzahl Sitzplätze Stadion	30 500
Manor Shopping Center/ diverse Läden	20 000 m ²
Tertianum-Wohneinheiten	120
Total Investitionen	230 Mio. Fr.
Bauherrschaft	Winterthur, Suva, diverse Pensionskassen Basel-Stadt
Architekten	Herzog & de Meuron



2005: WANKDORF BERN
Nach ähnlichem Muster wie in Basel entsteht an der Berner Peripherie ein Multifunktionsstadion.

Basler Beispiel macht Schule

Not macht erfinderisch: Neue, strenge Sicherheitsauflagen für Sportstadion und die oft knappen Finanzmittel der Sportclubs weisen den Verantwortlichen neue Wege. Getreu den Vorbildern in den Benelux-Staaten, gehen die Grundeigentümer von in der Regel an guten Verkehrslagen situierten, aber veralteten Fussballplätzen dazu über, Stadionneubauten zusammen mit Finanzpartnern zu realisieren. Im Vordergrund stehen Multifunktions-Stadion mit diversen Sportstätten, Einkaufs- und Ladenzentren, Multiplex-Kinos, Wohnungen/Alterswohnungen, Büroräumen, Hotels, Bars, Restaurants und Nachtclubs. In der Schweiz ebenfalls in Planung oder im Bau sind bereits die Stadien La Praille/Stade de Genève (Eröffnung 2002), St. Gallen (2003) und Wankdorf Bern (ca. 2005). **CM**

Foto: Keystone



KRISENKOMMUNIKATION IN HALIFAX

Beim Absturz der MD-11 vor Halifax kamen 229 Menschen ums Leben. Die Informationspolitik der Swissair gilt als Vorbild, an dem sich auch Touristiker ein Beispiel nehmen können.

KRISENMANAGEMENT / Das Canyoning-Unglück und die Überschwemmungen im Wallis sind in den touristischen Regionen noch nicht vergessen. Fachleute raten, diese Erfahrungen auszuwerten und sich auf neue Krisenfälle vorzubereiten. SIMONE LEITNER FISCHER

Lernen, Krisen richtig zu managen

Nachrichten über Katastrophen, die ganze Regionen in Mitleidenschaft ziehen, gehen wie ein Lauffeuer um die Welt. Auch bekannte Schweizer Tourismusgebiete blieben in den letzten Jahren vor solchen Schicksalsschlägen bekanntlich nicht verschont. Fachleute sind sich daher einig: «Katastrophen können zwar nicht vollkommen verhindert, mit einem guten Krisenmanagement aber eindeutig minimiert werden», hält Beat Ruppen von der Schweizerischen Tourismusfachschule in Sierre fest.

Obwohl die jüngsten Krisensituationen wie der Lawinenwinter, der Sturm Lothar oder die Unwetter im Wallis und Tessin noch lange nicht vergessen sind, muss in die Zukunft geblickt werden: «Die Erfahrungswerte der letzten Jahre müssen optimal verarbeitet und eingesetzt werden», rät Ruppen. Das bedeute, dass die touristischen Regionen sich noch intensiver auf einen Krisenfall vorbereiten, die Zusammenarbeit zwischen den Organisationen optimieren und den Informationsfluss bewusst steuern sollten. Damit dieser Aufruf in die

Tat umgesetzt werden kann, organisiert die Schweizerische Tourismusfachschule ein Seminar zum Thema Krisenmanagement (siehe Kasten).

DER BALL LIEGT BEI DEN TOURISMUSFACHLEUTEN

Denn: Krisenmanagement ist noch längst nicht bei allen Betroffenen ein Thema. Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus, sieht im Bereich der Prävention noch Lücken. «Vor allem die Tourismusfachleute sollten sich noch intensiver mit drohenden Krisen auseinandersetzen», wünscht er sich. Sei es im Kanton Bern oder auch im Wallis – die Behörden seien für so genannte ausserordentliche Lagen gut organisiert. «Das ist im Gesetz verankert», betont Imboden. Der Ball liege daher bei den touristischen Organisationen.

Auch Marianne Schüpbach, Absolventin der Schweizerischen Tourismusfachschule, hat sich in ihrer Diplomarbeit mit dem Thema Krisenmanagement auseinandergesetzt. Ihr Fazit: «Gutes Krisenmanagement kann

nur mit einer optimalen Kommunikation und einer guten Vorbereitung erreicht werden. Und: Tourismusorganisationen stehen vor der Aufgabe, ein auf sie zugeschnittenes Krisenmanagement zu entwickeln.»

«Das Krisenmanagement hat sich bereits verbessert», stellt Ruppen im Rückblick auf die Katastrophen der jüngsten Vergangenheit fest. Auch Franziskus Escher, Hauptmann der Kantonspolizei Wallis, hat positive Entwicklungen beobachtet. Als erfahrener Beamter war er Zeuge der vergangenen Grossereignisse. «Einerseits ist der Informationsfluss gegenüber den Medien besser gelaufen, und andererseits haben technische und bauliche Vorkehrungen bereits positive Auswirkungen gezeigt.» Escher erinnert an die Überschwemmungen in Brig im Jahre 1993 und die daraus resultierenden Massnahmen, die eine weitere Katastrophe vor wenigen Monaten verhindern konnten.

Welches sind bei Naturkatastrophen die zentralen Schwierigkeiten für das Krisenmanagement? «Fundamentale Probleme sind vor allem in Berge-

regionen die abgebrochenen Verbindungen zu Aussenwelt», erklärt Escher. Seien es Strassen, Bahnlinien oder Telefonnetze – «wenn keine Hilferufe gehört werden, kann eine Krisensituation noch aussichtsloser werden», erklärt Escher. Deshalb rät der Fachmann auch zu Prävention auf technischer Ebene.

TRANSPARENZ IST EIN «MUSS»

Nicht nur die Technik hat sich in den letzten Jahren verändert und verbessert, auch die gesellschaftliche Entwicklung kommt einem Krisenmanagement entgegen. Heute wollen die Menschen informiert sein. «Vor allem in Krisensituationen ist daher eine transparente und offene Informationspolitik ein Muss», betont Ruppen.

«Tatsachen zu vertuschen oder gar zu beschönigen, wirkt sich kontraproduktiv aus», ist auch Stefan Egge, langjähriger Redaktor beim «Walliser Boten» und Mitglied des Krisenstabs Naters, überzeugt. Die Behörden, aber auch touristische Organisationen,

sollten mit den Medien offen und ehrlich umgehen. So könne man Gerüchte und Falschmeldungen bis auf ein Minimum reduzieren, meint Escher.

GRINDELWALD: OFFENHEIT HAT SICH GELOHNT

Erhebungen zeigen, dass eine offensive Informationspolitik auf Seiten der Hotellerie sehr gute Schule machte. Dies hielt Schüpbach in ihrer Diplomarbeit fest. Ein Beispiel: Als Grindelwald im Winter 1999 wegen Lawinengefahr von der Umwelt abgeschnitten war, reagierten die Hotelverantwortlichen unterschiedlich. Während die einen Hoteldirektoren ihre Gäste vor der Abreise zu Hause anriefen und sie persönlich über die ausserordentliche Lage in Grindelwald informierten, warteten die anderen stillschweigend auf die Ankunft der Gäste. Im letzteren Fall reisten die Gäste aus Unsicherheit teilweise aber nicht an. Diejenigen Gäste, die jedoch persönlich informiert wurden, hatten Vertrauen und liessen sich mehrheitlich mit dem Helikopter einfliegen.

Wann ist eine Krise eine Krise?

Der Winterthurer Psychologe Peter Fässler-Weibel ist Experte für Menschen in Krisensituationen. Hilfe leistete er bereits beim Attentat in Luxor, beim Absturz der MD-11 vor Halifax oder auch beim Canyoning-Unglück im Berner Oberland. Wann ist aber eine Krise eine Krise?

«Wenn sich ein Mensch bei einem Ereignis mit der ihm zur Verfügung stehenden Infrastruktur nicht mehr weiterhelfen kann, dann empfindet er eine emotionale Überforderung und braucht Hilfe», erklärt Fässler und fügt an, dass Menschen, die eine solche emotionale Erschütterung erleben, unterschiedlich darauf reagieren. So verhalten sich einige Personen in Notfällen cool und rational, andere hingegen werden chaotisch oder

hyperventilieren gar. «Wie sich jeder Einzelne schlussendlich in einer Krise verhalten wird, kann zwar nicht im Voraus getestet, dafür aber geübt werden», fügt der Psychologe an.

Auch touristische Regionen können in Krisensituationen mit dem richtigen Handeln viel Positives tun. So betont Fässler, es sei für Hoteldirektoren sehr wichtig, dass sie in Not Situationen ihren Gästen Feingefühl und grosse Kulanz entgegenbrachten. «In solchen ausserordentlichen Momenten sollte die Unterbringung von Betroffenen oder Angehörigen kostenlos und selbstverständlich sein», rät der Psychologe und hält weiter fest, dass diese «Gäste» notabene eine äusserst glaubhafte Werbung für das Hotel machen würden. SLS

Seminar für Krisenmanagement

Die Schweizerische Tourismusfachschule organisiert am 17. Januar 2001 in der Simphonhalle in Brig ein Tagesseminar zum Thema Krisenmanagement. Die Seminarteilnehmer werden mit Beispielen und Referaten aus unterschiedlichen Krisensituationen in die Thematik eingeführt. Experten reden über eigene Erfahrungen im Umgang mit Krisensituationen, über Möglichkeiten zur Vorbereitung, Organisation sowie über Fragen der Führung und Kommunikation. Zur Erstellung eines individuellen Krisenmanagement-«Koffers» für Betriebe, Orte oder Regionen werden geeignete Input-Grundlagen abgegeben.

In den drei Workshops zu den Themen Präventionsmassnahmen, Organisation/Führung und Kommunikati-

on/Information werden umsetzbare Instrumente entwickelt. Mit der Hilfe von erfahrenen Fachexperten werden bereits existierende Krisenmanagement-Konzepte aktualisiert und optimiert.

Der Krisenmanagement-«Koffer» soll am Schluss der Veranstaltung das Instrumentarium für eine erfolgreiche Umsetzung des Krisenmanagements enthalten: Organisationsstrukturen, Aufbau- und Ablauforganisation, rechtliche Fragen und Gesetze, Kommunikationskonzepte sowie Checklisten.

Referieren werden unter anderem Peter Binder, Leiter Forschung und Entwicklung bei Meteo Schweiz, Peter Brandenberger, Leiter Regionaljournal Bern-Freiburg-Wallis Schweizer Radio

DRS, Rolf Escher, Direktor der Furka-Oberalp-Bahn und Chef des Krisenstabs beim Unwetter in Brig im Jahre 1993 sowie Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus.

Angesprochen sind Vertreter von Gemeinden, Regionen und Kantonen, touristische Organisationen, Transportunternehmen und Informationsbeauftragte für Krisensituationen.

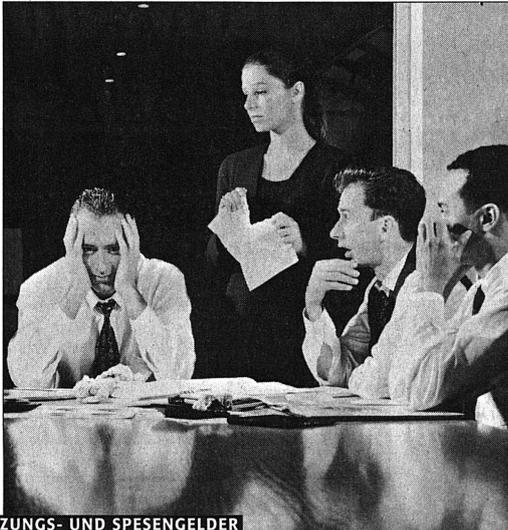
Anmeldungen für das Tagesseminar bis 8. Januar 2001 an: Wallis Tourismus, Tagung Krisenmanagement, Case Postale, Rue Pré-Fleury 6, 1950 Sion (Telefon 027 327 35 70, Fax 027 327 35 71). Die Teilnehmerzahl ist beschränkt; die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintrages berücksichtigt. Die Tagungskosten betragen 250 Franken. SLS

HONORARE / Ehrenamtlichkeit oder bezahlte strategische Führung? Der Ruf nach mehr Professionalität im Schweizer Tourismus wird immer lauter. Doch gute Leute im Vorstand oder Verwaltungsrat sind teuer. Eine Umfrage. **THOMAS VASZARY**

Zwischen kleinkariert und grossspurig

«Fehlstart für den neuen Tourismus im Kanton Uri», titelte die «Neue Luzerner Zeitung». «Gut gemacht» oder «typisch Tourismus», tönte es aus Branchenkreisen. Die Generalversammlung von Uri-Gothard-Tourismus, der Nachfolgeorganisation des Kantonalen Verkehrsvereins Uri, sagte letztes Jahr mit 15:0 Stimmen Nein zu den neu formulierten Entschädigungen für den Vorstand. Dieser machte bei Gesamtausgaben der kleinen Destination von 50 000 Franken mehr als einen Drittel Sitzungs- und Spesengelder geltend (Fr. 19 000.-). Pro Vorstandssitzung und Person sollten 100 Franken, bei projektbezogenen Sitzungen 100 Franken pro halbtägige und 150 pro ganztägige bezahlt werden. Hinzu wären 70 Rappen pro Autokilometer, 30 Rappen pro Motorradkilometer und 25 Franken pro Hauptmahlzeit gekommen. Doch die Generalversammlung wollte von einer «bezahlten Vorstandstätigkeit» nichts wissen und setzte wie gehabt auf Ehrenamtlichkeit.

Foto: Hür



SITZUNGS- UND SPESENGELDER
Kleinere Organisationen tendieren auf Ehrenamtlichkeit, grössere bezahlen.

RISS ZWISCHEN KLEINEN UND GROSSEN

In einer schweizweiten Stichproben-Umfrage unter touristischen Organisationen, Hotelgruppen, Hotels, Bahnen und Schifffahrtsgesellschaften mit unterschiedlichsten Rechtsformen wird deutlich, dass die Frage nach bezahlter Vorstandstätigkeit oder Ehrenamtlichkeit keine einheitliche Antwort findet. Vorrangig in zwei Gruppen lassen sich die Befragten einteilen: in Non-Profit-Organisationen oder in gewinnorientierten Unternehmen.

Aber auch zwischen dem Anspruch, professionelle Leute einzuspannen, und der Realität, nichts dafür bezahlen zu wollen, klappt ein grosses Loch. Eine wichtige Rolle spielt hier die

Übernahme von Verantwortung. So zieht beispielsweise das neue Aktienrecht die Verwaltungsräte stärker in die Verantwortung. Und werden Verwaltungsräte mit klaren Aufgabengebieten wie Controlling oder Strategieentwicklung ausserhalb persönlicher Interessen betraut, gerät die Ehrenamtlichkeit ohnehin ins Wanken. Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus, befürwortet daher eine Entschädigung, weil dadurch die Möglichkeit bestehe, die Organe mehr in die Verantwortung zu nehmen.

Ein weiterer Punkt ist im «Fall Uri» die Unverhältnismässigkeit der Honorare und Spesen im Vergleich zum Aufwandbudget. Aber auch die Frage nach der Daseinsberechtigung einer solchen kleinen Destination wurde oft gestellt. Die wenigen finanziellen Mittel würden kein vernünftiges Destinationsmarketing erlauben. Daher seien weitere Zusammenschlüsse zu grösseren Einheiten unabdingbar, um letztlich auch die professionelle Leistung von Vorständen oder Verwaltungsräten marktgerecht entlohnen zu kön-

nen. Hannes Imboden: «Es ist ein alarmierendes Zeichen, dass innerhalb unserer kleinkarierten touristischen Strukturen eine Scheindestination gegründet wird und dann das Geld nicht ausreicht, um gewisse Entschädigungen an das strategische Führungsgremium zu bezahlen.» Und Michele Schandrock, Direktor von Ente Turistico Lago Maggiore, stellt sich angesichts dieses Budgets die Sinnfrage, was diese Tourismusorganisation mit 50 000 Franken überhaupt bewirken könne.

Gewinn anstrebe und auch die Shareholder zufriedenstellen müsse. In einer Destinationsorganisation seien meist auch Mitglieder von touristischen Unternehmen integriert, die a priori ein Interesse hätten, dass die Destination funktioniert und für die somit eine ehrenamtliche Arbeit selbstverständlich sei. Spesen sollten allerdings abgegolten werden, sagt Theler.

KLEINE SETZEN AUF EHRENAMTLICHKEIT

Auf der anderen Seite wird eben gerade in den kleineren Regionen die Ehrenamtlichkeit der strategischen Führungspersonen als einzige Möglichkeit gesehen. Nimmt ein Hotelier oder Bergbahn-Vereinsmitglied in den lokalen Tourismusverein, so wahrt er letztlich auch seine persönlichen Interessen als Unternehmer. Etliche Beantworter der Umfrage halten daher den Entscheid der Urner für richtig. Dies ist auch das Motto von Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes: «So wenig wie möglich in die Verwaltung, so viel wie möglich ins Marketing.» Der Braunwaldler Hotelier Martin Vogel, besser bekannt als Märchenonkel und Gründer der Kidshotels, spricht ebenso von «Geben und Nehmen» wie der Hotelier Roland Barret vom Hotel Cascada in Luzern oder Kaspar P. Woker von der Braunwaldbahn.

Gian Theler, Vizedirektor und Leiter Finanzen der Bergbahnen Titlis Rotair in Engelberg, sträubt sich gegen den Vergleich einer Tourismusorganisation mit einer rentierenden Bahnunternehmung, welche einen jährlichen

VR-Honorare

Die «Handelszeitung» hatte Ende letzten Jahres 400 Firmen befragt, die an der Börse kotiert sind oder in ihrer Branche zu den Grössen zählen. 193 Antworten gingen ein. Das durchschnittliche Verwaltungsrats-Honorar liegt bei 69 000 Franken pro Jahr und Person (1999: 55 000 Fr.). Anstelle von Geld treten immer mehr Aktien und Obligationen. Nachfolgend eine Branchenauswahl:

	in Fr.
Nestlé	262 500
Kuoni Reisen	225 000
Feldschlösschen	101 000
SBB	60 000
Mövenpick	50 000
G.H. Victoria-Jungfrau	44 000
Bon Appétit	35 000
Eichhof	35 000
JungfrauBahn	22 500
Gornegratbahn	16 900
Crossair	14 000
Bergbahnen Engelberg-Titlis	12 500
Le Montreux Palace	12 000
SAI/Group	12 000
Calance Haldengut	10 000
Uderberg	10 000
Sunstar	6 000
Flughafen-Immobilien-Ges.	4 000

Quelle: «Handelszeitung»/vazy press

Wer verdient wie viel?

	Honorar (Fr.)	Total Honorar pro Jahr (Fr.)	Gesamtbudget pro Jahr (Fr.)	Anzahl Mitglieder	Rechtsform
Basel Tourismus	0 bis 2000 Präs.	0 bis 2000	4,8 Mio.	25	Verein
Berner Oberland Tourismus	9000 Präs. 3000 Vize 250 Tag 180 gr. Sitzung 100 kl. Sitzung	20 000	4 Mio.	7	Verein
Einsiedeln Tourismus	0	0	0,160 Mio.	7	Verein
Graubünden Ferien	-	30 000	7,5 Mio.	7	Verein
Kandersteg Tourismus	2000 Präs.	5000	0,825 Mio.	7	Verein
Interlaken Congress AG	0	0	-	4	AG
Interlaken Tourismus	0	0	3,0 Mio.	15	Verein
Lausanne Tourismus	1500 Jahr	12 000	5,7 Mio.	8	Verein
Murten Tourismus	-	5400	0,360 Mio.	5	Verein
Scuol Tourismus	1500 Präs.	4500	1,0 Mio.	6	AG
Thun Tourismus	1500 Präs.	1500	0,613 Mio.	15	Verein
Verkehrsverein Lago Maggiore	-	25 000	6,6 Mio.	7	Verein
Zentralschweiz Tourismus	3000 Präs. 1000 Vize 100 Sitzung	-	-	7	Verein
Schweizer Tourismusverband	6300 Präs.	6300	1,3 Mio.	9	Verein
Schweizer Reisebüro-Verband	150 bis 250 Sitzung	-	-	11	Verein
Gastrouisse	-	-	51,8 Mio.	11	Verein
Zürcher Hotelier-Verein	-	6000	-	10	Verein
Hotelier-Verein Lugano	100 Sitzung	16 000	5,6 Mio.	9	Verein
Tessiner Hotelier-Verein	1000 Präs. 100 Sitzung	25 000	5,0 Mio.	15	Verein
Schweizer Kurhäuser	Pauschale Präs. 50 Sitzung	15 000	0,480 Mio.	-	Verein
Gilde etablierter Köche	100 Sitzung	-	-	13	Vereinigung
Swiss Partner (Bus)	-	7000	0,157 Mio.	5	Verein
Hotelgast AG (pro Hotel)	150 Stunde	2000 bis 15 000	-	4 bis 5	AG
Kids Hotels	2000 Jahr	-	-	3	Verein
Sunstar Hotels	-	21 000	34,4 Mio.	3	AG
Top Hotels	Prof.-VR-Präs. 240 1/2 Tag 180 1/2 Tag	14 000 (ohne Präs.)	1,5 Mio.	7	Genossenschaft
Braunwaldbahn AG	10 000 Präs. 100 Sitzung 70 Stunde	35 000 bis 40 000	6,4 Mio.	9	AG
Bergbahnen Titlis Rotair Engelb.	150 1/2 Tag	110 000	33,9 Mio.	8	AG
Zermatter Rothornbahn AG	50 Sitzung 30 Stunde	22 400	7,0 Mio.	9	AG
Bodensee-Schiffahrtsges.	pauschal	10 000	8,5 Mio.	3	AG
Bielensee-Schiffahrts-Ges.	20 000	-	4,0 Mio.	15	AG

0 = Keine Bezahlung / - = Keine Angaben

Quelle: Umfrage vazy press

Professionelle Strukturen kosten Geld

Zu einem interessanten, grundlegenden Exkurs holt Mandatsträger Max Nadig aus. Der Präsident der Schweizer Kurhäuser hält Freiwilligenarbeit oder auch ehrenamtliche Tätigkeit für das Zusammenleben in der Gesellschaft für äusserst wertvoll und unabdingbar. «Doch im globalen Tourismus, als eine der wichtigsten Wirtschaftszweige der Schweiz, muss hinter die ehrenamtliche Tätigkeit zumindest ein Fragezeichen gesetzt werden», sagt Nadig. «Professionalität hat für die touristische Tätigkeit auf allen Ebenen hohe Priorität, wenn wir uns die Wettbewerbsfähigkeit erhalten wollen.» Professionalität sei zwar nicht a priori ein Geldfrage. Der personelle Aufwand für eine erfolgreiche Tourismusunternehmung sei aber derart umfangreich, dass dieser in den meisten Fällen nicht auf die Freizeit beschränkt werden könne.

Hart ins Gericht mit der Ehrenamtlichkeit geht Guglielmo L. Brentel, Besitzer der H&G Hotel Gast AG, Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins und Vorstandsmitglied von Zürich Tourismus: «Von ehrenamtlichen Gremien kann man heutzutage generell keine gute Arbeit verlangen, die über die Sitzungsteilnahme hinausgeht. Insbesondere dann nicht, wenn die Vereinigung, für die man ehrenamtlich tätig sein soll, richtigweise eine wirtschaftliche Zielsetzung vorgibt. In der Regel ist es doch so, dass diese Gremien weder professionell noch effizient arbeiten und oft überaltert sind.» Brentels Grundsatz: «Nicht alles was teuer ist, ist gut. Jedoch alles was gut ist, ist teuer.»

Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, sieht nicht ein, weshalb Tourismusorganisationen nicht wie private Unternehmen geführt und die Vorstände entsprechend honoriert werden sollen. Und Monika Schneberger, Geschäftsführerin von Murten Tourismus: «Da Überzeiten im

Job heute die Regel sind, wird es zunehmend schwierig, zu ehrenamtlichen Bedingungen die richtigen Leute im Vorstand zu haben. Ausserdem sind viele guten Leute in mehreren Verbänden, was einmal mehr für eine Strukturberingung spricht.»

Auch Stefan Schulthess von der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG (BSG) vertritt die Meinung, dass Aufgaben, sofern sie professionell erbracht werden, angemessen honoriert werden müssten, da sonst mittelfristig keine Qualität in den entsprechenden Verwaltungsräten oder Vorständen erzielt werden könne.

Der Verkehrsverein Grächen will nach Abschluss seiner Sanierungsphase Sitzungsgelder einführen. Laut Melchior Kalbermatten werde man sich dabei an Wallis Tourismus orientieren. Diese haben bereits die Ansätze des Grossen Rates (Kantonsrat) übernommen.

Interessant ist, dass bei der neu gegründeten Luzerner Tourismus AG ein Mittelweg gefunden wurde: Das Verwaltungsratspräsidium liegt als professionelles Mandat in den Händen von Hans Peter Dürr (Tagesansätze), während die anderen sechs Verwaltungsräte, aus der Region kommend, eine jährliche pauschale Spesen-Entschädigung erhalten.

Zwischen 20 000 und 50 000 Franken pro Jahr verdienen Verwaltungsräte von grossen Hotels in der Schweiz, lauten die Schätzungen von Brancheninsidern. Beim Grand Hotel Victoria-Jungfrau sind es laut «Handelszeitung» 44 000, beim Montreux Palace 12 000 und bei den Sunstar Hotels 6000 Franken (siehe Tabellen). Maximal 10 bis 15 Prozent der Budget-Ausgaben dürfen in Form von Verwaltungsratsgehältern abfließen, sagt Peter Bally, Direktor des Parkhotels Vitznau. Bei den grossen Krankenkassen seien es sogar nur acht Prozent, sagt Bally. vazy

Aktionen gültig vom 8.1. bis 12.1.2001

Pouletflügel
Sack zu 2,5 kg, Herkunft: Ungarn

kg **4⁹⁰**

Pommes Frites
Karton 10 kg

kg **3⁵⁸**

1/1-, 1/2-, 1/4-Laib oder Blöckli

kg **9⁹⁰**

Merlot del Veneto

50 cl **1⁴⁵**

2^r Portionen

kg **2²⁴**

54 Waschgänge

10⁹⁰

prodega CASH+CARRY

Mossesdorf · Heimbürg · Kriens · Pratteln
Dübendorf · Mülendurg · Rätzsch · Chän
Betsch · Biel · Givisiez · Rapperswil
Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St. Blasien

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

Mossesdorf · Heimbürg · Kriens · Pratteln
Dübendorf · Mülendurg · Rätzsch · Chän
Betsch · Biel · Givisiez · Rapperswil
Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St. Blasien

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

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

AUS-/WEITERBILDUNG

Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
A-W. Frischnacht, Isenacher 13, 8712 Stäfa
Internet: www.sprachausbildung.ch



Schweizer
Paraplegiker
Stiftung

Tel. 061-225 10 10
sps@paranet.ch
www.paranet.ch
PC 40-8540-6

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die
Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Verlangen Sie unsere Unterlagen

**Spende Blut.
Rette Leben.**

htr

Offerten unter Chiffre...

An den Chiffreinserten:

Wir erhalten leider täglich Telefonate von erbosten Offertenschreibern. Daher bitten wir Sie:

- Relativ schnell Kontakt mit dem Interessenten aufzunehmen und möglichst rasch die Auswahl zu treffen.
- Sämtliche Originaldokumente zu retournieren.

An den Offertenschreiber:

- Die Adresse von Chiffreinserten werden weder telefonisch noch schriftlich bekanntgegeben. Der Anbieter bleibt unter allen Umständen anonym.
- Originaldokumente werden nicht immer retourniert. Sie sollten keine Originalzeugnisse und Beilagen, welche Wert enthalten, mitschicken. Für verlangte Rücksendungen ist ein frankiertes Antwortcouvert beizulegen, ansonsten können Sie unter der gleichen Chiffrenummer schriftlich eine Rücksendung verlangen.
- Kontakte werden zum Teil sehr spät (oder gar nicht) aufgenommen.

Der Chiffredienst kostet Fr. 25.- zusätzlich. Wir versichern Ihnen, die Angebote täglich per A-Post zu verschicken.

Wir danken für Ihr Verständnis.

hotel + tourismus revue
Verlag



Master in Hospitality

Interested in advancing – or launching – your career in the hospitality business? For qualified candidates, the Ecole hôtelière de Lausanne, the world's first business school for the hospitality industry, now offers the MHA:

Master in Hospitality Administration

Enroll as a full-time student and earn your degree in one year. Or stay on the job and study on a modular basis.

Lausanne. Dedicated to serving the world's fastest growing industry. With a world-class faculty and a world-wide reputation. And for you, career opportunities that span the globe.



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

Since 1893

First in the World

www.ehl.ch

Tel: +41 21 785 11 11 E-Mail: mha@ehl.ch

First in the world. An institution of the Swiss Hotel Association



SEMINARHOTELS / Auch Dreisternhäuser können sich so positionieren. Das zeigt das «Goldey» in Unterseen. SEITE 10



THOMAS ALTHOFF / Der deutsche Hotelier pickt den grossen Players die Perlen für seine eigene Luxuskette vor der Nase weg. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Lucerner Hoteliers organisieren sich neu. Parallel zur Umstrukturierung des Verkehrsvereins Luzern zur Luzern Tourismus AG erneuert sich auch der Hoteliersverein. Unter dem Namen «Luzern Hotels» will die Organisation eine effiziente Dienstleistungsdrehzscheibe nach innen und ein kompetenter Kommunikationspartner gegen aussen werden. Wie die «Neue Luzerner Zeitung» meldet, wird Thomas Egli («Hermitage») Präsident des fünfköpfigen Vorstands. Luzern konnte in den Monaten Januar bis Oktober 13,2 Prozent mehr Logiernächte verbuchen als im Vorjahr. SST

Weitere Klage gegen Kanton Wallis. Der Beirat der Municipalgemeinde Leukerbad hat beim Bundesgericht eine Schadenersatzklage über rund 84 Millionen Franken gegen den Kanton Wallis eingereicht. Umfangreiche Abklärungen hätten gezeigt, dass die Aufsichtsbehörden ihre Pflicht krass verletzt hätten, teilte der Beirat mit. Bereits vor Bundesgericht gegen den Kanton Wallis geklagt haben die Gläubiger Oftringen und Rheinfelden sowie die Emmissionszentrale der Schweizer Gemeinden (ESG). SST

Promotionsverein für die Thunersee-Region. Mit dem neuen Verein «VivaT» soll die Weiterentwicklung des Tourismus in der Thunersee-Region materiell und ideell unterstützt werden. Die Mitglieder zahlen einen Jahresbeitrag von 1000 Franken; als Gegenleistung erhalten sie beispielsweise Freikarten für Veranstaltungen. Zu den Gründungsmitgliedern zählen unter anderem Beat Anneler, Direktor von Thun Tourismus und von Thunersee Tourismus, Regierungsrat Werner Luginbühl sowie Hans-Ueli von Allmen, Stadtpräsident von Thun. SST

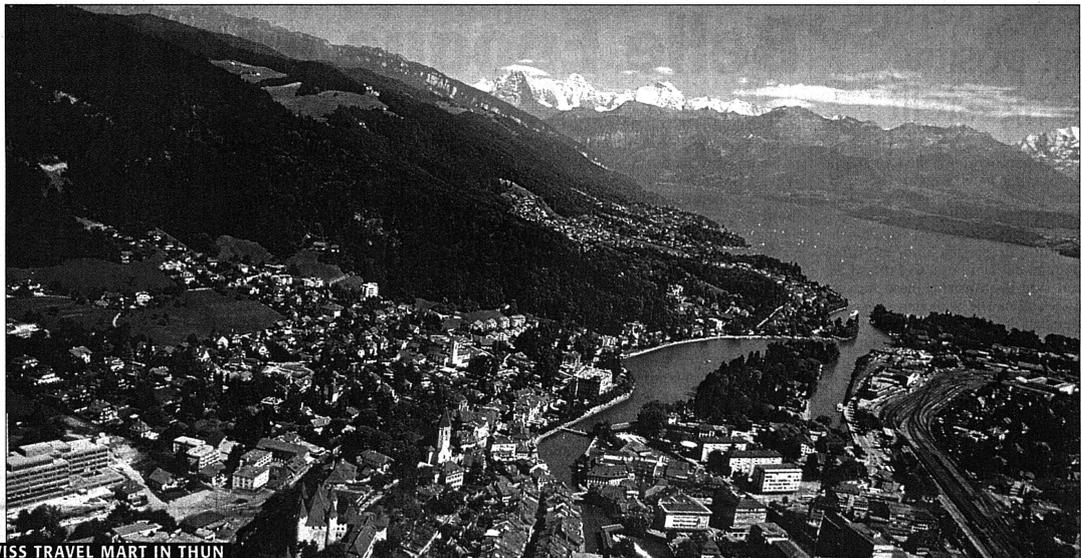
Eine Million für zweiten Nationalpark. Pro Natura hat eine Million Franken für die Schaffung eines neuen Nationalparks erhalten. Wie die «Tessiner Zeitung» meldet, zeigt sich die Basler Erlennmeyer-Stiftung bereit, das noch auszuwählende Projekt zu unterstützen. Vor knapp zwei Wochen hatte Pro Natura die drei Favoriten für den zweiten Nationalpark vorgestellt; zurzeit wird mit Machbarkeitsstudien abgeklärt, welches Gebiet sich am besten als Nationalpark eignet (siehe htr 50/2000). SST

Neue Bergbahn in Arosa eröffnet. Die Arosa Bergbahnen AG haben die neue Sesselbahn Carmenna eingeweiht. Wie «Die Südstschweiz» meldet, kann die Hochleistungs-Viersesselbahn pro Stunde bis zu 2400 Personen befördern; auf einer Strecke von zwei Kilometern werden 612 Höhenmeter überwunden. Für den Komfort der Wintersportler sorgen wärmespeichernde Stoffflächen hinter einer Kunststoffscheibe. SST

SWISS TRAVEL MART / Für die ausländischen Gäste sollte nur das Beste recht sein: Gesucht waren Vier- und Fünf-Sterne-Hotelzimmer. Nicht alle Hoteliers machten jedoch bei dieser Aktion mit. SONJA STALDER

Thunersee-Präsident ist erbost über Vier-Sterne-Hoteliers

Foto: W. Thun



SWISS TRAVEL MART IN THUN

Im nächsten Frühjahr findet der grösste Werbeanlass für Schweizer Tourismus-Leistungsträger in der Thun Expo statt. Die Organisatoren hatten gehofft, für alle 400 ausländischen Gäste am Thunersee Hotelzimmer finden zu können.

«Das ist versuchter Selbstmord, wirtschaftlich gesehen.» Adrian Amstutz, Präsident von Thunersee Tourismus (TST), benutzt heftige Worte, um seinem Unmut Luft zu verschaffen. In gleichem Zusammenhang hatte er zuvor im Informationsblatt von TST geschrieben, es sei höchste Zeit, sich «von der Scheinhöflichkeit zu verabschieden», um «hausgemachte Probleme» lösen zu können.

Was hat Amstutz zu dieser Reaktion provoziert? – Der Hund liegt bei den Hoteliers der Thunerseeregion begraben: Für den Swiss Travel Mart (STM), der vom 29. April bis 1. Mai 2001 in Thun stattfinden wird (siehe Kasten), hatte TST die Hoteliers bereits im April zum ersten Mal um Zimmerkontingente angefragt. Schweiz Tourismus (ST) hatte für die 400 Reisefachleute aus dem Ausland Einzelzimmer in Vier- und Fünf-Sterne-Hotels bestellt. «Weil wir in Thun keine Fünf-Sterne-Hotels haben, fragten wir von Anfang an in Interlaken an. Die Hotels Beau Rivage und Victoria-Jungfrau stellen uns genügend Zimmer zur Verfügung», erklärt Beat Anneler, Direktor von TST.

Anders sieht die Situation jedoch bei den Vier-Sterne-Hotels aus: Zwei der insgesamt neun angefragten Hotels in der Region Thunersee zeigten sich nicht bereit, Zimmerkontingente zur Verfügung zu stellen; ein Hotel nur in beschränkter Masse. Anneler: «Ein Hotelier sagte uns, er habe zum Zeitpunkt der Messe noch nicht geöffnet, ein anderer meinte, er habe ein Seminar, das bringe ihm mehr.»

RICHTPREISE: KEINE ENTSCULDIGUNG

Diese Reaktionen versteht Amstutz nicht: «Unser Werbebudget setzen wir doch auch für die Hoteliers ein. Sie müssten doch daran interessiert sein, was mit ihrem Werbefranken gemacht wird.» Keine Entschuldigung sind für ihn die Richtpreise, die von ST festgelegt werden; er geht von einem Werbeeffekt für die gesamte Region aus, von dem auch die Hoteliers profitieren werden. Wie hoch die Richtpreise sind, will Anneler aus Rücksicht auf ST nicht angeben; er meint aber, dass die Preise nicht mehr als 30 bis 40 Franken unter

den üblichen Zimmerpreisen liegen. Bei ST war niemand für eine entsprechende Auskunft zu erreichen.

Anneler schweigt sich auch über die fehlbaren Hoteliers aus. Eine Umfrage bei einigen Hoteliers brachte zu Tage, dass sich niemand von der Kritik des TST-Präsidenten betroffen fühlen will. Während der «Freienhof» in Thun aber 60 der 65 Zimmer zur Verfügung stellt, werden im Hotel Beatus in Mer-

ligen-Interlaken nur die Hälfte der 75 Zimmer und im Hotel Belvedere in Spiez nur rund ein Drittel der 29 Zimmer für die Gäste des STM bereit gehalten. – Ursprünglich war Anneler davon ausgegangen, dass die Hoteliers den Anlass zu 100 Prozent unterstützen würden. Trotzdem sind in der Zwischenzeit genügend Zimmer akquiriert worden – zum Teil aber ausserhalb der Thunerseeregion.

Gesamtbudget: 1,3 Mio. Franken

Der Swiss Travel Mart findet dieses Jahr vom 29. April bis zum 1. Mai in der Thun Expo in Thun statt. Beat Anneler, Direktor von Thunersee Tourismus und verantwortlicher Projektleiter, rechnet mit einem Gesamtbudget von 1,3 Millionen Franken. Rund die Hälfte dieses Betrags wird von Schweiz Tourismus übernommen. Im Weiteren wird der Anlass vom Kanton Bern (Fr. 250 000.–), von der Stadt Thun (Fr. 100 000.–), von Berner Oberland Tourismus (Fr. 50 000.–),

von Thunersee Tourismus (Fr. 25 000.–) sowie von Thun Tourismus (Fr. 10 000.–) unterstützt. Zurzeit laufen Sponsorengespräche mit der Ausstellerfirma, mit der Thun Expo sowie mit Alfred Nock, dessen Zirkuszelt für den Galaabend benutzt werden soll. Insgesamt werden 900 Personen erwartet. Den 400 ausländischen Reisefachleuten werden 500 Schweizer Tourismus-Leistungsträger an insgesamt 142 Ausstellungsständen gegenüber stehen. SST

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

**Get known –
Worldwide**

Werden Sie Mitglied!
www.bestwestern.ch/member

Join The Best

gastroLex®

GLOBAL-RECHTSSCHUTZ
FÜR DAS GASTGEWERBE

CAP Rechtsschutz
Poststrasse 20, 6301 Zug
Telefon 041 725 84 84, Fax 041 725 84 81
www.csp.ch

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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

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

FORUM AG • Kesimir-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

Frühstückskaffee
frisch und schnell
zu jeder Zeit

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch

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

BERNER OBERLAND / Vereinbarung über Nutzung der Gewässer

Trendsport nicht mehr überall

Die Vereinbarung über die kommerzielle Nutzung von Bächen und Flüssen im Berner Oberland für Trendsportarten wie Riverrafting und Canyoning steht. Ab 2001 sind Trendsportarten nur noch auf bestimmten Strecken im Saxetbach, in der Saane, im Chimpach, im Schländibach, auf der Simme zwischen Garstatt und Erlenbach sowie auf der Lüttschne möglich. Die Vorschläge, die von Pro Natura und den Fi-

schereipachtvereinigungen Amt Interlaken, Oberhasli, Spiez und Umgebung eingebracht wurden, sind bis auf eine Ausnahme akzeptiert worden.

Laut Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus (BOT), sind «gute Kompromisse» gefunden worden. Die Naturschutzkreise könnten damit leben und die Trendsportanbieter müssten keine Einschränkungen in Kauf nehmen, die existenzgefähr-

dend seien. Im Abkommen sind laut Imboden kommerzielle Trendsportaktivitäten von Anfang Mai bis Ende September von 09.00 bis 19.00 Uhr erlaubt. Diese Regelung entspreche derjenigen, die in den Kanton Wallis, Tessin und Graubünden gelte. Zur Schulung dürften die Anbieter bereits Mitte April in die Gewässer steigen. Die Vereinbarung gelte unbeschränkt. Zweimal jährlich lädt BOT zur Diskussionsrunde. *CK/ssa*

WINTERSPORTORTE / Gute Auslastung

Gute bis sehr gute Pisten

Die Wintersportorte im Wallis, Berner Oberland und in Graubünden meldeten über die Weihnachtstage meist gute bis sehr gute Pisten – mehrheitlich aber erst ab Höhen von rund 1500 Metern über Meer.

Eine ganze Reihe weiterer Wintersportanlagen nahmen ihren Betrieb auf. Dort wo der Schnee nicht ganz ausreicht, sind Beschneigungsanlagen und Pistenbauer am Werk. Die meisten höher gelegenen Skigebiete

meldeten «Pulver» oder «Pulverhart».

Viele Talabfahrten, vor allem im Bündnerland und Berner Oberland, sind allerdings entweder noch geschlossen oder enden auf halber Strecke bei den Mittelstationen der Zubringerbahnen. Etwas besser sieht es diesbezüglich im Wallis aus. Hergerichtet sind inzwischen auch viele Wanderwege und Schlittelbahnen. Die Hotelauslastung über die Festtage ist

nach Auskunft der Tourismusverbände gut bis sehr gut. Die Parsenn-Bahnen Davos AG beispielsweise hatte laut «Südschweiz» über die Weihnachtstage 15 bis 20 Prozent mehr Gäste befördert als im Vorjahr. Sie hatte mit Lastwagen Schnee antransportieren lassen, um grüne Stellen abzudecken und die Talfahrt zu sichern. Dies, weil der Einsatz von Schneekanonen infolge der milden Witterung gar nicht möglich war. *CK/ssa*

FREIZEITPARKS / Sie machen eine Region attraktiver

Bevölkerung ist positiv eingestellt

Freizeitparks erhöhen die touristische Attraktivität einer Region. Diese Ansicht vertreten 92 Prozent von 700 befragten Schweizerinnen und Schweizern in einer Umfrage des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Uni Bern. 65 Prozent davon sind der Ansicht, diese Aussage treffe voll zu. Die restlichen 27 Prozent kreuzten das Feld «stimmt ein wenig» an. Unterschiede sind bei den verschiedenen Altersgruppen auszumachen: Von den 18- bis 39-Jährigen beurteilten 71 Prozent die Aussage als vollkommen richtig, bei den 65- bis 84-Jährigen lediglich 56 Prozent. Altersmässige Unterschiede zeigten sich auch bei der Aussage, dass Freizeitparks Hoffnungsträger für die wirtschaftliche Entwicklung der Region sind. 54 Prozent der 18- bis 39-Jährigen stimmen dieser Aussage voll zu, von den 65- bis 84-Jährigen teilen nur 29 Prozent diese Ansicht. Fast die Hälfte der 18- bis 39-Jährigen (49%), aber nur ein Viertel der 65- bis 84-Jährigen (24%) sind der Meinung, dass Freizeitparks grosse Innovationsmöglichkeiten bieten.

Weder verschandeln Freizeitparks die Landschaft noch schaden sie der Umwelt, denkt die Mehrheit der Befragten (53%). Auch hier zeigt sich ein grosser Unterschied zwischen den Jüngeren und den Älteren: 62 Prozent der 18- bis 39-Jährigen, 36 Prozent der 65- bis 84-Jährigen stimmen dieser Aussage ganz zu. Über alle Altersgruppen hinweg kritisch eingestellt sind die Befragten bezüglich Verkehrsproblemen. Beinahe ein Viertel ist überzeugt, dass Verkehrsprobleme vorprogrammiert seien und weitere 40 Prozent äussern diesbezügliche Bedenken. *CK*

SAAS FEE / Luftseilbahn und SwissAlp SA

Kooperation

Die Luftseilbahnen Saas Fee wollen neue Kundensegmente erreichen und kooperieren deshalb langfristig mit der SwissAlp SA, Genf, einer Tochter der französischen Compagnie des Alpes SA. Die SwissAlp SA soll am Kapital der Luftseilbahnen eine Beteiligung von bis zu 38 Prozent erwerben. Zu diesem Zweck soll den bisherigen Aktionären an einer ausserordentlichen Generalversammlung am 18. Januar 2001 eine Kapitalerhöhung um 7 Mio. auf 14 Mio. Franken und die Schaffung von Einheitsaktien vorgeschlagen werden. Die bisherigen Aktien sollen 1:20 gesplittet werden, so dass eine einheitliche Nomenklatur von 25 Franken entsteht. Den bisherigen Aktionären wird pro Aktie ein Bezugsrecht für eine weitere Aktie eingeräumt. Einige grössere Aktionäre werden mit ihren Bezugsrechten die Beteiligung der SwissAlp sicherstellen. *CK/ssa*

KUNSTTOURISMUS SCHWEIZ / Kultur und Tourismus werden zum dritten Mal zusammengebracht. Diesmal führen die Reisen zu den Spitzen von Kunst und Gastronomie-Ambiente der Belle Epoque. **KARL JOSEF VERDING**

Belle Epoque wird neu lanciert

Nach den ersten beiden Angeboten, «Eine Reise zu Spitzenwerken des Impressionismus in der Schweiz» und «Eine Reise zu Spitzenwerken der Klassischen Moderne in der Schweiz», realisiert Kunsttourismus Schweiz (KTS) momentan das dritte Angebot, «Reisen zu Spitzenwerken der Belle Epoque in der Schweiz». Es wird wiederum eine Route vorgeschlagen, welche zu bekannten Museen und zu ausgewählten Hotels und Restaurants führt. Besonders wichtig ist dabei das Zusammenwirken von Kunst und Architektur, Wohn- und Tischkultur, und zwar im Palast (Schlösser im schweizerischen Massstab natürlich) und im Palasthotel aus der Zeit um 1900 samt den entsprechenden Restaurants, Cafés etc.

ALTE SUBSTANZ ODER KONTRAST ALT-NEU

Die Kriterien der kunsthistorischen und architektonischen Qualität und Authentizität standen bei der Auswahl der anzufragenden Häuser im Zentrum. Hier wurden strenge Massstäbe angelegt. Es konnten nur Häuser berücksichtigt werden, die genügend historische Substanz bewahren (oder mit dem Kontrast alt-neu arbeiten), so dass noch heute der Geist der Belle Epoque spürbar ist.

Der Prospekt erscheint im Frühjahr 2001 in einer Auflage von 30 000 Exemplaren (D, F, E). Die Verteilung der Broschüre erfolgt über:

- das Mailing House des KTS- Partners Schweiz Tourismus;

«Reise als Gesamtkunstwerk»

Das zweite Angebot zum Thema *Klassische Moderne der Schweiz ist in einem soeben erschienenen Heft der Zeitschrift «Vernissage»* aus dem gleichnamigen Heidelberger Verlag dokumentiert; so wie zuvor auch das erste KTS-Angebot, zum Thema *Impressionismus in der Schweiz. «Vernissage»* liegt in allen wichtigen Museen und Kunstausstellungen Deutschlands und der Schweiz auf, und zwar mit langer Präsenz der Hefte, die für die jeweilige Ausstellung oder das Museum relevant sind. Die

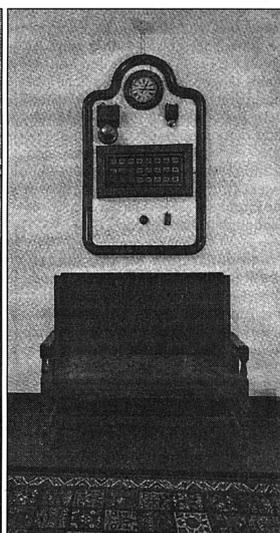
neueste Ausgabe stellt sich mit *Kunst, Hotellerie und Gastronomie ganz und gar unter das Thema: «Klassische Moderne in der Schweiz. Eine Kunstreise nach Davos, Zürich, Winterthur, Basel, Riehen, Luzern, Oberhofen, Bern, Genf.»* Die «Reise als Gesamtkunstwerk» wird empfohlen; Hotels, Restaurants und Cafés mit Bezug zur Epoche sind aufgeführt. – Bezug von Einzelheften (zum Preis von 7,5 Euro bzw. 11 Franken inklusive Versand) über die Website: www.vernissage-verlag.de *KJV*

Fotos: A.T. Schaefer



LEBENDIGE SCHWEIZER «BELLE EPOQUE»

Komfortable Behaglichkeit wird für wichtiger angesehen als Prunk: Das «Waldhaus» in Sils-Maria ist ein Hotel der Belle Epoque, das seine Substanz vorbildlich wahrt und nutzt.



- die Verteilung durch alle teilnehmenden Hotels und Museen;
- den neuen Internetauftritt, ebenfalls vernetzt mit jenem von Schweiz Tourismus (7000 Anfragen pro Tag);
- die Medienarbeit (viele Anfragen).

Ein solches Projekt macht in der Schweiz besonders Sinn, da durch einen architektonischen und touristischen Boom um 1900 sehr viele Gebäude entstanden sind, die teilweise bis heute sehr gut erhalten sind. Diese grosse historische Substanz verleiht der Schweiz ein besonderes Profil, eine besondere Attraktivität, die durch das Projekt zum Ausdruck gebracht werden soll. Die ersten Reaktionen sind denn auch sehr positiv. Das Projekt wird unter anderem vom Schweizer Hotelier-Verein unterstützt.

TOURISTISCHES BILD DER SCHWEIZ BEREICHERN

Die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz KTS hat sich zum Ziel gesetzt, Kunstwerke der Malerei und Architektur, über welche die Schweiz in reichem Masse und von höchster Qualität verfügt, dem reisenden Publikum besser zu erschliessen und somit auch

das Image der Schweiz um den Kunstaspekt zu bereichern.

Dem Kunstinteressierten bietet die 1996 gegründete gemeinnützige Vereinigung KTS neuartige Kunstreisen, in deren Zentrum jeweils eine Epoche oder ein Thema steht. Neuartig deshalb, weil die Reisen nicht nur die Kunst einer Epoche, sondern auch die Hotels, Restaurants, Cafés, Geschäfte und Galerien im Stil der jeweiligen Epoche erlebbar machen. Die Reise selbst wird zum «Gesamtkunstwerk».

Neuartig ist aber auch die Art und Weise, wie KTS bei der Aufarbeitung der Angebote vorgeht. Die Schweiz ist sehr stark von einer institutionellen und regionalen Strukturierung der Kultur- und Tourismusanbieter geprägt. Das hat zur Folge, dass fast keine Organisationen vorhanden sind, die diese Bereiche gesamtschweizerisch vermarkten. KTS möchte diese Lücke füllen.

KURZ UND BÜNDIG

St. Gallen. Die Stadt bietet neu einen elektronischen Stadtplan im Internet: Per Mausclick lassen sich unter der Adresse www.stadt-st-gallen.ch Angaben über Hotels, Restaurants, Verkehr, Arbeitsstellen und Sehenswürdigkeiten abrufen. *CK/ssa*

St. Moritz. Die neue Eisarena Ludains ist eröffnet worden. Drei eingeschossige, pavillonartige Bauten auf einem erhöhten Sockel bilden mit der Tribüne eine Arena um den Eisplatz. Zur Anlage gehören ein Restaurant mit

80 Plätzen, ein Kraft- und ein Gymnastikraum. Auf dem Dach des Südraktes wurde eine Fotovoltaikanlage zur solaren Stromerzeugung mit einer Fläche von 180 Quadratmetern installiert. Es handelt es sich um eine der modernsten Solar-Anlagen Europas. Die Eisarena bietet 800 Personen Platz und kostet knapp neun Millionen Franken. *CK/ssa*

Expo.02. Swissair, Novartis und die Zürich Gruppe bekräftigen ihr Sponsoring-Engagement, jedenfalls haben

sie das in einer Umfrage dem Sonntag-Blick bestätigt. Im Gegenzug sind indes kürzlich drei Millionen-Sponsoring abgesprungen: Die Sandoz-Stiftung, Sulzer und Diax/Sunrise. *CK*

Event-Management. In Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule Winterthur bietet das Institut für Tourismuswirtschaft Luzern neu einen Nachdiplomkurs «Event-Management» an. Laut Pressemitteilung vermittelt der berufs begleitende und praxisorientierte Kurs die notwendigen

Kenntnisse und Fähigkeiten zur Planung und Durchführung kleinerer und mittlerer Events sowie zur Koordination von Gross-Events. *CK*

Nähere Auskunft unter www.itw.ch oder itw@hsw.fh.zh.ch

Lugano. Nach Zürich und Luzern hat jetzt auch Lugano sein Multiplex-Kino. «CineStar» besteht aus sieben Sälen und bietet 1200 Plätze. Gekostet hat das Projekt rund 13 Millionen Franken. *CK*

LENKERHOF / Das ehemals konkursite Kurhotel ist seit September des letzten Jahres in neuen Händen. Die htr hat bei zwei Exponenten, die sich für den Oberländer Tourismusort engagieren, nach der Zukunft des Traditionshauses gefragt. **PETER HÄBERLIN**

Umdenken und Umlenken in Lenk

Während langer Zeit hielt der Durchschnittstourist nicht sehr viel von Lenk – wenn er das Dorf überhaupt kannte. Ach ja, da gibt's diesen kleinen Kurort zuhinterst im Simmental, etwas abgeschieden, sicher ruhig, aber eben: viel los ist dort nicht. Für ältere Leute mag ja ein Aufenthalt im betulichen Lenk angehen, doch jüngere Sportler haben dort oben wenig zu suchen. Die Hotels, vermutlich einst gut und komfortabel, sind nun aber geschlossen oder haben sonst Schwierigkeiten. Also, wenn man schon auf der engen Strasse ab Spiez so weit hoch fährt, dann gerade bis ins Saanenland; dort umweht einen zumindest ein Hauch von Berühmtheiten – die beginnen aber jetzt auch langsam, ihre Häuser zu verkaufen.

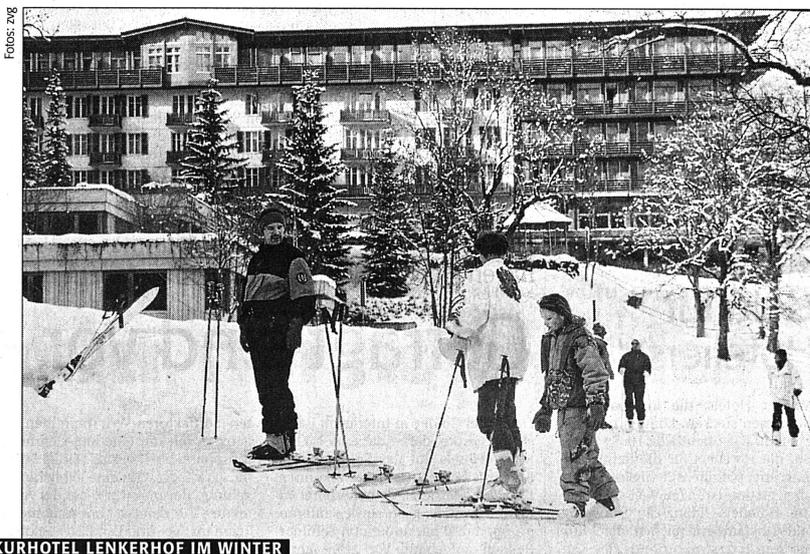
Etwa so tönte es bis vor kurzem, wobei die Negativwerbung in erster Linie von den beiden Hotels Parkhotel Bellevue und Kurhotel Lenkerhof ausging. Während das Parkhotel unter dem neuen Namen Sporthotel Betelberg bereits 1997 in neue Hände überging und seither floriert, dauerte die Leidensgeschichte des Kurhotels Lenkerhof länger, genau genommen bis in den September letzten Jahres. 1996 geriet es in Konkurs und kam 1997 nach einer Versteigerung zur Dezennum

AG, die es seither durch den Schweizer Hoteller-Verein betreiben liess. Immerhin blieb für die Lenk wichtigste und grösste Betrieb durch diese Massnahme stets offen. Der «Lenkerhof» war und ist der zentrale Hotelbetrieb in der Lenk.

EIN VIERTEL DER LOGIERNÄCHTE

Wir bringen nachfolgend zwei Interviews mit den Exponenten, die sich beide auf ihre Weise für den Kurort engagieren und ihn durch diverse Massnahmen wieder beleben. Beiden eigen ist der Glaube, dass sich Lenk mit einem modernisierten Angebot auf dem hart umkämpften Tourismusmarkt behaupten wird, auch wenn eine eigentliche USP (Unique Selling Proposition) fehlt und das unausgeglichene Verhältnis zwischen den 800 Hotelbetten und 6000 Betten in der Aparthotellerie problematisch ist. Andererseits weist gerade Lenk mit ihren 130 Bauern noch eine gesunde Landwirtschaft aus, was von den Gästen zunehmend geschätzt wird.

Die Interviews beziehen sich auf den «Lenkerhof» als Zuggpferd der Station, entfallen doch rund ein Viertel der Logiernächte auf diesen Betrieb.



KURHOTEL LENKERHOF IM WINTER

Steht das Traditionshaus vor einem zweiten Frühling? Der Investor verspricht ein neues Kleid und ein neues Konzept. Als Zielpublikum sollen Familien angesprochen werden.

JÜRGE OPPRECHT / Der Industrielle über seine Beweggründe für die Übernahme sowie über die Ausrichtung des Betriebs. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Hotel braucht Neubeginn»



■ Herr Opprecht, was hat Sie bewegen, in Lenk zu investieren?

Die Investition ist zum Teil die Erfüllung eines Bubenraums; ein Hotel zu führen, wäre für mich vor 25 Jahren durchaus ein möglicher Karriere-schritt gewesen! Zum Berner Oberland habe ich vor allem als Feriengast eine Beziehung. Für echte Entspannung ist es wohl eine der schönsten Gegenden der Schweiz. In Lenk habe ich persönliche Freunde, die mir geholfen haben, mit der lokalen Situation vertraut zu werden.

Natürlich muss bei einer solchen Investition die Wirtschaftlichkeit auch stimmen, aber man muss auch Freude haben an der Realisierung.

■ Wie kommen Sie gerade auf den «Lenkerhof», dem doch der Ruf des Konkurses anhaftet und der lange Zeit im Berner Oberland für Negativschlagzeilen gesorgt hat?

Das Hotel braucht einen totalen Neubeginn. Es wird sich in einem neuen Kleid präsentieren und mit einem neuen Konzept wieder eröffnet. Ab Mai wird es für ca. 18 Monate den Betrieb einstellen. Ich glaube, dass diese Pause nicht nur für den umfassenden Umbau nötig ist, sondern auch als «Ruhephase» vor dem Neubeginn gut ist.

■ Bestehen schon Grobkonzepte für den zukünftigen Betrieb?

Ein ganz wichtiges Zielpublikum werden Familien sein. Dies passt zur Tradition der Gegend. Junge Leute

wollen allerdings nicht nur wandern und die schöne Bergwelt geniessen. Sie wollen auch Action und Unterhaltung. Diesem Bedürfnis werden wir im Konzept Rechnung tragen. Wir glauben, dass es möglich ist, etwas zu schaffen, von dem letztlich Eltern wie Kinder begeistert sind. Auch bin ich überzeugt, dass wenn wir mit Kreativität und Freude unsere Hausaufgaben lösen, auch der Erfolg nicht ausbleibt. Es gibt viele Beispiele, die das belegen.

■ Wann werden die Pläne einer weiteren Öffentlichkeit vorgestellt?

Wir planen, das neue Konzept im März der Öffentlichkeit vorzustellen.

■ Soll der «Lenkerhof» wieder zum führenden Betrieb am Ort werden, obwohl ja die Konkurrenz auch wieder grösser geworden ist?

Ich betrachte alle, die sich in Lenk für den Tourismus engagieren, eher als Partner denn als Konkurrenten. Mit unserem Konzept, das sich auf Entspannung, Wellness und Sport konzentriert, glaube ich, dass wir uns gut in die bestehende Infrastruktur von Lenk einfügen.

■ Haben Sie bereits sondiert, wie das Marketing betrieben werden soll? Ein Alleingang kommt ja kaum in Frage...

Noch ist es verfrüht, vom Marketing zu reden. Bedenken Sie, dass wir das Hotel erst gerade gekauft haben. In der Schweizer Tourismusbranche tut sich ja einiges im Bereich Wellness. Wir verfolgen zurzeit diese Entwicklung mit Interesse, und werden bei interessanten Synergien sicher nicht abseits stehen.

■ Wenn wir schon bei der Finanzierung sind, würde es natürlich interessieren, wieweit Sie von den Banken unterstützt werden?

Viele Hotels leiden unter einer sehr hohen Fremdvverschuldung und den damit verbundenen sehr hohen Kapitalkosten. Bei allen Investitionen, die ich tätige, achte ich darauf, eine gesunde Eigenfinanzierung zu gewährleisten.

■ Sind Sie im Wesentlichen als Alleininvestor tätig, oder steht hinter Ihnen eine Gruppe von gleichgesinnten Touristikern, die sich am Eigenkapital beteiligen?

Ich liebe die Teamarbeit auf freiwilliger Basis; das heisst, dass jeder seine Stärken zum Wohl des Ganzen einbringen kann. Bei den jetzigen Mitgliedern des Projektteams ist dies der Fall. Sobald rein finanzielle Interessen und Abhängigkeiten die Zusammenarbeit dominieren, entsteht ein Druck, der dem Projekt schaden kann. Wie bereits erwähnt, habe ich auf eine gesunde Finanzierung grossen Wert gelegt. Dies schafft Freiraum für alle Beteiligten.

■ Wie erleben Sie die Unterstützung der örtlichen Behörden und von Tourismus Lenk?

Hier kann ich bisher nur Positives sagen. Ich freue mich sehr über die positive Unterstützung bis zum heutigen Zeitpunkt, die bisher natürlich vor allem verbal ist, da wir noch keine Gesuche eingereicht haben. Ich habe aber keine Veranlassung zu glauben, dass sich an der konstruktiven Haltung der Lenker Behörden etwas ändern wird.

Ich spüre aber auch eine enorme Erwartungshaltung. Hier muss ich sagen, dass wir uns alle Mühe geben werden, etwas zu machen, das dem Tourismus der Lenk dienlich ist. Auf der andern Seite können wir aber nicht alle Wünsche erfüllen.

Zur Person

Jürg Opprecht ist Elektroingenieur HTL und Verkaufsleiter HSG. Er durchlief das Program für Executive Development (IMD Lausanne). Nach diversen Führungspositionen in internationalen Maschinenbauunternehmen übernahm er das VR-Präsidium eines grösseren Industrieunternehmens. Daneben betätigt er sich in Leitungsgremien von christlichen Institutionen. Opprecht gründete im Weiteren eine Organisation mit dem Ziel der aktiven Förderung von Jungunternehmern. Wie sein Engagement in Lenk zeigt, gilt sein Interesse auch Immobilien. PH

HANS UELI SCHLÄPPI / Das Vorstandsmitglied von Lenk Tourismus zum Verkauf. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Hohe Investitionen»



■ Was ging schief mit dem «alten Lenkerhof»? War das Angebot nicht mehr zeitgemäss, wurde falsch investiert oder geschahen Managementfehler?

Mit dem Wort «alt» dürfte die Antwort zusammenhängen. Obwohl vor zehn Jahren nochmals der Schritt nach vorne gewagt wurde und elf Millionen investiert werden konnten, reichte das nicht aus, um das Angebot gerade im Bereich Kurbad auf dem neusten Stand zu bringen und auch den damals neuen Sektor Wellness attraktiv abzudecken. Ich glaube aber nicht, dass grosse Managementfehler gemacht worden sind.

■ Weshalb ging es so lange, bis das Hotel Lenkerhof verkauft werden konnte? Forderte die Dezennum AG einen zu hohen Preis?

Ich glaube nicht, dass der Verkaufspreis der Dezennum AG für die lange Dauer ausschlaggebend war, sondern die Tatsache, dass die wirklich wenigen seriösen Interessenten vom grossen Investitionsbedarf für einen zeitgemässen, den heutigen Bedürfnissen entsprechenden Betrieb abgeschreckt wurden.

Aus meiner Sicht war zudem bei vielen, speziell bei den ausländischen Interessenten der Wille zur Investition nur vordergründig vorhanden. Mich hat eigentlich erstaunt, dass der Schweizer Hoteller-Verein, der ja mit dem Verkauf beauftragt war, die finanzielle Stärke dieser Interessenten meistens nur oberflächlich geprüft

hat. Der Hauptgrund für das Scheitern war meistens der Mangel an Eigenmitteln.

■ Glauben Sie, dass Lenk mit einem renovierten «Lenkerhof» das doch eher beschauliche, leicht mit Patina versehene Image des Simmentaler Kurortes abstreifen kann?

Die neusten Umfragen und Zahlen zeigen, dass Lenk einen ausgezeichneten Namen hat und auf dem richtigen Weg ist. Unsere Gäste können sich in intakter Natur vom Computer- und Handy-Stress erholen. Zudem setzen wir alles daran, dass wir «Lenk natürlich» bleiben. Die 87 Prozent Schweizer Gäste fassen wir nicht als Patina auf, sondern als Ausdruck der Wertschätzung im eigenen Land.

■ Was sind aus Ihrer Sicht die dringendsten Renovationsarbeiten? Wie sollte sich das Hotel entwickeln?

Grundsätzlich sind wir glücklich, dass überhaupt etwas passiert. Es wäre fehl am Platz, jetzt Ratschläge zu geben, ohne die Visionen der neuen Eigentümer zu kennen. Für Lenk ist es aber sehr wichtig, dass das Kurbad mit den stärksten Schwefelquellen der Alpen, als einzige USP, die wir gegenüber anderen Orten im Berner Oberland haben, erhalten bleibt. Wir würden es im Übrigen begrüssen, wenn die Umbauzeit auf zwölf Monate beschränkt werden könnte.

Zur Person

Hans Ueli Schlappi ist seit 1987 Geschäftsführer der Betelbergbahnen. Daneben präsidierte er die letzten drei Jahre den Verband Berner Oberländer Bergbahnen und Skilifte (VBOBS), ist Vorstandsmitglied von Lenk Tourismus und schliesslich seit 1997 Besitzer des Sporthotels Betelberg. Schlappi gelang es, den beschaulichen Kurort Lenk innerseits durch direkte eigene Leistungen in seinen Gebieten auf die neuen Märkte umzustellen, und andererseits wirkte er dank seiner Stellung im Ort in den verschiedensten Gremien auch indirekt in Richtung Umpositionierung. PH

BERNER OBERLAND / 6,4 Prozent mehr Logiernächte

Das grösste Plus bei den Japanern

2 275 695 Logiernächte generierten die Hotels im Berner Oberland zwischen Mai und Oktober 2000. Das entspricht einer Zunahme von 6,4% oder 136 251 Übernachtungen. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer bleibt unverändert bei 2,7 Nächten. Von Januar bis Oktober beträgt die Zunahme sogar 7,8%. Damit gehört das Berner Oberland mit der Zentralschweiz zusammen zu den Spitzenreitern der Ferienregion.

Am meisten an Logiernächten zugelegt haben die Japaner: 43 691 (+19,8%). Prozentual die höchste Steigerung erzielten die Isländer: +459,2%. 34 897 zusätzliche Logiernächte gehen auf das Konto der Amerikaner (+21,8%). Von den europäischen Gästen brachten die Engländer am meisten Übernachtungen, nämlich 21 556 (+8,4%). Positive Zahlen sind auch aus Frankreich (+32,7%), den Niederlanden

(+9,8%) und Belgien (+14,6%) zu vermerken. Die Schweizer liegen mit einer Steigerung von 1,2% oder 10 175 Logiernächten knapp über dem Vorjahr. Der einzige nennenswerte Rückgang geht auf das Konto der Deutschen: Minus 5,5% oder 19 671 Logiernächte. Dieser Rückgang sei in erster Linie der ungünstigen Währungssituation zuzuschreiben, schreibt Berner Oberland in einer Pressemitteilung. CK

GOLDEN TULIP / Hotels des Jahres 2001

Drei Hotels ausgezeichnet

Golden Tulip Worldwide hat seine bestgeführten Häuser ausgezeichnet: Hotel des Jahres 2001 ist das Golden Tulip The Miramar Beach Hotel, Théoulesur-Mer (Frankreich), Resort des Jahres 2001 ist das Golden Tulip Privilege Dead Sea, (Israel) und Tulip Inn des Jahres 2001 ist das Tulip Inn Naarden (Holland). Golden Tulip Worldwide umfasst derzeit 370 Hotels in 250 Städten und 50 Ländern der Welt. CK



Die glücklichen Preisträger.

WALLIS / Kanton hilft der Hotellerie

Geld für Hoteliers

Walliser Hotels, die in finanziellen Engpässen stecken, können mit Hilfe rechnen: Die öffentliche Hand ist bereit, die Hoteliers für die Refinanzierung ihrer Kredite mit zinslosen Darlehen zu unterstützen. Weil aber mehrere Hoteliers finanzielle Schwierigkeiten bekunden, reichen die Mittel aus dem Infrastrukturfonds des Kantons nicht aus. Der Walliser Grosse Rat will deshalb die Mittel im Fonds von 10 auf 30 Millionen Franken aufstocken. Nur so sei es möglich, den Hoteliers in finanziellen Schwierigkeiten gerecht zu werden, schreibt der «Walliser Bote». Der Bedürfnisnachweis sei klar erbracht: Nachdem der Grosse Rat im Sommer 1999 entschieden hatte, einen Betrag von 10 Millionen Franken für zinslose Kredite freizugeben, seien die Dossiers bergeweise bei der zuständigen Bearbeitungsstelle eingetroffen. Während dieser bis im Sommer 2000 befristeten Aktion seien 15 Fälle bearbeitet worden, 29 weitere Dossiers befinden sich aber noch bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite zur Abklärung oder bei der Region zur Vervollständigung. Der Gesamtbedarf der Darlehen dieser hängigen Gesuche belief sich per Mitte Juli 2000 auf 21,430 Millionen Franken. Die Aufstockung wird in der Januar-Session behandelt. CK

KURZ UND BÜNDIG

Pontresina. Aus dem einstigen Grand-Hotel Roseg sind 35 Eigentumswohnungen entstanden. Erhalten geblieben ist lediglich die von der Denkmalpflege als «erhaltenswert» eingestufte 130-jährige Fassade, das bereits zerfallene Gebäude selber ist ausgehöhlt worden. Das «Roseg» war das erste Hotel in Pontresina und ist in den Zeiten des Bädertourismus von den Churer Architekten Ragaz gebaut worden, wie die NZZ berichtet. CK

Jugendherbergen. Die Schweizer Jugendherbergen verbuchen weniger Logiernächte. Bis Ende November wurden in den 63 Betrieben 810 734 Übernachtungen gezählt. Dies sind 3,3 Prozent weniger als im Vorjahr. Der Rückgang sei vor allem auf die gegenüber dem Vorjahr geringere Zahl von Jugendherbergen zurückzuführen, heisst es in einer Pressemeldung. Geschlossen wurden die Häuser in Davos, Wildhaus SG und Yverdon mit insgesamt 202 Betten. Inzwischen wurde am 1. Dezember in Fiesch VS eine neue Jugendherberge in Betrieb genommen. Angaben zur Umsatzentwicklung wurden im Communiqué nicht gemacht. Es sei ein Trend zu bekannten Destinationen festzustellen, während es Betriebe in kleineren Orten immer schwerer hätten, die Logierzahlen zu halten, hiess es weiter. Ein grosser Zuwachs sei bei den Übernachtungen von Familien festzustellen. Laut den Angaben stammen bereits 17 Prozent aller Jugendherberge-Übernachtungen aus diesem Segment. CK/ada

SEMINARHOTELS / Es muss nicht immer ein Vier- oder Fünf-Sterne-Hotel sein. Auch Drei-Sterne-Häuser haben gute Chance, sich in diesem Segment zu positionieren. SILVIA METTLER

Gefragt sind vor allem Softfaktoren

Das Hotel Goldey in Interlaken ist ein gutes Beispiel dafür, dass auch Drei-Sterne-Hotels auf das Seminar- und Kongress-Segment setzen können. Das Drei-Sterne-Haus beherbergt individuelle Feriengäste sowie Seniorengruppen und hat nun einen Seminarbereich aufgebaut. Vor zwei Jahren wurde das Hotel ausgebaut und auf dem Dach ein 100 m² grosser Seminarraum eingerichtet. 600 000 Franken hat der Umbau gekostet. Eine Investition, die sich laut Andreas Kuchen, Besitzer des Hotels, gelohnt hat. «Wir haben schon früher mit unserem 50 m² grossen Seminarraum gut gearbeitet, haben aber gemerkt, dass ein zusätzlicher Raum mehr Seminaregäste bringen könnte.» Andreas Kuchen ist zufrieden mit seinem Seminaregeschäft. Er kann so die Nebensaisonlücken füllen. Zudem buchen Seminargruppen in der Regel längerfristig. Ein weiterer Vorteil: Er kann gut planen und früh arbeiten, wenn er noch Kapazitäten hat.

DIE ATMOSPHERE IST WICHTIG

Adrian Müller, Ausbildungsleiter am Institut für Führungs- und Organisationsentwicklung in Muttenz, ist regelmässiger Seminaregast im Hotel Goldey. «Wir sind dort sehr gut aufgehoben», zieht er Bilanz. Ihm komme es weniger auf die Sterne an, mit denen ein Hotel ausgezeichnet ist, für ihn sei die Atmosphäre enorm wichtig. Müller stellt aber auch hohe infrastrukturelle Ansprüche: Ein heller, lichtdurchfluteter Raum ist Bedingung. Flipcharts, Videobeamer, Tages-Hellraumprojektor, Pinnwände, Moderationsmaterial, Video, Fernsehen und Musikanlage dürfe man auch in einem Hotel der Drei-Sterne-Kategorie erwarten, dies sei nicht übertrieben. «Uns sind aber auch andere Faktoren wichtig», so Müller: «Beispielsweise wissen wir im Hotel Goldey, dass der Chef persönlich für uns da ist. Er begrüsst die Teilnehmenden, ist flexibel, wenn's Programmänderungen gibt oder wenn wir etwas Spezielles benötigen.»

Auch das kürzlich ausgezeichnete Seminarhotel See- und Parkhotel Feldbach in Steckborn (siehe htr 46/00) ist ein Drei-Sterne-Hotel. «Unser Scherengewicht setzen wir auf die so genannte

Softfaktoren. Wir bemühen uns ganz gezielt um eine angenehme Atmosphäre», so Direktor Daniel Füglinger. «Wir sorgen für eine liebevolle Umgebung. Beispielsweise bei der Architektur.» Für den Gast unternehme das Team im See- und Parkhotel Feldbach viel. «Wir nehmen den Gast ernst und sorgen mit kleinen Zusatzleistungen für sein Wohl.»

DIE LAGE DES HOTELS IST WICHTIG

«Eine zentrale Lage ist für Seminare mit Teilnehmenden aus der ganzen Schweiz ein entscheidender Faktor», so Müller. Manchmal kann aber auch ein etwas abgelegener Ort durchaus Vorteile mit sich bringen. Dazu Beat Käppeli, Besitzer des Rigi-Kulm-Hotels auf 1800 Meter über Meer. «Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Organisatoren die Seminarteilnehmer ganz gerne ablegen wollen lassen.

So werden sie nicht von Unterhaltungsangeboten abgelenkt, sondern sitzen am Abend zusammen und vertiefen ihre Seminaregespräche.» Natürlich sei bei einem «bescheideneren Seminarcomfort» Kreativität gefragt, sagt Käppeli: «Wir organisieren beispielsweise Besuche beim benachbarten Rigi-Älpler oder geführte Wildbeobachtungen.»

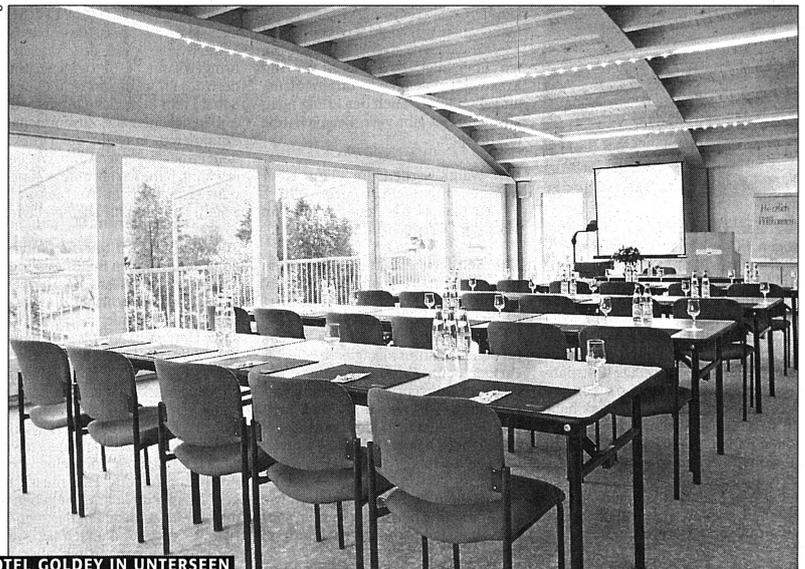
PREIS- UND PRESTIGEFRAGE

Die Wahl eines Seminarhotels ist natürlich auch eine Preisfrage. Drei-Sterne-Häuser können weit günstigere Seminarpauschalen anbieten. Eine Pauschale im Rigi-Kulm-Hotel kostet inklusive Seminarraum, einer Übernachtung, zwei Mahlzeiten und Pausengetränke 155 Franken. Ein Angebot, bei dem Hotels in höheren Kategorien nicht mithalten können. «Top-Kunden werden wir aber – aus Presti-

gegründen – trotzdem nie in ein Drei-Sterne-Hotel einladen», so ein Seminarveranstalter einer Grossbank. Für Mitarbeiter im mittleren und oberen Kader sei es immer noch ein Prestigezeichen, wenn man in einem Fünf-Sterne-Haus logiere. Hingegen habe man festgestellt, dass Topmanager nicht sehr viel Wert auf Luxushotels legen. Auch Wellness-Angebote seien nicht zwingend. Diese Leute würde ihre Meetings auch gerne in Alplütten abhalten.

Im Drei-Sterne-Bereich kommt es oftmals sehr schnell zu Kapazitätsengpässen. «Wir können rund 30 Personen im unserem Saal aufnehmen», hält Andreas Kuchen fest. Für Daniel Zihlmann, Geschäftsführer der Interlaken Congress AG, ist darum klar: «Für unsere Kongresse können wir fast nur Vier- oder Fünf-Sterne-Häuser anbieten: Hotels in anderen Kategorien haben schlicht die Kapazitäten nicht.»

Foto: ZVG



HOTEL GOLDEY IN UNTERSEEN

Auch im Drei-Sterne-Haus stimmt die Seminar-Infrastruktur. Begrenzt ist allerdings die Aufnahmekapazität

KURZ UND BÜNDIG

ArabellaSheraton in Davos. Die Hotelgruppe will in den kommenden Jahren Millionenbeträge in ihre Davoser Häuser investieren, wie die «Südschweiz» berichtete. Das «Derby» soll abgerissen und innerhalb der nächsten fünf Jahre durch einen Fünf-Sterne-Neubau ersetzt werden. Es soll als modernes, sportlich-exklusives Ferienhotel am Markt positioniert werden und 19 Zimmer mehr haben als bisher (120). Zudem ist eine Wellnessanlage geplant. Auch der «Seehof» soll

vom Vier- zum Fünf-Sterne-Hotel aufsteigen und als klassisches Grandhotel vermarktet werden. Geplant ist eine grosszügige Badelandschaft und ein überarbeitetes Gastronomiekonzept. Im Jahr 2002 wird auch das «Waldhaus» (vier Sterne) ausgebaut. Die Zimmer sollen auf 90 verdoppelt werden. Was die Umbauten kosten sollen, ist den Verantwortlichen noch nicht klar. Seit 1999 hat die ArabellaSheraton-Gruppe in Davos 6,5 Mio. Franken in ihre Häuser investiert. CK

Logiernächte Stadt Zürich. In den Hotels der Stadt Zürich sind im Oktober 106 667 Gäste registriert worden – das sind 14,4 Prozent mehr als im Vorjahr. Gestiegen ist auch die Zahl der Übernachtungen, und zwar um 12,5 Prozent auf 211 454 Gäste. Der Anteil der Auslandsgäste am Gesamttotal der Übernachtungen betrug 78,2 Prozent, wie die Zürcher Hotelstatistik zeigt. Bei den Auslandsgästen lag Deutschland mit 33 513 Logiernächten an erster Stelle, vor den

USA (27 796 Logiernächte) und Grossbritannien (18 178 Logiernächte). Starke Zunahmen gab es ebenfalls aus den Nachbarländern Deutschland, Frankreich und Österreich. Im Oktober standen Zürichs Gästen 108 Beherbergungsbetriebe zur Verfügung, in denen 11 243 Betten (Vorjahr 9771 Betten) in 6737 Zimmern (Vorjahr 5923 Zimmer) angeboten wurden. Die Gastbetten waren durchschnittlich zu 60,7 Prozent belegt (Vorjahr 62 Prozent). CK/ada

CHOICE HOTELS / Expansion nach oben und unten

Doppelseitig aktiv

«Choice», die weltweit zweitgrösste Hotel-Franchise-Gruppe, expandiert nach oben und nach unten. In Japan entstehen derzeit knapp ein Dutzend Häuser der Budget-Marke «Sleep Inn». Als Franchisenehmer operiert in Japan die in Fukuyama ansässige Hotel- und Entwicklungs-Gesellschaft Vessel Co.

Gleichzeitig weitet sich «Choice» in Brasilien im obersten Hotelsegment aus. In São

Paulo entstand im Vorort Alphaville das 212 Suiten grosse «Suites Metropolis». Es verfügt über getrennte Schlaf- und Wohnbereiche sowie über 132 Büro-Einheiten der Luxusklasse. Der Komplex kostete 22,3 Mio. US-Dollar und soll Geschäftsreisende aller Kontinente anziehen. Verantwortlich für die Choice-Expansion hier sind die regionalen Choice-Atlantic-Hotels, für die noch 16 andere Hotels im Bau sind. GU

«Goldene Teetasse»

Ritz-Carlton Schlosshotel

Berlin. Zum zweiten Mal hat dieses Hotel für beispielhafte Pflege der Teekultur die «Goldene Teetasse» der Tea Culture Association International erhalten. 27 Top Hotels waren in den Tee-Test mit einbezogen worden, dabei spielten sowohl das Tee-Angebot als auch die Zubereitung und Darreichung sowie das Fachwissen des Personals eine Rolle. Die Tea Culture Association wurde 1998 in Zürich gegründet. HM

SPANIEN / EU hilft bei Rettung und Ausbau alter Bauernhäuser

Neue Landhotel-Initiativen

Ein neues Konzept, alte bäuerliche Häuser vor dem Verfall zu retten und für den Tourismus auszubauen, wird derzeit in Spanien praktiziert. Mit Subventionen der Europäischen Union und auf Initiative der Landwirtschaftsbehörden sind auf La Palma bereits etliche schöne alte Häuser restauriert worden. So entstand «ein Alternativkonzept für den Tourismus», wie jetzt in Madrid gelobt wurde. Durch die Vermietung

können die Bauern ihr Land weiter bewirtschaften. Zugleich sollen so «negative Auswirkungen des Massentourismus vermindert werden».

Auch auf anderen Inseln der Kanaren wurde die Idee bereits erfolgreich umgesetzt. Ein Katalog «Ländlich leben auf den Kanaren – La Palma, Teneriffa und El Hierro» zeigt die inzwischen 64 stillvoll restaurierten Landhäuser. Informationen auf Deutsch gibt es dazu auch im

Internet unter www.la-palmar-turismo-rural.de. Zugleich wurden auf dem Festland neue Landhotels eröffnet, die einer Kooperative der Dorfbewohner entstammen. In der Provinz Malaga entstand auf diese Weise das Zwölf-Zimmer-Landhotel der Gemeinde Benarraba, in der Provinz Burgos eröffnete das Sieben-Zimmer-Hotel «La Cachava» im Ortskern des mittelalterlichen Dörfchens Castrojeriz. GU

DEUTSCHLAND / Eine Familie mit grossen Ressourcen

Stinnes: Drei neue Hotels

An die Hotel-Tradition ihres berühmten Urgrossvaters wollen zwei unternehmerisch aktive Mitglieder der deutschen Familie Stinnes anknüpfen. Hugo Stinnes (1870–1924) war «Schlotbaron» in Mühlheim an der Ruhr: Herr über Kohle, Stahl, Schiffahrtslinien, weltweite Industrien und eben auch ein paar hochrenommierte Hotels. Stinnes besass (bis zur Auflösung des Konzerns durch die westlichen Siegermächte 1945) das berühmte «Atlanti» in Hamburg (bis 1954 von Frau Cläre Stinnes geführt); zu Stinnes gehörten das «Esplanade» in Berlin und der «Fürstenhof» in Frankfurt am Main, das Kurhotel in Travemünde und das Golfhotel in Oberhof.

Jetzt haben sich Mathias Stinnes (59) und seine Cousine Katharina Stinnes-Mauch (45) aufgemacht, dieses Hotelerbe an anderer Stelle wieder aufleben zu lassen. Aus dem Besitz des Kräuterlikör-Herstellers Mast-Jägermeister übernahmen sie die drei in Ostdeutschland gelegenen Hotels «Schloss Lüthenhof», «Burg Schlitz» und «Goldner Hirsch». Allerdings: «Über Geld reden wir nicht», weichen sie allen Fragen nach der Finanzierung aus. Zusammen mit Katharinas Bruder Nicolaus habe man «einiges aus dem privaten Besitz» beigesteuert.

Die neue «Stinnes-Gruppe» hat sich in den östlichen deutschen Bundesländern bereits erfolgreich diversifizierend etabliert. Unter Leitung von Mathias Stinnes firmieren Verkehrsbetriebe in Neubrandenburg, der Ostmecklenburgische Flugzeugbau, die Fahrzeugwerke Lübben, eine Linienschiffahrt und die Ostmecklenburgische Eisenbahn.

DIE ENKEL PFLEGEN DAS «HUMAN CAPITAL»

Burg Schlitz übrigens stellt das Herzstück der «Mecklenburgischen Schweiz» dar. Das Hotel Goldner Hirsch im sächsischen Kamenz erstreckt sich über insgesamt zehn Gebäude in der Innenstadt und verfügt über 40 individuell gestaltete Zimmer sowie drei Konferenzräume.

Sowohl der Tagungsbereich wie auch das Angebot von Management-Seminaren sollen nun in allen drei neuen Stinnes-Hotels ausgebaut werden. «Unsere Mitarbeiter, das human capital, auf das unser wirtschaftlicher Erfolg in den nächsten Jahren aufbauen soll, wollen wir in einem entsprechenden Rahmen motivieren. Diesen können wir auch bieten», hat Katharina Stinnes-Mauch versprochen. Zur Frage nach weiteren Hotelengagements – vielleicht sogar aus der «Mecklenburgischen Schweiz» in die richtige Schweiz, wollen die Stinnes vorläufig nicht Stellung nehmen. «Zunächst kümmern wir uns um die eben erworbenen Häuser». GU

ALTHOFF-HOTELS / Deutschlands jüngster Luxushotelier Thomas Althoff setzt auf Topqualität und auf massvolles Wachstum – vielleicht schon bald auch in der Schweiz. MARIA PÜTZ-WILLEMS

Ein Sammler von Hotelperlen

Den grossen Luxushotelketten dieser Welt schnappte er einfach die Fünfsterne-Perlen weg: Statt Ritz-Carlton betreibt nun Thomas Althoff das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch-Gladbach bei Köln. Es eröffnet offiziell Mitte Oktober und ist nur eines seiner bislang acht Luxushotels, die alle schwarze Zahlen schreiben. Der gebürtige Wuppertaler finanziert seine Objekte fast ohne Fremdkapital. Solch solide Finanzierungen bei Top-Objekten will er auch künftig beibehalten: Die qualitätsbewusste Schweiz ist ein Wunschmarkt.

ALS VORZEIGE OBJEKT EIN BAROCKSCHLOSS

Thomas Althoff (47) hat sich fast unbemerkt zu Deutschlands jüngstem Luxushotelier vom Format eines Georg Rafael gemauert. Und mit der jüngsten Hotelperle Schloss Bensberg (120 Zimmer) hat er Zeichen gesetzt: Er kann sich inzwischen mit internationalen Luxushotelketten messen. Das prächtige Barockschloss auf dem Hügel über Bensberg, nach Schloss Ludwigsburg das zweitgrösste nördlich der Alpen, hatte unter anderem auch Ritz-Carlton, die Regent- und Hyatt-Hotels gereizt. Für jede ausländische Gesellschaft wäre dieses Grandhotel am Rande des geschäftigen Ballungsgebietes Köln-Düsseldorf eine prestigeträchtige Visitenkarte. Der Besitzer der Immobilie, die Aachener & Münchner Lebensversicherung AG, entschied sich jedoch für den in der Öffentlichkeit noch wenig bekannten Hotelier Althoff aus Köln. Er liess sich auf einen Pachtvertrag mit einer Laufzeit von 25 Jahren ein. Die übrigen Ketten hatten nur als Managementgesellschaften auftreten wollen.

Klare Verträge und Verhältnisse sind dem Hotelier aus Berufung am liebsten. Schon auf den Urlaubsreisen mit seinen Eltern hatten Hotels den Teenager fasziniert. Mit 21 Jahren, unmittelbar nach seiner Ausbildung zum Industriekaufmann in einer Brauerei,



Trotz allem eigenen Wachstum glaubt Thomas Althoff fest daran, dass in der Luxushotellerie Masse kontraproduktiv ist.

Fotos: Maria Pütz-Willems



«GLOBAL PLAYERS» AUSGESPIELT

Mit der Akquisition des Grandhotels Schloss Bensberg hat die Althoff-Gruppe ihr Zeichen gesetzt: Für das Barockschloss auf dem Hügel über Bensberg, nach Schloss Ludwigsburg das zweitgrösste nördlich der Alpen, hatten sich auch Ritz-Carlton sowie die Regent- und Hyatt-Hotels interessiert.

schloss er 1975 für das 40-Zimmer-Hotel Hindenburg in Aachen seinen ersten Pachtvertrag ab. Dafür setzte er seine selbstgesparten 10 000 D-Mark (rund 7925 Franken) ein, und den gleichen Betrag gab ihm eine Bank. Die erste Pacht betrug 8000 Mark (rund 6340 Franken) im Monat, erinnert sich Thomas Althoff, «und ein Zimmer kostete damals rund 50 Mark inklusive Frühstück für zwei Personen».

PRESTIGETRÄCHTIGE ADRESSEN GESAMMELT

Diese Zeiten sind längst passé. Bis heute – aber nicht mehr lange – ist er der Pacht als Vertragsbasis treu geblieben. «Das gibt mir Freiräume», sagt der Unternehmer. Er kennt seine Schwächen und Stärken: «Wir besitzen keine Rundfunkfabrik, sondern bieten nur Dienstleistung», spielt er auf Hobbyhoteliers à la Grundig oder Günweg an, die ihre Luxushotels inzwischen wieder veräusserten.

Die Standorte seiner «Selektion» können sich sehen lassen: Gleich zwei Kilometer neben dem Grand Hotel Schloss Bensberg steht das Schlosshotel Lerbach, eine Gourmetadresse ersten Ranges. In Deutschland treibt er ausserdem das All-Suite-Hotel Villa Viktoria in Düsseldorf, die Hotels Regent und Ascot in Köln sowie das Hotel Am Schlossgarten in Stuttgart. Im Ausland gehören dazu das «Vista Palace» in Roquebrune, hoch über den Hügeln von Monte Carlo, sowie die kleine Villa Belrose in St-Tropez. Bis 2002 ist die Eröffnung des 108 Suiten grossen Resorts Son Serverin auf Mallorca (zwischen Palma und Andrax) geplant, ein Jahr später soll sich auf einem Hügel über den Carracalla-Thermen in Baden-Baden das neue Schloss zu einem 130-Zimmer-Grandhotel wandeln. Das 500 Jahre alte Haus auf dem 60 000 m² grossen Grundstück, laut Althoff «eine absolute

«Triple-A-Lage», hat er dem Markgrafen von Baden abgekauft, allerdings ist ein Rücktrittsrecht vereinbart für den Fall, dass Genehmigungen für den Hotelbetrieb nicht erteilt werden können.

Die Planungen laufen, die Suche nach Investoren ebenfalls. Erstmals ist Althoff bei diesem Projekt geneigt, von seinem Pachtprinzip abzurücken. «Mein Ziel ist es, die Althoff-Hotels weiter zu internationalisieren», sagt er, «neben Mallorca kann ich mir auch Projekte in Marbella, an der Algarve oder in der Schweiz vorstellen, ebenso in allen wichtigen Grossstädten wie Hamburg, Berlin, Frankfurt, München und natürlich in den europäischen Hauptstädten.»

SELBSTBEWUSSTE FINANZIERUNG

In diesem Jahr setzen die Althoff-Hotels 70 Millionen Mark netto um, im Vorjahr waren es 52 Millionen; in der Spitzenzeit beschäftigt die Gruppe 750 Mitarbeiter. «Alle unsere Betriebe schreiben schwarzen Zahlen», versichert der geschäftsführende Gesellschafter, der keine konkreten Zahlen veröffentlichen möchte. Er betont dafür einmal mehr: «Das sind ordentliche schwarze Zahlen, die weit über dem Branchenschnitt liegen» – was die Althoff-Hotels zu einer Ausnahme-Gruppe im deutschen Markt machen würde. Und ebenso ungewöhnlich klingt seine Finanzierungsphilosophie: «Wir schaffen alles aus eigenen Mitteln – bis auf ein Darlehen für ein Blockheizkraftwerk im Regent Hotel», erläutert Althoff seine Finanzstrategie. Bis jetzt habe er als alleiniger Gesellschafter alle Gewinne ins Unternehmen zurückfliessen lassen. «Investoren wie die Aachener & Münchner, die 150 Millionen in Bensberg investierten, haben unsere Bonität überprüft», hält er Skeptikern entgegen. Als Ban-

kenpartner strebt er nicht nach den grossen Namen in der Finanzwelt, sondern da steht ihm als Hausbank bisher die Stadtsparkasse Köln zur Seite.

Vertragstücken und Finanzierungsprobleme lernte er u.a. durch seine vierjährige Tätigkeit bei Best Western Hotels kennen. 1980 hatte er für die amerikanische Kooperation begonnen, Hotels in Deutschland zu akquirieren. «Dadurch habe ich professionelles Management gelernt», resümiert er rückblickend. Parallel dazu betrieb er noch ein Beratungsunternehmen, und die Arbeit daraus veranlasste ihn, das operative Geschäft wieder selbst in die Hand zu nehmen.

EIN HOTELIER ZUM VORZEIGEN

Thomas Althoff will mit seiner Gruppe klein und fein bleiben. Trotz Wachstum glaubt er fest daran, dass in der Luxushotellerie Masse kontraproduktiv ist. Und er ist sich sicher, dass ihm das Schicksal eines Georg Rafael erspart bleiben wird. Nachdem dieser seine Hoteliers zu Partnern gemacht und damit die Unternehmensstruktur geändert hatte, wurden die Rafael-Hotels vor einem halben Jahr an die asiatischen Mandarin Oriental Hotels verkauft. Thomas Althoff hingegen will künftig auch der alleinige Gesellschafter und «ein Inhaber zum Vorzeigegen» bleiben. Er glaubt an Qualität, an Standorte und antizyklisches Denken. Sehr bewusst habe er sich 1989 – in schlechten Zeiten für Luxushotels – entschieden, sich genau auf dieses anspruchsvolle Segment zu konzentrieren. Projekte wie Schloss Bensberg jagen ihm keinerlei Schauer über den Rücken: Bis 2002 will er dort schwarze Zahlen schreiben. Dafür würde ihm ein Nettodurchschnittspreis von 350 Mark (260 Franken) pro Zimmer reichen.

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU
VERMIETEN?

SOLLTE EIN BETRIEB MEHR UMSATZ
ERREICHEN UND/ODER LIEGEN DIE
BETRIEBSKOSTEN ZU HOCH?

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH
VERÄNDERN UND SUCHEN EINEN
BETRIEB ZU KAUFEN - ZU MIETEN?

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

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/41 01 5'57 - 079/422'37'24
ODER TEL./FAX 055/61 2'50' 15

In der Umgebung Burgdorf im schönen Emmental
verkaufen wir nach Vereinbarung den **traditionellen**

Landgasthof "Lueg"**Tradition**

Der im Jahre 1881 erstellte Landgasthof präsentiert sich an bester Lage. Die Lueg ist nicht nur einer der schönsten Aussichtspunkte des Emmentals, sondern stellt zudem einen sehr beliebten und besuchten Ausflugsort dar. Auch bekannt ist der Landgasthof für **Hochzeitsfeiern**. Ansprechend ist ebenso die sonnige, grosszügige Gartenterrasse.

Unser Angebot

Das Restaurant zeichnet sich durch grosszügige Räumlichkeiten aus. Vor allem der grosse Festsaal (90 Plätze), die Thalstube (60 Plätze) sowie das Sälli (36 Plätze) eignen sich hervorragend für Anlässe jeglicher Art. Selbstverständlich verfügt dieser Landgasthof auch über eine heimelige Gaststube.

Verkaufspreis nach Vereinbarung. Auf Wunsch auch Finanzierung möglich!

Rufen Sie an!

Für weitere Auskünfte oder die Zustellung einer Verkaufsdokumentation wählen Sie bitte die Telefonnummer 034 / 461 40 82.

OSTSCHWEIZ – THURGAU – BODENSEE

Zwischen Kreuzlingen und Romanshorn
Am schönen Velo-Wander-Ferien-Ort

LANDGASTHOF/HOTEL/BAR

Liegt fast am **BODENSEE** und ist bekannt
für **FISCH-SPEZIALITÄTEN**, Hochzeiten etc.

HOTEL 20 BETTEN/SAAL/SÄLI/GARTEN/BAR

Dieser Betrieb sucht auf April 2001
einen neuen **PÄCHTER ODER PÄCHTERIN**
eventuell einen **GERANTEN/IN**

An Familie Schmid, HOTEL BAHNHOF-POST, 8280 Kreuzlingen
Auf Ihre Zuschrift mit Lebenslauf freuen wir uns
und Sie erhalten Unterlagen vom Betrieb.

134538/17663

Im Kurort**zu verpachten:**

- 28 bezugsbereite **Hotelzimmer**
total 44 Betten auf 2 Etagen.
Alle mit WC/Bad oder WC/Dusche
ideal als Garnihotel
- **Restaurant** mit 60 Plätzen und
20 Terrassenplätzen
- **Bar** mit 32 Plätzen

Inventar vorhanden, muss nicht gekauft
werden. Günstige Pachtbedingungen für
Schnellentschlossene.

Kontakt:
THERGOfit AG, Postfach 349
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 / 302 38 38

Südschwarzwald – Schluchsee**traumhaftes
Hotel-Restaurant**

zu verkaufen.

28 Betten, Terrasse, 6900 m²,
Bachverlauf vielseitig nutzbar.

VP Fr. 950 000.-

Fax 0049 7656 982 192

132476/412406

**Zu vermieten im Kanton Solothurn
nach Vereinbarung****modernes Restaurant
mit Barbetrieb**

(amerikanisches Konzept)

Restaurant 60 Sitzplätze
Bar 25 Sitzplätze
Terrasse 60 Sitzplätze

Die Übernahmekonditionen sind
branchenüblich, Warenlager sowie
Kleininventar muss übernommen
werden.

Eigenkapitalbedarf: Fr. 100 000.-

Erste Kontaktnahme
unter Chiffre 134967,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

134967/413356

Zu verpachten per 1. Oktober 2001**neu renoviertes
Restaurant**

mit grosszügiger, moderner Wirtswohnung
im Zentrum des historischen Städtchens
Laupen bei Bern.

Die Renovationsarbeiten stehen in der
Anfangsphase, Anregungen und Wünsche
können noch berücksichtigt werden.

Gaststube: ca. 60 Sitzplätze
Sälli: ca. 30 Sitzplätze
Terrasse: ca. 30 Sitzplätze

Sind Sie interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen
adressiert an Barbara Reinhard
Gimmerz 52, 3283 Kallnach
Telefon 032 391 99 96

P 134641/412495

**Zu verkaufen
an der bestfrequentierten Fussgängerzone
in Basel****Musik-Bar Amalur**

Öffnungszeiten Freitag und Samstag
22.00 bis 04.00 Uhr
Umsatz ca. 1 Million, hoher Ertrag
Langfristiger Mietvertrag bis 2007
Übernahme per sofort oder nach Vereinbarung
Nötiges Eigenkapital mindestens Fr. 250 000.-

Advanza Treuhand GmbH
Rosenweg 5 B, 4153 Reinach BL 2
Telefon 061 712 40 00 oder 078 708 40 00

P 134884/413432

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der hotel + tourismus revue.

htr

**Über Internet
und nette Gäste.**



BIO-GASTRONOMIE / Angebot und Preise des Bio-Angebots befriedigen. Nachholbedarf gibts bei der Deklaration. SEITE 14



«PC»-MENUS / Wer erinnert sich noch an die Atkins-Diät aus den 70er Jahren? Bei der Loews-Hotelkette feiert sie ein Revival. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

NI / Raststätte Gunzen Süd Windrose an Mövenpick

Per 1. Januar 2001 übernimmt Mövenpick Gastronomy International die Raststätte Gunzen AG. Mövenpick kauft alle Aktien der 1968 gegründeten Gesellschaft, die einst auch die Autobahnraststätten Pratteln und Münsingen BE betrieb.

Über den Verkaufspreis der Raststätte Gunzen AG macht Mövenpick keine Angaben. Ausserdem sind keine Umsatzzahlen über das vergangene Geschäftsjahr erhältlich.

Sämtliche Mitarbeiter der Raststätte Gunzen AG wurden gemäss Pressemitteilung über den Verkauf informiert; über eine Weiteranstellung werde mit jedem Einzelnen gesprochen. Die Raststätte wird von Mövenpick zu einem späteren Zeitpunkt in ein «Marché» nach bekanntem Muster (Free Flow) umgebaut.

Mit der Akquisition der Autobahnraststätte Gunzen Süd verstärkte Mövenpick die Position als Marktführer im Segment der Autobahnrestaurants in der Schweiz, heisst es weiter. Mövenpick Gastronomy ist zurzeit mit 17 Betrieben an Schweizer Autobahnen vertreten und erzielte 1999 weltweit einen Umsatz von rund 600 Mio. Franken. Weitere «Marché»-Autobahnbetriebe in der Schweiz sind: Bellinzona Nord, Bellinzona Süd, Maienfeld/Heidiland, Martigny Relais du St-Bernard, Neuenkirch Ost, Niederurnen/Glarnerland. r./CM

KURZ UND BÜNDIG

Accor verkauft Restaurantkette. Der französische Hotel- und Servicekonzern Accor hat die Kapitalmehrheit seiner Restaurantkette Courtepaille (116 Etablissements) an den Investmentfonds Barclays Private Equity France abgetreten. Konkret entfallen 60 Prozent auf Barclays, während jeweils 20 Prozent vom Management der Kette und von Accor gehalten werden. Die Transaktion bringt Accor 94,5 Millionen Euro (143,7 Mio. Franken), ohne dass die kommerziellen Beziehungen zwischen den Accor-Hotels und den Courtepaille-Restaurants aufgekündigt werden. HAS

Streit über 35-Stunden-Woche. Der französische Hotelierverein Umih (Union des métiers et de des industries de l'hôtellerie) und die Gewerkschaften streiten über die 35-Stunden-Woche: Die Arbeitgeber streben bis zum Jahr 2008 eine progressive Verminderung der Arbeitszeit von 43 auf 39 Wochenstunden an, während die Gewerkschaften eine von der Regierung verordnete Reduzierung auf 35 Stunden bis zum 1. 1. 2004 fordern. HAS

GEMÜSE / Werden urtümliche Gemüsesorten wie Zitronentomaten, blaue Kartoffeln und rote Melden bald ein «Comeback» in der Gastronomie feiern? Erste Anzeichen deuten darauf hin. GUIDO BÖHLER

Antiquitäten aus dem Garten

Coop will die Sensationen seiner Exponentenkarte zwar noch nicht verraten, der «Tages-Anzeiger» hingegen hat eines der Highlights kürzlich publik gemacht: Die Rede ist von blauen Kartoffeln. Weder gefärbt noch gentechnisch entwickelt, sondern ein Beispiel für die vielen alten und fast vergessenen Gemüsesorten. Die Stiftung «Pro Specie Rara» fördert vor dem Aussterben bedrohte Kulturpflanzen und Nutzpflanzensorten; der lateinische Name bedeutet «zum Wohl der seltenen Arten». In der Tat gab es früher eine viel grössere Sortenvielfalt in unseren Gärten und Feldern. In den letzten Jahrzehnten wurde sie ständig verringert, und erfolgreiche neue Züchtungen verdrängten oft die alten Sorten. Bestes Beispiel ist der Siegeszug der «Golden-Delicious»-Apfel. Wer aber kann heute noch «Berner Rosen» kaufen?

BLAUE POMMES AN DER EXPO 2002?

Viele Hobbygärtner pflegen eigentümliche seltene Sorten, und die kleine St. Gallische Saat-Zucht-Genossenschaft hat die Vermehrung solcher Sorten vor einigen Jahren zum Konzept erhoben. Seit Monaten wird sie von Anfragen überschwemmt. Sobald Coop – als Festwirt der Expo 2002 – blaue Pommes oder blauen Kartoffelstock und vielleicht gelben Tomatensalat mit Wollschwein-Kotelett serviert, könnte der Leader in Sachen Vermarktung naturnah produzierter Lebensmittel einen neuen Trend einleiten: Kulinarische Antiquitäten. Coop hat einige «rare Spezies» für die Expo-Besucher reserviert, aber nicht alle: Blaue Linzer Kartoffeln sind noch zu haben, sofern die Knollen nächstes Jahr den Pflanzenkrankheiten standhalten, und grössere Mengen geerntet werden können.

GASTRONOMEN SOLLTEN VORSPRUNG NUTZEN

«Blaue» Kartoffeln, die genau genommen violett sind, gibt es in vielen Varianten: Die «blauen Österreicher» besitzen zwar eine blaue Schale, aber normales weisses Fleisch, andere Sorten hingegen haben eine koch- und fritier-stabile Fleischfarbe: Sogar blaue Kartoffelchips lassen sich daraus zaubern – Zweifel Pomy Chips AG hat bereits Interesse bekundet. Doch die Industrie benötigt Tonnen von Rohstoffen und Zeit für Versuche – es wird Jahre dauern, bis blaue Kartoffelchips in den Regalen stehen. Gewerbliche Hersteller und Gastronomen sind hier flexibel, sie können (und sollten) den Vorsprung nutzen.



BLAUE KARTOFFELN
Diese rare Spezies weist eine originelle Farbe und einen hohen Gesundheitswert auf.

Wer Interesse an solchen Ursorten hat, muss sich bis zur nächsten Ernte gedulden, kann sich jedoch bei «Pro Specie Rara» oder der St. Gallischen Saat-Zucht-Genossenschaft auf die Warteliste setzen lassen. Wenn die Natur gute Laune hat, erhält man nächstes Jahr Muster für Versuche oder zehn Kilo für ein kleines VIP-Bankett.

ZUERST SANIEREN, DANN VERMEHREN

Beim Anbau der «rare Spezies» sind jedoch einige Probleme zu lösen

– bis grössere Mengen der begehrten Gemüsesorten erhältlich sind, können Jahre vergehen. Die blauen Kartoffeln sind von Viruskrankheiten befallen und sehr anfällig auf Kraut- und Knollenfäule, welche ganze Ernten vernichten können. Die Züchter müssen die gewünschten Sorten zuerst «sanieren» und das Saatgut vermehren.

Die Anstrengungen haben ihren Preis: «Bis vier Franken werden wir für das Kilo Kartoffeln verlangen müssen», schätzt Christoph Gämperli, Geschäftsleiter der St. Gallischen

Saat-Zucht-Genossenschaft. Ein Teil fliesst als Unterstützungsbeitrag an die «Pro Specie Rara» zurück.

Übrigens wird die Stiftung gemäss Kurt Eichenberger, Sachbearbeiter für Ackerpflanzen, die «Spitzengastronomie nächstes Jahr zu einer Präsentation im Schloss Wildegg einladen».

BLAU HEISST AUCH GESUND

Früher waren blaue Kartoffeln unbeliebt, weil die dunklen Knollen in der ebenso dunklen Erde schlecht sichtbar waren. Heute sollten sie nicht nur mit ihrer originellen Farbe Aufsehen erregen, sondern auch dank ihrem Gesundheitswert: die blauen Farbstoffe, notabene dieselbe Art wie sie in blauen Trauben vorkommt, sind so genannte «bioaktive sekundäre Pflanzenstoffe». Sie haben eine Schutzwirkung auf den Körper wie die Vitamine A, C und E – wenn man langfristig grosse Mengen verzehrt. Und bei der heutigen maschinellen Ernte spielt die Farbe der Kartoffeln keine Rolle mehr – vielleicht kann man die blauen Knollen sogar besser von mitausgegrabenen grauen Steinen unterscheiden.

Bezugsquellen: Pro Specie Rara in Aarau oder St. Gallische Saat-Zucht-Genossenschaft in Flawil, Telefon 071 394 53 29.

GB

Einige «antike» Gemüsesorten

Blaufleischige Kartoffeln: Linzer: rundoval, mehlig Kochtyp, neutraler Kartoffelgeschmack. Negresse: länglich, mehlig, leicht nussartiger Geschmack. Vitelotte: in Frankreich als «Trüffelkartoffel» bekannt. Bestusche: sehr mehlig. Emmensteg: sehr festkochend.

Andere Kartoffeln: Müsli: fingerförmig, festkochend, neutraler Geschmack. Röseler: gelblich, viel klebrige Stärke. Diese Sorte wird sehr knusprig beim Fritieren. Wiesener: leicht mehlig, sehen wegen tiefen Augen wie Tannzapfen aus.

Tomaten: «gezahnigt» sind vielkammerig, lila-rot, fleischig mit wenig

Saft. «Zitronentomaten» sind gelb, stabförmig und süss. «Black Plum» sind dunkel grün-rot-braun, eierförmig und süss.

Stangenbohnen: «Butterbohnen» sind zart, gelb mit braunen Streifen, ohne Fäden. «Posthörnl» sind zart, grün und gelb, gebogen.

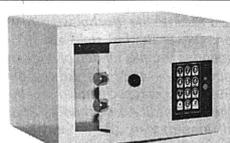
«Chioggia-Randen» haben im Querschnitt violette und weisse Ringe, die man vor allem im rohen Zustand gut sieht.

Rote Melde: violett-rotes, grossblättriges Gänsefussgewächs, im Geschmack ähnlich wie Spinat, aber intensiver, süsser und herber.

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

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

Beratung SHV
Ihr Partner für
Organisations- und Küchenplanung
Schweizer Hotelierverein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44



LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Grössen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

STARKER AUFTRITT MIT STARKEN MARKEN.



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



Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Ihr kompetenter Partner für

- Finanzierung
- Beratung
- Wirtschaftsprüfung
- Vermittlung von Hotel-Liegenschaften

Gartenstrasse 25
Postfach, 8039 Zürich
Telefon 01 209 16 16
Fax 01 209 16 17
www.sgh.ch

120744/61558



The Service Company

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

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

Henkel-Ecolab AG

4152 Muttenz/Kriegsplatzstrasse 91 T 051 466 94 66

BELL / Reorganisation angekündigt

Schlechteres Ergebnis

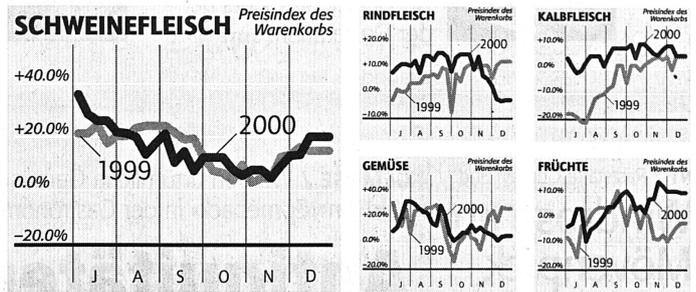
Der zur Coop-Gruppe gehörende Fleisch- und Würsthersteller Bell rechnet für das Jahr 2000 mit einem gegenüber dem Vorjahr schlechteren operativen Unternehmensergebnis. Bell führt dies auf die witterungsbedingt speziell im Juli unbefriedigend verlaufene Grillsaison, das weiterhin hohe Preisniveau in wichtigen Fleischgattungen, überdurchschnittliche Kosten sowie die Ereignisse rund um BSE zurück.

Um weitere Ertragspotenziale erschliessen und Kosten reduzieren zu können, wird eine Reorganisation eingeleitet. Ab 2001 werden die Kernprozesse in die neu gebildeten Geschäftsbereiche Frischfleisch, Charcuterie/Traiteur, Handel, Geflügel und Region Westschweiz gebündelt. Ab 2001 führt Bell im Interesse der Sicherheit des Fleischkonsums unter anderem flächendeckende BSE-Tests ein. DST

Passaggio eröffnet drei Betriebe

Bahnhof Genf Cornavin. Die Passaggio Holding eröffnet am Bahnhof Cornavin in Genf drei neue Gastronomiebetriebe: ein Passaggio Caffè sowie das Asia Restaurant. Mit 427 Sitzplätzen entsteht einer der grössten Gastronomiebetriebe Genfs. Die ehemaligen Mitarbeiter des Bahnhofbuffets Genf werden allesamt von Passaggio übernommen. DST

PROINDEX 25. 12. BIS 30. 12. 2000 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



OLIVENÖLE / «Öko-Test» warnt vor Billig-Produkten

Fünf fielen durch

Mittelmeerküchen-Boom hin oder her, Olivenöl fristet in Deutschland ein Nischendasein. Nicht mal ein Liter pro Kopf und Jahr tun sich die Deutschen zugute. Dass es beim Olivenöl grosse Unterschiede gibt, ist nicht neu. Bedenklich ist immerhin, dass jedes vierte Öl geschmacklich nicht überzeugt respektive ranzig ist. Die Zeitschrift «Öko-Test» untersuchte 20 Öle, acht davon erhielten das Urteil «sehr empfehlenswert», fünf «nicht empfehlenswert».

Die Untersuchung zeigt, dass Wörter wie «extra» und «nativ» wenig wert sind: Billigprodukte werden häufig mit raffiniertem und damit minderwertigem Öl gestreckt. Der Betrug ist allerdings nur im Labor aufzudecken. Am ehesten garantiert eine exakte Deklaration auf der Etikette die Herkunft und Verarbeitung des Olivenöls, die nicht nur die Einstufung enthält, sondern auch Name und Anschrift des Produzenten, die verarbeitete Olivensorte mitsamt Anbaugbiet und Erntejahrgang, den Zeitpunkt der Abfüllung sowie den Säuregrad. Wem das zu mühsam ist, sucht wohl am besten einen Händler seines Vertrauens oder ordert direkt beim Produzenten. PLD

ENZYME / Zusatzstoff hemmt Quellen der Körner

Miese Pasta aufmotzen

In der industriellen Brotherstellung sind Enzyme nicht mehr wegzudenken: Sie garantieren einen luftigen Teig und regulieren eine optimale Kruste. Novozymes, der weltgrösste Hersteller von Enzymen, sucht laufend weitere Felder, seine oft im Genlabor hergestellten Hilfsstoffe einzusetzen. Nach Wein, Obstsaft, Brot und vielen anderen Lebensmitteln ist jetzt die gute alte Pasta dran.

Wie meistens geht es den Enzym-Technologen darum, Geld einzusparen. Nicht hochwertige Spaghettis und Lasagne sind deshalb im Visier von Novozymes, sondern Nudeln, die aus Mehl milderer Qualität produziert werden. «Die Verbesserung durch das Produkt Noopazyme ist umso grösser, je schlechter das Mehl ist», heisst es in der jüngsten Ausgabe der Firmenzeitschrift. Der (übrigens in der Schweiz) entwickelte Zusatzstoff hemmt das Quellen der Stärkekörner beim Kochen, was ein glatteres, festeres Produkt ergibt und das Kleben verhindert oder doch verringert. Zweitens verstärkt Noopazyme die Wirkung des vorhandenen Glutens – ein Eiweiss, dessen Vorkommen zu einer höheren Festigkeit der Pasta führt. Ganz nebenbei heilt der Wunderzusatz die Teigwaren auf und «bleicht» dunkle Sprengel aus. Ob mit dem Enzym «verbesserte» Billig-Pasta Qualitätsware je das Wasser reichen kann, ist indessen fraglich. PLD

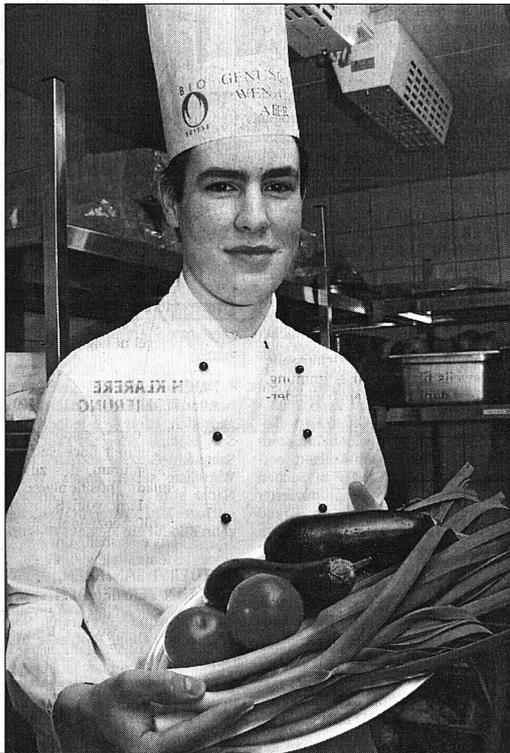
BIO-GASTRONOMIE / Erst knapp zwei Dutzend Gastrobetriebe sind mit der Bio-Knospe lizenziert. Ein Erfahrungsaustausch zeigt aber, dass Angebot und Preise von Bio-Ware befriedigen. PIETER POLDERVAART

Auftrieb für «grüne» Küche

Was ist ein Wanderrestaurant ohne Pommes frites? Patrick Honauer vom Kulturhotel Seegüetli in Unterwasser muss zwangsläufig darauf verzichten: Sein Haus ist mit der Bio-Vollknospe ausgezeichnet und Convenience-Pommes in Bio-Qualität gibt es nicht. Doch die Kundschaft, viele Wanderer, ältere Gäste und Familien, nehmen Honauer das Manko nicht übel. Denn neben den zwei Tagesmenüs offeriert das «Seegüetli» eine ganze Palette von Spätzli-Spezialitäten, die aus regionalen Rohstoffen wie Toggenburger Eiern und Käse aus dem Rheintal zubereitet werden.

Honauer hat sein Restaurant Kulturbeiz Neuhof im zürcherischen Bachs vor acht Jahren, später auch das «Seegüetli» vollständig auf Bio umgestellt. Nahe liegt deshalb, dass bei ihm als Bio-Routinier erstmals ein Erfahrungsaustausch stattfand, an dem sich Ende November ein knappes Dutzend Bio-Hoteliers über die spezifischen Probleme und Möglichkeiten ihrer Sparte unterhielten. Für Honauer augenfällig ist die verbesserte Versorgung: «Als ich mit Bio einstieg, musste ich halbe Rinder per Postpaket von der Alp bestellen. Heute rüsten mir der Bio-Metzger die Stücke nach Wunsch.» Attraktiv ist auch die direkte Zusammenarbeit, etwa mit Bauern, die für die Kulturbeiz Feta produzieren und so nicht nur Rohstoffe erzeugen, sondern auch die Verarbeitung übernehmen können. Neueinsteigern empfiehlt er, mit einzelnen Komponenten zu beginnen oder mit einem Bio-«Zmorgenbuffet» zu starten.

Foto: Pieter Poldervaart



BIO-GASTRONOMEN

Sie sind noch eine Rarität, doch mit den Rahmenbedingungen generell zufrieden.

BIO-PRODUKTE SIND MARKTABHÄNGIG

Nicht diskutieren lässt sich die Tatsache, dass trotz Anstrengungen der Lieferanten in Richtung Convenience – Mövenpick etwa mit Äpler-Magronen – Bioware in der Regel arbeitsintensiver ist. Am Treffen kam aller-

dings heraus, dass das Bedürfnis etwa nach Tiefkühl-Pommes eher mässig ist. Eine alte Weisheit, aber deshalb nicht weniger anspruchsvoll, ist die Abhängigkeit von Saison und Markt:

Das Angebot dauert nicht beliebig lang, der Küchenchef muss deshalb flexibel sein. Widerlegt hat die Runde die Vorstellung, Bio-Lebensmittel seien nur zu Apothekpreisen zu haben.

«Die Warenkosten liegen bei den Befragten bei 24 bis 30 Prozent», fasst Brigit Gerber, bei Biosuisse für die Gastronomie zuständig, zusammen. Zudem gebe es bei Fleisch und Gemüse durch gewöhnlich sorgfältigeres Arbeiten eine höhere Ausbeute.

Dass Bio-Beizler mehr administrativen Aufwand auf sich nehmen müssen als ihre konventionellen Kollegen, zeigt sich aus den Erfahrungen von Frank Roth, Inspektor und Zertifizierer bei der Bio.inspecta in Frick. Besonders häufig fehlten bei seinen Besuchen die Bio-Zertifikate, die sich Knospen-Küchenchefs jährlich neu von ihren Lieferanten besorgen müssen. Bei tierischen Produkten muss zusätzlich eine Kopie der Betriebsbeurteilung verlangt werden. Anspruchsvoll ist auch die Deklaration in der Speisekarte: So wurden Produkte als Bio gekennzeichnet, die konventionell erzeugt waren oder aus Umstellbetrieben kamen. «Dahinter steht keine Täuschungsabsicht, sondern das Problem, dass kurzfristig etwa ein Gemüse nicht mehr in Knospequalität lieferbar ist», räumt Roth ein. Trotzdem müsse die Deklaration stimmen und allenfalls auf der Karte korrigiert werden.

AUCH BIO-BIER MUSS SEIN

Die überwiegende Mehrheit der Knospen-Küche stehe voll hinter der Bio-Philosophie, hat Roth festgestellt. Doch gelegentlich fehle es an der exakten Kontrolle bei der Warenannahme, wo nicht erlaubte konventionelle Ware zurückgewiesen werden müsse. Weiter hielten sich mehrere Betriebe nicht an die Vorschrift, zumindest eine Getränkekategorie in Bio anzubieten. Auch hier war der Grund nicht böser Wille, sondern langjährige Lieferverträge mit dem Bier-Händler. «Wir suchen in diesen Fällen das Gespräch mit dem Lieferanten und versuchen, seine Zustimmung für ein Bio-Bier zu erhalten», sagt Brigit Gerber.

Trotz klaren Richtlinien, Bio bleibt in Bewegung, und die Gastronomie kann die Spielregeln mitbeeinflussen. So liegt ein Antrag an die Marktkommission vor, Wildprodukte wie Wild und Fisch oder Pflanzen aus Wildsammlungen zwar nicht als Bio auszuzeichnen, aber doch dem Bio-Anteil anzurechnen. Bewegung einer anderen Art gibt es auch, wenn die Beamten der Lebensmittelkontrolle auftauchen. Ob Bio-Betriebe tatsächlich strenger drankommen, wie am Treffen kritisiert wurde, sei dahingestellt. Eine Bilanz (vgl. Kasten) verschiedener Kantone von Produzenten und Verarbeitern zeigt jedenfalls, dass die Bio-Branche punkto Hygiene und Pestizid-Spuren zufrieden sein kann.

Lebensmittel-Kontrolle: Bio schneidet gut ab

In Bezug auf Hygiene, Fungizide, Pestizide und Kennzeichnung schneiden biologisch produzierte Lebensmittel mindestens so gut ab wie konventionelle Produkte. Das Kantonale Labor Aargau hat im letzten Jahr 45 biologisch produzierte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs untersucht. Erfreuliches Ergebnis: «Aus der Beanstandungsquote kann geschlossen werden, dass die biologisch erzeugten Lebensmittel bezüglich den geprüften Parametern die gesetzlichen Anforderungen mindestens so gut erfüllen wie konventionell oder nach Richtlinien der integrierten Produktion erzeugte Produkte.»

Vorsätzliche Übertretungen der Bio-Verordnung wurden keine gefunden. Von den 46 untersuchten Proben von Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs waren lediglich zwei zu beanstanden. In einem Wein wurden Pes-

tizidspuren gefunden, und ein Maisprodukt hat die Toleranzwerte des Schimmelfilms Mykotoxin überschritten. Bei der Milch wurden von 20 untersuchten Proben zwei aufgrund fehlerhafter Kennzeichnung beanstandet. Etwas höher war die Zahl der mangelhaften Produkte bei den anderen leicht verderblichen Lebensmitteln: Sieben von 16 Proben gaben aufgrund von Temperatur und Bakterienaufkommen Anlass zu Kritik.

Untersucht wurde auch der Umgang mit den biologischen Lebensmitteln, zumal zahlreiche Produzenten ihre Produkte selbst vermarkten. «Der hygienische Umgang mit Nahrungsmitteln in Betrieben, die biologische Lebensmittel produzieren und verarbeiten, ist nicht schlechter als in vergleichbaren Betrieben, die konventionelle Lebensmittel herstellen und verarbeiten», ist im Jahresbericht 1999

des Kantonalen Labors Aargau zu lesen.

Positiv auch das Resultat einer Untersuchung in der Ostschweiz von über 100 Obst- und Gemüseproben: «In keiner einzigen Probe konnten Fungizid-Rückstände nachgewiesen werden. Dieser Befund stellt ein hervorragendes Zeugnis für den biologischen Anbau dar», steht im Jahresbericht 1999 der Kantonschemiker der Kantone Appenzell Ausserrhodan, Appenzell Innerrhodan, Glarus und Schaffhausen.

Die Kantone Genf, Freiburg, Wallis und Neuenburg schliesslich untersuchten 157 Proben aus biologischer Produktion auf Pestizide. Mit dem Ergebnis, dass nur 2,5 Prozent nicht den Anforderungen entsprächen, könne man zufrieden sein, rapportiert das Kantonale Labor Genf im Jahresbericht 1999. MIW

Biosuisse will sich vermehrt für das Gastro-Marketing engagieren, unter anderem mit Präsenz an der IGEHO und einem neuen Falblatt «Bio à la carte». Es erscheint Mitte Januar und kann schon jetzt kostenlos bestellt werden bei: Biosuisse, Missionsstrasse 60, 4055 Basel, bio@bio-suisse.ch

GURTENPARK / Nach einem Geschäftsjahr hat der Migros-Betrieb auf dem Berner Hausberg Gurten sich wieder als Ausflugsziel und als Seminarort etabliert – und aus den Fehlern der Startphase gelernt. **SUSANNE RICHARD**

Besser gerüstet für den Grossandrang

Jahrzehntlang vermissten die Bernerinnen und Berner auf ihrem Hausberg, dem Gurten, eine Gastronomie, die diesen Namen verdient. Mit Investitionen von 33 Millionen Franken baute die Migros das alte Hotel zum Restaurant um und eröffnete im November 1999 den Gurtenpark. Nach Jahren der Agonie waren die zu erwartenden Besucherzahlen schwer abzuschätzen. An schönen Wochenenden wurde die Gurten-Restaurierung im ersten Betriebsjahr denn auch etliche Male hoffnungslos überfordert. «Bereits der Start lag deutlich über den Erwartungen», erinnert sich der Leiter der Gurten-Gastronomie, Hans Traffelet. Der auf rund sechs Millionen Franken geschätzte Jahresumsatz wurde im ersten Betriebsjahr mit sieben Millionen deutlich übertroffen.

Die unmittelbare Nähe zur Stadt Bern und das damit zusammenhängende rasche Anschwellen des Besucherstroms bei gutem Wetter bescherte der Gastronomie auf dem Gurten im ersten Jahr immer wieder grosse Herausforderungen. Ausflügler ärgerten sich, dass sie an Spitzentagen wegen der Besuchermassen kaum ein Getränk, geschweige denn einen Sitzplatz ergattern konnten. Dies brachte der Gurten-Gastronomie teils heftige Kritik ein.

Fotos: Christoph Hoegge/Zug



GURTENPARK

Das Berner Ausflugsrestaurant erzielte sieben Millionen Franken Umsatz im ersten Geschäftsjahr, trotzdem gabs rund eine Million «Miese».

OPTIMIEREN, WEIL KEIN AUSBAU MÖGLICH IST

«Wir sind mit den rückwärtigen Diensten klar am Limit», stellt Traffelet fest. Da Ausbaumöglichkeiten fehlten, gehe es nun um die Optimierung der Abläufe und des Angebots. Mit Verkaufspunkten ausserhalb des Hauses versucht Traffelet, das Angebot den extremen Nachfragespitzen anzupassen. In der Sommersaison 2000 wurde ein in einem Nebengebäude eingerichteter Kiosk als zusätzlicher Verkaufspunkt ausserhalb des Haupthauses genutzt. «Gegen Ende der Hochfrequenz-Zeit erzielten wir die doppelten Umsätze mit merklich mehr Ruhe», beschreibt Traffelet den Erfolg der ersten Optimierungsmassnahmen.

2001 sollen an Spitzentagen bis zu drei solcher externer Verkaufspunkte für die meist einfach zu befriedigenden Bedürfnisse nach Kaffee, kalten Getränken, Glacen und Snacks eingesetzt werden. Der bislang für diesen Zweck genutzte «Kiosk» wird wegen der Knappheit an Seminarräumen mittlerweile als Seminarraum verwendet. Die drei neuen Take-outs werden mobile, im Vergleich zum bisherigen Kiosk noch einfachere Verkaufsstellen darstellen.

AUS FÜR GROSSANLÄSSE

Vor der Eröffnung im November 1999 gewährte der Gurten Frühbuchungsrabatte und nahm dabei auch Buchungen für einige grosse Gesell-

schaften mit mehr als 300 Teilnehmern an, was die Schliessung des Hauses für andere Gäste bedingte. Weil es auf dem Gurten keine Verpflegungsalternativen gibt, sorgte das geschlossene Haus jeweils für arge Missstimmung. «Meist war dann jeweils auch wunderbares Wetter, so dass die Ausflügler gleich in Scharen anrannten», erinnert sich Traffelet an unschöne Szenen.

«Daraus haben wir unsere Lehren gezogen.» Heute kann niemand mehr das bediente Restaurant oder den ganzen Restaurationsbetrieb auf dem Gurten für seine Gesellschaft oder Firma reservieren. Im Haus selber können – parallel zu den geöffneten Restaurants – Gruppen von bis zu 180 Personen verpflegt werden. Wenn in der zugehörigen Kulturscheune keine Veranstaltungen laufen, können grössere Gesellschaften ohne Bankett bis 350 Personen stattfinden.

INTERNER WETTBEWERB

Die beiden Restaurants – das Selbstbedienungsrestaurant «Tapis Rouge» und das bediente Gurten-Restaurant – ergänzen sich gut. Beide tragen je 35 Prozent zum Gesamtumsatz bei. «Es gibt einen interessanten Wettbewerb im Haus», zeigt sich Traffelet mit dieser Situation zufrieden. Während das Selbstwahl-Restaurant stark wetterabhängig ist und vor allem die spontanen Aus-

flügler anspricht, basiert das A-la-carte-Restaurant grösstenteils auf Reservationen und ist in der zweiten Wochenhälfte regelmässig ausgebucht.

NOCH KLARERE POSITIONIERUNG

Das A-la-carte-Restaurant will Traffelet in Zukunft noch stärker als gepflegtes Restaurant, das zum Geniessen einlädt, positionieren und damit noch klarer vom Selbstwahl-Restaurant differenzieren. Ab 2001 wird die Karte deshalb um ein viergängiges Menü mit jeweils einem Glas passenden Weins ergänzt. Auch die absoluten Renner unter den Gerichten des ersten Jahres, das Geschnetzelte Kalbfleisch mit Rösti, das Rindsfilet-Pfännli und die Pouletbrust «Elisabetha», werden auf der neuen Menükarte in einer verfeinerten Version wieder vorkommen.

Das bediente Gurten-Restaurant ist entgegen dem ursprünglichen Konzept inzwischen nur noch während der Servicezeiten geöffnet. Damit könne, so Traffelet, besser auf das Bedürfnis der Gäste eingegangen werden, die oft schon ab 17.30 Uhr für das Abendessen eintreffen würden. Damit wird allerdings auch in Kauf genommen, dass sich zu den nachmittäglichen Hauptbesuchszeiten auf dem Gurten das Gastro-Angebot auf das Selbstbedienungsrestaurant beschränkt.

Das Selbstwahl-Restaurant «Tapis Rouge» wird stattdessen als Tagesrestaurant (Free-Flow) positioniert, mit einem attraktiven «Kaffee- und Kuchenbuffet» am Nachmittag. Dieses Buffet decke die Kundenbedürfnisse im Allgemeinen besser ab als eine Nachmittagskarte im A-la-carte-Restaurant, argumentiert Traffelet. Mit der Schliessung des bedienten Restaurants am Nachmittag entgehe man zudem der Gefahr, unter einem Dach ähnliche Angebote zu unterschiedlichen Preisen anbieten zu müssen.

OFT NUR EIN RESTAURANT GEÖFFNET

Während das bediente Restaurant ausserhalb der Essenszeiten geschlossen bleibt, schliesst umgekehrt das Selbstbedienungsrestaurant am Abend in der Regel bereits um 18.00 Uhr. Nur während der Sommersaison oder wenn auf dem Gurten Konzerte stattfinden, bleibt das Selbstwahl-Restaurant nach 18.00 Uhr noch geöffnet. Damit wird de facto die gastronomische Wahlfreiheit auf dem Gurten entscheidend eingeschränkt. Eine echte Alternative zum Selbstbedienungsrestaurant kann die nur wenige Plätze zählende Bar im Eingangsbereich des Restaurants nicht bieten. Wer am Abend nicht reserviert hat, verlässt zumindest in der zweiten Wochenhälfte den Gurten deshalb oft mit leerem Magen.

Die Tatsachen, dass das «Tapis Rouge» am Abend meist geschlossen bleibt, dass das bediente Restaurant jetzt noch höher positioniert werden soll und dass jegliche Ausweichmöglichkeiten auf dem Gurten fehlen, läuft der deklarierten Absicht entscheidend zuwider, den Gurten als Ausflugsziel für ein breites Publikum attraktiv zu gestalten. Traffelet erkennt die Lücke im Angebot und formuliert die Absicht, eine Möglichkeit schaffen zu wollen, abends auf dem Gurten etwas Kleines essen zu können oder auch nur etwas zu trinken.

UNTERSCHÄTZTE TAGESSEMINARE

Klar über den Erwartungen entwickelt hat sich die Nachfrage nach den Angeboten im Tagungsbereich. «Gut erreichbare Seminarmöglichkeiten in Stadtnähe entsprechen offensichtlich einem enormen Bedürfnis.

Das Schwergewicht liegt bei den Tagesseminaren», so Traffelet. Vier Sitzungszimmer und zwei multifunktionale Banketräume, die auch als Plenarsäle genutzt werden können, stehen dafür zur Verfügung. Zudem wird das als Kiosk konzipierte Nebengebäude inzwischen ebenfalls als Klausurraum benutzt.

Mehrtägige Seminare – mit einer Kombination von Tagung auf dem Gurten mit Hotelübernachtungen in der Stadt – sind weniger gefragt. Sie würden vom Veranstalter wegen der komplizierteren Logistik einiges Organisationsgeschick verlangen, weiss Traffelet. «Wir sind deshalb keine wirkliche Konkurrenz für die Seminarhotels in der Stadt geworden.»

Die Konsumationen der Seminarteilnehmer in den beiden Restaurants tragen zu einer ausgeglicheneren Auslastung an Schlechtwettertagen bei und liefern etwa 10 Prozent des Umsatzes der beiden Restaurants. Die Migros ist im Seminarbereich einer der sehr guten Kunden. Die wichtigsten Seminarkunden sind allerdings die Swisscom, Postfinance, Kanton und Stadt Bern sowie die Standortgemeinde Köniz.

Gurten-Gastronomie in Zahlen

Budgetierter Jahresumsatz 99/00: 5 bis 6 Mio. Franken.

Effektiver Umsatz: 7 Mio. Franken.

Budget 2001: plus 8 Prozent

Defizit: Die Migros übernimmt das Defizit, das sich – inklusive dem Veranstaltungsprogramm in der Kulturscheune «Uptown» – im vorgesehenen Rahmen von 1 Mio. Franken pro Jahr bewegt.

Umsatzanteile: Selbstwahl-Restaurant «Tapis Rouge» (230 Innen- und 250 Aussensitzplätze) und bedientes Restaurant (135 Innen- und 100 Aussensitzplätze) je 35%, Bankette 20%, Diverses 10%.

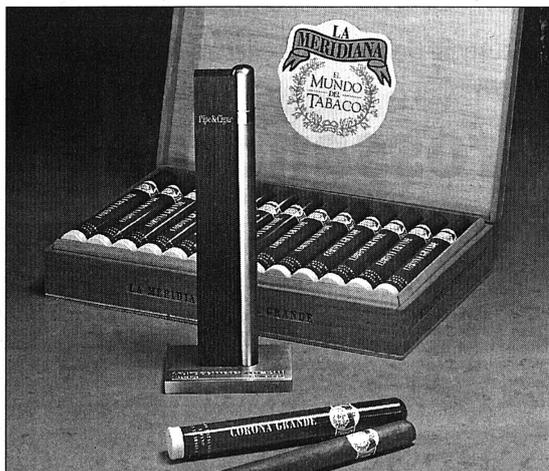
Durchschnittsumsatz pro Sitzplatz: Selbstwahlrestaurant «Tapis Rouge», Fr. 36.-; bedientes «Gurten-Restaurant», Fr. 60.-; Tagesumsätze zwischen 4000 und 50 000 Franken.

Mitarbeiterzahl: Auf Vollzeitstellen umgerechnet 70 bis 80 Mitarbeiter. **Umsatz pro Mitarbeiter:** Noch nicht bekannt. **SR**



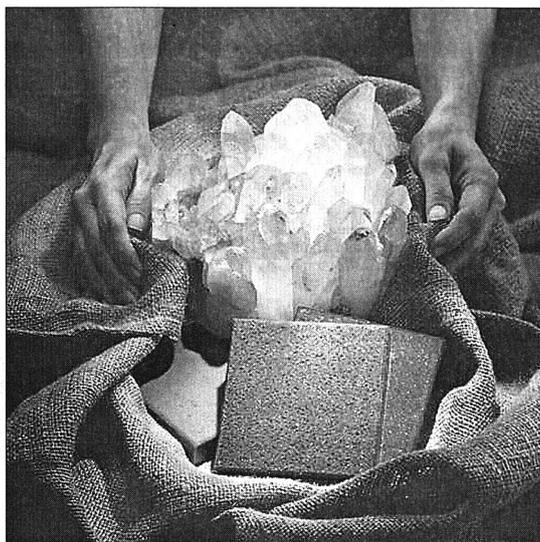
BLICK INS SELBSTBEDIENUNGS-RESTAURANT

Das Free-Flow-Restaurant kann mit einem Durchschnittsbon von 36 Franken aufwarten.



ZODIAQ™: das neue Quarzmaterial von DuPont

DuPont präsentiert gemeinsam mit der Studer Handels AG auf der Swisssbau eine Produktinnovation: ZODIAQ™ heisst das neue Material, das grösstenteils aus natürlichen Quarzkristallen besteht. Es vereint die Ausstrahlung von Steinoberflächen mit ebenmässigen Strukturen, exklusiven Farben und leichter Pflege. Das edle Quarzmaterial eignet sich gleichermassen für die horizontale und vertikale Verarbeitung und kann vielfältig als Arbeitsfläche, Möbeloberfläche oder Wandbekleidung eingesetzt werden. Das Preisniveau ist dabei vergleichbar mit dem üblichen Spektrum für hochwertige Granit- und Marmorqualitäten. In der Schweiz ist das neue Material ab Sommer 2001 im Handel erhältlich. Die Palette reicht dabei von coolen Grauschattierungen über aussergewöhnliche Rot- und Blautöne bis hin zu erdigen Brauntönen und tiefgründigem Schwarz. Das Quarzmaterial hat eine lebendige und charaktervolle Ausstrahlung, die mit anderen Materialien harmonisiert oder einen reizvollen Kontrast bildet.



Holz, Edelstahl, Leder und Glas ergänzen sich am besten mit ZODIAQ™. Diese Materialien verstärken sich in ihrer Wirkung und schaffen so eine

einzigartige Atmosphäre im privaten Heim, im repräsentativen Büro oder im eleganten Hotel.
www.zodiaq.com

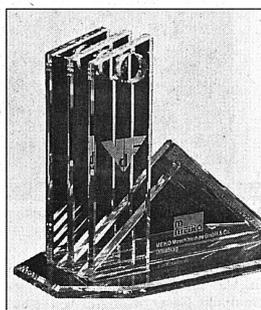
La Meridiana – Cigarre des Jahres 2000

Die Villiger-Gesellschaft «El Mundo del Tabaco» erhielt einen begehrten Publikumspreis. Der handgemachte Longfiller «La Meridiana» aus Nicaragua ist von den Lesern der deutschsprachigen Fachzeitschrift «Pipe & Cigar» zur Cigarre des Jahres 2000 gekürt worden. Die Leser wurden aufgefordert, ihre Lieblingscigarre aus Nicaragua zu wählen, wobei die erst kürzlich von «El Mundo del Tabaco» lancierte

«La Meridiana» die gesamte Konkurrenz ausstach und die Klassiker «Plasencia» und «Churchill» auf den zweiten und dritten Platz verwies. Die Siegercigarre wird in zehn verschiedenen Formaten gerollt: Señora, Selección, Numero 5, Numero 6, Robusto, Toro, Torpedo, Churchill, Corona Grande und Viajante. Die Einlage und das Deckblatt bestehen aus Nicaragua Havana Seed. Das Umblatt wird aus Nicaragua Connecticut Seed gewonnen.
Villiger Söhne AG
5735 Pfeffikon LU
Tel. 062 765 55 55
Fax 062 765 56 56
www.villiger.ch

Innovationspreis für CCS-Top

Für dieses ausgeklügelte System, welches in Bandautomaten zum Einsatz kommt, hat MEIKO in Deutschland kürzlich den «Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis 2000» in der Kategorie «Innovation der Ökologie und Wirtschaftlichkeit» erhalten. Dieser Preis wird verliehen für bahnbrechende, richtungweisende Entwicklungen. Damit hat MEIKO höchste Anerkennung erhalten. Die wichtigsten Eigenschaften des Chemie- und Energiesparsystems CCS-Top, dessen Vorstufe CSS-Basic seit



- 1994 in der Schweiz im Einsatz ist, sind folgende Besonderheiten:
- Deutliche Waschmittelsparung
 - Weniger Waschmittelrückstände
 - Energieeinsparung, kühleres Abwasser
 - Selbstreinigende Einlaufwanne
 - Geringere Verschmutzung innerhalb der Maschine
 - Dreifaches Zusatz-Vorabspülsystem vor den eigentlichen Waschtanks
 - Kein zusätzlicher Verbrauch an kostbarem Trinkwasser

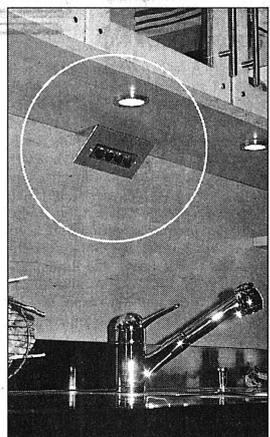
MEIKO (Suisse) AG
Industriestrasse 9
8117 Fällanden
Tel. 01 826 26 26



Website für Gastronomen

Mit www.knorr-gastro.ch bietet Knorr eine personalisierte, hilfreiche Website für Gastronomen: Auf dieser können mit dem Speisekarten-Editor einfach und schnell individuelle Speisekarten erstellt werden. Der «virtuell anwesende Aussendienst» begleitet die Besucher

«persönlich». Die neuesten Profi-Rezepte – saisonal und aktuell – sowie Ernährungstipps können abgerufen, die Frisch- und Trockenprodukte Tag und Nacht online im «24h-Shop» bestellt werden. Weiter sind auf der Website Fachartikel zu aktuellen Themen, Fachkurse und Weiterbildungsangebote sowie Zusatz- und Hintergrundinformationen zu finden.
www.knorr-gastro.ch



Gewinnchancen für Rivella-Geniesser!

Nur die Frage auf den Etiketten von Rivella rot, blau oder grün richtig beantworten und man ist bei der Rivella-Verlosung dabei. Jede Woche sind 100 CD-Walkman G-Protection von Sony zu gewinnen. Die Rivella-Promotion wird ab sofort auf allen Etiketten der Glas- und PET-Flaschen sowie im Internet unter www.rivella.ch lanciert. Begleitet wird sie mit Werbemitteln für den Detailhandel wie Rotairs und

Haraseneinhängern sowie mit Tischsets und Aufstellern für die Gastronomie. Ab 26. Februar bis Ende April 2001 finden wöchentlich Verlosungen von je 100 Sony CD-Walkman G-Protection statt. Unmittelbar nach den jeweiligen Ziehungsdaten erhalten die GewinnerInnen persönliche Nachricht und werden unter www.rivella.ch publiziert. Während zehn Wochen gehen insgesamt 1000 CD-Walkman G-Protection von Sony an die TeilnehmerInnen mit der richtig beantworteten Frage.
Kontaktperson: Catrin Wetzel
Telefon 062 785 44 02
Fax 062 785 44 80
marketing@rivella.ch

Hygienebeutel-Spender für Damen-WC

Hygienebeutel-Spender gehören heute zur Standardausstattung eines gepflegten Damen-WCs. Sie bieten eine optimale Voraussetzung für Hygiene und Sauberkeit. Der neue «Armatron»-Hygienebeutel-Spender wurde speziell für den Einsatz in gemeinschaftlich genutzten WC-Anlagen von Gastronomiebetrieben, Büros etc. entwickelt. Das elegante Gehäuse des diskreten Dispensers ist aus robustem und pflegeleichtem Edelstahl gefertigt. Die Plastikbeutel werden wie bei einem WC-Papierrollenhalter herausgezogen und reissen einzeln an der vorgesehenen Stelle automatisch ab. Mit dem Inhalt von 65 Plastikbeuteln eignet sich dieser Spender auch für stark frequentierte Anlagen mit längeren Nachfüllintervallen. Das Gehäuse wird mit einem Spezialschlüssel gesichert und damit gegen unbefugte Eingriffe geschützt. Der extrem robuste



«Armatron» Hygienebeutel-Spender ist in hochglanzpolierter und matter Edelstahlauführung lieferbar.
Armatron AG
Bruggacherstrasse 26
8117 Fällanden
Tel. 01 825 62 62
Fax 01 825 62 64

Steckdosenbox erspart Wändebohren

Elektrokabel in der Küche, von oben geführt, sind praktisch, platzsparend und die Wandplatten werden nicht mehr beschädigt: Es entfällt in Küchenkombinationen das für die Steckdosenmontage aufwändige und kostspielige Ausschneiden von Glas-, Holz- oder Steinrückwänden. Die neue Dreieck-Steckdosenbox «Prisacucina» lässt sich diskret an Wandwinkel an der Unterseite des Oberschranks montieren. Diese Vierfach-Steckdose mit pflegeleichter Chromstahlabdeckung löst das Problem ästhetisch und elegant. Kabel von oben halten die Arbeitsfläche frei. Der Anschluss wird über die Rückseite des Oberschranks geführt. Die Lieferung und Montage von «Prisacucina» von Amacher AG erfolgt durch den örtlichen Elektrofachmann. Infos sind auch beim Küchenbauer erhältlich.

Amacher AG
Lettenweg 76
4123 Allschwil
Tel. 061 487 46 40
Fax 061 487 46 10



USA: Nestlé will ausbauen

Übernahme von Ice Cream Partners. Der Nahrungsmittelmulti Nestlé führt Gespräche mit General Mills zur vollständigen Übernahme des gemeinsamen Joint Ventures Ice Cream Partners in Nordamerika. Diese vertreibt sowohl die Marken Häagen Dazs als auch Nestlé Eiscrème in Nordamerika. Das Joint Venture war vor einem Jahr mit der inzwischen von General Mills übernommenen Pillsbury gegründet worden. **ABC**

OENSINGEN / Konzentration von McD-Zulieferern An der N1: Food Town

Im solothurnischen Oensingen soll etappenweise bis 2005 die erste «Food Town» der Schweiz entstehen. Der Fastfood-Anbieter McDonald's konzentriert dort mit Investitionskosten von 100 Mio. Franken seine Zulieferbetriebe. Gleichzeitig sei das Vorhaben Ausdruck des Wachstums, das McDonald's in der Schweiz anstrebt. Zu den bestehenden 120 Restaurants kommen in den nächsten drei Jahren je ein Dutzend neue, wie

das Unternehmen mitteilte. In Oensingen werden 70 neue Arbeitsplätze entstehen. Das mit der «Food Town» verbundene neue Logistik-Konzept soll zudem die Zahl der Lastwagenfahrten mit Gastronomiegiutern verkleinern. Jährlich sollen 200 000 Lastwagen-Kilometer neu auf die Bahn gebracht werden. Damit werde sich der Anteil des Bahntransports für McDonald's und deren Zulieferer auf 40% erhöhen. **sda/CM**

BASEL/MÜLHAUSEN / Gasbetriebenes Blockheizkraftwerk im Euroairport Wärme und Strom

Der Flughafen Basel-Mülhausen geht neue Wege in der Energieversorgung. Anfang Dezember ging ein Blockheizkraftwerk (BHKW) in Betrieb, mit dem nicht bloss 3,2 Megawatt Wärme erzeugt werden.

Anders als die bisherigen drei Brenner gibt das ebenfalls gasbetriebene BHKW auch 2,6 Megawatt Elektrizität ab. Dies entspricht dem Konsum einer Kleinstadt mit einer Bevölkerung von 5000 Personen oder

dem halben Stromverbrauch des Euroairports. Die Heizzentrale des Verkehrsknotens speist die Energie ins französische Elektrizitätsnetz ein und bekommt von der Electricité de France (EdF) bloss die Differenz zum bezogenen Strom verrechnet.

Die Erneuerung der Energiezentrale reduziert den CO₂-Ausstoss um 65 Prozent, und dank der kombinierten Erzeugung von Strom und

Wärme klettert der Wirkungsgrad auf beachtliche 85 Prozent. Schliesslich ist die Anlage äusserst wirtschaftlich: Laut Berechnungen soll das 3,5 Millionen Franken teure Projekt in weniger als vier Jahren amortisiert sein.

Je nach Wärmenachfrage können die bisherigen drei Gasöfen zugeschaltet werden. Denkbar ist auch, die derzeit zwei BHKW-Brenner um einen dritten zu erweitern. **PLD**

DESINFIZIERUNG / Chlorierungsmittel für Schwimmbäder

Achtung Explosionsgefahr

Kleinere Schwimmbäder werden häufig mit Chlorgranulat desinfiziert. Ungefährlich sind Chlorierungsmittel aber nicht: Sie können explosionsartig reagieren, wenn verschiedene Produkte vermischt werden. Das Mittel gibt man entweder direkt ins Wasser oder bei grösseren Anlagen, die über eine Mess- und Regeltechnik verfügen, in den Vorratsbehälter. Zur Explosion kommt es, wenn ein organisches mit einem anorganischen Granulat in Kontakt kommt. Um welche Art von Chlorierungsmittel es sich handelt, ist vom Laien aber kaum zu erkennen, zumal ein entsprechender Warnhinweis auf den Verpackungen bis jetzt fehlt. «Sicher ist die Anwendung eines neuen Mittels nur, wenn man es vom übrigen Granulat-Rest trennt oder wieder dasselbe Produkt vom gleichen Hersteller einsetzt», sagt Hans Mühlestein, Leiter Schädendienst der Abteilung Infrastruktur und Energie beim Amt für Umweltschutz des Kantons St. Gallen (AFU). Im Ostschweizer Kanton ist es im Sommer zur Explosion gekommen, als der Besitzer eines privaten Schwimmbads neu gekauftes Chlorierungsmittel in den Vorratsbehälter füllte, in dem sich noch Reste des alten Produkts befanden. «Ich habe nach dem Vorfall im Internet nachgeschaut und bin auf eine ganze Reihe ähnlicher Unfälle gestossen», sagt Mühlestein. Das AFU hat daraufhin das Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) auf das offensichtlich wenig beachtete Problem aufmerksam gemacht. Zusammen mit dem Bundesamt für Gesundheit will das Buwal nun die Hersteller und Importeure von Schwimmbadchemikalien auffordern, ihre Abnehmer auf die Gefahr aufmerksam zu machen. Zudem soll auf den Mitteln ein Hinweis angebracht werden mit dem Text «Warnung: Beim Mischen mit anderen Chlorierungsmitteln können heftige Reaktionen und Explosionen auftreten.» **MIW**

US-HOTELGASTRONOMIE / Die Loews-Hotelkette bietet Kost für Linienbewusste: Die (nicht ganz neue) Formel heisst «Pc-Menüs» – viel Protein, wenig Kohlehydrate. **CAROLINE HOSTETTLER**

Loews' trendig-schlanke Hotelküche

Foto: ZYG



VIEL FLEISCH, WENIG STÄRKEBEILAGEN

Das Atkins-Rezept zum Schlankwerden und -bleiben aus den Siebzigerjahren feiert bei den amerikanischen Loews-Hotels ein Comeback.

«Pc» heisst das neue Motto und der neue Trend in den Restaurants der insgesamt 15 Loews-Hotels in Nordamerika und Kanada. Reich an Protein (darum grosses P) und arm an Kohlehydraten (in Englisch carbohydrates, darum kleines c) bedeutet die Formel. Viel Fleisch und Fisch also, begleitet von Gemüsen und Salätchen; verpönt sind Brot und Teigwaren, Reis und Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Maisbrei und was an Stärkebeilagen mehr angeboten wird.

ALTER WEIN IN NEUEN SCHLÄUCHEN

Neu ist das Pc-Credo keineswegs. 1972 bereits publiziert der mittlerweile von manchen Ernährungsexperten verformte Robert Atkins sein erstes Buch; eine mehr pathetische als faktisch begründete Aufforderung, Protein am liebsten in Massen und Kohlehydrate am besten gar nicht zu konsumieren. Was damals zur Manie wurde

und bei den Amerikanern den (noch) grösseren Rausch auslöste als der heisse Macarena-Tanz, hat sich mittlerweile gelegt. Manche sehen zwar in «Dr. Atkins», dem mit seinen simplen Rezeptbänden bisher um 3 Milliarden Dollar reicher gewordene Arzt, immer noch den Retter und Erlöser, andere hingegen hasen ihn, und viele belächeln ihn heute.

CLARK WOLFE'S OFFENBARUNG

So oder so: Essen tun auch nach Atkins' Hochstand alle. Wohlverstanden sind die Food-Verantwortlichen der Loews-Hotels nicht die einzigen, die das begriffen haben. Aber sie sind die ersten, die erkannt haben, dass vor allem Geschäftsleute immer häufiger nach leichten, schlanken, kohlehydratlosen Mahlzeiten fragen. Clark Wolfe, seit einem Dutzend Jahren Food-Consultant bei Loews, kam durch eine Art Offenbarung auf die Pc-

Idee. Bei einem Meeting all seiner Küchenchefs würde augenfällig, dass trotz des völlig unterschiedlichen Speiseangebotes der 15 Restaurants ein Faktum sich wie ein roter Faden durchzog. Immer häufiger verlangen die Leute nach Fleisch und Salat oder nach Fisch und Gemüse. Sie wollen Kartoffeln durch Spinat und Pasta durch Broccoli ersetzt bekommen. Und sie wollen keine Vorspeisen und keine Desserts, die teigig und schwer sind. Umfragen in Loews-Restaurants haben gezeigt, dass jeder vierte Gast Kohlehydrate ersetzen oder weglassen will. Und dass, dank Robert Atkins der einst so traditionelle Käsegang wieder massiv an Beliebtheit zugelegt hat. Erstmals seit zwanzig Jahren hat der Rindfleischkonsum in den USA 1999 wieder zugenommen; um immerhin 3 Prozent.

BEREITS EIN VIERTEL MARKANTEIL

Seit der Einführung der Pc-Menüs, also seit die Leute darauf hingewiesen werden, verlassen weit mehr als 25 Prozent aller Bestellungen die Küche in der schlanken Version. Und die Tendenz zeigt nach oben. «Jetzt müssen Leute, die oft auswärts essen, nicht die ewig gleichen Caesar- und Poulet-salate ordern», sagt Wolfe. «Mit unseren Pc-Menüs heisst bekömmlich essen auch genüsslich essen». Und: «Verständlich, wenn ich geschäftlich unterwegs bin, wenn ich viele Sitzungen, viel Arbeit und wenig Bewegung habe,

hielt und halte auch ich selber in einem Restaurant instinktiv genau nach Menüs Ausschau, die das Pc-Profil erfüllen. Realisiert und gekocht wird nach der Philosophie der neuen Leichtigkeit seit genau einem Jahr. Die Gäste, vor allem Businessweiblein und -männlein, für die der Aufenthalt bei Loews nicht in erster Linie Urlaub und Genuss, sondern Arbeit und möglichst «Nicht-aus-der-Diät-Routine-kommen» bedeutet, haben den Braten sofort gerochen. Und sie goutieren ihn.

Mittlerweile stehen über vierzig verschiedene Pc-Items auf den Speisekarten der diversen Lokale und werden aus Popularitätsgründen auch auf den Room-Service-Listen geführt; die Gerichte werden saisonal variiert und sind, wie das zum Wesen der Loews-Häuser gehört, dem Angebot und den Traditionen der jeweiligen Region angepasst. Den Vorwurf einer werbewirksamen Imitation der einst so beliebten Herzen-Menüs (Herz-/Kreislaufricht) lassen Wolfe und seine Crew nicht gelten. Brauchen sie auch nicht; schliesslich erhebt das Pc-Logo keine Ansprüche auf irgendwelche positiven Wirkungen auf die Gesundheit oder bestimmte Organe. «Wir listen ganz einfach ein Faktum auf», sagt der Initiator. Und ganz nebenbei helfen wir unseren Gästen, trotz genüsslichen Auswärtsessens das Wohlbefinden aufrecht zu erhalten. Ohne sich durch schale Gemüseteller zu kämpfen und ein öffentliches Brimborium auszulösen.»

KURZ UND BÜNDIG

Effiziente US-Restaurants. Der neue Restaurant Industry Operations Report 2000 (Gastronomiebericht) mache deutlich, wie effizient Restaurants in den USA betrieben werden, teilt die NRA (National Restaurant Association) mit. Hierfür wurden die Buchhaltungen von 1100 Betrieben analysiert. Der Durchschnittsumsatz eines Vollservicerestaurants mit Durchschnittsbetrag von unter 15 \$ betrug 1999 6804 \$ pro Sitzplatz.

Die durchschnittliche Sitzplatzausnutzung belief sich auf 0,9 (Vollservice, Durchschnittsbetrag 15 - 24,99 \$). Der durchschnittliche m2-Umsatz belief sich auf 33 \$ (Vollservice, Durchschnittsbetrag 25 \$); der mittlere Gesamtumsatz pro Sitzplatz erreichte 9412 \$. **r./CM**

Schlanke Köstlichkeiten

Ein kleiner Rundumschlag durch die Pc-Menüs der Loews-Küchen: Warmer Hummer-Salat mit Schwarzer-Trüffel-Vinaigrette/Kurz angebratener Foie Gras mit getrockneten Kirschen und Rotkohl (beide Gerichte sind Bestandteile eines Fünf-Gang-Pc-Menüs des Loew-Hotel-Restaurants Azzura Point in San Diego). Pepita-Mascarpone-

Halbgefrorenes mit Ananas-Chips und Minze-Zitronengras-Sauce Lavendel-Flan Frucht- und Käseplatte mit Mascarpone-Pudding (Loews Miami Beach). Berbere-Steak-Salat mit Kalamata Oliven, Asiago-Käse, Gurken an Senf-Balsamico-Dressing (Loews Washington D.C.). **(www.loewshotels.com) CH**

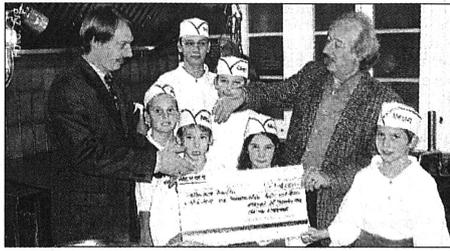
Julens Bilder beschlagnahmt

Zermatt. Neue Runde im Streit um das Zermatter Hotelprojekt «Into the Hotel»: Der Künstler Heinz Julen darf nach einer Verfügung des Bezirksgerichts in Visp sein Porträt von Alexander Schärer, dem ehemaligen Partner, Hotel-Mitbesitzer und Chef der USM-Möbelfirma, nicht mehr öffentlich ausstellen. Weil Julen die Bilder nicht abhängen wollte und sich auf seine künstlerische Freiheit berief, holten sich Polizei und Richter das bestandene Bild selbst. *DOS/sda*

GASTRO EMMENTAL / Aktion «Kinder kochen für ihre Gäste»

Spende für Glückskette

Urs Weyermann (links), Präsident von Gastro Emental, konnte Roland Jeanneret, Leiter der Glückskette, einen Check über 8000 Franken überreichen. Zusammen gekommen war dieser Betrag Ende Oktober bei der Aktion «Kinder kochen für ihre Gäste» in vielen Mitgliederbetrieben von Gastro Emental. Der Unkostenbeitrag pro teilnehmendes Kind war zu Gunsten der Glückskette vereinnahmt worden. *DST*



Kulinarische Zusammenarbeit

Swissôtel. Die Hotelkette hat Starkoch Anton Mosimann als Partner für eine kulinarische Zusammenarbeit gewonnen und will mit ihm Dining Clubs in London und Berlin eröffnen. So wird der «Club M» im Swissôtel The Howard in London über 80 Plätze verfügen. Die Eröffnung des Dining Clubs «Mosimann's Restaurant» – im sich im Bau befindenden Swissôtel in Berlin – folgt mit dessen Einweihung in diesem Sommer und wird Platz für 130 Gäste bieten. *DOS*

ZITAT DER WOCHE

«Vorsatz fasse ich mir jeweils nur einen: keine Vorsätze zu fassen ...»

Erwin Flückiger, CEO der Felschlösschen-Getränkegruppe, in der Umfrage der htr zu den Vorsätzen für 2001.

HTR-AGENDA

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

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

- 2001**
- **11.01. bis 14.01.**
Ferien- und Gesundheitsmesse, Bern
 - **17.01. bis 21.01.**
BTL Bolsa de Turismo de Lisboa, Lissabon
 - **21.01. bis 23.01.**
atb, Austrian Travel Business, Linz
 - **20.01. bis 28.01.**
CMT, Caravan, Motor, Touristik, Stuttgart
 - **25.01. bis 28.01.**
Internationale Fachmesse für Golf-Touristik, Stuttgart
 - **25.01. bis 28.01.**
Ferien-Messe, Wien
 - **25.01. bis 28.01.**
FESPO Ferien, Sport & Freizeit, Zürich
 - **02.02. bis 04.02.**
Vacances, Sports & Loisirs, Genève
 - **09.02. bis 11.02.**
Basler Ferienmesse
 - **14.02. bis 18.02.**
Bit, Int. Tourismus-Börse, Mailand
 - **16.02. bis 18.02.**
Ferienmesse St. Gallen
 - **19.02. bis 21.02.**
AIME, Incentives, Conventions, Exhibition Industries, Melbourne (AUS)
 - **17.02. bis 25.02.**
C-B-R, Ausstellung Caravan – Boot – Int. Reisemarkt, München
 - **03.03. bis 07.03.**
ITB, Internationale Tourismus-Börse, Berlin
 - **15.03. bis 18.03.**
Salon Mondial du Tourisme, Paris

Generalversammlungen Assemblées générales

- 2001**
- **22.03. bis 23.03.**
GVVSTD, Solothurn

Aus- und Weiterbildung Formation

- 2001**
- **10.01.**
Was Sie immer schon über SDM wissen wollten, HFT-Luzern
 - **24.01.**
Alpenarena, Weisse Arena, Neue Marketing-Tools, HFT-Luzern
Weitere Informationen über die Tourismusseminare der HFT-Luzern unter Tel: 041 228 41 41

Hotellerie, Gastronomie, Technik

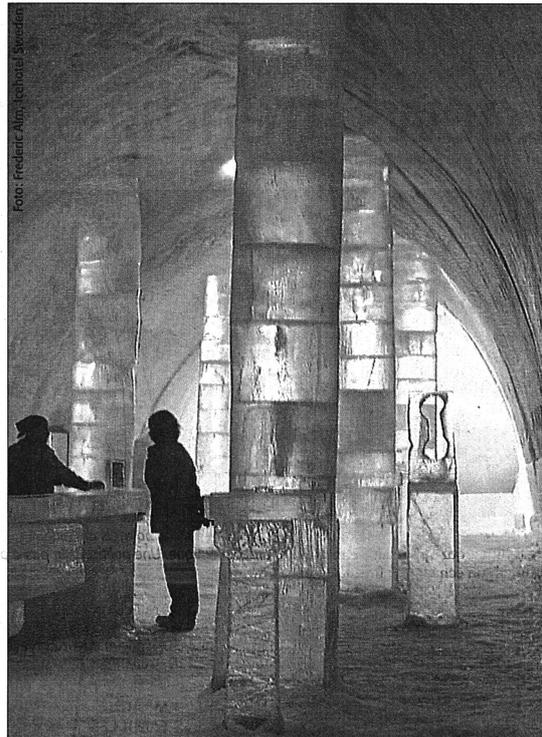
Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

- 2001**
- **08.01. bis 11.01.**
Horecava, Fachmesse für Gastronomie und Grossverbraucher, Amsterdam
 - **10.01. bis 13.01.**
Heimtextil, Frankfurt
 - **13.01. bis 16.01.**
DOMOTEX, Weltmesse für Teppiche und Bodenbeläge, Hannover
 - **13.01. bis 16.01.**
Intersuc, Fachmesse für Chocolaterie und Pâtisserie, Paris
 - **14.01. bis 17.01.**
Ormaris, Zürich
 - **18.01. bis 20.01.**
Fruit Logistica, Berlin
 - **15.01. bis 21.01.**
Internationale Möbelmesse, Köln
 - **16.01. bis 21.01.**
Bau 2001, München
 - **20.01. bis 24.01.**
SIRHA, Salon Int. des Métiers de Bouche, Lyon
 - **23.01. bis 27.01.**
Swissbau 01, Basel
 - **27.01. bis 31.01.**
ChristmasWorld, Fachmesse Festschmuck/Florales/Display, Frankfurt
 - **28.01. bis 31.01.**
ISM, Int. Süswarenmesse, Köln
 - **05.02. bis 07.02.**
Salons des Vins de Loire, Angers
 - **16.02. bis 20.02.**
Ambiente, Frankfurt
 - **21.02. bis 24.02.**
Food & Hotel Indonesia, Jakarta
 - **24.02. bis 27.02.**
Aufgetischt-Vinova-Destillata, Wien
 - **24.02. bis 27.02.**
Internationale Hotel & Gastro Berlin
 - **01.03. bis 02.03.**
World of Events, Int. Messe für Event-Marketing, Wiesbaden

Generalversammlungen/Sitzungen Assemblées générales et séances

- 2001**
- **26.01.**
HSMAI, GV und Marketingtag, mit Verleihung «Goldener Felix 2001», Bern

sämtliche Angaben ohne Gewähr



Hotelmonument aus Eis. Diese Woche öffnet in Québec das grösste Iglu Nordamerikas als Eishotel (www.icehotel-canada.com) für drei Monate seine Tore. Sein Vorbild ist Legende und steht, wenn es nicht gerade geschmolzen ist, im schwedischen Lappland: Im Eishotel in Jukkasjärvi (www.jukkas.se), das schon seit 1990 Winter für Winter errichtet und jedesmal von mehr als 30 000 Menschen aus der ganzen Welt besucht wird, ist alles aus Eis und Schnee: die Suiten und Schlafzimmer samt Einrichtung, die Ice-Bar (im Bild), Kunstgalerie und Kino. Für das neue Pendant im Montmorency-Fall-Park, zehn Minuten vom Stadtzentrum Québec entfernt, wurden während fünf Wochen 4500 Tonnen Schnee und 250 Tonnen Eis verbaut. Der Besuch kostet 22 Dollar (36 Franken), die Nacht ist ab 155 Dollar (255 Franken) zu haben. *DOS*

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

Der Bündner SP-Nationalrat **Andrea Hämmerle** wurde vom Bundesrat zum Präsidenten der Eidgenössischen Nationalparkkommission gewählt. Er tritt somit die Nachfolge von SP-Alt-Nationalrat **Martin Bundi** an. Den Ausschlag für Hämmerle hätten seine Unabhängigkeit und sein Engagement für den Naturschutz gegeben, heisst es beim zuständigen Departement Leutenberger. *DOS*



GLOSSE

Crash-Course in English

ASTRID SCHOLTZ

Keine Freelancer waren eingeladen, sondern alles wichtige Key-Partner. Und zwar nicht nur Profis aus dem Head Office, sondern auch regionale Corporate-Communication-Vertreter. Der Anlass fand recently statt – und zwar nicht in der Business-Stadt Davos, aber doch wenigstens in der Kantonshauptstadt Chur. Sie wissen nicht, worum es geht? No problem! Ich werde es Ihnen gleich erklären. Also: Es geht nicht um eine Talk-Show noch um einen Workshop, sondern um ein ganz normales Meeting von Touristikern, ein Briefing zwecks Verbesserung der Kommunikation zwischen den Regionen und Schweiz Tourismus.

Alles o.k.? Der Added Value dieser Veranstaltung: ein Crash-Course in Englisch. Zugegeben: Mein Incoming wird sich dadurch kurzfristig nicht verbessern. Aber vielleicht ist es wenigstens gut fürs Image. Ich meine nur, wer schlägt schon nicht gerne mit Begriffen wie IT-Experten und UK-Konsumenten um sich? Doch zurück zu den Zielen des Key-Partners-Day in Chur. Damit die Touristiker Success-Stories schreiben können, ist es wichtig, dass sie nicht nur per E-Mail kommunizieren. Ein Face-to-Face-Day war angesagt. (By the way: Auf den Beamer wurde deshalb nicht verzichtet, und auch Notebooks habe ich geschaltet.) Schliesslich wollen die Tourismus-Destinationen früher oder später Cash sehen – auch diejenigen, die nicht unter die Top Twenty fallen, keine Royal Family zu ihren Stammgästen zählen können und über kein Call-Center verfügen. Wichtig ist für alle: eine Policy, die ein optimales Controlling garantiert. Das heisst nicht, dass nicht jeder sein eigenes Package schnüren darf. Last-Minute-Angebote zum Beispiel, entsprechen einem grossen Bedürfnis. Jürg Schmid wäre aber happy, wenn gestresste Manager diese Angebote zentral abrufen könnten – über eine Art Call-Center. Schmid ist überdies der Ansicht, dass man den Nationalpark etwas mehr hypen sollte – etwa in Übersee.

In der Meantime brauche ich allerdings einen Break. Und obwohl der Service des Dargehobenen gut war, verzichte ich lieber auf ein Feedback. Schliesslich gehöre ich nicht zu den Key-Journalisten, die dazu committed sind, jederzeit ihre Meinung kundzutun. Bin ich nun out-of-date?

IMPRESSUM

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

Gegründet 1992

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

Herausgeber-Ausschuss:
Dr. Christoph Juen (GL SHV), Christian Hodler (CL SHV),
Eva Bürgi (Verlag), Marietta Dedual (htr), Stefan Senn (H&G),
Gudrun Schlenker (Café Bistro, gv-swiss).

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Toni Rutti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP),
Gilbert Perrot (GP).

Korrektur: Le Grand.

Korrespondenten:
Silvia Cantoni (SC), Graubünden: German Escher (CER),
Wallis, Ornella Giola (OG), Mailand; Katja Hassenkamp
(HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria
Pütz-Willems (MPW), München; Jürg Steiner (JS), Tessin;
Georg Ubenau (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW),
Zürich.

Verlag:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Ralph Hugelshofer
(Vertriebsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casalini, Dora Münger,
Fabienne Koross.
Stellenservice: Thomas Hellmüller, Martin Welz.
Geschäftsbesorgung: Erich Weber, Jörg Föllmi,
Dominik Chammanin.

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

Auflage:
12'185 Ex. WEMF-begleibt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreis: (inkl. MwSt.)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.–
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSM) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Resedienste

– Amicale Internationale
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
des Grands Hôtels (AICR).

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



STATIONS ALPINES / Loger le personnel durant la saison touristique constitue un véritable casse-tête. **PAGE 3**



SHARM EL SHEIKH / La Suisse Annatina Pinösch est directrice d'un hôtel cinq étoiles dans un pays musulman. Entretien. **PAGE 5**

**Cahier
français**

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

hotel+tourismus revue

SWISS ALPINA / Les métiers de la neige à Martigny

Le plein d'exposants

Swiss Alpina, la 10e Foire internationale pour l'équipement des stations alpines, qui se tiendra du 2 au 4 mai à Martigny, se présente sous de bons auspices. A l'heure actuelle, quelques 140 exposants se sont inscrits pour participer à la manifestation, soit, à dix unités près, le même nombre qu'en 1999, date de la dernière édition. Des inscriptions supplémentaires sont encore possibles et le directeur de la foire, André Coquoz, note qu'il faut tenir compte des fusions d'entreprises qui peuvent réduire le nombre d'entreprises participantes. Il y a deux ans, 7000 visiteurs professionnels s'étaient rendus à Martigny. Ce nombre pourrait s'accroître cette année, car, comme le souligne André Coquoz, les organisateurs ont intensifié la promotion en Amérique du Nord.

Parrainée par notre hebdomadaire, Swiss Alpina comprendra les divers secteurs d'activité propres au tourisme hivernal, dont les remontées mécaniques, l'enneigement, l'aménagement des pistes, la communication, la sécurité, le sauvetage, la billetterie ou encore l'aménagement des sites.



Conformément à son objectif qui est notamment de susciter l'information et le dialogue entre professionnels, Swiss Alpina organisera cette année aussi plusieurs séminaires et conférences en collaboration avec Remontées mécaniques suisses et l'Institut fédéral pour l'étude de la neige et des avalanches. Le mercredi 2 mai, il sera question de commerce électronique dans le secteur des remontées mécaniques et, le jeudi, d'enneigement et de préparation des pistes.

Depuis sa création en 1983, Swiss Alpina a connu une « progression constante », soulignent les organisateurs. De 2585 m², la surface d'exposition a passé à 7337 m² en 1999, le nombre de firmes et de marques représentées de 128 à 250, le nombre d'exposants de 57 à 150 et le nombre de visiteurs de 4498 à 6985. **MH**

www.swissalpina.com

LE TOURISME SUISSE EN 2001 / La nouvelle année devrait permettre au tourisme suisse de poursuivre sa restructuration. Le Conseil fédéral notamment apportera sa contribution. **MIROSLAW HALABA**

Toujours les conditions-cadres

Le tourisme suisse entame 2001 sur une bonne base. Il vient de vivre une année très favorable sur le plan économique. Les résultats réalisés devraient en effet lui donner les moyens financiers et la sérénité voulus pour poursuivre ses efforts en vue de sa restructuration et l'amélioration des conditions-cadres. Car, c'est toujours de cela qu'il s'agit principalement. En effet, si la question de la promotion a été réglée pour quelque temps avec le financement de Suisse Tourisme, il est nécessaire de travailler sur les conditions qui régissent l'offre.

L'événement le plus attendu sera la parution du rapport que le Conseil fédéral présentera au Parlement portant sur l'amélioration des structures et de la qualité de l'offre du tourisme suisse. Ce document traitera en particulier de la formation touristique, que la Confédération souhaite valoriser, et évaluera les instruments d'encouragement touristique existants. On songe ici à la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), qui se cherche de nouvelles formes de fonctionnement afin de contribuer à l'assainissement de l'hôtellerie, et au programme de soutien à l'innovation Innoutour, programme qui pourrait être reconduit à son échéance à fin 2002. Cet apport, qui devrait être traité aux Chambres en 2002, aura l'avantage de proposer des solutions concrètes aux problèmes de la branche touristique. Un rapport important. « Il pourrait lancer un débat de fond sur l'avenir de la politique touristique suisse », souligne le responsable du tourisme au Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), Peter Keller.

BLANCHIMENT D'ARGENT: SOLUTION EN VUE

Parmi les autres dossiers appelés à se développer en 2001 figure l'interprétation de la loi sur le blanchiment de l'argent sale. Une solution devrait être trouvée afin que les hôteliers qui changent de l'argent sans but lucratif ne fassent pas l'objet de poursuites judiciaires. Le Département fédéral des finances a en tout cas prêté une oreille attentive aux doléances de la branche. La Commission fédérale des maisons de jeu entamera, quant à elle, l'examen des candidatures en vue de l'octroi des concessions pour les maisons de jeu. Un travail délicat, puisque le nombre de prétendants est nettement supérieur aux nombres de concessions que le Conseil fédéral entend accorder. La taxe à la valeur ajoutée – qui, au demeurant, a été augmentée de 0,1 point le 1er janvier – sera à nouveau d'actualité. Il s'agira pour la branche hôtelière



Photo: Swiss-Image

PAS A PAS

En 2001, les professionnels du tourisme et les pouvoirs publics étudieront des solutions pour garantir une meilleure gestion de l'offre touristique. Une politique de pas à pas.

de convaincre les milieux politiques de la nécessité de fixer définitivement dans la loi le taux spécial accordé à la branche, ceci dès 2004.

STM ET CAMPAGNE POUR LES FAMILLES

Plusieurs événements clés marqueront l'année sur le plan de la promotion et de la commercialisation. Suisse Tourisme (ST) lancera en mars une grande campagne promotionnelle destinée aux familles et à laquelle seront liées des offres ad hoc. Quelques mois plus tard, ST relancera sa campagne d'automne. Celle-ci, qui avait démarré l'automne dernier, devrait apporter des résultats plus tangibles

cette année. En 2001 entrera aussi en vigueur la nouvelle classification des appartements de vacances. Un catalogue des objets classifiés sera publié sur le site de Suisse Tourisme.

Les professionnels du tourisme auront cependant avant tout les yeux tournés vers Thonon où aura lieu, du 29 avril au 1er mai, le Switzerland Travel Mart, principale foire professionnelle du tourisme suisse.

RALENTISSEMENT DE LA CROISSANCE

L'année touristique 2001 ne devrait pas connaître les sommets qui ont marqué l'an 2000. Un ralentissement est en effet attendu, mais la conjonc-

ture reste favorable. La Banque nationale suisse table sur une croissance du produit intérieur brut réel de 2,2% contre 3,3% en 2000. Le renchérissement devrait atteindre 2,1% (1,6% en 2000) avant de repasser en 2002 sous la barre des 2%. « La progression des nuitées devrait évoluer entre 2 et 2,5% », indique le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid. Ce qui n'est tout de même pas rien.

On relèvera enfin que la branche touristique et l'hôtellerie en particulier devront se préparer à l'introduction début 2002 de l'euro sous forme de numéraires. La Société suisse des hôteliers planchera sur les instruments à mettre en place pour réduire les risques de change.

Structures et qualité au programme

La 4e Journée des vacances, organisée par Suisse Tourisme (ST) et qui aura lieu le 26 et 27 avril à Interlaken, reflètera les préoccupations actuelles de la branche.

Le directeur de ST, Jürg Schmid, souhaite donner aux participants l'occasion de se pencher sur les structures de la branche, ceci dans le but d'améliorer encore la communication avec l'organe de promotion national. Il

est important aussi qu'ils s'interrogent sur les coopérations, qui sont, désormais, les seules planches de salut pour la majorité des prestataires touristiques.

La Journée des vacances, qui devrait réunir cette année quelque six cents personnes, sera aussi consacrée au programme du Label de qualité du tourisme suisse. Celui doit en effet être relancé. Ses initiateurs

estiment qu'il devrait intéresser davantage d'entreprises. Des mesures seront d'ailleurs prises pour le rendre plus attractif.

La technologie de communication figurera en bonne place à Interlaken. « Nous aimerions organiser une table ronde qui réunirait des spécialistes américains afin qu'ils nous parlent des dernières tendances en la matière », a indiqué Jürg Schmid. **MH**

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

www.checkindata.com

Adecco
HOTEL & EVENT

Place de la Riponne 1
1005 Lausanne, 021/343 40 00

Bd. Jaques-Dalcroze 7
1204 Genève, 022/718 44 77

A new world
at work

Société suisse des hôteliers

FORMATION CONTINUE
BUREAU ROMAND SSH
LAUSANNE

Téléphone 021 320 03 33

Fax 021 320 02 64

Deux partenaires
un objectif !

Hotel Careplan

DiverseyLever

Société suisse des hôteliers

Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

A REMETTRE EN LOCATION COMMUNALE
 REGION: - LACS - OPERA - EXPO.02 - IENA (Chevaux)
 dans la BROYE VAUDOISE
 EN PLEINE DEVELOPPEMENT
 VILLE TOURISTIQUE
 ENTRE LAUSANNE ET BERNE

CHARMANT RESTAURANT

60 + 30 places et terrasse
 LES ATOUTS: - EXCELLENTE REPUTATION
 - SPLENDEDE SALLE-A-MANGER
 - ETABLISSEMENT SOIGNE
 - REPRISE SANS PAS-DE-PORTE
 - DES LE 1er MARS 2001, selon entente

Ecrire sous chiffre 134083, hotel + tourismus revue,
 case postale, 3001 Berne.

134083/148369



VENTE VOLONTAIRE AUX ENCHERES PUBLIQUES

avant transformation
 de la totalité du matériel et du mobilier de:

L'Hôtel «LA RESERVE»
 Route de Lausanne 301
 1293 Bellevue

MARDI 9 JANVIER à 10h00 et 14h00
 MERCREDI 10 JANVIER à 10h00 et 14h00

EXPOSITION

Dimanche 7 janvier de 14h00 à 19h00
 Lundi 8 janvier de 9h00 à 18h00

Mobilier complet de 110 chambres, 3 restaurants, réceptions, bars,
 terrasses, salles de conférence, nappage, peignoirs et serviettes de bains,
 édredons, oreillers, draps, lustres et appliques, agencement de cuisine en inox,
 fourneaux de cuisine, chaises, tables, fauteuils, chariots de service, banquettes,
 télévisions avec support à roulettes, nombreuses potiches et cache-pots chinois
 en porcelaine et cloisonnés, important stock de vaisselle en porcelaine de Chine,
 matériel et agencement complet d'un restaurant japonais, chinois et fitness.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Pendant la vente:
 Tél. 022 959 86 88

Me Jean CHRISTIN
 Huissier judiciaire
 34, avenue de Frontenex
 Tél. 022 736 22 55 / Fax 022 786 85 86

Me Claude NAVILLE
 Huissier judiciaire
 2, rue de la Fontaine
 Tél. 022 311 33 12 / Fax 022 310 60 53

134917/413402

**Tout sur
 l'accueil et les
 mille-feuilles.**

htr

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

htr

**Tout sur
 les épices et
 les bénéfices.**

LES PACCOTS / Heurs et malheurs d'un hôtel

L'Ermitage condamné

Après avoir connu ses heures de gloire dans les années septante et huitante, l'Hôtel Ermitage, aux Paccots, au-dessus de Châtel-Saint-Denis, n'a pas trouvé grâce auprès des autorités communales.

Le Conseil général n'a pas accepté que la commune participe, à raison de 25 actions de 1000 francs, au nouveau capital-actions.

La société Ermitage SA, dotée d'un capital de 500 000

francs, devrait en effet racheter l'immeuble, vendu en faillite, pour que la station fribourgeoise puisse conserver, sous son contrôle, cet élément de l'offre hôtelière.

Les opposants ont argué des investissements antérieurs dans des infrastructures comme la piscine et la patinoire. Ils souhaitent également qu'un office du tourisme soit à l'avenir implanté à Châtel-Saint-Denis. JS

NOUVEAU GUIDE / 44 restaurants à prix réduits.

Fribourg gourmand

Sur le principe du «Passport gourmand», un jeune cuisinier au service de la Maison du Gruyère vient de lancer un nouveau guide gastronomique sous le titre «Le Gourmand fribourgeois». Dans le but de titiller la clientèle et de faire se déplacer les gens, Pascal Egger, âgé de 24 ans, a convaincu 44 restaurateurs d'adhérer à la nouvelle formule. Celle-ci permet au titulaire d'une carte de membre, vendue environ

90 francs, de manger à prix réduits: de l'ordre de 50% pour deux personnes et d'un pourcentage dégressif à partir de trois personnes (boissons non comprises).

Le principe, outre son rôle promotionnel, favorise la fidélisation de la clientèle et répond à la nécessité de parvenir d'une part, à mieux solidariser les restaurateurs et, d'autre part, à améliorer la qualité de l'offre régionale. JS

TVA / 0,1 point de plus dès le 1er janvier

Relèvement des taux

Le début de l'année 2001 a été notamment marqué par l'entrée en vigueur de la loi sur la taxe à la valeur ajoutée (TVA), loi adoptée par le Parlement en septembre 1999 et qui remplace l'ordonnance qui a permis l'introduction de cette taxe en 1995.

Parallèlement à cette mise en vigueur, des nouveaux taux ont été introduits le 1er janvier. Augmentés linéairement de 0,1%, ils se présentent ainsi:

taux normal 7,6% (7,5% précédemment), taux réduit 2,4% (2,3% précédemment) et taux spécial pour l'hébergement 3,6% (3,5% précédemment).

Dans un information destinée à ses membres, la Société suisse des hôteliers a notamment précisé que les contreparties pour l'hébergement octroyées durant la nuit de Saint-Sylvestre et pour le repas de réveil seront imputées aux anciens taux. MH

CHABLAIS / Premier exercice positif pour Chablais Tourisme

Place aux projets

Un an. Pour beaucoup de sociétés nouvellement créées, c'est l'heure d'un premier bilan. Pour Chablais Tourisme, la centrale de gestion des destinations de la région mise sur pied il y a un an, c'est surtout celle des perspectives.

«Notre objectif était de faire fonctionner Chablais Tourisme. Il a parfaitement été atteint. Les choses ont même été faites plus rapidement que prévu», précise Enrique Caballero, le directeur.

Les raisons? Une structure parfaitement définie, un site Web performant de quatre cents pages qui permet la gestion de l'information et, d'ores et déjà, la réservation en ligne. C'est aussi le travail en réseau avec tous les offices du tourisme du Chablais valaisan ou encore une base de données centralisant plus de 150 prospects. Et pour couronner le tout, une certification ISO 9001 obtenue durant les derniers jours de décembre.

UNE ZONE PILOTE EXEMPLAIRE

Place donc aux projets! «Pour 2001 nous allons encore élargir notre catalogue de partenaires avec les sociétés de remontées mécaniques, les parcs d'attraction. Mais surtout, pour Chablais Tourisme, ce sera le temps d'élaboration de produits», souligne Enrique Caballero, qui estime que dans trois ans, 50% des réservations se feront sur la base de package (ski/hébergement, parcs d'attraction/hébergement, etc.) pour des hôtes qui seront de plus en plus mobiles.

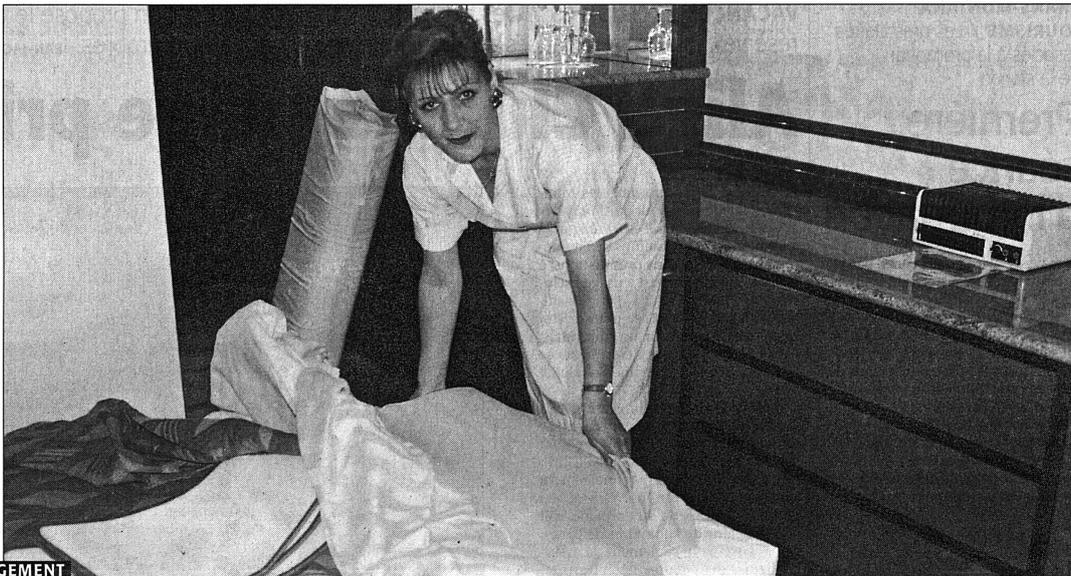
Et, c'est dans cette optique que l'expérience Chablais Tourisme prend toute sa signification. Jusqu'à imposer son modèle, suscitant l'intérêt dans d'autres régions (Martigny, Sion, le Val d'Anniviers, notamment, suivent l'expérience et souhaitent l'appliquer chez eux), ce qui permet à Chablais Tourisme de bénéficier de subventions cantonales, au titre de «zone pilote».

LE MODÈLE EST-IL TRANSPOSABLE?

Mais ce modèle est-il transposable? «Il conviendra à chacun de définir précisément ce qu'il souhaite», insiste Enrique Caballero qui a passé près d'un an à étudier ses partenaires. Ainsi, si on peut imaginer que certains modules (l'administration, le marketing, la gestion Internet et le commerce électronique, par exemple) pourront, sans autres, être adaptés à une région donnée, il n'en ira certainement plus de même lorsqu'il s'agira de parler de logistique (définition d'une politique tarifaire, conseils – peut-être directs – aux partenaires) ou encore d'opérations (pour la création de produits communs intra et supra régionaux).

Ainsi là, où, il y a encore un peu plus d'un an, trop d'amateurisme velléitaire et de politique chatouilleuse avaient fait échouer Valais Incoming, la structure régionale parvient aujourd'hui à rassembler. JJE

Photo: Pieter Fodéveant



LOGEMENT

Le secteur est plutôt démuné pour résoudre le problème du logement du personnel.

STATIONS ALPINES / Offices du tourisme, hôtels, restaurants, commerces, remontées mécaniques:

l'hébergement des employés reste un problème trop souvent réglé au moyen du système D. JOSÉ SEYDOUX

Où peut-on loger le personnel?

Les stations alpines, au travers de leurs entreprises saisonnières de l'hôtellerie et des autres secteurs, connaissent un problème de plus en plus aigu: le logement de leur personnel. C'est un cri d'alarme que lance Eddy Peter, président de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), convaincu que «si l'on veut trouver du bon personnel, il faut aussi le loger, c'est-à-dire lui offrir la possibilité de louer des studios appropriés». Or, les logements actuellement sur le marché – pour autant qu'il y en ait encore – sont en priorité loués à la clientèle touristique à des tarifs beaucoup plus élevés que s'ils l'étaient au mois à des employés de la station. Car tous sont concernés, qu'ils travaillent dans des hôtels, des restaurants, des commerces, des remontées mécaniques, des écoles de ski... Et partout, c'est le même refrain: comment régler le problème?

PAS DE PLACE DANS L'IMMOBILIER DE SERVICES

La loi de l'offre et de la demande est ici impitoyable: les studios et les petits appartements susceptibles de convenir au personnel de station relèvent plus du secteur de l'immobilier de loisirs que de l'habitat permanent. Et si, dans les villes, le problème ne se pose pas, il en est autrement dans les stations où la mobilité logique du personnel saisonnier crée une grosse demande. «Le prix du terrain est beaucoup trop élevé pour investir dans des maisons comportant des studios et des petits deux-pièces; idem le coût des locations! Et les communes ne sont pas près de débloquer des fonds spéciaux

pour réaliser ce genre d'équipements», explique Willy Griessen, de l'Hôtel Au Vieux-Valais, à Verbier, station très axée sur la parahôtellerie. Certains hôteliers, nous apprend-on, ont affecté des chambres de clients au logement de leur personnel. Ce n'est pas forcément une solution, d'autant que les collaborateurs/trices d'aujourd'hui, à tous les niveaux, ne se satisfont plus de chambres désuètes.

«Nous sommes en face d'un grand problème, même s'il n'est pas aussi important que la difficulté de trouver du personnel», nous confirme Silvan Bumand (Hôtel Ambiente, Saas Fee), président de l'Association hôtelière du Valais. Les deux choses sont peut-être liées et il est vrai que les hôteliers peuvent, en l'occurrence, mieux s'organiser à l'avance pour régler la question de l'hébergement de leurs employés, alors que leurs partenaires sont plus souvent pris au dépourvu. En tout état

de cause, le personnel cherche à se loger, seul ou en couple, dans des petites unités offrant tout le confort souhaité et ménageant leur totale indépendance. Parfois, des hôteliers louent un chalet pour leur personnel, mais il semble que ce soit plutôt l'exception qui confirme la règle.

De plus, la décentralisation du logement par rapport au lieu de travail ne constitue pas une panacée, dans la mesure où elle devient source d'autres problèmes: dépendance des transports publics, utilisation d'une voiture privée, incompatibilité avec le travail nocturne, etc., le tout devenant très complexe en hiver...

CONDITIONS DE VIE EN STATION

Cet imbroglio est aussi constaté par Klaus Wartner (Eurotel Victoria, aux Diablerets, et Eurotel Victoria, à

Villars), qui souligne que les employés ne veulent plus les belles et grandes chambres de l'hôtel et préfèrent aller habiter à l'extérieur. «Cette question a une grande influence sur le comportement du personnel, donc sur la qualité de son travail», affirme-t-il. Seuls les couples dont les deux conjoints travaillent parviennent à louer des studios, mais ils se heurtent souvent au mercantilisme des propriétaires, quand ils ne vont pas loger en plaine.

L'exception des enfants qui logent éventuellement dans la station chez leurs parents ou chez des connaissances (mais c'est loin d'être le cas général!), tous les autres sont de plus en plus confrontés, avec leurs employeurs, à ce type de préoccupation. Le secteur est plutôt démuné pour y répondre, ce n'est qu'une facette de la vie des employés du tourisme dans nos stations.

Maison du personnel: un rêve!

En station, les hôtels sont généralement trop petits pour disposer, contrairement à certaines grandes unités en ville, de leur propre maison du personnel. Le regroupement de plusieurs établissements pour offrir ensemble ce service à leur personnel est une vue de l'esprit, pour les mêmes raisons qu'évoquées ici: prix du terrain et de la construction, crédits bancaires inaccessibles. Certes, des exemples existent (Crans-Montana, Loèche-les-Bains, Champéry). «Nous avons eu l'opportunité, il y a une dizaine d'années de construire une maison de

14 studios, selon un système de PPE entre quelques hôteliers et restaurateurs, c'est une très bonne solution», affirme Gérald Avanthay (Hôtel Beau Séjour, Champéry), qui explique aussi que l'Hôtel du Nord a affecté toute sa partie hébergement au logement d'employés de station. L'expérience, en tout cas, est jugée positive. Elle a bénéficié en son temps d'une aide de la Société suisse de crédit hôtelier sous forme de prise d'intérêts pendant trois ans.

Philippe Battiaz, représentant de ce même organisme, confirme que la loi

sur le crédit hôtelier prévoit une aide à la construction de logements pour le personnel: «Mais, à ma connaissance, il n'y a pas eu de demande de ce type ces dernières années. J'ai comme l'impression que c'est un peu un problème dont certains hôteliers se lavent les mains. La difficulté d'obtenir des crédits quelconques pour moderniser le parc hôtelier saisonnier ne fait qu'aggraver celle de réussir l'accueil du personnel. Reste le système D qui semble prévaloir en marge de toutes les belles stratégies de collaboration. JS

PORTES-DU-SOLEIL / Une holding pour les remontées mécaniques

Toutes sous un seul toit

Les dirigeants de la Société des remontées mécaniques d'Avoriaz et de Télé Champéry-Crossets-Portes du Soleil - Suisse, ont créé, peu avant Noël, la «Compagnie touristique des Portes-du-Soleil» (CTPS). Dotée d'un capital initial de 100 000 d'euros, libéré à hauteur de 50%, la nouvelle société pose les premières de ce qui, à terme, doit devenir une holding chapeautant toutes les sociétés de remontées mécaniques des

Portes-du-Soleil. Par augmentations successives, au fur et à mesure de l'intégration de nouvelles sociétés, mais avec toujours 68% détenus par les deux fondateurs, il est prévu que le capital de la holding atteigne 2 millions d'euros.

Objectif de la CTPS, dont le siège est à Paris: l'acquisition de participations dans toutes les sociétés et entreprises du domaine, «exclusivement dans le secteur des remontées mé-

caniques», précise Raymond Monay, directeur de Télé-Champéry et membre du nouveau conseil d'administration, qui n'exclut par ailleurs pas une entrée en bourse, même si celle-ci n'est pas encore d'actualité. La nouvelle holding assurera aussi la coordination des activités et la promotion globale du domaine des Portes-du-Soleil, qui regroupe huit stations françaises et quatre suisses. **JJE**

L'UTP collabore à «Via»

Transports. Après l'entreprise Car Postal Suisse, la revue «Via» éditée par les CFF bénéficie d'une deuxième collaboration. A partir du 1er janvier, l'Union des transports publics (UTP) participe au contenu de la revue. En outre, «Via» change de rythme de parution et passera de six à huit numéros par année. Distribué par les compagnies de transport, le magazine tire actuellement à 235 000 exemplaires et est édité en allemand et en français. **BS**

PARIS / Une nouvelle prestation pour les passagers

«Info» dans les taxis

Depuis le début de l'été, une centaine de taxis parisiens sont équipés d'un système appelé «Taxiscope», lit-on dans l'un des derniers bulletins d'information de la Maison de la France.

Un lecteur DVD avec écran haute définition diffuse à l'intention des passagers des informations culturelles ou sportives en français ou en anglais. Ces informations sont renouvelées tous les quinze jours. Le

client peut choisir le programme et régler le volume du son. Il peut aussi l'interrompre s'il le désire. Aucun supplément de prix n'est demandé pour cette prestation, précise-t-on.

Dans les mois à venir, lit-on encore dans le bulletin, cinq mille taxis de la capitale française devraient être équipés du système «Taxiscope». Ce dernier pourrait aussi faire son apparition dans les grandes villes de province. **MH**

CRANS-MONTANA

TOURISME / Les prestataires associés à la promotion de la station

Première séance d'information

Ils étaient environ deux cents, patrons et employés, à assister à la première séance d'information organisée par Crans-Montana Tourisme (MT) avant l'arrivée de 40 000 hôtes attendus pour les fêtes. Une séance qui deviendra périodique, car elle comble une des lacunes mises en évidence par l'étude Vision & Stratégie, vaste enquête menée l'année dernière sur l'accueil de la station. Ces séances ont pour but de mieux diffuser l'information touristique par le biais des prestataires qui sont en contact direct avec la clientèle.

LES REMONTÉES MÉCANIQUES CRITIQUÉES

Principale nouvelle attendue ce jour-là: l'ouverture du domaine skiable. La société de remontées mécaniques Crans Montana Aminona (CMA) a annoncé qu'elle avait fait son possible pour préparer les pistes malgré des températures élevées pour la saison. Sur les pistes, on enregistre au 15 décembre une baisse de 75% de la production de neige artificielle par rapport à la période correspondante de 1999. Les prestataires ont entendu le directeur de CMA Jean Genolet, mais ont également tenu à exprimer leur regret: celui de ne pas avoir été informés plus tôt. Ce ne fut pas le seul grief. On reproche au directeur de CMA d'avoir gommé des cabines le nom de Crans-Montana pour n'afficher plus que les initiales, moins parlantes. C'est pourtant sous le nom de Crans-Montana que se fait la promotion de la destination, ont argumenté les prestataires.

DU FUN AVEC UN CAS NEIGE

Pour pallier le manque de neige, Crans-Montana Tourisme a prévu différentes animations qui compléteront une offre déjà large cet hiver: patinoire et fun parc ouverts jusqu'à 22 h, visite à l'alpage en raquettes, parapente, squash, spinning, randonnées nocturnes en peau de phoque, entre autres. Là aussi, ces innovations répondent à un vœux de l'étude Vision et Stratégie, laquelle déplorait le manque d'animations pour les jeunes.

Les efforts ont également porté sur la communication, mais celle destinée au grand public cette fois: la nouvelle brochure de Crans-Montana Tourisme allie un nouveau graphisme clair à une meilleure mise en page de l'information. Les hôtels notamment peuvent se présenter dans la publication au moyen d'une photographie. En prime, le coût n'explose pas puisqu'un exemplaire du nouveau prospectus coûte 1,50 fr. à CMT. La brochure vient compléter le site Internet qui a été sacré «Meilleur site touristique valaisan» à la suite d'un sondage mené par le quotidien valaisan «Le Nouvelliste» auprès de ses lecteurs et de spécialistes du Web. **DEM**

VACANCES EXCLUSIVES / Dès cet hiver en Andorre, une station propose le concept de «domaine réservé». Elle limitera l'accès aux infrastructures à ses seuls membres. **JEAN-JACQUES ETEHENOTZ**

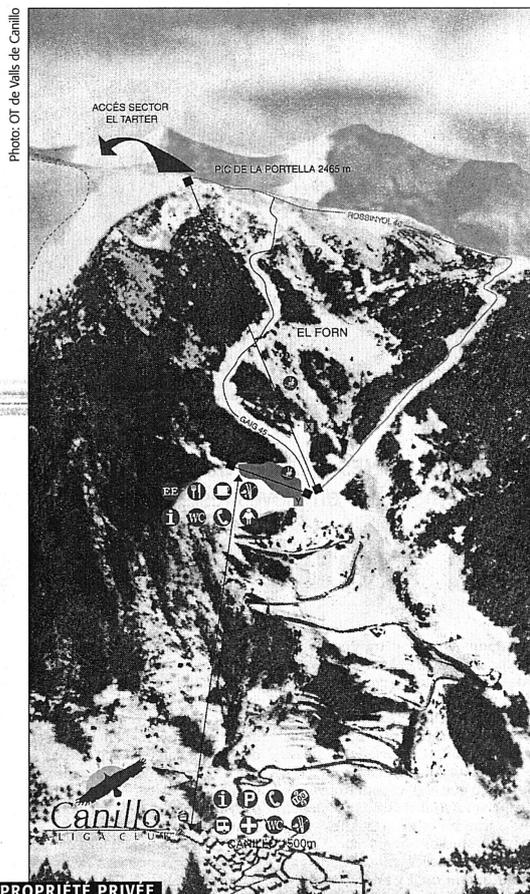
Aliga Club: la neige privatisée

Le concept est connu dans les Montagnes-Rocheuses, pour partie à Vail et à Aspen. Un essai en a été tenté par la jet set iranienne aux temps de l'empereur, sans succès. Plus près de nous, à Gstaad, un télésiège est à usage exclusivement réservé. Dans d'autres stations encore, le système peut exister pour une heure, pour un jour. Mais, hors les compétitions de ski, il ne se pratique guère. Le domaine skiable est à tous.

En Andorre, la station de Valls de Canillo propose tout le contraire: «Le domaine est à nous.» Nous? Ce sont les membres du «Canillo Aliga Club». Depuis le 20 décembre (enneigement assuré par des canons à neige en batterie), une partie du domaine, soit une vingtaine de kilomètres de pistes, est à eux. Non seulement la neige d'ailleurs, mais toutes les infrastructures: parking privé, vestiaires, club-house, dépôt de matériel, garderie, galerie commerciale (en zone franche, comme tout en Andorre), enfin, télécabine huit places qui grimpe jusqu'à 2500 mètres d'altitude.

UNE STATION ACCESSIBLE ÉTÉ COMME HIVER

De là, il est possible d'emprunter un télésiège débrayable de la dernière génération, une télécorde, un tapis roulant, un télésiège junior pour les moins expérimentés, une piste de luge, zone débutants, un jardin des neiges pour enfants. Une liaison est également possible avec les 850 hectares de la station «ordinaire». Dernière précision: via les deux seuls accès possibles - le départ des installations et le sommet -, le commun des skieurs peut lui aussi emprunter les pistes et les installations du club... pour autant que le nombre limite de 2000 skieurs ne soit pas atteint - les groupes ne sont pas admis. Avec toutefois le désavantage de devoir patienter, puisque les priorités au départ des remontées mécaniques vont toujours



Un croquis du domaine de Canillo. Depuis le 20 décembre, son accès est réservé aux membres de l'Aliga Club.

aux membres. Pour bénéficier de cette exclusivité garantie par contrat et de quelques autres privilèges dans les clubs, boutiques et restaurants de la station, les membres du Canillo Aliga Club peuvent choisir entre trois formules: 6 jours, 10 jours ou saison hiver 2000-2001. Mais différents aménagements, tels que la création - au bulldozer - d'un lac d'altitude, d'un parc aventure et de circuits VTT, autoriseront une formule d'abonnement annuel.

PRÈS DE 70 MILLIONS DE FRANCS SUISSES INVESTIS

Les prix? Forts raisonnables dans ce paradis de zone franche: 1000 francs suisses pour deux adultes et deux enfants en formule six jours (voir encadré). Ne cherchez pas cependant - comme dans les Montagnes-Rocheuses - le riche pétrolier ou l'investisseur individuel fortuné qui est derrière le projet. Point de Gulbenkian, ni de Bill Gates, pas plus de fondation XI.

Dans cette vallée où tout se régit plus par un harmonieux «gentleman's agreement» que par règlement formel, c'est tout simplement la paroisse (la commune) de Canillo, «soucieuse de développement», qui a souscrit plus de la moitié de l'investissement nécessaire, le reste étant l'affaire de la banque de la principauté.

La part déboursée par la commune s'élève à 270 millions de francs français (un peu moins de 70 millions de francs suisses). Quelque 250 millions de francs français ont, l'été dernier, concerné les aménagements hivernaux, 20 millions seront encore engagés dès le printemps pour les aménagements qui permettront l'ouverture de nouvelles installations l'été prochain.

Autant dire des chiffres qui, à l'instar de prix proposés aux hôtes pour leur séjour, sont presque sans concurrence.

Et en Suisse?

Une telle démarche serait-elle possible en Suisse? S'il faut bien considérer que tout ce qui n'est pas interdit est autorisé, rien a priori ne l'interdirait, selon différents services juridiques de la Confédération, de l'Office fédéral des transports (OFT) ou du canton de Vaud, que nous avons consultés.

A priori cependant, Car les obstacles ne manqueraient pas. Ainsi, première condition: pour interdire l'accès à son champ de neige, le promoteur intéressé devrait en être propriétaire exclusif. En outre, au risque de servitudes et de droits de passage, on peut penser que sa «neige» ne devrait pas être située entre deux domaines reliés. Voilà pour le territoire.

Plus loin, ce sont là ou les communes touchées, le canton et la Confédération (environnement et fo-

rêts) qui auraient encore à autoriser le reclassement de la zone, les travaux d'amenée d'eau et d'énergie, les constructions, les installations de remontées mécaniques, voire le moindre aménagement apporté à la configuration du terrain.

De là, moindre obstacle, l'OFT aurait à agréer les installations et les voies d'accès. Les éventuels canons à neige seraient eux, soumis aux différents règlements en vigueur dans les cantons sous l'œil attentif des organisations de protection de l'environnement habilitées à recourir. Sans compter d'éventuels riverains.

*Autant dire un parcours du combattant qui a fait sourire l'un de nos interlocuteurs juridiques: «Il serait certainement plus facile d'acheter une station existante, clés en main», s'est-il amusé. **JJE***

Objectif: les capitales européennes

«Il est bien clair que nous n'intéresserions que peu le Lausannois ou le Valaisan, à moins qu'ils ne souhaitent le dépassement ou la découverte d'une qualité de neige pyrénéenne et d'un climat plus clément», admet Jean-Louis Léger-Mattei, responsable du tourisme de la «paroisse» de Valls de Canillo dont dépend l'Aliga Club. «Notre objectif, souligne-t-il, se situe bien plutôt au niveau des grandes capitales européennes, des villes dotées d'un aéroport plus précisément.»

Sachant que Genève, Lyon, Bâle, Paris, Bruxelles, voire Amsterdam ou Londres sont à moins de deux heures de vol de Barcelone, le potentiel est, il est vrai, fort alléchant. Ecoutons-le encore, fort d'un forfait mis en place en collaboration avec Easy Jet: «Il est sur Barcelone (sans bagages encombrants puisque tout est fourni sur

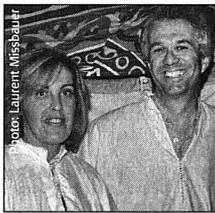
place), location de voiture (une Classe A d'Easy Rent, difficile c'est vrai d'y mettre des bagages volumineux), carte de membre du club, hôtel trois étoiles (les prix sont jusqu'à 45% moins cher que dans les stations savoyardes), de Genève, je mets les trois jours de ski «clés en main» à 100 000 pesetas (environ 500 francs suisses) par personne, sans même tenir compte des possibilités de tarif dégressif. Difficile de faire mieux actuellement dans les Alpes!» Et les chiffres ne varient guère pour les autres grandes villes européennes, via Barcelone ou Toulouse, en attendant l'extension prévue de l'aéroport de Seo de Urgel, à 15 minutes de route du club.

*Objectif de cet ancien directeur du tourisme de Val d'Aoste: attirer 1000 membres pour cette première saison. **JJE***

VOYAGE DE L'ASSET EN EGYPTE / Les impressions d'un hôtelier vaudois

Des entretiens «très instructifs»

Présent lors du voyage de l'Asset en Egypte en tant que membre associé, l'hôtelier vaudois Detlev Doll - également chroniqueur dans la «Gazette du Centre international de Glion» - a été surpris par la qualité de l'accueil dans les hôtels égyptiens: «Même s'il y a quelques imperfections qui devraient être corrigées d'ici quelques années, j'ai rencontré une qualité de l'accueil parfois supérieure à celle que l'on trouve en



Detlev Doll a été surpris par la qualité de l'accueil égyptien.

Suisse», relève-t-il. «Par ailleurs, l'entretien que nous a accordé le ministre égyptien du tourisme s'est avéré très instructif. Notamment en ce qui concerne les mesures incitatives offertes par le gouvernement aux chaînes hôtelières désireuses de s'implanter en Egypte. Le gouvernement leur vend ainsi le mètre carré de terrain pour un dollar symbolique et les exempté de nombreuses taxes», conclut Detlev Doll. LM

«TOURISM FOR DEVELOPMENT» / Pour aider les plus démunis

Soutenir les populations locales

Au cours de leur récent voyage de presse en Egypte, les membres de l'Association suisse des journalistes du tourisme (Asset) ont pu s'entretenir avec l'hôtelier égyptien Mustapha El Gendy, président de l'association «Tourism for development».

Le but de cette association est de faire bénéficier les populations locales du tourisme en versant directement 1% du prix de la nuitée d'hôtel et au maxi-

mum un dollar à des projets de développement de première nécessité, tels que habitat, eau potable, nutrition et formation. Les hôteliers qui participent à cette action reçoivent le label «Tourism for development», label qui devrait attirer les touristes soucieux de savoir qu'une partie de leurs dépenses sera redistribuée au profit des populations locales les plus démunies. Cette action a recueilli de larges échos en France. Le quo-

tidien «Le Monde» a ainsi ouvert ses colonnes à Mustapha El Gendy et le célèbre publicitaire Jacques Séguéla a immédiatement adhéré à «Tourism for development». Kuoni France, pour sa part, s'est engagé, à reverser un dollar par nuit et par personne sur ses voyages en Tanzanie. Les hôtels égyptiens de Mövenpick ont eux aussi adhéré à «Tourism for development» et Imholz espère en faire bientôt de même. LM

EGYPTE / L'Hôtel Mövenpick de Louxor remonte la pente

«Le pire est passé»

L'Hôtel Mövenpick de Louxor a beaucoup souffert de la fusillade qui avait fait, le 17 novembre 1997, une soixantaine de morts - dont 36 Suisses - au temple de Hatshepsout. Directeur de l'Hôtel Mövenpick de Louxor depuis 1998, le Biennois Markus Marti nous a livré à ce sujet des statistiques particulièrement évocatrices. Ainsi, les nuitées suisses sont passées dans son hôtel de 23 181 en 1997 à 2484 en 1998. La baisse a aussi été très importante pour l'Allemagne (de 31 941 nuitées à 8360) et la Grande-Bretagne (de 29 225 nuitées à 8957) qui constituait avec la Suisse les trois principaux marchés.

Depuis 1998, la reprise a été lente mais régulière. Les mesures de sécurité adoptées par le gouvernement et l'effet du temps qui efface de la mémoire même les traces. Les plus douloureuses ont ainsi fait que les touristes se sont à nouveau rendus à Louxor. Les nuitées réalisées au Mövenpick par la clientèle britannique sont ainsi passées de 26 848 en 1999 à 37 377 pour les dix premiers mois de l'an 2000. Au cours de cette dernière période, les Allemands et les Suisses ont réalisé 16 205 et 7113 nuitées.

«Un des enseignements que nous avons tirés du drame de Louxor est qu'il n'était pas bon de nous concentrer avant tout sur deux marchés comme nous l'avions fait avec l'Allemagne et la Suisse», explique Markus Marti. Après le drame de Louxor, son hôtel s'est ainsi davantage ouvert à la Grande-Bretagne, à la France et à la Belgique, ainsi qu'à l'Italie, au Danemark, au Japon, aux Etats-Unis et aux Pays-Bas. «Du coup, la Belgique et la France, qui ne totalisaient que 8812 et 11 980 nuitées en 1997, contre 23 181 nuitées pour la Suisse, ont réalisé cette année 12 299 et 15 682 nuitées contre 7113 pour la Suisse. Cette dernière a donc elle aussi progressé, mais elle n'occupe plus une place aussi importante qu'en 1997 où elle avait totalisé 23 181 nuitées. Fort heureusement, le pire est passé», conclut Markus Marti. LM

MÉLI-MÉLO

Imholz, le «pionnier suisse» de l'Egypte. Le voyage de presse en Egypte auquel nous avons participé en décembre s'est déroulé dans le cadre de l'assemblée générale de l'Association suisse des journalistes du tourisme (Asset). Il a été organisé avec le concours du voyageur Imholz qui travaille étroitement avec les hôtels Mövenpick et Iberotel. «Imholz est le pionnier de l'Egypte, une destination qu'il propose depuis plus de vingt ans», explique Manuela Stettler, responsable des vacances balnéaires chez Imholz. L'Iberotel Palace de Sharm el Sheikh, ainsi que le Mövenpick de Louxor et le Mövenpick Golf & Resort de Sharm el Sheikh sont dirigés par des hôteliers suisses. LM

LES SUISSES DANS LE MONDE / L'hôtière grisonne Annatina Pinösch dirige depuis une année l'Hôtel Mövenpick Golf & Resort de Sharm el Sheikh en Egypte. Entretien. LAURENT MISSBAUER

Une Suissesse directrice d'hôtel dans un pays musulman

Une femme, directrice générale d'un grand hôtel, ce n'est déjà pas courant en Suisse. On pourrait ainsi penser qu'une telle fonction exercée dans un pays musulman ressemblerait fort à une gageure ou à un mirage. Or, le travail effectué par Annatina Pinösch, directrice générale à Sharm el Sheikh, en Egypte, de l'Hôtel Mövenpick Golf & Resort, un établissement cinq étoiles comprenant 270 chambres, un centre de congrès, un parc aquatique de 30 000 mètres carrés et un vaste terrain de golf, n'est ni une gageure et encore moins une illusion d'optique due à la proximité du désert du Sinaï. «Il s'agit tout au plus d'un défi», confie Annatina Pinösch qui en a déjà relevé plus d'un avant de jeter l'ancre au bord de la Mer Rouge, il y a une dizaine d'années.

Agée de 50 ans - elle les a fêtés le 3 décembre dernier, juste après notre visite à Sharm el Sheikh -, cette hôtelière grisonne a en effet relevé de nombreux défis au cours de ces vingt-cinq dernières années. Après avoir occupé différentes fonctions dirigeantes à l'Hôtel Waldhaus Vulpera, dans sa Basse-Engadine natale, elle a travaillé dans différents hôtels des Grisons et de Zurich avant d'être nommée directrice générale, en 1980, de l'American Colony Hotel à Jérusalem. Elle y est restée six ans et y a rénové toutes les chambres, ainsi qu'une aile entière de l'hôtel.

DE SCHINZNACH BAD AU GROUPE MÖVENPICK

Annatina Pinösch a ensuite été rappelée en Suisse où elle a modernisé, de 1986 à 1991, le complexe hôtelier des thermes de Bad Schinznach dans le canton d'Argovie. Elle y a notamment modifié le «business plan», augmenté le capital-actions et dépeussié l'image vieillotte des bains pour en faire un centre thermal dernier cri, à la fois jeune et dynamique. Le concept de marketing qu'elle a mis en place à Bad Schinznach a notamment été qualifié de «succès» dans l'«Hotel Revue» du 31 octobre 1991 et c'est, entre autres, ce succès qui lui ouvrira les portes du groupe Mövenpick.

Elle est en effet choisie pour prendre la direction générale du Mövenpick Resort & Casino de Sharm el Sheikh qui a ouvert ses portes en 1991 avec 348 chambres et neuf restaurants. «Il s'agissait alors du premier hôtel cinq étoiles construit sur les rives de la Mer Rouge et, depuis lors, je suis toujours restée fidèle au groupe Mövenpick si l'on excepte deux années où j'ai travaillé pour la chaîne Swiss Inn Hotel qui dispose de six hôtels autour de la Mer Rouge», note Annatina Pinösch qui a repris, il y a une année, la direction générale du tout nouveau Mövenpick Golf & Resort de Sharm el Sheikh.

En tant que femme directrice d'un hôtel où 95% des employés, relative-

Photo: Mövenpick



ANNATINA PINÖSCH

L'hôtelière grisonne est à la tête à Sharm el Sheikh d'un complexe hôtelier cinq étoiles de 270 chambres, réputé pour son golf et son parc aquatique (photo) de 30 000 mètres carrés.

ment jeunes, sont des hommes, elle assimile parfois son rôle de manager à celui d'une mère. Il faut en effet savoir que la localité balnéaire de Sharm el Sheikh est très récente et qu'elle a été construite de toutes pièces dans une région désertique. Corollaire direct de ce qui précède, il n'y a pas de village et encore moins d'écoles.

DIRECTRICE GÉNÉRALE DANS UN PAYS MUSULMAN

«Etre directrice générale d'un hôtel dans un pays musulman n'est pas plus problématique qu'ailleurs», relève Annatina Pinösch. «En revanche, le fait

que Sharm el Sheikh ait subi une croissance quelque peu trop rapide constitue bel et bien un problème. Bon nombre d'infrastructures n'ont pas suivi. Il n'y a, par exemple, pas d'écoles pour les enfants.»

«Ce problème explique à lui seul pourquoi nous avons du personnel essentiellement masculin», poursuit Annatina Pinösch. «En raison de leur religion musulmane, les femmes qui ne sont pas mariées ne peuvent pas vivre seules dans les logements pour le personnel que nous avons construits autour de l'hôtel. Et lorsqu'elles sont mariées, elles ont rapidement des enfants et il faudrait donc prévoir des loge-

ments pour les grands-mères. Ce problème, très important à Sharm el Sheikh, est moins prononcé dans la station balnéaire de Hurghada qui existe depuis un peu plus longtemps.»

«BILL CLINTON S'EST DÉPLACÉ CHEZ NOUS»

Lorsqu'on lui demande quels sont les autres soucis auxquels elle est confrontée avec ses employés, Annatina Pinösch cite en premier celui de la formation: «Les employés sont d'un abord cordial et chaleureux, mais la plupart d'entre eux ne sont pas formés. On doit souvent tout leur apprendre et, quand ils sont formés, ils nous sont souvent pris par la concurrence. Le fait qu'ils aient été formés par Mövenpick constitue en effet un très bon point sur leur carte de visite!»

La motivation du personnel cause aussi quelques soucis à l'équipe dirigeante du Mövenpick Golf & Resort de Sharm el Sheikh. «Il est parfois difficile de motiver le personnel et de lui faire prendre conscience de l'importance de sa mission d'accueil. A sa décharge, je dois reconnaître qu'il tourne souvent d'un établissement à un autre. Ainsi, lorsque le président des Etats-Unis Bill Clinton s'est déplacé chez nous avec 150 personnes, il y a quelques mois, à l'occasion du sommet israélo-palestinien, il a fallu engager du personnel supplémentaire. Certains employés sont restés, d'autres sont repartis tout de suite et cela ne nous a pas permis de les former comme nous le souhaitions», conclut Annatina Pinösch.

Un îlot suisse au bord de la Mer Rouge

L'Hôtel Mövenpick Golf & Resort de Sharm el Sheikh peut être considéré comme un îlot suisse sur les rives de la Mer Rouge. Outre le fait que sa directrice, Annatina Pinösch, soit grisonne, les sets de table du petit déjeuner sont les mêmes qu'en Suisse avec leur photo de croissants sur fond d'eau minérale Passugger, de beurre Floralp et de confitures suisses. Par ailleurs, plusieurs membres de l'équipe d'animation sont Suisses allemandes et même Mohamed, le responsable égyptien pour les excursions de plongée, parle Schwyzerdütsch étant donné qu'il a travaillé trois ans à Lucerne.

«Les Suisses ne représentent cependant que 10% de nos clients, relève Annatina Pinösch. «Nous avons

beaucoup d'Allemands, d'Italiens et de Scandinaves. Quant aux Russes, ils sont de plus en plus nombreux.» Et quels sont les principaux atouts de Sharm el Sheikh? «Ils résident dans le fait qu'il s'agit d'une destination qui est propre. Ce dernier qualificatif s'applique aussi à la mer, par ailleurs magnifique avec sa barrière de corail et ses nombreux sites de plongée», répond Annatina Pinösch. «Par rapport à d'autres destinations balnéaires du même type, Sharm el Sheikh possède en outre l'avantage d'être à proximité d'un désert fascinant qui vit et qui recèle différents trésors culturels tels que le monastère de Ste-Catherine, le Mont Sinaï et d'autres endroits qui ont été le théâtre autrefois du passage de Moïse.» LM

VALAIS / Treize sites Internet touristiques sous la loupe du «Nouvelliste»

La palme à Crans-Montana

«Crans-Montana roi valaisain d'Internet», tel est le titre que le quotidien «Le Nouvelliste» a donné à sa récente enquête sur les sites Internet de treize stations touristiques valaisannes. Cette enquête, qui s'est notamment appuyée sur les avis d'Erik Dessieux, consultant en stratégie Internet auprès d'une «web-agency» genevoise, et de Thomas Steiner, professeur d'informatique de gestion et co-responsable du cours «Tourisme et

cybermarketing» à l'Université de Lausanne, a permis d'établir un classement qui a vu Crans-Montana arriver en tête devant Verbier.

Derrière ces deux «grosses cylindrées» du tourisme valaisain, c'est la mêlée, écrit «Le Nouvelliste» qui a complété son enquête en envoyant aux différents offices du tourisme un courrier électronique d'un certain Bob Brauenstein, d'Afrique du Sud, demandant une offre

pour ses vacances en Valais du 19 au 25 février 2001. Dans ce dernier exercice, «Crans-Montana et Saas Fee sortent réellement du lot. Elles sont suivies par Thyon et Grächen», relève le quotidien valaisain.

Celui-ci ajoute encore que le «système de réservation directe et le professionnalisme qui entoure la conception de son site Internet représentent les atouts majeurs de Crans-Montana Tourisme». LM

Un nouveau record pour les chèques Reka

Berne. Les chèques de la Caisse suisse de voyage (Reka) sont «de plus en plus appréciés». Pour l'année 2000, les ventes des chèques Reka ont en effet augmenté de 35,5 millions de francs (+9,6%) pour atteindre un total de 406 millions, ce qui constitue un nouveau record, a indiqué à Berne la Caisse suisse de voyage. Sur ces 406 millions, 398 ont été encaissés dans les secteurs du tourisme et des transports. LM

GRUYÈRE / Des infos «totalement remaniées»

Pour mieux découvrir

A nouvelle année, nouvelle présentation! Ainsi, l'Association touristique de la Gruyère (ATG) a «totalement remanié» le cahier des informations touristiques annuelles encarté dans son prospectus général. Le cahier 2001 comprend désormais des parties bien distinctes (curiosités, manifestations, sentiers à thèmes, sports, hébergement), ce qui devrait «mieux aiguiller les hôtes dans leur découverte de la Gruyère». LM



En Gruyère, les hôtes seront désormais «mieux aiguillés».

LES GENS

Il y a du nouveau au sein de la représentation de Suisse Tourisme en Belgique. Celle-ci sera en effet réunie dès le 1er février 2001 sous une nouvelle entité dénommée «Marketing-Unit Benelux», a indiqué Suisse Tourisme. Cette nouvelle entité s'occupera à la fois des Pays-Bas et de la Belgique et sera dirigée par **Rafael Enzer**, l'actuel directeur de la représentation de Suisse Tourisme aux Pays-Bas. **Stefan Heuberger** (photo), directeur jusqu'ici



de la représentation de Suisse Tourisme en Belgique, sera pour sa part rappelé au siège central de Suisse Tourisme à Zurich en tant que «Senior Manager Large Accounts Schweiz». Il ne tournera cependant pas complètement le dos à la Belgique. Il continuera à s'occuper d'Intersoc, le plus grand «fournisseur» de clients individuels en Suisse. LM

La responsabilité du marketing de Téléverbier SA, à Verbier, est désormais assumée par **Nicoletta Moruzzi**, qui travaillait déjà au service commercial de la société. Elle remplace **François Perraudin** (photo) qui a quitté l'entre-



prise à fin octobre après un peu plus de quatre ans d'activité. Il souhaite, en effet, travailler à nouveau comme guide de montagne, tout en assurant des mandats de communication. MH

Après avoir effectué un séjour à l'étranger, **Olivier Foro**, directeur pendant sept ans de l'OT d'Ovronnaz, est rentré en Suisse. Après avoir travaillé au cours de ces trois derniers mois dans le secteur marketing d'Anniviers Tourisme, il s'occupera désormais et du marketing d'Anniviers Tourisme et du marketing de l'OT de Sierre. «Je consacrerai la moitié de mon temps à chaque région», a confié **Olivier Foro** au «Nouvelliste». Ce dernier a aussi précisé qu'Olivier Foro officiera ainsi aux côtés de **Danielle Waser** qui a succédé à **Paul-Michel Bagnoud** à la direction de l'OT de Sierre. LM

La société de la Télécabine Charmey-Les Dents Vertes a nommé un nouveau membre du conseil d'administration en la personne de **Paul Grossrieder**, directeur général du CICR, qui possède une résidence dans la station. La nomination a eu lieu au cours d'une assemblée générale extraordinaire, qui a notamment permis d'augmenter le capital-actions de 334 250 francs pour le porter à 3 453 250 francs. JS

BLUCHE (VS) / Cent dix-huit étudiants de l'Ecole hôtelière des Roches ont fêté à mi-décembre la fin de trois ans d'études. MIROSLAW HALABA

Niveau «particulièrement» élevé

L'école SSH de management hôtelier Les Roches à Bluche (VS) a marqué d'une cérémonie, à laquelle avaient notamment pris part le conseiller d'Etat valaisain Serge Sierro et le conseiller national Charles-Albert Antille, la fin du cours de management.

Ce cours, d'une durée de trois ans, a été suivi par 118 étudiants, représentant 36 nations. Les responsables de l'école ont souligné que le niveau de cette volée avait été «particulièrement» élevé, puisque sur les trois ans, 50% des étudiants ont obtenu «des médailles d'or et d'argent», soit des «distinctions» ou des «mérites». La remise de diplôme aura cependant lieu lorsque les étudiants auront accompli leur dernier stage.

Une étudiante s'est spécialement distinguée. D'origine indienne, **Nikhita Nainai** a réalisé le meilleur résultat de la 3e année, soit une moyenne de 5,83, et le meilleur résultat calculé sur trois ans, soit 5,72. Neuf autres étudiants ont aussi été honorés pour leurs résultats obtenus lors de la 3e année, soit: **Elida Tjoendal**, **Yvette Desirée Johansson**, **Silke Vollmers**, **Stella Nyash Mutsonziwa Dionne**, **Sidharth Dhawan**, **Anne Kwam Hove Mari**, **Akira Aida**, **Merethe Vad Elin** et **Sophie Song Wei**.

Lors de cette manifestation organisée pour la fin du cours de management, 16 étudiants ont par ailleurs reçu un diplôme postgrade en management hôtelier.

Photo: Dubost



MEILLEURS RESULTATS

Nikhita Nainai, entourée par **Ronald Carpenter**, adjoint du directeur (à g.) et par **Jean-Claude Bailly**, directeur de l'école, a réalisé le meilleur résultat de la 3e année et de toute la durée du cours.



Montreux: Noël aussi fort que le jazz. Pour sa sixième édition, le **Marché de Noël de Montreux**, qui a eu lieu du 8 au 24 décembre, aurait accueilli quelque 230 000 personnes, c'est-à-dire presque autant que la manifestation-phare de la station de la Riviera: le prestigieux Festival de jazz. Selon les estimations de la police, basées sur l'occupation des parkings périphériques, la journée du 16 aurait drainé, à elle seule, plus de 30 000 personnes, dont la moitié pour la parade dans les rues de la ville. Difficile en revanche de connaître la part exacte des badauds venus de la région et celle des chalandis provenant d'ailleurs. Seule certitude, la première offre forfaitaire marché-hébergement de Montreux Tourisme, malheureusement lancée très tardivement, a enregistré des réservations d'Allemagne, d'Italie et d'Angleterre. Elle sera reconduite l'an prochain. En 1999, la fréquentation du **Marché de Noël montreuisien** avait été estimée à 150 000 visiteurs. JJE

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un séminaire pour apprendre à gérer les situations de crise. Les régions touristiques doivent tirer les leçons qui s'imposent des récents accidents de télécabine, des avalanches ou des inondations, estime **Beat Ruppen** de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre. Les régions touristiques doivent notamment apprendre à mettre sur pied une cellule de crise qui soit capable de communiquer aux médias de façon professionnelle et transparente. A cet effet, l'Ecole suisse de tourisme de Sierre organisera, le 17 janvier à Brigue, un séminaire qui permettra d'apprendre à gérer au mieux une situation de crise. Page 4

Des séminaires dans des hôtels 3 étoiles. Les séminaires ne doivent pas être obligatoirement synonymes d'hôtels 4 ou 5 étoiles. Des établissements 3 étoiles peuvent également très bien tirer leur épingle du jeu dans ce domaine. Notre hebdomadaire passe cette semaine en revue l'exemple de l'Hôtel Goldy à Interlaken. Celui-ci, qui accueille avant tout des touristes individuels et des groupes de personnes âgées, a construit, il y a deux ans, une salle de séminaire de 100 mètres carrés sur son toit. Cet aménagement a coûté 600 000 francs et il s'agit d'un investissement qu'**Andreas Kuchen**, le propriétaire de l'hôtel, n'est pas prêt de regretter. D'autres hôtels 3 étoiles ont fait des expériences similaires. Page 10

Les affaires vont bien au Gurten. Cela fait maintenant un peu plus d'une année que les Bernois peuvent à nouveau se restaurer sur la colline du Gurten. Après avoir été fermé pendant plusieurs années, l'Hôtel du Gurten a en effet rouvert ses portes au mois de novembre 1999 grâce à la Migros qui, après l'avoir transformé à coup de millions, en a fait un restaurant très apprécié. Tellement apprécié d'ailleurs que le chiffre d'affaires prévu, environ six millions de francs, a été dépassé d'un million. Page 15

IMPRESSUM

ht+ hotel+tourisme revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: Rédactrices en chef: Marietta Dedual (MD), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH). Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM), Bruno Sais (BS), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey, Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Herr Jeanmett (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Véronique Tanerg (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

Edition: Eva Burgi (Chelle d'édition), Ralph Huggenholer (Chef du service commercial), Erich Weber (Chef de vente). Abonnements: Anna-Lisa Casali, Dora Minger, Fabienne Korus. Annonces: Thomas Hellmüller, Martin Weli. PubliCité: Erich Weber, Jörg Fröhli, Dominik Chammatin.

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne. Tirage: 12 185 ex. contrôlés REMP, 22 000 ex. imprimés. Prix de vente: (TVA incl.) Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 158.- ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24. E-Mail: redaktion@htz.ch Adresses: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23. E-Mail: info@htz.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23. E-Mail: info@htz.ch PubliCité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23. E-Mail: info@htz.ch Internet: http://www.htz.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Planen Sie Ihre Karriere jetzt.

Ein spannendes Segment der Gastronomie hat sich gewandelt. Die Gemeinschaftsverpflegung. Aus ihr wurde ein attraktives Geschäftsfeld, eine individuelle «in-house-Gastronomie» für höchste Ansprüche. Einer der renommiertesten Anbieter verstärkt sein Kader! **Zwei Positionen** stehen zur Auswahl. Einmal geht es um die Leitung von ca. 8-10 Betrieben einer mittelgrossen Gruppe. Bei der zweiten, grösseren Gruppe betrifft es die Leitung von weit über 20 Betrieben. Ausgangspunkt dabei könnte sowohl **Bern** als auch **Zürich** sein.
Die jeweilige Betriebsgruppe umfasst gut eingeführte Personalrestaurants unterschiedlicher Grösse, verteilt auf die Deutschschweiz. Als direkter Ansprechpartner Ihrer Kunden, beispielsweise Banken, Handels-Industrieunternehmen oder öffentliche Institutionen mit integrierten Personalrestaurants, garantieren Sie für maximale Qualität, Einhaltung der Standards, führen Ihre Betriebsleiterinnen, wirken in Projektteams mit und übernehmen die ökonomische Verantwortung für die Betriebsgruppe. Reisebereitschaft sollte vorhanden sein.

Betriebsgruppenleiter/in

Resulting statt Consulting ist Ihr Motto! Sie wollen etwas bewegen, packen mit an und sind dort anzutreffen wo's passiert. Beim Kunden, im Unternehmen, an der Front. Mit Fairness, Entschlusskraft und Einfühlungsvermögen sichern sich die Sympathie und Höchstleistung Ihrer Crew und erzielen überdurchschnittliche Resultate. Ihre zukünftige Funktion ist übrigens vergleichbar mit der eines Gastro-Managers auf Stufe Gebietsleitung. Sie sind einem regional verantwortlichen Geschäftsleitungsmitglied des Gastro-Konzerns direkt unterstellt.
Um die zahlreichen Betriebe erfolgreich leiten zu können, bringen Sie den Abschluss einer der führenden Hotelfachschulen mit, haben sich betriebswirtschaftlich weitergebildet und bereits Erfahrungen gesammelt in der Leitung mehrerer Restaurants gleichzeitig! Verkaufsfair, Humor, Selbstbewusstsein und rhetorische Fähigkeiten zählen zu Ihrem Markenzeichen. Planen Sie Ihre Karriere jetzt! Bei unserem Mandanten, ein **Blue Chip** der Branche. Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer freuen sich auf Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto und Ihrer Gehaltsvorstellung. Infos: www.schaeferpartner.ch

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



6312 Steinhausen

«... da, wo Essen zum Erlebnis wird ...»

Ihre Vision – unsere Herausforderung

Wir suchen für die Bereiche Service und Administration einen

Aide du patron

Die Chance für Sie, wenn Sie sich später selbständig machen möchten. Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz, die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und sich weiterzubilden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche

Bewerbung:

Viktor Jans, Gasthaus zur Linde

6312 Steinhausen

134700/97675

Einen Bärenwärter suchen wir an 2001 oder nach Vereinbarung für unseren Betrieb in der Berner Altstadt nicht. Aber umso mehr eine/n fachlich kompetente/n, erfahrene/n

Küchenchef/in

der/die unseren anspruchsvollen Gästen ein zufriedenes Bärenknurren entlocken kann. Erwünschte Erfahrung: Kenntnisse in der frz. Brasserie-Küche (nicht Berner Bärenzucht). Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
c/o Gastrober AG, Wabernstrasse 38
Postfach 1117, 3000 Bern 23

134657/75035



**EDEN AU LAC
ZÜRICH**

Wir brauchen den guten Geist des Hauses, den Sie als

GENERALGOUVERNANTE

einbringen sollen.

In unserem wunderschönen Fünfsternehotel am Zürichsee, in dem wir eine anspruchsvolle, internationale Kundschaft verwöhnen, ist diese Position nach Vereinbarung neu zu besetzen. Die richtige Person für diese Stelle sind Sie, wenn

- Sie einige Jahre Erfahrung auf einer ähnlichen Position haben
- Führungsqualitäten besitzen
- über Durchsetzungsvermögen verfügen und dabei auch sehr kommunikativ vorgehen
- ein selbständiges Organisations-talent sind und den entsprechenden Überblick haben
- bereit sind, grosse Verantwortung zu übernehmen und überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten.

In einem gut eingespielten Team mit vielen aufgestellten Mitarbeitern erwartet Sie eine neue Herausforderung. Telefonische Auskünfte erteilen Ihnen gerne Herr Angela und Herr Frei. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Eden au Lac
Christoph Frei (Personalleiter) oder Peter Angela (Direktor)
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 27 00
Fax 01 266 25 00
e-mail: christoph.frei@edenaulac.ch
<http://www.edenaulac.ch>



Swiss Deluxe Hotels

134414/40185

KÜCHENFACHFRAU

Gesucht für Gourmet Restaurant in Zürich. Haben Sie Freude an anspruchsvoller Kundschaft, Qualitätsprodukten und einem modernen Arbeitsumfeld, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto vertraulich unter Chiffre 133903 an hotel+tourismus.revue, Postfach, 3001 Bern.

Wir laden Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein.

133903/389647



Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitäten-restaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft und Sprache (Bewilligung C oder B)

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein Kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Zentralverwaltung MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (Limmatquai), Zürich (Stauffacher).

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

click → choose → work



DIABOLEZZA
LAGALB
PORTOFINNA

Am Abend zusehen wie die Sonne die Berge in ein rotes Licht taucht ... Dieser Traum könnte schon bald wahr werden. Für die beiden Bergrestaurants Diabolezza und Lagalb suchen wir

Gerant/in oder Gerantenpaar

In diesem bekannten Ski- und Wandergebiet werden Sie die Gäste in den beiden Berg- und den beiden Talrestaurants (sowie insgesamt 200 Schlafplätzen) auf herzliche und offene Art verwöhnen und Ihnen ein Gefühl des Willkommenseins vermitteln.

Sie denken unternehmerisch, haben Organisations-talent sowie Durchsetzungsvermögen. Fundierte Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position, Flexibilität und Kostenbewusstsein bringen Sie bereits mit. Sie kommunizieren und verhandeln so offen wie erfolgreich, und das überzeugende Führen der 30 bis 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern macht Ihnen Freude.

Schon ab Frühling 2001 können Sie den täglichen Blick auf die schönsten Gipfel des Engadins genießen und hier einen Traum verwirklichen. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an Nicole Clavadetscher.

Langstrasse 11, 8026 Zürich

Telefon 01/297 79 79

E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

a new world at work



Für unser modernes ****Hotel an der Stadtgrenze von Luzern, direkt am See gelegen, suchen wir nach Vereinbarung die

Leiterin Hauswirtschaft

mit Flair für ein besonderes und gepflegtes Ambiente.

Zusammen mit Ihrem Team zeichnen Sie verantwortlich für die Pflege von 20 Junior-Suiten sowie 30 neu erstellten Doppelzimmern.

Unser grosser F&B-Bereich fordert Ihre organisatorischen Fähigkeiten in den Departementen Office und Buffet ganz speziell. Ebenso koordinieren Sie die Unterhaltsarbeiten unseres Hotelparks und zeichnen sich durch Ihre besondere Liebe für Dekorationen und Blumenschmuck aus.

Diese nicht alltägliche Stelle fordert den ganzen Einsatz einer im hauswirtschaftlichen Bereich ausgebildeten Fachfrau.

Gerne zeigen wir Ihnen unser einmalig schönes Hotel und informieren Sie vor Ort über die vorteilhaften Anstellungsbedingungen.

Auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme freut sich
Thomas P. Egli.

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 375 81 81, Telefax 041 375 81 82

www.hermitage-luzern.ch
thomas.egli@hermitage-luzern.ch

INHALT: Kader/Tourismus 2-4 / Deutsche Schweiz 5-11 / Sviz. ital. 12 / Inter. / Stellenge. 13 / Image/Stellenvermittler 14

SOMMAIRE: Suisse romande 13 / Marché international 13 / Demandes d'emploi 13 / Marché d'emploi 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

BASEL: 061 281 40 44
ZÜRICH: 01 212 11 44

www.gastronet.ch

Stellenvermittlung/Kaderberatung
Stänzergasse 7 • 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75



Surfen Sie zum Erfolg mit uns:
www.horega.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch

Adecco

HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Die Nr. 1 für Personaldienstleistungen
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

Le No 1 en Ressources Humaines
Offres d'emplois en page 3.

a new world at work



Rote Wüste - Ayers Rock - Strände - Krokodile - Freiheit und Abenteuer. Australien - kommende Traum-Destination!

Wir sind eine junge, dynamische Unternehmung, die Trends setzt, u. a. in der boomenden Themengastronomie. Die dritte «Auflage» unserer lifestyle-orientierten, australischen Gastrokultur eröffnen wir im März 2001 in Uster (Zürich-Oberland). Zur Verstärkung der Projektgruppe und anschließenden Betriebsführung suchen wir nach Vereinbarung den/die zukünftige/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Sie setzen unsere Philosophie um und suchen die Herausforderung mit verrückten Ideen und mit ungewöhnlichem Food und Drinks unsere Gäste zu überraschen.

Ihr Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer, frontorientiert und betriebswirtschaftlich denkendem Teamplayer mit Führungspraxis. Sie besitzen ausserdem Know-how in der Fusionsküche und ein ausgesprochenes Qualitätsdenken. Weitere optimale Voraussetzungen: 25-35 Jahre jung, unkompliziert, sympathisch und selbstsicher.

Wollen Sie die Herausforderung annehmen? Dann senden Sie uns am besten Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

OUTBACK COMPANY AG

Frau A. Wiesner, Industriest. 42, 8117 Fällanden, Telefon 01 826 02 30

134290/383407

Spaghetti FACTORY

Italian food - american mood

Für unser lebhaftes Restaurant «Corso» in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie zudem auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/ Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Stecken Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post:

Bindella Terra Vite Vita SA, Spaghetti Factory Verwaltung, Höngrerstrasse 115, 8037 Zürich

P. 134973/30968

Aarau • Basel • Bern • Genf • Schaffhausen • Winterthur • 3 x Zürich, www.spaghettifactory.ch



Essen und Trinken und Genessen

Kommunikation gilt als die Branche der Zukunft und Marketing als Schlüssel zum Erfolg für jeden Gastroprofi. In einem virulenten Pionierunternehmen zu ackern, macht echt mehr Spass, als bei einem alten Patron eine müde Kugel bis zur Polizeistunde zu schieben. Zur Betreuung wichtiger Kundensegmente suche ich einen

F&B-Profi als Sales-Manager

Fachjournalist/Mitunternehmer

Ich denke an einen sehr gut ausgebildeten Gastroprofi mit Erfahrung als Vorgesetzter im Service. Computerumgang und eine perfekte Büroübung kann man heute wohl einfach. Smart, unbegunden, lebensfreudig - im Idealfall mit österreichischem Charme und sehr gutem Auftreten bei Kunden und an Pressekonferenzen.

Schreibtalent und -Spass wären halt schon gut und ohne das Virus der Begeisterung für die Gastronomie geht es nicht. Kein Job mit freizeitorientierter Schonhaltung, aber eine interessante, ausbaufähige Position für eine kluge Frau, einen witzigen Mann, die sich in der Branche einen Namen schaffen will.

Bewerbung bis 8. Januar an: Daniel Eggli, persönlich, Burgstrasse 93, 8401 Winterthur.

134721/29812

Barprofi statt Barfly Sie fühlen sich unter vielen Menschen wohl, sind kreativ, belastbar und verfügen über ein fundiertes Fachwissen als Barprofi.

Dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen in unserer modernen, aussergewöhnlichen Bar mit einem motivierten Team eine/n

Geschäftsführer/in mit Gastgewerbepatent. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Café Bar Diagonal c/o Gastrober AG Postfach 1117, 3000 Bern 23

134667/750621

Wir suchen-sofort oder nach Vereinbarung Gastro-Profi Stv.-Geschäftsführer(in)

Ihre Aufgaben sind: - Planung/Durchführung von spez. Events - Instruktion/Führung des Personals - Arbeiten an PC/Mac (Werbung) - die Firmenphilosophie vermitteln - Koordination komplexer Aufgaben - Mitarbeit im Front-/Backstagebereich

Sie verfügen über: - Führungsqualitäten - selbständiges, zielorientiertes und verantwortungsvolles Handeln - unternehmerisches Denken

Wir erwarten von Ihnen: - der Funktion entsprechende Ausbildung und Erfahrung - Belastbarkeit und Flexibilität

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an: Sequencer-die discothek, Bernstr. 21 3421 Lyssach Tel. 034 445 58 26/22

Hôtel Elite Fribourg

cherche pour janvier ou à convenir

un(e) cuisinier/-ère

avec expérience et sens des responsabilités

Pens. au 026 424 20 98, demandez M. Dousse

P. 134861/413310

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.



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

Starten Sie Ihre Karriere jetzt. In diesem Restaurant ist echt was los: Grosse Beliebtheit beim vorwiegend jung-dynamischen Publikum, stimmungsvolles Ambiente und ein kreatives F&B Angebot, von erlebnisgastronomischen US-Highlights bis zu zeitzeitlichen CH-Frischprodukten. Entsprechend professionell und zugleich unkonventionell ist das partnerschaftlich orientierte Management. Das In-Lokal befindet sich an Toplage in der City von Zürich und ist Teil eines aufstrebenden Gastrokonzerns mit namhaften Betrieben in mehreren grossen Schweizer Städten. Eine «open minded personality» als

Sous-chef/in

hat die seltene Chance, in diesem 16köpfigen Team jeweils die Führung einer Schicht zu übernehmen. Selbstbewusstes Auftreten, Kreativität & Ausstrahlung sind gute Voraussetzungen. Der Wille, Aussergewöhnliches zu leisten ist zuzusagen Ihr Markenzeichen. Mehr dazu und was für weitere Vorteile diese Position neben der angenehmen Tatsache «ohne Zimmerstunde zu arbeiten» mit sich bringt, erfahren Sie von Ihrer Gastroberaterin Marlies Kroese. Infoline 01 87 87 000. Rufen Sie an! Oder senden Sie ganz einfach Ihre Kurzbewerbung mit Foto.

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Schaefer & Partner GmbH • Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 marlies.kroese@schaeferpartner.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

3NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN SCHWARZWALD - PARIS - ...

Hapimag Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser Ferienresort Paguera auf Mallorca/E suchen wir eine(n) fachlich und menschlich kompetente(n)

Leiter/in Gastronomie

Sie tragen die Verantwortung für drei neu konzipierte Gastrobetriebe und führen ein Team mit 25 Mitarbeitern. Menuplanung, Lagerbewirtschaftung, Mitarbeiterschulungen oder Qualitätsmanagement gehen Sie mit dem gleichen Elan an, wie Sie als Gastgeber Ihre Gäste empfangen und verwöhnen.

Sie bringen mit:

- eine Grundausbildung im Bereich Küche oder Service
- Weiterbildung an einer Hotelfachschule
- administrative Erfahrung im F & B Bereich (z. B. F & B-AssistentIn)
- einen EU-Pass
- Muttersprache spanisch oder exzellente Spanischkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- ein dynamisches, internationales Umfeld
- ein wunderschönes Resort direkt am Meer
- Dienstwohnung

Unser Personalleiter, Herr Thomas Roost (Tel. 041/767 87 05) steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe senden Sie bitte an:

Hapimag/Havag, Personalabteilung, Neuhofstr. 8/12, 6349 Baar www.hapimag.ch

E-Mail: roost.thomas@hapimag.com

3NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN

CENTRO ECOLOGICO UOMONATURA www.tinet.ch/acquacalda

Der ideale Treffpunkt mit Natur und Kultur finden Sie auf 1750 M.ü.M. Für das mehrfach in ökologischen Belangen ausgezeichnete Centro Ecologico Uomo-Natura in Acquacalda/TI mit 40 Hotelbetten, einem Restaurant mit 120 Plätzen und dem angegliederten Campingplatz mit 25 Plätzen suchen wir

eine/n Geschäftsführer/in

in Jahresstelle ab März 2001. Wir bieten zeitgemässe Entlohnung mit Umsatzbeteiligung sowie einen möglichen Einstieg in die Aktiengesellschaft und erwarten Ihrerseits Erfahrung und Interesse in der ökologischen Betriebsführung.

Service Mitarbeiter/Innen

ab März / Mai bis Oktober 2001 für Hotelgäste und à-la-carte-Service.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die: SALADINO ökoberatung für das gastgewerbe z.H. Herr Domenico Saladino / Via porta cotschna 8 / 7130 Ilanz / Nätel 079 205 03 69 / E-mail: saladino@dplanet.ch

Wir suchen eine/n

Hotel-Betriebsassistent/in

Hotel Direktor/in oder Vizedirektor/in

welche/r eine neue Herausforderung in der hektischen Tourismusbranche mit Entwicklungspotential sucht.

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch:

Galerie du Lac de Brienz SA Hauptstrasse 110 3855 Brienz Telefon 033 951 18 80

134073/394908

human resources management

Executive Search Assessments Fach- und Führungskräfte

hotel staff

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1 Tel 01 229 90 00 Fax 01 229 90 01

DOMINO GASTRO wünscht Ihnen ein gutes, neues Jahr. Wir kümmern uns auch im Neuen Jahr um Sie!

	Telefon	Fax
Zürich	01 432 73 73	01 432 73 77
Basel	061 313 40 10	061 313 40 12
Aarau, Suhr	022 342 48 31	022 342 55 05
Interlaken, BE-O.	033 823 32 32	033 823 32 30
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84	055 415 52 89
Rapperswil, ZH-See	055 415 52 84	055 415 52 89
Bern, Solothurn	055 415 52 84	055 415 52 89
Ostschweiz, GR	055 415 52 83	055 415 52 89
Engadina, St. Moritz	081 834 59 59	081 834 59 58
Wallis, Zermatt	027 945 17 45	027 945 17 47
Romandie, Lausanne	022 366 35 10	022 366 35 43

DOMINO GASTRO

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

Job in HOTEL UND GASTRONOMIE persönlich • kompetent • erfolgreich

www.job-in.ch

Jobs for you

Job in AG, Morgartenstrasse 1, CH-6003 Luzern Tel. 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28, E-Mail: info@job-in.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work



Festtagsrummel und Jahreswechsel
sind vorüber –
und langsam kehrt überall
der Alltag zurück.

*Wir wünschen Ihnen
einen tollen Start in
ein glückliches neues Jahr
und freuen uns
auf eine aktive, erfolgreiche
Zusammenarbeit.*

Sales Manager

Für ein gut gelegenes Businesshotel in Zürich suchen wir per sofort einen Sales Manager im Alter von 28 bis 32 Jahren. Sie beraten die Kunden in allen Belangen, arbeiten bei Verkaufs- und Marketingaktivitäten mit und helfen auch im Front Office aus – wann und wo es nötig ist. Sie sind eine abschlussfreudige Persönlichkeit aus der Hotellerie, die in einem unkomplizierten Team eine starke Leistung bringen will und kann.
Zürich, Petra Wickl

Chef de service

Sei es im Bankettsaal oder im à la carte-Restaurant, die gepflegte und abwechslungsreiche Gastronomie sagt Ihnen zu. Sie suchen eine Stelle, bei der Sie sich vielseitig engagieren können und bei der auch Ihre Ideen gefragt sind. Dieser Betrieb im Herzen von Zürich wird im Sommer umgebaut werden. Diesen Betriebsunterbruch können Sie für sich nutzen – für eine längere Ferienreise oder einen Weiterbildung. Oder Sie überbrücken diese Zeit als Tourant in einem der überücklederten Betriebe. Rufen Sie an.
Zürich, Petra Wickl

Chef de réception

Für ein modernes Viersterne-Businesshotel im Raum Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Führungspersönlichkeit für das Front Office. Sie verfügen über fundierte Berufserfahrung, zu Ihren Stärken gehören Administration, Organisation und Verkauf, Sie übernehmen ausserdem gern Verantwortung zeichnen sich durch Initiative aus. Eine aussergewöhnliche Herausforderung für ambitionierte Berufsleute. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Petra Wickl

Management Trainees

Für diesen Betrieb mit einem international erfolgreichen Konzept suchen wir für die Region Zürich dynamische und verkaufserfahrene Mitarbeiter mit Berufserfahrung in der Gastronomie und von Vorteil mit einem Hotelfachschulabschluss. Sie sind motiviert, lernwillig und bereit, sich in einem komplexen Team weiter zu entwickeln. Wenn Sie zwischen 25 und 32 Jahre jung sind und heute eine ungewöhnliche Stelle suchen, die Sie morgen zum Manager macht, dann sollten Sie mich heute noch anrufen.
Zürich, Petra Wickl

Réceptionistin

Quer- oder Wiedereinsteigerin
Für ein Dreisterne-Hotel an bester Lage in Zürich suchen wir eine charmante Réceptionistin mit kaufmännischem Flair (PC-Kenntnisse) oder Erfahrung im Service. Hier sind Sie verantwortlich für alle administrativen Aufgaben, die Gästebetreuung sowie das Check-in und Check-out. Wenn Sie eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe mit einem tollen Chef suchen und regelmässige Arbeitszeiten schätzen, dann rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Petra Wickl

Réceptionistin

Tagungszentrum
Für ein bekanntes Seminarzentrum am oberen Zürichsee suchen wir die charmante, belastbare Réceptionistin, die den Empfang selbstständig führt und alle Arbeiten organisiert und koordiniert. Sie verfügen über entsprechende Berufserfahrung, bringen eine fundierte Ausbildung (KV, Handels- oder Hotelfachschule) mit und haben gute EDV-Kenntnisse. Eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Herausforderung mit interessanten Arbeitszeiten erwartet Sie. Rufen Sie heute noch an.
Zürich, Petra Wickl

Generalgouvernante

Fünfsterne-Hotel
Dieses mittelgrosse Fünfsterne-Hotel in Zürich kann man als wahre Stadtoase bezeichnen – ruhig, luxuriös, edel, freundlich und mit wunderschönem Blick auf den See. Damit auch im Housekeeping alles dementsprechend reibungslos läuft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte und motivierte Hauswirtschaftsleiterin mit Erfahrung in sehr guten Häusern. Sie meistern alle anfallenden Aufgaben mit viel Professionalität, Elan und Stil. Die Führung Ihrer Mitarbeiter und der Lehrlinge, aber auch der direkte Kontakt zu den Gästen aus aller Welt macht Ihnen Freude. Sie sprechen Deutsch, Englisch und von Vorteil auch Italienisch. Melden Sie sich noch heute bei mir.
Zürich, Sandra Furrer

a new world
at work



Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

→ click → choose → work



Man nehme einen Koch ...

mit Hotelfachschulabschluss, Humor und Intelligenz, mische Freude am Kontakt mit Leuten und eine rasche Auffassungsgabe hinzu, füge Zielstrebigkeit, Disziplin und Motivation bei und runde das Ganze mit Fröhlichkeit und Elan ab.

**Personalberater
Food & Beverage**

Wir suchen keinen Theoretiker, sondern wünschen eine Persönlichkeit im Alter von 25 bis 30 Jahren, die Freude an einer zielgerichteten konstruktiven Tätigkeit hat, bei der man viel Erfolg haben kann.

Der neue geschaffene Bereich «Food & Beverage» konzentriert sich auf die Vermittlung von Küchenkaderstellen sowie Cateringaushilfen. Unsere Kundenkartei liest sich wie ein «Who's who» der Gastronomie und Hotellerie und ist derart breit gefächert, dass wir für jeden Bewerber und jede Bewerberin die richtige Stelle finden. Die einzelnen Aufgaben ergänzen sich bestens und geben Ihnen einen grossen Spielraum für kreative Lösungen und kommunikative Entwicklungen. Als Spezialist werden Sie für jeden Gastronom ein geschätzter Ansprechpartner sein und können Ihre Marktkenntnisse dabei perfekt einsetzen.

Neben einer jungen, zukunftsorientierten Unternehmenskultur erwartet Sie ein hochmotiviertes, sehr engagiertes Team. Kontaktieren Sie Eva Bachmann.

Langstrasse 11, 8026 Zürich

Telefon 01/297 79 79

E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

a new world
at work

**Hotel Restaurant Rössli
Allschwil bei Basel**

3-Sterne-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant, Bankett- und Seminarräumen, 40 Betten, engagiert per Jan./Febr. eine/n

Direktions-AssistentIn
(Hotelfachschulabsolvent/in)

zw. 28 und 40 Jahren mit Schwerpunkt im Verkauf für fruchtbare Zusammenarbeit in jungem Team mit 25 Mitarbeitern. Es erwartet Sie eine in allen Betriebsbereichen umfassende Herausforderung. Schriftliche Bewerbungen an Frau C. Kunz, Dorfplatz 1, 4123 Allschwil/BL 13426/47464

HOTEL BRISTOL LEUKERBAD



Für unser 4****-Hotel mit 80 Zimmern, einmaliger Wellness-Anlage und 3 Restaurants suchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiter per sofort:

- * ein 1. Réceptionsmitarbeiter m/w
- * zwei Réceptionsmitarbeiter m/w
- * ein Chef de rang m
- * zwei Etagenmitarbeiterinnen

Falls Sie gerne in einem motivierten Team in den wunderschönen Walliser Bergen mitarbeiten möchten, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen baldmöglichst zu senden – oder rufen Sie unseren Direktor Herrn Eugen Diethelm an: Telefon 027 472 75 00.

CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 472 75 00 * Fax 027 472 75 52
E-mail: bristolleuk@bluewin.ch 134964/2057

Hotel Bern

Das Sportler-Hotel

Für unsere beiden Hotels ****BERN und ***CONTINENTAL suchen wir nach Übereinkunft einen flexiblen

NIGHT-AUDITOR
(Teilzeit)

als Ruhetag- sowie Ferienablösung.

Nähere Angaben erteilt Ihnen gerne Fritz Trachsel während seiner Arbeitszeit (22.00–6.30 Uhr) unter Telefon-Nr. 031 329 22 22.



134662/4693



STIFTUNG
AMALIE WIDMER

Die Stiftung Amalie Widmer in Horgen mit den Abteilungen Geriatrie, Tagesheim und Überbrückungspflege von 110 Betten bietet einen interessanten und attraktiven Arbeitsplatz für Ihren weiteren erfolgreichen Berufsweg.

Es ist uns ein Anliegen, unseren BewohnerInnen, Personal und Gästen eine abwechslungsreiche, individuelle Küche anzubieten. Wir suchen eine/n

Küchenchef/in

Liegt Ihnen Qualität am Herzen? Haben Sie Freude an kreativem, selbständigem Kochen? Bereiten Ihnen Organisation, Flexibilität und Führung keine Mühe? Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können und zudem PC-Kenntnisse ausweisen und tatkräftig bei der Lehrlingsausbildung mitwirken, dann sind Sie die Frau oder der Mann für unser engagiertes Team.

Wir hoffen, Ihr Interesse geweckt zu haben. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden wollen:

Stiftung Amalie Widmer, Maria Witschi, Personalarbeitung, Amalie Widmerstrasse 11, 8810 Horgen.

**Ein neuer Stern begann am 1. November
2000 zu glühnen!**

Wir suchen dringend Verstärkung

- Haben Sie Freude, die besten Gäste zu bedienen?
- Macht es Ihnen Spass kreative, pflanzenfertige Produkte zu entwickeln und zu produzieren?
- Würden Sie gerne Ihr Wissen weitergeben und beraten?

«JA»

Dann sind Sie unsere neue Teamstütze.

Wir bieten: – 4-Tage-Woche
– Sonntag und Montag frei
– gutes Salär
– junges, tolles Team.

Keller Gourmet Metzger
Geschäftsführer
Herr Bernold
Telefon 01 830 77 44

134993/41344

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN
 SCHWARZWALD - PARIS - TENERIFFA
 TOSKANA

Hapimag
Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unsere Ferienanlage in E-Paguera/Mallorca suchen wir eine(n) Gastgeber(in) als

Resort-ManagerIn

In dieser Eigenschaft sind Sie gesamtverantwortlich für das Wohlbefinden unserer Gäste in der Ferienanlage mit 240 Wohnungen und Infrastruktur (Poollandschaften, Sportplätzen, Restaurants und Shop).

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach
- einige Jahre Erfahrung in vergleichbarer Position
- Muttersprache Spanisch oder sehr gute Kenntnisse (m/s)
- gute Deutsch-, Englisch- und/oder Französischkenntnisse
- EU-Bürger

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante Herausforderung in einem nicht alltäglichen Umfeld
- ein hohes Mass an Selbständigkeit
- Dienstwohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Area Manager Herr A. Jaume (Tel. +34 97168 9618) steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag Espana SA
 Urbanizacion La Romana, E-07160 Paguera/Mallorca
 www.hapimag.com

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN

htr
Vom Piz Gloria bis zum Piz Buin.
 Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Ich suche meine Nachfolgerin als Leiterin Hauswirtschaft/Hotellerie!



Für unsere langjährige Auftraggeberin – eine moderne und renommierte Rehaklinik in der Umgebung von Basel – suchen wir eine motivierte Persönlichkeit für die Position

Leiterin Hauswirtschaft/Hotellerie

Diese spannende und vielseitige Aufgabe darf ich per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung in neue Hände legen, um mich meiner anderen Aufgabe innerhalb des Unternehmens widmen zu können.

- Sind Sie...
- ausgebildete HBL HHF (o. ä.) mit PC-Kenntnissen?
 - als Organisationstalent konzeptionell und wirtschaftlich denkend?
 - selbstbewusst, kommunikativ und teamfähig?
 - dynamisch, fähig vernetzt zu handeln und belastbar?
 - eine gewinnende Persönlichkeit und können Sie auch dank Ihrer Ausstrahlung vermitteln?

Wir sind...

- das führende Facility-Services-Unternehmen in der Schweiz
- zukunftsorientiert, innovativ und durch starkes Wachstum geprägt
- als Global Player im Internet unter: www.iss-group.com

- Wir bieten Ihnen...
- eine seriöse und begleitete Einarbeitungsphase
 - einen internen Support von fachlichem Know-how
 - attraktive in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
 - angenehmes Arbeitsklima mit harmonischer, konstruktiver Kundenbeziehung
 - fortschrittliche, der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Suchen Sie eine neue, längerfristige Herausforderung, so rufen Sie mich doch einfach an, oder senden Sie mir Ihr Dossier an folgende Adresse. Ich freue mich auf unseren Erstkontakt!

Rita Stettler, HBL HHF, Telefon direkt: 061 646 93 91

ISS Hospital Service AG
 Rita Stettler
 c/o Reha Chrischona
 Hohe Strasse 30
 4126 Bettingen

134946/392873

FRANZISKANER
 HOTEL BAR RESTAURANT

Als überzeugter Frontmensch denken und handeln Sie gästeorientiert und übernehmen gerne Verantwortung.

Ein junges, dynamisches Team wäre für Sie als

Stv. Chef de service

genau das Richtige. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, deutscher Muttersprache, Sie besitzen weitere Fremdsprachenkenntnisse und verfügen über entsprechende Berufserfahrung.

Weitere Auskünfte erteilt:
 Frau Reichenbach,
 Telefon 01 250 53 00,
Hotel Franziskaner,
 Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich.

www.hotel-franziskaner.ch
 E-mail: service@hotel-franziskaner.ch

134963/40304

Deine Zukunft beginnt mit dem, was Du heute in Deinen Händen hast.
 E. Ha

Für unser ganzzeitliches Ferienhotel suchen wir ab 1. März einen kreativen & führungssicheren

Küchenchef

welcher unsere gesunde Küche mit klarem Konzept führt, und zugleich die Handschrift eines leidenschaftlichen Küchenchefs spüren lässt.

Parkhotel Gunten
 Fam. Zwiggart und Parkhotel-Team
 3654 Gunten
 Tel. 033 252 88 52
 Fax 033 252 88 88
 e-mail: info@parkhotel-guntent.ch
 www.parkhotel-guntent.ch

Sie sind ein qualitätsorientierter Fachmann mit Unternehmerflair, arbeiten aktiv mit und lieben die Herausforderung im A-la-carte- und Bankett-Service.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

134521/15245

DG DOMINO GASTRO

Unser Auftraggeber ist ein renommierter Ganzjahresbetrieb mit Hotel an schöner Seelage im Kanton Aargau. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung Sie als

Küchenchef

(Dame oder Herr)

- Organisation Küche mit Coaching der Mitarbeiter und Lehrlinge
- Gestalten und planerisches Umsetzen des Food-Angebotes
- aktives Mitarbeiten in modernster Umgebung
- kostenbewusste Lagerbewirtschaftung
- Hygieneverantwortung

Eine höchst interessante Aufgabe für einen fachlich versierten Berufsmann oder eine Berufsfrau, der/die bereits eine ähnliche Position ausgefüllt hat. Auch einem ambitionierten Souschef würde gerne die Chance geboten, sich seine erste Chef-Position zu erarbeiten.

Der Beauftragte Ernst Schaar erwartet gerne Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

DOMINO GASTRO
 Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
 062 842 48 31
www.dominogastro.ch

P. 134917/25290

BÉARD
 L'ACCENT DE QUALITÉ

Wir sind eine führende Firma im Bereich Herstellung und Verkauf von qualitativ hochwertigen Ausstattungen für Profis in der Hotel- und Gastronomiebranche und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Aussendienstmitarbeiter

(w/m) für die Region
Basel-Nordschweiz

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und bereits Erfahrung im Aussendienst, dazu konnten Sie sich im Laufe Ihrer Karriere gute Branchenkenntnisse der Hotellerie und Parahotellerie aneignen. Wenn Sie zwischen 25 und 40 Jahre alt sind und neben Ihrer Muttersprache Deutsch noch gute Französischkenntnisse mitbringen, dann sind Sie unser Verkaufstalent für eine verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit.

(Nur Kandidaturen mit Schweizer Staatsbürgerschaft oder C-Bewilligung können berücksichtigt werden.)

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Béard SA – Case postale 1043 – 1820 Montreux

134900/42870

2002

Marketing-Leiter(in)

In Matten bei Interlaken entsteht nach den Ideen von Erich von Däniken der Mystery Park. Dieser einmalige Bildungs- und Erlebnispark stellt Fragen und gibt mögliche Antworten zu den unerklärbar scheinenden und doch real fassbaren Phänomenen der Kulturen auf unserem Planeten. Für dieses ehrgeizige Projekt suchen wir eine(n)

mit einer soliden Grundausbildung und fundierten Kenntnissen im touristischen Marketing.

Sie werden bei uns folgende Marketing-Bereiche bearbeiten:

- Park-Besucher
- Events
- Merchandising
- Internes Informationswesen
- Parkinternes Info Center zu Gunsten des Regionaltourismus
- Bildungs- und Wissenschaftstourismus

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und glauben, unseren Anforderungen zu entsprechen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 10. Januar 2001 an: Projektleitung Mystery Park AG, Hauptstrasse 43, 3800 Interlaken

htr **TOURISMUS** htr

Arosa

Arosa Tourismus sucht Sie auf Frühling 2001 als

PR Manager/in

welche/r an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert ist. Sie sind zuständig für die gesamte Betreuung der regionalen, nationalen und internationalen Medien für unseren Ferienort. Sie geben mündliche Presseauskünfte, verfassen Medientexte selbständig, erstellen die Pressemappen und organisieren die Pressekonferenzen selbständig. Sie führen die Medienbeobachtung und die umfangreiche Fotogalerie. Bei den verschiedenen Events (Humor-Festival, Pferderennen, etc.) sind Sie verantwortlich für die PR. Sie redigieren Inserate und helfen mit bei der Budgetierung.

Diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe ist mit den entsprechenden Kompetenzen ausgerüstet. Sie übernehmen eine wichtige Aufgabe beim öffentlichen Auftritt von Arosa.

Das erwarten wir von Ihnen

- Sie haben das Flair und Freude am Verfassen von Mitteilungen
- Sie sind ein ausgesprochenes Organisationstalent, kontaktfreudig und belastbar
- Sie lieben die Sprachen
- Sie schätzen die Vorteile unregelmässiger Arbeitszeit
- Sie verfügen im Idealfall über journalistische Erfahrungen

Wir bieten Ihnen
 Eine anspruchsvolle und zentrale Aufgabe in einer modernen Tourismusunternehmung. Sie arbeiten in einem jungen und motivierten Team. Sie genießen die Vorzüge eines top Ferien- und Sportortes.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Foto bis spätestens 15. Januar 2001.

Arosa Tourismus
 Hans-Kaspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor
 7050 Arosa, Tel. 081 378 70 35
 e-Mail: schwarzenbach@arosa.ch

P. 134850/382982

WARNUNG:
Arosa kann süchtig machen



...wo **Sie** unsere kulinarische Erlebniswelt gestalten!

Unterstützen Sie uns mit Ihren Spitzenleistungen! Lebensfreude, Teamgeist und der Wille fachlich gefordert zu werden, bringen Sie auf unserem Parkett schnell in Schwung! Saisonstart April 2001.

- Chef de service*
- Chef de rang*
- Commis de rang*
- Barmaid/Barman*
- Chef de partie*
- Commis de partie*
- Officemitarbeiter w/m*



...wo **Sie** für *Ambiance & Behaglichkeit* sorgen!

Umgeben sein von edlen Materialien und trendigen Möbeln! Möchten Sie Ihr Organisationstalent und Ihre Berufskennnisse für unsere internationale Kundschaft einsetzen? Saisonstart April 2001.

- Zimmermädchen*
- Night Auditor (100%)*
- Night Auditor (40% evtl. 80%)*



...wo **Sie** *Kinderträume Wirklichkeit werden!*

Sie sorgen für Spass, Spiel und Action in unserem hoteleigenen Kinderclub mit integrierter Spielgruppe. Mit Fröhlichkeit, Kreativität und Flexibilität sind Sie dabei! Saisonstart April 2001.

- Kindergärtnerin*
- Kinderbetreuerin (Juni - Aug.)*

Park Hotel Weggis

Bewerbungen mit Foto an Park Hotel Weggis, Monica Wipfli, Hertensteinstrasse 34, 6353 Weggis, Telefon 041-390 13 13, Telefax 041-390 16 18, www.phw.ch, E-Mail info@phw.ch

Unsere Facts: Total renoviert Winter 2000/2001, 3 Restaurants (Annex, Sequoia, The Grape), Sunset- und Beach Bar, Vinothek, trendige Zimmer und Suiten, ZEBI-Kinderclub, Park mit privater Strandanlage

Deine Zukunft beginnt mit dem, was du heute in deinen Händen hast.
K. Pfister



Für die kommende Sommersaison suchen wir ab 1. April noch

- Gouvernante
- Koch/Commis
- Service-Mitarbeiter/innen
- Réceptions-Praktikant/in

Parkhotel Gunten
Restaurant Seepark
Fam. Zwingg und Parkhotel-Team
3654 Gunten
Tel. 033 252 88 52
Fax 033 252 88 88
e-mail: info@parkhotel-gunten.ch
www.parkhotel-gunten.ch

Wir sind ein junges Team, das motiviert und kontaktfreudig ist und Sinn für ErVOLLg hat.
Als Persönlichkeiten bedienen wir mit viel Hingabe unsere Persönlichkeiten (Gäste).
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

134981/15245

MARRIOTT
HOTELS • RESORTS • SUITES

RENAISSANCE
HOTELS • RESORTS • SUITES

COURTYARD
BY MARRIOTT

RAMADA
HOTELS • RESORTS • SUITES

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL

Die Hotelkette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, drei Restaurants/Bar, Health-Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht nach Vereinbarung eine/n

Reservations Supervisor

Sie sind für die Annahme von Einzel- und Gruppenreservierungen verantwortlich. Kontrolle und Erstellung der Gruppen-Forecasts, von Statistiken und die Unterstützung des Abteilungsleiters gehören zu Ihrem täglichen Aufgabengebiet.

Sie haben eine Hotelfachausbildung absolviert und bereits Reservations-Erfahrung. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch und Englisch. Gute Organisations- und Administrationskenntnisse erleichtern Ihnen die Bewältigung des Arbeitsvolumens.

Was eine internationale, renommierte Grossunternehmung alles bietet, möchten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mitteilen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Frau Susanne Eichenberger
Talackerstrasse 1 • 8152 Glattbrugg
Tel. 01 874 57 10 - 12

UB 1349602/927478

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
3800 INTERLAKEN



Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential.

Als unseren Frontexperten per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch genau SIE:

- Nightauditor** (auch Teilzeit möglich) mit Computerkenntnissen, Sprachen: D/E
- Teamleader Réception** (m/w) mit mehrjähriger Berufserfahrung, Fideleikennnissen, Sprachen: D/E/F
- Réceptionist/-in** mit Fideleikennnissen, Sprachen: D/E/F

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen an: Grand Hotel Beau Rivage
Frau Susanne Löttscher, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47
beau rivage@email.ch www.beau rivage-interlaken.ch

SUMMIT HOTELS & RESORTS

134966/6110

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

Für unseren dynamischen und lebhaften Stadtbetrieb, 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, 2 Restaurants und verschiedenen grossen Bankett- und Kongressräumlichkeiten suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Servicefachfrau/mann sowie Serviceaushilfen

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team. Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:
www.hotelbern.ch

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS
HOTELS OF SWITZERLAND
134326/4603

Restaurank
KULTUR LOCAL RESTAURANT BÄNK, EGLISAU

In unserem aufstrebenden Kulturlokal wird die Stelle der des **Köchin/Koch** frei.

Unsere Gäste schätzen eine frische, saisonale Küche und lieben Leckeres aus Nah und Fern. Wir suchen eine **Persönlichkeit mit dem Flair für das Besondere**, die alleine für die Küche verantwortlich ist. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Kulturlokal Restaurank, Frau Zwinggi
Untergass 1, 8193 Eglisau,
Tel. 01-867 01 22

WIE DAS HOTEL, SO DIE CUISINE

Als erstes Haus am Platz und namhaftes Vierstern-Hotel legt das Garten Hotel, Winterthur Wert auf eine kreative, zeitgemässe Cuisine française, die mit Ihren Leistungen gerne ab und zu noch einen Stern zulegt ...

Zur Erweiterung des jungen und anspruchsvollen Teams suchen wir einen engagierten und ambitionösen **CHEF DE PARTIE**

Unsere Küchencrew freut sich darauf, mit Ihnen zusammen überraschende kulinarische Kreationen zu realisieren!
Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

GARTEN HOTEL
Stadthausstr. 4 • 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 • Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Toggenburgerhof



Nehmen Sie für 2001 eine neue Herausforderung an! Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb im unteren Toggenburg suchen wir eine/n

Küchenchef

Sie bringen Berufs- und Führungserfahrung mit und beherrschen eine kreative Bankett- und à la carte Küche, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.

Was wir Ihnen, nebst einer selbstständigen und verantwortungsvollen Aufgabe bieten können, erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Restaurant Toggenburgerhof
Familie Thalmann
9533 Kirchberg SG
Telefon 071/931 91 50
www.toggenburgerhof.ch

134871/386194

GRAND HOTEL **BEAU RIVAGE**
3800 INTERLAKEN



Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential.

Für die kulinarische Gästebetreuung suchen wir genau SIE:

Chef pâtissier (m/w)
mit fundiertem Fachwissen und Hotelerfahrung

Chef de partie
mit fundiertem Fachwissen und 4* oder 5*-Erfahrung

Commis de cuisine
mit 4* oder 5*-Erfahrung

Chef de rang
für HP und à la carte Bereich (auch Bar möglich)

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
Grand Hotel Beau Rivage
Susanne Lötscher, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47
beau.rivage@email.ch www.beaurivage-interlaken.ch

SUMMIT
HOTELS & RESORTS



134962/1610

Hotel **Bern**
Das Sportler-Hotel

Für unsere 2 dynamischen und lebhaften Stadtbetriebe, 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern und 3-Stern-Hotel mit 40 Zimmern, 2 Restaurants und verschieden grosse Bankett- & Kongressräumlichkeiten suchen wir ab Januar 2001 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Betriebsassistent/in

Für diese abwechslungsreiche Tätigkeit suchen wir eine/n verantwortungsbewusste/n, einsatzfreudige/n Mitarbeiter/in mit guter Grundausbildung, Serviceerfahrung, EDV-Kenntnissen, Hotelfachschulabschluss von Vorteil. Gerne geben wir einem/r jüngeren (24 bis 30 Jahre) einsatzfreudigen und ambitionierten Abgänger/in einer Hotelfachschule die Chance, in einem neuzeitlichen Betrieb aktiv und mit eigenen Ideen mitzuwirken.

Herr Peter Schiltknecht hat die Informationen über diese interessante und abwechslungsreiche Stelle. Wir sind neugierig auf Sie und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

HOTEL BERN, Herr Peter Schiltknecht
Zeughausgasse 9, 3011 Bern



134172/4693

ASTORIA

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Prada-Dance-Club.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid
Barservicemitarbeiter
Réceptionist
Servicemitarbeiter
Lagerist
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 24).

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 82
ctamo@astoria-luzern.ch www.astoria-luzern.ch

134719/22967



Von Montag bis Freitag geht's bei uns rund. Deshalb suchen wir Verstärkung. Sind Sie ein ambitionierter und tüchtiger

Commis de cuisine
Jungkoch

der seinen Beruf liebt, am Wochenende aber gerne frei sein möchte, dann sind Sie in unserem Erstklass-Businesshotel und Restaurant am richtigen Platz.

Mittlere Brigade, täglich wechselndes Angebot, ein junges motiviertes Team und Gäste aus der ganzen Welt geben die richtige Stimmung zu täglichen Top-Leistungen aus Küche und Keller.

Weitere Infos:
www.a-o.ch/9240-uzwil
oder Tel. 071 955 70 70, Hr. Müller
HOTEL UZWIL, 9240 Uzwil SG

134959/35378



... für unser pulsierendes
Romantik-Altstadthotel suchen
wir eine

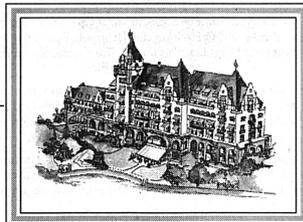
Hotelfachassistentin

Eintritt:
Anfangs Februar 2001
oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse
geweckt?
Dann rufen Sie uns einfach an
oder senden Sie uns die
schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ihre erste
Kontaktperson ist Frau Jeker,
Personalabteilung.
Telefon 081 252 35 55

P 134983/7927



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: info@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Der nächste Frühling kommt bestimmt...

...und die Aussichten für eine erfolgreiche Sommersaison sind gut.

Wenn es Ihnen Freude bereitet unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Saison-Teams sind noch folgende Positionen zu besetzen:

Service:
Chef de rang (w/m)
Commis de rang (m)

Küche:
Demi Chef de partie
Commis de cuisine

F&B:
F&B-Mitarbeiter (m)
Stewarding-Mitarbeiter

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Bruno Duss, Personalleiter, gerne zur Verfügung – Telefon 041 399 60 60.



Park Hotel Vitznau
Herr Bruno Duss
Personalleiter
6354 Vitznau



134921/06820

DG
DOMINO GASTRO
wünscht Ihnen ein
erfolgreiches neues Jahr

Wir suchen für Basel und Region:

F&B Assistent/in
Grossbetrieb sucht administrativ starke Mitarbeiter/in für die Bearbeitung und Annahme der Bankette, Caterings sowie weitere kaufmännische Tätigkeiten.

Cafeteria-Leiterin
Tagesbetrieb 450 Plätze sucht führungs- und organisationsstarke Kaderfrau.

Chef/in de service/
Betriebs-Ass. m/w
- für sehr gepflegtes 4* Hotel mit vielfältiger Restauration
- für grösseres à la carte Restaurant mit interessantem Konzept

Servicefachangestellte m/w
Köche/Jungköche m/w
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.
Tel.: 061 / 313 40 10
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dominogastro.ch

Gasthof

Zur alten Kanzlei

Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee
Telefon 01 940 58 87
Fax 01 940 58 04

Hermann und Helene Jochum
Rustikales Speiserestaurant
Saal 80 Personen
Terrasse
Gästezimmer
Eigener Parkplatz
7 Tage geöffnet

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung per sofort oder nach Ubereinkunft

Sous-chef
Koch

Servicefachangestellte/r

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Zimmer im Haus möglich.

Hermann und Helene Jochum
134988/130044

R/T/B Rheintal Bus AG

Wir suchen eine innovative, engagierte

Nachwuchskraft

um unser

Carreise-Geschäft

in leitender Funktion weiter zu entwickeln. Es erwartet Sie eine herausfordernde, nicht alltägliche, entwicklungsfähige Aufgabe, bei der Sie Verkaufspersönlichkeit und Innovationsfähigkeit bei Planung und Ausführung von Angeboten voll einbringen können.

RTB Rheintal Bus AG, 9450 Altstätten
Auskünfte: Beat Lang, Telefon 071 757 30 54
b.lang@rheintalbus.ch

134845/404810

BADRUTT'S
PALACE
ST. MORITZ

managed by

ROSEWOOD HOTELS & RESORTS

In unserem 5 Stern Luxushotel ist per 1. März 2001 eine Kaderstelle neu zu besetzen.

Wir richten uns an Fachfrauen, die über eine mehrjährige Erfahrung in der Luxushotellerie verfügen, einen entsprechenden Leistungsausweis mitbringen und an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert sind.

Executive Housekeeper

Unsere Executive Housekeeper zieht sich nach der Wintersaison nach mehreren Jahren äusserst erfolgreicher Tätigkeit für das Badrutt's Palace Hotel aus dem aktiven Berufsleben zurück.

Sie werden zuständig sein für die Abteilungen Etage, Garderobe, Lingerie und Floristin und haben eine Führungsverantwortung im Winter für 75, im Sommer für 40 Mitarbeitende.

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Hotel Verantwortung zu übernehmen, erwarten Sie im wunderschönen Oberengadin ein Arbeitsumfeld und eine hierarchische Einstufung, die den hohen Anforderungen entspricht.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Roland Fasel, General Manager
BADRUTT'S PALACE HOTEL
7500 St. Moritz
Tel. 081 837 10 00
[/www.badrutspalace.com](http://www.badrutspalace.com)

134854/33944

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

– Servicemitarbeiter/in
– Kellner

Sie lieben es, Gäste zu verwöhnen, verkaufen mit guter Laune unser abwechslungsreiches und saisonales Angebot an unsere vielseitige Kundschaft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder ein persönliches Gespräch, um weitere Details zu erfahren.

Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
E-mail: hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde.einsiedeln.ch



GAST
RATHAUSKELLER
Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen per sofort

Commis de cuisine

in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbstständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77, Telefon 041 711 00 58

105819/112038

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
789	Koch	29	FR	A	sofort	D/F/E	Rest., ZH
2149	Küchenchef	40	FR	A	sofort	F/D/E	3-4*Hotel, Wintersportort
2151	Koch/Küchenchef	34	CH	sofort	D/I/E		Tagesbetr., TI
2153	Koch/Konditor	24	CH	sofort	D/F/E		gebob. Gastro., Bern
2159	Pizzaiolo	IT	A	sofort	I		zus. m. 2158
2160	Koch	45	DE	A	sofort	D	
2162	Koch	63	CH	Jan.	D/I		TI
2166	Chef de partie	27	FR	A	n. Ver.	F/D/I	Nordwest-CH/BE-Oberland TI (Locarno)
2168	Demi-chef saucier/w	24	DE	A	sofort	D/I	
2170	Alleinkoch	51	CH	n. Ver.	D		
2172	Küchenchef	34	AT	A	März	D/F/E	Hotel/Kantine, BS
2175	Küchenchef	31	FR	B	sofort	F/E/D	
2182	Sous-chef	30	CH	März	D/F/E		4*Hotel, LU

2161	Maitre d'hôtel	49	NL	A	sofort	D/I/E	4-5*Hotel, Bergregion
2163	Barman/Service	21	CH	sofort	D/F/E		Pub/Disco/Bar
2167	Service/w	41	DE	C	sofort	D	Zermatt
2171	Servicepraktikantin	21	CH	sofort	P/E/D		Hotel, ZH/BE/GR
2173	Kellner/Koch	40	CH	sofort	D/F/I		Bern-Thun
2176	Sefa	31	NL	C	März	D/D/E	3-5*Hotel, SO
2178	Sefa	21	CH	sofort	D/E		AR/SG/Ost-CH
2179	Bar/Service/w	43	CH	sofort	D/E		Davos/Flims/Arosa
2180	Kellner	36	DE	A	sofort	D/E	
2184	Chef de rang/Bardame	37	FR	A	sofort	F/D/E	3-4*Hotel

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2132	Night-Manager	52	DE	B	n. Ver.	D/F/E	4-5*Hotel
2164	Night-auditor	57	CH	sofort	D/I		Hotel, TI
2169	Anfangsrécept/w	31	PL	B	sofort	D/F/E	Bern
2181	Betriebsassistentin	45	CH	sofort	D/F/E		AG
2183	Hoteldirektor	40	CH	März	D/F/E		4-5*Hotel, TI

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2157	Hofa	21	CH	sofort	D		Spital/Htl., TG/SG/AR
2174	Hofa	21	CH	sofort	D		Spital/Heim, SG/ZH
2177	Portier/Gästepetreuer	44	DE	A	sofort	D/E/S	Kurhotel



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACHT?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Foto! Photo!	Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:		
	Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:		
	Name / Nom:	Vorname / Prénom:		
	Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:		
	Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:		
	Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:		
	Arbeitsbewilligung / Permis de travail:			
	Bemerkungen / Remarques:			
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:				
Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:				
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)				

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:	Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

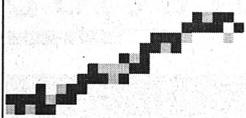
Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pouvons pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

Aarau Klinik Im Schachen

Eine Klinik
der Hirslanden-Gruppe



Die Hirslanden-Gruppe
Klinik Im Schachen Aarau ■
Klinik Beau-Site Bern ■
Klinik Permanence Bern ■
Clinique Cecil Lausanne ■
Clinique Bois-Cerf Lausanne ■
Klinik Hirslanden Zürich ■
Klinik Im Park Zürich ■

Die Klinik Im Schachen ist eine moderne Privatklinik mitten in der Stadt Aarau mit 97 Betten und Belegarzsystem. Für unsere Küche suchen wir eine/n

Koch/Köchin

Für uns ist es wichtig, dass sich der Patient dreimal täglich auf den Moment freut, an dem er die Leistung unserer Küche geniessen kann. Jährlich bereiten wir über 100 000 Mahlzeiten für Patienten und Angestellte zu. Getrennt von der Hauptküche betreiben wir eine Satellitenküche, die alleine für das öffentliche Restaurant Nova zuständig ist. Unter dem Motto «leicht und pfiifig» verwöhnen wir dort unsere Patienten und Gäste mit einer kleinen, vorwiegend vegetarischen à la carte-Karte.

- Sie
- sind zwischen 25 und 35 Jahre alt
 - begeistern sich auch für eine vegetarische Esskultur
 - bereiten Freude mit einer optisch schönen Mahlzeit
 - können einen Standpunkt couragiert vertreten
 - behalten die Übersicht und Flexibilität in hektischen Zeiten
 - sind nicht abgeneigt, die Verantwortung für die Satellitenküche zu übernehmen
 - streben einen möglichst hohen Deckungsbeitrag III an und können trotzdem lachen, wenn der angerichtete Teller nicht so kommt, wie Sie wollen

Wir würden uns freuen, wenn Sie schon morgen beginnen könnten. Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute an: Klinik Im Schachen, Frau U. Bopp, Schänisweg, 5000 Aarau. Haben Sie Fragen? Gerne gibt Ihnen unser Leiter Küche, Herr U. Burkart, Telefon 062 836 70 65, Auskunft.

Internet: www.klinik-imschachen.ch
E-Mail: info@klinik-imschachen.ch

134881/250830



RECHSTEINER · PERSONALBERATUNG

Mit Erfolg im Gastronomiemarkt

Unser Auftraggeber mit Sitz in Zürich ist die Tochterfirma eines führenden und gesamtschweizerisch operierenden Immobilienunternehmens. Entsprechend der strategischen Zielsetzung werden das bestehende Portefeuille erweitert und die Dienstleistungen gegenüber den Geschäftspartnern ausgebaut. Zur Verstärkung des bewährten Teams suchen wir für die selbständige Bearbeitung des Gebiets Zürich / Ostschweiz einen erfahrenen

Betriebsberater / Bewirtschafter (m/w)

An dieser vielseitigen Kaderstelle übernehmen Sie die Verantwortung für die Miete und Vermietung von Restaurationsbetrieben, welche Sie gastronomiespezifisch wie auch in allen betriebswirtschaftlichen Belangen unterstützen. Als kompetenter Partner und Dienstleister beraten Sie die Mieterschaft bei der Analyse der Betriebsergebnisse und erarbeiten realisierbare Verbesserungsvorschläge und Konzepte. Überdies verfolgen Sie laufend die Entwicklungstendenzen im Gastronomiegewerbe.

unternehmerisches Denken & Handeln

Ein solider kaufmännischer Background und eine gastgewerbliche Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule) wie auch fundierte Kenntnisse des Gastronomiewesens werden vorausgesetzt. Sie sind ein motivierter Machertyp und zeichnen sich durch Verhandlungsgeschick, Überzeugungskraft und Initiative aus. Freuen Sie sich, als Vertrauenspartner Ihre Erfahrung an dem zur Verfügung stellen zu können? Hier finden Sie optimale Voraussetzungen für Innovation, Selbständigkeit und Mitgestaltung. Realisieren Sie jetzt Ihr Berufsziel! Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Max Heider, Rechsteiner Personalberatung, Gubelstrasse 61, 8050 Zürich, Tel. direkt 01 311 32 83 oder 311 31 11, max.heid@repe.ch

www.repe.ch

GRAND HOTEL

EUROPE LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 300 Betten, welches zur Zeit renoviert wird, suchen wir für die kommende Sommersaison vom Anfang April bis Ende Oktober noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

- Réception:** **Stv. Chef de réception**
Sprachgewandt, Flair für Sales, gepflegte und freundliche Erscheinung, Fidelio Kenntnisse
Réceptionistin
Hotelerfahrung, EDV-Kenntnisse
- Küche:** **2. Etagegouvernante**
Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Küchenhilfe
- Etage/** **Sous-Chef**
Hauswirtschaft: **Zimmermädchen**
Portier
Officemitarbeiter
Mitarbeiterin Kaffeeküche
- Restaurant:** **Chef de Service /2. Oberkellner**
ServicemitarbeiterInnen

Aufenthaltsbewilligungen für EU-Bürger vorhanden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Telefon 041 370 00 11

134879/22886



Klar, Sie können woanders arbeiten. Aber warum sollten Sie? Denn das Hotel OPÉRA ein modernes, internationales Erstklass-Businesshotel mit 62 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich, sucht per März 01 oder nach Vereinbarung, eine junge, motivierte

Réceptionistin

die bereits Erfahrung an einer Réception gesammelt hat (evtl. mit FIDELIO) und sich in D, E, evtl. F verständigen kann.

Sie suchen: Eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle bei einem fortschrittlichen Arbeitgeber. Den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien und aufgestellte Kollegen/innen.

Ja? Dann sollten Sie sich bei uns melden. Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Mitarbeiterhaus anbieten.



Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stellvertretender Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 258 98 98
Fax 01 258 98 00
www.operahotel.ch

134880/39810



Gesucht per sofort
oder nach Vereinbarung

Pub-Barmaid/ -Barman (100% oder Teilzeit)

Sind Sie zwischen 20 und 30 Jahre
jung, charmant, einsetzfreudig
und beim Flirten nie verlegen...

Wir bieten eine lebhaftige Tätigkeit in
einem jungen, innovativen Team!

Auf Ihren Anruf freut sich:

Thomas Moser
Telefon 079 279 96 36

P 134845/139872

htr

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

134870/142549

Hotel Adler Auberge Napoléon 8272 Ermatingen TG

Für unser historisches Gasthaus,
mit gepflegter Küche und gemütlichem
Ambiente, suchen wir nach
Übereinkunft

Servicefachfrau/ -mann

Unser kollegiales Team freut sich
auf ihre flotte Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Gerne erwarten wir Ihre telefonische
oder schriftliche Bewerbung.

Fam. H. und V. Albert
Hotel Adler
Auberge Napoléon
Fruthwilerstrasse 2
8272 Ermatingen

Telefon 071 664 11 33
Fax 071 664 30 11

ADMIRAL CASINO WEGGIS



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir im ADMIRAL®CASINO WEGGIS haben immer
mehr sympathische Gäste, deshalb brauchen
wir Unterstützung und möchten Sie als

Casino-Assistentin

gerne bei uns im Team.

Die Überwachung des Spielbetriebs und der
Kasse erfordert ein hohes Mass an Verantwortungs-
bewusstsein und Flair im Umgang mit
Menschen.

Sie sind 20 bis 35 Jahre jung, kontaktfreudig,
zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im
Team und haben bereits in einem Dienstleistungs-
betrieb gearbeitet, dann sind Sie bei uns
richtig... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto und den üblichen Unterlagen (CH oder
C-Bewilligung).

ADMIRAL®CASINO WEGGIS AG
Herr Michael Marinari
E-Mail: casino.weggis@accasino.ch
Seestrasse 8 - Postfach 29 - 6353 Weggis
Tel. 041 - 392 73 00

P 134851/385902



Die MITROPA Suisse SA ist ein junges und international
tägliches Rail-Catering-Unternehmen mit
über 600 MitarbeiterInnen in der ganzen
Schweiz.

Service und ein Lächeln
ist unsere Devise und diese setzen wir täglich in
allen unseren Geschäftsfeldern um.

Für Menschen unterwegs in Europa
im Auftrag der CityNightLine AG in den Hotel-
zügen nach Hamburg, Berlin, Dresden und
Wien.

Für den Boardservice im CityNightLine (CNL) mit Dienstbeginn in Zürich suchen wir per sofort mehrere

TeamleiterInnen 100%

Ihr Aufgabenbereich in einem aufgestellten Team beinhaltet unter anderem die Verantwortung über den Reiseverlauf, Führen der Crew von ca. 5-8 Personen, Arbeitseinteilung und Koordination, Kontaktperson zu Zoll- und Bahnbeamten und Abrechnung nach der Tour.

Um diese Arbeit zur Zufriedenheit unserer Kundschaft auszuführen, bieten wir Ihnen intensive Einschulungen, Aufstiegsmöglichkeiten, leistungsorientierten Lohn und gute Sozialleistungen.

Sie besitzen Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen und organisatorische Fähigkeiten. Sie bringen Erfahrung aus dem Gastgewerbe oder dem Dienstleistungsbereich mit und verfügen über gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache. Zudem erfordert diese selbständige und abwechslungsreiche Arbeit Zuverlässigkeit, Loyalität und Flexibilität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MITROPA Suisse SA
Frau Franziska Schmid
Bollwerk 4, Postfach
3001 Bern
Telefon: +41(031) 310 48 47
E-Mail: franziska.schmid@mitropa.com

CityNightLine

P 134877/20883



Für unser 4-★-Geschäftshotel im Herzen der Stadt
Bern suchen wir auf Mitte März 2001 oder nach Ver-
einbarung eine erfahrene

Réceptionsmitarbeiterin

Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie
Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal ein-
setzen? Arbeiten Sie gerne in einem jungen, dynamischen
Team, und sind Sie belastbar?

Dann können wir Ihnen einen Job mit viel Abwechslung,
Selbständigkeit und attraktiven Arbeitszeiten
anbieten.

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstel-
lungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen
Bewerbungsunterlagen an Frau A. Bieri.



Best Western Hotel Bären
Schauplatzstrasse 4
3011 Bern
Telefon 031 311 33 67

134874/4049



**EDEN AU LAC
ZÜRICH**

In unserem Fünfsterhaus direkt am Zürichsee, in dem wir eine internationale und anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen, ist die Stelle eines

DIREKTIONSASSISTENTEN-IN

neu zu besetzen.

Das Schwergewicht liegt im Bereich Food&Beverage, Non-Food-Einkauf, Bankettverkauf, Controlling.

Wir suchen eine initiative, aufgestellte Person, der es Spass macht, für ein kleines Luxushotel zu arbeiten. Vorzugsweise haben Sie eine Hotelfachschule abgeschlossen, haben gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch und kennen sich mit dem Kassensystem Micros aus. Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Einsatzgebiet, eine gute Arbeitsatmosphäre und Möglichkeiten der Weiterentwicklung.

Gerne möchten wir mit Ihnen als qualifiziertem Bewerber näher darüber sprechen. Bitte setzen Sie sich schriftlich oder telefonisch mit uns in Verbindung.

Hotel Eden au Lac
Peter Angele, Direktor
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25
Fax 01 266 25 00
e-mail: peter.angele@edenaulac.ch
http://www.edenaulac.ch



Swiss Deluxe Hotels

134910/40185



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: info@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Der nächste Frühling kommt bestimmt...

...und die Aussichten für eine erfolgreiche Sommersaison sind gut.

Wenn es Ihnen Freude bereitet unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Saison-Teams sind noch folgende Positionen zu besetzen:

Empfang: Réceptionistin (E, F evtl. I oder Sp, Fidelio)
Night-auditor (E, F, Fidelio)
Chasseur

Etage: Hilfgouvernante
Zimmermädchen
Etagenportier

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

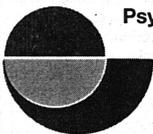
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Bruno Duss, Personalleiter, gerne zur Verfügung – Telefon 041 399 60 60.



Park Hotel Vitznau
Herr Bruno Duss
Personalleiter
6354 Vitznau



134924/38820



**Psychiatrische Privatklinik
Sanatorium Kilchberg**

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir einen

Koch

So stellen wir Sie uns vor:

Sie haben Erfahrung in Gross- oder Spitalküche
Sie sind kreativ und bereit, Neues einzubringen
Sie arbeiten gerne und selbstständig
Sie sind teamfähig
Alter ca. 25-45

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit und einen Arbeitsplatz an der Stadtgrenze, mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Unser Küchenchef Herr R. Habegger gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 01 716 42 32

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Sanatorium Kilchberg, Frau S. Jousson, Alte Landstrasse 70, 8802 Kilchberg.

134864/304618

Hier wächst
Ihr
Vorstellungsvermögen!

Executive Housekeeper

Haben Sie gerne alle Fäden in der Hand, stets die Uebersicht, verhindern mit Organisationstalent und Fachkompetenz auftauchende Probleme und lösen Ihre Motivationsfähigkeit Begeisterungsstürme aus?

Unser Kunde, ein nicht alltägliches Unternehmen mit Hotels der Extraklasse und diversen Gastro-Betrieben mit Sitz in Luzern, bietet einer engagierten, initiativen und vor allem motivierten Persönlichkeit, die stets in Bewegung bleiben will, eine herausfordernde Position als

Executive Housekeeper

Sie verantworten den reibungslosen, perfekten Ablauf auf allen Etagen von drei Hotels mit insgesamt 6000 Betten, organisieren die gemeinsame Lingerie und die Reinigung aller Restaurationen. Sie agieren und repräsentieren als Vorbild und setzen dabei den Massstab für Ihre Teams von insgesamt 40 Personen. Sie fordern und fördern mit natürlicher Autorität und Charme, legen auch selbst Hand an und haben ein Auge für 5-Stern Qualität in ihrem Arbeitsbereich.

Um erfolgreich einzusteigen, sind Sie eine gepflegte, kommunikative und starke Persönlichkeit mit fundierter Ausbildung (Hofa) und Erfahrung in ähnlicher Position oder auf der Etage eines 5-Sterne Betriebes. Sie denken stets mit, haben einen Blick fürs Wesentliche, arbeiten gerne und sehen überdurchschnittlichen Einsatz als Herausforderung. Durchsetzungsvermögen und Verantwortungsbewusstsein prägen Ihren Arbeitsstil und Qualität ist Ihr Hauptanliegen. Wenn Sie zudem noch fröhlich und ausgeglichen sind, sind Sie unsere Idealkandidatin.

Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto oder Ihr Anruf für detaillierte Fragen sind willkommen.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 30, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch



**Vom Koch
bis zur Gouvernante.**

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



Magic Moments

Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz.

In unser junges und innovatives Team suchen wir per 1. Februar eine

VERKAUFSASSISTENTIN F&B

Wir haben eine qualitativ hochstehende und ausserordentlich leistungsfähige Bankett- und Kongressabteilung, wir sind einer der grössten VIP-Caterer (gesamtschweizerisch), unsere Casino-Bar entwickelt sich immer mehr zu einem eigentlichen Event-Lokal und unser Spielcasino ist eines der schönsten und erfolgreichsten der Schweiz. Sämtliche dieser Bereiche werden wir in Zukunft gezielt weiter ausbauen.

Als Verkaufsassistentin in unserer F&B-Abteilung unterstützen Sie den Leiter F&B in allen Belangen. Sie haben Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft und übernehmen vielfältige administrative Aufgaben.

Wir suchen eine junge, flexible und belastbare Persönlichkeit. Idealerweise haben Sie das KV oder eine gleichwertige Ausbildung (vorzugsweise mit Gastronomie-Erfahrung) abgeschlossen und können Englischkenntnisse sowie EDV-Erfahrung vorweisen.

Zusammen mit einem motivierten Team können Sie aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.



Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56, www.casinoluzern.ch

P 134850/22748

Hotel Krone

Limmatquai 88, 8001 Zürich

sucht per Mitte Januar 2001 oder nach Vereinbarung einen versierten

Réceptionisten/-in (D/F/E)

Ich freue mich auf Ihre Offerte und bitte Sie, sich zu melden bei:

Frau S. Janot, Telefon 01 251 42 22

134839/40592

**BADRUTT'S
PALACE
ST. MORITZ**

managed by

ROSEWOOD HOTELS & RESORTS

Für unser Haus der Luxusklasse suchen wir per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung in Jahressstelle

Financial Controller

Wir wenden uns an Damen und Herren mit höherer Ausbildung (dipl. Buchhalter/Controller, HWV), mit mindestens 2 Jahren Erfahrung als Controller/Leiter Finanzbuchhaltung in einem grösseren Hotel, guten Kenntnissen des «Uniform System of Accounts» und guten Fremdsprachenkenntnissen, vor allem in Englisch und Italienisch.

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Hotel Verantwortung zu übernehmen, erwartet Sie im wunderschönen Oberengadin ein Arbeitsumfeld und eine hierarchische Einstufung, die den hohen Anforderungen entspricht.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte in englischer Sprache an:

Roland Fasel, General Manager
BADRUTT'S PALACE HOTEL
7500 St. Moritz
Tel. 081 837 10 00
www.badrutspalace.com

134649p/33944



GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

EIN SPRUNGBRETT FÜR DIE ZUKUNFT -
NUTZEN SIE DIE CHANCE!

AUF 1. MÄRZ 2001 ODER NACH
VEREINBARUNG BIETEN WIR EINEM/EINER

**GESCHÄFTSFÜHRER-
ASSISTENTEN/IN
ODER
F&B ASSISTENTEN/IN**

EINE TOLLE MÖGLICHKEIT IN LUZERN ODER
IN EINEM HOTELBETRIEB IM HEIDLAND.

VERFÜGEN SIE ÜBER EINIGE JAHRE PRAXIS,
EVT. ABSCHLUSS EINER
HOTELFACHSCHULE, SIND FRONT-
ORIENTIERT, FLEXIBEL, KREATIV UND
HERZLICH?

DANN SENDEN SIE IHRE UNTERLAGEN AN:
HERR RENÉ BACHMANN, GESCHÄFTSLEITER

HABSBURGERSTRASSE 22 CH-6002 LUZERN
TELEFON 041-210 34 22 E-MAIL R.BACHMANN@GAMAG.CH
TELEFAX 041-210 34 24 INTERNET WWW.GAMAG.CH





BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Möchten Sie den Abend frei haben,
z. B. für die Weiterbildung?

Als

Koch/Köchin

mit abgeschlossener Berufslehre
können wir Ihnen diese Möglichkeit
in unserer Produktionsküche anbieten
(Arbeitszeit 7-16 Uhr)

Mehr erfahren Sie, wenn Sie uns anrufen:
Tel. 041 210 57 77

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
www.brl.ch - info@brl.ch



P 134944/289361

LAUDINELLA ST. MORITZ

Das Hotel mit Kultur



Die Laudinella St. Moritz ist mit 300 Betten, drei Restaurants und sieben Sälen das grösste Hotel unique im Engadin. Wichtiger Bestandteil des Angebots sind die vielfältigen kulturellen Veranstaltungen und Kursprogramme. Der gastronomische Bereich teilt sich in ein grosses Selbstbedienungsrestaurant, eine gemütliche Bündner Stüwa und die beliebte Holzofen-Pizzeria. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Kaufmännische Angestellte/ Reservationssekretärin (Jahresstelle) m/w D/E/I

Mit Erfahrung und FIDELIO-Kenntnissen

Servicefachangestellte und Pizzaiolo für unsere Holzofen-Pizzeria «Caruso» m/w D/I

Mit Erfahrung, teamfähig

Pâtissier

Für die Produktion des täglichen Dessertbuffets,
à la carte Desserts und Kuchenangebot

Hotelpraktikant m/w D/E

Für Sauna-Empfang und Cheminée-Bar

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Laudinella, Agnese Bronzini, 7500 St. Moritz

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE

CH - 7500 St. Moritz, Telefon 081 836 00 00, Fax 081 836 00 01

E-mail: info@laudinella.ch Internet: www.laudinella.ch

P 134853/33855

Stewards/-essen

Für unseren Boardservice im CityNightLine (CNL) mit Dienstbeginn in Zürich suchen wir per sofort

Stewards/-essen

Vollzeit oder Aushilfen

Ihr Aufgabenbereich in einem aufgestellten Team beinhaltet den Empfang und Check-In der Gäste, Betreuung und Frühstücksservice in den Standard- und Deluxe-Abteilen, Betreuung der Passagiere in den Sitzwagons, Ticketverkauf und Kontrolle.

Um diese Arbeit zur Zufriedenheit unserer Kundschaft auszuführen bieten wir Ihnen intensive Einschulungen, Aufstiegsmöglichkeiten, leistungsorientierten Lohn und gute Sozialleistungen.

Sie besitzen ein gepflegtes und freundliches Auftreten, gute Umgangsformen, sind flexibel und haben Erfahrung im Service-, Verkaufs- oder Dienstleistungsbereich. Gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache setzen wir voraus. Zudem erfordert diese selbständige und abwechslungsreiche Arbeit Zuverlässigkeit und Loyalität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MITROPA Suisse SA
Frau Franziska Schmid
Bollwerk 4, Postfach
3001 Bern
Telefon: +41(031) 310 48 47
E-Mail: franziska.schmid@mitropa.com

CityNightLine

P 134679/309833

Willkommen

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

Für unser Stadtrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Über-
einkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass
an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.
Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:

www.hotelbern.ch



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99



134336/4683

Arosa

Gastrobetriebe der Arosa Bergbahnen AG

Möchten Sie in der laufenden Wintersaison 2000/01
bis an Ostern mithelfen unsere Gäste zu verwöhnen?

Wir suchen für unser Restaurant:

Tschuggenhütte; A. Balbinot, Tel. 081 378 84 45
Service- und Officemitarbeiter

Wir bieten Ihnen ein Schneesporthotel mit einem herrlichen Alpenpanorama,
frische Bergluft und ein gutes Arbeitsklima.
Die Benützung unserer Transportanlagen ist selbstverständlich gratis.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So vereinbaren Sie mit unserem Geranten einen Termin.
Das Gastro Team Arosa Bergbahnen AG freut sich auf Sie.

AROSA BERGBAHNEN

CH-7050 Arosa, Tel. 081 378 84 44, Fax 081 378 84 44, www.arosabergbahnen.ch E-mail: info@arosabergbahnen.ch

P 133011/72461

Für einen 4-Personen-Haushalt mit repräsentativen Ver-
pflichtungen suchen wir per sofort oder nach Vereinbar-
ung einen gut ausgewiesenen, an selbständiges Arbei-
ten gewöhnten

Koch (100 %)

sowie eine freundliche, flexible

Haushälterin (80-100 %)

Einige Jahre Berufserfahrung erwünscht. Keine Wohn-
möglichkeit vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre
Y 005-40497 an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 134875/44300



GSTAAD/SAANEN

An schönster Lage (15 Pte. G&M)
suchen wir ab sofort

Koch (m/w)

Der/Die in einer kleinen Brigade
(5 Köche) sein/ihr Fachwissen
erweitern will.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

E. und L. Baumer
Restaurant Sonnenhof
3792 Saanen

Tel. 033 744 10 23, Fax 033 744 10 37
134392/39950



Für unser 3-Stern-Garni-Hotel

CONTINENTAL

suchen wir nach Übereinkunft

Réceptions-Praktikantin

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann
sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung
unseres jungen Teams!

Frau Ursula Hänni-Tscherrig, Hotel Continental,
Zeughausgasse 27, 3001 Bern
(Tel. 031 329 21 21) freut sich über Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

134629/4170



Mitten in den Schweizer Voralpen, im be-
scheidenen Emmental und doch nur 15
Minuten von Thun und Bern entfernt, steht
etwas versteckt zwischen den alten Bäu-
men eine stolze Berner Campaigne: Im Mai
98 komplett renoviert, erstrahlt das 4-
Sterne-Haus aus dem 16. Jh. in neuem
Glanz und mit einer erweiterten Infrastruktur.
Darm! unsere Speisen auch weiterhin so
königlich schmecken und so bekömmlich
sind, wie sie aussehen, suchen wir nach
Übereinkunft noch folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie Jungkoch

Sind Sie der junge Profi, der es versteht mit
seinem Können und Fachwissen unsere
Gäste zu verwöhnen und gerne Neues da-
zuleren möchte. Wir sind ein junges, enga-
giertes Team, das nebst der täglichen Ver-
antwortung auch einen sehr interessanten
Arbeitsplatz, grosse Selbstständigkeit, viele
Freiheiten und Kompetenzen hat.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder
Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto
an Hans-Ueli Gerber &
Markus Deutsch, Gastgeber

SCHLOSS HÖNIGEN

Seminar-, Bankett- und Ferienhotel
Restaurant, Fitness- und Wellnessoase
CH-3510 Konolfingen bei Bern

Tel. 031 791 26 11 Fax 031 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-mail: hotel@schlosshuenigen.com

VIERTERN-KOMFORT VON A BIS Z

61 geschmackvolle Gästezimmer
im Art Déco-Stil - vom Einzelzimmer
bis zur Executive Suite. Gepflegte
Restaurants. Lebhafter Betrieb in
allen Konferenz- und Bankett-
räumen.

Das ist die Welt im Garten Hotel
Winterthur, in der Sie als
REZEPTIONIST/IN

für das Wohl unserer Gäste buch-
stäblich eine Schlüsselrolle spie-
len. Als sprachgewandte/r, enga-
gierte/r Bewerber/in für den
Bereich Front-Office mit PC-
Kenntnissen stellen Sie täglich Ihr
Talent im sicheren Umgang mit
unseren anspruchsvollen Gästen
und Besuchern unter Beweis.

Interessiert? Rolf Pfister freut
sich auf Ihren Anruf.



GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

HOTEL & RESTAURANT GRAUHZ

Autobahn A1
CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen für unseren modernen
***Hotelbetrieb GRAUHZ mit 62
Zimmern per März 2001 oder nach
Vereinbarung eine aufgestellte

Rezeptionsmitarbeiterin (Vollzeitstelle)

Es bereitet Ihnen Freude, selbständig
und exakt zu arbeiten. Der Aufgabenbe-
reich an der Rezeption ist Ihnen bereits
vertraut und Sie lieben den Kontakt zu
internationaler Kundschaft, wobei Sie
Ihre Sprachkenntnisse gut einsetzen
können. Ein modern eingerichteter
Arbeitsplatz mit der neuesten EDV-Unter-
stützung sowie ein junges, motiviertes
Team warten auf Sie. Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel GRAUHZ
Frau Ursula Horst-Junger
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern
Telefon 031 915 12 12



BEST WESTERN SWISS HOTELS

P 134863/76384

Über Investitionen und Bergstationen.

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

KANTONSSPITAL OLTEN

4600 Olten, Baslerstr. 150, Tel. 062 311 41 11, Fax 062 311 54 88

Im Kantonsspital Olten – am Stadtrand von Olten gelegen – werden rund 300 Patienten betreut. Verpflegt werden unsere Patienten und Angestellten aus der neu umgebauten Spitalküche.

Wenn Sie eine neue berufliche Herausforderung suchen, sind Sie bei uns richtig. Ist Ihnen dabei eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sowie rentable Küchenführung auch wichtig, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Auf den 1. März 2001 suchen wir einen/eine

Küchenchef-Stellvertreter/in

Wir erwarten: Eidg. dipl. Küchenchef, dipl. Spitalkoch oder mehrjährige Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie sind belastbar, übernehmen Verantwortung, arbeiten im Team mit und verstehen sich ausgezeichnet in der Personalführung.

Ebenfalls suchen wir einen/eine

Koch/Köchin

Wir erwarten: Fähigkeitsausweis als Koch/Köchin sowie nach Möglichkeit mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr A. Ruch, Küchenchef, gerne zur Verfügung, telefonische Direktwahl 062 311 41 84.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Kantonsspital Olten
Herrn P. de Maddalena, Personalchef
Baslerstrasse 150
4600 Olten
E-mail: pdemaddalena_ol@spital.ktso.ch
Telefon 062 311 44 90

135014/413441

DAS GARTEN HOTEL LEBT!

Das Garten Hotel, Winterthur, in der parkbestandenen Stadtmitte gelegen, bietet mit Bistrot, Restaurant Elipse, Bar, Seminar- und Banketträumen vor allem auch im Service eine Vielzahl abwechslungsreicher Einsatzmöglichkeiten.

Für den Einsatz in verschiedenen, interessanten Bereichen suchen wir

SERVICE-FACHANGESTELLTE

mit speziellem Flair im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, sprachgewandt und flexibel im Einsatz. Zu interessanten Arbeitsbedingungen in einem kollegialen Team.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



GARTEN HOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

FOSTER'S · CLAUSTHALER · WARSTEINER · GROLSCH · MILLER

LÖWENBRÄU MÜNCHEN · PILSNER · URQUELL · CLAUSTHALER

Wir importieren exklusiv international führende Premiumbiere für die Gastronomie und den Detailhandel in der ganzen Schweiz.

Ideale Einstiegsposition!

Für unser Marketing suchen wir einen initiativen, flexiblen und kontaktfreudigen

Junior Product Manager

(Dame oder Herr)

In dieser Funktion unterstützen Sie unseren Marketing-Verantwortlichen bei der Umsetzung sämtlicher Marketingmassnahmen und Promotionen. In Ihrem Aufgabenbereich fallen sowohl das Beobachten und Analysieren von Marktgegebenheiten und Konkurrenzaktivitäten als auch gewisse Sachbearbeitungsfunktionen.

Wir möchten diese Stelle mit einer aufgestellten Persönlichkeit (Idealalter: 25-35 Jahre) besetzen, die eine kaufmännische Ausbildung abgeschlossen und erste Erfahrungen im Marketing- oder Gastronomiebereich gesammelt hat, die deutsche und englische Sprache beherrscht, mit den MS-Office-Produkten bestens vertraut ist und der Aufgabe entsprechend grosse zeitliche Flexibilität mitbringt. Sie suchen einen idealen Einstieg ins Marketing?

Dann senden Sie bitte Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit einem aktuellen Foto an unseren Herrn Herbert Heer. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



Bier-Import AG · Förrlibuckstrasse 178 · CH · 8005 Zürich

MILLER · DIEBELS · FOSTER'S · CLAUSTHALER · WARSTEINER

PILSNER · DIEBELS · LÖWENBRÄU MÜNCHEN · GROLSCH · MILLER



Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Für ca. Anfang März 2001 suchen wir noch eine

Réceptionistin

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über EDV- und Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. I verfügen
- bereits Erfahrung in der Hotellerie haben

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen
- ein schönes, möbl. Appartement

Neugierig? Dann schicken Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Herrn P. Kirchlechner.

ALBERGO GARNI REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 079 659 68 91 FAX 091 743 74 29

134943/24635

HOTEL CEREDA SEMENTINA

Unser Geschäftshotel mit 20 Zimmern wird zur Zeit vollständig renoviert. Zum Betrieb gehören ein gut ausgestattetes Restaurant mit 120 Sitzplätzen, ein attraktiver, teilweise gedeckter Planetengarten mit 80 Plätzen und gut ausgestattete Räumlichkeiten für das Bankett- und Konferenzgeschäft. Das Hotel befindet sich 3 km von der Autobahnausfahrt Bellinzona-Süd Richtung Locarno entfernt.

Für die Wiedereröffnung Anfang-Mitte März 2001 suchen eine/n erfahrene/n

Koch/Köchin

Wenn Sie an der Mitgestaltung unseres Neuauftrittes und der Führung eines kleinen Küchenteams interessiert sind, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung an:

Familie Vittorio und Cristina Galli,
Via ai Ronchi 9b, 6500 Bellinzona.

134925/61140



Hotel Tamaro – Ascona

Wir suchen ab März bis November 2001

Anfangs-Oberkellner
Entremetier
Garde-manger
Pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder -Kellner
Buffethilfe

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:

Familie Witzig

Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

134869/2275



Siete alla ricerca di un lavoro stimolante, in un ambiente familiare e raffinato, in Ticino, ad Ascona, dove la cultura dell'ospitalità è un vanto? L'albergo Ascona per la stagione 2001 vi propone i posti di:

Maître d'hôtel

responsabile banchetti (evt. anche stagionale Marzo – Novembre)

Governante (marzo – novembre)

Segretaria di ricevimento
(Tedesco, min. 1 anno di esperienza)

Inviare curriculum a :

A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona
tel.: 091 / 785 15 15
fax: 091 / 785 15 15

134911/1858



***Hotel – Restaurant – Grotto

Gegenüber Locarno-Ascona an schönster Aussichtslage, 124 Betten, Ferienapartements, attraktives Restaurant, rustikales Grotto

Wir bieten auf Anfang März 2001 oder nach Übereinkunft interessante Aufgabe für eine engagierte, fachlich fundierte, mit viel Organisationstalent ausgestattete

Direktionsassistentin D/F/I

für Réception – Gästebetreuung – Mithilfe im Restaurant

Gouvernante D/I

zur selbständigen Führung des Hauswirtschaftsbereiches

Wenn Sie bereits Erfahrung in dieser Position haben, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Carlo & Doris Stegmann
Hotel La Campagnola
6575 San Nazzaro
www.campagnola.ch

134916/30406



12 km da Lugano, aperto tutto l'anno

ricerca per il 1.1.2001 o data da convenire personale con contratto stagionale o annuale

Portieri ai piani, lingue I/T Ausiliari di pulizia

Interessati con permesso valido sono pregati d'inviare Curriculum Vitae con certificati alla direzione presso Wellnesshotel Kurhaus Cademario, 6936 Cademario, Tel. 091 610 51 11

134866/6629



Das Best Western Hotel ALBATRO

ein modernes und elegantes Haus im Zentrum von Lugano, sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Front-Office-Mitarbeiterin oder Mitarbeiter

Ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz gibt Ihnen die Möglichkeit Ihre bereits erworbenen Kenntnisse zu verbessern und Ihre Karriere auszubauen. Wir wünschen uns eine freundliche, sprachenkundige (D/E/F/I) und motivierte Person.

Mitarbeiterin für den Zimmerdienst

Unsere Gäste bieten wir elegante und moderne Zimmer, sie sollen sauber und ansprechend angeboten werden und da suchen wir Sie, die erfahrene und freundliche Mitarbeiterin. Abwechslungsweise werden Sie auch für den Frühstücksservice eingesetzt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren kurzgefassten Lebenslauf und Zeugniskopien an folgende Adresse:

Direktion
Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8
CH-6907 Lugano
Tel. 091 921 0 921

134915/293032



12 km von Lugano

Wir suchen per 1.1.2001 oder nach Vereinbarung für die lebhafteste Réception unseres Wellness- und Kurhotels in Jahresstelle

RéceptionistIn/HotelsekretärIn

Wenn Sie gerne im Tessin arbeiten möchten, Italienisch sprechen, Fidelio- und Windows-Kenntnisse und ein freundliches Auftreten haben, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

WellnessHotel, Kurhaus Cademario
z. H. Herrn S. Baroni
6936 Cademario
Telefon 091 610 51 11
www.swisswellnesshotel.com

134865/6629

**Tout sur
Internet et les
bénéfices nets.**



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel mit weitherum bekanntem A-la-carte-Restaurant der oberen Klasse suchen wir für lange Sommersaison (März bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef/Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine/Hilfskoch (w/m)
Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in
Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin
Haus- und Küchenbursche

Geregelte Arbeitszeit und Freitage sind bei uns selbstverständlich.

Wie freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Verlangen Sie Herrn oder Frau Tschannen

HOTEL-RESTAURANT
CARINA CARLTON

Familie R. Tschannen-Ulrichs • CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

134985/25666

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



Brunch - Lunch - Diner
Cocktails - Private Parties

Top Quality Sandwiches
Breakfast - Take Away

capocaccia

Pour notre prochaine installation à Genève nous recherchons plusieurs

**caissier(ère)
serveur(euse)
garçon (filles) de buffet
préparateur sandwiches
aides de cuisine
barman (barmaid)**

Plein temps ou temps partiel. Permis valables

Veuillez adresser votre candidature, avec les documents usuels, à la

Fiduciaire Monteventi & Cie SA
Rôtisserie 6
1204 Genève
ou appeler le 022 310 98 90

135012/413426

HOTEL HELVETIE MONTREUX
cherche pour février 2001

**CHEF DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
GARÇON DE CUISINE**

**FEMME DE CHAMBRE
FILLE DE MAISON**

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de

HOTEL HELVETIE MONTREUX
32, ave du Casino
1820 MONTREUX
Téléphone 021 966 77 77

134877/25380



Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir grössten Wert auf die einwandfreie Qualität unserer Produkte.

Für unsere Abteilung Einkauf/Produktion suchen wir eine/n zukünftige/n

Produkte-Verantwortliche/n

Ihr Aufgabenbereich:

- Einkauf (Verhandeln mit Leistungsträgern)
- Erstellen der Kataloge: Textgestaltung, Preiskalkulationen, Bearbeitung bis zum Druck
- Vorbereiten von Kundeninformationen
- Teilnahme an Verkaufsförderungsaktionen.

Sie bringen mit:

- Deutsche oder französische Muttersprache (perfekte Beherrschung) sowie sehr gute Kenntnisse der anderen Sprache; Englisch- und/oder Italienischkenntnisse von Vorteil
- Ausbildung und Erfahrung in der Reisebranche
- Verhandlungsgeschick und Zahlenflair sowie eine von Qualitätsdenken geprägte, genau Arbeitsweise
- Kreative, belastbare und teamfähige Persönlichkeit, disponibel für Geschäftsreisen
- Schweizer Nationalität oder gültige Arbeitsbewilligung.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem leistungsfähigen und sympathischen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

FRANTOUR (SUISSE) SA - Frau Catherine Rusconi
Gare Cornavin, CP 2991, 1211 Genf
Tel. 022 906 41 18 - Fax 022 732 02 54
e-mail: catherine.rusconi@frantour.ch

134982/257362

Afin de compléter son équipe le GOLF CLUB DE GENEVE recherche pour fin février 2001:

**UN(E) SECRÉTAIRE QUALIFIÉ(E)
À PLEIN TEMPS**

Nous demandos:

Excellentes connaissances informatiques, langue maternelle française, anglais courant
Intérêt pour le jeu de Golf, sens du contact et présentation irréprochable, disponible le week-end

Prière de faire parvenir vos dossiers à:

**Direction
Golf Club de Genève
70, route de la Capite
1223 Cologny**
(pas d'offres ou de renseignements par téléphone)

134878/252966

Tout sur le marketing et le dumping.

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

Verbier

Restaurant La Marmotte
cherche pour la saison d'hiver

**cuisinier
serveur(euse)**

Faire offre par fax au
027 771 26 80.

P 134847/209422

INTERNATIONALER STELLENMARKT



Route 23
Hillsdale, New York 12529
(518) 325-3333 (413) 528-6200

Wir suchen noch ab Mitte 2001

**Koch/Köchin
Serviertochter/Kellner**

für unseren Landgasthof in Hillsdale NY.
Bewerbungen bitte mit Bild. www.swissshutte.com
Swiss Hütte, Rt. 23, P.O. 357, Hillsdale NY 12529, USA

134875/277266



Executive Housekeeper

You like to be part of a young team, working in a beautiful environment and enjoy the sunshine all year around?
You have already experience as an Executive Housekeeper; or Assistant in a big Hotel (more than 400 rooms) and you are ready for a new challenge?
Are you organised and detail orientated?

You should be able to communicate in Spanish and English and be bearer of a passport of the EU.
Would you like to have some more information about the Hotel:
<http://www.jardin-tecina.com>
Curious?? We as well!

Please send your resume via e-mail or fax to:
Hotel Jardin Tecina
Nikolaus Ellrodt
Executive Assistant Manager
e-mail: nikolause@fredolsen.es
Fax: +34-922-145892
Tel.: +34-922-145855

134969/402474



International bekanntes Sommersaison-Hotel allerersten Ranges, 200 Betten, direkt am Bodensee gelegen, sucht zur Ergänzung seines jungen Teams für die Saison von Anfang April bis Mitte Oktober 2001 (Minimum 3 Monate) Mitarbeiter, die sich mit uns gemeinsam um das Wohl unserer Gäste bemühen wollen. Wenn Sie einen Sommer am Bodensee in einem renommierten Haus bei bestem Verdienst verbringen wollen, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Empfangssekretär/in
Empfangspraktikant/in
Hausdamenassistent/in
F&B-Assistent/Einkäufer/in**

**Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Buffethilfe**

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an

Herrn Gustav Käerner
HOTEL BAD SCHACHEN
Bad Schachen 1
D-88131 Lindau (Bodensee)
E-Mail: g.kaerner@badschachen.de
Tel. +49 (0)83 82 - 29 80
www.badschachen.de

134913/287570



Internationales Sommersaisonhotel allerersten Ranges (125 Zimmer / 200 Betten) sucht in Jahresstellung oder auch in Saisonstellung (Anfang April bis Mitte Oktober), zum Tätigkeitsbeginn nach Übereinkunft

**Empfangschef/
Empfangschefin**

Die gesuchte Persönlichkeit leitet den Front Office - Bereich (8 bis 10 Mitarbeiter) selbstständig (System Fidelio) und vertritt die Geschäftsleitung in deren Abwesenheit. Während der Spätherbst- und Wintermonate übernimmt sie Aufgaben in der Verwaltung und im Marketing. Es handelt sich um eine absolute Vertrauensstellung und insofern wird auf ein längerfristiges Engagement reflektiert. Die langjährige Empfangschefin wird andere Aufgaben im Betrieb übernehmen.

Gute englische und französische Sprachkenntnisse sind erforderlich. Eine sorgfältige Einarbeitung wird gewährleistet. Für eine entsprechende Unterkunft im Hotelbereich wird Sorge getragen. Die Datierung entspricht den Anforderungen an diese Position in einem sehr persönlich geführten Haus.

Bewerbungen werden auf Wunsch vertraulich behandelt und sind erbeten an

Herrn Gustav Käerner
HOTEL BAD SCHACHEN
Bad Schachen 1
D-88131 Lindau (Bodensee)
E-Mail: g.kaerner@badschachen.de
Tel. +49 (0)83 82 - 29 80
www.badschachen.de

134912/287570



RELAIS & CHÂTEAUX

Gallia Palace Hotel
58040 PUNTA ALA (Grosseto) ITALIA
Tel. 0039 56 392 20 22 - Telefax 0039 56 492 02 29

Gallia Palace Hotel Punta Ala Toscana Italia cerca per la prossima stagione estiva maggio inizio ottobre:

chef di cucina
con brigata, conoscenza cucina regionale ed italiana, precedenti esperienze

maître d'hotel e maître de rang
E, F, D, precedenti esperienze

**commis de rang
portiere turnante**
E, F, D

capo ricevimento
E, F, D parlato e scritto, conoscenza contabilità e programmi

segretaria
E, F, D parlato e scritto, programmi soft

interni

Pregasi inviare curriculum vitae e foto alla direzione.

134900/206417

**THAILAND
Geschäftspartner gesucht w/m**

Gartenrestaurant 70 pl., Mahogany air-con Bar 30 pl., 4-Z-Wohnung, 3-Z-Haus plus 6-Z-Personalhaus. Gute Bausubstanz, in Residenzquartier gelegen. Umsatzgrösse ca. 7 Mio. Baht. Investitionsbedarf ca. sfr. 15.000.-, verzinst und amortisiert.

Arbeitsbewilligung wird eingeholt. Schweizer Standard, seriöses Management.

Weitere Details unter 041 620 80 18 oder E-mail: tashihqua@hotmail.com

134950/413400

Vom **Nachtportier bis zum Sales Manager.**

htr

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

STELLENGESUCHE

Mann (CH, 40) sucht auf 1. Februar Stelle als **Nachtportier-Ablöser**

Sprachen: D, F, E. Einsatzgebiet: FRIBOURG, Bern Neuchâtel, Lausanne.
Chiffre 135013, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135013/413424

hoteljob

Kandidaten des Monats
Dezember



Frau Gusenbauer
Herr Taschee
Hotel Chesa
Rosatsch, Celerina

Hoteljob, das führende
Stellenvermittlungsbüro, ermittelt jeden
Monat den Kandidaten oder die
Kandidatin des Monats!

Wollen auch Sie Kandidat oder Kandidatin des Monats
werden? Dann lassen Sie sich durch uns vermitteln!

134971/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon: 0041 31 370 43 33, Telefax: 0041 31 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

**Viel Glück, Erfolg
und gute Jobs
im neuen Jahr wünscht**

www.hoteljobs2000.ch

**Sie suchen einer neue Stelle
in der Schweiz oder im Ausland?**

**Dann sind Sie in unserer Job-Börse
am richtigen Ort. Schauen Sie bei uns rein,
am besten heute schon!**

Haben Sie keinen Internet Zugang? Kein Problem!
Rufen Sie uns einfach an

info@hoteljobs2000.ch Eggfluhstr. 17 CH-4054 Basel Tel. 061 423 18 35

hotel staff

www.
hotelstaff
.com

human resources management

2001

hotelstaff ist voller
Elan dabei!
Sie doch auch?

Personaldienstleistungen für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
Telefon
E-Mail

8023 Zürich 1
01 229 90 00
Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

htr

htr

STELLENVERMITTLER

htr

hotel staff

human resources management

Schon alles klar für's neue Jahr?

Neues Jahr – neue Vorsätze – neue Herausforderungen

Staff Line

Chef de service	Businesshotel	3.1.01
2. Gouvernante	Stadthotel	sofort
Sales Manager	Businesshotel	n.V.
Geschäftsführer	Trendlokal	n.V.
Réceptionistin	Seminarhotel, Stadthotel	sofort
Chef de réception	Kurhotel	n.V.
Generalgouvernante	Deluxe Hotel	n.V.
F&B Assistent	4*Hotel	sofort
Küchenchef	Spez.-Restaurant, Landgasthof	3.1.01
Hotelfachassistentin	Klinik, Businesshotel	sofort
Direktionsassistentin	Ferienhotellerie	sofort
Sous chef	Brasserie, Spez.-Restaurant	n.V.
Restaurantleiter	Bahnhofbuffet	1.2.01
Chef de partie/Jungsköche	diverse Betriebe	sofort
Night Auditor	diverse Betriebe	3.1.01
Serviceprofis	Trendgastronomie	n.V.
Chef de partie	internationales Unternehmen	n.V.
Bankett-Koordinator	Businesshotel, Kursaal	1.2.01
Reservationsleiterin	Stadt, Businesshotel	3.1.01
Ass. Front Office Manager	4*Stadthotel	1.2.01
Sous chef	Golfclub	1.3.01
Chef de service	Golfclub	1.3.01

Ein gutes 2001!

Call now! 24h-Service

Machen Sie sich auf den Weg,
wir freuen uns auf Sie!

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes **Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102
Binningen (Schweiz).

134930/401646

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.

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



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

wishes a
**HAPPY NEW YEAR
MUCH LUCK and
SUCCESS**

to the many professionals and
their families around the world,
particularly those who have
found a job through our services,
who devote their lives to the
well-being of the guests in the
hospitality industry.

Another year, full of good and bad things has
gone by. Unfortunately a year marked by non
ending conflicts which affect tourism on a
world-wide basis. Despite the fact that it is
more and more difficult to find good
expatriate positions in certain professions, on
certain levels and in certain parts of the world,
we nevertheless were able to help a good
number of applicants now working somewhere
on the globe.

We hope that the political and, in many
places, the economical situation will improve in
the new year, thereby continuing to offer
interesting opportunities of employment to
those who see their future abroad.

If you qualify for a management
position, as head or assistant, in one of
the following sectors:

**GENERAL MANAGEMENT
FOOD & BEVERAGE
HOUSEKEEPING
ROOMS DIVISION
SALES/MARKETING
KITCHEN & SERVICE
TRAINING**

see our web-page

www.wips.ch

for opportunities all around the world, e.g.

**ANTIGUA BERLIN
CAIRO DUBAI
LONDON MOSCOW
PANAMA SYDNEY**
etc.

If you do NOT qualify for a management
positions, register, free of charge, into our
alternative internet service

www.hoteljobs2000.ch

WIPS

Eggfluhstrasse 17 CH - 4054 Basel
Tel +41 61 422 06 55
Fax +41 61 422 06 56
www.wips.ch info @wips.ch

**ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS**

Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden
Tel +41 (0)61 422 06 57 Fax +41 (0)61 422 06 56
www.jcwservices.ch info@jcwservices.ch

www.gastro-S.ch

**Vom Saisonjob
bis zur Lebensstelle.**

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti, Andres Jakob

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

– Ausgabe
– Erscheint
– Anzeigenschluss
– Wiederholungen

Nr. 2/2001
Do 11.1.2001
Mo 8.1., 12.00
Mo 8.1., 12.00

Nr. 3/2001
Do 18.1.2001
Mo 15.1., 12.00
Mo 15.1., 12.00

Nr. 4/2001
Do 25.1.2001
Mo 22.1., 12.00
Mo 22.1., 12.00

Nr. 5/2001
Do 1.2.2001
Mo 29.1., 12.00
Mo 29.1., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 12 185 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMF

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.