

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 29

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>



REINHARD SCHOBER /
Der deutsche Tourismus-
psychologe macht
«Regionen, Hotels, Images
attraktiver». SEITE 2



BERLIN / Hotelketten
entdecken die deutsche
Stadt als «Must» für
Expansionen. Damit hält
der Bauboom an. SEITE 5



hotel+tourismus revue

Die FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

«Guet» und «rächt»

CHRISTIAN MEYER

Isch es rächt gsi? – Wer kennt sie nicht, die Standardfrage aus dem Munde des Gastgebers. Dem Gast nach dem Essen gestellt, gibt sie gelegentlich Anlass zu spitzfindigen Reflektionen. «Isch es guet gsi?», so habe der Restaurateur die Frage zu formulieren, meint etwa der K-Tipp. Sonst wecke der Wirt eventuell beim Gast die Vermutung, dass er seiner eigenen Küche nicht über den Weg traue, so das Konsumentenmagazin. Antworten der Gast auf «Isch es rächt gsi?» mit ja, heisse dies, dass das Essen gerade mal eben «rächt», mit anderen Worten: nicht «guet», geschmeckt habe. Antworten man mit nein, weil der Gast das Essen nicht «rächt», sondern «guet» fand, beleidige der Gast möglicherweise den Wirt.

Was sollen diese, je nach Region und Dialekt ohnehin unterschiedlichen semantischen Deutungen von «rächt» und «guet»?

Die Frage ist doch: Warum erkundigen sich Gastgeber in der Regel erst beim Abräumen des Tisches nach der Befindlichkeit des Gastes? Ideal wäre, wenn sich Gastronomen, etwa mit der Pfeffermühle in der Hand, dem Tisch nähern würden, wenn die ersten Bissen gekostet, Gäste sich ein Bild von der gebotenen Leistung gemacht haben und allfällige Wünsche oder auch Beanstandungen sofort anbringen könnten, bevor die Sache im wahrsten Sinne des Wortes «gegessen ist». **Seite 6**

HOTELLERIE / Schweizer Unternehmer haben die Freude an der Hotellerie entdeckt. Mancher Milliardär leistet sich ein Hotel – und bei manchen ist sogar die Rendite zweitrangig. **MARIETTA DEDUAL**

Hotels als Hobby und Vision

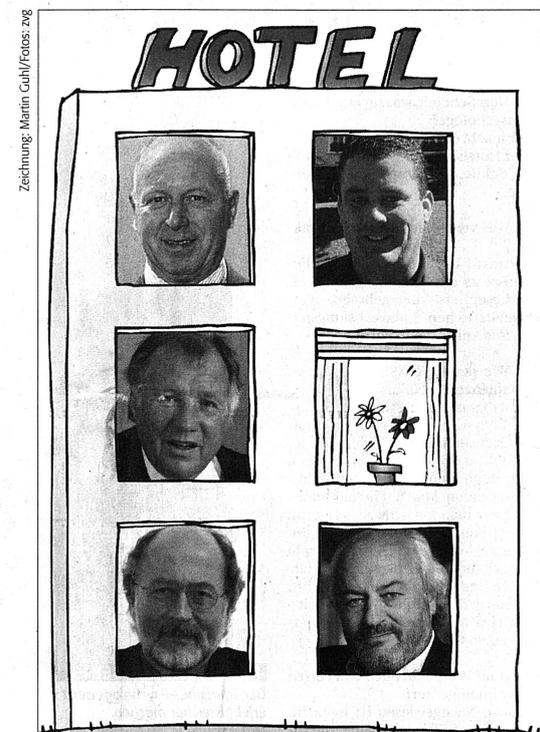
Andreas Rhis von der Phonak AG, Thomas Straumann, Verwaltungsratspräsident der Straumann-Gruppe (Medizinaltechnik), Willy Michel, Besitzer des Medtech-Unternehmens Disetronic, Thomas Schmidheiny von der Holderbank (Zementhersteller), Walter Hauenstein (Immobilien), der Industrielle Jürg Opprecht, Devisenhändler Urs E. Schwarzenbach – sie alle haben etwas gemeinsam: Sie sind schwer reich und sind Hotelbesitzer. Sie beschränken sich jedoch entweder auf ein Objekt (Hobby) oder auf Häuser, die eine Rendite garantieren.

LACHEN AM ZÜRICHSEE, NEUSEELAND, COLORADO

Am Samstag, 21. Juli, wird in Lachen das Hotel «Al Porto» eröffnet. Besitzer ist Andreas Rhis, Gründer und Verwaltungsratspräsident der Phonak Hearing Systems in Stäfa. Nebst seiner Tätigkeit als Industriemanager ist er Weinbauer in Neuseeland, Rinderzüchter in Colorado/USA und jetzt auch noch Hotelbesitzer. Rhis liess das direkt am Hafen von Lachen am Zürichsee gelegene Hotelgebäude aus den siebziger Jahren in ein modernes Hotel mit italienischem Innendesign umbauen. Auf die Idee, ein Hotel mit italienischem Flair zu bauen, brachte ihn seine Liebe zu südländischem Lebensstil und Esskultur. So richtete er im «Al Porto» sein Büro ein, um dort nicht zuletzt auch seine Italianità-Vision täglich ausleben zu können.

«ETWAS PASSENDES FÜR DEN WINTER»

Der Immobilienhändler Walter Hauenstein, Hünibach, hat Anfang der siebziger Jahre sein erstes Hotel gekauft. Heute besitzt er die Vier-Sterne-Häuser «Krone» in Thun, «Belvedere» in Spiez, «Solbadhotel» in Sigriswil, «Schönberg» in Gunten, das Drei-Sterne-Haus Seerose in Faulensee und der Landgasthof Grizzlibär in Sigriswil. Walter Hauenstein «isch am umeluege». Er suche noch etwas Passendes für den Winter. «Mir wird so manches Objekt offeriert, aber die Angebote konnten mich bisher nicht überzeugen.» Jürg Opprecht, Faoug, besitzt seit



Unternehmer mit Hotel (von oben links): Thomas Schmidheiny, Thomas Straumann, Walter Hauenstein, Willy Michel und Andreas Rhis.

te es gute Dienste: das Unternehmen hat zahlreiche Kunden, die beherbergt sein wollen. «Früher mussten wir immer in die Stadt Bern ausweichen.» Michel hat nicht vor, weitere Investitionen in die Hotellerie zu tätigen.

«IMMER NOCH WELTSPITZE»

Thomas Schmidheiny bezeichnet die Hotellerie als «wichtigen Bestandteil des Wirtschaftskreislaufs». Schweizer Hoteliers seien immer noch Weltspitze und trügen den Namen Schweiz in die Welt hinaus. Schmidheiny sitzt im Verwaltungsrat der Hotels der Familie Morosani, Davos («Posthotel», «Schweizerhof») und ist Hauptaktionär der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz AG. Auf die Frage, ob er sich ein weiteres Engagement im Hotelbereich vorstellen könne, meinte er: «Grundsätzlich werden wir nicht im Hotelbereich investieren. Die Zementindustrie wie die Hotellerie sind beide «assetschwer», und das macht keinen Sinn.» Anders sehe die Sache mit Bad Ragaz aus. «Ich habe die Beteiligung an Bad Ragaz von meinem Vater erblich übernommen und sehe dies neben der Entwicklung eines positiven Geschäfts vor allem auch als einen Beitrag zur Entwicklung des oberen Rheintals.»

«VIELVERSPRECHENDE KOMBINATION»

Nicht das Geschäft, sondern die Freude, in Gstaad ein Hotel mit grosser Tradition zu bewahren, war für den Industriellen Thomas Straumann der Grund, das Grand-Hotel Bellevue zu kaufen. In Umbau und Renovation werden jetzt runde zehn Millionen Franken investiert, und in einem Jahr soll das Haus neu in altem Glanz erstrahlen.

Christoph Juen, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, begrüsst solche «Hotel-Industry-Partnerships». Besonders vielversprechend sei, «wenn eine Kombination aus strategisch-industriellem Denken und der Professionalität eines top-ausgebildeten Hotel-Managers entsteht.»

Mitarbeit: Martin J. Petras
Forum Seite 2, Seite 7

INHALT

Meinungen	2
Aktuell Vital-Resort Radons	3
Thema Sommerangebote	4
Thema Berlin	5
Thema Qualitätslabels	6
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/12/13
Gastronomie	15/17/20/21
Marktnotizen	16
Die Letzte	22
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innov@tive Lösungen seit 15 Jahren

Sendring 36
6134 Adliswil

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

Miele

Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Safe Place

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

Für das ganz exklusive
Kaffee-Erlebnis

Jilly
CAFE

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

htr IN KÜRZE

Sommer 2001 / Was bieten die touristischen Regionen in der Schweiz in diesem Sommer ihren Gästen? Und was haben sie Neues geschaffen, um Reisenden die Wahl zur Qual werden zu lassen? **Seite 4**

Berliner 2001 / Sämtliche Global Players der Hotelbranche setzen auf die neue deutsche Hauptstadt Berlin, die sich noch in Aufbau befindet und ihre Rolle finden muss. 20 Hotelkomplexe der Luxusklasse sind momentan geplant oder schon im Bau. **Seite 5**

ISO 2001 / «Qualität beginnt im Kopf und muss ins Herz» – Die Idee der Zertifizierung von Dienstleistungen kommt nicht so recht voran, da die Qualität dieser Leistungen oft ständiger Kritik ausgesetzt ist. **Seite 6**

Gstaad 2001 / Der Baselbieter Selfmade-Unternehmer Thomas Straumann ist nun stolzer Besitzer des Berner Oberländer Traditionshauses Grand Hotel Bellevue in Gstaad; jetzt will er das Mehr-Sterne-Haus – geputzt und poliert – auf Vordermann bringen. **Seite 7**

Kurbad 2001 / Jetzt drängt plötzlich die Zeit. Ende Woche entscheidet sich die Zukunft der St. Moritzer Bäder AG: Werden die 50 Millionen Franken wirklich investiert oder doch etwa nicht? Sorgenkind jedenfalls ist das total renovationsbedürftige Vier-Sterne-Parkhotel aus Zeiten der Belle Epoque. **Seite 10**

Analyse 2001 / Via Broschüren und Websites, aber auch mit Testanrufen oder sogar als Mystery-Gast – So informieren sich die meisten Schweizer Hoteliers über die Angebotspalette und die Preise ihrer Mitkonkurrenz. **Seite 12**

Ausbildung 2001 / Renate Michel und Christian Brechbühl, zwei erfolgreiche Lehrgänger mit Schlussnote 5,8, erzählen – stellvertretend für viele andere in derselben Situation – über ihre Erfahrungen während der Lehrzeit. Ein Gespräch zu dritt. **Seite 15**

Diät 2001 / «Kreta-Diät» heisst eines der Verkaufsargumente der griechischen Kette Grecotels. Nun hat sie begonnen, den Nahrungsbedarf ihrer Hotels an Obst und Gemüse durch biologischen Eigenanbau zu decken. Nur was gesund ist, kommt aufs Buffet. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Schweizer Tourismus 2001 / Die Schweizer Tourismusindustrie hat manche Trümpfe, um sich auf dem internationalen Parkett zu behaupten. Zwar bleiben die Rahmenbedingungen vielerorts schwierig, aber viele Verbesserungen sind absehbar. **CF Seite 1**

Wanderungen 2001 / Gourmet- und Landschaftswanderungen werden immer beliebter. Und der Reiz an der Sache ist die gesunde Ernährung, die sich an biologischen Wurzeln orientiert. **CF Seite 3**

Greyerz 2001 / Das Centre Espace Gruyère im Zentrum von Bulle verkörpert die Entwicklung einer typisch regionalen Kette von landwirtschaftlichen, handwerklichen und touristischen Infrastruktur- und Dienstleistungen. **CF Seite 4**

Portrait / Ob Flugzeuge, Autos, das Internet oder eben Hotellerie – Stelios Haji-Ioannou, der 37-jährige Gründer der Firma EasyJet und Chef der Easy-Group, riecht überall das Geschäft; für ihn so einfach wie «easy». **CF Seite 5**

FORUM

Herz oder Kopf?

CHRISTOPH JUEN*

Hotelier zu sein ist nicht nur Beruf oder Berufung, es ist eine Passion: eine hohe zeitliche Präsenz und Verfügbarkeit, das Ringen um die Steigerung des Preis-Leistungs-Potenzials, der Kampf um die Hebung der Belegungsquote und der Rentabilität des eingesetzten Kapitals. Und in schwierigsten Zeiten die Nerven nicht verlieren: das letzte Lächeln gilt dem Gast!



Was treibt einen Industriellen an, Hotel-Besitzer zu werden? Spekulation, Kalkül, Herz oder Kopf, Liebhaberei, Rendite, Hobby oder Professionalität? Ob Jugendtraum, langfristige Kapitalanlage, Mitverantwortung für das Wohlergehen einer Region oder Selbstverwirklichung – etwas ist all diesen Engagements gemeinsam: Zum einen nimmt der zu einem Rinnsal ausgetrocknete Kapitalfluss in die Branche wieder zu. Viele Hoteliers vermochten aufgrund der gedrückten Ertragslage ihren Investitionsbedarf für Unterhalt und Renovierungen aus dem Cashflow nicht mehr zu decken. Was spricht in dieser Situation gegen die Finanzierung aus dem Cashflow eines Industriebetriebs, dessen Patron Sympathie für die Hotellerie hegt – eine Art «Hotel-Industry-Partnership»?

Und zum zweiten können industrielle Denkweisen bezüglich Leistungen und Prozessabläufe eine neue, durchaus befruchtende Optik für die Funktionsweise eines (Hotel)betriebs ermöglichen – eine Art «Industrialisierung der Hotelwirtschaft». Letzteres ist aber nicht im Sinne der Anonymisierung des Hotelklimas – gleichsam die Steuerung der Gäste über Telekommunikation und Computer – gemeint, im Gegenteil: Ziel ist eine Steigerung der Produktivität durch eine Optimierung der Betriebsabläufe, damit den Gastgebern mehr Zeit für die Gäste zur Verfügung steht.

Wenn sich einstige Traditionshäuser wie Phoenix aus der Asche erheben und zu neuem Glanz erstrahlen, dann darf sich die Schweizer Hotellerie darüber freuen. Das Engagement von Industriellen ist besonders dann vielversprechend, wenn eine Kombination aus strategisch-industriellem Denken und Professionalität eines topausgebildeten Hotel-Managers entsteht. «Passion» umfasst bekanntlich sowohl Leidenschaft als auch Leiden: Die Doppelbedeutung dieses Wortes verschmilzt vor allem dann zu einer wohlwollenden Symbiose, wenn die Leidenschaft eines Industrie-Kapitäns für die Hotellerie die Leiden eines heruntergekommenen Hauses beseitigt!

* Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins.

REINHARD SCHOBER / Der Tourismus-Psychologe aus München macht nach eigenen Aussagen Hotels, Regionen, Images, Orte, Städte – manchmal auch Menschen – attraktiver. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

«Die Touristiker sind eigentliche Stimmungswandler»

■ Herr Schober, was tut ein Tourismuspsychologe?

Er macht die Dinge attraktiver. Entweder Hotels, Regionen, Images, Orte oder Städte. Manchmal auch Menschen.

■ Was verstehen Sie unter attraktiv?

Attraktiv bedeutet, bestimmte Bedürfnisse zu erfüllen. Und zwar in einer besonders angenehmen, verschwendischen, abwechslungsreichen und knisternden Form.

■ Wie definieren Sie entspannen und faulenz?

Entspannen heisst weg vom Strom, unter dem wir stehen; unser Bewusstsein wieder einmal eine Stufe niedriger schalten, auch körperlich entspannen und sich gönnen, ein bisschen dümmer zu werden. Man hat herausgefunden, dass man im Urlaub um etwa zehn IQ-Punkte dümmer wird. Es gibt Fachleute, die empfehlen deshalb Übungen, um das Gedächtnis zu stärken. Ich finde das aber total verkehrt, ich finde gerade die geistige Faulheit – dass viele Dinge für einen erledigt werden – einen Genuss.

■ Und? Wird man nach den Ferien wieder intelligenter?

Jaaaa. Nachgewiesen ist es nicht. Was mich betrifft – ich meine, die Intelligenz nimmt wieder zu.

«Man hat herausgefunden, dass man im Urlaub um etwa zehn IQ-Punkte dümmer wird.»

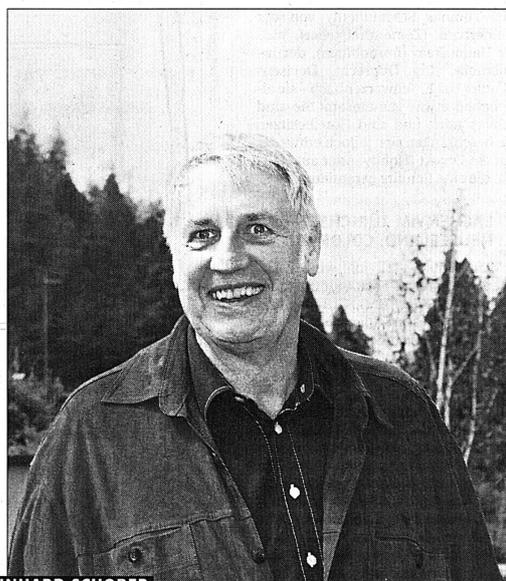
■ Welches ist Ihrer Ansicht nach die Rolle des Touristikers?

Alle, die in diesem Beruf arbeiten, sind eigentliche Stimmungswandler. Es sind Menschen, die mit ihrem Personal in der Lage sind, anderen Menschen eine Freude zu bereiten, und sie aus einer gleichgültigen Stimmung herauszuholen. Das bedeutet jetzt nicht, wahnsinnige Lustigkeit verbreiten zu müssen, sondern den Gästen Möglichkeiten zu bieten, damit sie ausschwingen können.

■ Was sucht der Gast im Urlaub?

Auf eine einfache Formel gebracht, sucht der Gast den Kontrast zum Alltag. Das heisst jetzt nicht, dass er den Alltag nicht mag. Im Gegenteil: 80 Prozent leben gerne in den Städten. Aber er sucht auch einmal die Natur, das Draussensein, die frische Luft – all die Dinge, die ihm diese Stimmungswandlung besorgen.

Foto: Christine Künzler



REINHARD SCHOBER

Der Tourismus-Psychologe setzt sich mit all jenen Dingen auseinander, die Ferien erlebnisreicher machen.

■ Erlebnis also. Wie kreiert man ein Erlebnis?

Erleben ist der angenehme Zustand, der eintritt, wenn ein bestimmtes Bedürfnis auf das entsprechende Angebot trifft – was nicht immer so einfach zu finden ist. Die Touristiker können lediglich die Bedingungen verbessern, erleben muss der Gast selber. Der Touristiker kann für Abwechslung sorgen, er kann Hinweise und Tipps geben.

■ Was muss der Touristiker ins Package verpacken?

Der Sinn eines Packages ist ja, saisonsschwache Zeiten auszugleichen. Das heisst, der Touristiker muss einige nette Zusatzangebote bieten mit Erlebnis, persönlicher Zuwendung, etwas Verrücktem oder dann ganz Einfachem, wie einen Abend mit einer Immer-Familie verbringen. Die Gäste können vielleicht einmal selber vom Honig kosten und lernen, wie man mit Bienen umgeht. Die einfachen Dinge, die emotional hoch geladen sind, und einen Kontrast zum Alltag des Gasts bilden, sind Dinge, die Glückswirkung haben. In der Glücksforschung gibt es ein berühmtes Beispiel für Glück: das ist der kühle Lufthauch an einem heissen Sommertag. – Oft wird vergessen, wie einfach die Dinge manchmal sind.

■ Was macht ein Ambiente aus, in dem man sich wohl fühlt?

Für das Ambiente haben wir ja immer verschiedene Auslöser. Sich wohl fühlen hat wieder mit Attraktivität, mit der Erfüllung von Bedürfnissen zu tun. Im mitmenschlichen Bereich bedeutet das, dass der Touristiker seine Mitarbeitenden so instruiert, dass sie auf gleicher Ebene mit dem Gast kommunizieren. Die Mitarbeitenden müssen sich selber wohl fühlen und selber auch Spass haben an all diesen Urlaubszutaten. Atmosphäre ist letztlich all das, wovon ein Ausdruck ausgeht. Farben, Struktur, überall haben wir Dinge, von denen etwas ausgeht. Wenn die Touristiker all das sorgfältig aufeinander abstimmen, in ein Konzept geben und so eine Harmonie zustande bringen – die aber nicht langweilig sein darf, sondern auch ein bisschen knistern muss – so ist das das Schönste, was sie erreichen können.

■ Ihr neuestes Buch heisst «Die Kunst des Freuens». Wie also freut man sich richtig?

Freuen ist eine Form des Erlebens, was auch mit Glück zu tun hat. Man freut sich, indem man sich fürs Erste einmal Zeit nimmt, die Dinge anzuschauen. In einer Landschaft zum Beispiel. Dann stellt sich nach einer Weile automatisch das gute Gefühl ein. Man soll das Freuen an sich nicht anstreben, sondern man ist einfach was und aufmerksam und geht nicht ein-

fach von A nach B, sondern weicht auch mal vom Weg ab und sammelt ein paar Blätter. So hat der Wanderer seine kleine Beute. Wichtig ist beim Wandern oder Spazieren auch das Einkehren in ein Restaurant – dort erhält der Wandernde die Beute, die er vor Ort verzehrt. Freude erfährt man auch durch die Gemeinschaft, durch das Zusammensitzen.

«Die einfachen Dinge, die emotional hoch geladen sind, haben eine Glückswirkung.»

Es gilt aber auch, sich mit Dingen auseinanderzusetzen, über die man sich nicht freut. Zum Beispiel mit dem Regen. Dazu kann man sich auch positiv einstellen und darin ein Abenteuer sehen. Man geht dann in diese Wildheit hinaus, durchwaten vielleicht Bäche, und liegt im nassen Gras, wenn der Regen nachgelassen hat.

■ Es geht also grundsätzlich um Sinnlichkeit, um das Wahrnehmen mit allen Sinnen ...

Ja, es geht um zwei Dinge: Die Sinne und die Assoziationen. Wenn ich mich beispielsweise unter einen Baum lege, habe ich eine ungewöhnliche Sicht einer Baumkrone. Das vermittelt mir einmal einen ästhetischen Genuss. Aber vielleicht assoziiere ich mit der Baumkrone auch Dinge wie einen Dinosaurier.

Reinhard Schober

Der Münchner Reinhard Schober ist Diplom-Psychologe. Über seine Tätigkeit als Psychologe und Marktforscher hat er sich sein eigenes Arbeitsgebiet als Tourismus-Psychologe erschaffen. Schober beschäftigt sich mit Angebotsgestaltung von der psychologischen Seite her und verbindet beide Wissensbereiche miteinander. Er berät aber auch hinsichtlich der optischen Gestaltung von innovativen Wander- und Themenwegen und befasst sich mit architektonischen Gestaltungen, beispielsweise von Hotels. Schober hat verschiedene Broschüren und Bücher verfasst: unter anderem «Kreative Wege zum besseren Angebot», ADAC-Broschüre, 1995; «Die Kunst des Freuens» – In den Wäldern des Sauerlandes, 2000. Er ist zudem Fachautor insbesondere zu Themen wie Kreativität im Tourismus. **CK**

Bücherbestellungen über Reinhard Schober, Tel. 0049 89 39 78 61 oder Fax 0049 89 34 61 89

Das «Bellevue» bleibt zu

Wallis. Auch in diesem Sommer bleibt das Hotel Bellevue am Simplanpass geschlossen. Der Kanton Wallis will es jetzt verkaufen. Verhandlungen mit Tessiner Investoren seien auf guten Wegen, schreibt der «Walliser Bote». Der Verkaufspreis soll bei einer Million Franken liegen. Loswerden will der Kanton zudem zwei Restaurantsbetriebe, die an Passstrassen liegen: Die Schutzhäuser Rothwald und Schallbett. **CK**

Verstärkte Aussenstellen

Österreich Werbung. Ab September stockt die Österreich Werbung ihre Aussenstellen in den Quellmärkten auf. Eine deutliche Ressourcenverstärkung, finanziell und personell, ist für die Schwerpunktmärkte Österreich, Schweiz, Deutschland, Italien, Niederlande, Grossbritannien und USA vorgesehen. Reduziert indes werde die Marktbearbeitung in Athen und Johannesburg, weil dort zu wenig Marktpotenzial auszumachen sei. **CK**

MÖVENPICK / Erstes Hotel in Berlin «Wichtige Expansion»

Im Jahr 2003 soll das Mövenpick Hotel Berlin die ersten Gäste empfangen. Die Fassade des bereits existierenden Gebäudes am Anhalterbahnhof steht unter gründlichen Renovation und umfassenden Umbauten sollen 200 Zimmer, ein Restaurant und eine Bar den Gästen den Komfort eines Vier-Sterne-Hauses bieten, schreibt Mövenpick Hotels & Resorts. Berlin sei ein wichtiger Schritt in der Ex-

pansionsstrategie, mit der sich das Unternehmen hauptsächlich auf Schlüsseldestinationen in Europa konzentriere. Laut Stefan Flury, Senior Vice President Europe Mövenpick Hotels & Resorts, stand Berlin an erster Stelle der Wunschliste. Das Unternehmen ist derzeit mit über 40 Hotels in acht Ländern weltweit vertreten. Erst kürzlich hat Mövenpick einen Vertrag für ein Hotel in der Frankfurter City unterzeichnet. **CK**

Neue Museen

Museumspass. Dem Pass, mit dem Gäste 275 Schweizer Museen frei besuchen können, treten monatlich durchschnittlich zwei neue Mitglieder bei. Neu angeschlossen sind unter anderem: Pharmazie-Historisches Museum, Basel; Schweizerisches Museum für Landwirtschaft und Agrartechnik, Alberswil; Heimatmuseum Davos; Römermuseum Vallon; Museum der Genfersee-Barken St. Gingolph. Der Museumspass generiert laut Pressemitteilung monatlich etwa 12 000 Eintritte. **CK**

«Bären» Ostermundigen zu kaufen

Widea Hotel AG. Über die Widea Hotel AG, zu welcher zuletzt nur der «Bären» Ostermundigen gehörte, ist laut der Tageszeitung «Der Bund» der Konkurs eröffnet worden. Das Restaurant soll gemäss Konkursamt noch dieses Jahr den Eigentümer wechseln. Sofern der Preis stimmt, hätte auch der heutige Pächter Niklaus Künzli Interesse an einem möglichen Kauf. **DST**

GRINDELWALD / Luxusbauten für 100 Millionen Franken

Zwanzig Hotelresidenzen

Die für das Dorfzentrum projektierte «Five Star Residence of Grindelwald» umfasst 20 «Hotelresidenzen» von etwa 2900 m² Nettowohnfläche und fünf bis sechs «Luxusresidenzen» (Villen) von etwa 800 m² Nettowohnfläche. Zudem wird das Hotel Schweizerhof um 76 Zimmer und einen Wellness-Bereich von 1300 Quadratmetern erweitert. Als Zielgruppen für die «Five Star Residence» werden laut Presseinformation «erfolgreiche Unternehmer, Politiker, Showstars, Anwälte usw.» angepeilt, «eher im mittleren Alter». Als «Preisidee» geben die Bauherren «1,3 bis 1,8 Millionen Franken pro Wohnung» und «drei bis fünf Millionen Franken pro Villa» bekannt. Die zukünftigen Besitzer der Wohnungen oder Villen sollen aus Europa, USA, und eventuell aus Südamerika und Südafrika kommen. Ihnen sollen «massgeschneiderte Serviceleistungen» im Sinne einer «Hotelbewirtung nach Mass» zur Verfügung stehen: Catering, Wellness, Limousinen-Service, Housekeeping, technische Hauswartung, und so weiter.

Das dazugehörige Projekt einer Zentrumsüberbauung mit Bahnhofplatz-Gestaltung und Läden, Büros und Einstellhallen steht gemäss der Bauherrschaft – mit Otto Hauser vom Hotel Schweizerhof an der Spitze – noch «vor Optimierungen». Es sei eventuell auch ein Low-Budget-Hotel mit etwa 60 Zimmern geplant. Wie Otto Hauser gegenüber der htr erklärte, bedeutet nach seiner Auffassung das Gesamtprojekt für Grindelwald «einen Schritt in die Zukunft eines durch Qualität definierten Tourismus».

GUIDO A. ZÄCH VERKAUFTE SEINE ANTEILE

Die Realisierung wird rund hundert Millionen Franken kosten. Der Wettbewerb, den die Verantwortlichen der Führenmatte AG ausgeschrieben hatten, wurde von den Pool Architekten aus Zürich gewonnen.

Weithin bekannt war die Führenmatte vor drei Jahren geworden, als Guido A. Zäch, Chefarzt des Schweizer Paraplegiker-Zentrums in Nottwil, für das Grindelwalder Gelände den Bau eines Behinderten-Hotels ankündigte. Einzelne Grindelwalder erhoben Einsprache und gegen Zäch den Vorwurf der Veruntreuung von Paraplegiker-Stiftungsgeldern, der jedoch nicht belegt wurde. Zäch verkaufte seine Anteile der Führenmatte AG an die Batigroup und die Schweizerhof AG von Otto Hauser, die heute je 49 Prozent besitzen. Der Rechtsanwalt Peter Bratschi hält die restlichen zwei Prozent.

Vor zwei Jahren hatte die Gemeindeversammlung der Zonenplanänderung «Führenmatte» und der Überbauungsordnung «Umfahrung West» zugestimmt. Das Überbauungsprojekt und die Umfahrung West, die das Verkehrsproblem im Dorfzentrum lösen soll, standen von Anfang an in einem engen Zusammenhang. **KJV**

RADONS / Ob Savognin, wo jetzt eine Maiensäss-Siedlung steht, soll möglicherweise ein Vier-Sterne-Plus-Hotel mit 200 Zimmern und einem Body Care Center gebaut werden. CHRISTINE KÜNZLER

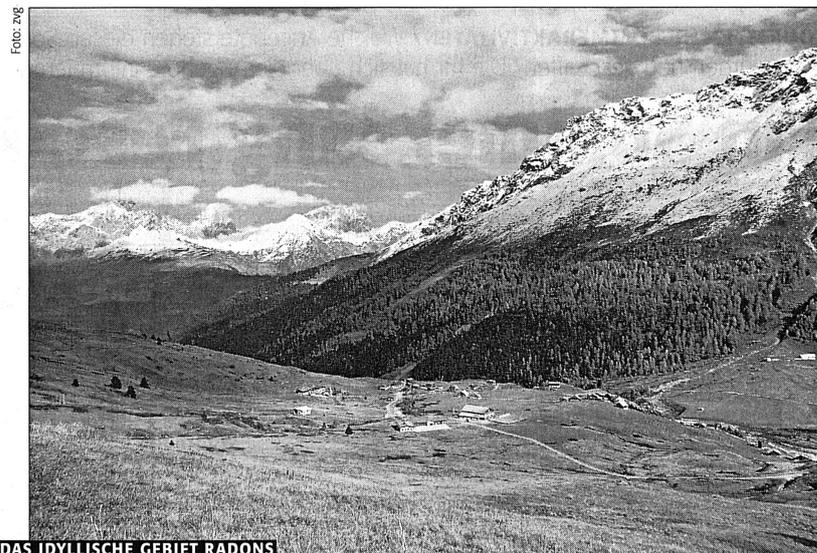
Wanted: Eine Hotelkette, die 100 Mio. Franken investieren will

«Die Region braucht Aufschwung», sagt der Direktor von Tourismus Surses, Martin Barth. Er ist nicht der Einzige, der so denkt. Leo Jeker, der Direktor der Savognin Bergbahnen AG, will für die Region «heisse Betten», solche, die auch im Sommer ausgelastet sind. Das in Radons ob Savognin geplante Vital-Resort wäre seiner Ansicht nach «einer der wenigen Wachstumsmärkte, in welchem die Alpen noch eine Chance haben». Und auch Arnold Kappler, der Luzerner Unternehmensberater, ortet die grösste touristische Chance im «Revitalisieren der Marke Savognin mit neuem Schwergewicht Radons». Damit würde das Tal Surses eine echte und nachhaltige wirtschaftliche Überlebenschance für die gesamte Region Mittelbünden schaffen. Und auch Gaudenz Carisch, der Gemeindepräsident von Riom-Parsonz, sagte vor der Presse, es sei «sicher, dass herkömmliche Ideen für die Attraktivitätssteigerung eines Tourismusorts nicht mehr genügen und chancenlos sind».

«ES KANN NUR EINE HOTELKETTE SEIN»

So sind denn die Erwartungen an das Vital-Resort entsprechend hoch. «Das Vital-Resort Rodons steht für ein neues Tal der Musse, ein Tal neuartiger Wellness, wo die Trends Fitness, Gesundheit, Wellness, Care, Down Aging und Anti Aging unter Berücksichtigung moderner Zeitkultur und New Simplicity ihre Verwirklichung finden», schreibt Kappler. Entstehen soll ein «einzigartiges, ganzjährig geöffnetes, zukunftsgerichtetes Trendresort für Gesundheit, Fitness und Lifestyle» – ein «für den Alpenraum einmaliges Projekt». Konkret: Geplant ist eine Hotelanlage mit 200 Zimmern, drei Restaurants, einer Bar, multifunktionalen Gesellschaftsräumen mit dem Level Unique (besser als Vierstern) und einer hochstehenden Architektur. Im ärztlich betreuten Body Care Center sind nebst Praxis- und Treatment-Räumen ein bis zwei Shops und ein Sportgeschäft integriert.

Noch besteht das hochtrabende Projekt erst auf Papier. Zurzeit läuft eine Machbarkeitsstudie. Und gefunden werden muss auch der Investor. Etwa 100 Millionen Franken soll das Vital-Resort in der Maiensäss-Siedlung Radons kosten, das der Region den touristischen Aufschwung bescheren soll. Dazu kommen noch die Kosten für die Zufahrt. «Es kann nur eine Hotelkette sein, die so viel investiert», gibt sich Jeker realistisch. Welche das sein könnte, bleibt offen. «Wir haben unsere Liste», verrät er. «Wir wollen aber erst das Grobkonzept festlegen und haben deshalb bewusst noch keine Verbindung mit möglichen Investoren aufgenommen.» Bis spätestens Ende Oktober soll der Investoren-Prospekt vorliegen und dann werde es konkreter.



DAS IDYLLISCHE GEBIET RADONS

Hier soll das Vital-Resort gebaut werden, wenn sich die Machbarkeitsstudie dafür ausspricht und ein Investor gefunden wird.

«Wir sind optimistisch», sagt Jeker. «Zwar sind wir uns bewusst, dass wir noch grosse Hürden überwinden müssen, aber wir bieten einem Investoren eine einmalige Gelegenheit: Er kann auf die Zonengestaltung Einfluss nehmen.» Im Klartext: Um das Resort zu bauen, müssen erst noch die raumplanerischen Voraussetzungen geschaffen werden.

DIE NISCHE VITAL-RESORT

Der Optimismus der Verantwortlichen basiert wohl zur Hauptsache auf dem Begriff «Vital», eine Nische zwischen Wellness und Kur. Denn laut Hans-Peter Doebeli, Leiter des Zürcher Dichter-Instituts für Motivforschung, ist ein Ende der Nachfrage im Gesundheits- und Wellnessmarkt nicht in Sicht (vergleiche Kästen). «Gesundheitsprophylaxe, Körper- und Schönheitspflege gehören inzwischen zu den beliebtesten Ferienbeschäftigungen». Die gut informierten Leute managen ihre Gesundheit selber.

«Wir wollen nicht Bad Ragaz kopieren – wir schaffen ein Zentrum für Gesunde, die sich prophylaktisch behandeln lassen wollen», fasst Jeker zusammen. Und Barth formuliert die Abgrenzung zum Wellnesshotel und zum Kurhotel so: «Im Wellnesshotel sind die Gäste nicht ärztlich betreut, dort geht es nicht in erster Linie um Gesundheit, sondern mehr um Entspannung. Das Kurhaus indes ist mit Kur, mit Krankheit verbunden, und

die Gäste dort haben ein hohes Durchschnittsalter.»

FÜR GÄSTE, DIE «ENORM VIEL» BEZAHLEN KÖNNEN

Anders im Vital-Resort: Askese und Luxus heisst dort die Devise. Das Segment sieht Kappler in «Sein-orientierten Gästen ab 45, Down-Agern, gesundheitsorientiert und fitnessbewusst». Herkunftsländer sind primär die Schweiz, Deutschland, Österreich und Italien. «Ein Riesenplus» macht Jeker aus in der «wahnsinnig schönen Landschaft, in der Höhenlage zwischen 1900 und 2000 Metern über

Meer und der damit verbundenen Schneesicherheit». Auch Barth zweifelt nicht am Erfolg des Vital-Resorts. «Heute arbeiten sich viele Menschen fast zu Tode und sind froh, wenn sie sich in einer Woche wieder aufpäppeln lassen können.» Die Leute seien bereit, für ihre Gesundheit «enorm viel zu bezahlen», glaubt der Tourismusdirektor.

Daran glauben offenbar auch der Bund und der Kanton Graubünden, denn sie unterstützen die Machbarkeitsstudie finanziell. 35 000 Franken kostet beispielsweise die Testplanung Radons und 25 000 Franken die Machbarkeitsstudie.

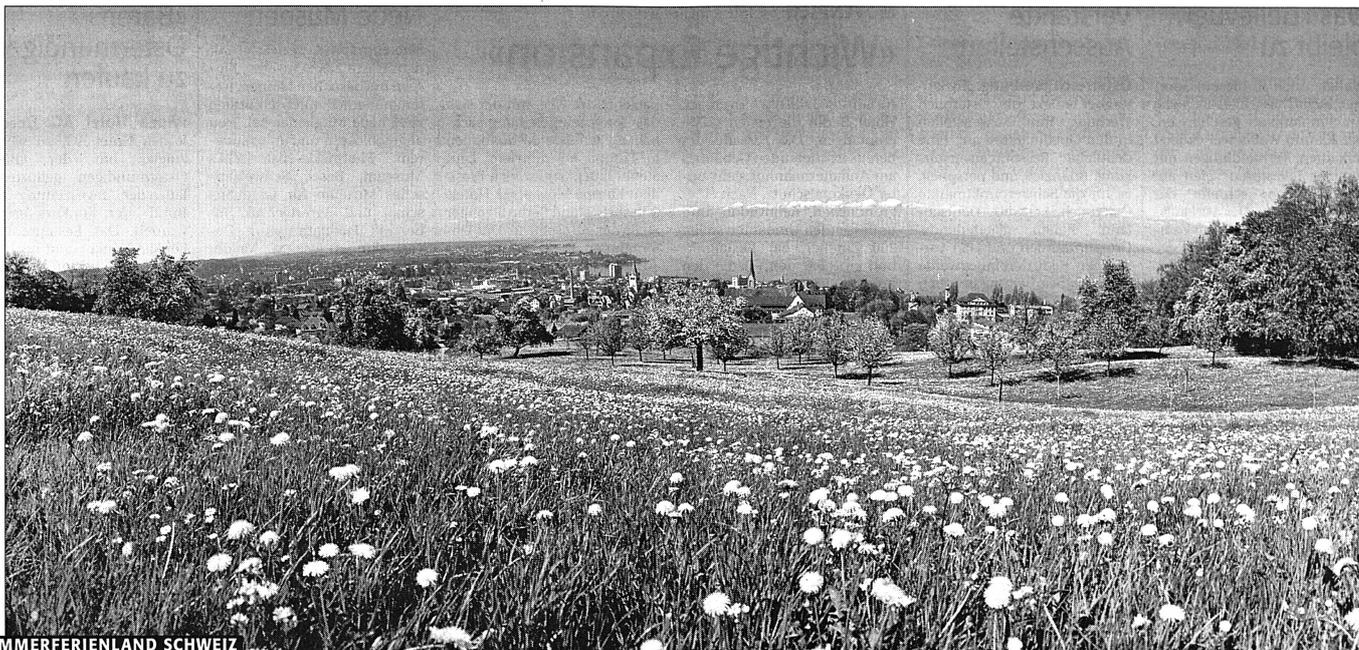
Vital-Resort: Alles unter einem Dach

«Vital-Resort» ist für Hans-Peter Doebeli, Leiter des Dichter-Instituts für Motivforschung in Zürich, «eine Hotellerie, die Wellnessangebote, Gesundheitspflege sowie ärztliche Dienstleistungen (Medical Care) und insbesondere Anti-Aging unter einem Dach anbietet.» Als Ergänzung dazu sieht Doebeli Trendsportarten wie Golf und Tennis sowie kulturelle Anlässe und Lifestyleangebote. «Vital-Resorts bieten Annehmlichkeiten und Wohlbefinden für den ganzen Menschen, physisch, psychisch, kulinarisch, kulturell, lifestyle-orientiert – und dies alles in einer unversehrten, attraktiven, vorzugsweise alpinen Natur- und Erlebniswelt.» Als wichtigste Zielgruppe ortet Doebeli

die 55-plus-Generation. Laut einer Umfrage sind für 58 Prozent dieses Segments Gesundheitsferien die bevorzugte Ferienform, für 77 Prozent die Alpen die beliebteste Destination.

Gesundheit, Aussehen, Figur oder Körpergewicht würden nicht mehr einfach hingenommen, sondern aktiv gestaltet. Dazu gehörten unter anderem gesunde Ernährung, Body Building, Massage und plastische Chirurgie. Neuste Testgeräte wie etwa Blutdruckmessgeräte mit Körperfestmessung seien im Trend. Und auch in den Medien sei Gesundheit ein grosses Thema. Gesundheitsinformationen im Internet stünden in der Beliebtheitskala ganz vorne. **CK**

Foto: Swissimage



SOMMERFERIENLAND SCHWEIZ

Mit Blick vom Rorschacherberg auf den Bodensee – in jeder touristischen Region haben Gäste auch in diesem Sommer wieder die Qual der Wahl.

TOURISTISCHE SOMMERAKTIVITÄTEN/ Welche Angebote stehen diesen Sommer im Zentrum der einzelnen touristischen Regionen oder wurden neu geschaffen? Die htr hat sich über die Angebote informieren lassen. MIREILLE GUGGENBÜHLER

Ein Sommer lang Fest, Film und Familie

In diesem Sommer holen die Basler nach, was vor zehn Jahren zu kurz gekommen ist: die Feier des Beitritts ihres Kantons zum «Rütlibund». Das «Fescht vo Basel – 500 Joor bi dr Schwiz», so die Tourismusverantwortlichen der Tourismusregion Basel/Aargau, «gibt's nur diesen Sommer als touristischen Event». Welcher denn auch ganze drei Tage (17. bis 19. August) dauern soll und mit der Integration eines Jazzfestivals am Freitag und der Skateboard-Europameisterschaft Samstag/Sonntag eine bunte Schar an Städtebummlern, nicht zuletzt auch aus den umliegenden Ländern, anlocken soll. Ansonsten bleibt Basel den Angeboten treu, die bereits im letzten Sommer (Open-Air-Kino etc.) als Events angeboten wurden, oder setzt den Fokus auf Angebote, die während des ganzen Jahres im Programm sind, wie etwa «just fly it».

AUS «ALT» MACH «NEU»

Auch Mittelland Tourismus setzt diesen Sommer auf Altbewährtes, gemäss Martin Tritten: «Unser Ziel ist es, auch in diesem Sommer, das Mittelland noch mehr als Veloland bekannt zu machen.» Damit spricht er den Veloland-Marketing-Zusammenschluss an zwischen Ostschweiz-Tourismus und dem Mittelland.

Wen wundert's, dass deshalb gemäss Hanspeter Mazenauer von

Ostschweiz-Tourismus in der Ostschweiz ebenfalls auf bereits erfolgreich eingeführte Produkte gebaut wird. So wird einerseits auf das Veloland Ostschweiz und andererseits auf die im letzten Sommer lancierte «Bodensee-Erlebniskarte» gesetzt. Die für drei, sieben oder 14 Tage (Fr. 56.–, 75.– oder 120.–) lösbare Karte hat in diesem Sommer 30 weitere Partnerunternehmen gefunden, welche die Karte ebenfalls akzeptieren wollen.

«BITTE NEHMEN SIE PLATZ» IN ZÜRICH

Bereits vor drei Jahren lancierte Zürich eine Sommeraktion, bei welcher Plastik-Kühe angemalt werden durften. In diesem Sommer stehen in der Limmatstadt «1000 verrückte Bänke», welche durch professionelle Gestalter, wie beispielsweise Bildhauer aus der ganzen Stadt, in kleine Kunstwerke verwandelt werden. Die Bänke, so Zürich Tourismus «laden auf den Strassen und Plätzen, in Parks und am See, im Bahnhof und am Flughafen zum Sehen, Staunen und Sitzen ein».

Rechtzeitig zum Sommerferienbeginn lanciert Zürich Tourismus im Rahmen der Kampagne «Platz da für Kinder» von Schweiz Tourismus das Spezial-Angebot «Kinder essen und schlafen gratis». Verbunden mit diesem Wochenendangebot, bei welchem die Kinder in ausgewählten Hotels (Zwei- bis Fünf-Sterne-) gratis schlafen und essen, wird vor allem auch auf die bestehenden See- und Flussbäder aufmerksam gemacht.

GÜTESIEGEL-FERIEN MIT DER FAMILIE

Auch «Wallis-Tourismus» hat im Rahmen der Kampagne den Fokus auf die Familie gelegt. «Bei uns steht der Sommer vollständig im Zeichen der Familien», umreist Marcel Perren von Wallis-Tourismus die angebrochene Saison. Entsprechend deshalb auch die Sonderangebote der «Familienorte wie Bettmeralp, Riedererl, Blatten/Belalp, Grächen, Nendaz und Zinal». Als Familienorte ausgesucht wurden sechs Gebirgsdörfer. «Denn», so Wallis Tourismus in seinem Prospekt, «was wäre der tollste Familien-sommer ohne Walliser Berge?» Unterkunft finden die Familien in Ferienwohnungen mit dem Gütesiegel «Familien willkommen».

Ähnliches hat sich ebenfalls Zentralschweiz Tourismus zum Ziel gesetzt. Erstmals können in diesem Sommer in der «Ferienregion Rigi» Familien-Pauschalangebote gebucht werden, bei welchen Kinder bis zu sechs Jahren gratis übernachten. Mit dem ebenfalls im Rahmen der Familienaktion lancierten «Rigi Bahnen-Pass» können gleichzeitig die Rigi-Bahnen benutzt werden.

WOHER DAS GEBIRGSWASSER KOMMT

Nicht nur den Familien, sondern auch anderen Gäste soll die «fabelhafte Region Thunersee» neu durch eine Drachenbahn zwischen Beatenbuch und Beatenberg noch näher gebracht werden.

Einen eher ungewöhnlichen touristischen Partner hat Berner Oberland Tourismus seit letzten Sommer. Die Kraftwerke Oberhasli haben damals eingeladen, «der Wasserkraft auf den Grund zu gehen». In diesem Jahr wird das Angebot aufgrund der grossen Nachfrage mit neuem Programm wiederholt. Die vier Besichtigungstouren im Einzugsgebiet von Grimsel und Stuten starten am Grimselpass und zeigen den Gästen Kraftwerke, Staumauern und Wasserschlösser.

MEHR ALS HOLLYWOOD UND SOAP-OPERA

«Wir sind diesen Sommer sehr schlaud in die Saison gestartet», zieht Claudia Cattaneo von Ticino-Turismo Zwischenbilanz. Als kurzfristige Massnahme hätten sich deshalb diesen Sommer erstmals 110 luganesische Hoteliers im Drei- und Fünf-Sternebereich zusammengeschlossen. «Neben diesen «Sumisura-Packages», welche Seetouren und Bergbahnangebote enthalten, setzen wir auf Traditionelles wie beispielsweise das Filmfestival in Locarno», fasst Cattaneo die Sommer-saison zusammen.

Auch im Kanton Graubünden scheint dieser Sommer ganz in einem filmischen Zeichen zu stehen. Heidi, die legendäre Geschichte von Johanna Spyri, spielt im Engadin, wurde auch dort verfilmt, wird als «Bündner Kulturgut» bezeichnet und entsprechend vermarktet. Zum 100. Todestag der Buchautorin machen nun gleich mehrere Ferienorte aus diesem Kulturgut im Sommer 2001 den «Heidi-Sommer».

Foto: Laurent Miesbauer



SCHULFREIE SOMMERZEIT

Kinder können sich freuen: die Kampagne von Schweiz Tourismus hat, rechtzeitig auf die Sommerferien, in einigen Ferienorten bereits «Familienstimmung» ausgelöst.

Foto: City Vereinigung Zürich



BEWÄHRTE IDEEN NEU INSZENIERT

Viele Tourismusregionen führen in diesem Sommer bereits einmal erfolgreich durchgeführte Aktionen (z. B. «BankArt» in Zürich) durch, meist aber verbunden mit erweiterten Programmteilen.

EXPANSIONSEUPHORIE / Berlin erlebt einen Hotelbauboom. Alle Global Players der Hotelbranche setzen auf die deutsche Hauptstadt. Gleich 20 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels sind in Planung oder bereits im Bau. **HANS-JÜRGEN MAURUS**

«Wer expandieren will, muss im neuen Berlin präsent sein»

Ob Marriott und Ritz-Carlton, Raffles, Mandarin oder Radisson. Zwischen Potsdamer Platz und Kurfürstendamm liefern sich die Spitzenhotels eine Schlacht um Bettenkapazitäten und Marktanteile. Direkt neben dem Berliner Dom ist soeben das früher von DDR-Politprominenz häufig frequentierte «Palasthotel» komplett abgerissen worden. Der Neubau soll mit einem 15 Meter hohen Aquarium in der Lobby spektakulär werden. Pächter ist die Radisson-Gruppe, die den Aufbau einer Fünf-Sterne-Marke plant. Otto Beisheim steckt allein rund 900 Millionen Deutsche Mark (rund 700 Mio. Fr.) in sein Beisheim Center am Potsdamer Platz, in das gleich zwei Hotels, ein Marriott und ein Ritz-Carlton, integriert werden sollen (siehe separater Text). Das Adlon-Hotel am Brandenburger Tor expandiert mit einem sechsstöckigen Anbau samt exklusivem Club und Konferenzräumen, ein «Adlon II» ist am Kurfürstendamm geplant. In Spandau soll Europas größtes Hotel mit 1200 Zimmern, Wellness-Center, eigenem Yachthafen und einem 130 Meter hohen Turm entstehen und dem «Estrel» als größtem Hotelkomplex den Rang ablaufen. Projektkosten: 400 Millionen Mark (309 Mio. Fr.).

Fotos: Berlin Tourismus Marketing GmbH



NUR HISTORISCHE BAUTEN BLEIBEN STEHEN

In Berlin werden zahlreiche Gebäude abgerissen, um Platz für moderne Bauten zu schaffen. Der «Bauplatz Berlin» ist zurzeit so gefragt, dass sich grössere Hotelketten um die besten Plätze streiten.

VON RANG VIER AUF RANG DREI KOMMEN

Die Euphorie ist lange durch stark ansteigende Besucherzahlen angeheizt worden. Im Jahre 2000 wurden 11,3 Millionen Übernachtungen registriert, was einer Steigerung um 25 Prozent entspricht. Damit liegt Berlin im Städtereiseverkehr klar vor München und Hamburg. Und im europäischen Vergleich auf Rang vier nach London, Paris und Rom. Bei der Berliner Tourismus Marketing GmbH ist man optimistisch, schon bald Rom überflügeln zu können.

Die Zahl der Besucher stieg im vergangenen Jahr erstmals über die Fünf-

Millionen-Marke. 75 Prozent der Gäste kamen aus anderen Teilen Deutschlands, bei ausländischen Besuchern halten die Amerikaner die Spitzenposition.

Die durchschnittliche Auslastung aller Hotels, Gasthöfe und Pensionen lag bei 51,3 Prozent, bei den Hotels mit 53,5 Prozent etwas höher. Der Durchschnittspreis pendelte sich bei 95 Euro (Fr. 143.-) pro Übernachtung ein. Der «room yield», die entscheidende Benchmark in der Branche, lag bei 63 Euro (Fr. 95.-). Der Business Tourismus bewegt sich um die 50 Prozent. Über die Quellmärkte im In- und Aus-

land vermag die Berlin Tourismus Marketing GmbH keine Angaben zu machen. Das Fünf-Sterne-Schlosshotel Ritz-Carlton hat mit 80 Prozent Individualkunden am Gesamtumsatz – davon sind 60 Prozent Geschäftsreisende – eine höhere Quote als viele Konkurrenten. Der Anteil des Convention-Business wird mit 20 Prozent angegeben. Die Preise liegen zwischen 595 Mark (Fr. 460.-) und 5500 Mark (Fr. 4256.- für die Topsuite in der obersten Kategorie). Das «Adlon» verzeichnet je ein Drittel Geschäftsreisende, Tagungsteilnehmer und Touristen. Im «Four Seasons» liegt der Ausländeran-

teil mit 45 Prozent überdurchschnittlich hoch. Stars wie Madonna oder die Rolling Stones steigen hier ab.

Das «Estrel», Deutschlands größtes Hotel, vermochte im Jahre 2000 erstmals die 100 Millionen Mark Umsatzhürde (77 Mio. Fr.) zu nehmen und liegt mit einer Auslastung von 70 Prozent am oberen Ende der Skala. Nicht zuletzt dank des 1999 eröffneten Estrel Convention Centers, das für Mega-events von Seiten der Harvard Business School bis zur Bambi-Filmpreisverleihung genutzt wird. Das Convention-Center ist für 2001 denn auch praktisch ausgebucht. Zum Erfolg beigetra-

gen hat ebenfalls die hauseigene Show «Stars in Concert» welche mittlerweile von 800 000 Besuchern gesehen wurde. Damit ist das Festival-Center die erfolgreichste Privatbühne der Stadt.

NIEDRIGE PREISE MACHEN TOPHOTELS ZU SCHAFFEN

Zwar hält der Hotelbauboom an, doch ist die Euphorie nach Angaben von Stefan Simkovic, Generaldirektor des «Four Seasons», am Gendarmenmarkt, vorbei. Sein Haus musste wie die Konkurrenz von Ritz-Carlton im ersten Quartal 2001 einen Rückgang verkraften. Simkovic bezeichnet Berlin als «schwierigen Markt», da es vor allem an bestimmten wirtschaftlichen Strukturen wie an einem internationalen Flughafen, einer Börse oder einem Kongresszentrum fehle. Der Topmanager sorgt sich ebenso wie seine Kollegen über den wirtschaftlichen Abschwung in den USA. Auch die im internationalen Vergleich ausgesprochen niedrigen Preise machen den Berliner Tophotels zu schaffen. Die Luxusherbergen verlangen im Schnitt weniger als 250 Euro (Fr. 378.-), in London sind es rund 400 Euro (Fr. 605.-), in Mailand und Paris fast 600 Euro (Fr. 908.-). Karl Stiehle vom Palace-Hotel im Europa-Center ist aber optimistischer. Er verzeichnet das beste Quartal seit Bestehen des Hotels, führt dies allerdings auf die Preiskategorie seines Hauses um die 300 Mark (Fr. 232.-) pro Übernachtung zurück. Oberhalb der 400 Mark (Fr. 300.-) werde die Luft sehr dünn, meint der Manager in Anspielung auf die Fünf-Sterne-Konkurrenten. Im «Hyatt» heisst es dagegen, im ersten Quartal 2001 habe die Auslastung bei fast 100 Prozent gelegen.

Experten erwarten für Berlin einen harten Preiskrieg und Überkapazitäten, wenn die weltweite Wirtschaftslaute anhält. Und doch wird weiter gebaut. «In Berlin muss man präsent sein», meinen vor allem jene Konzerne, die weltweit auf Expansion setzen.



AUSLÄNDISCHE TOURISTEN STEIGEN IN BERLIN KAUM AUS

Berlin hat zwar einen Flughafen, aber zu wenig Direktflugverbindungen. Dies ist mit ein Grund, weshalb der Anteil der Übernachtungen durch ausländische Touristen nur 27 Prozent, derjenige der deutschen Touristen 72 Prozent ausmacht.



WER BERLIN BESUCHT, BRAUCHT KONDITION

Ob man nun die 42,195 Kilometer des Berlin-Marathons unter die Füße nimmt oder sich dem kulturellen Angebot widmet: Ausdauer braucht's so oder so, um Berlin zu erleben.

Berlins Achillesferse

Berlin spielt im internationalen Tourismus immer noch die zweite Geige. Der Anteil ausländischer Besucher ist mit 27 Prozent ausgesprochen gering und liegt erheblich niedriger als etwa in Frankfurt (40%). 72 Prozent der Übernachtungen werden von Deutschen im Rahmen des Hauptstadttourismus gebucht. Als Hauptursachen für die schwachen Zahlen bei Auslandsbesuchern nennen Experten fehlende Kongress- und Konferenzzentren, eine magere Quote bei der Ansiedlung von Firmen und vor allem mangelnde Direktflugverbindungen.

Der fehlende Grossflughafen ist die «Achillesferse» der Bundeshauptstadt. Erst vor kurzem wurde nach heftigem Widerstand die erste Direktflugverbindung nach Washington eingerichtet. Trotzdem ist Berlin kein Luftknoten für internationale Fluggesellschaften oder die Lufthansa, es gibt praktisch keine Interkontinentalflüge, und der Flughafen Schönefeld wird frühestens 2007 fertiggestellt. Kongresse und Firmenansiedlungen gehen deshalb verloren, weil die «Non-stop»-Flugverbindungen so schlecht sind. **HJM**

Nicht nur die Love-Parade lockt

Berlin versteht sich generell als Kulturhauptstadt. Entsprechende Zugkraft haben denn auch Grossereignisse wie die Love-Parade, die allein jedes Sommer rund eine Million Besucher ins Stadtzentrum lockt. Auch für den «Karneval der Kulturen» oder den «Berliner Marathon» finden jedes Jahr tausende den Weg nach Berlin.

Auch die Konzerte der Berliner Philharmoniker, die Programme der zahlreichen Theater, Musicals im Friedrichstadtpalast oder all die Sonderausstellungen der 170 Museen sind Publikumsmagnete.

Als besonderes Highlight offerieren die Veranstalter in diesem Jahr Goethes Faust als zweitägigen «18-Stunden-Marathon» in der Inszenierung von Peter Stein. Zum diesjährigen Sommerprogramm gehören sowohl die Bundesgartenschau wie auch eine Funkausstellung oder die Christo- und Warhol-Ausstellungen.

Ein Ethno-Pop-Festival, Film- und Theaternächte und zahlreiche Strassenfeste sowie ein «Beethovenfest» der Wiener Philharmoniker runden das Angebot des «Summer in the City» ab. **HJM**

Lebenswerk eines Milliardärs

Der Metro-Gründer Otto Beisheim will pünktlich zu seinem 80. Geburtstag das letzte Megaprojekt am Potsdamer Platz vollenden. Für 900 Millionen Deutsche Mark (rund 700 Mio. Fr.) aus der Privatschatulle entsteht neben dem «Sony Center» und der «DaimlerChrysler-Zentrale» das «Beisheim Center», ein Stadtviertel mit gleich zwei Hotels (Marriott und Ritz-Carlton) sowie zwei Bürokomplexen mit 13 000 Quadratmeter Nutzfläche und 36 Luxuswohnungen. Der Multimilliardär setzt damit einen spektakulären und städtebaulichen Schlusspunkt unter eines der ehrgeizigsten Bauprojekte an der Spree. Ziel von Beisheim ist es, ein aussergewöhnliches architektonisches Ensemble im «Konzept der verdichteten Stadt» zu realisieren.

Das Hotelhochhaus soll eine moderne Interpretation des «Rockefeller Centers» sein. Der 70 Meter hohe Turm bleibt allerdings aufgrund der Auflagen im Schatten des «Sony Centers», dafür sollen Eleganz und Luxus überwiegen. Im «Beisheim Tower» wird das «Ritz-Carlton» die unteren zwölf Etagen belegen, die höheren Stockwerke sind für Luxusapartments reserviert. John W. Marriott, Vizepräsident für Sales and Marketing bei Marriott International bezeichnet das Center als einen «strategisch signifikanten Schachzug, um die eigene Präsenz an bedeutenden Märkten zu verstärken». Das neue «Berlin Marriott» wird über 375 Zimmer und Suiten verfügen, das «Ritz-Carlton» über 301 Zimmer inklusive 31 Suiten. **HJM**

ZERTIFIZIERUNG / Die Qualität von Dienstleistungen ist ständiger Kritik ausgesetzt. Trotzdem kommt die Zertifizierungs-idee nur langsam voran. Wieweit kann sie nachweisbare Wirkung entfalten? GUIDO BÖHLER

Ist zertifizierte Qualität besser?

«Qualität beginnt im Kopf und muss ins Herz», appelliert Walter Kuhn, ehemaliger Gastronom und heutiger Projektleiter der Mabesa: «Der Gast spürt sofort, ob er ernst genommen wird. Der Gast erwartet mehr als gepflegte Erscheinung: Er ist auf vieles sensibilisiert, was hinter den Kulissen läuft – ob der Koch einen Teller schön anrichtet oder ob die Sonnenterrasse schon zum Frühstück geöffnet ist.»

Qualität kann man prüfen und zertifizieren lassen. Ein Gütesiegel soll die Erfüllung von Erwartungen – auch stillschweigenden – garantieren. Aber es gibt Erwartungen verschiedenen Grades. Ein Beispiel: Wenn der Gast an der Réception einen Busfahrplan vom letzten Jahr erhält, kann ihm das einen ganzen Tag versauen. Erhält er keinen, passiert nicht so viel. Der Unterschied dabei ist der Grad der Dienstleistung: Jeder Betrieb muss selbst entscheiden, wie viel er bietet. Er wird aber beim Zertifizieren geprüft, ob er seine Versprechen hält. Gütesiegel stehen für Vertrauen.

IST DER NUTZEN MESSBAR?

Alle Zertifizierer sprechen von «Kostensenkung, Wettbewerbsvorteil, Verbesserung der Gastfreundlichkeit und besserer Motivation der Mitarbeiter». Tatsächlich hat beispielsweise das Seminarhotel Al Ponte in Wangen dadurch «viel Mehrumsatz im Seminarbereich erreicht», so Q-Leiterin Beatrice Christen. Sie räumt aber ein, dass «auch der gute Standort des Hotels geholfen hat». Die Kostensenkung entsteht vor allem durch Vermeiden von Reibungsverlusten bei der Arbeit. Weitere Vorteile kommen hinzu: Géraldine Zuber vom Schweizer Tourismusverband «STV» weiss, dass «der Kanton Bern zertifizierte Betriebe fördert und diese kreditwürdiger sind».

Wer an einem Qualitätsmanagement-System QMS interessiert ist, kann zwischen mehreren Produkten wählen: zum Beispiel EFQM, TQM, ISO oder Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus. Die Unterschiede sind gradueller und formeller Art, denn alle basieren auf denselben Zielen und Strategien.

QUALITÄTS-GÜTESIEGEL IN STUFEN

Gegen Qualität wird niemand etwas einwenden, aber wozu eigentlich eine Zertifizierungsprüfung ablegen? Die Erfahrung zeigt, dass ohne Druck eines Prüftermins und eines neutralen Experten die gut gemeinten Bemühungen bald veranden. Ausserdem ist das Q-Label ein Marketing-Argument.

Foto: Guido Böhler



SERVICEQUALITÄT

Das «Q» hat in der ersten Stufe die Servicequalität als Schwerpunkt.

Das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus ist die helvetische und auf den Tourismus zugeschnittene QMS-Zertifizierung. Vergleichen wird es von der Prüfstelle Schweizer Tourismus-Verband. Ein Vorteil ist die Staffelung: Stufe I hat die Servicequalität als Schwerpunkt, Stufe II die Führungsqualität. Hansruedi Müller, Leiter Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern, hält «Stufe I für alle Betriebe geeignet, welche die Qualität weiterentwickeln möchten, und Stufe II für jene, die Qualitätssicherung im Zentrum sehen.»

Wer ein echtes QMS braucht, wählt Stufe III – vergleichbar mit ISO-Zertifizierung. Diese Topstufe III, welche «Total Quality Management TQM»

zum Ziel hat, ist noch in der Planung. TQM, die Ambition auf Null-Fehler-Toleranz, ist das Endziel des Qualitätsstrebens, auch beim Weg über ISO.

Samuel Schneeberger, Q-Experte des SHV, legt den KMU-Betrieben das Gütesiegel nahe. Dieses könne auch eine ideale Vorbereitung für ISO sein. Notabene: Ende Juni waren 751 Betriebe mit der Stufe I (41% in der Hotellerie) ausgezeichnet und 144 mit der Stufe II (85% in der Hotellerie).

GRUPPEN-ZERTIFIZIERUNG FÜR GASTRONOMIE

Beim ISO, Abkürzung für «International Standardisation Organisation», sind alle gesetzlichen Anforderungen wie Hygiene und Arbeitssicherheit integriert und die Prozesse, d.h. Abläufe, unterliegen einem kontrollierten Verbesserungsprozess. Das ISO-Zertifikat ist heute weltweit verbreitet – jedenfalls in der Industrie.

In der nicht auf Rosen gebetteten Gastronomie war es selten anzutreffen, da ziemlich teuer bei der Erarbeitung.

Nun gibt es einen bezahlbaren Weg: die Gruppen-Zertifizierung – von der Bischofszeller Mabesa GmbH eingeführt, welche sich auf Gastronomie spezialisiert hat. Kürzlich konnten die ersten drei Betriebe ihr ISO-Zertifikat entgegennehmen. Die betreffenden Geschäftsleiter berichten über Erfahrungen: René Bucher vom Hotel Schiffahrt in Mols stellt fest, dass «er mit Versicherungen besser verhandeln kann, von Lieferanten mehr Respekt erhält und dass die Mitarbeiter selbständiger arbeiten». Dies ist auch beim Q-Gütesiegel des Schweizer Tourismus der Fall, hält Schneeberger fest. «Allein die Anstrengungen zur Strukturierung der Arbeitsabläufe zeigt den Banken und Partnern, dass ein Betrieb seriös geführt wird. Das Q-Gütesiegel soll daher auch als Management-Tool

verstanden werden.» Urs Kremmel vom Hotel Zollhaus in Gams berichtet von positivem Feedback seitens der Gäste. Er bekomme «Lob für die Qualität von Küche und Service».

Das «Al Ponte» hat sowohl mit ISO wie mit dem Gütesiegel Erfahrung. «Zurzeit prüfen wir, ob wir ISO wieder erneuern oder uns auf das Gütesiegel beschränken», verrät Beatrice Christen.

Die heutige ISO-Norm 2000 nennt sich «prozessorientiert». Dies bedeutet, dass der Mitarbeiter bereichsübergreifend ans Gesamtinteresse des Betriebes denken muss. Wie kann man den Willen dazu fördern? Walter Kuhn, Projektleiter der Mabesa, ist überzeugt, dass «sich Mitarbeiter mit einem Arbeitsprozess besser identifizieren, wenn sie ihn beim QMS-Aufbau mitgestalten konnten. Aber auch der Patron muss sich aktiv dazu bekennen und mit Mitarbeitern auf allen Ebenen daran arbeiten.»

Nicht nur sichern, auch verbessern

«Die Schweiz muss besser sein, weil sie nicht billiger sein kann», appelliert Franz Steinegger, Präsident des Schweizer Tourismusverbandes (STV). Aber die Branche leidet an personellen Problemen wie Fluktuation und Mangel an Fachkenntnissen beim Frontpersonal. Géraldine Zuber vom Schweizer Tourismus-Verband ist überzeugt, dass sich diese Probleme mit einer Zertifizierung verringern lassen. Samuel Schneeberger vom SHV bestätigt: «Motivation, Teamarbeit und Servicequalität lassen sich verbessern. Wenn aber die Bereitschaft zu dienen fehlt – und dies tut sie leider oft in der Schweiz – hapert es schon bei der Arbeitsmentalität.»

Berater Walter Kuhn hält es für möglich, «dass das QMS auch bei wirtschaftlichen Problemen einen Beitrag leistet. Einerseits kann es als Führungsinstrument ineffiziente Abläufe ausmerzen und so die Kosten entlasten. Andererseits kann es den Umsatz

fördern: Geschäftsleute kennen und schätzen ein Qualitätslabel bei Seminarhotels und Businessrestaurants.» Qualität bedeutet heute auch «kontinuierlicher Verbesserungsprozess».

Mit «Qualität» verwechselt werden oft zwei andere Begriffe: Klasse und Produktsicherheit. Die «Klasse» ist das mit Sternen ausgezeichnete Niveau von Versprechungen, «Qualität» hingegen das Erfüllen derselben, d.h. die Kundenzufriedenheit: Ein Rucksacktourist kann in einem Einstern-Hotel zufrieden sein, wenn sich die Prospektangaben bewahrheiten. Ein Jetsetter hingegen kann im Luxushotel wegen Kleinigkeiten unzufrieden sein, die anders sind, als er erwartet hat. Beide sind aber begeistert, wenn ihre Erwartungen übertroffen werden, und sei es nur durch einen Willkommensgruss auf dem Kopfkissen. Die Produktsicherheit wiederum ist nur ein gesetzliches Minimum an Sorgfalt, um Unfälle und Krankheiten zu vermeiden. GB

Zwei Zertifizierungslabels im Vergleich

	Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus	ISO
Besonderheiten:	eher schweizerisch Stufe I analysiert die Servicequalität Stufe II analysiert die Führungsqualität sowie die Gäste- und Mitarbeiter-Zufriedenheit	international einstufig
Zeitaufwand zum Aufbau:	Stufe I: bis 6 Monate je nach Betriebsgrösse ca. 30 Stunden für ein KMU Stufe II: 3 bis 8 Monate	20 bis 40 Stunden pro Monat während eines Jahres
Kosten:	umsatzabhängig Stufe I: Fr. 700.– bis Fr. 1300.– Stufe II: Fr. 2600.– bis Fr. 6000.–	Einzel: ab Fr. 20 000.– Gruppe: ab je Fr. 12 000.–
Zertifizierungsstelle:	Schweizer Tourismus-Verband	Zum Beispiel: Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme SQS oder Société générale de surveillance SGS
Zertifizierungsmethode:	Eine als Gast getarnte Testperson (Mystery Person) prüft die Dienstleistungen nach Checkliste (bei Stufe 2).	Angekündigter Auditor prüft die Abläufe auch hinter den Kulissen.

GRAND HOTEL BELLEVUE / Der Baselbieter Unternehmer Thomas Straumann ist seit dem 1. Juli Besitzer des Berner Oberländer Traditionshauses. Jetzt wird das Hotel auf Vordermann gebracht. **INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

Schöne Aussichten für das Gstaader «Bellevue»

Thomas Straumann, wovon haben Sie als Bub geträumt?

Von einem kleinen oder mittleren Hotel und von einer kleinen Uhrenmanufaktur. Das waren meine zwei Träume. Den Hoteltraum habe ich jetzt verwirklicht.

Und als was haben Sie sich im Hotel gesehen?

Straumann: Eigentlich nicht in einer aktiven Rolle. Die Idee war immer, ein Hotel zu besitzen, wo ich eine persönliche Note einbringen kann – sei es vom Stil oder von der Idee her. Aber schlussendlich wünschte ich mir ein Hotel, um Freude daran zu haben.

Und jetzt, ist Ihr Gefühl so, wie Sie es sich als Bub erträumt hatten?

Straumann: Ja, eindeutig. Wir haben noch viel vor uns, das ist klar. Aber die Freude ist da.

Wie viel haben Sie für das Objekt bezahlt?

Straumann: Da haben wir Still-schweigen vereinbart.

Wie gross ist der Investitionsbedarf?

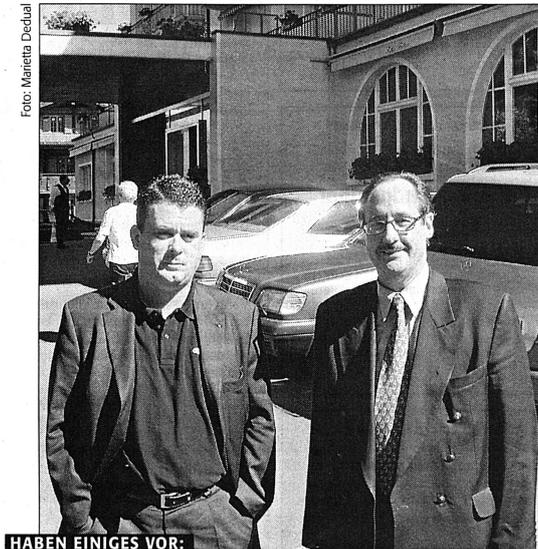
Straumann: Die Grössenordnung – wir sind zwar im Moment erst in der Vorplanung – bewegt sich rund um die zehn Millionen Franken.

«Wir wollen den Charme und den Charakter des Hotels bewahren.»

Und was haben Sie vor?

Straumann: Erste Priorität hat das Hotel selber. Wir wollen das bestehende Gebäude renovieren, vor allem innen. Wir wollen die alte Substanz und somit den Charme und Charakter des Hotels beibehalten. Mir ist wichtig, die alten Elemente wie Stuckaturen, Türbögen, Doppelfenster und Riemenböden wieder hervor-zuholen. Wir können auf altes Foto-material zurückgreifen, das in der Gründerfamilie noch vorhanden ist. Das Hotel war 76 Jahre im Besitz der Familie Oesch. Es ist sehr wichtig, dass wir wissen, wie das Hotel einmal aus-gesehen hat.

Wir wollen ein spezielles Ambiente schaffen. Der alte Stil und ein bisschen klassische Moderne bei der Möblierung – das ist, was uns vorschwebt.



HABEN EINIGES VOR:

Thomas Straumann, Unternehmer und neuer Besitzer des Grand Hotels Bellevue und Georges Ambühl, der anfangs Juli – nach 18 Jahren «Gstaad Palace», 11 Jahre davon als Vizedirektor – die «Bellevue»-Direktion übernahm.

Ich habe gehört, Sie seien auch an einem Kongresszentrum interessiert, das bei der Curlinghalle zu stehen kommen soll.

Straumann: Gstaad wünscht sich schon lange ein kleines Kongresszentrum. Ein solches Projekt könnte durchaus mit dem «Bellevue» zusammen oder auch alleine realisiert werden. Der Standort bei der jetzigen Curlinghalle wäre für das Hotel und den Ort Gstaad ideal. Entsprechende Gespräche mit der Gemeinde sind eingeleitet.

Wie rasch wollen Sie den vierten Stern zurückholen?

Da soll Georges Auskunft geben.
Georges Ambühl: So rasch wie möglich. Die Neueröffnung wird voraussichtlich auf das Swiss Open, jedoch spätestens Ende Juni 2002 erfolgen. Bis dann werden wir den Standard haben. (Im Hotelführer kann das «Bellevue» laut Angaben des Hotelier-Ver-eins frühestens im Jahr 2003 als Vier-Sterne-Haus aufgeführt werden, da die Klassifikation fürs 2002 bereits abgeschlossen ist, die Red.).

Wieso hat man im Jahr 2000 das Hotel auf drei Sterne zurückgestuft?

Ambühl: Eigentlich war das «Bellevue» immer ein Vier-Sterne-Hotel – doch dann nahm man einen Stern weg, weil die Serviceleistungen nicht stimmten. Man hatte das Personal zu stark reduziert, dem Gast wurden auch vom Zimmer und von den öffentlichen Räumen her gewisse Annehmlichkeiten nicht mehr geboten.

Machen Sie das Qualitätsgütesiegel?

Ambühl: Wir sind dran.

Wie schnell?

Ambühl: Sobald wir offen haben. Das Personal wird stark aufgestockt. Wir werden mindestens doppelt so viele Angestellten haben wie vorher. Ein Hotel in der Grösse eines «Bellevue» mit 50 Zimmern und 90 Betten und zwei Restaurants und eine Bar kann man natürlich nicht mit 20 bis 25 Leuten zum Laufen bringen. Da müssen ganz sicher zwischen 40 und 50 Personen mitarbeiten.

Herr Straumann, Sie werden auch als VR-Präsident walten. Was für Vorgaben hat Hoteldirektor Ambühl, wie gross muss die Rentabilität sein? Oder sind Sie ganz einfach der gute

Onkel, der das Geld à fonds perdu investiert?

Straumann: Also Auflagen in dem Sinn mache ich sicher keine. Herr Ambühl kann sehr frei handeln, obwohl es ein sehr enges Zusammenarbeiten ist, das ist ganz klar. Mein Einfluss betrifft vor allem die strategische Ausrichtung, und sicher werde ich auch Ideen einbringen, die Herr Ambühl dann umsetzt. Was die Rentabilität betrifft: Ich bin zufrieden, wenn wir bei Null abschliessen. Bleibt unter dem Strich etwas übrig, ist das sicher schön, das ist ganz klar. Aber das Ziel ist, zuerst einmal eine saubere Nullrunde zu machen.

Die finanzielle Situation der Hotellerie in der Schweiz ist bedenklich. Jetzt sollen öffentliche und private Gelder der Hotellerie auf die Beine helfen. Wie würden Sie sich verhalten, wenn Sie um ein partiarisches Darlehen gemäss dem neuen Finanzierungsmodell des Seco angegangen würden?

Straumann: Ich kenne die Branche und diese Finanzierungsmodelle zu wenig. Ich würde mich aber sicher mit dem Anliegen befassen und es seriös prüfen.

Wie reich sind Sie?

Straumann: Das ist alles theoretisch, das können Sie in der «Bilanz» nachlesen (siehe Kasten). Ob es dann stimmt, das ist eine andere Frage. Dazu äussere ich mich nicht. Das sind alles theoretische Werte, wenn man das Börsenumfeld betrachtet, kann sich das von heute auf morgen gewaltig ändern.

Wie oft werden Sie im Hotel sein?

Straumann: Ich wohne seit fünf Jahren in Gstaad, ich werde also relativ oft hier sein. Das heisst nicht, dass ich dauernd dreinrede, ich möchte ein bisschen geniessen, ein bisschen zusammen reden und schauen, wie wir die Zukunft gestalten könnten. Wenn ich in Gstaad bin, werde ich täglich reinschauen, aber mehr in einer zurückhaltenden Rolle.

Wenn Sie auf dem Parkrasen ein Papier sehen – rufen Sie dann Herrn Ambühl und sagen ihm, dass man den Park aufräumen soll?

Straumann: Ich glaube nicht. Er sieht selber, was man da machen muss.

Was für eine Klientel wünschen Sie sich fürs «Bellevue»?

Ambühl: Eher eine gemischte Kundschaft. Wir wollen ein breites

Spektrum anbieten. Das Hotel soll ganz klar fünfsterneemässig betreiben werden, es wird aber ein Vier-Sterne-Haus sein, auch preislich. Und wir möchten mit dem Restaurantgeschäft auch die Einheimischen ansprechen. Vorgesehen sind ein Gourmetrestaurant und ein Tagesrestaurant.

Was bedeutet für Sie Qualität?

Ambühl: Den Gast zufriedenzustellen auf dem Niveau, das er vom Hotel erwartet.

Straumann: Ein Produkt, eine Dienstleistung zur Verfügung stellen, die den Gast zufriedenzustellen und ihn motiviert, wiederkommen. Der Gast soll eine gewisse Freude und eine gewisse Identifikation finden.

Was sind Sie privat für ein Gastgeber? Stehen Sie auch selber einmal am Herd?

Straumann: Nein, ich kann gar nicht kochen. Ich kann vielleicht ein Fondue machen oder etwas grillieren, dann hat es sich. Ich habe sehr gerne Gäste. Wir sind privat aber nicht eine Familie, die gross Parties macht und jeden Tag einen Haufen Gäste im Haus empfängt und verpflegt. Doch wenn man sich auf so etwas wie ein Hotel einlässt, dann muss man einen Bezug haben zu Gästen.

Zur Person

Der 38-jährige Thomas Straumann, Verwaltungsratspräsident der Straumann-Gruppe in Waldenburg (Medizintechnik), ging mit seinem Unternehmen 1998 an die Börse. «Ein guter Schachzug», ist im Wirtschaftsmagazin «Bilanz» nachzulesen. Straumann sei damit zum 1,2-fachen Milliardär geworden. Die Familie halte eine hauchdünne Mehrheit am Unternehmen (Börsenkapitalisierung rund drei Milliarden). Vor kurzem erhielt Thomas Straumann die Auszeichnung «Entrepreneur of the Year» in der Kategorie Industrie. Die Jury würdigte ihn als «visionären Kopf eines hochkarätigen Teams». Laut «Bilanz» ist Straumann in der Entwicklung, der Herstellung und im Vertrieb künstlicher Zahnimplantate weltweit die Nummer zwei.

Straumanns haben vor rund 12 Jahren Gstaad kennen und lieben gelernt, und vor fünf Jahren – Thomas Straumann «suchte auch ein bisschen Distanz zur Firma» – hat die Familie in Gstaad Wohnsitz genommen. Straumann ist verheiratet und Vater von vier Kindern im Alter zwischen 8 und 15 Jahren. MD

Anzeige

Reka-Checks willkommen!

«Dank Reka-Checks wird unser Angebot noch attraktiver. Unsere Gäste schätzen das – und wir spüren am Mehrumsatz»

Philippe Stalder, Direktor des Hotels Thermalp-Les Bains d'Ovronnaz

Über 1,6 Mio. habens gecheckt und benutzen regelmässig Reka-Checks.

www.reka.ch



reka:ch
Mehr Geld für Freizeit und Ferien.

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

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

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

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

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

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

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

Zu verkaufen in
Adelboden
Berner Oberland

an bester Lage, mitten
im Dorfzentrum

**Wohn- und Geschäfts-
liegenschaft**

mit Restaurant und
zwei Wohnungen.
Interessenten melden sich unter
Chiffre 131523 an *hotel + tourismus
revue*, Postfach, 3001 Bern.

131523/295082

Einmalige Gelegenheit!**Hoch über dem Alltag**

Auf der autofreien Sonnenterrasse
Braunwald verkaufen wir aus Ge-
sundheitsgründen unsere Liegen-
schaft mit **Bauland, Restaurant**
und **Wohnhaus**.

Solvente Interessenten melden sich
bei:



Familie A. Meier-Löhner
Speiserestaurant UHU
8784 Braunwald
Telefon 055 643 17 36
Fax 055 643 27 30

www.dokumatic.ch/uhu/uhu.htm
141376/344128

**Restaurant mit Hotel**

zu verkaufen

sehr gutgehendes Restaurant
Verhandlungspreis 1,4 Mio. CHF.

Interessenten mit
Eigenkapitalnachweis können
sich schriftlich melden bei der
DARUCO TREUHAND,
Oberseepplatz, 7050 Arosa.
(Telef. Auskünfte 081 378 76 00)

141453/415743

Selbständig ohne Kapital?

Übernehmen Sie ohne Eigenkapital
netten, bestens eingerichteten

Berner Landgasthof

Einmalige Chance für
Koch mit Familie

Ohne Risiko: Sie beginnen als
Angestellte und können den Betrieb
später pachten oder sogar kaufen.

Eintritt zu vereinbaren.

Bewerbungen an:
Familie Wilke, 6943 Vezia
Telefon 091 966 36 31

141398/36293

In Miete oder Kauf gesucht**Hotel-Betrieb**

bestausgebildete Hoteliers-Familie
mit langjähriger Erfahrung sucht
einen Hotelbetrieb mit 30-70
Zimmern in touristischer Gegend,
Zentralschweiz oder
Berner Oberland.

Diskretion gewährleistet.

Kontaktaufnahme unter
078 606 70 75

141400/339963

**Vor dem Tor zu ZERMATT
und Saas-Fee****STALDEN / Wallis**

Zu verkaufen

Hotel/Rest. BURGNER

Restaurant ca. 70 Plätze
Gartenterrasse ca. 50 Plätze
Speisesaal ca. 100 Plätze
Hotel 20 Bett

4 1/2 Zimmerwohnung

Sehr günstiges Angebot

Auskunft erteilt:

MARGELIST CONSULTING GmbH

Postfach 200, 3930 Visp

Tel. 027/946 50 12

Fax 027/946 50 14

**TOPGEGENLEGENHEIT MIT SUPER
ENTWICKLUNGSMÖGLICHKEITEN**

Für unsere/n Hotel- und Restaurations-
betrieb/e im Berner Oberland suchen wir

Pächterehepaar

- Hotel mit Panoramarundlicht
und 65 Betten
- 2 Restaurantbetriebe für
120-200 Personen
- 2 Sonnenterrassen für 150 Gäste
- Grosser Park mit Gartenanlage
- Kinderspielplatz
- Parkplatz

Bewerbungen bitte unter Chiffre
141411 an *hotel + tourismus revue*,
Postfach 3001 Bern.

141411/294908

In Miete oder Kauf gesucht**Hotel-Betrieb**

bestausgebildete Hoteliers-Familie
mit langjähriger Erfahrung sucht
einen Hotelbetrieb mit 30-70
Zimmern in touristischer Gegend,
Zentralschweiz oder
Berner Oberland.

Diskretion gewährleistet.

Kontaktaufnahme unter
078 606 70 75

141400/339963



Im Auftrag zu verkaufen:

Ein Logenplatz über dem Bodensee

Hotel Walzenhausen

Das bekannte und beliebte Ferienho-
tel befindet sich an einzigartiger Lage
mit spektakulärem Ausblick über den
ganzen Bodensee.

Verkehrsmässig ist Walzenhausen
hervorragend erschlossen und kann
sowohl mit Bahn und Auto als auch
mit dem Flugzeug bequem erreicht
werden.

Das Angebot orientiert sich an den
heutigen Bedürfnissen von Ferien-
gästen und am Wunsch von
Unternehmen nach inspirierender
Umgebung für Tagungen, nämlich:

- Aktivferien/Wellness
- Seminare/Tagungen
- Kuren
- Restauration/Bankette

Das Hotel Walzenhausen verfügt über:

- 73 Zimmer/94 Betten
- Restaurants mit total
180 Plätzen
- Terrasse/Bar mit je 50 Plätzen
- 3 Säle/Konferenzräume mit
total 170 Plätzen
- gut ausgebauten
Wellnessbereich

Interessenten erhalten weitere Informationen beim Beauftragten:

Arno Bertozzi, Wirtschaftskonsulent

8032 Zürich, Kirchenweg 5

Tel +41 (0)1 383 87 88, Fax +41 (0)1 383 51 24, Natal +41 (0)79 221 24 86
e-mail: abc-consult@bluewin.ch



Heisst Ihre gastronomische Zukunft

Krone Uetikon?

Sind Sie als unternehmerisch denkender
Mieter interessiert, dieses

**Hotel-Restaurant
am rechten Zürichseeufer**

mit
16 Hotelzimmern
Restaurant mit 40 Plätzen
Gourmetstübel mit 30 Plätzen
Bankettsaal bis zu 130 Plätzen
lauschiger Sonnenterrasse

ab Januar/Februar 2002 zu führen?

Und damit der Krone Ihre persönliche
Krone aufzusetzen?

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung an



Herr Herbert Huber
Kohlgraben 4, 6370 Stans
Telefon 041 610 10 20, Fax 041 610 22 19

141199/415540



zu vermieten

**Restaurant - Gasthof
Bären - Interlaken**

Auf den 1. November 2001 vermieten wir den
traditionsreichen Gasthof Bären in Interlaken.
Das gemütliche Restaurant am Marktplatz und
Stammlokal verschiedener Vereine.

Restaurant : 40 Plätze
Saal : 80 Plätze
Säli : 20 Plätze
Terrasse : 40 Plätze
Grosse Küche
17 Gästezimmer mit ca. 36 Betten
4 Personalzimmer.

Interessenten melden sich bitte bei:
INCASA Immobilien AG, Interlaken
Tel. 033 823 17 77 / www.incasa.ch

141450/415738



Zu verkaufen in **Bleienbach BE**
An der Hauptstrasse Langenthal-Burgdorf

Rest. Rössli

Baujahr 1940, Grundstück
474 und 126 m² (Parkplatz)



Gaststube 70m², Säli 12 m²; Terrasse;
Kegelbahn, 4-Zi Wirtewohnung und
2 Zi-Wohnung

Die Liegenschaft hat Renovations-
bedarf und wird im bestehenden
Zustand verkauft.

VP Fr. 450.000.-

ITZ Immobilien Treuhand AG Zolingen,
Untere Grabenstr. 14a, 4800 Zolingen
Tf 062/745 02 50, Fax 745 02 59
www.itzimmo.ch,
E-Mail: info@itzimmo.ch

141450/415738

Zu verkaufen

**Hotel-Restaurant
der Mittelklasse**

an schönster Lage über dem Thunersee.
40 Betten, Restaurant 30 Plätze, Saal
80 Plätze, 2 Säli je 20 Plätze, Wirt-
ewohnung, 2 Garagen plus Einstellhalle
und grossem Parkplatz.

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 141410, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

141410/434

Zu vermieten

Gasthaus Post

Edlibach/Munzingen

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir einen Pächter.
Restaurant 45 Plätze,
Bar 25 Plätze,
Stübel 10 Plätze,
Grosser Parkplatz,
Wirtewohnung.

Bruno Casillo, 079 356 20 42

141376/414911

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.



BAD ST. MORITZ / Das Bäderzentrum und sein Parkhotel sollen mit einer Investition von 50 Mio. Fr. erneuert werden. SEITE 10



HENRY HUNOLD / Der Ex-Direktor des Hotel Dolder eröffnete ein 200-Mio.-DM-Projekt der Dorint-Gruppe am Tegernsee. SEITE 13

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

FAHRRADTOURISMUS /
Gefragte Urlaubsart in
Deutschland

Mehrtägiges Radfahren ist «in»

Die Ferien per Rad zu verbringen scheint in Deutschland nach wie vor im Trend zu sein. Wie der «Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club» (ADFC) in einer Pressemitteilung schreibt, haben im vergangenen Jahr mehr als zwei Millionen Deutsche eine mehrtägige Radreise, mit einer durchschnittlichen Dauer von rund 13 Tagen, unternommen.

Rund 44 Prozent der deutschen Radtouristen würden das eigene Land als Zieldestination wählen. Dabei würden 28 Prozent der Radler im Hotel, zwölf Prozent in Pensionen und acht Prozent im Wohnwagen übernachten. Damit ist auch die Zahl der fahrradfreundlichen Beherbergungsbetriebe «Bett&Bike» von 216 im Jahr 1995 auf 2880 im Jahr 2001 gestiegen.

Viel genutzt werde auch das Angebot an Radpauschalen, schreibt der ADFC weiter. Trotzdem geht er davon aus, dass die Pauschalen nur etwa fünf Prozent des Radreisemarktes ausmachen. «Der weitaus grösste Teil der Fahrradtouristen organisiert seinen Fahrradturlauf nach wie vor selber.» MG

KURZ UND BÜNDIG

Japan. Im Erlebnispark Rokkosan Pasture Naturpark in Kobe/Japan wurde das Heidi Pasture Café eröffnet. Den Besuchern des Erlebnisparks soll eine Reise nach Graubünden schmackhaft gemacht werden. Der Freizeitpark in Kobe wird jährlich von beinahe einer halben Million Personen besucht. Vertreter der Heididorf AG, Maienfeld, tauschten mit japanischen Politikern und Wirtschaftsvertretern Informationen über den touristischen Auftritt in Japan aus. TRU

Besinnungswandern. Die Fachstelle Wirtschaftsethik/Tourismus der Reformierten Kirchen Bern-Jura wird auch im nächsten Jahr vier Fortbildungsmodulare für Animatoren von Pilger- und Wandertagen anbieten. Bereits in diesem Jahr wurde ein entsprechender Fortbildungslehrgang durchgeführt. Die Teilnehmer lernten dabei den Tourismus von der emotional-sinnorientierten Seite her kennen. TRU

Klettersteige. In Braunwald ist eine Klettersteige installiert worden. Gebaut wurden eine Hängebrücke, eine «schwimmende Treppe» und eine 25 Meter lange Strickleiter. TRU

DRACHENSCHIFF / Das seit Anfang Mai auf dem Thunersee verkehrende Drachenschiff hat ein grosses Medienecho ausgelöst und einen grossen Bekanntheitsgrad erreicht. TONI RÜTTI

«95 Prozent zufriedene Gäste»

Das Drachenschiff, das die Schifffahrt im Berner Oberland bekannt machen und primär die Hauptzielgruppe Familien mit Kindern ansprechen soll, ist auf dem besten Weg, die gesetzten Ziele zu erreichen. Die Passagierzahlen auf den vier Kursen, auf welchen das Drachenschiff eingesetzt wird, sind in den Monaten Mai und Juni durchschnittlich um mehr als 20 Prozent angestiegen. «Dies obwohl aufgrund der miserablen Wetterverhältnisse im Juni generell ein herber Rückschlag – minus 50 000 Passagiere – verzeichnet werden musste», sagt Manfred Fasnacht, Leiter Markt und Produkte der BLS Lötschbergbahn AG, Abteilung Schiffe. Gespannt ist man auf den Zahlenvergleich Sommer-saison 2000 und 2001, der im Herbst und somit nach den frequenzstarken Monaten Juli und August vorliegen wird. Auf dem Thunersee zählte man zwischen Januar und Juni 2000 303 000 Passagiere, im 1. Halbjahr 2001 wetterbedingt nur 276 000.

Laut Fasnacht hat «das Drachenschiff im Berner Oberland innert kurzer Zeit einen Bekanntheitsgrad von praktisch 100 Prozent erlangt». Er schätzt, dass das Schiff auch in der übrigen Schweiz aussergewöhnlich bekannt geworden ist. Rund 100 Medienberichte sind in den Schweizer Medien erschienen. Nöch nicht ausgewertet sind die Berichte in den ausländischen Medien. Fest steht, dass dank der Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus vor allem in Deutschland viel versprechende Kontakte zustande gekommen sind. Der «Drache» hat sogar eine Eigendynamik entwickelt, mit der niemand gerechnet hatte: So wurde aufgrund eines Wettbewerbes in der Coop-Zeitung auch Radio DRS 1 auf das Drachenschiff aufmerksam und wird am 31. August 2001 eine mehrstündige Live-Sendung «Drachennacht» ausstrahlen.

«Wir wissen noch nicht genau», so Fasnacht, «ob wir vorab neue Kunden gewinnen konnten, oder ob sich eher eine Verschiebung der bisherigen

Foto: BLS



DAS FABELHAFTE DRACHENSCHIFF

Das Drachenschiff hat schweizweit und auch im Ausland ein grösstenteils positives Echo gefunden, was sich auf die gesamte Thunersee-Region auswirken dürfte.

Gäste von anderen Schiffen auf das Drachenschiff ergeben hat.» Dass sich auch Leute telefonisch oder per E-Mail melden, die nicht wissen, wo der Thunersee liegt, deutet auf neue Kundengruppen hin.

NUTZEN VON SYNERGIEEFFEKTEN

Laut Fasnacht konnten mit verschiedenen grösseren Tourismuspartnern attraktive Drachen-Angebote lan-

ciert werden. Unter anderem werden Kombiangebote mit den St.-Beatus-Höhlen, dem Mais-Irrgarten in Steffisburg aber auch mit den Beatenberg-Niederhorn-Bahnen offeriert. «Im Jahr 2002 werden weitere Synergie-Potenziale rund um den Thunersee ausgeschöpft.

Die eingeschlagene Strategie werden wir konsequent weiterverfolgen», sagt Fasnacht, Er ist überzeugt, dass sich die Marketingziele und die Synergie-möglichkeiten in diesem wie in den nächsten beiden Jahren erreichen lassen. Zum Erfolg dürfte nicht zuletzt auch das Punktesammeln beitragen: Die Gäste können bei jedem Angebotspartner Punkte sammeln, die dann bei anderer Gelegenheit wieder eingelöst werden können.

NEGATIVE ERFAHRUNGEN UND GESPRÄCHSSTOFF

95 Prozent der Kunden seien zufrieden, etwa fünf Prozent verärgert, schätzt Beat Aneller, Direktor Thunersee Tourismus. «Häufig gibt es Reklamationen, weil die Drachenverkleidung die Sicht auf die Berge ein-

schränkt und auch etwas weniger Platz zur Verfügung steht.» Grösstenteils seien es ältere Kunden, die Mühe hätten mit dem «Drachen» und den herumtobenden Kindern. «Etwas so Unnatürliches passt nicht auf unseren Thunersee», heisse es immer mal wieder. Nicht selten tun die Gäste ihre kritische Meinung offenbar auch lautstark kund. Dies war eine völlig neue Situation für die Mitarbeiter. «Plötzlich gab es Kunden, die sich nicht mehr mit unserem Produkt identifizieren können», konstatiert Fasnacht. Es gab Familien mit Kindern, die vom anfänglich zur Verfügung gestellten Spielsachenangebot enttäuscht waren.

Diese Probleme hat man laut Fasnacht unterschätzt. Man ging davon aus, dass die Eltern mit den Kindern das Schiff «in aller Ruhe» anschauen würden. «Dem ist nicht so, die Eltern wollen die Fahrt geniessen, die Kinder sollen spielen», sagt Fasnacht. Das Schiff wurde entsprechend nachgerüstet. In den lokalen und regionalen Medien liessen verärgerte Kunden Leserbriefe veröffentlichen, was dem Drachenschiff im Nebeneffekt zu zusätzlicher Publizität verhalf.

Veranlasste Verbesserungsmaßnahmen

Alle Reklamationen werden sehr ernst genommen. Um Defizite und Kritikpunkte aus dem Weg zu räumen, wurden verschiedene Massnahmen veranlasst:

Im Fahrplan ist das Drachenschiff speziell markiert, so dass jedermann sieht, dass es sich nicht um ein «normales Schiff» handelt.

Zusätzliches neues Spielzeug und vor allem das Drachenbuch Ponzo sind jetzt verfügbar. Weitere Spiel-

geräte und Drachen-Lernbücher sowie eine Märkchen in Zusammenarbeit mit SR DRS 1 sind vorgesehen.

Die Mitarbeiter wurden mit einem Argumentarium bedient, damit sie namentlich verärgerten Gästen kompetent Auskunft erteilen können.

Falls einem die Fahrt mit dem Drachenschiff nicht behagt, wird man vom Personal auf die Möglichkeit hingewiesen, mit einem anderen Schiff zu fahren. TRU

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

The brand of success!

Werden Sie Mitglied!
www.bestwestern.ch/member

Join The Best

GLOBAL-RECHTSSCHUTZ FÜR DAS GASTGEWERBE

gastroLex®

Global-Rechtsschutz

Postfach 984 30, 5301 Zug
Telefon 041 726 84 94, Fax 041 726 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 • Kasimir-Pfyffer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70
admin@forum.ch • www.forum.ch

Cafitesse
das Kaffeesystem

Frühstückskaffee
frisch und schnell
zu jeder Zeit

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch

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

Kuoni erwartet Ertragseinbussen

Kuoni. Die Ertragseinbussen des Reisekonzerns fallen im ersten Halbjahr 2001 stärker als erwartet aus. Konkrete Zahlen gibt das Unternehmen erst am 15. August bekannt. Ein Hauptproblem sind die skandinavischen Tochterfirmen, deren Verluste im ersten Halbjahr höher als angenommen sind. Kuoni prüfe sämtliche Optionen und schliesse einen Verkauf der Tochterfirmen nicht aus, heisst es in der Mitteilung. *CK/ada*

Tourismuspreis für Altnau TG

Thurgau Tourismus. Der Thurgauer Tourismus-Preis in der Höhe von 10 000 Franken geht an die Gemeinde Altnau am Bodensee. Gewürdigt wird das Engagement Altnaus zur Entwicklung des touristischen Angebotes, zur Bündelung der Kräfte und Stärkung des Tourismusbewusstseins in der Bevölkerung. Auslöser des Thurgauer Tourismus-Preises war eine Studie, welche die Zielrichtung für nachhaltige Tourismusentwicklung im Thurgau aufzeigt. *TRU*

CHUR / 4. Tourismus-Fachtagung

Fit Forever, Power-Seller

An der diesjährigen Churer Gewerbe-, Handels- und Landwirtschaftsausstellung GEHLA findet die 4. Fachtagung für Betriebsinhaber und Angestellte aus den Bereichen Tourismus, Gewerbe, Hotellerie, Gastronomie und Dienstleistungen statt. Die Teilnehmer werden sich mit der Frage auseinandersetzen, wie sich ihre Leistungen steigern lassen und sie auch privat eine grössere Zufriedenheit erreichen können. Am 27. August

lautet das Thema des Fitnessspezialisten Michael Spitzbart «Fit Forever – Kreativität und Höchstleistung». Am 28. August leitet der Verkaufstrainer Jürgen Höller die Tagung «Power-Seller». Organisiert wird die Tagung von GastroGraubünden, Hotellerieverein Graubünden, Bündner Gewerbeverband und Graubündner Ferien. *TRU*

Infos: GastroGraubünden, Loestrasse 161, 7000 Chur, Fax: 081 353 62 77

Upgrade für IT World am TTW

Montreux. Die Sonderausstellung IT World stand im letztjährigen Travel Trade Workshop (TTW) nur bedingt in der Gunst der Besucher. Überzeugt von ihrer Bedeutung, soll sie deshalb voll in den TTW vom 23. bis 25. Oktober integriert werden. Ein neues Hallenkonzept mit neu platziertem Eingang soll für mehr Aussteller- und Besucherfreundlichkeit sorgen. In den problematischen Hallen A1 und A2 wird es keine Stände mehr geben. *TRU*

«Schmetterlingspfad Lungern»

Landschaftsschutz. Die Kampagne «Endlich Ferien. Ihre Landschaft» des Schweizer Tourismusverbandes und der Fonds Landschaft Schweiz prämiieren den «Schmetterlingspfad Lungern». Die Tourismusexperten stufen es als innovativ ein, Schmetterlinge als Naturschutz-Symbol in der Vermarktung einer Region einzusetzen. Lungern hat damit den Preis «Beste Kooperation zwischen Tourismus und Landschaftsschutz» gewonnen. *TRU*

LESERBRIEF

Schweizer Tourismus, vom Ausland betrachtet

Die Schweizer haben den Tourismus erfunden, was mit ein Grund dafür sein könnte, dass wir wohl das teuerste Reiseland sind. Wer es sich leisten kann, findet da wahre Ruhe, echtes Kaminfeuer und das unscheinbarste aller europäischen Drei-Sterne-Restaurants. Weiter wird uns vom Ausland weisgemacht, verrückt Fremde hätten damals unbedingt von den Bergen herruntertuschen und dafür noch bezahlen wollen!

Wie man aber wisse, sei es nicht dabei geblieben: Die Fremden hätten gleich noch das Jodeln und Schnaps-trinken gelernt und so das Fundament für die Spassgesellschaft gelegt. Das habe dann auch zum globalen Tourismus geführt.

Nur in der Schweiz findet man noch einen «handgemachten» Tourismus, bei dem man sich in eine andere, fast heile Welt versetzt fühlt. Das liegt nicht allein an den dicken Plumeaus, die die Schweizer nur zögernd gegen Daunendecken austauschen. Es liegt auch nicht an den Kuckucksuhren, mit denen ab einer Höhe von 1000 Meter über dem Meeresspiegel die Zeit gemessen wird.

Kommt dazu, dass die Schweizer eine wirksame Waffe zur Verteidigung ihrer Lebensart besitzen: Sie haben einen höheren Lebensstandard als die Touristen mit ihren Pauschalarrangements. Das macht sie immun gegenüber den Forderungen nach Rabatt, Freizeitparks und konsumfreundlichen Ladenschlusszeiten.

Nicht etwa, dass es all das nicht auch in der Schweiz gäbe, oh nein! Hochalpine Parkhäuser, Heidiland und Volksfeste haben schon manchen Naturfreund aus dem Ausland auf dem Absatz kehrt machen lassen! Das ist zwar noch harmlos, wenn man vergleichsweise an die verbotene Mittelmeerküste denkt.

Das Kaminfeuer ist jedenfalls in der Schweiz echt, die Bäume vor dem Balkon sind hundert Jahre alt und Feilschen ist zwecklos. Auf den Hotelterrassen ziehen sich die Gäste nicht aus, sondern wickeln sich in Decken ein. Der Zauberberg existiert noch, und in Sils Maria steht immer noch das Hotel Waldhaus, wo Nietzsche und Thomas Mann zur Geisterstunde lebendig werden ... wenn man über der entsprechenden Lektüre eingeschlagen ist.

In St. Moritz stehen gleich mehrere Palasthotels aus der Belle Epoque, in denen zur Hochsaison die Spassgesellschaft den Ton angibt. Die Schweizer Gastronomie hat heute ein sehr rares Produkt anzubieten: Ruhe!

Zu alledem kann ich als altgedienter Tourismusfachmann den Erfindern des Schweizer Tourismus nur ein Bravo zurufen.

Paul Valentin, Brugg

Der Autor dieses Leserbriefs, Paul Valentin, war während eines Vierteljahrhunderts, in den Jahren von 1956 bis 1982, Kurdirektor in Gstaad. Der erfahrene Touristiker ist unterdessen bald 85 Jahre alt. Von Zeit zu Zeit ist er immer noch publizistisch tätig.

Foto: ZAG



ERNEUERUNG IM BADERZENTRUM

Das Vier-Sterne-Haus «Park Hotel» gehört zum Kernbestand der St. Moritz Bäder AG und soll zusammen mit dem Badzentrum umfassend erneuert werden.

BAD ST. MORITZ / Am Samstag wird entschieden. Leisten die Geldgeber ihre Unterschrift, werden 50 Mio. Franken investiert. **UELI HANDSCHIN**

«Park Hotel» ist Sorgenkind der Erneuerung

Obwohl das Heilbadzentrum St. Moritz immer wieder erneuert wurde, ist das Bäderzentrum heute nicht mehr «top of the world». Nach Investitionen von 20 Millionen Franken zählte es damals, vor 25 Jahren, zum Modernsten, was Schweizer Bäder zu bieten hatten. Das eigentliche Sorgenkind im 95 000 Quadratmeter grossen Komplex der St. Moritz Bäder AG, die derzeit noch zu 100 Prozent der Gemeinde gehört, ist heute das Parkhotel: Das Vier-Sterne-Haus aus der Belle Epoque muss umfassend renoviert werden. Ingesamt plant die Bäder AG Investitionen von über 50 Millionen Franken. Wie Simon Durisch, Geschäftsführer des Unternehmens, gegenüber der htr sagte, ist davon weitaus der grösste Teil für Arbeiten am Hotel vorgesehen.

Bereits als die St. Moritz Bäder AG 1996 gegründet wurde, war klar, dass solche Beträge nicht aus Eigenmitteln aufgebracht werden können. Zusammengefasst wurde deshalb zunächst mit der Planungsfirma Portmann-Schreiber. Der Vertrag zur Erarbeitung eines Konzepts für die Sanierung und Finanzierung musste im Februar letzten Jahres aber gekündigt werden, weil keine Einigung erzielt werden konnte. Offensichtlich fruchtbarer entwickelte sich seitdem die Zusammenarbeit mit der österreichischen Firma Süba, die als «eine der ersten Adressen auf dem Wiener Bau-trägermarkt» für sich wirbt. Zum Engagement im Oberengadin heisst es am Hauptsitz vollmundig, der «kompakte Zusammenschluss» aller Bereiche des Unternehmens werde ein Zentrum entstehen lassen, «das der Gemeinde

St. Moritz international wieder jenen Nimbus bringt und erhält, der als einzig nicht nur in Europa gilt».

VERMIETUNG AUF ZWANZIG JAHRE

Die Verträge mit der Süba und den von ihr vermittelten Investoren, die eine Beteiligung an der Bäder AG von 66 Prozent vorsehen, sind laut Verwaltungsratspräsident Hansruedi Schaffner unterzeichnet. Das Betriebskonzept liege vor und sei vom Verwaltungsrat sowie vom St. Moritzer Gemeindevorstand genehmigt worden. Laut Plan wird das Baugesuch Anfang August eingereicht. Das zuvor notwendige Quartierplanverfahren ist gemäss Schaffner bereits eingeleitet worden.

Wer in St. Moritz Bad investieren will, werden die Vertragspartner erst am Samstag bekannt geben. Mitgeteilt wurde lediglich, dass es sich um einen internationalen tätigen Hotel-Operator handelt, der das Park Hotel und einen Teil des Bäderzentrums für 20 Jahre mieten will. Über den Inhalt des Pachtvertrages sei man sich auf Ebene des Managements einig, unterstreichen Schaffner und Durisch einhellig. Die Schriftstücke würden «mit 95-prozentiger Sicherheit» übermorgen Samstag unterzeichnet. Alle Beteiligten seien sich darüber einig, dass das renovierte Haus im Hinblick auf die Ski-Weltmeisterschaften 2003 im Dezember 2002 eröffnet werden müsse. Mit den Bauarbeiten sei deshalb im Oktober dieses Jahres zu beginnen. Das Hotel werde Ende der Sommersaison für ein Jahr geschlossen.

Würden die Verträge entgegen den Erwartungen nicht unterzeichnet, käme das laut Schaffner «einer mittleren Katastrophe» gleich. Denn die Zeit drängt nicht nur aufgrund der Weltmeisterschaften, die Bäder AG ist auch vertraglich an diesen Termin gebunden. Auch der Baurechtsvertrag mit der Gemeinde sieht vor, dass spätestens im Oktober mit den Bauarbeiten begonnen werden müssen. Könnte der Termin nicht eingehalten werden, müsste der Gemeindevorstand erneut über die Bücher. In einer noch knapperen Frist wäre eines der grössten Vorhaben im Vorfeld des Weltanlasses aber kaum zu realisieren.

Zuerst war die Heilquelle

Lange bevor der Tourismus der Neuzeit den Ort weltweit zum Markenzeichen machte, hatte er bereits seiner Heilquelle wegen einen Namen. Wie Fundgegenstände belegen, wurde das eisenhaltige Wasser schon vor über 3400 Jahren genutzt. Die Lärche, deren Holz für die älteste freigelegte Quellfassung Verwendung fand, war 1466 vor Christus geschlagen worden. Im Mittelalter entwickelte sich die Kirche bei der Quelle zum Wallfahrtsort, zumal der Papst den Pilgern die Absolution aller Sünden versprach. Paracelsus, der berühmteste Arzt seiner Zeit, besuchte und lobte die heilenden Wasser. 1831 wurde das erste Kurhaus, 1854 das erste Kurhotel bezogen. *UH*

KURZ UND BÜNDIG

SAB-Hauptpreis 2001 für das Saftental. Safien, Tenna, Veram und Valendas: Diesen vier Graubündner Gemeinden wurde der Hauptpreis 2001 der Schweizerischen Arbeitsgesellschaft für die Bergegebiete (SAB) verliehen. Das Saftental ist verkehrsmässig nicht sehr gut erschlossen, die touristische Infrastruktur ist bescheiden und die Bevölkerung lebt grossenteils von der Landwirtschaft. Das Impulsprogramm für das Saftental will das vorhandene Angebot verbessern, sowie neue Elemente hineinbringen und letztlich die Abwanderung verhindern. *TRU*

Liechtenstein reizt der Heidiland-Erfolg. Der Schweizer Arnold Kappler hat den Auftrag erhalten, ein touristisches Gesamtkonzept für Liechtensteins Berggebiet auszuarbeiten. Dieser Alpenraum soll für alle Jahreszeiten als Feriengebiet positioniert und in die «Destination Liechtenstein» eingebettet werden. Zu Kapplers Referenzen zählt die Konzeptarbeit für das nicht allzu weit entfernte Heidiland, und die «Ostschweiz» überschreibt denn auch ihren Bericht von der Medienkonferenz des liechtensteinischen Wirtschaftsministers Hansjörg Frick mit: «Erfolgreich sein wie das Heidiland». Vor allem der Skiort Malbun soll durch eine Verbesserung des Angebots und «noch mehr Familienfreundlichkeit» eine «normale Aufwertung» erfahren. *KJV*

«rund um visp» mit rollendem Tourismusbüro. So originell wie zweckmässig sollen ab jetzt die Informationsbedürfnisse der Touristen im Raum Visp abgedeckt werden. Beim rollenden Tourismusbüro handelt es sich um ein umgebautes Fahrrad, auf welchem in einem übersichtlichen Korb Prospekte, Wandervorschläge, Animationsprogramme und weitere Angebote sowie allgemeine Informationen mitgeführt werden können. Initiator und Realisator ist der Geschäftsführer der Werbegemeinschaft «rund um visp», Jürg Krattiger. In Visp spielt sich das touristische Geschehen gemäss dem Bericht des «Walliser Boten» vor allem beim Postauto-Terminal, beim Bahnhof, in der autofreien Bahnhofstrasse, auf dem Campingplatz, im Schwimmbad und auf den Parkplätzen der grossen Einkaufszentren ab. *KJV*

Torrentbahnen mit «enttäuschendem Resultat». Die Leukerbadener Torrentbahnen haben im Jahr 2000 den Verkehrsertrag um 13 Prozent auf 5,58 Mio. Franken gesteigert. VR-Präsident Peter Furger bezeichnete dies gemäss einem Bericht des «Walliser Boten» als «enttäuschendes Resultat». Ein Unternehmen wie die Torrentbahnen müsse acht Millionen Franken pro Jahr erreichen. Immerhin konnte man dank des massiven Rückgangs des Finanzierungsaufwandes einen betrieblichen Cashflow von 1,2 Mio. Franken erzielen. Dadurch wurden wiederum ordentliche Abschreibungen von 1,2 Millionen Franken möglich. Das letzte Betriebsjahr war gekennzeichnet durch die Verwirklichung der Sanierung. Gemäss der Sanierungsbilanz verringerte sich das Fremdkapital von 38 Millionen auf 29 Millionen Franken. *KJV*

BERN / Festival sorgt für Bekanntheit Berns Gurtenfestival 2001

«Das Gurtenfestival bringt der Berner Hotellerie zwar nicht allzu viele Übernachtungen, weil die Jugend lieber im Zelt übernachtet», sagt Peter Schiltknecht, Präsident Hoteliervers ein Bern. Lediglich die Stars zögen Hotelzimmer vor. Dieser Grossanlass sei aber für die Bekanntheit von Bern von Bedeutung. Vor diesem Hintergrund sei das Fortbestehen des jährlichen Festivals für die Hotellers und Touristiker wichtig. TRU



Publikumsmagnet am Sonntag Abend war diesmal Manu Chao.

ACCOR HOTELS / Internetbuchungen Reservierungen im Sekundentakt

Seit Anfang des Jahres 2001 wurden in den Accor-Hotels weltweit mehr als eine Million Übernachtungen im Internet gebucht. Damit wurde schon im ersten Halbjahr 2001 das Gesamtergebnis aus dem Jahr 2000 überschritten. Das entspricht einer reservierten Übernachtung alle 17 Sekunden. Bis Ende des Jahres 2001 wird ein Online-Reservierungsvolumen von über zwei Millionen Übernachtungen erwartet. Im Jah-

resdurchschnitt wurden pro Tag 78 000 Besucher gezählt, das heisst von 50 000 Besuchern pro Tag im Januar stieg die Zahl auf 100 000 Besucher pro Tag im Juli 2001 an. Erklären lässt sich diese Entwicklung durch das Angebot von accorhotels.com und seinen Partnern sowie die kontinuierliche technische Verbesserung der Websites.

Der Anteil der über das Internet gebuchten Übernachtungen beträgt heute über 15

Prozent des Aufkommens über die zentralen Reservierungskanäle Call-Center, Internet, GDS, Audiotel und Minitel. Der Umsatz, der im Jahr 2000 über die Websites der Hotelmarken realisiert wurde, beläuft sich auf rund 68 Millionen Franken. Angesichts der jüngsten Besucherstatistiken vom ersten Halbjahr könnte der Internet-Umsatz bis Ende 2001 das gesetzte Ziel von 151 Millionen Franken überschreiten. MG

Bestes 1. Quartal in 10 Jahren

Basel. Die Basler Hotels haben im ersten Quartal 2001 das beste Ergebnis der vergangenen zehn Jahre erzielt: 173 675 Übernachtungen oder 3,1 Prozent mehr als in der Periode Januar bis März 2000. Gut ein Drittel davon entfiel auf Gäste aus dem Inland. Bei den ausländischen Gästen dominierten laut Statistischem Amt die Deutschen mit 16 Prozent vor den Amerikanern (10%), den Briten (9%) und den Italienern (7%). TRU

UNTERNEHMENSSPIEL / Erstmals sind «Wirtschaftswochen» für Oberstufenschüler in der Hotellerie durchgeführt worden. Ein Augenschein in Bad Ragaz zeigt auf, dass davon alle Beteiligten profitieren. UELI HANDSCHIN

Wirtschaftskunde im Grandhotel

Es muss etwas geschehen, darin sind sich Petra Beck, Fränzi Zuber, Victor Grueber und Anita Schürch einig. Die Führungsscrew der fiktiven Uhrenunternehmung «S-Tick» hat zur Kenntnis nehmen müssen, dass ihr Unternehmen im letzten Geschäftsjahr von der Konkurrenz übertrudelt worden ist. Ihre strategischen Entscheide waren nicht das Gelbe vom Ei: Die Firmen «Timeless» und «What.ch» haben vorgemacht, dass auch im Segment der Billiguhren ein tiefer Preis nicht alles ist. Der Markt hat die Investitionen der Konkurrenz in die Qualität, trotz leicht höherer Preise, honoriert.

HAUTNAH UND PRAXISBEZOGEN

Die vier Geschäftsleitungsmitglieder auf Zeit sind Teilnehmer eines Spiels, welches die Ernst-Schmidheiny-Stiftung seit Anfang der neunziger Jahre Oberstufenschülern anbietet: Im Rahmen der «Wirtschaftswochen für Mittelschulen» haben bisher über 60 000 Maturandinnen und Maturanden während einer Seminarwoche in der Wirtschaft die Zusammenhänge der Marktwirtschaft «hautnah und praxisbezogen» erlebt, wie die Stiftung zu ihrer Arbeit schreibt.

In der Schweiz absolvieren jährlich um die 180 Klassen eine von der Stiftung in Zusammenarbeit mit Handelskammern und Industrievereinigungen organisierte Wirtschaftswoche. In den Wirtschaftswochen wird ein Unternehmensplanspiel namens «Wiwag» eingesetzt, das auf dem Prinzip «learning by doing» basiert und an der Hochschule St. Gallen entwickelt wurde. Führungskräfte aus der Wirtschaft stellen sich als Moderatoren zur Verfügung,

Foto: Ueli Handschin



JUGENDLICHE WIRTSCHAFTSFÜHRER

Schülerinnen und Schüler des Seminars Sargans hatten die Möglichkeit, ihre Wirtschaftswoche in der Hotellerie zu absolvieren.

was einen optimalen Praxisbezug gewährleistet. Das Arbeiten im Team entspricht dabei der gängigen Praxis in der Wirtschaft.

IM HOTEL TAGEN, VOM HOTEL LERNEN

Schülerinnen und Schüler der dritten Klasse der Seminarabteilung der Kantonsschule Sargans hatten nun als Erste die Möglichkeit, ihre Wirtschaftswoche nicht wie gewöhnlich in einem Unternehmen der Industrie, sondern in der Hotellerie zu absolvieren. So tagt die Geschäftsleitung

von «S-Tick» im «Grandhotel Quellenhof», Bad Ragaz.

Für Hans Geiger, seit 15 Jahren Direktor des ersten Hauses im Kanton St. Gallen, macht es Sinn, den angehenden Lehrerinnen und Lehrern Gastrecht zu bieten: Nach wie vor, so Geiger, werde die Hotellerie viel zu wenig als ein wesentliches Segment der Wirtschaft wahrgenommen – obwohl allein schon die Statistik diese Einschätzung zweifelsfrei dokumentiert: So gehört der «Quellenhof» mit rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den grössten Arbeitgebern in der Ostschweiz.

Referate leitender Mitarbeiter haben den Schülerinnen und Schülern Einblick hinter die Kulissen des Grossbetriebes ermöglicht. Als Chance, künftige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewinnen, versteht Geiger die Wirtschaftswochen dennoch nicht. Rekrutiert wird das Personal wie gewohnt an den Hotelfachschulen, über die Berufsverbände und mit Schnupperlehren. Zudem ist das Personalproblem im Fünf-Sterne-Haus nicht akut: «Wir haben seit Jahren praktisch Vollbestand», hält Geiger fest, und dies obwohl Bad Ragaz für junge Leute nicht sonderlich attraktiv sei.

Auch Andreas Deuber, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, hält es für unabdingbar, dass die Bedeutung der Branche für die Wirtschaft stärker ins Bewusstsein rückt. Deuber stellt sich seit Jahren als Moderator für die Wirtschaftswochen zur Verfügung. Einmal pro Jahr diese Welt jungen Leuten näher bringen zu können, hält er für eine faszinierende Aufgabe. Nicht missen möchte die Wirtschaftswochen auch Werner Krüsi, Leiter der Anlageberatung und Vermögensverwaltung der Bank Wegelin in St. Gallen, der neben Deuber die ersten Wirtschaftswochen in der Hotellerie leitete. Krüsi freut sich immer wieder über die entstehende Dynamik. Denn im Unterschied zum gewöhnlichen Schulunterricht wird nicht die individuelle Leistung benotet, sondern was zählt, ist allein die Leistung im Team.

«MANAGEMENT MACHT SPASS»

Mittlerweile hat die Geschäftsleitung von «S-Tick» getagt und will mit einem Bündel von Massnahmen versuchen, die Weichen so zu stellen, dass ihre Firma wieder an die Spitze kommt. «Management macht Spass», so ihre einhellige Meinung – auch wenn die Zahlen für einmal nicht befriedigen können. Ein wichtiger Grund, weshalb ihnen das Geschäft trotz Misserfolgen Freude macht, liegt im Umstand, dass sie rasch wissen werden, ob sie mit ihren Entscheiden richtig gelegen haben. Das Ergebnis des laufenden Geschäftsjahres samt den Zahlen der Konkurrenten wird der Computer nämlich schon einen Tag später ausdrucken.

FEUSISBERG / Dort wo sich das Hotel Panorama Feusisberg befindet, wird im Dezember ein Resort für Business und Freizeit eröffnet. Vorgesehen ist zudem eine Aufstockung der Zimmerzahl von 98 auf 116. TONI RÜTTI

Vom Hotel zum «Panorama Resort & Spa»

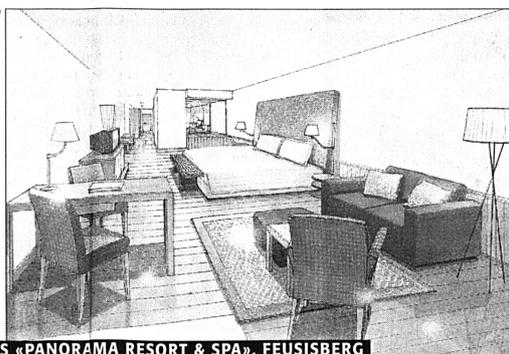
Das Hotel Panorama Feusisberg wird erweitert. Aus dem Hotelbetrieb wird ein Resort für Business und Freizeit: das Panorama Resort & Spa. Das Investitionsvolumen dürfte etwa 20 Millionen Franken betragen. Genaue Zahlen will Eigentümer Paul Rüegg nicht bekannt geben. Heute stehen 98 Zimmer zur Verfügung, nach Abschluss des Ausbaus werden es 116 sein. Als Innenarchitektin wurde die Berner Designerin Marianne Gauer verpflichtet.

Wichtigste Neuerungen sind das Spa «Akari» und die zusätzlichen Angebote im Bereich Gastronomie. Projektiert sind auf einer Fläche von über 2000 Quadratmeter Bereiche wie Bäder, Saunen und verschiedene Therapie Räume. Gebaut wird zudem ein grosser Bankett- und Tagungssaal. Derzeit werden 90 Personen beschäf-

tigt, ab Dezember dürften es 120 sein. Der heutige Personalbestand besteht zu 60 Prozent aus Schweizern. Geführt wird das Hotel von der Familie Vreni und Paul Rüegg und den Söhnen Patrik und Pascal. Bis vor vier Jahren befand sich das Hotel im Besitz der Migros, wobei Paul Rüegg schon damals Hoteldirektor war.

Auf dem Dach entstehen das Rooftop-Restaurant «Cielo di P» und die «P Lounge», und zwar zusätzlich zum bestehenden Gourmet-Restaurant, das in «Seasons» umgetauft wurde. Das «Cielo di P» wird laut Medieninformation ein A-la-carte-Restaurant mit «mediterranem Charme und Panoramablick». Die «P Lounge» wird Destillate und Weine «für anspruchsvolle Gaumen» anbieten. «Der Aussichtspunkt Feusisberg befindet sich

Foto: zvg



DAS «PANORAMA RESORT & SPA», FEUSISBERG

Die Innenarchitektur stammt von der Designerin Marianne Gauer, Bern.

an vorzüglichster Lage – geografisch und wirtschaftlich. Wir sind im Einzugsgebiet von Zürich und umgeben von lauter steuergünstigen Gemeinden. Hier haben sich viele Leute etabliert, die als Kundenpotenzial von grosser Bedeutung sind», sagt Rüegg. Daraus könne die Kraft für einen florierenden Betrieb geschöpft werden. Der Umsatz setzte sich bisher etwa wie folgt zusammen: 30 Prozent Seminarbereich, 20 Prozent Gästebereich Business, 35 Prozent Restauration, 10 Prozent Übrige. Künftig werden etwa 15 Prozent Umsatz aus dem Bereich Wellness und Wellbeing geschöpft, so Rüegg. Mit dem neuen Leistungsspektrum dehne das «Panorama Resort & Spa» die Grenzen seines Angebots weit über diejenigen eines «gewöhnlichen Hotels» aus, sagt er.

KONKURRENZANALYSE / Wie informieren sich Schweizer Hotels über die Angebotspalette und die Preise ihrer Mitkonkurrenten? Ein Forschungsprojekt der EHL gibt erste Antworten. **ROLAND SCHEGG**

Konkurrenzvergleich ist unerlässlich

Weite Teile der Schweizerischen Hotellerie sind durch eine zu knappe Rentabilität geprägt, verursacht vor allem durch die hohen Fixkosten der Betriebe. Je höher allerdings der Fixkostenanteil ist, desto stärker wirkt sich eine Umsatzveränderung auf den Gewinn aus. Deshalb müssten die Hotels eigentlich einen hohen Grad an Marktorientierung erreichen, da sie unmittelbar von der Nachfrage abhängig sind. Diese Abhängigkeit wird zugespitzt durch die zunehmende Globalisierung und weltweite Vernetzung des Tourismusmarktes, sowie durch das veränderte Nachfrageverhalten der Gäste (immer kurzfristige Reiseentscheidungen, Trend zu Kurzaufenthalten, etc.).

SENSIBLE KUNDEN ZWINGEN ZUR ANALYSE

Eines der wirksamsten und am schnellsten einsetzbaren Mittel, das einem Hotel für eine Steigerung seines Umsatzes zur Verfügung steht, ist der Zimmerpreis. Die in den letzten Jahren beobachtete grössere Volatilität der Nachfrage widerspiegelt nicht zuletzt eine hohe Preissensitivität der Kunden. Genau dieser Preisempfindlichkeit muss grössere Beachtung geschenkt werden. Deren Anwendung und Umsetzung bedarf jedoch einer umfangreichen Kenntnis der Marktlage – also des Angebotsfächers und der Preise vergleichbarer Häuser am

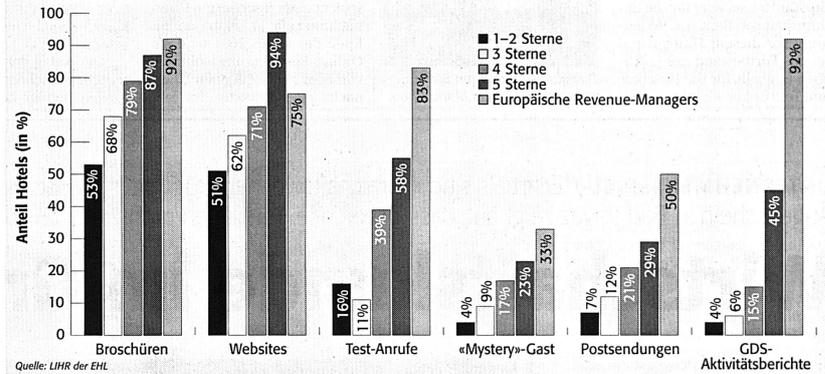
Ort und in der Region sowie einer Analyse dieser Angebote der Konkurrenten.

Im Rahmen eines Forschungsprojektes zum Yield-Management in der Schweizer Hotellerie, welches vom Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) zurzeit durchgeführt wird, wurde unter anderem untersucht, wie sich Hotels über ihre Konkurrenz informieren. Von den insgesamt 2485 versandten Fragebögen an die SHV-Mitglieder wurden 409 beantwortet, was einer Rücklaufquote von 16,5 Prozent entspricht. Vier von fünf Hotels gaben an, aktiv Informationen über ihre Konkurrenten zu sammeln. Immerhin rund 20 Prozent aller angefragten Hotels gaben an, ohne diese Daten auszukommen. Bei diesen letzteren handelt es sich mehrheitlich um kleinere (< 50 Zimmer) Hotels, unabhängige Hotels und Ein- bis Drei-Sterne-Betriebe.

REGELMÄSSIGER CHECK, SCHNELLES REAGIEREN

Populärster Informationskanal sind Broschüren mit Preisangaben (70% bezogen auf die Gesamtzahl in den ausgewerteten Fragebögen), gefolgt von Websites (65%), Test-Anrufen (23%), Postsendungen (16%), Einsatz von «Mystery»-Gästen (11%) und Aktivitätsberichten der «Global Distribution Systems» GDS (11%). Dieses Muster

Meistgenutzte Materialien der Konkurrenzanalyse



ist dominant durch kleine, Ein- bis Drei-Sterne-Hotels geprägt. Städtische Hotels, Vier- bis Fünf-Sterne-Hotels und Hotels mit mehr als 50 Zimmern benutzen die verschiedenen Mittel zur Informationsbeschaffung viel gleichmässiger und generell in höherem Masse (siehe Grafik). So sind Test-Anrufe (58%) und GDS-Aktivitätsberichte (45%) in der Fünf-Sterne-Kategorie viel populärer als in tieferen Hotelkategorien.

Eine marktfähige Preis- und Angebotsstrategie setzt aber auch voraus, dass Konkurrenzangebote regelmässig und mit hoher Frequenz analysiert werden, damit auf Marktbewegungen schnell reagiert werden kann. Die Resultate unserer Studie zeigen jedoch, dass diese wichtigen Marktdaten im Allgemeinen eher selten gesammelt und genutzt werden. So gaben zum Beispiel 55 Prozent aller Hotels an, die Websites ihrer Konkur-

renten monatlich oder quartalsweise zu konsultieren, fünf Prozent machen diesen Internet-Check wöchentlich und nur zwei Prozent täglich (38% gaben keine Antwort). Wiederum schnitten grössere, höherklassige und städtische Hotels besser ab. In der Fünf-Sterne-Kategorie liegt der Anteil der Hotels, welche die Websites ihrer Konkurrenz täglich oder wöchentlich analysieren, bei 6,5 Prozent respektive 19,3 Prozent.

Anzeige

Würfelzucker
2er Portionen
219 1kg

Schweinschals
frisch
980 1kg

Pommes frites
Feinschnitt tiefgekühlt Karton 10 kg
Normalschnitt tiefgekühlt Karton 10 kg
328 1kg

Frühstücksportionen
assortiert
Pack zu 32 Portionen (Netz 1330 g Fr. 28.48)
Portion
-89

GRILLADO
Der Testsieger aus dem Kassensturz!
965 10 kg

Aktionen gültig vom 23.07. bis 28.07.2001
Alle Angebote exklusive MwSt

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

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

Marktkennntnis gibt Kraft

Eine kleine Umfrage unter europäischen Revenue-Managern (z.B. Forte, Meridien) zeigt, dass in grossen Hotelketten der Konkurrenzanalyse noch viel grösseres Gewicht beigemessen wird. Alle Informationsmittel werden in höherem Masse und viel häufiger eingesetzt, als es in den untersuchten Schweizer Hotels beobachtet werden konnte. Um im globalen Wettbewerb bestehen zu können, müssen Schweizer Hotels sich inskünftig noch viel mehr um die aktive Vermarktung ihrer Leistungen kümmern als bisher. Eine gute Marktkennntnis ist in diesem Zusammenhang eine unabdingbare Voraussetzung. Schweizer Hotels sollten daher die Marktanalyse viel aktiver betreiben, als das jetzt der Fall ist, und die zum Teil kostengünstigen und einfachen Mittel wie zum Beispiel das Internet systematischer und häufiger einsetzen. **RSch**

Der Autor



Roland Schegg ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am «Lausanne Institute for Hospitality Research» der EHL. Der promovierte Naturwissenschaftler hat nach Studien an der ETH Zürich und der Universität Genf einige Jahre als Consultant in der Serviceindustrie gearbeitet. Zurzeit erforscht er den Einfluss neuer Technologien auf die Hotellerie. Detailliertere Information zum Forschungsprojekt können beim Autoren direkt angefragt werden (research@ehl.ch).

KURZ UND BÜNDIG

Raffles Singapur übernimmt ein «Westin»-Hotel und nennt es «Swissôtel». Die Hotelgruppe Raffles International, Singapur, übernimmt auf Anfang 2002 das Hotel «The Westin Stamford», das unter dem Label «Swissôtel Singapore» weitergeführt wird. Das 73 Stockwerke hohe Haus mit seinen 1200 Zimmern gehörte in den letzten 15 Jahren zu Starwoods «Westin»-Gruppe. Dieser Vertrag läuft Ende Jahr aus. **TRU**

Starwood: Franchise mit Südamerikas Top-Player. In Curitiba wird das erste brasilianische Hotel der Starwood-Hotelmarke «Four Points» eröffnet. Diese Marke ist vor allem im Business-Travel positioniert. Das Hotel hat 176 Zimmer. Curitiba im südöstlichen Landesteil von Brasilien spielt in der Automobilproduktion eine wichtige Rolle. Die Hotelöffnung ist aufgrund eines Franchise-Agreements zwischen dem Starwood Hotels & Resorts Worldwide, USA, und Atlantica Hotels International, Brasilien, zustande gekommen. Atlantica Hotels ist laut «Wall Street Journal» der grösste Hotelbetreiber Südamerikas. **TRU**

Qualität in Zermatt. Rund 30 Anmeldungen gingen für den vom Zermatter Hotelierverein ausgeschriebenen Qualitäts-Coach-Kurs Stufe I des Schweizer Tourismusverbandes ein. Neben Mitgliedern des lokalen Hoteliervereins nehmen auch Angestellte von Bergbahnen, Gastrobetrieben und der Bürgergemeinde teil. Der Qualitätskurs ist im Rahmen des neuen Leitbildes von Zermatt Tourismus ausgeschrieben worden. **TRU**

Kempinski mit Afrikas zweitgrösster Konferenzstätte. Mit dem Kempinski Hotel Mansour Eddahi im marokkanischen Marrakesch sind die Kempinski Hotels & Resorts jetzt auch auf dem afrikanischen Kontinent präsent. Sie haben den Managementvertrag für die Anlage in Marrakesch übernommen. Laut Medienmitteilung handelt es sich um Afrikas zweitgrösste Konferenzstätte. Das Haus verfügt mit dem angeschlossenen Palais du Congrès über Tagungseinrichtungen für bis zu 1560 Teilnehmer. Die Ausbaupläne beinhalten ein Casino, 250 Service-Apartements und ein Renovierungsprogramm. **TRU**

Offene Türen

Novotel, Ibis und Etap Zürich. Die drei Accor-Hotels auf dem Gelände zwischen Zürichs Technopark und Schiffbau feierten den französischen Nationalfeiertag am 14. Juli mit einem Tag der offenen Tür. Mehr als 300 Besucher liessen sich auf den Rundgängen alles von der Küche über den Weinkeller bis zur komplizierten Haustechnik erklären. Sie konnten an einem Wettbewerb teilnehmen, bei dem Übernachtungen in Novotels in ganz Europa als Preis winkten. *KJV*

SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN / Zuwachs

Mehr Logiernächte

Die Schweizer Jugendherbergen haben im ersten Quartal 2001 einen Betriebsertrag von 8,07 Mio. Franken erwirtschaftet (im Vorjahr: 7,61 Mio. Fr.). Die zwischen Anfang Jahr und Ende April registrierten 219 000 Logiernächten stellen einen Zuwachs von 4,3 Prozent dar; per Ende Mai wurde eine Verbesserung von 4,8 Prozent erreicht. Zunahmen gab es vor allem aus den Dollarmärkten. «Während die Hotellerie bereits im letzten

Jahr in den Überseemärkten grosse Zunahmen verzeichnen konnte, wirkt sich dies jetzt mit etwas Verzögerung im Low-Budget-Segment aus», schreiben die Schweizer Jugendherbergen in ihrer Medieninformation. Immer mehr Logiernächte würden über die Internetseite www.youthhostel.ch gebucht. Mittelfristig wird erwartet, dass zehn Prozent des Gesamtumsatzes über E-Commerce generiert werden. *TRU*

GastroSuisse:
Ja zum L-GAV

Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Der GastroSuisse-Vorstand hat das Verhandlungsergebnis und damit den neu angepassten L-GAV des Gastgewerbes für die Jahre 2002 und 2003 einstimmig genehmigt. Vorgesehen ist insbesondere eine Anpassung der Mindestlöhne für junge Berufsleute um vier Prozent auf 3350 Franken ab 2002, respektive 3500 Franken ab 2003. Der Vorstand veranlasst ein Massnahmenpaket zur erleichterten Umsetzung. *TRU*

TOP INTERNATIONAL HOTELS / Wachstum

34 Prozent zugelegt

Die Genossenschaft TOP International Hotels Schweiz, Stäfa, hat den Umsatz im ersten Semester des Geschäftsjahres 2000/2001 um 34 Prozent erhöht. Erklärt wird dies in einer Medienmitteilung unter anderem mit der gegenwärtigen guten Konjunkturlage sowie den verstärkten Marketing- und Verkaufsaktivitäten («175 Marketing-Aktivitäten im Geschäftsjahr 2000/2001»). Wesentliches zum Anstieg hätten

aber auch die elektronischen Vertriebswege beigetragen. Um 63 Prozent zugelegt haben die Buchungen im Bereich der Global Distribution Systems (GDS).

Ein Plus von 52 Prozent ist im Segment Internet zu verzeichnen. Aufgrund der vorliegenden Buchungseingänge wird für die 70 Schweizer Betriebe ein Jahresumsatz der Zentrale von total zehn Mio. Franken erwartet. *TRU*

SCHLOSS MONDSEE /
Neueröffnung eines
österreichischen KurhotelsVom Kloster
zum Hotel

80 Millionen Franken liess sich der österreichische Bauunternehmer Hans Asamer seit 1985 die Revitalisierung von Schloss Mondsee kosten. Mit der Eröffnung des Schlosshotels erhofft das Projekt nun seinen Höhe- und Schlusspunkt. Mehr als 1250 Jahre nach der Gründung durch Bayernherzog Odilo II. beginnt die dritte Phase in der Existenz von Schloss Mondsee. Ursprünglich ältestes Benediktinerkloster Österreichs, wurde es 1791 zum Schloss säkularisiert.

SCHLOSSHOTEL BIETET
SECHZIG SUITEN

Das 20 Minuten ausserhalb der Stadt Salzburg liegende Schlosshotel bietet nun 60 Suiten und sieben mehrräumige Appartements. Aufgrund der hohen Räume fällt dem Gast sofort der «Suiten-Trick» auf: Die Zimmer sind übereinander angeordnet. Eine moderne Holzwendeltreppe führt in das Schlafzimmer, welches durch das über beide Ebenen reichende Fenster mit dem angenehm gestalteten Wohnbereich verbunden ist. In den Zimmern setzt sich der historische, ausladende Stil der mit Jagdtrophäen und Antiquitäten geschmückten lichtdurchfluteten Gänge des Schlosses nicht fort. Auf den warmen Echtholzdielen findet man moderne Möbel, die weisse Wand zielt nur ein stilvolles Stück Gegenwartskunst.

KONGRESS- UND
GESUNDHEITSTOURISMUS

Schloss Mondsee erfreut sich durch «Sound of Music» grosserer Bekanntheit. Die Kirche diente als Kulisse des Film-Evergreens. Doch um das Suitenhotel zu füllen, werden andere Gäste-schichten angesprochen werden müssen. Fünf Säle mit insgesamt 1100 Personen Fassungsvermögen umfasst das Veranstaltungszentrum und sorgt für Kongresspotenzial. Hinzu kommt der Gesundheitstourismus. «Wir bieten nicht Wellness-Schnickschnack, sondern wollen das Zentrum für ganzheitliche chinesische Heilkunst in Österreich werden», hebt die 31-jährige Hoteldirektorin Andrea Fleischer hervor. Kontrapunkt ist die einstige «Mönchsküche». Im originalen Biedermeier-Ambiente kocht Rudolf Grabner, einer der besten Köche Österreichs. *FF*

KURZ UND BÜNDIG

Bessere Kreditkarten-Kommissionen für ÖHV. Der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV) und der Einkaufsgenossenschaft hogast ist es gelungen, für ihre Mitglieder Kreditkartenverträge auf dem Weg über Deutschland mit Disagios unter zwei Prozent abzuschliessen. Die 600 Hotels haben die Verträge in Österreich gekündigt. Der ÖHV hatte eine Beschwerde über die hohen Disagiosätze bei der Brüsseler-EU-Kommission eingereicht. *KJV*

DORINT-GRUPPE / Henry Hunold, der Ex-Direktor des Dolder Grand Hotels Zürich, ist General Manager des neuen Seehotels Überfahrt in Rottach-Egern am bayerischen Tegernsee. ELIANE MEYER

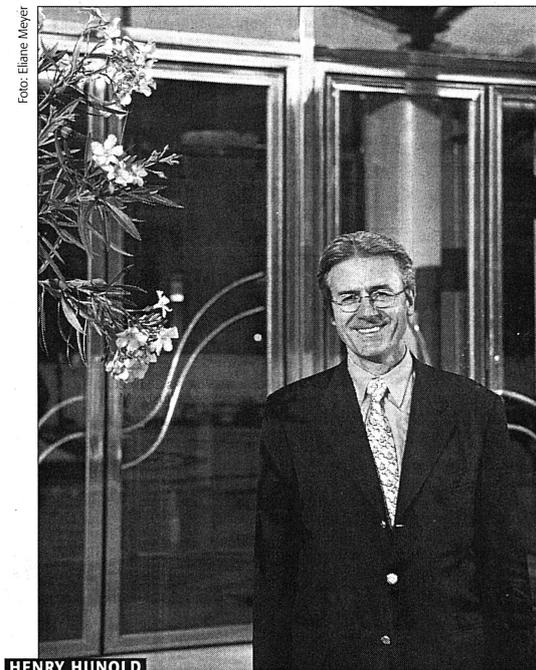
Luxus-Opening eines Schweizerers

Ein Luxus-Opening für 220 Mitarbeiter inklusive Wellness und Fitness, und mit einem bis zum letzten Jahr als Dolder-Direktor und Schweizer Leading-Präsident bekannten Chef, Henry Hunold: Von aussen wirkt der Bau mit seinen zwei Flügeln und der luftigen Glas-Metall-Holz-Konstruktion wie ein schnittiges Schiff, verankert in der Egerner Bucht, der schmalsten- und malerischsten - Stelle des Tegernsees. Im Innern jedoch herrscht Luxus pur von internationalem Zuschnitt, ein grosszügiges Ambiente mit Marmor, Gold, teuren Stoffen, edlen Hölzern. Bayerische Gemütlichkeit mit Schnitzwerk und (Stroh-)Blumenidylle, wie sie in der «alten Überfahrt» bis zu ihrem Abriss 1997 herrschte, findet man nur noch in der 22-plätzigen «Bayernstube».

FÜR 200 DM-MILLIONEN
EIN 347-BETTEN-HOTEL

200 Millionen, D-Mark (155 Mio. Fr.) steckten die Besitzer, der 81-jährige Jost Hurler, Deutschlands Cash& Carry-Pionier, und seine Frau Josefine, die das 1873 als «Gasthaus zur Überfahrt» eröffnete Haus bis zur Schliessung 1991 führte, in ihr neues 347-Betten-Hotel. Es soll sich mit den schönsten Resorts weltweit messen können und wieder Prominenz von nah und fern anziehen. Gunter Sachs jedenfalls, der in der Nähe ein Haus besitzt und mit zahlreichen weiteren Promis und dem bayerischen Wirtschaftsminister kürzlich die offizielle Eröffnung des Hauses feierte, gefiel das Haus «sehr gut».

Die Hotelgesellschaften standen Schlange, als Hurler sich für die internationale Vermarktung des Hotels nach einer Management-Gruppe umschah. Auch Swissôtel-Käufer Raffles war



HENRY HUNOLD

Der ehemalige Dolder-Direktor und Präsident der Swiss Leading eröffnete am Tegernsee ein 155-Millionen-Franken-Projekt.

interessiert – das Rennen aber machte Dorint (siehe Kasten). Und damit kam im Dezember 2000 Henry Hunold an den Tegernsee. Der 1941 geborene Zürcher, während 13 Jahren Direktor

des Zürcher Dolder Grand Hotels (und von 1995 bis 2000 Präsident der Swiss Leading), war vorher lange Jahre international für Sheraton tätig. Was ist für den erfahrenen Hotelier, der die

«Überfahrt» in nur vier Monaten zum Soft Opening im April führte, neu und faszinierend an «seinem» Hotel?

«Eine Weltneuheit ist die Klimaanlage mit Deckenkühlung respektive -heizung: Gekühltes oder erwärmtes Seewasser wird durch eine Art Schlange in der Decke geführt; dadurch werden die Gäste temperaturmässig sozusagen beriebelt, ohne Zugluft und ohne Geräusche! In die Badezimmer ist allerdings eine Bodenheizung eingebaut. «Eine Premiere für mich ist auch das eigene Blockheizkraftwerk, in dem wir 60 Prozent unseres Stroms herstellen, und – eine Premiere auch für Deutschland – das Internet-Telefon von Alcatel in allen Zimmern, das den Laptop überflüssig macht. Zudem haben wir alle Zimmer gegen Elektromog abgedichtet.»

167 ZIMMER, 23 SUITEN BIS
315 QUADRATMETER

Begeistert ist Hunold ferner von der Grosszügigkeit des Hauses: «Alle der 167 Zimmer und 23 Suiten sind geräumig, die kleinsten Einzelzimmer 35, die Suiten bis 315 Quadratmeter gross. Freudig überrascht war ich aber vor allem von den grossen, breit geschwungenen, mit Tageslicht durchfluteten Gängen – ein anderer Hotelbesitzer hätte mehr Zimmer gemacht ...»

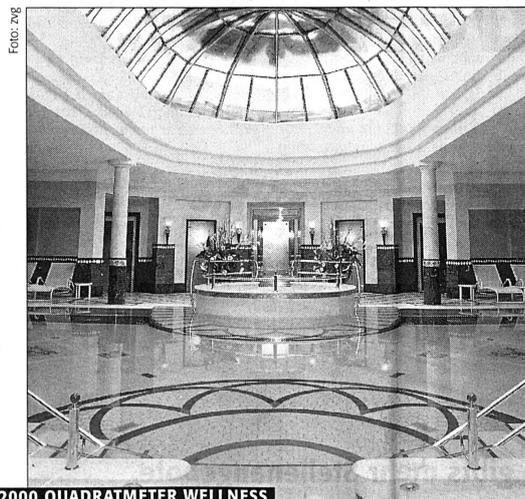
An Dorint imponiert Henry Hunold, dass Eigeninitiative gefragt ist und nicht nach Handbuch gearbeitet wird. «Die Gesellschaft steckt in einer enormen Expansionsphase – von derzeit 80 Hotels will man bis 2003 auf 130 expandieren. Fasziniert bin ich zudem vom Verkaufssystem: Jeder Verkäufer hat sein fixes Gebiet, verkauft aber zusätzlich alle Häuser der Gesellschaft.»

Dorint will Wellness den Weg weisen

Für Dorint, das den auf 15 Jahre angelegten Managementvertrag (mit Verlängerungsmöglichkeit) mit dem Seehotel Überfahrt im Dezember 2000 unterzeichnete, ist das Haus ein Glücksfall. Denn die 1959 in Mönchengladbach gegründete Hotelgesellschaft setzt derzeit stark auf Expansion in die Fünf-Sterne-Hotellerie und auf ihre neugeschaffene Marke «Dorint World of Spa». 13 ihrer derzeit 80 Hotels sind in der aufwändig gestalteten Spa-Broschüre enthalten, inklusive die Maison Messmer in Baden-Baden, die im Herbst mit einem «Royal Spa» eröffnet wird (je nach Angebot und Grösse sind die Spas in Active, Vital, Beauty und Royal unterteilt).

Die von den Besitzern des Seehotels Überfahrt geplante Wellnesswelt ist für Dorint ein Royal Spa vom Feinsten, das für die Hotelgesellschaft – und die ganze Tegernsee-Region – neue Massstäbe setzt. Der über 2000 Quadratmeter grosse Bereich im Untergeschoss des Hauses (mit Tageslicht in den Behandlungsräumen) um-

fasst folgende, mit hochwertigen (Natur-)Materialien luxuriös ausgestattete und von zehn Mitarbeitern betreute Abteilungen: Hallenbad mit 28-Meter-Pool und künstlerisch gestalteter Tageslicht-Kuppel, zwei Whirlpools, Kinderpool, Laconium und grosser Bar. Daran angegliedert die «Saunaria» mit finnischer und Bio-Sauna, Aroma-Dampfbad, Kneippwand, Erlebnisduschen und spektakulärem japanischem (Dampf-)Bad. Beauty und Wellness mit neun Behandlungsräumen (Kosmetik von Shiseido und Thalgo, Massage, originelles türkisches Seifenbad/Hammam, Saltpack-Liegen, Rosenblütenbad in goldener Wanne). Coiffeursalon des Münchner Starfriseurs Gerhard Meir mit fünf Behandlungs- und zwei Schminkplätzen. Fitnessraum & Gym (mit Tageslicht und Frischluft) mit hochmodernen Geräten und zwei Trainern. Im Garten ein 20 Meter langes Schwimmbad mit Meerwasser-Whirlpool, am Tegernsee hoteleigene Liegewiese mit Seeluft. *EM*



2000 QUADRATMETER WELLNESS

Das Hallenbad mit seinem 28-Meter-Pool gehört zum ausserordentlich grossen Wellness-Bereich des Hotels.

Planen Sie Ihre Karriere mit uns.

Hotel & Gastro
formation by
Hotel & Gastro Union
Schweizerischer Hotelier-Verband

Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Tel. 041 392 77 77
Fax 041 392 77 70
E-mail: schulzentrum@hotelgastro.ch
Internet: http://www.hotelgastro.ch

Verfügen Sie über Berufserfahrung im Hotelpflicht und möchten in Ihrem Beruf weiterkommen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Im September beginnt der diesjährige Vorbereitungskurs auf die

Berufsprüfung für Hotelpflicht- und -administrationsleiter/in mit eidg. Fachausweis.

Mit dem Abschluss der Berufsprüfung besitzen Sie die nötigen Fähigkeiten, in Ihrem Beruf fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Sie eignen sich daher als Vorbildung für das junge Nachwuchskader und Kadermitarbeiter. Die Berufsprüfung für Hotelpflicht- und -administrationsleiter/in vermittelt Ihnen fundierte Kenntnisse unter anderem in den Arbeitsbereichen Front- und Back-Office, Marketing, Personal- und Rechnungswesen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne stehen wir Ihnen bei allfälligen Fragen zur Verfügung.

Rufen Sie uns an!
Wir beraten Sie gerne.

141125/63967



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

www.barfachschole-kaltenbach.com

SA 135388/262595

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

www.hotelschule-loetscher.ch

**Über
Internet
und nette
Gäste.**

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

BAZAR

Lust auf NEUES für Ihre Hotelzimmer?

Neuwertige Designermögel aus Luxushotel-Zimmern günstig abzugeben

- Lederstühle weiss
- Büropulte Ratan
- Designerbetten Holz
- Halbhohe Einbaumögel mit integriertem Pult
- Ledersofas weiss
- Stoffsofas
- Nachttische Rattan
- Nachtvorhänge (hochwertig gefertigt – edle Materialien)
- Designerlampen
- Diverse Kleinmögel

Anfragen:

Frau N. Ineichen / Telefon 078 608 61 21

141495/1988

Gerantin oder Geschäftsführerin sucht

Café mit Alkoholausschank oder Bar

Nach langjähriger Führung eines mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetriebes suche ich nun ein schönes «Bijou», das ich mit viel Spass und einem kleinen Team führen kann.

Standort: Region Basel, Baselland, Zürich.

Angebote bitte unter Chiffre 141211 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141211/339018

180 HOTEL-TV's 55er NOKIA

modernste Technik, Stereo, Text, Fb,
techn. u. opt. Top-Zustand
mit GARANTIE, à Fr. 300.-

BRD 061151/316417, Fax 316445

141414/415735

ANZEIGEN

TENTA



IHREN GÄSTEN ZULIEBE

TEXTILE BAUTEN

GROSSSCHIRME

ZEITPAVILLONS

SIITZPLATZÜBERDACHUNGEN

TENTA AG CH-3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 460 66 66, Fax 034 460 65 50
www.tenta.ch, global@tenta.ch

Verbeulte Saucièren?

Wir reparieren, polieren, versilbern...

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

139750/408973

Wollen Sie???... das exklusive Nutzungsrecht der einzigen schweizerischen (& europäischen)

«Tourismuslizenz»

(Lizenz für Tour-Operator/Agent) in den V.A.E. (Dubai) erwerben?

Eigentümer der Lizenz: CH-Expatriot.

Bitte melden Sie sich unter Tel.-Nr. 01 308 37 18 mit der Referenz Eastern Window Tours.

141477/284140

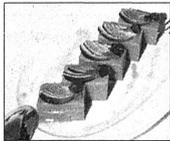
htr

**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



KRETA-DIÄT / Die griechische Hotelkette Grecotels betreibt auf der eigenen Farm biologischen Anbau. **SEITE 17**



KARTOFFELN / Gastronomische Kartoffel-Themenwochen sind im Kartoffelland Schweiz nach wie vor beliebt. **SEITE 20**

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

AUSBILDUNG / Zwei erfolgreiche Lehrgänger erzählen stellvertretend für viele andere über ihre Erfahrungen während der Lehrzeit sowie über ihre weiteren beruflichen Zielsetzungen. Ein Gespräch zu dritt. **DANIEL STAMPLI**

«Ich bereue meinen Entscheid nicht»

Renate Michel (Köchin) und Christian Brechbühl (Servicefachangestellter) haben soeben ihre Lehrabschlussprüfungen mit Bestnoten absolviert. Sie «stifteten» beide im Gourmet-Restaurant «Moospint» von Oskar Marti in Münchenbuchsee. In einem Gespräch mit der htr schildern sie ihre Erfahrungen während der Lehrzeit.

■ Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf am besten?

Renate Michel: Der Kochberuf ist sehr abwechslungsreich. Es gibt zwar auch täglich wiederkehrende Arbeiten wie Putzen, aber sonst kann man laufend Neues hinzulernen. Wer will, kann sehr kreativ arbeiten und selbst Rezepte entwickeln und ausprobieren. Es gibt praktisch keine Grenzen.

Christian Brechbühl: Am besten gefällt mir der Kontakt mit den Gästen. Viel Freude habe ich an Weinthemen und dem Weinwissen, das ich mir während der Lehrzeit aneignen konnte.

■ Welches war während Ihrer Lehrzeit das schönste Erlebnis?

Michel: Das Mitgestalten am kürzlich erschienenen Buch von Oskar Marti mit dem Titel «Lustgarten Natur» war für mich mein grösstes Erlebnis. Wir durften die darin abgebildeten Speisen kochen und anrichten.

«Manchmal muss man auch unten durch, um sein Ziel zu erreichen.»

■ Und Sie, Herr Brechbühl, dürfen einen besonders prominenten Gast bedienen?

Brechbühl: Ja, zum Beispiel Bundesrat Pascal Couchepin. Die schönsten Momente sind aber jeweils, wenn die Gäste zeigen, dass sie mit dem Service zufrieden sind und Komplimente machen. Dies ist dann die Bestätigung dafür, dass man seine Sache gut gemacht hat.

■ Und Ihr schlimmstes Erlebnis?

Brechbühl: Was mir immer in Erinnerung bleibt, ist die Situation, als die Gäste im Garten assen, plötzlich ein Gewitter einsetzte und innerst kürzester Zeit alles ins Restaurant gezeugelt werden musste. Das sind Momente, die nicht sehr angenehm sind. Andererseits muss man in der Lehre manchmal auch unten durch, um sein Ziel zu erreichen.

Michel: Wir hatten einmal plötzlich einen totalen Stromausfall, und es war stockdunkle Nacht. Mit der Arbeit waren wir zwar schon weit vorangekommen, mussten aber noch Hauptgänge schicken. Sofort mussten die Rechauds nach vorne. Wir waren alle sehr nervös, da wir nicht wussten, ob es auch ohne Pannen ablaufen würde. Aber es hat zum Glück alles geklappt. Es war schlimm, aber im Nachhinein trotzdem ein schönes Erlebnis.

«Wir funktionieren alle zusammen wie eine Familie.»

■ Mal ganz ehrlich, hatten Sie nie zwischendurch die Nase voll oder gar bereut, diese Berufslehre in Angriff genommen zu haben?

Michel: Diese Situation gab es schon. Besonders im zweiten Lehrjahr ging es sehr turbulent zu und her. Wir hatten eine grosse Verantwortung und untereinander gab es Spannungen. Aber Abbrechen der Lehre war nie ein Thema. Und bereut habe ich die Wahl des Berufes nie.

Brechbühl: Am meisten Mühe hatte ich zu Beginn. Ich kam direkt von der Schule weg in den Gastgewerbebetrieb, was ziemlich hart war. In solchen Momenten ist es jeweils wichtig, dass man sich durchbeisst. Ich lernte schon als Kind zu Hause, dass man etwas Begonnenes zu Ende führt.

■ Würden Sie den von Ihnen gewählten Beruf jungen Schulabgängern empfehlen?

Brechbühl: Es würde sicher allen gut tun, in einem Betrieb zu arbeiten, in welchem es streng ist. Der Beruf des Servicefachangestellten ist sicher nicht für jedermann gleich geeignet. Es braucht ein gewisses Mass an Selbstvertrauen und Toleranz sowie eine gute Teamfähigkeit. Man muss sich auch unterordnen können.

Michel: Generell kann ich den Kochberuf weiterempfehlen. Aber nicht jenen Leuten, die sich nicht mit Abendarbeit und zwischendurch auch Wochenendarbeit anfreunden können. Nötig ist auch die Freude am Verwöhnen von Gästen.

■ Was machen Sie in Ihrer Freizeit?

Michel (lacht): Beide das gleiche. Musik. Ich spiele Euphonium, ein grosses Blasinstrument, in einer Brassband.



STOLZE LEHRABGÄNGER

Renate Michel und Christian Brechbühl schlossen ihre Berufslehren mit Durchschnittsnoten von je 5,8 ab.

Brechbühl: Meine Instrumente sind Trompete und Klavier. Aber zusammen haben wir noch nie gespielt.

■ Wie würden Sie das Verhältnis zu Ihrem Lehrmeister Oskar Marti umschreiben?

Michel: Ich habe dies meistens als positiv empfunden. Wenn wir Fragen hatten, war er jederzeit bereit Auskunft zu geben, ob schulisch oder privat.

Brechbühl: Offiziell ist Frau Ursula Marti meine Lehrmeisterin. Wir funktionierten alle zusammen wie eine Familie. Ursula und Oskar Marti übernahmen die Rolle der Eltern dieser ganzen Familie.

■ Wenn Sie Einfluss auf den Ausbildungsplan und -stoff nehmen

Christian Brechbühl

Der 18-jährige Christian Brechbühl, wohnhaft in Schönbühl BE, hat die Lehrabschlussprüfung als Servicefachangestellter mit der Durchschnittsnote 5,8 bestanden. Die praktische Prüfung legte er mit der Note 6,0 ab. Trompeten- und Klavierspielen sowie Kochen und gut essen sind Brechbühls Hobbys. Eigentliche Lieblingsklamotten hat er keine, dafür ist er einem Prinzip treu: die Kleider müssen in der Schweiz produziert worden sein. Wie es sich für einen Top-Servicefachangestellten gehört, trinkt er am liebsten Wein. Lieblingessen: französische Küche und Käse. Die nächsten Ferien mit dem Ziel Kanarische Inseln sind für den kommenden Herbst programmiert. **DST**

könnten, würden Sie etwas ändern?

Brechbühl: In der Berufsschule sollte im Französischunterricht stärker auf die Kenntnisse und Fähigkeiten der einzelnen Schüler Rücksicht genommen werden. Stärkere Schüler sollten besser gefördert werden.

Michel: Die vielen Arbeitsberichte in der dreijährigen Kocheausbildung, die nach einem bestimmten Schema auszufüllen sind, finde ich nicht gut. Ich würde diese Arbeitsberichte überarbeiten, so dass sie den Lehrlingen auch wirklich etwas bringen.

■ Was erwarten Sie von Ihrer beruflichen Zukunft, welches sind Ihre persönlichen Ziele?

Michel: Oberstes Ziel ist, im Beruf nicht stehen zu bleiben. Man hat nie ausgelernt. Ich möchte die ganze Vielfalt des Berufes noch intensiver erleben und möchte in einem niveaugleichen Restaurant wie dem Lehrbetrieb weiter arbeiten.

Brechbühl: Als Nächstes nehme ich die Hotel-Handelsschule in Wabern in Angriff. Später schwebt mir eine Tätigkeit vor zwischen Service-einseits und Administration, Büro und Réception andererseits. Aber sicher werde ich dem Gastgewerbe treu bleiben.

■ Sind denn Auslandsaufenthalte kein Thema?

Michel: Im Moment noch nicht. Die Schweiz verfügt über eine genügend grosse Vielfalt, die ich noch nicht ausreichend kenne.

Brechbühl: Ich hatte mir zuerst überlegt, in Frankreich eine Stelle für einige Monate zu suchen. Da ich nicht ganz von der Sache überzeugt war, habe ich es dann sein lassen. Später könnte ein Auslandsaufenthalt durchaus zum Thema werden, vielleicht auf einem Kreuzfahrtschiff.

Renate Michel

Die 19-jährige Renate Michel, wohnhaft in Roggliswil LU, absolvierte die Lehrabschlussprüfung als Koch mit der Durchschnittsnote 5,8. Neben der Musik (aktive Euphonium-Spielerin) zählen auch das «Fätschen» und «Läffelen» sowie das Erkunden der Natur und der Berge zu Renates Michels Hobbys. So wird sie nächstens eine Woche bei ihrer Schwester auf einer Alp im Wallis verbringen und im Oktober den höchsten Berg Afrikas, den Kilimandscharo, besteigen. Zu Renates Michels Lieblingskleidern gehört unter anderem das Edelweisshemd. Am liebsten trinkt sie Wein und Malibu Orange. Lieblingessen: alles ausser Kutteln. **DST**

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40



Beratung SHV

Ihr Partner
für Organisations- und Küchenplanung

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

CA L C M E N U
Professional Foodservice Software

Professionelle Rezept- und
Menüverwaltung
mit 100'000 Rezepten
Neul Version 2.6

EGS
ENTWICKELUNG - SOFTWARE

Tel. 0848 000 357
Fax 0848 000 358
URL: <http://www.calcmenu.com>

noteljob

Die Stellenvermittlung
für Hotellerie
und Gastronomie

Suchen Sie ...
MitarbeiterInnen?
eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch
www.hoteljob.ch



**Henkel
ECOLAB**

The Service Company

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

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

Henkel-Ecolab AG

1102 Mulhouse-Kingackerstrasse 91 F 061 860 94 00

Von Wahrzeichen und Kultur

Nachdem sie lange Zeit die bevorzugten, gar verhätschelten Weine der Schweizer und der Touristen waren, haben ebendiese sich allmählich vom Fendant und vom Dôle losgesagt. Die Gründe für diese triste Verleugnung sind vor allem bei denjenigen zu suchen, die ihren Gästen schreckliche «Gesöffle» angeboten haben. Provins Valais – zur Erinnerung, die einzige Weinkellerei die ISO-9001- und -14001-zertifiziert ist – hat entschieden, sich dieser Herausforderung zu stellen und den emblematischen Weinen, ihre ganze Noblesse zurückzugeben. Weine, die zusammen

mit den Spezialitäten als echte Boten der Wallis und der Schweiz, ihres Tourismus, ihrer Lebenskunst, ihrer Landschaften, ihrer Lebensfreude und Kultur auftreten. Der Fendant und der Dôle im Zeichen des Wallis werden in einer ersten Phase den Konsumenten im Wallis und in der Schweiz an touristischen Orten vorgestellt, in Gaststätten, Hotels, Spezialgeschäften und Verkehrsbüros. Die Produkte sind zur Konsumation am Urlaubsort oder als Souvenir konzipiert worden.

Provins Valais
Case postale, 1951 Sion
Telefon 027 328 66 66
Fax 027 328 66 60
info@provins.ch
www.provins.ch

Kohlenmonoxid-Melder zum Personenschutz



Der Multisensor ist der «Star» des dieses Jahr im Markt eingeführten Tyco-MX-Brandmeldesystems. Denn dieser Sensor detektiert unter anderem auch das sehr giftige Kohlenmonoxid, die häufigste Ursache für Rauchvergiftungen. Damit könnte der Personenschutz nun die gleiche Bedeutung wie der

Objektschutz erhalten. Kohlenmonoxid (CO) ist ein farb- und geruchloses Gas, das in der Schwel- und Entstehungsphase eines Brandes entsteht. Dieses äusserst giftige Gas, das sehr gut mit der Umgebungsluft diffundiert, kann sich über Treppenhäuser, Korridore, Lüftungs- und Kabelschächte ausbreiten und so Menschenleben auch weit abseits vom Brandherd gefährden. Eine besonders grosse Gefahr lauert in Hotelbetrieben, Spitälern und Heimen sowie in Bürobetrieben. Dort wo herkömmliche Rauchmelder noch keine Gefahr «schnüffeln», eröffnet die Detektion von Kohlenmonoxid dem Brandschutz deshalb ganz neue Dimensionen. Insbesondere könnte der verstärkte Personenschutz zu einem zunehmend wichtigen Marketingargument für oben beschriebene Institutionen werden.

Tyco Integrated Systems
Am Lintl 4, 8752 Näfels
Telefon 055 618 43 43
www.tyco.ch

Das Nonplusultra der Zigarrenetuis

Manche nennen es einen Taschenhumidor, manche ein Etui mit Befuchterelement. Laura Chavin nennt es «Maison des Cigares». Zwei Eigenschaften machen das Einzigartige dieses «Heims für Zigarren» aus: Bei regulierbarer Befuchtung und fein dosierter Frischluftzufuhr, fühlen die braunen Schönheiten sich wie in ihrem Humidor. Dieses Nonplusultra der Zigarrenetui-Creation ist das Werk von Helmut Bührl, dem schwäbischen Createur von Laura Chavin. Nach langer Suche hat er zwei Perfektionisten gefunden, um seine sensationelle Idee umzusetzen: Wolfgang Farr, ein schwäbischer Feinmechaniker und Dieter Sobl, ein schwäbischer Feintäschner der alten Schule. Fast dreissig auf Präzisionsmaschinen gedrehte, gefräste und lasergeschweiste Einzelteile werden bei Farr von Hand zum edelstählernen Corpus des «Maison des Cigares» zusammengefügt. Wasserfestes, hydrophobiertes Kalbsleder wird in der Lederwaren-Manufaktur L&U von Meister Sobl Hand in fünfzig Arbeitsgängen geschnitten, eingeschlagen, vernäht und über den Corpus gezogen.

Unico Cigars AG
Herr Peter Baumann
Viaduktstrasse 5
2540 Grenchen
Telefon 032 654 65 45

Wohlfühlklima für Wein und Mensch

Es ist bestechend einfach und gerade deshalb verblüffend: Ein Weinregal, das mit seinem geradlinigen Design und seiner Wandlungsfähigkeit zu jeder Einrichtung passt und zugleich für Wohlfühlklima sorgt. Die Ausstrahlung macht aus jedem Raum einen Wein-Erlebnisraum, und eine Art «automatische Klimaregelung» sorgt für die richtige Weinlagerung. Der Weinregalstein, das Basismodell des Weinregalsystems, besteht nur aus den natürlichen Materialien Sand, Kalk und Wasser. Die offenporige Struktur des Steins nimmt überschüssige Luftfeuchtigkeit auf und gibt sie bei Bedarf selbsttätig wieder ab. So sorgt das Weinregal dafür, dass immer die gleiche Luftfeuchtigkeit herrscht – eine wichtige Voraussetzung für die richtige

Lagerung von Wein. Doch noch verblüffender ist die Ausstrahlung des Weinregals: Mit seiner klaren Linienführung passt es sich jeder vorhandenen Einrichtung an und macht die kostbaren Inhalte – ausgesuchte Weine, persönliche Accessoires, nützliche, schöne und geliebte Utensilien – zu einem dekorativen Gestaltungselement.

Ostfriesisches Baustoffwerk Aurich
Telefon 0049 41 97 900
www.weinregalstein.de



Futuristisches Design für eine Espressomaschine



In der Reihe seiner berühmten Espressomaschinen lanciert Francesco Illy jetzt die «FrancisFrancis! X4» – unbestreitbar sein «capolavoro», sein Meisterwerk! Mit ihren perfekt gerundeten, in poliertes Metall gegossenen Formen wirkt sie zugleich hoch ästhetisch und fabelhaft futuristisch, weckt Erinnerungen an eine «Harley Davidson» und Vorahenungen an ein Weltraum-Objekt. Zudem ist die X4 die erste vollelektronische, programmierbare Design-Espressomaschine der Welt. Präsentiert wird die von «Espresso-Guru» Francesco Illy, in Zusammenarbeit mit dem bekannten italienischen Architekten und Designer Luca Trazzi, entwickelte X4 in coolem, glänzendem Edelstahl. Doch natürlich lässt sich mit dem Design-Meisterstück nicht nur ein perfekter Espresso brauen, sondern auch ein köstlicher Cappuccino und ein frischer Tee. Für einfachste Bedienung sorgt ein digitales Display in leuchtendem Blau, das alle computerisierten Funktionen, die Kesseltemperatur und sogar die Uhrzeit anzeigt.

FrancisFrancis!
6403 Küsnacht am Rigli
Telefon 041 854 41 41
www.francisfrancis.com
www.amici.ch

Opel Vivaro – innovative Transportergeneration



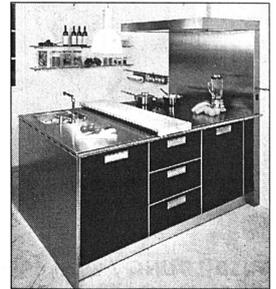
100 Prozent Vanille-Geschmack

Villiger wird einem weiteren Kundenbedürfnis gerecht. Aromatisierte Cigarillos liegen im Trend. Ein neues Produkt lanciert Villiger in diesem Bereich mit «Villiger Premium Vanilla». Der mit Vanilla aromatisierte Cigarillo wird aus einer exklusiven Pfeifentabakmischung hergestellt und von einem Naturdeckblatt umfasst. Die dunkelrote Kappenschachtel enthält 20 Cigarillos. Die Cigarillos werden von Kiosken, Spezialisten und in der Gastronomie angeboten. Die Kombination von ätherischen Ölen des Qualitätstabs und anderen Aromen ist eine Kunst, die Villiger seit mehreren Jahren erfolgreich beherrscht. Resultat ist bei «Villiger Premium Vanilla» ein milder Geschmack, der durch das Vanille-Aroma verfeinert wird.

Villiger Söhne AG
5735 Pfeffikon
Telefon 062 765 55 55
Fax 062 765 56 56

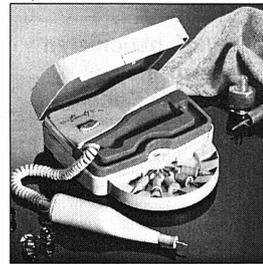
Idee – die komplette Küche

Idee, die spezielle, kompakte und elegante Küche, ist ein Konzept und Produkt von Thomas Wiesmann, Inhaber von Wiesmann Küchen in Zürich. Das Motto «Reduktion auf das Wesentliche» gibt den Ton an, entsprechend wurden Form und Inhalt gewählt. So entstand Idee, die Design-Küche, die eine besondere Lebenseinstellung verlangt. Denn sie ist schön, umfasst alles, was es zum anspruchsvollen Kochen braucht, aber nichts Überflüssiges: Arbeitsfläche, Kochherd, Backofen, Dampfgarer, Geschirrabwaschmaschine, Dampfzug, Licht und Spülbecken. Ausgestattet ist sie mit Geschirr und Gläsern, Pfannen, Küchenutensilien bis hin zum Gewürzränder und zum Mixstab, aber auch der Probierlöffel und die Salzmühle sind dabei sowie der Messerblock und vollständiges Besteck. Der grosszügige Küchenblock Idee passt in die Wohnung, in die Loft, ins Einfamilien- oder Ferienhaus. Idee ist die Küche für den Single, für



das karriereorientierte Paar, aber auch für die gehobene WG sowie die Familie. Die elegante Küche von Thomas Wiesmann kann nach Wunsch auch leer bezogen werden.
Wiesmann & Co.
Dufourstrasse 93
8008 Zürich
Telefon 01 383 45 00
Fax 01 383 46 40
wiesmannkuechen@bluewin.ch
www.wiesmann-kuechen.ch

Solis-Beauty-Set neu in Sommerfarben



Schneller perfekt geschliffene und gepflegte Finger- und Zehennägel? Kein Problem – mit dem attraktiven Manicure-/Pedicure-Set von Solis haben Sie

leichtes Spiel! Der ergonomisch geformte Griff mit leistungsfähigem Motor liegt sowohl links als auch rechts gut in der Hand. Sechs Zubehörteile zum Aufstecken sind alle ordentlich und griffbereit in der ausschwenkbaren Karussellschublade untergebracht. Und nun kann's losgehen: Die Saphir-Schleifschleibe bringt Nägel rasch in die gewünschte Form, eingewachsene Nagel-ecken sind für den Saphir-Konusschmirgel kein Problem, der Nagelhautlöser setzt die Häutchen an der Nagelwurzel frei, der Saphir-Kugelschmirgel und der Saphir-Pedicureschmirgel entfernen harte Stellen wie Hornhaut, und die Polierbürste gibt den Nägeln den letzten Schliff. Das attraktive Solis-Beauty-Set gibt es ganz neu in der topmodernsten Farbkombination Mauve/Silbergrau.

Solis AG
8125 Glattbrugg-Zürich
Telefon 01 810 18 18
Fax 01 810 30 70
info@solis.ch
www.solis.ch

Autohersteller müssen bei der Namensgebung für neue Produkte viel Kreativität walten lassen: Ihr Fahrzeug soll nicht nur eine einmalige Bezeichnung erhalten, sie muss auch zum Image der Marke und zu den Eigenschaften des Produkts passen. Bevor sich die Wort-

schöpfungsexperten aber die Köpfe zerbrechen, müssen sie wissen, für wen und was sie einen Namen suchen. Das fortschrittliche Konzept des Vivaro und sein ausdrucksstarkes Design sollten in der Bezeichnung zum Ausdruck kommen, ausserdem musste das Kunstwort zum Movano, dem Namen des grösseren Nutzfahrzeugbruders, passen. Dass der letzte Buchstabe ein «o» sein sollte, war selbstverständlich. Seit dem Start des ersten Vectra im Jahre 1987 enden bei Opel die Namen aller Personenwagen auf «a», die der Nutzfahrzeuge auf «o». Mit dem neuen Opel Vivaro lanciert Opel in der Schweiz eine innovative Transportergeneration, deren zeitgemässe und konsequente Formensprache bislang einmalig unter den leichten Nutzfahrzeugen ist. Die ersten Fahrzeuge werden im Sommer ausgeliefert.

Opel Suisse SA
Salzhausstrasse 21, 2501 Biel
Telefon 032 321 51 11, Fax 321 52 10

Sauberes und voll alltagstaugliches Erdgasauto

Mit dem Erdgas-Zafira 1.6 CNG bietet Opel in der Schweiz ab Anfang 2002 ein besonders sparsames und umwelt-schonendes Serienautomobil mit voller Alltags- und Familientauglichkeit an. Sein innovatives Monovalentplus-Konzept steht für deutliche Betriebskostenvorteile und geringen Schadstoffausstoss bei voller Alltagstauglichkeit und uneingeschränktem Fahrspass. Auch die bekannte Zafira-Innenraumvariabilität, dank Flex7-Sitzsystem, bleibt voll erhalten. Der auf dem Opel Compact Van mit dem 1.6i 16V ECOTEC-Benzinmotor basierende Zafira 1.6 CNG (Compressed Natural Gas) verfügt über einen monovalenten, also auf die Nutzung von Erdgas hin optimierten Antrieb. Zusätzlich zu seinen

vier Unterflur-Gastanks ist das Modell mit einem 14 Liter Benzin fassenden Reservetank ausgerüstet. Der Zafira CNG ist das einzige monovalente Modell, das auch mit Benzin fährt. Vorteil: Geht das gespeicherte Gas zur Neige und ist keine Erdgastankstelle in der Nähe, kann der Fahrer auf die Versorgung mit Benzin umschalten. Die Gesamtreichweite steigt so von 400 auf rund 550 Kilometer.

Opel Suisse SA
Salzhausstrasse 21, 2501 Biel
Telefon 032 321 51 11
Fax 321 52 10



GRECOTELS / «Kreta-Diät» heisst ein Verkaufsargument der führenden griechischen Kette Grecotels. Sie hat begonnen, den Bedarf ihrer kretischen Hotels an Obst und Gemüse durch biologischen Eigenanbau zu decken. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Gartenfrisch direkt auf die Hotelbuffets

Die «Kreta-Diät» ist Anhängern gesunden Essens schon lange bekannt. Der Name führt leicht in die Irre, denn diese Diät lässt nicht etwa Pfunde schmelzen, sondern beschreibt einzig eine ursprüngliche und unverdorbene Nahrung, so wie sie die Kreter schon vor 4000 Jahren assen.

In den fünfziger Jahren entdeckte der US-Wissenschaftler Ancel Keys, dass die Menschen um Neapel herum eine ausserordentlich niedrige Herzinfarktquote hatten. Das führte zu einer medizinischen Grossuntersuchung, in der über 25 Jahre hinweg über 13.000 gesunde Männer in sieben Ländern immer wieder befragt wurden. Das Ergebnis war verblüffend: Nicht die «reichen» und hochzivilisierten Menschen aus den USA oder Skandinavien wurden besonders alt, sondern jene um das Mittelmeer, die relativ arm waren und sich «rückständig» ernährten.

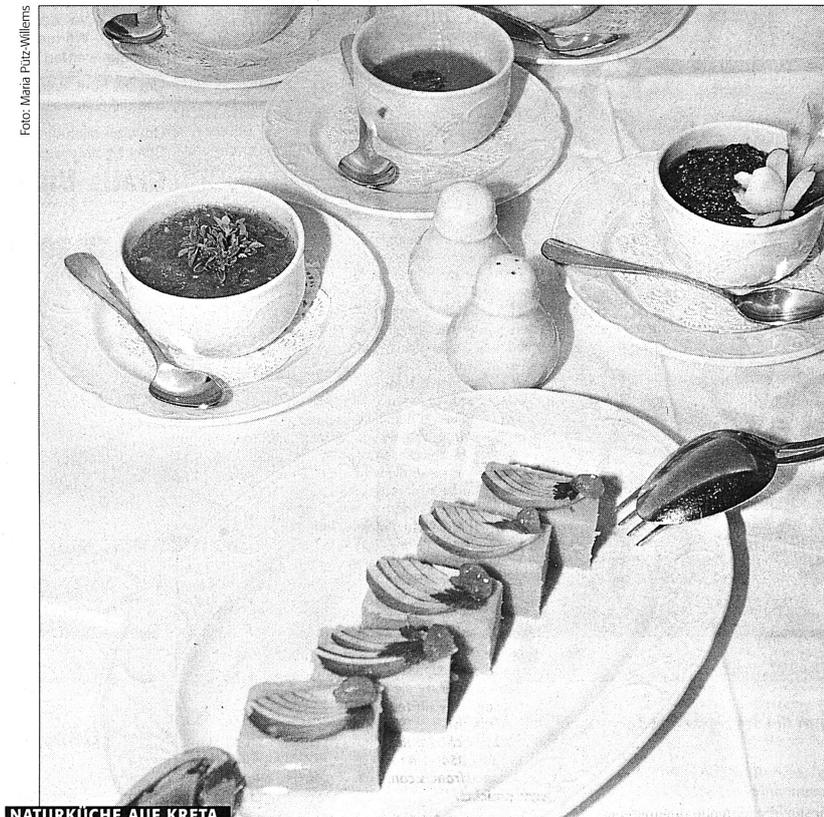
WENIG, ABER GUTES FLEISCH

Vor allem die Kreter assen wenig, aber gutes Fleisch, viel Fisch, viel Brot und Getreide, sehr viel Gemüse und Hülsenfrüchte, Obst in Hülle und Fülle, zahlreiche Kräuter zur Verdauung, viel Joghurt, wenig Eier, und sie nutzten Olivenöl als Hauptfett. Die Kreter deck(t)en allein fast 40 Prozent ihrer Kalorien mit Olivenöl, aber nur 12 Prozent mit Eiweissprodukten.

All das beschreibt auch die Journalistin und Gesundheitsautorin Ingeborg Münzing-Ruef sehr gut in ihrem Buch «Gesund mit der Kreta-Diät» (Heyne-Verlag). Trotz aller Expertengespräche aber fand auch sie nicht heraus, was die Schutzkost aller Kreter bis heute genau ist. Vermutlich ist es die Gesamtkomposition, denn sie enthält nicht nur viel von den gesunden, einfach ungesättigten Fettsäuren des Olivenöls, sondern auch enorm viele Vitamine und Mineralien. Wertvoll sind aber auch die sekundären Pflanzenstoffe, die Phytochemikalien.

ERNÄHRUNGSSÜNDEN DER ZIVILISATION

Unterdessen ziehen der Tourismus und die Ernährungssünden der Zivilisation an der griechischen Insel nicht spurlos vorbei. Entstanden ist heute eine paradoxe Situation: Die jungen Kreter ziehen sich Burger rein, weil sie es schick finden und lehnen es im Ge-



NATURKÜCHE AUF KRETA

Typisch kretische Vorspeisen im Grecotel El Greco: Pürees aus Auberginen oder dicken Bohnen, Fischrogencreme und Tomaten mit Kräutern in Olivenöl.

gensatz zu ihren Eltern ab, zu Fuss zu laufen. Sie rasen nur noch mit dem Motorrad und dem Auto durch die Gegend. Mangelnde Bewegung und falsches Essen lassen ihren Cholesterin-Spiegel inzwischen so hoch werden wie den amerikanischen Teenager.

Im Gegensatz zu ihnen wählen an den kretischen Hotelbuffets viele Urlauber immer bewusster Gesundes aus: typische Gemüsegerichte wie Hülsenfrüchte, Obstsalate, Vollkornbrote, und sie wandern und radeln wie

die Weltmeister über die Berge Kretas. Diesen Trend haben die Grecotels erkannt.

«Die Naturküche, aber auch die umweltfreundlichen Aktionen der Kette und der TUI sind ganz starke Verkaufsargumente im Gespräch mit Reisebüros und Kunden, weil es die Grecotels von anderen Vier- und Fünf-Sterne-Ketten deutlich unterscheidet», sagt Renate Drescher, Geschäftsführerin des Touristik Service Drescher, der Hotelrepräsentanz für Grec-

otels, an denen die TUI übrigens mit 50 Prozent beteiligt ist. Vor allem die jüngsten Skandale wie BSE hätten bewirkt, dass das Thema auf offene Ohren trifft und aus Gästen Stammgäste macht.

Langfristig sollen alle Grecotels und nicht nur jene auf Kreta biologische Essen anbieten, betont George Karatzias, der Direktor der Kette. Die Grecotels sind dabei auch bereit zu investieren. Der biologische Anbau und der Bau einer landwirtschaftlichen

Musterfarm haben bisher das F&B-Budget um 50 Prozent erhöht. «Es geht darum, glaubwürdig zu bleiben. Man kann nicht über sanften Tourismus sprechen und dann nichts dafür tun», betont Karatzias.

QUALITÄT KOSTET MEHR

«Wir wollen Qualität und haben deshalb zum Beispiel mehr Mitarbeiter als andere. Jetzt kommt das biologische Essen dazu. Unser GOP liegt etwa sieben bis zehn Prozent unter dem der Konkurrenz», präzisiert er. EU-Gelder erwartet er allenfalls für den Bau der Musterfarm Agreco, das Konzept als solches finanziert die Hotelkette aus dem eigenen Portemonnaie.

«Um die natürlichen Ressourcen zu schützen, müssen wir Tourismus und Landwirtschaft miteinander verknüpfen», fügt Kostas G. Bouyouuris hinzu, bei Grecotels verantwortlich für Landwirtschaft. «Wir müssen uns hier auf Kreta mit um das Einkommen der Bauern kümmern, um aus dieser Idee ein Netz zu machen. Und dann will Grecotels ja auch noch etwas daran verdienen.»

Aus diesen Überlegungen heraus entstand 1995 in der Nähe der Stadt Rethymnon die Musterfarm Agreco.

Grecotels

Griechenlands führende Vier- und Fünf-Sterne-Kette, gegründet 1981 von der Familie Daskalantonakis aus Kreta. Grecotel wird gleichzeitig die erste griechische Hotelmanagementgesellschaft mit der TUI als 50-prozentigem Aktionär (bis heute unverändert). Derzeit 16 von 17 Hotels in Betrieb, auf Kreta, Korfu, Rhodos, Mykonos, Chalkidiki, Kos, West-Peleponnes und Athen (7 Hotels in der Hauptstadt). Umsatz 1999/2000 über 150 Millionen DM. Durchschnittsbelegung 2000 bei 88%, zur Durchschnittsrate keine Angaben. 2700 Mitarbeiter.

Natur- und Umweltpolitik: Mülltrennung in Gäste- und Back Office-Bereichen des Hotels, natürliche Gartengestaltung, Wasser aus Solaranlagen und Energiesparlampen sind Standard. Leere Batterien beispielsweise werden von der TUI nach Deutschland zurückgeflogen. Seit 1995 Betrieb einer Musterfarm für ökologischen Anbau von Obst und Gemüse auf Kreta. **MAP**

AGRECO / Die Geheimnisse der kretischen Naturküche und der «Kreta-Diät». Die Musterfarm Agreco der Hotelkette Grecotels kann von interessierten Touristen besichtigt werden. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

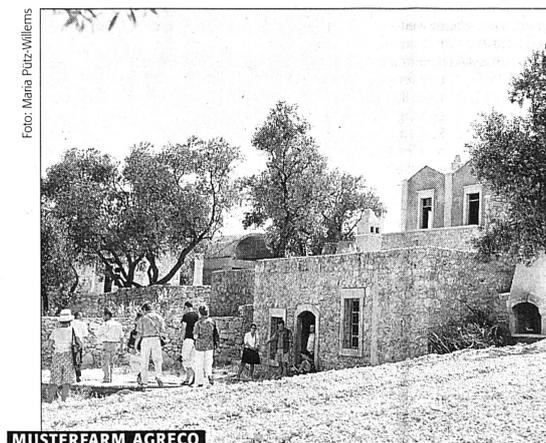
Bio-Produkte aus Selbstversorgung

Die Musterfarm Agreco baut biologisch über 150 Gemüse- und Obstsorten an. Gleichzeitig bezieht sie natürliche Lebensmittel von Bauern, die sich angeschlossen haben. 1995 konnte man nur einen Bauern vom Konzept überzeugen, heute beteiligen sich bereits 14 an dem Bio-Experiment. Als Erster hat Bauer Stelios Vardakis, heute 42 Jahre, an die Grecotel-Philosophie geglaubt.

Seine Felder sehen typisch biologisch aus – verwildert. Doch auch er betreibt seine Landwirtschaft nach dem Prinzip von Nützlingen und Schädlingen. Auf schiefen Bohnenstauden beispielsweise sitzen Marienkäfer und fressen Läuse.

HOTELKETTE MIT ÖKOSTEMPEL

In den Feldern daneben wachsen wilder Fenchel, Rot- und Weisskohl, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln, roter Pfeffer und Tomaten. Wild, aber natür-



MUSTERFARM AGRECO

Das Haupthaus: 150 Gemüse- und Obstsorten aus biologischem Anbau.

lich. Biobauern, die mit Grecotels zusammenarbeiten, verleiht die Kette nach drei Jahren einen Ökostempel.

Grecotels berät die Bauern nicht nur, sondern garantiert ihnen auch Abnahmemengen und zahlt einen Mindestpreis, der etwa 20 Prozent über dem Preis für das gleiche, konventionell angebaute Produkt liegt. Von den tausenden Haupt- und Nebenerwerbsbauern auf Kreta haben sich bereits 150 der Biolandwirtschaft zugewandt. Der Tourist findet deshalb auch schon in Supermärkten und auf den klassischen Bauernmärkten gesunde Lebensmittel.

Unter den Bauern ist bereits ein (Preis-) Wettbewerb aufgeflammt. Ein Kilo Tomaten aus Holland käme auf rund 1300 Drachmen, dem Biobauer vor Ort zahlt das Hotel aber nur etwa 600 Drachmen. Trotzdem mache der Biobauer immer noch Profit, behauptet Kostas G. Bouyouuris.

Knapp 50 Prozent des Gemüsebedarfs der kretischen Grecotels konnte

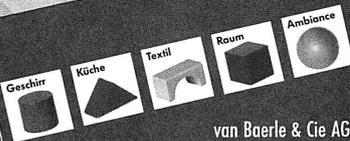
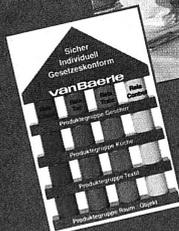
die Musterfarm Agreco schon nach zwei Jahren abdecken. Heute baut man für alle Hotels den Salat selbst an. Bei den übrigen Produkten wie Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und anderen deckt man aber erst 80 Prozent des Bedarfs ab.

NOCH NICHT GANZ PROFITABEL

Die acht kretischen Hotels benötigen pro Tag beispielsweise 200 bis 500 Salatköpfe, an die 700 kg Kartoffeln, eine Tonne Tomaten und 500 Kilogramm Gurken. Noch arbeitet Agreco nicht profitabel, obwohl die kretischen Grecotels verpflichtet sind, Gemüse und Obst aus Eigenanbau abzunehmen. Deshalb wird die Musterfarm in diesem Sommer auch noch interessierten Touristen zugänglich gemacht. Die Grecotels selbst offerieren ihren Gästen, in Kochdemonstrationen den Geheimnissen der Kreta-Diät auf die Spur zu kommen.

vanBaerle

Mit individuellen
Hygienebausteinen
sorgen wir dafür,
dass **Sie** und
**Ihre Gäste im
Rampenlicht
bleiben!**



van Baerle & Cie AG

Schützenmattstrasse 21 4142 Münchenstein
Tel. 061 4159111 Fax 061 4159222
<http://shop.vanbaerle.ch>

WARUM???

müssen – Küchenabfluthauben
– Küchenabluftkanäle
– Lüftungssysteme
– Ventilatoren
– Wärmerückgewinnungsanlagen
gereinigt werden??

Um die Funktionsfähigkeit aufrecht zu erhalten
und die Brandgefahr zu senken!!

Unverbindliche Inspektionen in der ganzen
Schweiz anfordern unter der

Gratis-Nummer 0800 853 855

bei der **TK 3000 AG**

in Bern • Basel • Aargau • St. Gallen • Zug



Hygiene 2000 Plus

WIRZ BIO-KONZENTRATE
Kuoniweg 5
CH-4702 OENSINGEN
Telefon: 062 396 11 22
Fax: 062 396 11 24
<http://www.bio-wirz.ch>

Herstellung und Vertrieb von ökologischen und
biologischen Desinfektions- und Reinigungskonzentraten

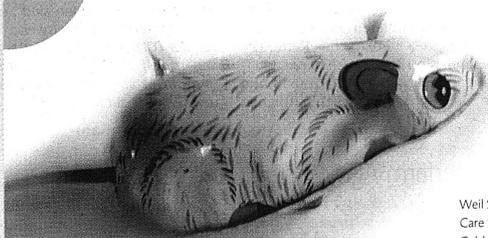
Wir suchen für die ganze Schweiz

Gebietsvertretungen

Ihre Chance zur Selbständigkeit

Unsere Kunden schätzen unsere
Produkte, Preise und Qualität

Weniger Mäuse pro Zimmer !



Weil Sie mit dem vollumfänglichen Room
Care System von DiverseyLever weniger
Geld für die Zimmerreinigung ausgeben.

Informieren Sie sich näher über die
einfache und kostensparende Anwen-
dung bei

DiverseyLever AG, 9542 Münchwilen
Telefon-Hotline: 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

Hotel Careplan



DiverseyLever

 Schweizer Hotelier-Verein

**Bei Wäsche macht
uns keiner
so rasch wasch vor!**



Die Bett- und Tischwäsche sind ein wichtiger Bestand-
teil, dass sich Ihre Gäste im Hotel wohlfühlen.
Qualität und Zuverlässigkeit ist unsere oberste Devise.

pro hotel Wäscherei

Oberfeldstrasse 24, 8302 Kloten
Tel. 01/816 91 91, Fax 01/816 91 90

Besuchen Sie unsere Homepage: www.prohotel.ch

Hygiene im Hotel: ein Image-Verbesserer

**Der griechische Begriff
«Hygiene» steht für die Lehre
von der Erhaltung und
Förderung der Gesundheit.
Reinigung ist ein Teilaspekt
der Hygiene. Laut Peter Kunz,
Leiter Kursaktivitäten bei
der Wetrok AG in Kloten, ist
Reinigen mehr als Sauber-
machen.**

**Herr Kunz, welche Note würden Sie der Schweizer Hotel-
lerie im Fach Hygiene und Reinlichkeit geben, wenn die
Sechs als Topnote gilt?**
Generell betrachtet und aufgerundet eine Vier.

**Tatsächlich? Das ist ja nur eine knapp genügende Note!
Wie begründen Sie die tiefe Einstufung?**
Nun, bis jetzt haben viele Hotelliers noch nicht gemerkt,
dass Reinigungen nicht allein der Hygiene dienen, sondern
auch einen betriebswirtschaftlichen Aspekt haben. Flecken
auf Hotelzimmer-Teppichen können das Ansehen eines
Hotels schädigen. Schmutz kann sich für den Betrieb
sogar existenzschädigend auswirken. Die meisten Hotel-
liers investieren nicht genügend in den Reinigungsbereich.

**Sind die Betriebe bestimmter Hotelkategorien weniger
hygienebewusst und damit weniger appetitlich als ande-
re?**
Es wäre falsch zu sagen, die Zweistern-Hotels seien weni-
ger hygienisch und weniger sauber als Fünfsterne-Betriebe.
Es gibt in jeder Kategorie Häuser, die in dieser Hinsicht in
Ordnung sind und solche, die weniger gut sind.

**Wo ist der Handlungsbedarf am grössten: In den Küchen,
Zimmern oder Nasszellen?**
Ganz klar nicht in den Küchen. Seit am 1. Juli 1995 die re-
vidierte Lebensmittelverordnung in Kraft getreten ist, seit
gut ausgebildete Küchenchefs an den Herden stehen und
die Umsetzung regelmässig kontrolliert wird, ist der
Standard hier erfreulich. Handlungsbedarf sehe ich eher
im Empfangsbereich, in den Lifts und den Gästezimmern.
Und zwar nicht aus hygienischen, sondern aus psychologi-
schen Gründen. Schwachstellen gibt es auch im
Wellnessbereich. Hier gibt es zwar Vorschriften bezüglich
der Wasserqualität, aber keine gesetzlichen Bestimmun-
gen, sondern lediglich Empfehlungen für die Umgebung
der Bassins.

Sind nicht auch die Toiletten eine heikle Zone?
Gäste, die sich richtig verhalten, infizieren sich in der Regel
nicht in Toiletten. Wer vorsichtig ist, reinigt die Hände und
fasst die Türfallen mit Hilfe eines Papiertaschentuchs an.
Wollte das Hotelpersonal unvorsichtige Besucher vor einer
allfälligen Ansteckung schützen, müsste es nach jedem
Besucher die heiklen Stellen reinigen. Und das wäre denn
doch des Guten zu viel verlangt.

**Trifft heute noch immer zu, dass Schweizerinnen und
Schweizer bezüglich Hygiene und Sauberkeit die höch-
sten Ansprüche an unsere Hotellerie stellen?**
Die Schweiz ist generell nicht mehr so clean, wie sie einmal
war. Man kann dies bedauern. Doch andererseits ist dies
eine Folge davon, dass die Bevölkerung bezüglich Hygiene
und Sauberkeit zufolge von Sparmassnahmen während
der letzten Rezession toleranter werden musste.

**Liegt die Schuld vor allem beim Personal, wenn gravie-
rende Mängel auftreten?**
Natürlich liegt es am Personal, wenn etwas falsch gemacht
wird. Doch die wirklich Schuldigen sind eine oder zwei
Etagen weiter oben zu finden. Das Personal setzt ja nur
um, was der Chef anordnet.

**Sind die Bereiche Hygiene und Reinigung somit
grundsätzlich Chefsache? Oder kann der Hotelier diese
Aufgaben an Spezialisten outsourcen?**
Der Chef kann nur die Ausführungsverantwortung ausla-
gern. Die grundsätzliche Hygiene-Verantwortung sollte er
nicht delegieren. Es ist an ihm, die Regeln zu erstellen und
die Gouvernante mit der Überwachung zu beauftragen
oder sehr eng mit dem externen Beauftragten zusammen-
zuarbeiten.

**Wo stehen die schweizerischen Hotels bezüglich Hygiene
im internationalen Vergleich? Sind sie nicht trotz gewis-
ser Mängel schlicht Weltmeister?**
Nein, das sind sie nicht. Sie befinden sich weder an erster
noch an letzter Stelle. Ich würde einfach sagen: Sie sind
ok. Ich möchte jedoch nicht, dass meine Meinung als
Massstab genommen wird. Dies, weil ich aus beruflichen
Gründen bezüglich Reinigungsprodukte und Hygiene-
fragen besonders sensibilisiert bin und somit praktisch
überall Mängel beobachte, was die Reinigungsmethodik,
Reinigungsprodukte und Reinigungsergebnisse betrifft.
Interview: Hedwig Schaffer

Sauberkeit ist ein Muss

Wetrok AG, Kloten, schult jährlich 3000 Kursteil-
nehmende im Reinemachen. Fazit des Gesprächs mit
Peter Kunz: Reinlichkeit hat mit dem Image des Hotels,
mit dessen Umsatzentwicklung und letztlich mit des-
sen Überlebensfähigkeit zu tun. In einer sauberen
Umgebung fühlt sich der Gast wohl – er spürt, dass er
eine geschätzte Person ist, für die es sich lohnt, das
Gasthaus in allen Bereichen blitzblank zu halten. Sauberkeit
bewirkt, dass Gäste wiederkommen, und sie trägt zu
einer positiven Flüsterpropaganda bei. Reinhaltung in
Küche und im Wellnessbereich beugt Infektionen vor –
feuchtes Wischen staubiger Parkettböden vermindert
das Risiko, dass jemand ausrutscht. Das Thema
Reinigung ist ein Dauerbrenner: Für die Hotel-Leitung
lohnt es sich, wenn sie ihr diesbezügliches Wissen
laufend auffrischt und an das Personal weitergibt.
Mit einer pflegeleichten Inneneinrichtung, mit
zeitsparenden Geräten und Produkten lassen sich
Personalkosten vermindern: Gerade im Reinigungs-
bereich, wo die Personalkosten 90 Prozent des
Aufwands ausmachen, ist das Sparpotenzial beträcht-
lich. *HS*

Maya-Reinigungsprodukte

- umweltfreundlich (EMPA 302B)
- hervorragende Reinigung
- einfache Anwendung
- natürliche Frische
- sparsam

Ich wünsche weitere Informationen

Name/Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Steinfels Cleaning Systems AG
St. Gallerstrasse 180
CH-8411 Winterthur
Tel: 052 234 44 02
www.scs-ag.ch

 Steinfels
Cleaning Systems

Mit vielen Kindern teilen

Welt-Ernährungstag. Anlässlich des Welternährungstages vom 16. Oktober lädt Terre des hommes Wirt ein, einen Teil ihres Umsatzes mit Kindern zu teilen. Der Erlös der Aktion fließt in zwölf Ernährungsprojekte. Ab einer Mindestbeteiligung ist man dabei. Mit Inseraten macht Terre des hommes auf die teilnehmenden Restaurants in der Tagespresse aufmerksam. **DST**

Infos und Anmeldung: Caty Kopp, Tel. 01 242 11 12; E-Mail: caty.kopp@tdh.ch

SWISSAIR / Deal mit britischer Compass Group

Verpflegungs-Tausch

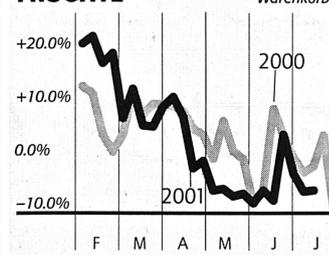
Die Swissair bereinigt unter ihrem neuen Chef Mario Corti ihr Beteiligungsportefeuille weiter. Die Bereiche Restorara (Betriebskantinen), Rail Gourmet (Bahncatering) sowie Gourmet Nova (Restaurants in Flughäfen und Bahnhöfen) werden an den britischen Verpflegungskonzern Compass abgegeben. Damit trennt sich die Swissair Group von Teilen, die nicht zu ihrem Kerngeschäft gehören. Gleichzeitig übernimmt Swis-

sair das Flugcatering Eures-Flight von Compass. Dieses sei vor allem in Spanien und Griechenland tätig, wo die zur Swissair Group gehörende Gate Gourmet teilweise noch nicht vertreten ist. Im Flugcatering ist Swissair hinter der zur Lufthansa gehörenden LSG Sky Chefs die Nummer zwei. Zu Beginn dieses Jahres hatte die Compass Group den Schweizer Verpflegungs-Automaten-Konzern Selecta übernommen. **DST**

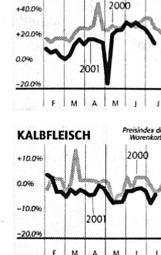
PRODINDEX 16. 7. BIS 21. 7. 2001

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Pradega

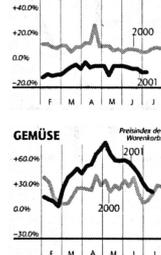
FRÜCHTE



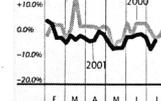
SCHWEINEFLEISCH



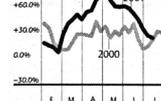
RINDFLEISCH



KALBFLEISCH



GEMÜSE



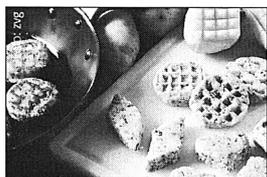
CONVENIENCE / Industrie-Kartoffelprodukte sind in der gehobenen Gastronomie üblich

Industrie für Gourmets?

Das Gratin ist die wohl bekannteste Edel-Beilage aus Kartoffeln. Es eignet sich hervorragend zum Vorproduzieren. Der Gourmetkoch wird sein Gratin aber normalerweise nach eigenem Rezept zubereiten. Industrie-Kartoffelprodukte kommen in der gehobenen Gastronomie durchaus zum Einsatz. Frigemo-Chef Toni Seiler erwähnt Beispiele wie «die dünnen, knusprigen Aluquettes, Röstikroketten sowie Röstigalletten mit Gemüse». Besonders bei den Röstli-Varianten kennt die Phantasie der «Veredlungsindustrie» keine Grenzen. «Schweizer Röstli» von Frigemo in Form der Landesgrenzen – aber ohne Röstigraben. Laut Seiler finden auch «die gewürzten Spicy Wedges Eingang in Gildenrestaurants». Dies sind vorfrittierte und pikant gewürzte Kartoffelschnitzchen mit Schale. Sie können in der Friteuse oder im Combi-Steamer gefertigt werden. Die Panade besteht aus gewürztem Weizenmehl.

INDUSTRIEPRODUKTE IN GOURMET-RESTAURANTS

Auch bei Kadi AG bestätigt man, dass die gehobene Gastronomie Industrie-Kartoffelprodukte verwendet. Marketingleiter Martin Jaggi möchte zwar keine Namen nennen, verkauft aber «die tournierten «Elite-Kartoffeln» sous-vide» sehr gut an Gourmet-Restaurants. Hergestellt werden sie aus den gelblichen Agria-Kartoffeln. Als weitere



Kartoffelprodukte: Industrie- oder hausgemacht?

Edel-Spezialitäten nennt Jaggi die Kartoffelgnocchi aus frischen Kartoffeln sowie Kartoffelravioli mit Quarkspinat-Füllung. Letztere produziert der Spezialitätenhersteller «La Cullina» nach einem Südtiroler Rezept und lässt sie von Kadi vertreiben. Sie werden tiefgekühlt gekocht, gebacken oder frittiert.

STEIGENDER KARTOFFELKONSUM

Industrieprodukte, vor allem die vorfrittierten, sind einer der Gründe, warum der Kartoffelprodukte-Konsum ausser Haus mehr als doppelt so hoch liegt wie beim Heimkonsum. Frittiertes ist in erster Linie eine Domäne der Gastronomie – wer will sich zuhause schon über Fritiergerüche und ranziges Altöl ärgern. Bei der Frischkartoffel sind die Konsumzahlen jedoch umgekehrt. Der Gesamt-Kartoffelkonsum legt seit 1996 wieder zu und übertrifft sogar den in der Schweiz hohen Teigwarenkonsum. **GB**

KARTOFFELN / Die Schweiz ist ein Kartoffelland. Was in Italien Pasta oder in Österreich Knödel, ist bei uns Rösti. Gastronomische Kartoffel-Themenwochen sind nach wie vor beliebt. **GUIDO BÖHLER**

«Die Touristen lieben Rösti»

Wer Gold verteilt, kommt in die Medien. Mit dem neu geschaffenen goldenen Kartoffelpreis will «swisspatat» den Kartoffelkonsum fördern. Die Branchenorganisation hat die Auszeichnung kürzlich an der Barbecue-EM in Spiez gleich drei Teams verliehen. An der Spitze die «Paradise Grill Ladys» mit ihrer «Kartoffelpie Paradise». Teamchefin Rita Blösch verrät: «Der Körper hat die Form eines Segelschiffs und besteht aus Brandteig von frisch grillierten Kartoffeln, gefüllt mit Gemüse und dekoriert mit einem Gitter aus Kroquettemasse. Als Segel dienen Salbeiblätter». Die beiden Vizepreisträger heissen «Salzburger Barbecue Bulls» aus «Wellness Potatoes»: mit Quark gefüllte Kartoffeln in drei Farben – mit Ränden, Spinat und Meerrettich gefärbt. Und die Schweizer «BBQ Art» mit «Kartoffeln Casablanca»: gefüllt mit Couscous, Rucola und Safran. Die Fachjury unter Leitung der Kochbuch-Autorin Beatrice Äpli teilte den mit 2000 Franken dotierten Preis unter die drei Teams auf.

RÖSTI, DER RENNER BEI TOURISTEN

Dass Schweizer Teilnehmer beim Wettbewerb vorherrschten, belegt, dass wir uns als Profis der «tollen Knolle» fühlen.

«Touristen lieben Rösti», weiss Thomas Addor, Gründer der Rösti Factory im Laener Hotel Alpenland. Die Zahlen beweisen es: 50 bis 80 Prozent seiner Bestellungen sind Rösti – natürlich auch von Einheimischen. Addor wollte «gutbürgerliche, günstige Spezialitäten anbieten, welche bei ausländischen Gästen beliebt sind – als Kontrast zur Gourmet-Gastronomie im Saanenland – und kam auf Rösti». 24 Sorten stehen auf der Karte. «Die traditionellen mit Spiegelei oder Bratwurst herrschen vor», so Addor, «aber auch eigenwillige Kombinationen mit Blattspinat oder Lachs an Rahmsauce laufen gut».

PRODUZIERT, GEKÜHLT, REGENERIERT

Rösti gibt es zwar in zahlreichen Convenienceformen, aber die Rösti Factory bereitet sie nach Hausfrauenart – leicht abgewandelt. Addor verrät Details: «Binjtje in der Schale kochen, aber leicht roh im Kern belassen. Kalt von Hand schälen und maschinell raffeln. Sechs bis acht Min. in der Teflonpfanne im sehr heissen Pflanzenöl braten – dies weil die Gäste bei Butter gesundheitliche Bedenken haben. Zweimal wenden, aber nicht durchmischen». Trotz der kurzen Bratdauer werden die Rösti eine halbe Stunde vor dem Service produziert, gekühlt und nach Bedarf regeneriert. Wie aber löst der Rösti-Buchautor das Problem, wenn Anfang Sommer nur die eher wässrigen Frühkartoffeln verfügbar sind? Addor beschafft «so lange wie möglich Binjtje der alten Ernte, die Monate Juli und August sind immer kritisch». Die Rösti-Speisekarte verspricht «natur

Foto: Guido Böhler



«DESSERT-KARTOFFEL» AMANDINE

Festkochende, gelbliche Frühsorte mit dem typischen Geschmack: Gestampft mit Fèves und Basilikum im Zürcher Restaurant Sonnenberg.

pur», was zumindest heissen sollte, dass keine gehärteten Fette zum Einsatz kommen. Gute Ideen machen Schule: Die Rösti Factory besitzt fünf Lizenznehmer in der Schweiz, und auch andere greifen die Idee auf: Das Hotel St. Joseph in Gänsbrunn führt seit einem Monat Rösti-Themenwochen durch – zwei Drittel der Bestellungen sind Rösti. Geschäftsleiter Rolf Wälti bietet «acht Sorten an, von der klassischen Win-

zerrösti bis zu exotischen Kreationen mit Curry-Scampi». Er schwört auf das Dampfgen von Binjtje-Schalensorten. Zum Braten verwendet er «Nutriswiss-Röstifett, zum Abschmecken aber Butter. Die Rösti wird à la minute in einer Viertelstunde zubereitet – in der Teflonpfanne, aber im Gegensatz zur Rösti Factory durchgemischt».

Das «St. Joseph» lässt es nicht bei Rösti bewenden: «Für den Sommer

sind Reibedatschi und für den Herbst Kartoffelgratin-Eintöpfe geplant», verrät Wälti. Kartoffel-Themenwochen fanden kürzlich auch in über 150 Restaurants der Eures-Kette statt – auf Initiative der swisspatat und mit gutem Echo. Ziel der Aktion war, den Kartoffelgerichten mehr Attraktivität zu verleihen.

www.swisspatat.ch

Alte und neue Kartoffelsorten für die exklusive Küche

Gäbe es Dessertkartoffeln, hätte «Amandine» diesen Titel verdient. So heisst eine neue mandelförmige Frühsorte, erhältlich von Juni bis Dezember – soeben hat die Ernte begonnen. Das besondere: dezenter, harmonischer Geschmack, sanfte Struktur und zarte Schale. «Derzeit die beste Kartoffelsorte der Schweiz», lobt Thomas Hebeisen, oberster Kartoffelexperte des Bundes. Auch Sternkoch Jacky Donatz schwört auf diese «festkochende, gelbliche Frühsorte mit dem typischen Geschmack» und liefert den Beweis – mit Kreationen von kalter Amandine-Suppe bis zum süssen Dessert-Kartoffelstock mit Orangen. Lanciert wird Amandine – ein Novum hierzulande – wie ein Markenprodukt. Vorerst hat sich die Migros eine Exklusivität für den De-

tailhandel gesichert. Gastronomen können die Mandelkartoffel bei der Produzentenvereinigung APPNAL – oder wie Donatz in der Migros kaufen. Nebst der Premiumsorte Amandine gibt es originelle Kartoffelsorten: – Linzer*: blaufleischig, mehlig, neutraler Geschmack. – Negresse*: blaufleischig, mehlig, leicht nussartiger Geschmack. – Vitelotte*: blaufleischige «Trüffelkartoffel». – Ditta und Nicola: tiefgelb, festkochend. – Urgenta: ratschalig, vorwiegend festkochend. – Ratte: hörnchenförmig, lang, festkochend. – Müsli*: fingerförmig, festkochend, neutraler Geschmack.

– Röseler*: gelblich, viel klebrige Stärke, werden sehr knusprig beim Frittieren.

– Wiesener*: leicht mehlig, sehen dank tiefen Augen wie Tannzapfen aus.

Martin Keller von der swisspatat empfiehlt «für Rösti die mehligkochenden Sorten Agria, Binjtje und Desirée. Auch die festkochenden Sorten Amandine und Charlotte sind geeignet, geben der Rösti aber einen andern Charakter. Bis im Juli kann man Lagersorten verwenden». Binjtje ist zwar immer noch beliebt, im Anbau jedoch rückläufig. Ansonsten konstatiert Keller einen starken Trend zu festkochenden Sorten wie Nicola und Charlotte.

*Bezugsquelle: Saatzucht-Genossenschaft St. Gallen: Tel 071 394 53 29; APPNAL: Tel. 022 990 95 10

Symposium Energie-Contracting

Zürich. Am 14. September 2001 findet in Zürich das 2. gesamtschweizerische Symposium Energie-Contracting statt. Swiss Contracting informiert über die Entwicklungen im Schweizer Contractingmarkt. Ein Blick ins benachbarte Ausland und eine Podiumsdiskussion runden den Anlass ab. **DST**

Tel. 01 365 20 15, www.swisscontracting.ch; info@swisscontracting.ch

Fachmesse für Neuheiten und Trends

Ornaris Bern. Vom 12. bis 15. August findet in der BEA Bern expo die Ornaris 2001 statt, die Schweizer Neuheiten- und Trendmesse. Auf 18 455 Quadratmetern stellen 613 Aussteller, davon 83 aus dem Ausland, ihre Produkte aus. Diverse Sonderschauen buhlen um die Gunst der Facheinkäufer. Auch dem Thema Tisch und Küche ist ein Ausstellungssektor gewidmet. **DST**

SPANIEN / Krebserrigende Substanzen Tresteröl verboten

Was nach der Kaltpressung von Oliven übrigbleibt, dient als Ausgangsbasis für ein Speiseöl zweiter Klasse: Rund acht Prozent der gesamten spanischen Olivenöl-Produktion wird als so genanntes Tresteröl vorwiegend nach Osteuropa verkauft und dort vor allem zum Frittieren verwendet. Vor dem Destillieren und Raffinieren wird der Oliven-Trester getrocknet, doch mit der Hitze entwickelt sich auch die krebserregende

Substanz Benzpyren, das im anschließenden Prozess aber wieder eliminiert werden sollte. Ende Mai nun wurde in Tschechien in spanischem Tresteröl Benzpyren gefunden, berichtet die «NZZ». Das spanische Gesundheitsministerium ordnete eigene Analysen an und reagierte nun Anfang Juli mit einem umfassenden Verkaufsverbot von Tresteröl. Die Hersteller protestieren gegen die Massnahme. **PLD**

Sommelier-Junioren-Meisterschaft

Zürich. Am 10. September 2001 führen die Schweizerischen Restaurant-Manager in Zürich die erste Sommelier-Junioren-Meisterschaft durch. Teilnahmeberechtigt sind weinbegeisterte junge Leute bis zum vollendeten 21. Alterjahr. **DST**

Auskunft: Sekretariat ASSR B.T. Elschinger, Zürich, Tel. 01 242 80 60 oder L. Bloch, Präsidentin ASMD, Biel-Benken, Tel. 061 721 41 86

Gefährliche «Gummibärl»

Mixgetränk. Red Bull und roter Wodka, hierzulande «Gummibärl» genannt, hat in Schweden bisher mindestens drei Todesopfer gefordert. Nun wird man auch in der Schweiz hellhörig. «Eine Studie beweist, dass Red Bull zusammen mit Wodka gefährlich ist», sagt der Berner Kantonschemiker Urs Müller. Dass dieses Getränk gefährlich ist, weiss man schon lange. Deshalb dürfen Schweizer Barkeeper keine «Gummibärl» mixen. **DST**

BRÜSSEL / Europäische Web-Adresse verschoben

«.eu»-Domain erst Ende 2001

Aus der Einführung der europäischen «.eu»-Top-Level-Domain bis Mitte 2001 wird nichts. Gemäss ursprünglichen Plänen, war eine Einigung zwischen der EU-Kommission, dem Telecom-Ausschuss des Rates und dem Europäischen Parlament vor der Sommerpause vorgesehen.

Vor allem in zwei Fragen herrscht noch Uneinigkeit zwischen Rat und Parlament. In der Frage nach der Rolle des offiziellen Aufsichtskomitees, in welchem die EU-Staaten vertreten sind sowie bei den vorgesehenen Sperllisten der geographischen Namen.

Die Europäische Kommission strebt die Einrichtung einer «.eu»-Top-Level-Domain für die in den Ländern der Europäischen Union ansässige User an. Mit der Registrierung von «.eu»-Internet-Adressenendungen sollen Unternehmen und Organisationen, welche ihren Geschäftssitz, ihre zentrale Verwaltung oder ihr Hauptgeschäftsfeld im EU-Gebiet haben, eine klarere europäische Identität erhalten. Eine «.eu»-Top-Level-Domain soll auch von Einwohnern eines EU-Mitgliedstaates beantragt werden können. **MJP**

LOS ANGELES / Neuer Interactive-Travel-Gigant

Microsoft verkauft Expedia

Das amerikanische Kabelfernseherunternehmen USA Networks Inc. kündigt den Kauf einer Mehrheitsbeteiligung an Microsofts Web-Reisebüro Expedia an.

Die Reise-Site expedia.com wurde 1996 gestartet und war eine der erfolgreichsten Internet-Aktivitäten von Microsoft. Ende 1999 wurde Expedia in eine separate Firma umgewandelt und an die Börse gebracht. Die Firma war danach zu 70 Prozent in Besitz von Microsoft

Expedia.com ist laut «Travel Weekly» bereits das siebtgrösste Reisebüro in den Vereinigten Staaten und hat Niederlassungen in den USA, Kanada, Grossbritannien, Deutschland und demnächst in Frankreich. Expedia soll weiter als eine eigenständige Firma geführt werden.

USA Networks möchte einen USA Travel Channel lancieren, ein neues digitales Kabel-Netzwerk, das Reiseprodukte über das Fernsehen verkaufen soll. Mit einem geplanten Umsatzvolumen von rund vier Milliarden Dollar soll USA Networks zum neuen Marktführer im Marktsegment Interactive Travel werden. **MJP**

www.expedia.com

BRANDSCHUTZ / Gemeinsam mit dem Sicherheitsinstitut Zürich bietet der Schweizer Hotelier-Verein eine Brandschutz-Zertifizierung an. Eine Zertifizierung für sicherheitsbewusste Gäste. ELIAS KOPF

Hotelgäste schlafen ruhiger dank Sicherheitszertifizierung

Immer wieder liefert das Fernsehen aufwühlende Bilder von Brandkatastrophen in ausländischen Hotels. Dann wird jeweils beruhigend auf die strengen schweizerischen Brandschutzvorschriften verwiesen, die hierzulande einen adäquaten Brandschutz gewährleisten sollen. «Derartige Aussagen wiegen die Öffentlichkeit oder den Nichtfachmann in falscher Sicherheit», meint Othmar Staubli, Experte am Sicherheitsinstitut in Zürich. Nicht so leicht beruhigen liessen sich hingegen einige amerikanische Konzerne, die sich schon in den Siebzigerjahren Gedanken über die sichere Übernachtung ihrer reisenden Kaderleute machten. IBM beispielsweise verlangte von den Hotels schon früh ein hohes Brandschutzniveau. Man wollte das Risiko, bei Brandunfällen in Hotels wichtige Führungskräfte zu verlieren, möglichst klein halten. Und so gaben Firmen wie IBM Sicherheitsabklärungen für «ihre» Hotels in Auftrag. Aus solchen Einzelabklärungen heraus entstand schliesslich die Idee einer einheitlichen Brandschutz-Zertifizierung, die seit 1992 vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in enger Zusammenarbeit mit dem Sicherheitsinstitut umgesetzt wird.

ZERTIFIZIERUNG BRINGT VORTEILE

Obwohl in den letzten neun Jahren nur gerade 33 Hotels von der Möglichkeit einer Zertifizierung Gebrauch machten, zeigt die Tendenz klar nach oben. Denn heute legen nicht nur internationale Top-Firmen Wert auf ein hohes Brandschutzniveau. «Vermehrt verlangen auch Reiseveranstalter einen Brandsicherheitsnachweis», beschreibt Staubli den allgemeinen Trend. Damit dehnt sich der Kreis der interessierten Hotels aus. War die Brandschutz-Zertifizierung bisher vor allem für städtische Business-Hotels wichtig, wird sie nun auch im Tourismus-Bereich zum Thema. In Zukunft dürfte die Zertifizierung erhebliche Vorteile bringen: den Hotels mehr Gäste, den Gästen mehr Sicherheit. Doch können diese Vorteile nur zum Tragen kommen, wenn sie auch publikumswirksam kommuniziert werden.

PIKTOGRAMM UND TIEFERE VERSICHERUNGSPRÄMIEN

Diesem Werbebedürfnis der Hotelierie trägt das Sicherheitsinstitut auf mehrfache Weise Rechnung. So erhalten Hotels, welche die erforderlichen Brandschutzvorkehrungen treffen und das Zertifizierungs-Prozedere bestehen, neben einer Urkunde auch Brandschutz-Vignetten. Beides darf zu Werbezwecken verwendet werden. Ausserdem erfolgt ein Eintrag in die Liste der zertifizierten Hotels. Diese Liste ist im Internet zugänglich und

Foto: Pieter Poldenaert



DER ROTE TEUFEL
Brandunfälle in Hotels gefährden Gäste, zerstören Sachwerte und schädigen das Image.

vermittelt direkte Links auf die Homepages der zertifizierten Hotels (www.swiss.ch/deutsch/piz/blatt/hotels.stm). Auch der SHV will die Werbewirksamkeit der Brandsicherheit stärken. «Zum ersten Mal werden im Schweizer Hotelführer 2002 die ausgezeichneten Hotels mit einem speziellen Piktogramm publiziert», betont Andrea Kammer vom SHV. Doch nicht nur Hotelkunden interessieren sich für das Brandschutzzertifikat. Auch Versicherungen betonen die Wichtigkeit eines optimalen Brandschutzes für Personen, Gebäude, und Sachwerte. Alfred Rikli, Sprecher der Basler Versicherungen: «Brandschutzmassnahmen

in Hotels stellen Eigenleistungen dar, die bei der Gestaltung der Prämien berücksichtigt werden.»

SCHRITT FÜR SCHRITT MEHR SICHERHEIT

«Die Zertifizierung ist sehr günstig», betont Guido Baumgartner, Brandschutzberater beim Sicherheitinstitut. Für eine Erst-Zertifizierung werden bloss 400 Franken Grundgebühr berechnet. Hinzu kommen noch zehn Franken pro Zimmer. Das Prozedere besteht aus Begutachtung und – wenn nötig – Verbesserung sowie Nachkontrolle. Auf Anfrage eines in-

teressierten Hotels führt das Sicherheitsinstitut eine Bestandesaufnahme durch und hält allfällige Sicherheitsmängel in einem Bericht fest. Sogar wenn sich ein Hotel gar nicht sofort zertifizieren lassen will, ist eine solche Bestandesaufnahme ein konkurrenzlos billiger Weg, um zu einer fachkundig erstellten Mängelliste zu gelangen. «Die festgestellten Mankos müssen keineswegs in einem einzigen Schritt behoben werden», so Baumgartner. Einige Hotels hätten die nötigen Verbesserungen vielmehr ganz allmählich, Schritt für Schritt umgesetzt und seien erst nach mehreren Jahren mit Erfolg zur Nachkontrolle angetreten.

Strenge bauliche, technische und organisatorische Anforderungen

Mit der Brandschutz-Zertifizierung soll gegenüber Gästen, Mitarbeitern, Behörden und Versicherern ein optimaler Brandschutz nachgewiesen werden. Entsprechend gehen die Anforderungen über die rein feuerpolizeilichen Vorschriften hinaus; man orientiert sich am aktuellen Stand der Brandschutztechnik. Ziel ist ein wirksames Ineinandergreifen baulicher, technischer und organisatorischer Massnahmen. «In baulicher Hinsicht geht es vor allem um die Unterteilung des Gebäudevolumens in einzelne Brandabschnitte», erklärt Guido Baumgartner, Brandschutzberater beim Sicherheitsinstitut in Zürich. Ideal sei ein Zellenbau: Wenn jedes einzelne Zimmer als eigene Brandzelle konzipiert sei, könne damit zwar nicht ausgeschlossen werden, dass bei-

spielsweise ein Gast mit brennender Zigarette einschlafe und einen Brand verursache. «Aber das Feuer greift dann wenigstens nicht um sich, sondern bleibt auf diese eine Brandzelle begrenzt», so Baumgartner. Neben solchen baulichen Massnahmen ist vor allem die technische Ausstattung wichtig. Gerade bei älteren Gebäuden mit hohem Holzanteil, wo eine nachträgliche Brandzellenbildung nur beschränkt möglich ist, kann oft eine Sprinkleranlage die gewünschte Sicherheit bringen. In jedem Fall unerlässlich sind Brandmeldeanlagen. Ideal ist eine Vollüberwachung, die sämtliche Zimmer einschliesst. Bei konsequentem Zellenbau genügt allerdings oft schon eine Teilüberwachung, die Korridore, Restaurant und Säle sowie Neben- und Technikräume erfasst.

Höchste Aufmerksamkeit verdient auch der Küchenbereich. «Häufig entstehen Brände durch Pannen, etwa beim Frittieren und Flammbieren», erläutert Baumgartner. «Hier ist die Verfügbarkeit von Handfeuerlöschern und Löschdecken wichtig, damit das Personal entschlüsselt reagieren kann.» Doch auch wenn die richtigen organisatorischen Vorkehrungen getroffen würden und das Personal wisse, wie es sich im Brandfall zu verhalten habe, sei es nach wie vor am sichersten, die Küche als eigene Brandzelle zu konzipieren. Die Umsetzung all dieser Massnahmen erfordert zum Teil beträchtliche Investitionen. Doch Baumgartner ist überzeugt: «Unter dem wachsenden Druck von Firmen und Reiseveranstaltern wird das Brandschutz-Zertifikat an Bedeutung gewinnen.» **EKO**

BACARDI MARTINI GRAND PRIX / Schweizer an der Spitze mit dabei
Zwei Goldmedaillen

Die Delegation der Schweizer Barkeeper Union (SBU) ist mit zwei goldenen Auszeichnungen vom internationalen Finale des Bacardi Martini Grand Prix in Malaga zurückgekehrt. Andrea Bianco (Bild) belegte in der Kategorie Paissa den ersten Rang. In der Kategorie Flairtending (Showmix) schnitt Daniel Kirchhofer vom Mövenpick Palavrion am besten ab. Kirchhofer ist auch für die IBA-WM 2001 in Brasilien qualifiziert. *DST*



Foto: ZVG

HTR-MILESTONE.CH / Tourismuspreis Schweiz
Weitere Bewerbungen

Die neuesten für den Milestone 2001 angemeldeten Projekte: Ursula Rhein mit Baselguide.ch, dem City-Führer fürs Handy; Gaby Heeb mit dem von Behinderten betriebenen Hotel Dom in St. Gallen; Yvan Aymon mit dem Managementsystem «Valais Excellence»; Roland Barmet mit dem Wasserfall-Hotel Cascada in Luzern; Thomas Winkler von ST mit «MySwitzerland.com» und Cathérine Touaibi mit «Swiss Cities». *PK*



www.htr-milestone.ch

ZITAT DER WOCHE

«Schweizer Hoteliers waren und sind immer noch Weltspitze.»

Industrieller Thomas Schmidheiny auf Seite 1

PEOPLE

Daniel Müller hat neu die Leitung der zur Bindella-Gruppe gehörenden Spaghetti-Factory-Betriebe übernommen. Er ersetzt **Helmut J. Koch**, der das Unternehmen verlassen hat. Müller leitete in den letzten Jahren innerhalb der Bindella-Gruppe die Santa-Lucia-Restaurants. *DST*

Barbara Sinniger ist seit Anfang Juli Personalverantwortliche im Dolder Grand Hotel in Zürich. Nach der Hotelfachschule in Luzern absolvierte sie die ersten Praktika bereits im «Dolder». Weitere Stationen war die Betriebsführung und Neueröffnung eines Landgasthofes im Emmental, Verkaufleiterin bei Berndorf Luzern AG und während den letzten sechs Jahren Leiterin Betriebsgruppe bei der SV Service AG, wobei sie für zehn Mitarbeiter- und Direktionsrestaurants und fünf Hotels mit insgesamt 200 Mitarbeitenden verantwortlich war. *DOS*

Andrea und **Christian Würmli** haben die Auberge Flyhof in Weesen am Walensee übernommen. Er pflegt vor allem die klassische französische Kochkunst. Sie sorgt für das übrige Wohl der Gäste, die das alte Landhaus besuchen. *TRU*

Der Hotelmanager **Marc Aeberhard** übernimmt die Leitung des Luxusresorts Soneva Gili Resorts & Spa auf der Malediveninsel Lankanfushi. Der 33-jährige Schweizer will zusammen mit der Betreibergruppe Six Senses Hotels, Resorts & Spas in der Hotelanlage auf der Südseeinsel Luxus und Naturverbundenheit verbinden. Der gebürtige Berner ist Betriebswirtschaftler und Absolvent der Hotelfachschule Lausanne. Zuletzt war er Special Project Manager für die Amari Hotels & Resorts in Thailand. *TRU*

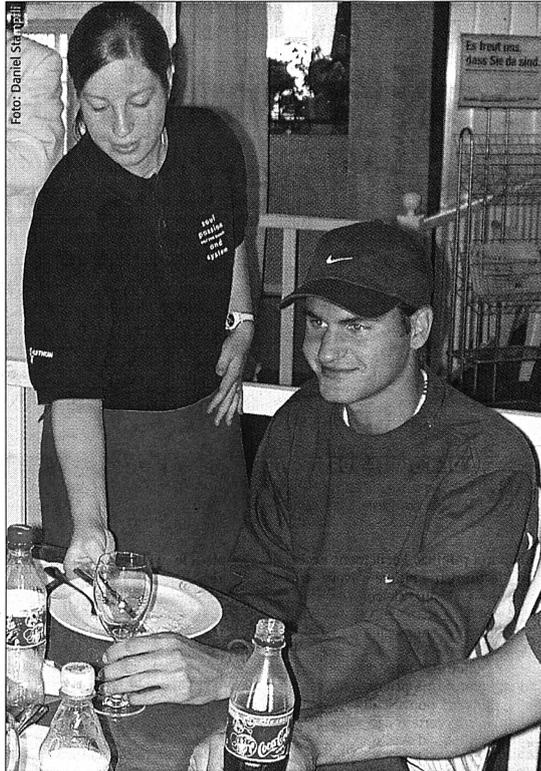


Foto: Daniel Staiger

HGF in Gstaad. Wie bereits in den Vorjahren, bewirteten die Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF) auch dieses Jahr wieder anlässlich des UBS Tennis Opens in Gstaad sowohl Tennisbegeisterte als auch die am ATP-Turnier teilnehmenden Spieler. Auf dem Bild lässt sich der Schweizer Tennisprofi Roger Federer im HGF-Restaurant «Break Point» von der Erstsemestrigen Daniela Bellwald bedienen. *DST*

ACADEMIA ENGIADINA / HFT-Diplomfeier in Samedan

Mehr Männer als Frauen

Ende Juni 2001 konnten 39 Absolventinnen und Absolventen der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT) an der Academia Engiadina ihr Diplom im Gemeindesaal von Samedan entgegennehmen. Die beste Diplomarbeit von Sandra Wymann (Aufbau eines Krisenmanagements in einer touristischen Organisation unter Berücksichtigung aller Planungshorizonte) wurde mit dem Preis von Graubünden Ferien ausgezeichnet. Sergej Bucciolini erhielt für seine Diplomarbeit (Vorschläge für ein Kommunikations- und Informationskonzept der Organisation FIS-Alpin-Ski WM 2003 für die Region Engadin) einen zweiten Preis.

In amüsanten Rede stellte Edo Kobelt, Leiter der HFT, fest, dass dieser Diplom-Jahrgang mit einem überwiegenden Anteil an männlichen Studenten ins Buch der Rekorde eingehe. Lob gab es für die Website der HFT-Studenten. In Zukunft werde es verstärkt Projektunterricht geben. Im Zentrum stehe die Internationalisierung, ein Heranrücken an Europa. Im Herbst startet ein Lehrgang mit Abschluss MBA. Host ist die Universität Edinburg in Schottland. Kobelt stellte ausserdem mit Ursula Gebbauer-Tichler die neue Leiterin der HFT vor. Er selbst wird sich in Zukunft auf den Ausbau der Aussenbeziehungen und der Praxiskontakte konzentrieren.

Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern referierte über die Erlebnisgesellschaft. Zukünftig ständen die Diplomierten einer

«Megageneration» gegenüber, die im Urlaub vor allem das Abenteuer und den Kick in jedem Event suchten. Er nannte ihnen sieben Bausteine für den Erfolg und wünschte, dass sie IQ mit EQ, der emotionalen Kompetenz zusammenbringen. «Die Zeit scheint uns davonzulaufen. Geniessen Sie jeden Augenblick», gab er den ehemaligen Studenten mit auf den Weg.

Nach der Diplomvergabe versammelten sich alle Diplomierten mit Freunden, Eltern und Verwandten im Garten der Chesa Planta zu einem Apéro, der vom Kur- und Verkehrsverein Pontresina offeriert wurde. Man ass und trank, man lachte und versicherte sich, gegenseitig Kontakt zu halten. *DOS*

Diplomierte 2001: Carlo Albin (Trun), Heinz Beck (Brugg), Bruno Bisig (Einsiedeln), Silvia Bösch (Alt St. Johann), Dominic Braun (Wallenwil), Frédéric Bron (St. Saphorin), Jean-Luc Brühlhart (Freiburg), Sergej Bucciolini (Riehen), Gianluca Carolo (Italien), Christine Cavin (Vucherens), Pascale F. Dillier (Magden), Adrian Fluri (Bellach), Cilgia Giovanoli (Sils und Soglio), Andrea Martina Gut (Pfäffikon), Denise Flaschke (Würenlingen), Thomas Hauser (Tessendingen), Christian Keller (Kirchberg), Daniel Labhart (Frauenfeld), Patrick Lardi (Poschiavo), Daniela Lauerzug (Thun), Britta Mast (Guggisberg), Roland Meiner (Olten), Christian Möckel (Baden), Sabine Moser (Neuhausen), Marc Nüssli (Nesslau), Samuel Reinmann (Walliswil b. Bip), Monika Rühemann (Mosnang), Seraina Schaffner (St. Moritz), Barbara Schälli (Schaffhausen), Markus Schenk (Uerkeim), Lilian Sinniger (Niedererlinsbach), Jan Sladec (Jona), Jürg Suter (Tretenwil), Stefan Trieb (Erlinsbach), Sonja Walt (Eichberg), Ralf Wenaweser (Schaan), Sandra Wymann (Sumiswald), Beat Zobrist (Hendschiken), Simon Zobrist (Luzern).

TOURISMUSFACHSCHULE SIERRE / Diplomjahrgang 1998–2001 geht

Arbeit kommt vor dem Vergnügen

Sie sind die frisch Diplomierten und somit die erste Generation des Jahrhunderts. Sie haben mit Erfolg die Ausbildung an der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siere (STF) abgeschlossen. Olivier Chevallaz, Direktor der STF Siere, gratulierte den Anwesenden. Der Tourismus im Wallis, in der Schweiz, ja sogar weltweit, sei eine Branche die einem sehr starken Strukturwandel unterworfen sei.

• Studiengang 1998/2001: Christoph Almer, Flavil; Stefanie Ambühl, Leuk-Stadt; Urs Angst, Zürich; Ariane Arnold, Ried-Brig; Adrian Bracher, Kerzers; Claudio Brandellero, Gampel; Fabienne Burgener, Zermatt; Katrin Dura, Glattdalen; Susanne Feier, Riedholz; Michael Furrer, Lenzburg; Nadine Gehrer, St. Gallen; Diana Andrea Gspöner, Visp; Rahel Elisabeth Güttler, Rapperswil; Helga Hottinger, Möhlin; Linda Hufschmid, Oberdorf; Alexandra Jäger, Vise; Sibylle Kälin, Schattdorf; Anna Christina Lenmann, Villars-le-Terroir; Petra Leuzinger, Münsingen; Ariane Zoé Luttenauer, Biel-Benken; Nadja Mast, Untertentfelden; Tatjana Meichtry, Susten; Michael Michlig, Siere; Zillah Julia Norman, Ipsach; Oliver Nucci, Freiburg; Daniela Pfister, Affoltern; Patrick Reichenbach, Steinhausen; Anita Scheidegger, Lutzbach; Cornelia Schmid, Zermatt; Adrian Schnyder, Saas-Fee; Martin Schürch, Münchenbuchsee; Irene Staub, Rüttenen; Esther Studer, Biberist; Corinne Tinguely, Marly; Fabienne Turrian, Untertentdingen; Livia Westreicher, Zug; Eliane Widmer, Obertentfelden; Madeleine Annette Wisy, Beimwil a/See; Cornelia Zulliger, Madiswil. • Studiengang 1997/2000: Sylvie Mattrel, Einzelhelfer; Philipp Müller, Zimmerwald.



IM GARTEN DER CHESA PLANTA, SAMEDAN Die frischgebackenen Tourismusfachfrauen und -männer nach der Diplomfeier der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT).

IMPRESSUM

ht hotel+tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern
Leitung SHV-Medien: Niklaus Stuber
Redaktion: Chefredaktion: Marietta Dedual (MD), Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH), Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Mirella Guggenbühler (MG), Toni Rätti (TR), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KV), Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST), Cahier français: Miroslav Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), Milestone: Dr. Peter Kühler (PK), Produktion: Dominique Schmidt (DOS), Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE), Korrekturen: Paul Le Grand, Korrespondenten: Silvia Cantoni (SC), Graubünden: German Escher (GER), Wallis, Omella Gioia (OG), Mailand: Katja Hasenkamp (HAS), Paris: Herbert Purtscher (HP), Wien: Maria Fitz-Wilms (MF), München: Jürg Steiner (JS), Tessin: Hans Ubenaufer (GU), Frankfurt: Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag: Eva Burgi (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung), Abonnemente: Anna-Lisa Casali, Fabienne Koros, Stellenservice: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt, Geschäftsanzeigen: Dominik Chammatin, Erich Weber, Druck: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern, Auflage: 12'000 Ex. WEMF-begleibt, 22'000 Ex. Vertriebsauflage, Verkaufspreis: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.--, ISSN: 1424-0440

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

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



ESPACE GRUYÈRE /
Malgré une activité en hausse, le centre polyvalent a besoin d'une rallonge financière. **PAGE 4**



STELIOS HAJI-IOANNOU /
Le fondateur d'easyJet crée des entreprises comme il respire. Portrait d'un entrepreneur insatiable. **PAGE 5**

**Cahier
français**

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

hotel+tourismus revue

SUISSE TOURISME /
La campagne d'automne se prépare

Accent sur la qualité et l'hospitalité

Suisse Tourisme et ses partenaires mettent la dernière main sur la prochaine campagne d'automne. Celle-ci, dont ce sera la deuxième édition, sera lancée fin août, comme l'an passé. «Les réactions recueillies sur les marchés nous ont montré que cette période était tout à fait appropriée pour ce lancement», indique Jörg Krebs, responsable de cette opération de séduction.

Intitulée «Bienvenue en automne» et prévue sur trois ans, cette campagne ressemblera dans les grandes lignes à la précédente. Le message sera le même: susciter l'intérêt pour l'offre touristique automnale. Les feuilles colorées qui figuraient sur les documents promotionnels en 2000 seront reprises cette année, mais elles seront associées cette fois à des illustrations de sites, précise Jörg Krebs. La promotion se fera sur les mêmes marchés, à savoir la Suisse, le Sud de l'Allemagne, la France. Elle sera en revanche passive sur les autres marchés, c'est-à-dire en fonction de la demande.

BROCHURES ENCARTÉES DANS LES MAGAZINES

Quelque 1,2 million de brochures consacrées à cette campagne seront encartées dans les magazines des marchés-cibles: «L'Illustré» et le «Schweizer Illustrierte», en Suisse, «Stern», «Geo» et «Der Spiegel», en Allemagne. En Suisse, la campagne sera aussi visible dans les trams des grandes villes du pays où le public pourra se servir de petites brochures. «Internet sera aussi un support important», indique Jörg Krebs. Le budget de la campagne est un peu inférieur à celui de l'année précédente: 1,8 million de francs contre 2,3 millions précédemment.

ACCENT SUR LA QUALITÉ ET L'ACCUEIL

La campagne 2001 sera par ailleurs placée sous le signe de l'hospitalité et de la qualité. Un de ses objectifs sera d'inciter les prestataires à faire preuve de créativité dans l'accueil de leurs hôtes durant leurs vacances d'automne. C'est ainsi que les signataires de la charte de qualité, charte signée à Interlaken, lors de la dernière Journée des vacances, ont décidé de récompenser les meilleures initiatives. Un jury, composé des représentants des organismes signataires, à savoir les associations faïtières du tourisme suisse, examinera les candidatures. Les gagnants seront récompensés lors de la Journée des vacances 2002. **MH**

TOURISME SUISSE / Le tourisme suisse a de bons atouts pour s'affirmer sur le marché international. Ses conditions-cadres restent cependant difficiles, mais des améliorations sont perceptibles. **MIROSLAW HALABA**

Conditions-cadres toujours difficiles

Au cours des dernières années, la mondialisation a notablement modifié les règles du jeu du tourisme international. «Elle oblige les pays de tourisme traditionnels, comme la Suisse, à réfléchir à la situation nouvelle qui règne sur le marché touristique mondial», avait lancé en juin, lors de la Journée valaisanne du tourisme 2001, le chef de service du tourisme au Secrétariat d'Etat à l'économie et professeur à l'Université de Lausanne, Peter Keller. L'exposé qu'il avait présenté à cette occasion mérite qu'on y revienne car il mettait clairement en lumière les forces et les faiblesses du tourisme suisse confronté au défi de la mondialisation. Il mettait aussi en perspective les efforts que le Conseil fédéral veut faire pour améliorer les structures et la qualité de l'offre touristique suisse. Ses propositions feront l'objet d'un rapport qui sera remis à la fin de cette année au Parlement.

DU TOURISME DANS TOUS LES PAYS

Une des principales illustrations des effets de la mondialisation sur le tourisme est l'entrée sur le marché d'un grand nombre de pays, la plupart nouvellement industrialisés. «La prolifération des destinations crée une sorte d'hyperconcurrence globale», a dit Peter Keller. Profitant de la diffusion des connaissances et des brevets en provenance des pays développés, de monnaies faibles et de salaires bas, ces pays peuvent faire des offres intéressantes à des prix avantageux et, partant, enregistrer de forts taux de croissance touristique. Ainsi, sur ce plan, la Grèce, le Portugal, la Turquie ou la Thaïlande ont rattrapé la Suisse. Plus étonnant encore: même les pays exportateurs de pétrole ou de café se sont mis, avec succès, au tourisme. Les pays très développés, dont la Suisse, ont désormais de la peine à s'affirmer sur les marchés internationaux.

LES ATOUTS DU TOURISME SUISSE

A en croire les experts de l'Organisation mondiale du tourisme, le tourisme devrait continuer à progresser fortement. Le tourisme helvétique pourra profiter de cette croissance s'il met ses atouts en valeur. Il y a du pain sur la planche, car, comme l'a dit le professeur Keller, «le tourisme suisse est toujours fixé sur le marché indigène et les marchés voisins et une part importante de l'offre date d'avant la Première Guerre mondiale». Les atouts à faire valoir sont de plusieurs types. Il y a les paysages alpins et le système de

Photo: asl



SEJOURS DE COURTE DURÉE

Le tourisme suisse a encore des atouts à exploiter. Parmi ceux-ci, les séjours de courte durée pour lesquels la Suisse est une destination idéale, car facilement accessible.

transports publics. Facilement accessible, le tourisme suisse s'avère «très propice aux séjours de courte durée», aujourd'hui à la mode. Il est bien orienté sur les nouvelles tendances. Son offre est déjà axée sur le segment de croissance de deux catégories de clients importants pour l'Europe: les visiteurs à fort pouvoir d'achat et les touristes d'un certain âge. Peter Keller est par ailleurs d'avis que la Suisse touristique a de bonnes chances de se développer en cherchant de nouveaux marchés étrangers et en exploitant les créneaux comme les routes thématiques - Watch Valley, par

exemple -, le «wellness» ou le segment «congrès».

DES CONDITIONS-CADRES PARALYSANTES

L'exploitation des divers produits ou segments se heurte cependant à des conditions-cadres toujours qualifiées de «difficiles». Pour Peter Keller, la préservation de «structures désuètes», une politique monétaire basée sur la force du franc, des coûts élevés pour des raisons structurelles ont empêché le tourisme de rénover ses infrastructures et d'offrir des produits à des prix

compétitifs. Et Peter Keller de dire: «Conjugées à des graves handicaps d'origine interne, ces conditions-cadres n'ont pas permis d'exploiter complètement les potentiels de croissance touristique existants.»

Ce constat tend dès lors à justifier une intervention des pouvoirs publics. Non pas pour «entraver le jeu de la concurrence et les changements structurels», mais pour créer des instruments incitatifs, comme le fonds Innoutour. «Sans Innoutour, Deskline ne se serait pas propagé avec autant de succès dans les cantons», estime ainsi Peter Keller.

Des progrès, en marketing notamment

Les conditions-cadres du tourisme suisse sont toujours difficiles, mais des améliorations ont cependant été apportées ces derniers temps. Pour le professeur Peter Keller, c'est avant tout au niveau du marketing touristique que les progrès ont été le plus sensibles. Grâce au travail de Suisse Tourisme et à l'arrivée d'une nouvelle génération de responsables touristiques, la Suisse se vend mieux.

Notre pays a aussi pris de l'avance sur ses concurrents dans l'application, sur le plan de la distribution, des

technologies d'information. Et de citer pour exemple, le système de réservation et d'information Switzerland Destination Management. Ce qui fait en revanche encore un peu défaut, c'est l'application de ces technologies sur le plan du management.

Peter Keller se réjouit, par ailleurs, de constater que «la capacité d'innover et la volonté de coopérer ont augmenté». Une preuve: en trois ans, cent vingt projets ont fait l'objet d'une demande de subvention au fonds Innoutour pour l'encouragement de l'innovation dans le tourisme.

Pour ce qui est de l'avenir, Peter Keller est d'avis qu'il est nécessaire de continuer le marketing de destination et de développer de nouveaux produits pour rajeunir l'offre. Il conviendrait aussi de revoir les structures touristiques qui sont encore souvent «peu professionnelles, voire politisées». D'autre part, le «soutien de la qualité» devrait être en permanence dans les esprits. «Dans un pays hautement développé comme la Suisse, il est en effet nécessaire d'avoir partout, sur ce point, une longueur d'avance», estime Peter Keller. **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

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

micros
Système de caisses intelligent, exclusivement chez

CHECK IN DATA

Sellenbüren Crissier Lugano Téléphone 01 701 96 96

note4job

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

vanBaerle

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

Vaisselle Cuisine Textile Etoiles Ambiance

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

Ravissante Auberge à remettre à Cossonay-Ville

beaucoup de charme, pierres apparentes, cheminée, poutres...

Affaire idéale pour jeune couple souhaitant démarrer: reprise du matériel uniquement, loyer raisonnable.

Faire parvenir C.V. complet sous chiffre 141454 à *hôtel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

Réponse assurée.

141454/8010

Acheter ou vendre un **HOTEL?**

Visitez notre site:

<http://come.to/azbinden>

Bureau André Zbinden & Partenaires
Grand Rue 4, 1095 Lutry
Tél. 021 791 36 36

P 141242/339946

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

Abonnements et annonces:

tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

htr

htr

D'inspiration et de motivation.



Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi.

Abonnez et insérez:

Téléphone 031 370 42 22

Téléfax 031 370 42 23

www.htr.ch

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

Nom _____

Prénom _____

Profession/titre _____

Entreprise _____

Rue/N° _____

NPA/localité _____

Pays _____

Téléphone _____

Suisse

Europe de l'ouest (Priority)

Autres pays d'Europe (Priority)

USA + Canada (Priority)

Autres pays (Priority)

6 mois

Fr. 87.-*

Fr. 133.-

Fr. 136.-

Fr. 147.-

Fr. 160.-

12 mois

Fr. 145.-*

Fr. 237.-

Fr. 244.-

Fr. 265.-

Fr. 289.-

24 mois

Fr. 250.-*

Fr. 434.-

Fr. 446.-

Fr. 490.-

Fr. 540.-

Veuillez cocher ce qui convient. * TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.

Prix de vente au numéro Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500



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

L'INFO AU TOP.

MARKETING / La gestion des clients sera assurée par Lebensart Technology

Accor Etats-Unis adopte «Smart»

Lebensart Technology, filiale américaine de la société allemande Lebensart Global Network AG, va fournir les outils électroniques de gestion du marketing des hôtels Sofitel et Novotel (groupe Accor) en Amérique du Nord. Accor Business & Leisure Hotels North America utilisera plusieurs modules du système «Smart» développé par Lebensart. Ce système s'appuie sur une analyse détaillée de la base de données clients d'une

entreprise. Il tire ensuite profit de cette analyse pour mieux adapter le marketing de l'entreprise à sa clientèle et proposer les solutions les plus appropriées. «Nous voulions une structure de base de données qui non seulement centralise et vérifie nos informations, mais qui en plus nous donne un accès en ligne et en temps réel à des rapports et statistiques de marketing et de gestion des données pointus et détaillés», indique

dans un communiqué Robert Makey d'Accor Business & Leisure Hotels North America.

Le système développé par Lebensart Technology a déjà été adopté par plusieurs sociétés internationales de l'industrie de l'accueil. AVIS, Four Seasons Hotels & Resorts, Hawai Visitors & Convention Bureau, Outrigger Hotels & Resorts et Visa International comptent ainsi parmi les clients de la firme basée à Scottsdale en Arizona. **BS**

VINS / Spiritxchange pour s'assurer les meilleurs crus

Lancement d'une bourse en ligne

Créatrice du site Web spécialisé WineAlley.com, la société bordelaise Migratech a lancé à la mi-juin la première bourse mondiale en vins et spiritueux: Spiritxchange. Exclusivement réservée aux professionnels, Spiritxchange offre aux producteurs, aux négociants et aux distributeurs un canal de vente complémentaire des circuits traditionnels. La Bourse leur permet, en effet, de diffuser très facilement leur production sur

les marchés. De leur côté, les acheteurs peuvent surveiller les cours en temps réel et prendre des positions à l'achat et à la vente. Le fonctionnement de Spiritxchange s'apparente à celui des places boursières. Les acheteurs et les vendeurs réalisent leurs opérations par le truchement des mandataires accrédités par la société. Si prix et quantités sont connus de tous, l'identité des opérateurs reste confidentielle. La sécurité des

échanges est doublement assurée: les acheteurs disposent des sommes qu'ils engagent et les vendeurs possèdent les stocks qu'ils commercialisent. Les transactions à découvert sont prohibées. Un contrat spécifique en ligne matérialise l'engagement des parties. Les serveurs informatiques disposent également des meilleures technologies de sécurisation. **JJE**

Plus d'infos: www.spiritxchange.com

VILLARS / L'Eurotel mise sur sa cuisine pour séduire

Le marketing par les plantes

Surfant sur la vague de l'authenticité et du retour à la nature, l'Eurotel Victoria, à Villars, propose à ses hôtes de découvrir une cuisine différente. En effet, sous l'impulsion du chef de cuisine Joël Quentin, il donne à goûter des plats préparés à base des plantes sauvages de la région. Mieux: grâce à un «atelier de cuisine sauvage» organisé les 16 et 17 juin dernier, les clients de l'Eurotel ont pu s'initier pratiquement à l'utilisation de l'aspérule, du pain de coucou, du bon Henri ou encore de la sauge des prés. Pour l'occasion, l'atelier a profité de la présence de l'ethnobotaniste François Couplan, auteur d'une trentaine d'ouvrages sur l'emploi culinaire des plantes sauvages. Son dernier livre, «Toutes les confitures sont dans la nature. Histoires et recettes de plus de 100 fruits, légumes et fleurs», vient d'ailleurs de paraître aux éditions Favre.

«UN CONCEPT QUI RESTE À DÉVELOPPER»

«Nous avons vendu sept ou huit forfaits, explique Michel Ruchat, directeur des ventes et du marketing. Mais c'est un concept qui reste à développer.» L'Eurotel Victoria ne se contente d'ailleurs pas d'une promotion passive. Une collaboration avec l'hebdomadaire «Coopération» permet depuis quatre ans à l'Eurotel de présenter des attractions dans les centres Coop.

Cette année, Joël Quentin a pu ainsi faire connaître ses recettes aux saveurs alpêtres – une vingtaine au total – dans les 21 restaurants Coop (publics et d'entreprise) de Genève. Michel Ruchat envisage aussi d'intensifier la présence de l'Eurotel dans la région. On pense ici aux écoles et aux séminaires d'entreprise. Il est également question d'une collaboration plus étroite avec le Musée olympique, déjà partenaire de l'établissement. Les foires n'ont pas été oubliées: Saint-Gall, Bâle et le marché français sont au programme de l'établissement de Villars. Avec un rêve: «Installer carrément une cuisine sur le stand.» **BS**

TERROIR / Les randonnées gourmandes sont de plus en plus nombreuses. Cela s'expliquerait par l'engouement suscité par une alimentation proche de la nature. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Une offre entre phénomène de mode et réponse à une demande

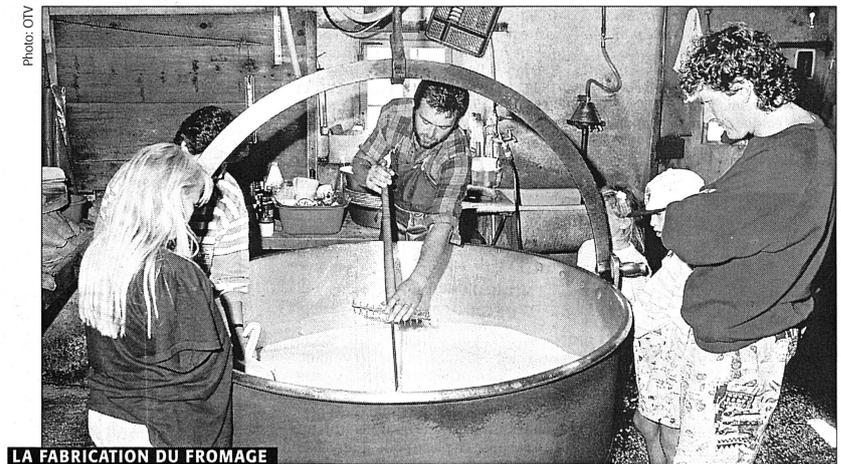
«Terroir tour», à Morges, «Délice des Alpes», «Parcours du fromage», «Sentier des bûcherons», entre Léman et Préalpes, il n'est plus guère de destinations à ne pas proposer son parcours gourmand. Le tour de la question! Et cette... question: entre saucisson vaudois et macaronis des Alpes à la crème, s'agit-il d'un phénomène de mode ou d'une réelle demande?

«Certainement les deux», estime Nadège Graber qui fut un peu pionnière en la matière en créant quatre de ces sentiers gourmands aux Paccots, il y a déjà deux ans, avant un plus grand pas encore cette année avec le lancement du sentier des bûcherons qui relie Vevey et Les Pléiades aux Paccots.

RETOUR À LA NATURE ET AUX PRODUITS «VRAIS»

«En fait, poursuit Nadège Graber, on s'aperçoit que les gens aiment bien qu'on les prenne par la main, qu'on leur propose cette convivialité. Mais c'est vrai que nous jouons aussi sur la tendance de retour à la nature et à des produits vrais.» Et ça marche. A un tel point qu'aux Paccots, rendez-vous de nombreux groupes, certains restaurateurs improvisés dans les chalets d'alpage ont demandé une limitation du nombre de convives. «Quand je vois arriver quarante personnes, dit l'un d'eux, je ne peux plus assumer le service et je n'ai même pas assez de vaisselle. J'ai dû demander de limiter les groupes à vingt personnes.»

Pas de groupes en revanche pour le «Sentier des bûcherons». L'offre, il est vrai, s'y prête moins: par le parcours



LA FABRICATION DU FROMAGE

Les sentiers gourmands et autres tours du terroir se sont multipliés ces derniers temps entre Léman et Préalpes.

surtout qui ne se fait pas en boucle, empruntant les transports publics pour le retour au point départ (à choix Vevey ou Les Paccots), ainsi que par la longueur (plus d'une demi-journée). Lancée il y a peu, l'offre n'est pas encore très connue, mais à Vevey, on enregistre les premières inscriptions. C'est donc qu'il y a demande? Difficile de l'énoncer ainsi, pour Patrick Henry: «Ce n'est pas tant un marché que nous avons voulu créer, dit-il. Plutôt une proposition d'activité qui

n'exige pas de notre part une importante infrastructure. Une offre complémentaire» de Vevey, il était déjà possible de parcourir un sentier des vins avec étape chez des vigneronniers autour d'un verre et d'une assiette de charcuterie.

UNE «VALEUR AJOUTÉE» POUR LES HÔTES

L'avis de Patrick Henry est partagé d'ailleurs par Pascal Duperré, à

Morges. Son «Terroir Tour» (chocolat et fromage en ville avant ballade entre vignes et champs et repas vaudois dans un restaurant de la ville) est simplement «une valeur ajoutée» qui, étrangement, ne séduit que les hôtes déjà proches de la nature. Ce sont, en effet, essentiellement les résidents du camping qui y participent. Le touriste plus urbain des hôtels n'y participe guère, privilégiant la culture, une autre constante de ces balades organisées.

GRISONS / L'Office du tourisme des Grisons profite de l'«effet Heidi» pour séduire cette année les touristes romands avec davantage de moyens que par le passé. **LAURENT MISSBAUER**

Faire les yeux doux aux Romands

Grisons vacances – telle est l'appellation exacte de l'Office du tourisme des Grisons – a décidé de s'intéresser davantage cet été aux touristes francophones en général et plus particulièrement aux touristes de la Suisse romande. Un communiqué de presse a ainsi été rédigé à l'attention des représentants des médias de Suisse romande. Il est intitulé «Des événements inoubliables cet été aux Grisons» et a été envoyé avec la traditionnelle brochure touristique estivale qui est désormais rédigée en trois langues: anglais, italien et français.

«Cette démarche est très importante pour nous», a expliqué Dolores Mark au service de presse de l'Office du tourisme des Grisons. «L'année

2001 coïncide en effet avec le centième anniversaire de la mort de Johanna Spyri, l'auteur de Heidi, et différents événements ont été mis sur pied à cette occasion, notamment dans la région de Maienfeld, où se trouve le village de Heidi, et à Scuol, où a été tourné le dernier film de Heidi qui a également été diffusé en Suisse romande.»

ATTIRER DAVANTAGE DE TOURISTES ROMANDS

«L'effet Heidi» est tel que trois journalistes de Suisse romande, ainsi qu'un journaliste de Paris se sont déjà déplacés aux Grisons avant le début de cet été», poursuit Dolores Mark. «Avec notre brochure d'été en français, nous



L'Office du tourisme des Grisons entend profiter de l'«effet Heidi» pour attirer davantage de touristes romands cet été.

essayons donc de profiter de cet «effet Heidi» pour attirer dans notre région davantage de touristes romands. Et les premiers résultats sont déjà là puisque notre call-center enregistre désormais jusqu'à six appels par jour en provenance de la Suisse romande.»

Selon l'Office du tourisme des Grisons, le marché romand est «beaucoup plus important» que le marché français, même si l'importance de ce dernier est loin d'être négligeable avec quelque 11 000 nuitées par année et avec la présence de villages du Club Med à Pontresina, à Saint-Moritz et à Valbella. Le marché romand arrive toutefois derrière la Suisse allemande, l'Allemagne et l'Italie, conclut Dolores Mark.

MÉLI-MÉLO

Aide aux vacances de la Reka.

Comme chaque année, et fidèle en cela à sa vocation sociale, la Caisse suisse de voyage (Reka) offre des forfaits-vacances à prix réduit pour des familles nécessiteuses. Au cours de cette année, le service d'Aide aux vacances Reka a permis à plus de 800 familles «économiquement faibles» de partir en vacances pour une ou deux semaines contre une participation de 100 francs. C'est 100 familles de plus qu'en 2000. L'Aide aux vacances, qui existe depuis quarante-sept ans, s'adresse aux familles disposant de faibles revenus et notamment aux familles monoparentales. **BS**

GLETTERENS (FR) / Engouement pour un site unique

Le village lacustre est «submergé»

Le village lacustre de Gletterens, sur la rive sud du lac de Neuchâtel, est victime de son succès. Ce site néolithique reconstitué dans les règles de l'art en 1998 est condamné à passer la vitesse supérieure s'il veut répondre à une demande grandissante.

Des touristes et des écoles de toute la Suisse viennent visiter ce petit groupe de maisons, non seulement pour la beauté des lieux, mais aussi pour parti-

ciper à des animations hors du temps. On peut ici apprendre à faire du feu sans allumettes, fabriquer un couteau de bois ou de pierre, travailler le cuir... Sous la direction d'archéologues-animateurs dûment formés, des séances et des stages d'animation, avec même le logement sous tipis, attirent un nombre public.

Plusieurs projets de développement sont présentés par le directeur de l'archéosite, Da-

niel Dallagnolo, qui souhaiterait disposer d'un bâtiment d'accueil avec bureau, cuisine, sanitaires et atelier, voire des dortoirs.

La Société de développement de Delley-Portalban-Gletterens, que préside Daniel Waser, caresse même l'idée de construire un hôtel dans ces lieux très fréquentés également par les amateurs de sports nautiques et de plage, mais surtout axés sur la parahôtellerie. JS

ROMONT / Le Musée suisse du vitrail a 20 ans

Un été multicolore

Attraction touristique-culturelle de première importance pour la région, le Musée suisse du vitrail, à Romont, a élaboré un vaste programme d'animations en cet été 2001 sur le thème «Raconte-moi le vitrail». Diverses expositions temporaires évoquent les collections documentaires et la thématique de l'art du vitrail, tandis que l'atelier en présente la technologie.

D'autres point forts du «Pays du vitrail» sont mis en évi-

dence, notamment son kaléidoscope géant, toujours aussi prisé des visiteurs. Parmi ceux-ci, les enfants ne sont pas oubliés; des animations et concours sont prévus à leur intention.

L'Office du tourisme de Romont est directement impliqué dans l'information et la promotion de cette institution sise dans le Château de Romont et des circuits culturels voués au vitrail qui se trouvent dans les églises des environs. JS

Les Swisscities à Stuttgart

Stuttgart. Depuis ce mois et durant une année, un train régional décoré sur le thème des villes suisses sillonne la région du Baden-Württemberg, dont Stuttgart, sa capitale. Cette campagne de promotion est l'œuvre des Swisscities, l'association qui groupe 28 villes suisses.

Pour l'association, le Sud de l'Allemagne présente un potentiel important d'amateurs de séjours dans les villes de notre pays. MH

TOURISTORIAL

La Suisse, une et diverse

JOSÉ SEYDOUX

Il faut être particulièrement irresponsable pour affirmer, comme l'avait fait un grand quotidien romand, que «l'atomisation du tourisme suisse est une plaie purulente». Pareille déduction trahit une profonde méconnaissance des mécanismes du tourisme et de ce qui, précisément, fait la force et la richesse de l'Helvétie. Jürg Schmid, le premier, reconnaît cet heureux état de fait, en introduction du catalogue «Vacances d'été 2001» de Suisse Tourisme, où il écrit avoir «pris



conscience que ce qui rend la Suisse unique, c'est son incroyable diversité sur une superficie réduite.

Si notre pays de vacances se limite à une quinzaine de stations vedettes, à l'instar de certaines industries qui limitent les unités de production et le nombre de produits, son tourisme serait privé de son atout numéro un: la densité et la variété de ses sites et destinations sur l'ensemble du territoire et au sein de ses régions. Les grands noms – à considérer certes comme des locomotives ou des stations-funions – ont absolument besoin de leur «arrière-pays», de curiosités et d'attractions hors des sentiers battus. Ce qui peut paraître comme une dispersion de moyens s'avère, a contrario, un formidable moyen de conscientisation touristique, propice aussi à la qualité de l'accueil et à la dynamique de l'excursionnisme, ce tourisme d'un jour. L'atmosphère est le climat touristique de la Suisse. Et l'atome a besoin d'un noyau et de ses électrons.

Nos hôtes étrangers sont toujours surpris des faibles distances séparant les éléments touristiques dans ce pays où grands et petits font bon ménage. Les centres d'intérêt réputés induisent de multiples initiatives, synergies et complémentarités. Mieux encore, le tissu touristique stimule l'originalité et la créativité, tandis que les sociétés de développement bénévoles, par leur rôle mobilisateur, entretiennent la dimension touristique et viennent en appui des Offices du tourisme professionnels. Le manque d'infrastructures est souvent comblé par l'engagement et l'imagination en matière d'animation, d'événementiel et de mise en valeur des spécificités régionales – comme la culture populaire, les musées et les produits du terroir. Avec toujours l'immense sécurité que constituent les marchés de proximité, à commencer par la Suisse. Sous peine de démotiver la base, il serait faux de vouloir tout régenter, tout récupérer, tout centraliser. Le tourisme a besoin d'air (pur) et le public doit pouvoir s'éclater.

ESPACE GRUYÈRE / Le succès est grandissant, mais une rallonge financière s'avère nécessaire pour le centre polyvalent de la capitale gruyérienne. JOSÉ SEYDOUX

Investir pour assurer l'avenir

Après une année de lancement en 1999, Espace Gruyère a vécu un exercice 2000 qui témoignait d'un développement harmonieux, mais sans sa manifestation phare que constitue le triennial Comptoir gruérien (120 000 visiteurs). L'an dernier, le centre polyvalent implanté à Bulle a dénombré 288 jours d'occupation, contre 353 en 1999, 244 manifestations (+22) et 215 000 visiteurs. «L'augmentation réjouissante du nombre de manifestations reflète bien l'effort réalisé dans la recherche d'activités nouvelles – comme le village monté durant le Montreux Jazz Festival – et le dynamisme commercial de notre magnifique outil de travail», déclare Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère.

NOUVELLE STRUCTURE D'ORGANISATION

L'effectif du complexe, qui intègre tous les services et le restaurant, s'élève à 18 personnes fixes, 31 extra «réguliers» et 178 employés extra «ponctuels», soit au total 227 personnes. En 2000, une nouvelle structure a été mise en place pour optimiser le management du centre. Quatre secteurs ont été créés: marketing, finances et personnel, restauration, organisation et exploitation.

Le rapport de gestion 2000 d'Espace Gruyère contient diverses considérations intéressantes sur cette USP qui joue parfaitement son rôle de lieu de rencontre et de vitrine de la Gruyère. Un bémol cependant: la carence de Bulle en matière de capacité hôtelière, qui justifie un vibrant appel en faveur d'un... Hôtel Gruyère!

Le chiffre d'affaires s'est élevé à 3,11 millions de francs, tandis que la



VITRINE DE LA GRUYÈRE

Le centre Espace Gruyère, pratiquement intégré à la ville de Bulle, incarne le développement d'une chaîne d'infrastructures et de services très typés «économie régionale»: agriculture, artisanat, tourisme.

perte nette, après amortissement, se monte à 112 000 francs. Les déficits d'exploitation cumulés au cours des trois premiers exercices, de l'ordre du million de francs (dont encore 100 000 francs budgétisés en 2001), nécessitent un assainissement. Ainsi, pour doter Espace Gruyère, centre de profit et générateur d'emplois, des

moyens indispensables pour préparer l'avenir avec sérénité, la société a décidé, lors de ses assemblées générales ordinaires et extraordinaires du 29 juin, de procéder à une augmentation de capital-actions (2,5 millions de francs). Cette mesure a été rendue possible par l'engagement de la Ville de Bulle, d'Agribulle SA et de la

Société coopérative du Comptoir gruérien.

Pour 2001 et 2002, les indicateurs sont au vert. L'an prochain, la tenue du Comptoir gruérien devrait à nouveau permettre de dépasser le cap des 5 millions de francs de chiffre d'affaires et contribuer à l'équilibre financier de la société.

JURA / La 3e Fête médiévale de Saint-Ursanne a accueilli près de 33 000 visiteurs selon les organisateurs. La prochaine édition se déroulera dans deux ans. LAURENT MISSBAUER

«Répondre à une vraie demande»

«Malgré des conditions météorologiques qui ne nous ont pas été favorables le dimanche, nous avons accueilli près de 33 000 visiteurs, soit autant qu'il y a deux ans. Une telle manifestation répond à une vraie demande», a relevé Sauveur Tedesco, le président du comité d'organisation de la 3e Fête médiévale qui s'est déroulée le week-end dernier à Saint-Ursanne.

«Le bilan est satisfaisant, voire même très satisfaisant en ce qui concerne le nombre d'entrées du samedi, plus de 20 000, et le nombre de visiteurs, 2700, qui ont assisté vendredi soir au tournoi des chevaliers. Ce spectacle, mis sur pied par une compagnie française qui possède une très grande expérience en matière de réevocations de combats historiques pour le cinéma, a été la grande nouveauté de cette

troisième édition», a ajouté Sauveur Tedesco.

Le bilan de cette Fête médiévale, dont la prochaine édition se déroulera à nouveau à la mi-juillet en 2003, est également qualifié de très satisfaisant par Janine Kauffmann de l'Office du tourisme de Saint-Ursanne: «Les visiteurs sont venus de pratiquement toute la Suisse, notamment de Bâle, mais également du Tessin, de Genève et de Neuchâtel.» Outre le tournoi des chevaliers du vendredi soir, les trois «Médiévales» de Saint-Ursanne ont permis aux spectateurs de «mettre en marche la machine à remonter le temps» grâce à la présence de plusieurs centaines d'artisans et d'artistes: chanteurs, jongleurs, cracheurs de feu, sculpteurs, forgerons et même un dresseur d'oies.

Photo: Laurent Missbauer



SAINT-URSANNE

La troisième Fête médiévale a transformé la cité en une bourgade du XIe siècle.

LES PACCOTS-LES PLÉIADES / Collaboration veveysanne intercantonale

Nouveau périple sous les sapins

Concilier la balade pédestre et la dégustation de produits du terroir: c'était l'idée, concrétisée l'an dernier déjà, par Nadège Graber, directrice de l'Office du tourisme des Paccots.

Trois «Sentiers gourmands», jalonnés d'arrêts-dégustations formant ensemble un repas complet, ont été élaborés: le «Sentier panoramique» (quatre heures de marche, quatre arrêts), le «Sentier famille» (trois

heures, trois arrêts) et le «P'tit Sentier» (une heure et demie avec trois spécialités locales au menu).

Encouragée par le succès de la première saison – 431 forfaits avaient trouvé preneurs –, l'équipe de l'Office du tourisme a remis l'ouvrage sur le métier, cette fois avec la collaboration d'autres Veveysans, des bords du Léman, puisqu'il s'agit de Montreux-Vevey Tourisme, et le partenariat des entreprises de

transports publics régionaux. Un nouveau circuit a été imaginé de part et d'autre de la frontière cantonale: le «Sentier des Bûcherons», entre un train et un bus, emmène les marcheurs de Vevey aux Pléiades, puis au lac des Jons, aux Paccots avant de revenir à son point de départ. Le périple s'étale sur une journée, avec soupe de chalet, charcuterie, fromages, meringue nappée de crème au baquet... JS

CHARMEY / Symposium sur les énergies vertes

Un événement renouvelable

Le 1er Symposium de Charmey sur les énergies renouvelables se déroulera les 18 et 19 octobre sous l'égide de l'Office fédéral de l'énergie.

La nouvelle est de taille, puisque la station gruérienne compte bien en faire un événement annuel et devenir ainsi un lieu de rendez-vous important, d'autant qu'elle mise déjà sur des systèmes de production énergétique très respectueux de l'environnement. Charmey

dispose de 260 hectares de forêts, de deux usines électriques et surtout d'une centrale de chauffage à bois qui, à distance, chauffe notamment l'Hôtel Cailler et la piscine couverte de la station.

La Commune, la Préfecture et l'Association régionale de la Gruyère, dans l'idée de favoriser la création d'un événement d'envergure, régulier et collant à la région, soutiennent cette manifestation qui devrait ré-

unir, dans l'établissement précité, un large public (ingénieurs, chefs d'entreprise, autorités, etc.).

Hôteliers et restaurateurs sont d'ailleurs conviés à venir s'informer, à cette occasion, sur les solutions énergétiques dont débattront des spécialistes des sources d'énergie vertes. Le secrétaire général et la logistique du congrès seront assumés par Charmey Tourisme Services. JS

FOIRE / Rendez-vous incontournable du marketing

Dès le 21 août, Zurich accueille X'01

Programme plutôt copieux pour X'01/X'Event, la foire suisse du marketing qui aura lieu du 21 au 23 août à Zurich. Sur quatre jours, l'organisateur, Reed Exhibition Companies, a en effet concentré un maximum de manifestations et de conférences liées à l'organisation d'événements et à la commercialisation de produits et de services. Reed annonce la présence de 400 exposants qui viendront présenter sur 15 000 mètres carrés les dernières nouveautés dans les médias, le marketing direct, la publicité, le sponsoring, les techniques de vente et l'évent-marketing.



Les spécialistes du tourisme trouveront assurément un intérêt particulier dans la section spéciale «Event Location». Entreprises de transport et d'offices du tourisme y présenteront les infrastructures qu'ils mettent à disposition pour des conférences, des séminaires ou des incentives. Le visiteur aura aussi la possibilité de consulter une gamme d'offres forfaitaires liées à ces infrastructures. A noter que l'«Event Location» est soutenu par le Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB), l'organisme de Suisse Tourisme spécialisé dans la promotion des voyages d'affaires.

X'01 fera également une large place au commerce électronique. Mais pas seulement. L'imprimé reste encore un support important, notamment pour les hôteliers et les professionnels de l'accueil friands de prospectus et de dépliants. La foire a ainsi réservé 700 mètres carrés à ce support sous le titre «Print & Sign». On y trouvera un vaste choix de produits relatifs à l'impression: encres, machines, mais aussi logiciels, papiers et textiles.

Enfin, le salon Zurich sera l'occasion d'entendre les meilleurs spécialistes mondiaux du marketing. L'auteur de best-sellers Jack Trout, le rédacteur en chef du «Financial Times Deutschland», Andrew Gowens, ou encore Bernd Schmitt, professeur à la Columbia Business School de New York, s'exprimeront dans le cadre d'X'ongress sur les tendances actuelles.

Principal rendez-vous des professionnels du marketing en Suisse, X est organisé pour la quatrième fois par Reed Exhibition. La précédente édition, qui s'était tenue en août 2000, avait accueilli un peu plus de 10 000 visiteurs. BS

STELIOS HAJI-IOANNOU / A 34 ans, le fondateur d'easyJet et patron d'easyGroup voit des affaires partout: avions, voitures, Internet et – pourquoi pas? – des hôtels et des agences de voyage. JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les affaires? Simple comme «easy»

Stelios Haji-Ioannou aurait pu être grand capitaine. De la flotte marchande familiale ou plus simplement de son yacht en Méditerranée. Parce que, dit-il en substance «à force d'avoir les fesses posées sur une chaise, on finit par s'ennuyer», parce que encore, ce gosse d'un riche armateur grec a les affaires dans le sang et «trois idées géniales par jour», dit un de ses collaborateurs, il a choisi d'être entrepreneur. Mieux, «easy entrepreneur».

C'est un passage de quatre ans dans l'entreprise familiale Troodos Shipping qui lui a donné ces envies d'ailleurs: «J'en ai eu assez, dit-il. Mon père ne voulait pas des changements que je proposais pour son entreprise, alors j'ai monté la mienne, en changeant de secteur d'activité.»

«TROIS IDÉES GÉNIALES PAR JOUR»

Alors, lui qui ne connaît que la classe affaires, voire la première classe, s'en va aux Etats-Unis s'immerger dans la stratégie de la compagnie Southwest, parce que «alors que toutes les autres perdaient de l'argent,

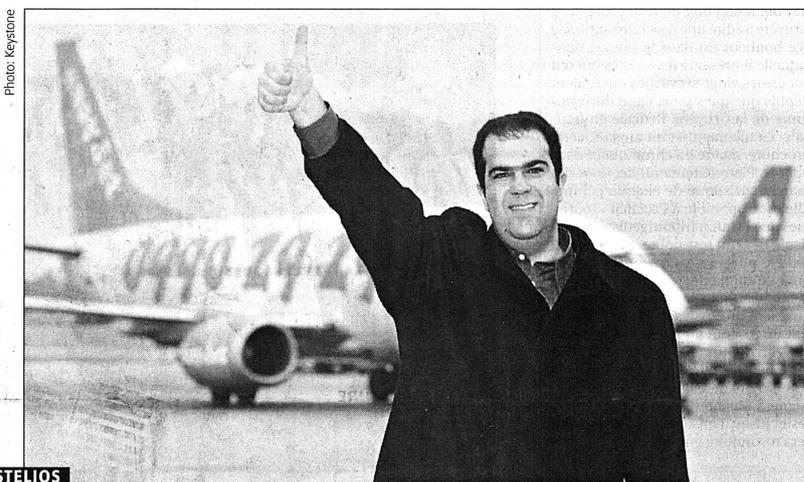


Photo: Keystone

Le propriétaire et directeur d'easyJet sur le tarmac de l'aéroport de Genève Cointrin. L'aviation a largement contribué à la «success story» de l'homme d'affaires anglais.

Portrait

elle enregistrait des bénéfices records».

Et, sur ce modèle, Stelios, c'est ainsi qu'il aime qu'on l'appelle, créé en 1995 easyJet. En effet, Southwest le démontre, «les gens veulent monter dans un avion qui les conduit à destination. Point final».

Finis les plateaux-repas, les extras se conjuguant en «mignonnettes» de cognac ou de whisky qui permettent de mieux gérer l'appréhension du vol. Comme entre Genève et Berne par le rail, chez easyJet, on ne paie que le

transport – et, soit dit en passant, moins cher que sur les lignes CFE.

C'est la base d'un succès, avec comme credo le «yield management» (rien de plus que l'art du remplissage, en somme). Fort d'une avance de son père d'une quinzaine de millions de francs suisses, il y investit une dizaine de millions.

ENTREPRENEUR L'ART DU REMPLISSAGE

Pour le «serial entrepreneur», c'est le début du succès. Tapageur, à l'image du bon vivant qu'il est, jamais avare de bon mot, juvénile, ébouriffant, gourmand de vie et de nouvelles affaires, vorace même en la matière.

«Je ne suis qu'une boîte à idées», insiste-t-il toujours. «Je construis des projets puis, je préfère tout déléguer»

pour passer à autre chose. Ce sera donc easyGroup (en 1998), pépinière d'entreprises comme la nouvelle économie n'en a jamais connue. Suivent en 1999 dans le tintamarre médiatique easy Everything, une chaîne de cybercafés, puis en 2000 easyRentacar, une entreprise de location de voitures et easy.com, un service de messagerie électronique, avant easyValue, un service comparatif de prix sur Internet qui fonctionne grosso modo comme un moteur de recherche proposant les meilleurs sites selon le produit souhaité. Le dernier-né, easyMoney, un service financier en ligne, est encore en phase de démarrage.

Avec toujours à la clé, le Web, les possibilités de l'Internet et le «no frills» (pas de chichis), les deux cultures des entreprises «steliennes». Pour la toile, c'est quasiment le «Tout-Internet». Pas de paperasse au sein d'easyGroup, mais des e-mails. Pas de paperasse non plus pour les voyageurs d'easyJet: on commande sur Internet (par courrier, une possibilité qui est en train d'être supprimée, c'est plus cher). Pirel du côté d'easyRentacar: on réserve en ligne et un seul modèle de voiture avec des tarifs d'autant plus bas que la réservation est faite à l'avance. Avec easyEverything, le matériel est homogène et l'art du remplissage fait qu'avec la même somme on pourra surfer entre dix minutes et deux heures, selon la longueur de la file d'attente.

Pour les chichis, c'est encore l'obsession de faire simple, convivial. Comme Stelios, «l'homme multiple», «l'homme des affaires faciles», «l'easy entrepreneur» – les titres de presse n'ont jamais manqué à son propos. Simple et convivial comme lui, allant, venant, inaugurant, plaisant d'une tape dans le dos des amis ou des collaborateurs épuisés par le tourbillon.

Vivant entre un hôtel londonien (deux ou trois jours par semaine), une maison à Monaco, une autre en Grèce, et quelquefois un yacht en Méditerranée. Voyageant easyJet (mais pas autant qu'il le souhaiterait puisque la compagnie ne peut malheureusement pas desservir toutes les destinations voulues), roulant peut-être easyRentacar.

EasyMan! Qui a d'ores et déjà annoncé des idées sur des easyHotels, voire des easyTours!

Stelios Haji-Ioannou et...

... **La Suisse:** propre, calme, trop. Et un peu trop à l'écart de l'Europe!

... **Swissair:** une compagnie qui paie aujourd'hui de s'être endormie.

... **Genève-Cointrin:** un aéroport sur lequel easyJet s'est bien développé mais qui reste encore trop cher.

... **Le tourisme:** celui qui est généré par easyJet!

... **l'Internet et les nouvelles technologies:** la possibilité d'une distribution directe au consommateur, donc moins chère.

Plat préféré: tous.

Boisson préférée: coca light.

Meilleur souvenir: la signature du contrat d'achat de neuf Boeing 737.

Plus mauvais souvenir: le lancement de «Go» par British Airways, après que la compagnie était venue étudier par le détail le fonctionnement d'easyJet.

Récente bonne nouvelle: la possibilité pour easyJet de s'établir à Orly.

Une mauvaise nouvelle: le fait qu'il faudra des mois, peut-être des années, pour que les créneaux soient redistribués à Orly, ce qui maintient de fait une situation de monopole. JJE

Repères temporels

1967: Naissance à Athènes, le 14 février, fils de Lucas et de Nedi Haji-Ioannou, grecs chypriotes. Un frère, Polys, et une sœur, Clelia. Aujourd'hui citoyen britannique. Le terme Haji de son patronyme signifie que bien qu'elle ne soit plus musulmane, sa famille descend du prophète Mahomet.

1984: Diplômé de la Doucas School, avec mention «excellent en maths et en économie».

1987: «Bachelor of sciences» de la London School of Economics.

1988: «Master of sciences» de la City University of Business School de Londres.

1992: Membre fondateur et président de la CYMEPA, la Cyprus Marine Environment Protection Association, une association non-gouvernementale d'armateurs.

1992: Crée sa propre compagnie de navigation, la Stelmar Tankers.

1995: Crée easyJet airline Co Ltd.

1998: Fonde easyGroup, holding chargée d'explorer les possibilités d'exploitation du label «easy».

1999: Lance easyEverything, chaîne d'Internet cafés.

Avril 2000: easyRentacar loue ses premières voitures, des Mercedes classe A.

Novembre 2000: Naissance de easyValue, un site comparatif des meilleures offres CD, vidéo, DVD et de easy.com, service e-mail gratuit.

Printemps 2001: Lancement des services financiers en ligne easyMoney.

Prévoit le lancement d'easyHotel et peut-être de l'agence de voyage easyTours. JJE

LEYSIN / Après le snowboard, le mountain bike

Accent sur le VTT

Pour la deuxième année consécutive, Leysin accueillera le premier week-end du mois d'août une manche de la Coupe du monde de VTT. Objectif de la station des Alpes vaudoises: se positionner comme étape incontournable de ce «world tour» estival, comme elle l'est déjà en hiver avec le snowboard.

Ce développement très ciblé d'un produit d'été s'inscrit dans le cadre de synergies possibles avec le centre mondial du cy-

clisme (vélodrome et administration de l'Union cycliste internationale) en construction à Aigle et dont l'ouverture est prévue l'an prochain.

Outre les compétitions officielles (descente, cross-country et dual), les organisateurs ont également prévu des courses populaires et des animations. Près de 400 000 francs sont inscrits au budget de la manifestation qui prévoit l'hébergement d'un millier d'hôtes. JJE

VAUD / La géologie et la flore présentées sur trente et un panneaux

Un sentier didactique à Nant

Site protégé des Alpes vaudoises, le Pont de Nant, situé sur la commune de Bex, dispose d'une nouvelle attraction mêlant nature et tourisme. Au départ de l'Auberge et du Jardin alpin, les randonneurs peuvent désormais marcher jusqu'au pâturage de Nant en s'instruisant au fil d'un tout nouveau sentier nature didactique, le Sentier des Thomas, inauguré le 5 juillet. Trente et un panneaux répartis sur douze tré-

pièdes de bois présentent la géologie des lieux «avec ses plis remarquables et particulièrement visibles», sa flore riche «de plus de 1200 espèces dans le seul Vallon de Nant» et sa faune où s'ébattent «60% des espèces répertoriées en Suisse».

Pour l'occasion, l'Office du tourisme de Bex et la Fondation pour le Jardin alpin La Thomasia ont fait éditer une nouvelle plaquette en vente au

départ du sentier didactique. Placé depuis 1969 sous la protection de l'Etat de Vaud et de Pro Natura, le site de Nant pourrait faire partie du second Parc national. Sous l'impulsion de Pro Natura, les 14 communes et les deux cantons voisins des Muerens envisagent en effet de présenter un dossier de candidature.

Le Conseil fédéral tranchera parmi les projets en lice fin 2002. BS

Gastrosuisse: oui à la CCNT révisée

Zurich. A l'instar de Hotel et Gastro Union, Gastrosuisse a entériné «à l'unanimité» les adaptations de la Convention collective nationale de travail (CCNT) négociées à mi-juin et qui portent en particulier sur une augmentation des salaires minimums. Gastrosuisse souligne que, dans de nombreux établissements, cette augmentation se répercutera, sur les prix. MH

LA GRUYÈRE / Brochure sur les vaches du restoroute

Un «estivage» à Villars

Le Pool Marketing du restoroute de la Gruyère a édité une brochure, intitulée «Le bonheur est dans le pré...», dans laquelle il présente les artistes qui ont décoré les vingt-six vaches qui étaient depuis quelques mois l'aire du restoroute de la Gruyère. Rédigée en français, en allemand et en anglais, cette brochure, œuvre du chroniqueur d'art bullois, Pierre Gremaud, décrit la démarche artistique de chaque peintre. Elle est disponible à l'accueil «Tourisme» que l'Union fribourgeoise du tourisme tient au restoroute. Ce troupeau séduit, puisque les responsables du pool de marketing reçoivent diverses demandes pour l'exposer. C'est ainsi qu'il fera un «estivage» de trois jours, soit du 31 août au lundi 2 septembre, sur les hauteurs de Villars-sur-Ollon où aura lieu le tournoi international de golf Pro Am de Villars. Le troupeau regagnera ensuite le restoroute pour y rester jusqu'à mi-octobre. L'exposition sera reconduite en 2002. MH



«Pissenlit», une des vedettes du troupeau.

MÉLI-MÉLO

Une «première» à l'University Center «César Ritz». L'University Center «César Ritz», à Brigue, a remis récemment à une étudiante russe, Lioubov Baliasova, «un diplôme postgrade en gestion hôtelière internationale». Cette université, qui appartient au groupe Hotelconsult «César Ritz» Colleges, au Boulevard (VS), est ainsi, indique-t-elle, «la première école hôtelière helvétique» à délivrer un tel diplôme. En 1999, elle avait mis en place un programme de «master», validé par la Manchester Metropolitan University. L'étudiante russe avait débuté ses études à Brigue en automne 1999. MH

Sources minérales Henniez: jeu avec les SMS. Les Sources minérales Henniez viennent de lancer un concours lié à l'utilisation des messages téléphones SMS et qui s'adresse principalement à la jeune clientèle des restaurants. Chaque étiquette figurant sur les bouteilles de 50 cl d'eau minérale «Henniez verte» comporte un code que le consommateur est invité à envoyer par SMS au numéro 266. Le client apprend aussitôt par ce biais s'il figure ou non parmi les gagnants. Dix mille CD seront ainsi attribués en guise de prix entre juillet et décembre. Les non gagnants participent, quant à eux, à un tirage au sort mensuel. Ce concours, inédit en Suisse, selon l'organisateur, génère actuellement «près de 500 SMS par jour». MH

ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE (2) / Le semestre d'hiver s'est terminé par la remise de 53 certificats et de 105 diplômes. BRUNO SALIS

Place au semestre d'été



HAUTS LES DIPLÔMES

Quelque 105 étudiants du programme des Hautes études en hôtellerie et en restauration brandissent la récompense de quatre années d'efforts.

L'Ecole hôtelière de Lausanne a remis les 28 et 29 juin les certificats et diplômes de fin de semestre (hiver 2001) aux étudiants des deux programmes enseignés sur le campus du Chalet-à-Gobet (voir notre édition de la semaine dernière). Si la cérémonie du 28 juin a vu 53 étudiants (94,64% de réussite) du programme de Gestion d'exploitation hôtelière recevoir leur certificat, celle du 29 juin était consacrée aux Hautes études en hôtellerie et restauration. Quelque 105 étudiants (soit 92,10% de réussite) ont décroché leur diplôme.

Cette dernière formation, dispensée en français et en anglais, s'étale sur quatre années et doit aboutir, explique l'EHL, «à un profil de manager de pointe». Le diplôme répond aux critères de la loi suisse sur les Hautes écoles spécialisées – les fameuses HES. Il est donc reconnu par la Confédération. Au niveau international, le titre a valeur d'équivalence aux Etats-Unis puisqu'il est reconnu par la New England Association of Schools and Colleges.

PARITÉ DES LANGUES RESPECTÉE

Au chapitre des premiers de classe, on remarquera que la parité en langue et en sexe a été respectée. Un étudiant de la section anglophone, Charles Coghil, a obtenu les meilleurs résultats du programme de Gestion d'exploitation hôtelière. De son côté, une étudiante de la section francophone, Susanne Frey, était récompensée comme major de promotion pour le programme des Hautes études en hôtellerie et restauration.

Place maintenant au semestre d'été qui débute le 6 août. Pour l'ensemble des deux programmes, l'EHL enregistre la présence de 798 étudiants et étudiantes sur le campus, provenant de 58 pays. Enfin, 604 étudiants réali-

seront ou compléteront leur stage en entreprise durant le semestre qui s'annonce.

LES NOUVEAUX DIPLÔMÉS

Les élèves suivants ont reçu le diplôme du programme des Hautes études en hôtellerie et restauration: Gudmundur Adalsteinsson, Islande; François Arroyas, France; Raphaël Asseo, Belmont; Fabrice Bellity, France; Jérôme Sébastien Bernard, Vevy; Federico Bertozzi, Italie; Sarah Helena Bisa, Allemagne; Martin Bohun, Neuenhof; Sébastien Bottinelli, Montana; Stefan Brunner, Muralto; Christophe Budo, Belgique; Rolf Bühlmann, Brienz; Sophie Caillier, France; Karl Chehab, France et Liban; Nelson Chow, Canada; Catharina Claesson, Suède; Henda Comite, France et Espagne; Thierry Conus, Berne; Martine Crausaz, Moudon; Mlle Roser Daban, Andorre; Marco D'Amore, Italie; Quentin De Sadeleer, Belgique; Anja De Vries, Dully et Pays-Bas; Quentin Delohe, France; Barbara Langhe De Zeeuw, Pays-Bas; Robert Douglas, Chêne-Bougeries et Grande-Bretagne; Daniel Nicolas Droz, Oberentfelden; Caroline Eckart, Alle-

magne; Giorgio Empoli, France et Italie; Christian Foglia, Muzzano; Paola Frassanito, Italie; Susanne Frey, Muri; Saburo Furuya (M.), Japon; Pully; Asa-Maria Grana-dos, Suède; Natacha Granges, Sierre; Patricia Grimault, France et Allemagne; François Grosset, France; Michael Gugli, Payerne; Mlle Hara Guigou Caceres, Espagne; Christian Gurtner, Interlaken; Tarek Ham-moud, Liban; Christel Roed Hansen, Pays-Bas; Kenneth Hervik, Pays-Bas; Claudia Hess, Allemagne; Lennart Hösch, Allemagne; Christian Hollstein, Troinex; Claud-ja Horcher, Allemagne; Annabelle Jacquier, France; Catharina Jarck, Allemagne; Luc Joller, Corsy sur Lutry et Canada; Simone Jung, Jona; Olivia Stephanie Kellenberger, Esslingen et Grande-Bretagne; Stephanie Kern, France; Sabrina Kiener, Rueras et Canada; Céline Lacroix, France; Florent Lali, France; Jérémie Laurent, Suisse; Yann Lecharrier, France; Sabine Leder, Suisse; Jungeun Anna Lee, République de Corée; Won-Suk Lee (M.), République de Corée; Hsin Sean Lo (M.), Taiwan; Francisco Javier Lopez, Renens et Espagne; Julia Lib, Allemagne; Sylvie Maisonneuve, France; Roberto Emilio Mani, Italie; Serge Marcourt, France; Armelle Masson, France; Alexandre Mathias, Genève; Iacovos Mesaritis, Chypre; Robertwijn Mesritz (M.), Pays-Bas et États-Unis; Manuela Montaruli, Italie; Mark Andreas Mosimann, Suisse et Grande-Bretagne; Kurodo Namiki (Mlle), Japon; Pascal Nordmann, Montrouge; We-Le Ong (M.), Singapour; André Owczarczak, Genève; Ali Perroud, Genève; Claire-Lise Pfeuti, Epalinges; Kathleen Philippart de Foy, France; Sophie Quichon, France; Sophie Rallon, France; Anne Rana, France; Patricia Ratsiu, États-Unis; Jean-Baptiste Requier, France; Sara Romei, Hochdorf et Italie; Andrea Saade, Brésil et Liban; Florian Sander, Allemagne; René-Philippe Schappner, Allemagne; Andreas Schmid, Allemagne; Karim Sidaoui, Lausanne et Grande-Bretagne; Simon Spiller, Kastanienbaum; Egli Stamatidou, Chypre; Bianka Stecher, Haiti; Marie Sudan, Broc; Christina Tachezy, Allemagne; Chantal Ulmann, Hombrechtikon; Olive Van Lanschot Hubrecht, Anières; Maria del Pilar Vidal Barquin, Mexique; Philippe Vulliamy, Lausanne; Michael Wagner, Celering; Zhengwei Wang (Mlle), République populaire de Chine; Asmara Wido-wito, Grande-Bretagne et Pays-Bas; Thomas Wittwer, Greve in Chianti.

75e anniversaire de l'AEHL

Cet automne, l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne (AEHL) fêtera son 75e anniversaire. Cette manifestation aura lieu le 5 octobre à l'EHL à Lausanne lors du congrès annuel de l'AEHL. Président de l'AEHL, Daniel Krähnenbühl espère que la participation à ce congrès sera «forte». A cette occasion, les membres pourront faire la connaissance du nouveau directeur de leur association. Citoyen canadien, âgé de 53 ans, Michael Shariff, volé EHL 70-73, assumera en effet les responsabilités de ce poste nouvellement créé. MH

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

De nombreuses offres familiales estivales. Les principales nouveautés de cet été concernent avant tout les offres élaborées autour de la campagne familiale de Suisse Tourisme, «Place aux enfants». Valais Tourisme, par exemple, a adapté ses textes promotionnels en conséquence: «Que seraient les plus belles vacances estivales en famille sans les montagnes valaisannes?», peut-on notamment lire dans les brochures estivales de Valais Tourisme. Quant aux Grisons, ils ont joué à fond la carte de Heidi. Page 4

La bateau-dragon a permis de limiter les dégâts. Le lancement, au mois de mai, du bateau-dragon sur le lac de Thoune n'a pas seulement rencontré un succès médiatique considérable, il a également permis de limiter les dégâts causés par un mois de juin particulièrement pluvieux, estime Manfred Fasnacht, responsable des marchés et des produits auprès du département naval de la BLS. Selon lui, le nombre de passagers sur les quatre lignes empruntées par le bateau-dragon a en effet augmenté de plus de 20%, alors que les autres lignes ont dû composer avec un fort recul du nombre de passagers. Page 9

De quelle façon les hôtels s'informent-ils sur la concurrence? Un travail de recherche de l'Ecole hôtelière de Lausanne planche actuellement sur la façon dont les hôtels s'informent sur leurs concurrents. Pour ce faire, 2485 questionnaires ont été envoyés aux membres de la Société suisse des hôteliers et, à la lumière des réponses fournies par 409 hôtels, il ressort que 80% d'entre eux «recueillent activement» des informations sur leurs concurrents. Les principales sources d'informations sont les brochures avec les prix (70%), la visite des sites Internet des hôtels (65%), des appels téléphoniques (23%), des demandes d'informations par courrier (16%) et l'envoi de «mystery»-hôtes (11%). Page 12

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH

Montpoutrasse 130, case postale, 3001 Bienne

Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH)

Rédacteurs: Laurent Mialbauer (LM), Bruno Sella (BS), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Sevón (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Edition: Eva Burg (Chelle), éditeur; Erich Weber (Chef de revue).

Abonnements: Anna Lisa Cavallari, Fabienne Koros.

Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Ramer Schmidt.

Publité: Dominik Chamartin, Erich Weber.

Impression: Fäher AG für Data und Print, Druckzentrum Birmes.

Trirage: 13'001 Ex. contrôlés REMP, 27'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA incluse)

Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Cantons: Mairie-Montpoutrasse 130, case postale, 3001 Bienne.

Rédaction: (lettres de lecteurs, les gens, etc.)

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaction@htr.ch

Abonnements: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Annonces: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Publité: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Internet: http://www.htr.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Top-Hotel der Region.

Das regional führende Haus mit Domizil im Grossraum Zürich verfügt über modernste Infrastruktur, Business-Suiten und grosszügig eingerichtete Zimmer. Der Stil dieses professionell geführten, mittelgrossen Hotelbetriebes wird geprägt von Elementen aus Lifestyle, Art Deco und Eleganz für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt.

Das Leistungsangebot richtet sich gleichermaßen an Privatkundschaft, Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport sowie an die lokale Business-Clientele. Wir suchen deshalb für diese exklusive gastliche Oase eine kommunikative, frontorientierte, mehrsprachige und selbstbewusste Gastgeberpersönlichkeit.

Restaurant- & Guest Relations Manager/in

Gefragt sind eine starke Restaurationsleitung und effektives Guest Relations Manager. Ihre gewinnende Art ist die beste PR und schafft zugleich Goodwill, Kundenbindung und wertvolle Geschäftsfreundschaften. Für diese spannende, ambitionöse Aufgabe sind Ihnen ein grösseres Team sowie ein Assistent direkt unterstellt.

Sie «managen» die verschiedenen Restaurationsbereiche, coachen Ihre Crew, setzen Akzente bei Events, organisieren den Bankettbereich und unterstützen die Direktion beim geplanten Auf- und Ausbau des Caterings. Als Mitglied des Kadres erhalten Sie Freiraum; die Konditionen sind exzellent und bei Ihrer Karriereplanung werden Sie aktiv unterstützt!

Das Beraterteam: *Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer*

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

**** Hotel-Landgasthof
Sternen
Muri-Bern

Seminar- + Geschäftshotel
mit Restaurant-
und Terrassenbetrieb

Für unseren Landgasthof Sternen (10 Minuten vom Herzen Berns entfernt) mit 44 Zimmern, 4 Restaurants, Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen, suchen wir eine/n fröhliche/n, innovative/n und selbständige/n Profi, der gerne Verantwortung übernimmt als:

Chef de service

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme:
Walter Im-Obersteg
Landgasthof Sternen Muri
Thunstr. 80
3074 Bern

E-Mail: info@sternenmuri.ch / Homepage: www.sternenmuri.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

click → choose → work

Für ein trendiges Viersterne-Stadthotel mit Charme in Luzern suchen wir eine

Hauswirtschaftliche Leiterin

Sie sind eine dynamische, motivierte Persönlichkeit mit stilicherem Auftreten, die bereits über Berufserfahrung als hauswirtschaftliche Leiterin verfügt.

Ihre Hauptaufgaben in dieser Position sind:

- Verantwortung für Etage, Lingerie und Office
- Ausbildung der Hotelfachassistentinnen
- Führen der rund 15 Mitarbeiter
- Erstellen der Dienstpläne
- Blumenpflege
- Reinigung im und ums Haus

Sie möchten Ihre Führungsqualitäten einsetzen, in einem Hotel vielfältig tätig sein und sich dabei in einem jungen Kaderteam wohl fühlen? Haben Sie ausserdem ein gutes Auge für Details und für Sauberkeit? Dann sollten Sie noch heute Barbara Roggenmoser kontaktieren.

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

People make the difference.

Für gepflegtes Speiseraum mit besonderem Ambiente im Raum Zug suchen wir zu unserer Entlastung per September

Geschäftsführer/in

Sie sind eine extrovertierte Persönlichkeit, zwischen 27 bis 40 Jahre jung, haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und sind ausserdem noch dynamisch, kreativ und einsatzfreudig, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Mawag Restaurations GmbH
Bahnhofstrasse 9
6340 Baar

141229/396648

Für ein Ferien- und Tagungshotel in der Zentralschweiz wird junge, dynamische, teamorientierte Führungspersönlichkeit als

Direktor/-in oder Direktions-Ehepaar

gesucht.

Interessenten mit Erfahrung in der 4- und 5*-Hotellerie melden sich bitte unter Chiffre an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

1415231/75900

Das Restaurant Opus liegt an der Luzerner Riviera, direkt gegenüber der Altstadt. "Pane e vino", ein mediterran inspiriertes Angebot, das reichhaltige Antipasti-Buffet und eine Auswahl von über 650 Weinen geben dem Opus sein gastronomisches Profil. Der Betrieb umfasst das Restaurant mit 65, die Weinbar mit 20 und die Vinothek mit 18 Plätzen. Im Sommer belebt die Gartenterrasse mit 180 Plätzen das Stadtbild.

Für diesen erfolgreichen Betrieb suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

Geschäftsführer (w/m)

Was Sie mitbringen:

- Erfahrung in der Führung eines Restaurants
- die Fähigkeit, ein Team von 30 Mitarbeitern zu begeistern
- zupackende Grundhaltung, gepaart mit unternehmerischem Denken
- Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- eine fundierte, gastgewerbliche Ausbildung, sehr gute Weinkenntnisse

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich, Sie kennen zu lernen.

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

hotel staff

human resources management

Die Personaldienstleistung mit den drei Grundlagen: Flexibilität, Mobilität, Rentabilität.
«Die richtige Person zur richtigen Zeit im richtigen Umfeld»

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n unternehmerisch denkende/n

Personalberaterin

Identifikation, Fachkenntnisse, Engagement, Leadership-Qualitäten und Erfahrung im Umgang mit Menschen

hotelstaff ist in der Hotellerie, Gastronomie und Tourismusbranche der Schweiz sehr bekannt. hotelstaff betreut Aufträge für Kaderselektionen, Feststellenvermittlung, Try&Hire sowie Zeitarbeit. Dabei verhandeln wir mit den verschiedensten Unternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Fach- und Führungskräften aus dem In- und Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Idealerweise haben Sie – nach abgeschlossener Matura oder Aus- und Weiterbildung – einige Jahre Erfahrung in Beratung und Verkauf in Hotellerie oder Gastronomie gewonnen, haben EDV- und Sprachkenntnisse und eine rasche Auffassungsgabe. Sie sind extrovertiertes Handeln und Denken gewohnt und können sich nicht zuletzt für eine zukunftsorientierte Personaldienstleistung begeistern. Ihr Idealter liegt zwischen 24 und 34 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungs- und selbstständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie, der Gastronomie und dem Tourismus, Initiative, Belastbarkeit und Begeisterungsfähigkeit voraussetzt.

Wir bieten eine erfolgsorientierte und solide Unternehmung mit moderner Infrastruktur und einer schlank geführten Organisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, Ihren Vorsprung auf die Mitbewerber international weiter auszubauen.

Senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an hotelstaff oder per E-Mail unter dem Betreff «Personalberater».

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
Telefon
Internet
E-Mail

8023 Zürich 1
01 229 90 00
www.hotelstaff.com
Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

INHALT: Kader 2-5 / Deutsche Schweiz 5-14 / Svizzera Italiana 15 / HRC / Intern. / Image / Stellengesuche 18
SOMMAIRE: Suisse romande 15 / Marché international / Demandes d'emploi / Marché d'emploi 18
ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr
DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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

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

hoteljob

Ihre
Stellenvermittlung

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

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

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

People make the difference.

CASINO ZÜRICHHORN

Lake Side

Restaurant | Bankette | Café | Bar

Für unser Restaurant **Lake Side** Casino Zürichhorn suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- LEITER LOGISTIK

evtl. Hotelfachschulabschluss, sehr gute PC-Anwenderkenntnisse, Genauigkeit, grosses Verantwortungsbewusstsein, Selbständigkeit, Führungsqualitäten, Organisationstalent, Unternehmerisches Denken, Erfahrung in ähnlicher Position

- LEITER SELF-SERVICE

Diese Stelle eignet sich ideal für einen jüngeren Bewerber (Koch, Kellner) der in der Gastronomie bereits erste Erfahrungen gesammelt hat und nun einen Schritt weiter kommen will.

- CHEF DE SERVICE

Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung verfügen und es Ihnen Freude bereitet unsere internationale Kundschaft mit Charme und Humor zu verwöhnen, dann sind Sie genau richtig.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Jürgen Linhardt, Stv. Direktor
Bellerivestr. 170, 8008 Zürich
Tel. 01 422 20 20 Fax 01 422 20 21
www.lake-side.ch

141399/376787

hotel
staff

human resources management

Unsere Auftraggeberin ist eines der führenden Hotels in den Schweizer Alpen. Das Deluxe Hotel gehört zu einer internationalen Gruppe im Business- und Resort-Bereich. Für diesen eleganten Betrieb mit einem modernen Spa-Angebot suchen wir eine oder einen

motivierten/n, ambitionierten/n und kreativen/n

Director of Sales & Marketing

Repräsentation, Kommunikation, Engagement

Ihre Herausforderung: Ausführen sämtlicher Sales Activities, Marketingplanung in Zusammenarbeit mit allen Abteilungen, Kommunikation mit internationaler, anspruchsvoller Kundschaft, Reporting an die Direktion, Freude am Aufbau und an der Umsetzung einer Strategie für die Zukunft, klare Strukturierung und unternehmerische Führung des Departments, langfristig Mitglied der Geschäftsleitung.

Ihre Kompetenz: Erfahrung in leitender Position in der Luxushotellerie in Sales & Marketing, interessante Kontakte, gewinnender Auftritt, exzellenter Kommunikator mit Fachausweis, Sozialkompetenz, aktive Persönlichkeit, Durchhaltevermögen, Innovationsflair und Bereitschaft, neue Wege zu gehen.

Senden Sie Ihr gesamtes Bewerbungsdossier unter «ok0701».

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
Telefon
Internet
E-Mail

8023 Zürich 1
01 229 90 00
www.hotelstaff.com
Kurt.Oehrlin@hotelstaff.ch

Über
Internet und
nette Gäste.

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

GESCHAFTSFUEHRER Sie sind der geborene Gastgeber, haben Sinn für Grosses und fühlen sich in der italienischen und mediterranen Gastronomie zu Hause, dann sind Sie unser Mann für unsere neues Lokal das demnächst eröffnet. Ihr Arbeitsplatz ist im Kanton Fribourg, wo Sie zu den In-Places gehören, bei Ihnen trifft man sich. Sie haben eine entsprechende Ausbildung, Ihre Begeisterung und Ihre Motivation übertragen sich auf die Mitarbeiter. Erfolg ist Ihnen wichtig, Sie melden sich jetzt in Zürich, 01 225 80 90.

Jobs And More, C. Tuchscherer
Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90 Fax 01 225 80 95

GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich das renommierte 5-Stern GRAND HOTEL NATIONAL mit 95 Hotelzimmern und -suiten sowie der RESIDENCE NATIONAL mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst die Restaurants «Le Trianon» und «Wienercafé», die «National-Bar» und festliche Säle für Kongresse und Bankette.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

LeiterIn Personalbüro

Als LeiterIn des Personalbüros sind Sie in einer Kaderstelle der Direktion unterstellt und tragen die Verantwortung für das gesamte Human Resources Management von durchschnittlich 160 MitarbeiterInnen.

In dieser Funktion sind Sie für die administrativen und operativen Arbeiten eines lebendigen HR-Managements verantwortlich. Dies beinhaltet im Wesentlichen die Personalplanung, -rekrutierung, -marketing, -selektion. Sie haben Erfahrung im Umgang mit den Sozialversicherungen, Arbeitsverträgen, Arbeitsbewilligungen, L-GAV-Gesetzen, Lehrlingsbetreuung und der Lohnbuchhaltung (Abacus).

Sie haben vorzugsweise bereits Kenntnisse in der Personal-Aus- und -Weiterleitung und kennen mögliche HR-Instrumente für die Personalhaltung und -entwicklung. Sie verfügen über eine hohe Sozial-, Persönlichkeitskompetenz und sind daher belastbar und kommunikativ.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: personal@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Fax 041 419 09 10
http://www.national-luzern.ch

Über
Gastfreundschaft
und Seilschaften.

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

Zürich wants you!

**Suche meine Nachfolgerin**

Nach erfolgreicher Eröffnungs- und Aufbau-phase suche ich für unser LADY'S FIRST eine Direktorin, die mit Freude und grossem Engagement diesen aussergewöhnlichen Betrieb übernimmt.

Es erwarten Sie :

- Ein von der Architektin Pia Schmid gestaltetes Designhotel exklusiv für Frauen, mitten im Zürcher Seefeldquartier gelegen
- 28 grosszügige Hotelzimmer, ein wunderschöner Wellnessbereich, Kosmetikstudio, Solarium, Massageräume und Dachterrasse
- Bar und Frühstücksraum
- sowie bereits viele Stammkundinnen!

Das Hotel wird als Integrationsbetrieb geführt, so dass neben dem Fachteam des Hauses leistungsbefähigte Frauen im Hotelbetrieb beschäftigt und betreut werden.

Wir suchen eine weltoffene und erfahrene Hotelfachfrau, die mit einem guten Flair für PR, grosser Sozialkompetenz und viel Organisations-talent diesen besonderen Betrieb führt.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen zu – ich freue mich darauf.

Yael Schneider
LADY'S FIRST hotel & wellness Zürich
Mainaustrasse 24
8008 Zürich
Tel 01/380'80'10
schneider@ladysfirst.ch / www.ladysfirst.ch

LADY'S FIRST
hotel & wellness Zürich

GSTAAD®

COME UP – SLOW DOWN

Gstaad-Saenenland Tourismus sucht per Mitte Oktober 2001 oder nach Vereinbarung

Leiter/in Incoming

Als Mitglied der Geschäftsleitung zeichnen Sie als **Leiter/in incoming** verantwortlich für die Bereiche Direktreservation und Telefonzentrale der Destination Gstaad-Saenenland. Sie entwickeln Ihr kleines Team weiter in Richtung einer effektiven Salesorganisation.

Nach Absprache übernehmen Sie auch zusätzliche Aufgaben im **Bereich Personal**.

Sie verfügen über eine weiterführende Ausbildung im Tourismus und einige Jahre Berufserfahrung und sind zwischen 25 und 40 Jahren alt. Sie sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch und schätzen den Kontakt zur internationalen Kundschaft sowie zur einheimischen Bevölkerung.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen motivierten Team in einer Top-Ferienst destination der Schweiz.

Fühlen Sie sich angesprochen und wollen Sie diese Herausforderung annehmen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis 25. Juli 2001 an Frau Tanja Salner, Personalverantwortliche, Gstaad-Saenenland Tourismus, 3780 Gstaad, Telefon 033 748 81 81. Selbstverständlich werden alle Anfragen und Bewerbungen absolut vertraulich behandelt.

141213/62430

hotel
staffwww.
hotelstaff.com

human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
E-Mail Kurt.Oehrlin@hotelstaff.ch

Bei uns sind
Sie die Nummer 1

Beratung
Selektion
Vermittlung

info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch
Adligenswilerstrasse 27
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 418 23 33
Fax +41 41 418 23 40

GastroJob

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 01/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch

Job in
STELLENVERMITTLUNG

persönlich • kompetent • erfolgreich

www.job-in.ch

Jobs for you

Job in AG, Pilatusstrasse 3a, CH-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



Geschäftsführer

Wir suchen für einen Restaurationsbetrieb mit speziellem und einmaligen Konzept einen jungen und motivierten Geschäftsführer. Für diesen zentral in der Stadt St. Gallen gelegenen Betrieb braucht es eine Persönlichkeit mit einem hohen Mass an Selbstständigkeit und Flexibilität. Führen Sie zudem gern ein junges Team, sind Sie zahlenstark, frontorientiert und belastbar? Dann rufen Sie mich an, denn diese Position ist das ideale Sprungbrett ins Kader, bietet Ihnen eine professionelle Einführung und «coaching on the job».

St. Gallen, Urs Kläger

Geschäftsführer/in

Für ein bekanntes Tagescafé (ohne Alkoholausschank) an bester Lage in Zürich suchen wir per sofort die umsichtige, belastbare und mitarbeitende Leitung. Sie organisieren, setzen Ihre Mitarbeiter ein und kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie bringen Erfahrung in der Führung eines Betriebs (Kenntnisse der kalten Küche sind ein Vorteil) mit und pflegen den familiären, freundlichen Kontakt mit Ihren Gästen. Stehen Sie ausserdem gern früh auf und suchen Sie eine selbstständige Herausforderung, dann rufen Sie an.

Zürich, Petra Wicki

Stv. Restaurantleiter

Für einen bekannten Landgasthof in der Region Zürich suchen wir den gästerorientierten und führungsstarken Frontleader, der mit klugem Kopf organisiert, handelt und plant. Sie sind eine charmante Persönlichkeit mit Verkaufstalent und ausgewiesener Gastronomieerfahrung in Führungspositionen. Eine Stelle, bei der Sie ein Unternehmen weiterhin erfolgreich positionieren können, ist genau das was Sie suchen. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki

Trainings-Manager w/M

Im Schulungsleiterteam einer bekannten und international tätigen Gastronomieunternehmung mit Sitz in Zürich sind Sie, zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, für die fachliche Weiterbildung der Mitarbeiter in ganz Europa verantwortlich. Sie arbeiten allein oder im Team Trainings- und Ausbildungskonzepte und sind für die Vorbereitung und Durchführung der Trainings vor Ort zuständig. Sie bringen ein bis zwei Jahre Erfahrung im Schulungsbereich und eine hohe soziale Kompetenz für den Umgang mit Menschen aus anderen Kulturkreisen mit. Kenntnisse im Projektmanagement und perfekte Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch sind unerlässlich; von Vorteil wäre eine Ausbildung in der Hotellerie oder einem anderen Dienstleistungsbereich. Wenn Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit unregelmässiger Reisetätigkeit suchen, rufen Sie mich an.

Zürich, Nicole Clavdetscher

Leiter/in Administration

Für diese ungewöhnliche Position mit grosser Verantwortung und vielfältigen Aufgaben suchen wir für ein bekanntes Businesshotel in der Stadt Zürich eine Nachfolgerin. Sie erledigen die Direktionskorrespondenz, schreiben Zeugnisse und Inserate, übernehmen die Vorselektion der Bewerber, sind für die Verwaltung der Personalfächer verantwortlich, betreuen das ISO-Sekretariat und überwachen die Ausbildung der KV-Lehrlinge. Sie sind in allen Belangen der Organisation, Planung und Administration versiert, kennen die Hotellerie, verfügen wenn möglich über einen Hotelfachschulabschluss und sind sprachgewandt (Deutsch, Englisch). Rufen Sie mich für diese aussergewöhnliche Stelle bald an.

Zürich, Petra Wicki

Prominentenkoch

Für eine prominente Persönlichkeit mit internationalem Ruf in Deutschland suchen wir einen ausgewiesenen Koch. Sie kochen auf hohem Niveau für bis zu 50 Personen und erledigen den Einkauf. Sie sind absolut loyal, diskret und flexibel, zwischen 25 und 35 Jahre jung und möchten gern in einer Weltstadt arbeiten und leben. Profitieren Sie von einem Top-Arbeitsplatz sowie interessanten Konditionen, und melden Sie sich bei mir.

St. Gallen, Nathalie Curti

Chefs de partie/Sous chefs w/M Tagesdienst

Für mehrere Betriebe eines erfolgreichen, modernen Unternehmens der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung junge Chefs de partie, die den Schritt zum Sous chef wagen möchten. Sie brauchen dazu: Berufserfahrung, Motivation, Freude am Beruf, Flexibilität, gute Umgangsformen, gepflegte Erscheinung, Kreativität, Ambitionen, Ideen... Wenn Sie über das alles verfügen, und die Region Zürich für Sie ein idealer Arbeitsort wäre, dann sind Sie der Richtige! Rufen Sie mich noch heute an!

Zürich, Sandra Furrer

Koch m/W Serviceangestellter m/W Sonntag/Montag frei

Ein feines orientalisches Restaurant mit asiatischer und europäischer Küche braucht genau Sie! Sie haben eine Berufslehre abgeschlossen und sind flexibel, freundlich und fröhlich. In Asien leben, ohne dabei die Schweiz verlassen zu müssen, ist einer Ihrer Träume. Hier verwöhnen Sie die Gäste mit asiatischen Speisen, die kreativ und farbenprächtig direkt am Tisch zubereitet werden. Begeistern Sie die Gäste - mit Ihrer Küche oder mit Ihrem Service. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Olivier Korda

F&B-Manager

Für ein traditionelles Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir eine kundenorientierte und selbstständige Gassegeberpersönlichkeit. Sie haben eine Berufslehre in der Hotellerie sowie die Hotelfachschule erfolgreich beendet, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sowie fundierte Führungserfahrung. Ausserdem sind Sie verkaufstark und resultatorientiert. Interessiert? Dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Basel, Julia Schulte

Leiterin Lingerie

Für ein Fünfsterne-Hotel in Zürich suchen wir die Lingerie-Leiterin mit Pfiff und Organisationstalent. Hier werden vor allem Gäste- und Frottéwäsche gewaschen und Uniformen gepflegt. Sie sind für den internen Arbeitsablauf und die Organisation verantwortlich. Wenn Sie 27 bis 30 Jahre jung sind und gute Führungs- und Berufserfahrung mitbringen, steht Ihnen für diese Position nichts im Weg. Rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Petra Wicki

Management Trainee w/M

Es ist eine ausgezeichnete Idee, sich nach dem Hotelfachschulabschluss und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungseigenschaften anzueignen. Für einen lebhaften und jungen Betrieb in Zürich mit spezifischem Angebot suchen wir repräsentative, aktive und ambitionierte Allrounder und Leute aus dem Nachwuchskader, die ihre Mitarbeiter unterstützen können, die Administration zu bewältigen wissen und auch in hektischen Situationen stets die Ruhe bewahren. Eine Stelle mit ganz besonderen Perspektiven. Rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Petra Wicki

Mitarbeiter/in Convention Service

Für ein internationales Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir eine teamorientierte, belastbare und kommunikative Persönlichkeit, die mit Organisationstalent, guten Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch, Englisch) und fundierter EDV-Erfahrung (Word, Fidelio) aktiv für den Verkauf des Veranstaltungsbereiches zuständig ist sowie Kunden betreut und akquiriert. Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss oder eine kaufmännische Ausbildung und Berufspraxis im Verkauf mit.

Basel, Esther Sardagna



Panorama Sporthotel
CH-6174 Sörenberg
Telefon 041 488 16 66
Telefax 041 488 23 33

Für unseren lebhaften 100-Betten-Betrieb suchen wir in Ganzjahresstelle kompetente/n, teamfähige/n, tourismusbegeisterte/n

Leiter/Leiterin Administration + Verkauf

(Chef de réception)

Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Tourismus- oder/und im kaufmännischen Bereich mit. Sie stehen gerne einem kleinen, motivierten Team kollegial, aber mit der nötigen Autorität, vor. Sind zudem bereit und in der Lage, unsere vielseitigen Angebote gut und effizient zu verkaufen. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns einfach an, faxen Sie uns, damit wir über alles Weitere reden können.
Hans Bucher-Zemp, Gastgeber im Hotel Panorama, 6174 Sörenberg, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.
Tel. 041 488 16 66
Fax 041 488 23 33

Wir freuen uns!

14107/31771

Schweizerhof

PONTRESINA

Unser Haus ist weit über die Region hinaus bekannt für seine hervorragende, neuzeitliche Gourmetküche.

Nach langjähriger Zusammenarbeit nimmt unser Küchenchef eine neue Herausforderung an, daher suchen wir auf Herbst 2001 (Eintritt Mitte Oktober oder nach Übereinkunft) in Jahresstelle einen

Küchenchef

- ✓ Sie haben eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- ✓ Sie sind selbstständig, innovativ und teamfähig
- ✓ Sie verstehen es, mit Ihren Führungsqualitäten ein mittelgrosses dynamisches Team zu leiten und zu motivieren
- ✓ Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit kreativen und marktfrischen Produkten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir, Bernadette & Stephan Hinny, freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen und auf ein persönliches Gespräch!

HOTEL SCHWEIZERHOF,
Bernadette & Stephan Hinny, Direktion
CH-7504 Pontresina - Schweiz
Tel. 081 842 01 31, Fax. 081 842 79 88
hotel@schweizerhofpontresina.ch
www.schweizerhofpontresina.ch

14107/92796

HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft schätzt das traditionelle Ambiente in unserem über die Landesgrenzen hinaus bekannten Gourmetrestaurant Schultheissenstube sowie die hohen gastronomischen Serviceleistungen, gemischt mit einer innovativen, frischen Küche, die mit 16 GaultMillau Punkten ausgezeichnet ist.

Möchten Sie per sofort oder nach Übereinkunft eine einzigartige Herausforderung annehmen und als

Gastgeberin / Gastgeber

unsere Gäste in der Schultheissenstube betreuen und verwöhnen?

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, vielseitige Aufgabe, in der Sie Ihre Vorstellungen einer modernen Gastronomie umsetzen können.

Voraussetzungen sind mindestens drei Jahre Mitarbeit mit Führungsverantwortung in einem Gourmetrestaurant der Spitzenklasse, fundierte Fachkenntnisse der gehobenen Gastronomie und Weinkunde, Sprachgewandtheit in Deutsch, Französisch und Englisch, vorbildliche Umgangsformen sowie Belastbarkeit und Kreativität.

Möchten Sie diese interessante Aufgabe übernehmen? Dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an.

Wenn Sie Schweizerbürgerin sind oder über eine gültige B- oder C-Bewilligung verfügen, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Herr Paul B. Mattenberger, Direktor, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. 031/326 80 80, Fax 031/326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

14140/14600



People make the difference.



hotel staff

human resources management

Unsere Mandantin ist ein renommiertes Hotel mit Gourmetrestaurant in Graubünden, bekannt für seine exzellente marktfrische Küche. Seine ganzheitliche Konzeption und innovative Struktur haben diesen Betrieb inert Kürze bekannt gemacht. Für dieses Bijoux suchen wir einen

erfahrenen, ambitionierten, verantwortungsbewussten

Küchenchef

Kreativität, Feinschmecker, Natürlichkeit

Ihre Herausforderung: Sie begeistern sich für saisonale Produkte sowie regionale Spezialitäten, künstlerisch und qualitätsbewusst zubereitet. Sie führen eine junge mittlere Brigade in einer modern ausgestatteten Küche. Den Qualitätsstandard zu steigern ist eine Ihrer Motivationen. Interessieren Sie sich gar für die Pflege des hauseigenen Käsekellers oder im Herbst für die Beute der Jäger, bringt dies noch mehr Abwechslung in Ihre Aufgabe.

Ihre Kompetenz: Sie weisen die nötige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie auf oder befinden sich als Sous chef auf dem Sprungbrett. Sie sind als Mitglied der Geschäftsleitung mit Ihrer Fähigkeit zuständig für die Weiterführung des bestehenden Konzepts. Sie machen keine Kompromisse, wenn es um die Qualität geht. Sie managen das Tagesprogramm und Ihr Team speditiv und kollegial. Enthusiasmus, Ehrlichkeit und ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein runden Ihre Stärken ab. Senden Sie Ihr gesamtes Bewerbungsossier unter «nm0701».

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
Internet www.hotelstaff.com
E-Mail Kurt.Oehrlri@hotelstaff.ch

Arosa

*Haben Sie schon mal
von allem so richtig
genug gehabt?*



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben?

Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohn-tüte? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns als

Hauswirtschaftsleiterin

Margreth Mariacher, unsere Hausdame, wird sich nach vielen Jahren im Arosa Kulm selbständig machen.

Wir suchen daher auf Ende September oder nach Vereinbarung eine starke Persönlichkeit.

In dieser Position gehören Sie der Geschäftsleitung an und sind für den gesamten Hauswirtschaftsbereich mit 134 Zimmern & Suiten, für die Wäscherei und für das Buffet zuständig.

Wir bieten eine Jahresstelle und die Möglichkeit, sich kreativ am Erfolg und an der Führung des Hauses zu beteiligen.

Interesse - in die Fussstapfen unserer Perle zu treten?

Dann melden Sie sich bei Urs Bühler, Direktor.

KULM

★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of
swiss golf Hotels

141397/120

Wir suchen

Beste Qualität und hoher Standard haben in unserem kulinarischen Angebot absolute Priorität. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihrem Beruf Erstklassiges und Kreatives zu bieten haben. Auf 1. Oktober 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Küchenchef

Unser idealer Bewerber verfügt über ausgezeichnete praktische Erfahrung, fundierte und ausgewiesene Kenntnisse im Bereich Grossanlässe. Sie besitzen ein ausgesprochenes Organisationsstalent sowie wirtschaftliches Wissen und verstehen es, eine Brigade von 26 MitarbeiterInnen motivierend zu führen.

Bewerbungsunterlagen mit Foto sind an folgende Adresse zu richten:

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL
Hans Berchtold
Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel
Telefon 061 295 39 39
berchtold@bahnhofrestaurants.ch
www.bahnhofrestaurants.ch



**BAHNHOF RESTAURANTS
BASEL**



Switzerland Destination Management

Eyes on the Future, Feet on the Ground

Switzerland Destination Management AG bietet Call Center- und E-Commerce Dienstleistungen für Unternehmen an, die Schweizer Tourismusangebote vermarkten. Wir betreiben eigene Call Centers in Zürich und London sowie eine moderne E-Commerce Plattform, welche von Schweiz Tourismus, Swissair, SBB und über 100 Vertriebspartnern weltweit eingesetzt wird.

Für unseren Hauptsitz im Stadtzentrum von Zürich, suchen wir nach Vereinbarung vollzeitlich eine/n

Junior Produkt Manager/in

Ihre Aufgaben
In einem Start-Up Umfeld mit jungem, internationalem Team sind Sie schwerwichtig für die Aufbereitung von Hotel- und Ferienangeboten verantwortlich - angefangen vom Einkauf, über die Kalkulation bis hin zur verkaufsfördernden Präsentation.

Ihr Profil
Sie lieben den Kontakt mit Menschen, können begeistern, sind initiativ, kommunikationsstark und besitzen eine Grundausbildung im kaufmännischen Bereich, vorzugsweise im touristischen Umfeld. Marketingertahrungen gehören zu Ihrem Erfahrungsschatz sowie projektorientiertes, selbständiges Arbeiten ist Ihnen nicht fremd und mit Microsoft Office stehen Sie nicht auf Kriegsfuss.

Wir bieten Ihnen
Bei uns finden Sie einen spannenden Arbeitsplatz, ein ambitioniertes Team mit flachen Hierarchien und aussergewöhnlich gutem Betriebsklima. Ausserdem bieten wir Ihnen modernste Technik, viele Entfaltung- und Entwicklungsmöglichkeiten sowie eine attraktive Vergütung mit Erfolgsbeteiligung und umfangreichen Zusatzleistungen.

Werden Sie mit uns grösser! Schreiben oder rufen Sie Monika Manhart an und begeistern Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

Switzerland Destination Management AG
Tödstrasse 51, 8027 Zürich, Telefon 01 205 93 93, Telefax 01 205 93 99
monika.manhart@sdm.ch, www.sdm.ch

141516/404775



**GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN**

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich das renommierte 5-Stern GRAND HOTEL NATIONAL mit 95 Hotelzimmern und -suiten sowie der RESIDENCE NATIONAL mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst die Restaurants "Le Trianon" und "Wienersaf", die "National-Bar" und festliche Säle für Kongresse und Bankette.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Stv. Direktorin / Direktor Director Sales & Marketing

In dieser Funktion sind Sie für den reibungslosen Arbeitsablauf in allen Rooms Division Abteilungen wie Front Office, Housekeeping und Sales & Marketing verantwortlich.

In der Abteilung Sales & Marketing führen Sie ein Team von drei MitarbeiterInnen. In diesem Bereich verstehen Sie es, die Kontakte zu unserer nationalen und internationalen Kundschaft zu pflegen und Verhandlungen und Verträge mit Tour Operatoren, Reisebüros, Incentive-Organisatoren, Industrie- und Bankbetrieben zu koordinieren. Ebenfalls betreuen Sie enge Kontakte mit den lokalen Verkehrs- und Tourismuszentralen.

In Abwesenheit der Direktion übernehmen Sie deren Vertretung, vor allem die persönliche Betreuung der Stammgäste.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für telefonischen Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: personal@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Fax 041 419 09 10
http://www.national-luzern.ch

HOTEL & RESTAURANT

GRAUHZOLZ

Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen für unseren modernen ***-Hotelbetrieb GRAUHZOLZ mit 62 Zimmern per September 2001 oder nach Vereinbarung eine Nachfolgerin für die Position als

BETRIEBSLEITERIN

Ihre Aufgaben:

- Leitung/Unterstützung Réception und Zimmerdienst
- Personalplanung und -führung
- Überwachung/Organisation des gesamten Betriebsablaufs
- Buchhaltung (Debitoren), Kassenabrechnungen
- Rechnungsstellungen und -kontrollen
- Gästebetreuung
- administrative Tätigkeiten

Anforderungen:

- kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung in der Hotellerie, Erfahrung im Réceptionsbereich
- unternehmerisch denkende, freundliche und ausgesprochen gästebetreuerische Persönlichkeit
- sehr gute Fremdsprachen- sowie EDV-Kenntnisse

Wir bieten:

- modern eingerichteten Arbeitsplatz mit der neuesten EDV-Unterstützung (Front Office Hogatex Starlight, Word/Excel 2000, Internet, E-Mail usw.)
- vielseitige und selbständige Tätigkeit
- ein eingespieltes, motiviertes Mitarbeitersteam

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Hotel & Restaurant GRAUHZOLZ, Herr und Frau Günter
Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern

Best Western

BEST WESTERN SWISS HOTELS

140979/76384

Betriebsleiterin / Betriebsleiter

(Jahresarbeitszeit 80-100%)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für die Gloriarbar in der ETH Zürich suchen wir per 1. September 2001 eine engagierte und motivierte Betriebsleiterin. Von Montag bis Freitag werden hier zwischen 200 und 500 Mahlzeiten angeliefert und konsumiert. Ausserdem werden Apéros und Bankette durchgeführt. Neben der Gesamtführung für den Betrieb sind Sie auch für die Regeneration der Mahlzeiten, Organisation und Durchführung der Sonderanlässe, Personalführung und -betreuung der sechs Mitarbeitenden sowie für die administrativen Belange verantwortlich.

Hierfür wünschen wir uns eine Betriebsleiterin mit einer abgeschlossenen Lehre (von Vorteil in einem Gastronomiebetrieb absolviert), guten kaufmännischen und PC-Kenntnissen, guten Küchenkenntnissen, Service- und Führungserfahrung. Als geborene Gastgeberin, geborener Gastgeber verfügen Sie über ein sicheres Auftreten, gute Umgangsformen und die Fähigkeit, sich mit den Gästen aller Kategorien unterhalten zu können.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Anke Bauer, Personal Segment School, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich.

Weitere freie Stellen finden Sie unter www.sv-group.com

SV

service

141521/17808

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir verantwortungsbewusste und engagierte Mitarbeiter per sofort oder nach Vereinbarung:

Marc Zimmermann's

RESTAURANT CHÂTEAU GÜTSCH

16/20 Gault-Millau

Assistentin Chef de Service
(mit Bar-Erfahrung)
Chef de rang
Chef de partie

Wenn Sie Freude daran haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und wertvolle Erfahrungen sammeln möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, letzte Arbeitszeugnisse, Diplom-Kopie, Foto) an

Marc Zimmermann's Restaurant Château Gütsch
Kanonenstrasse - CH-6003 Luzern
www.guetsch.ch - info@guetsch.ch

141446/393719



Zürich wants you!

Wir sind ein schönes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich mit 57 modern eingerichteten Zimmern, einer neu renovierten Restauration mit 100 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzräumen für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Eröffnung unserer neuen Restauration suchen wir auf August oder September 2001 eine/n

Chef de Service

welche/r bereits Erfahrungen in der Führung eines Service-Teams hat sammeln können. Mitbringen sollte der/die neu gesuchte GastgeberIn: Einsatzwillen, Eigenverantwortung, Kreativität, viel Herz und Freude am Beruf und im Umgang mit Menschen sowie Flexibilität, um den stets wachsenden und sich wandelnden Ansprüchen unserer Klientèle gerecht werden zu können. Wir unterstützen unsererseits diese anspruchsvolle Stelle durch ein gut eingespieltes Team, eine neue und moderne Restauration und interessante Anstellungsbedingungen. Die vakante Stelle bietet sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgaben in einem lebhaften Betrieb. Haben wir Ihr Interesse geweckt können? Sind Sie aufgeschlossen, teamfähig und gewohnt, selbständig zu arbeiten?

Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an Matthias Kopp, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1
CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Internet: www.hotel-krone.ch
E-mail: info@hotel-krone.ch



140922/40614



Direktionsassistent/in

Wallis. Für ein renommiertes ****Ferienhotel der Luxusklasse, sowie ein renommiertes Haus im Bündnerland suchen wir in Jahresstelle Allrounder/in mit folg. Leistungsausweis: Lehre/Hotelfachschule, Führungserfahrung in entsprechenden Hotels in den Bereichen: Front Office/Verkauf/Marketing. D/E/ F und sehr gute EDV Kenntnisse.

F&B Assistent

in einem Tophotel in Zürich und Basel bietet sich für einen jungen, dynamischen Abgänger der Hotelfachschule eine ausserordentlich interessante und vielseitige Kader-Stelle. Als rechte Hand des F&B Managers werden Sie je nach Qualifikation unterstützend in der anspruchsvollen Bankettabteilung, in der Administration und in allen Bereichen des F&B eingesetzt und kommen so mit einer guten Hotelkarriere ein Stück vorwärts.

Leiter Restaurationen (Dame / Herr)

eine ausserordentlich schöne Aufgabe, sofern einerseits "Gastgeber sein" und andererseits unternehmerisch, moderner "Manager" für Sie vereinbare Begriffe sind.

Für eines der schönsten Häuser in Zürich suchen wir den/die Verantwortliche für die gesamte Restauration. Ihnen anvertraut sind ca. 25 Mitarbeiter, Sie zählen zum oberen Kader und sind für den reibungslosen Serviceablauf genauso verantwortlich wie für eine exzellente Gästebetreuung, Lehrlingsausbildung und in Zusammenarbeit mit der Direktion und dem F&B Manager für eine kreative Angebotsgestaltung.

Chef de Service m/w

für 2 renommierte Basler Hotels mit sehr bekannter Restauration. Eine gute Karriereöglichkeit für ausgewiesene Chef de Rang mit Ambitionen.

Director of Sales & Marketing

Sales Managerin

****Hotel Raum Berneroberrand. Eine sehr anspruchsvolle Kaderposition in welcher Sie für alle Verkaufs- und Marketingaktivitäten weltweit die Verantwortung übernehmen. Entsprechende Ausbildung, Erfahrung als Sales Manager sowie sehr gute Sprachkenntnisse D/F/E Bedingung.

Seminar/Verkaufskordinatorin

Grosses ****Hotel Graubünden. Die Position wird in diesem Hotel neu geschaffen und bietet einer Fachfrau die Möglichkeit, sich diese Abteilung selbständig auf- und auszubauen. Von Vorteil wäre es, wenn Sie bereits als Sales Managerin oder in einem Seminarhotel tätig sind.

Chef de Reception m/w

****Hotel Raum Innerschweiz
****Luxushotel im Bündnerland.
Für beide Häuser suchen wir ausgewiesene Front Office Bewerber/innen mit entsprechender Berufs- und Führungserfahrung. Jahresstellen. Sehr attraktive Angebote.

1. Nachtconciere

Wallis: Bewilligung A möglich. In dieser Funktion übernehmen Sie die ganze Verantwortung für den Rezeptionsbereich, sowie die Sicherheit eines grossen ****Hotels während der Nacht. Sie verfügen über ausgezeichnete Referenzen und mehrere Jahre Berufserfahrung. EDV Kenntnisse und sprechen D/E/F.

Wussten Sie? ... dass wir täglich die Neuesten Stellenangebote für alle Berufe und jede Position auf unserer Homepage aktualisieren ... mit uns sind Sie immer eine "Internetläufer" voraus:
www.horega.ch

wir freuen uns auf Sie und Ihre Bewerbung!

HoReGa Select AG Kaderberatung

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

141498/208191

In innovativem Restaurationsbetrieb



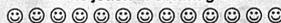
Restaurant
Stadthaus
4950 Huttwil
Tel. 062 962 12 43 /
Fax 062 962 23 02
Ursula und Walter
Halter-Steiger
www.stadthaus-huttwil.ch
info@stadthaus-huttwil.ch



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf August oder Übereinkunft

Servicefachangestellte w/m

in wechselnden Schichtbetrieb
(1 Woche Frühdienst, 1 Woche Spätdienst)
Mittwoch und Donnerstag
sowie jeden 2. Sonntag frei



- ☺ Angenehme Arbeitsbedingung in kleinem Team,
- ☺ geregelte Freizeit,
- ☺ L-GAV-konforme Anstellungsbedingungen,
- ☺ gute Entlohnung.
- ☺ Unterkunft / Wohnung / Studio kann nach Bedarf organisiert werden!

Sind Sie interessiert? Wir informieren Sie gerne!

141454/139459

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL

luzern

Für unser modernes, dynamisches Unternehmen, welches durch ein breites Gastronomie-Angebot massgeblich geprägt wird, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef Pâtissier
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/innen

Die umfangreiche KKL-Gastronomie bietet Ihnen einen äusserst kreativen und vielseitigen Arbeitsplatz mit Einsatzmöglichkeiten im Bankettbereich oder in unseren drei unterschiedlichen Restaurants. Die Arbeitszeiten können mit Tagesschichtdienst oder Teildienst nach Ihren Wünschen flexibel gestaltet werden. Unser junges Team freut sich auf schnelle qualifizierte Verstärkung! Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier einschliesslich Foto an die

Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Management AG
Personalabteilung
Europaplatz 1
6005 Luzern, Tel. 041 226 70 73

KKL
music
congress
event

14147595946

Kaufmännische/r MitarbeiterIn

gesucht nach Buchs SG (kein Gastronomiebetrieb)

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Arbeit
- geregelte Arbeitszeiten (40 Std./Woche, kein Wochenende)
- angenehmes Arbeitsklima
- angemessene Entlohnung

Sie bringen mit:

- kaufmännische Erfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse (E/F von Vorteil)
- eine selbständige Arbeitsweise
- Alter ab 25 Jahre

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Advokaturbüro Dr. Peter Weisser, Bahnhofstrasse 34,
9470 Buchs, SG, Tel. 081 756 10 14.

141490/415144



SEEDAMM PLAZA

KONGRESSE-HOTEL-SEMINARE

PFÄFFIKON SZ
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

****-Hotel, Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA, direkt am Zürichsee, mit à la carte Restaurants, einem grossem Seminar- und Bankettbereich und 142 Hotelzimmer mit modernstem Komfort.



So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

Sous Chef

Aufgabenbereich

- Stellvertretung des Küchenchef
- Angebotsplanung
- Einkauf aller Lebensmittel
- Personalführung und Ausbildung von 27 Mitarbeitern
- Umsetzen des Qualität Managements
- Erreichen der gemeinsam erarbeiteten Ziele

Tatsachen

- junges, internationales Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- modernste Kommunikationsmittel
- Restaurant, Banketträume, food Festivals
- Jahresstelle, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Sie sind

- ausgebildet und erfahren in der Küche
- EDV erfahren
- flexibel und belastbar
- teamorientiert und führungsbeusst
- offen für eine abwechslungsreiche Herausforderung
- die Persönlichkeit, welche Akzente setzt

Senden Sie Ihre Unterlagen an:
Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ

oder informieren Sie sich bei unserem
Küchenchef, Heinz Brassel
Telefon: 055 / 417 17 91, Fax: 055 417 17 92
E-Mail: heinz.brassel@swisscom.com

141366/390396



Zürich wants you!

Hitzewelle

Gastronomen sind gesucht

Küchenchef m/w

Für ein In-Lokal direkt am Zürichsee suchen wir einen fachlich wie menschlich kompetenten Küchenchef, der auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf bewahrt. Wir erwarten von Ihnen einen Führungsstil, kreatives Kochen sowie ein ausgeprägtes Organisations-talent. Haben Sie ein gesundes Durchsetzungsvermögen und sind Sie ebenso belastbar wie flexibel, dann erwartet Sie eine 13-köpfige Küchenbrigade.

Sous-chef m/w

Ein neuereviertes 4*-Businesshotel, mitten in der Stadt Zürich, sucht einen qualifizierten Sous-chef, der seine Kochkunst in besten Häusern erlernt und verfeinert hat. Sind Sie interessiert an der italienischen - mediterranen Küche und möchten Sie den Küchenchef in seiner Abwesenheit vertreten? Dann rufen Sie uns heute noch an.

Stv. Chef de bar m/w

Sind Sie ein Profi der alten Schule und lieben Sie die klassische Hotelbar mit internationaler Kundschaft? Ein wunderschönes 5*-Hotel, an exklusiver Lage in der Stadt Zürich, sucht einen versierten Fachmann, der seine Gäste mit klassischen wie exotischen Cocktails und Drinks zu verwöhnen weiss. Sie vertreten den Chef de bar an seinen freien Tagen und führen zusammen mit ihm die Bar-Crew, interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Chef de Réception m/w

Ein kleines Juwel, mitten im Zentrum der Stadt Zürich, sucht eine charmante, initiative Persönlichkeit mit Unternehmertum und einer fundierter Ausbildung (Hotelfachschule) für die Führung des Front-Offices. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch und schätzen es in einem kleinen Team zu arbeiten? Wenn Sie mehr wissen möchten, dann rufen Sie uns heute noch an. Auch für Réceptionisten bieten wir interessante Angebote.

Restaurant-Leiter

Für die professionelle Restaurationsleitung, in einem Nobelhotel in der Stadt Zürich, suchen wir einen fachlich kompetenten und führungssicheren Maitre d'Hotel. Sie haben mehr als nur eine Ahnung der klassischen Restauration, bringen langjährige Erfahrung in erstklassigen Hotels mit und wissen eine Crew von 3 Chef de Service und ca. 20 Servicefachkräften zu führen. Für nähere Angaben rufen Sie uns an.

Direktionsassistentin

Für ein wunderschönes Relais & Châteaux Hotel in Zürich, suchen wir eine ausgeglichene, gepflegte und vertrauens-würdige Persönlichkeit. Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse sind für Sie selbstverständlich. Sie bringen eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung und Erfahrung in diversen kaufmännischen Bereichen des Hotels mit. Sie arbeiten weitgehend selbstständig und erledigen alle administrativen Arbeiten, inklusive der Lohnbuchhaltung. Etwas für Sie?

Sachbearbeiterin / Assistentin

Wir suchen eine Person, die sich den Themen Pizza, Pasta e Vino widmen möchte und eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder eine gleichwertige Ausbildung aufweisen kann. Die Hauptaufgaben umfassen folgendes: Korrespondenz, Koordination und Ausführen der anfallenden Bestellungen aus den Restaurantsbetrieben, Gestalten und Erstellen von Angebotskarten sowie dem Teledienst. In dieser Position sind Sie das Bindeglied zwischen Kader und der Geschäfts-leitung und sollten deshalb eine kommunikative und sehr diplomatische Person sein. Fühlen Sie sich angesprochen?

Chef Pâtissier m/w

Sind Sie eine erfahrene, fachlich kompetente Persönlichkeit mit einem Flair fürs Detail und sprühen Sie vor Kreativität, dann sind Sie genau die richtige Person für den Trendbetrieb in der Stadt Zürich direkt am Zürichsee. Ein junges Team in einem sehr lebhaften Betrieb erwartet Sie!

1. Gouvernante

Für ein neues Seminarhotel in der Stadt Zürich, suchen wir eine Dame, die für das Ambiente und Erscheinungsbild dieses Hotels verantwortlich ist. Sind Sie eine gepflegte, seriöse und loyale Person mit Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen im Alter zwischen 30 - 40 Jahren? Dann profitieren Sie von geregelten Arbeitszeiten und guter Entlohnung in einer interessanten Unternehmung.

Interessiert? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Roland Eng oder Manuela Saxer freuen sich über Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

DG
DOMINO GASTRO

Das sonnigste Gastro-Team im Toggenburg sucht

Jung-Koch

In Jahres- Saison oder Aushilfsstelle. Sind Sie freundlich, flexibel und haben Lust auf die nettesten Feriengäste der Ostschweiz, dann rufen Sie uns doch einfach an; Fam. Paul Beutler Hotel Sonne, 9658 Wildhaus ☎ (071) 999 23 33

Das eingespielte Team im Toggenburg sucht

Koch/In

Per sofort oder nach Vereinbarung. Sie sind jung, aufgestellt und motiviert, dann heissen wir Sie bei uns herzlich willkommen. Auf Ihre Bewerbung freut sich; Peter Arn Dir. Hotel Toggenburg, 9658 Wildhaus ☎ (071) 998 50 10

Z E R M A T T

Zielstrebig
Engagement
Relation
Mental
Ambiente
Teamwork
Touch of Class



Das sind nur ein paar Highlights, an die wir täglich glauben, um das Beste zu erreichen, und Sie????

Zur optimalen Besetzung suchen wir für unsere bestens bekannten à la carte Restaurants mit marktführer Küche top motivierte, fachlich kompetente Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt: per sofort und auf die kommende Wintersaison 2001/2002

Restaurant Ascot Küche:

Sous-Chef

Chef de Parties

Commis de Cuisine

Service:

Serviceangestellte w/m

Servicemitarbeiter/innen

Restaurant Bar Bistro:
La Cachette

Barmaid

Servicemitarbeiterinnen

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, modernes Arbeitsumfeld, den Anforderungen entsprechendes Salär, Unterkunft, wenn nötig Arbeitswilligung (Saison- oder Jahresstelle).

Fühlen Sie sich angesprochen?

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Ascot
Bar Bistro La Cachette
Haus Baccara
CH-3920 Zermatt
0041 27 967 45 25 E-Mail: gastronomie@ascotcachette.ch
www.ascotcachette.ch

141503/52647

DAS NEUE ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN



Zur Ergänzung des bestehenden Teams, suchen wir noch fröhliche und kompetente Mitarbeiter

➤ **Geschäftsführer - Stellvertreter**

➤ **Bankettleiter / Chef de Service**

➤ **Sous Chef (Saucier)**

➤ **Entremetier Chef de Partie**

➤ **Gard Manger Chef de Partie**

➤ **Pâtissier (Stellvertreter des Gard Manger)**

➤ **Buffetmitarbeiter**

➤ **Servicemitarbeiter**

➤ **Aushilfen**

Zunftthaus zur Zimmerleuten
...ein gutes Stück Zürich

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Kramer Gastronomie,
Jacqueline Kramer,
Herdenstrasse 56,
8004 Zürich

Am Bodensee an schönster Lage im Park beim See suchen wir zur TEAM-VERSTÄRKUNG in unser Silence-Hotel noch folgende Mitarbeiter:

SOUS-CHEF

Fisch- und Feischspezialitäten werden von Ihnen gehegt und gepflegt. Wir würden uns freuen, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen. Rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

PARK-HOTEL INSELI
Familie Stäger
8590 ROMANSHORN
Phone 071/466 88 88
Mail info@inseli.ch Web: www.inseli.ch

141344/02950

vivace



Buon appetito!

Lieben Sie das Ambiente der italienischen Küche und wollen Sie aktiv am Erfolg des Restaurants "vivace" im Stadtsaal Wil mitarbeiten? Wir suchen per sofort eine/n

Koch

Sie bringen Berufserfahrung mit und sind motiviert, unsere anspruchsvollen Gäste mit einer guten italienischen Küche und kreativen Kompositionen zu verwöhnen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann machen Sie den nächsten Schritt und senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung (Ausländer nur mit C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen) an:

Sänktis Gastronomie AG
Herr Niklaus Zindel
Industriestrasse 135
9201 Gossau
Tel. 071-388 33 41

HOTEL
MONT CERVIN
UND RESIDENCE



Z E R M A T T



AB IN DEN SÜDEN!!!

Schreiben Sie mit uns ein Stück Geschichte der Seiler Hotels.

Palmen können wir Ihnen leider keine bieten, aber dafür Ihre zukünftige Stelle am Fusse des Matterhorns.

Für unser 5-Stern-Hotel Mont Cervin und Residence, Mitglied der "Leading Hotels of the World", im weltbekannten Zermatt, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle folgende/n Mitarbeiterin:

1. KassiererIn des Réceptionsteams

D/E/F mündlich/schriftlich

welche/r als Verbindungsglied zwischen unserer Réception und der Zentralbuchhaltung eine verantwortungsvolle Position einnimmt und mit folgenden Aufgaben betraut ist:

- Rechnungsstellung für Seminare, Konferenzen, Gruppen und Individualaufenthalte
- tägliche und Dekaden
- Kassenabrechnung
- Debitorenverwaltung inkl Korrespondenz
- Kommissionsabrechnung
- Erstellen von Saisonendstatistiken
- Verwaltung interner Konti
- allgemeine Réceptionsarbeiten

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, sich in einem jungen Team, im mittleren Kader beruflich zu entfalten, von Weiterbildungskursen und geregelten Arbeitszeiten zu profitieren. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit, ein sehr abwechslungsreiches Aufgabengebiet selbstständig auszuführen.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Mont Cervin und Residence*****
Frau Cathrine Imhof
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54
Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



SEILER HOTELS
Z E R M A T T

141511/38250

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

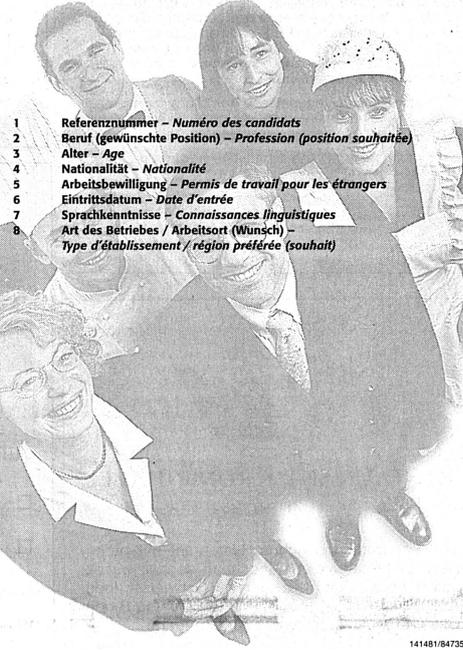
1	2	3	4	5	6	7	8
4152	Küchenchef	38	CH	Aug.	D/E/I	ZH/AG	
4153	Chef de cuisine	39	FR	C	sofort	VS/VD	
4165	Koch	38	FR	C	n. Ver.	F	BE
4170	Koch/w	29	CH	Aug.	D/E	BE-Oberl., Tagesbetr.	
4178	Koch/Alleinkoch	32	CH	sofort	D	SC/TC/ZH	
4179	Pâtissière	25	CH	Sept.	D/E	LU/ZG	
4187	Jungkoch/w	20	CH	Nov.	D/F	BE-Oberl./VS	

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4146	Geschäftsführer	53	CH	n. Ver.	D/F/I	Mittelland	
4148	Geschäftsführer	31	CH	Okt.	D/E/F	Bern/BE-Oberl.	
4150	Betriebsassistentin	36	CH	n. Ver.	D/E/F	Bern/Murten	
4159	Direktionssehepaar	28	CH	April	D/E/F	Hotel	
4158	Gerantin	44	CH	Aug.	D/F	Bern-Thun	
4162	Ass. Gesch./führer	32	CH	Okt.	D/E/F	BS/BL	
4167	Chef de réception	31	CH	n. Ver.	D/E	LU	
4171	Réceptionistin	26	DE	Aug.	D/E	LU/BS	
4175	Sales-Assistentin	25	CH	sofort	D/E/F/I	Gänéve	
4180	Gesch./führer	31	CH	Jan.	D/E/F	BE-Oberl.	
4182	Réceptionistin	25	CH	Sept.	D/E/F	GE/VD	
4185	F & B Manager	27	DE	A	sofort	D/E	BS/LU

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4151	Haushilfe/w	53	IT	C	n. Ver.	D/I	ZH/BS
4147	Hilfskraft	30	PT	A	sofort	D/E	Zürich
4149	Hauswirt. Leiterin	37	CH	Sept.	D/E	ZH/LU/AG	
4154	Zimmerfrau	30	CH	sofort	D/E/F	BS	
4160	Hofa	22	CH	sofort	D/E/F	ZH/BS, Hotel	
4166	Gouvernante	21	CH	Aug.	D/I	ZH	
4173	Haushilfe/w	29	IT	A	sofort	I	zus. mit 4174
4174	Haushilfe	43	IT	A	sofort	D/E/I	zus. mit 4173
4176	Hausw.leiterin	38	CH	Okt.	D/E/F/I	ZG/SZ	
4184	Hofa	21	CH	n. Ver.	D/E/F	VS/VD	
4189	Wellnessleiter	48	AT	A	n. Ver.	D	Ti-Seeregion



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
4155	Chef de service	38	DE	Aug.	D/E	BE/LU/ZH	
4156	Barman/Pizzaiole	30	IT	Sept.	E/I	BS	
4177	Chef de service	27	AT	Nov.	D/E/F	SG	
4157	Service/w	25	GB	A	sofort	E	
4161	Barman/Koch	29	CH	n. Ver.	D/E/F	AG/ZH, Teilzeit	
4163	Chef de service/w	39	FR	C	Aug.	F	NE
4164	Chef de rang	37	PT	A	Nov.	F	West-CH
4168	Anfangskellner	33	DE	A	n. Ver.	D	
4172	Chef de Bar	30	IT	B	Okt.	D/E/F/I	Bern/Seeland
4181	Kellner/Buffer	50	CH	n. Ver.	D/F	Zermatt	
4183	Barman	26	CH	n. Ver.	D/E/F	BE/FR	
4186	Chef de rang	31	ES	C	n. Ver.	D/F/I	VD/VS
4190	Serviceprakt./w	24	CN	B	sofort	E	GE

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques: _____

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois: _____

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
 Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne



Das Ristorante Lorenzini ist eines der bekanntesten italienischen Restaurants mit toskanischer Küche im Herzen der Stadt Bern. Das Restaurant hat 120 Sitzplätze, die gediegenen Salotti 50 Plätze und wir führen viele Bankette und Caterings durch. Die trendige Du Théâtre-Lounge & Bar mit einer exklusiven Fingerfoodkarte und regelmässigen Events gehört ebenfalls dazu.

Unser aufgestelltes junges Team sucht per sofort oder nach Vereinbarung noch Verstärkung.

Bist Du unser neuer

Servicefachangestellter m/w 100%?

Lorenzini Salotti
Du hast die Lehre absolviert oder bereits Erfahrung im Service und suchst eine neue abwechslungsreiche Herausforderung. Wenn Du Freude an gepflegtem Service, der perfekten Gästebetreuung und gute Weinkenntnisse hast, dann bist DU unser zukünftiges Teammitglied im Lorenzini Salotto.

Wir bieten Dir eine zeitgemässe Anstellung gemäss L-GAV 98, sowie eine verantwortungsvolle Arbeit. Sonntags ist das Lorenzini geschlossen.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung an:

Lorenzini AG
Margaretha Schober
Mitarbeiterverantwortliche
Hotelgasse 10
3011 Bern

141460/402108



RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilligung B oder C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

Chef de partie Commis de cuisine

mit guten Fachkenntnissen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef,
Rämistrasse 4, 8001 Zürich,
der gerne telefonische Auskunft erteilt:
Telefon 01 252 03 92.

137979/130508

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie freundlich erfüllen zu können, suchen wir eine/n

VerkaufsmitarbeiterIn Comestibles / Traiteur ★★★delicatessa

Sie sind die Spezialistin oder der Spezialist im Bereich Food oder möchten es werden. Sie haben eine Ausbildung als LebensmittelverkäuferIn, als Kellner, resp. Servicefachangestellte oder als Koch sowie einige Jahre Praxis in Ihrem Beruf. Sie pflegen unsere Ambiance, die hervorragende Qualität und den besonderen Kundenservice unserer Globus ★★★delicatessa. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zusammen Frau Katrin Seiler. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH
Personalabteilung
Schweizergasse 12
8021 Zürich
Tel. 226 62 61

GLOBUS



Unternehmensziel

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

Junior Sous Chef

- Sie haben bereits Erfahrungen als Chef de Partie gesammelt, sind kreativ und haben Freude an ihrem Beruf.
- Als Junior Sous Chef tragen Sie die Mitverantwortung für vier Satellitenküchen und die Produktionsküche.
- Betriebsabläufe zu hinterfragen und zu optimieren sehen Sie als Herausforderung an.
- Die Veredelung von Convenience Produkten gehört Ihrer Meinung nach genauso zur täglichen Arbeit wie die Verwendung von Frischprodukten.
- Sie suchen eine Herausforderung, die auch weitere Aufstiegsmöglichkeiten nicht ausschliesst.

Wenn Sie den gemachten Aussagen zustimmen können und an dieser interessanten Aufgabe interessiert sind, dann sollten wir uns sobald wie möglich zu einem motivierenden Gespräch treffen.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Lorenz Plumettaz, Personalchef
Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 88 21, Fax 01 808 82 93
lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More jobs online: www.moevenpick.com

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

HOTEL
SEEFELD

Herzlich willkommen

Für unser im April 2001 neu eröffnetes

***Hotel Seefeld
Seefeldstrasse 63 - 8008 Zürich

suchen wir eine/n fröhliche/n, kompetente/n, aufgeschlossene/n und dienstleistungsorientierte/n

Réceptionist/in

(Mo-So 08.00-17.00 Uhr oder 13.00-22.00 Uhr)

Wenn Sie...

Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse (D/F/E), Anwenderkenntnisse des EDV-Systems "Fidelio", Zahlenflair. Freude am Empfang und der umfassenden Betreuung unserer internationalen Gäste haben sowie ein grosses Mass an Selbstständigkeit mitbringen, dann würden wir Sie gerne so rasch als möglich kennenlernen.

Ausserdem suchen wir einen sehr zuverlässigen, selbständigen, motivierten und sprachgewandten

Portier/Nachportier

(Mo-So ca. 3 Tage von 08.00-17.00 Uhr und ca. 2 Tage von 21.45-06.45 Uhr)

Zu Ihrem Arbeitsgebiet gehören...

die Empfang und die Betreuung der Gäste, der Telefondienst, die Mitarbeit im Frühstücksservice, kleinere administrative Aufgaben, allgemeine Reinigungsarbeiten. Diese Aufgabe setzt Erfahrung und eine gepflegte Erscheinung voraus. Computerkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen...

nebst einem sicheren und abwechslungsreichen Arbeitsplatz eine 42-Std.-Woche, 5 Wochen Ferien sowie faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben Sie Fragen?

Dann wenden Sie sich unter Tel.-Nr. 01/387 41 41 ungehindert an unseren Direktor, Herrn Marco Grossi! Er freut sich auf Ihren Anruf!

Sind Sie interessiert?

Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Nina Longhi, Personalassistentin, Hotel Seefeld AG, c/o ZFV-Unternehmungen, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich!

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüssen zu dürfen!

141479/41408



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA



Motiviert, flexibel, sprachgewandt (D, E, F) und in jeder Situation freundlich und kompetent, so stellen wir uns unsere

1. Réceptionist/in/ Stv. Reservationsleiterin

vor. Sie sollten viel Freude am Umgang mit internationalen Gästen, dem Telefonverkauf und Erfahrung in der Luxushotellerie mitbringen. Frau Katja Donadonibus, unsere Reservationsleiterin, arbeitet Sie gerne in diese anspruchsvolle Position ein. Als Ihre Stellvertretung sollten Sie während der Wintersaison in der Lage sein, alle Reservationen selbstständig zu bearbeiten. Ausserdem findet eine versierte

Sekretärin Administration

(auch Absolventin einer Hotelfachschule)

mit entsprechender Berufserfahrung, eine interessante Aufgabe!

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein 5-Stern-Luxus-Hotel mit 133 Zimmern und einer grosszügigen Infrastruktur. Wir haben uns verpflichtet, die Erwartungen der vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen und täglich unser Bestes zu geben!

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen. Zuvor jedoch bitten wir um Ihre vollständigen Unterlagen. Beide Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung bis Ende April 2002 zu besetzen.

Tschuggen Grand Hotel
Tamara Schmid,
Direktionsassistentin
7050 Arosa

A member of
The Leading Hotels
of the World

Tschuggen Grand Hotel · CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 99 99 · +41(0)81 378 99 90
E-Mail: tschuggenarosa@spin.ch / Homepage: www.tschuggen.ch

Über
Marketing
und
Dumping.

htr

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

HOTEL ASTORIA SOLOTHURN

In unserem lebhaften 3-Stern-Haus sind folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

NACHTPORTIER

(mit guten Deutschkenntnissen/Stellenantritt nach Vereinbarung/Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).

HOTELSEKRETÄRIN/ RÉCEPTIONISTIN

(Stellenantritt Anfang September)
Schriftliche Bewerbungen an:

HOTEL ASTORIA
Wengistr. 13, 4500 Solothurn

141030/31801



Accor, europäischer Marktführer, ist mit 145.000 Mitarbeitern in 140 Ländern erfolgreich tätig. Schwerpunkte sind die Hotellerie mit 3600 Hotels in 90 Ländern und der Dienstleistungssektor für Unternehmen und öffentliche Einrichtungen. Über 12 Mio. Personen nutzen täglich weltweit unsere umfangreichen Leistungen.

Für unsere Zentralbuchhaltung in Zürich-Seebach suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Sachbearbeiter/in Rechnungswesen

Nach Abschluss einer kaufmännischen Ausbildung haben Sie Berufserfahrung in der Finanzbuchhaltung gesammelt. Gute MS Office-Kenntnisse, Flexibilität und ausgeprägte Service- und Kundenorientierung runden Ihr Profil ab. Idealerweise beherrschen Sie die französische Sprache.

Im kleinen Team von 4-5 Mitarbeitern sind Sie verantwortlich für die selbständige Abwicklung "Ihres" Bereiches der Buchhaltung. Auch als Neueinsteiger mit entsprechender Basis sind Sie uns willkommen.

Sie sind branchenfremd? Zögern Sie nicht! Ein interessantes Tätigkeitsfeld mit reizvollen Fortbildungs- und Schulungsmöglichkeiten erwartet Sie. Kurz gesagt, die ideale Möglichkeit für Sie, den Schritt nach vorne zu realisieren! Ihren Einsatz honorieren wir mit leistungsgerechtem Gehalt und attraktiven Sozialleistungen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an

Accor Gestion Hoteliers SA
Persönlich/vertraulich Hr. Jürgen Helène
Chemin de l'Espérance 4, 1023 Crissier

W A L
S E R
H O F

Für unser exklusives, bekanntes Restaurant mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende motivierte und qualifizierte MitarbeiterInnen

Servicefachangestellte/
Chef de Rang (m/w)

Chef de Partie (ab September)

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich weiterbilden möchten, so würden wir uns freuen, baldmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walsrhof, CH-7250 Klosters
Telefon ++41 (81) 410 29 29
Telefax ++41 (81) 410 29 39
Internet: www.walsrhof.ch
E-mail: walsrhof@bluewin.ch



136741/07489



LE RESTAURATEUR

DSR ist Westschweizer Leader in der Gemeinschaftsgastronomie und expandiert nun auch in den Kanton Aargau. Wir beschäftigen rund 1400 Mitarbeiter in mehr als 200 Betrieben. Unsere Aufgabe ist es, unseren Gästen bei jeder Mahlzeit einen Augenblick des Wohlbefindens und der Entspannung zu geben, indem wir einen herzlichen Empfang und ein kulinarisches Erlebnis anbieten.

Ab 1. September 2001 übernehmen wir die Betriebsführung des Personalrestaurants der Dobi-Inter AG
Bernstrasse-West in 5034 Suhr
und suchen ab Mitte August 2001 eine(n)

Betriebsleiter(in) mit Kochfunktion

Sie sind eine frontorientierte und initiative Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Kochausbildung. Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer kreativen Küche. Zudem haben Sie bereits Führungserfahrung, bringen PC-Kenntnisse mit und sind im Besitz des Fähigkeitsausweises A. Sie betreten zusammen mit Ihrem Team unsere Gäste und sind verantwortlich für die gesamte Betriebsorganisation.

und ab dem 27. August 2001
motivierte, verantwortungsbewusste und selbstständige

Teilzeit-MitarbeiterInnen 40-100%
(Arbeitszeiten und -tage nach Absprache)

welche unsere Betriebsleitung tatkräftig bei allen anfallenden Arbeiten am Selbstbedienungsbuffet sowie im Backoffice unterstützen.

Wir bieten Ihnen interessante Stellen in einem dynamischen Unternehmen mit interner Aus- und Weiterbildung und Freiraum für eigene Kreativität und Innovationen. Zudem erwarten Sie vorteilhafte Anstellungsbedingungen. Das Restaurant ist geöffnet: Mo-Fr 09.00 - 20.00 Uhr
Sa-So 09.00 - 17.00 Uhr

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
DSR, Frau Béatrice Stocker, Kennziffer 288, Postfach 2203, 1110 Morges 2.

141387/411260



Zürich wants you!

Sind Sie ein aufstrebender, junger Chef de Partie mit Führungsqualitäten, talentiert in der Zubereitung von Fischen, einem Flair für die italienische Küche, dann bietet Ihnen unser kreativer und zukunftsorientierter Küchenchef, Franz Wenger, die Möglichkeit, sich in seiner Brigade als

Sous-Chef

zu entfalten. Er und sein Team verstehen es, in unseren neuen Restaurants "Vivace" und "Le Poisson" täglich Topqualität, Harmonie und Kreativität unter einen "Hut" zu bringen.

Eintritt: Mitte August oder nach Übereinkunft.

Interessiert?
Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Benz, Vizedirektor
Glärnischhof****
Stadt & Businesshotel Zürich
Claridenstrasse 30
8022 Zürich
Tel: +41 01 286 22 34
www.glaernischhof.com



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

141102/00339



AUGENBLICK 'MAL!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Haustechniker in Jahresstelle

Sind Sie technisch begabt? Verstehen Sie etwas von Sanitärarbeiten? Sind Reparaturen egal welcher Art für Sie kein Problem? Dann fühlen Sie sich angesprochen und senden uns Ihre Bewerbung!

Es erwartet Sie eine herausfordernde Tätigkeit in einem interessanten, lebhaften 4-Sternehotel in Arosa.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Sporthotel Valsana, 7050 Arosa

141384/1708



Ristorante La Golondrina - Konferenzraum für 2 bis 10 Personen

Für unser kleines, persönlich geführtes Hotel in unmittelbarer Nähe der Universität Ichel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zuverlässige/n und sprachgewandte/n

GastgeberIn/
Servicefachangestellte/n

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind flexibel, an selbstständigen Arbeiten gewöhnt, lieben die Abwechslung und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

Anfangsgouvernante/
Hotelfachassistentin

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachassistentin absolviert und möchten gerne einen Karriereschritt weiterkommen. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Organisation und Planung des Hauswirtschaftsbereiches.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Amelia Platz zur Verfügung; Telefon 01 360 26 26.

Hotel Coronado
Schaffhauserstrasse 137, 8057 Zürich
E-mail: hotcoronado@bluewin.ch

1414377/40126



KÜCHENCHEF

Eintrittsdatum: 01. Dezember 2001
Anforderungen: Erfahrung in verschiedenen guten Häusern, teamorientiertes Arbeiten, motivierender Führungsstil, hohes Kostenbewusstsein, kreatives und innovatives Arbeiten.

1. HAUSDAME

Eintrittsdatum: ab sofort / und 01. Dezember 2001
Anforderungen: Fundierte Ausbildung, mehrjährige Berufserfahrung im Housekeeping, Englischkenntnisse, Spass an der Dienstleistung und Teamwork

RESTAURATIONSLEITER/
MAITRE D'HOTEL

Eintrittsdatum: 01. Dezember 2001
Anforderungen: mehrjährige Erfahrung in 4- oder 5-Stern Häusern, belastbar, Erfahrung in Mitarbeiterführung, gute Englischkenntnisse, Spass an der Dienstleistung

ASSISTENT PERSONAL/
FINANZEN

Eintrittsdatum: Oktober 2001
Anforderungen: Sie haben ein Flair für Zahlen und unterstützen mit Freude das Personalwesen.

NIGHT AUDIT

Eintrittsdatum: ab sofort / und 01. Dezember 2001
Anforderungen: fundierte Kenntnisse der Fidelio, am Empfang, gute Englischkenntnisse.

REZEPTIONIST/IN

Eintrittsdatum: ab sofort/ und 01. Dezember 2001
Anforderungen: Deutsch- und Englischkenntnisse, abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung mit Fidelio

CHEF DE SERVICE
SERVICEMITARBEITER
KÖCH
ZIMMERMÄDCHEN
PORTIER

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese interessanten Positionen. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, freuen wir uns über Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen oder über Ihren Anruf.



ArabellaSheraton
Hotel Seehof

Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Edith Gerszt, Human Resources
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch



ArabellaSheraton
Hotel Derby

Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Edith Gerszt, Human Resources
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch



ArabellaSheraton
Golfhotel Waldhuus

Davos

ArabellaSheraton Hotel Seehof
Edith Gerszt, Human Resources
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/4 16 12 12
E-mail: seehof@access.ch



ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Banketräume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 165 Sitzplätzen, Bar, Personalantenne sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

You anticipate more than our guests' needs ...!

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir je eine/n

• Chef de Service Szenario

Unser Restaurant verfügt über 165 Sitzplätze aufgeteilt in einen "casual" und einen "Fine Dining" Bereich mit wechselnden Angeboten aus aller Welt.

• Chef de Service Bankett

Wir verfügen über Kongress- und Banketräume für Anlässe bis zu 800 Personen im 1. Stock und ein Seminar-/Bankettzentrum im 31. Stock für Anlässe bis zu 150 Personen

Unsere Wünsche an den/die Bewerber/in:

- abgeschlossene Servicelehre
- 2-3 Jahre Berufserfahrung
- gute Englischkenntnisse
- Teamfähigkeit

Es erwartet Sie ein interessantes Aufgabengebiet sowie gute Aufstiegs-, Transfer- und Schulungsmöglichkeiten in einem internationalen Unternehmen. Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, freut sich Frau Laura Di Franco auf Ihre Bewerbungsunterlagen und beantwortet Ihre ersten Fragen ebenfalls gerne telefonisch.



Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01/317 31 53, Fax 01/311 43 81
www.swissotel.com

141449/40495

★ ★ ★
HOTEL-RESTAURANT
BAR
Chruæg

P. + E. Mügeli-Weiss
Ipsach am Bielersee
Tel. 032 331 50 11
Fax. 032 331 50 69

Für unsere "Chruæg" Bar suchen wir nach Vereinbarung eine junge, attraktive und verantwortungsbewusste

Barmaid

die in der Lage ist, die Bar selbständig zu führen und unsere Gäste zuvorkommend bedienen zu können. Hohe Verdienstmöglichkeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns an, wir stellen Ihnen den Betrieb gerne näher vor.

141395/47309



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

RÉCEPTIONIST/IN

für die Sommersaison

Für diese wichtige Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Berufserfahrung in gleicher Position
- gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- EDV-Kenntnisse, Fidelio von Vorteil

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

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN ★ ★ ★ ★

Kochergasse 3-5, CH-3000 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



Swiss Deluxe Hotels

140990/4081



Nach erfolgreichem Um- & Ausbau dieser stilvollen alten Mühle in einen erstklassigen Restaurationsbetrieb, direkt an der Reuss gelegen, braucht unser Küchenorchester Verstärkung.

Wir sind:

- young and wild
- anders als die Anderen
- hoch motiviert
- innovativ
- Perfektionisten und dem Kochen aus Leidenschaft verfallen!

darum suchen wir auf den 15. 08.01 oder 01.09.01 einen

CHEF DE PARTIE

Was bieten wir Ihnen?

- Verwirklichung der Ideen in einer brandneuen High-Tech-Küche
- geregelte Arbeitszeiten
- Mo./Di. Ruhetag
- beste Verdienstmöglichkeiten
- Kreativität der etwas anderen Art... und vieles mehr!

- Sie bringen ins Orchester mit:
- Teamfähigkeit
- fundiertes Basiswissen
- Offenheit für Neues

Gleichzeitig benötigen wir auch versierte, gepflegte Erscheinung für unseren erstklassigen Servicebereich

Servicefachfrau oder Kellner
Zögern Sie nicht, Kontakt mit uns aufzunehmen:

T: 056 225 11 54
F: 056 225 20 58
info@muelli-muelligen.ch
www.muelli-muelligen.ch

141323/2587

**HOTEL RESTAURANT UZWIL****HERZLICH WILLKOMMEN!**

Lieben Sie das internationale Ambiente und wollen Sie aktiv und mit Herz am Erfolg des New Hotel Uzwil**** mitarbeiten? Wir suchen per 1. September 2001 oder nach Übereinkunft eine/n

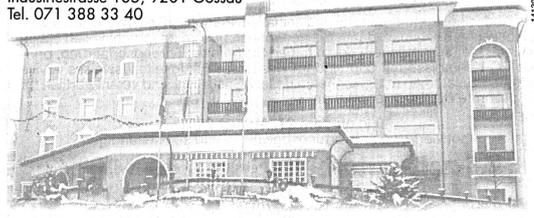
Chef de Service

Sie sind dynamisch, flexibel, interessiert und haben das Wissen und das Flair, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen? Ja? Dann sind Sie genau die richtige Ergänzung für unser motiviertes Team.

Das Team des im Zentrum von Uzwil gelegenen internationalen **** Sterne-Hotel-Restaurant Uzwil mit 50 Betten, Gourmetrestaurant, Dorf-Beizli, diversen schmucken Stübli sowie einem Saal für 60 Personen freut sich auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Süntis Gastronomie AG, Herr Niklaus Zindel
Industriestrasse 135, 9201 Gossau
Tel. 071 388 33 40



141391/26681



Die MITROPA Suisse SA ist ein junges und international tätiges 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

sind wir in den Hotelzügen der CityNightLine und in den Speise-, Bistro- und Barwagen des nationalen und internationalen Bahnverkehrs...

Betriebsassistentin 100%

Für den Betrieb **Lausanne** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

BetriebsassistentIn 100%

In dieser Führungsposition sind Sie unter anderem verantwortlich für das Rapportwesen über Unregelmässigkeiten im Tagesgeschäft, Durchführung und Auswertung der Stockkontrolle, Qualitätskontrollen und Mithilfe bei der Betreuung der MitarbeiterInnen in personeller sowie fachlicher Hinsicht. Zusätzlich vertreten Sie den Betriebsleiter bei dessen Abwesenheit.

Sie besitzen eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder haben eine gleichwertige Grundausbildung. Nebst zusätzlicher Erfahrung im Gastgewerbe bringen Sie sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse mit und sind gewandt im Umgang mit den MS-Office-Anwendungen. Zur Sicherstellung des reibungslosen Ablaufes verfügen Sie über Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen und organisatorische Fähigkeiten.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle, abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit interessieren, dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die folgende Adresse:

MITROPA Suisse SA
Frau Franziska Schmid
Bollwerk 4, Postfach
CH-3001 Bern
Telefon: 0041 +31 310 48 47
E-Mail: franziska.schmid@mitropa.com



TOURIST online AG
Riedstrasse 1
6343 Rotkreuz
Telefon 041 799 50 50
Telefax 041 799 50 60

Wenn Sie eine aufgestellte und kontaktfreudige Persönlichkeit sind, Freude daran haben, unsere Kundschaft täglich mit Rat und Tat telefonisch zu unterstützen oder vor Ort zu betreuen, so lesen Sie weiter.

Wir sollten uns kennen lernen, wenn Sie einige Jahre Erfahrung im Tourismus mitbringen, bereits über EDV-Anwender-Kenntnisse verfügen (Windows ist Ihnen ein Begriff) und selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

Wir sind eines der führenden EDV-Unternehmen in der Tourismusbranche und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Verstärkung für unser Support-Team

Nebst dem First-Level-Support für unsere Branchensoftware deskline® sind Sie für unsere kundenspezifischen Schulungen zuständig, welche Sie von A-Z planen und durchführen. Sie unterstützen die Projektleitung bei der Erstellung von Konzepten und wirken tatkräftig mit, wenn unsere Entwicklung einen neuen Software-release zum Testen freigibt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über die Zustellung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen an unseren Herrn Gregor Fuchs.

TOURIST online AG, Riedstrasse 1, 6343 Rotkreuz
gregor.fuchs@tourist-online.ch

141524/402727



Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit 76 Betrieben in der ganzen Schweiz. Zur Ergänzung unseres Teams mit Arbeitsplatz in Zürich Altstetten suchen wir mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Sekretariat (80-100%)**Freundlichkeit - Teampayer - Selbständigkeit**

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

In dieser Funktion sind Sie zuständig für die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs, die interne Postverteilung sowie das Bestellwesen. Zudem erledigen Sie die Korrespondenz und schreiben Menüs sowie Angebote für unsere Betriebe.

Haben Sie erste Administrationserfahrung gesammelt (kaufmännische Lehre von Vorteil, aber nicht zwingend), verfügen über ein stilicheres Deutsch und arbeiten gerne im Team? Zudem haben Sie gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel) und Erfahrung im Gastgewerbe? Dann sind Sie unser/e ideale/n Mitarbeiter/in!

Wir bieten Ihnen ein junges, motiviertes Team, gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!

Culinarium AG, Isabelle Schütz, Leiterin Personalwesen
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Tel. 01 405 78 80, Fax 01 405 78 70

e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

1414871/50550

**Zürich wants you!**

Für unser schönes Viersternhotel mit 50 Zimmern im Herzen Zürichs suchen wir folgende Mitarbeiter nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/r für den Frühdienst und Chef de rang (w/m)

Zur Ergänzung unseres Restaurant-Teams, Sie haben Ihre Ausbildung als Servicefachangestellte/r abgeschlossen oder Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie. Dank Ihren guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Englisch sowie Ihre freundlichen und gepflegten Ausstrahlung schaffen Sie es spielend, die Erwartungen unserer internationalen Gäste zu erfüllen.

Demi-chef de partie oder Commis de cuisine

Sie sind jung und motiviert und freuen sich darauf, unter der Leitung unseres Küchenchefs, Herrn Arno Kirchmayer, unsere Gäste mit französisch-mediterranen Gerichten zu verwöhnen.

Buffetier (m, CH oder Europa)

Als wichtiges Mitglied unseres Restaurant-Teams übernehmen Sie speditiv alle anfallenden Arbeiten am Buffet.

Etagenportier (m, CH oder Europa)

mit Berufserfahrung und Führerschein Kat. B. Wir freuen uns auf einen motivierten und speditiven Mitarbeiter zur dauerhaften Ergänzung unseres Housekeeping-Teams.

Wir bieten Ihnen Dauerstellen mit leistungsgerechter Entlohnung, geregelter Arbeitszeit und interessanten Aufgaben. Weitere Informationen über unser Haus erhalten Sie unter www.splugenschloss.ch

Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Ingrid Pauli, Personalabteilung, Hotel Splugenschloss, Splugenstrasse 2, 8002 Zürich, oder rufen Sie uns an unter Tel. 01 289 97 09.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Ingrid Suter, Propr./Dir.

Hotel Splugenschloss
Splugenschloss

Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Tel. 01 289 97 09, Fax 01 289 97 09, e-mail: kund@splugenschloss.ch



141384/9181



BISTRO KAFI BRAHMSHOF
8003 ZÜRICH

sucht auf Anfang August 2001 oder nach Vereinbarung kreativen, unternehmerischen

Alleinkoch/-köchin mit längerer Berufserfahrung

Sie übernehmen mit gleichwertigem Partner die selbständige
- Führung in Küche und Service unseres Bistros, in neuzeitlicher modellhafter Überbauung.
- keine Nachtarbeit, 5-Tage-Woche, geregelte Ferien
- angemessenes Salär (Fixum und Leistungsbonus).
Frau Peis freut sich auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Überbauung Brahmshof
Brahmsstrasse 32, 8003 Zürich
Tel. 01 405 73 40, Fax 01 405 73 41

141327/414733



Eders Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

sucht
Chef de partie/Sous-Chef
Commis de cuisine
und
Service-Fachangestellte/n

Saison- oder Jahresstelle.
Eintritt nach Vereinbarung
Tel. 01-780 34 44

140525/37028

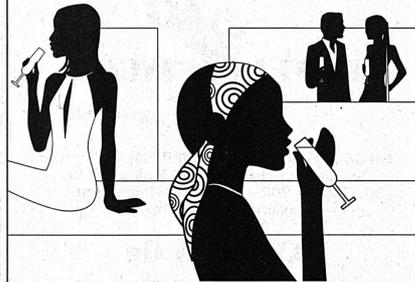


Gesucht auf 13. Sept. oder nach Vereinbarung in heimeliges Ausflugsrestaurant jüngerer, kreativer und selbständiger
KOCH sowie
ALLROUNDERIN od. **KÜCHENHILFE**
Gerne nehmen wir Ihren Anruf entgegen und vermitteln weitere Auskünfte.

Tel. von 19.00 - 21.30 033/673 13 56,
wenn keine Antwort 079/343 02 29

141506/52957

Restaurant Aebi
3715 Adelboden
Fam. P.+D. Oester-Walther
Tel. 033 673 13 56



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Willkommen im Zentrum von Luzern. Mit unseren zwei Viersternhäusern "Astoria" und "Schiller", sowie "The Hotel" - dem vom Pariser Stararchitekten Jean Nouvel erbauten Boutique-Hotel bieten wir Aussergewöhnliches. Unsere Restaurants Bam Bou (13 Punkte Gault Millau), Thai Garden (15 Punkte Gault Millau), Latino (15 Punkte Gault Millau), La Cucina und Cucaracha sind Legende und mit der Penthouse-Dachbar, der Casablanca-Bar und dem Pravda-Dance-Club sind wir auch in Luzerns Nachtleben fest verankert.

Wir suchen Sie zur Ergänzung unserer jungen Crew als

ServicemitarbeiterIn
Barfrau
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-Chef
RéceptionistIn

Melden Sie sich bei Thomas Staub (Tel. 041 226 88 22) oder senden Sie Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto (st Staub@astoria-luzern.ch).

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

141491/22667



FLORALPINA

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird

Hotel Floralpina, 6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

64 Zimmer - Seminar - Bankett - Restaurant - Terrasse mit Grill - Catering - Strandbeiz

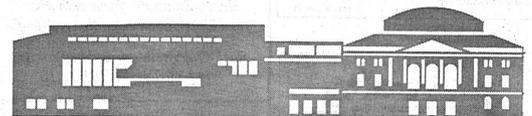
Für dieses vielseitige Hotel-Restaurant suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung

Sous-Chef oder Sous-Chefin
RéceptionistIn

Roland Scherrer oder Pia Nussbaumer Scherrer erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte: Tel. 041 397 13 86

Hotel Floralpina, Seestrasse, CH-6354 Vitznau
e-mail: floralpina@bluewin.ch, www.floralpina.ch

141519/26846



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Kongresshaus Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Das Angebot wird abgerundet durch 2 Restaurants und 2 Nachtlokale.

Wir suchen per Mitte September 2001 oder nach Vereinbarung einen

Executive Sous-Chef

für unsere modern betriebene, sehr vielseitige Küche.

Ausgerichtet auf die zahlreichen, von kleinen bis grossen Events und auf unsere Gäste in den Restaurants, bieten wir stets das entsprechende Menu oder Gericht. Kurz, bei uns ist der Gast König!

Sie verfügen über Führungsqualitäten, scheuen sich nicht vor administrativen Arbeiten, sind verantwortungsbewusst und kochen leidenschaftlich gerne mit marktfrischen Produkten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Herrn Urs Keller
Executive Chef
Gotthardstrasse 5
8022 Zürich

141484/40584



Arosa

Hatten Sie schon mal einen Job mit Aussicht aufs Weisshorn

Ihr Arbeitsplatz im fröhlichen 5-Stern-Hotel ist nicht nur der Aussicht wegen vom Feinsten.

Einen abwechslungsreichen Job im guten Betriebsklima und das grosse Freizeitangebot im Arosar Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon.

Stv. Empfangs-Chef / in

Suchen Sie eine fachliche und persönliche Herausforderung?
Beherrschen Sie "Fidelio" und verfügen über gute D/E/F(I) Kenntnisse?
Haben Sie bereits Führungserfahrung?

Das KULM-Team freut sich auf eine aufgestellte, dynamische Persönlichkeit, welche bereit und in der Lage ist, auch selber zum guten Betriebsklima beizutragen.

Interessiert an einer attraktiven Jahresstelle? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an unsere Personalleiterin, Frau Doris Nussbaumer

www.arosakulm.ch/jobs

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of swiss golf Hotels

141459/110



Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer

RIVERVIEW RESTAURANT

Central CAFE • BAR PIANO BAR & Lobby Lounge

King's Cave Grillrestaurant & Bar

Colonial Room Cocktails bis 100 Personen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche & Produktion
• **Sous-chef m/w**

Restaurant Riverview & Café Central Bar Sidewalk Café & Neptun's Terrace Garden
• **Servicemitarbeiter/in D/E**
Früh- oder Spätdienst

King's Cave Grillrestaurant
• **Servicemitarbeiter/in D/E**
mit Erfahrung, Teildienst

Reception
• **Reservationssekretär/in D/E**
• **Réceptionist/in D/E**
Fidelio-Kenntnisse von Vorteil
• **Night Auditor, m D/E**
3 Nächte/Woche bzw. 60%

Etage
• **Zimmermädchen oder männliches Reinigungspersonal**

Rufen Sie Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin, an,
Tel. 01 251 50 02

Montag - Freitag: 11.00 - 13.00/16.00 - 18.00 Uhr

oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich.

141389/40070



Das Hotel Flüela***** zählt mit 70 Zimmer, dem Speisesaal mit 130 Plätzen, den à la carte Restaurants "Zur Flüela Post" und "Stübli" sowie der Bar mit Gartenterrasse zu einem der bedeutendsten Hotels von Davos.

Das Flüela wurde 1868 eröffnet und ist in der 4. Generation im Besitze der Familie Gredig. Wir legen sehr viel Wert auf exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Betreuung.

Für die kommende Wintersaison sind folgende Stellen zu besetzen:

Küche

Chef de Partie
Demi-Chef de Partie
Commis de Cuisine
Economat-Gouvernante

A-la-Card Restaurant Flüela Stübli
Servicemitarbeiterin

Bar/ Halle

Chef de Bar
Barman / Barmaid
Commis de Bar

Reception

1. Receptionist/In D,E,F
(mit Fidelioerfahrung)

Receptionist/In D,E,F
(mit Fidelio-Erfahrung)

Korrespondenzsekretärin D/E/F
(ca. ab Mitte Oktober)

Housekeeping
Hotelfachassistentin
Portier
Zimmermädchen

Über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien sowie Foto freut sich:
Frau Romy Frangi, Direktionsassistentin
HOTEL FLÜELA
CH-7260 DAVOS DORF TELEFON 081410 1717 FAX 081410 1718
E-Mail: fluela@fluela.ch http://www.tophotels.ch/fluela



DAVOS

141494/9058

HOTEL PISCHA DAVOS

...und man fühlt sich wie zu Hause!

Für unser Ferienhotel mit 150 Betten und grosser Stammkundschaft suchen wir ab sofort bis 20. Oktober 2001 (evtl. auch Wintersaison) zur Ergänzung unseres Teams:

Commis de cuisine/Jungkoch

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen! Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns einfach an

HOTEL PISCHA
Jürg und Heide Trepp
7270 Davos Platz
Telefon 0041 81 413 55 13
E-mail: pischa@bluewin.ch

141402/9431

daVito

Ristorante Pizzeria
HOTEL LINDE
STEFFISBURG

3612 Steffisburg, Unterdorfstrasse 34
Berner Oberland
Tel. 033 437 06 26, Fax 033 437 07 01

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir eine/n flinke/n, freundliche/n

Serviceangestellte oder Kellner

mit Berufserfahrung. Es würde uns freuen, Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch unseren Betrieb näher vorzustellen.

Fam. A. Raci/M. Schmid
Geschäftsführer

141405/391211

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Unser aufgestelltes Team sucht ab September 2001 oder nach Vereinbarung zuverlässige 20-35 Schweizerin als

Servicefachangestellte.

(auch Teilzeit über Mittag oder Bankettaushilfe)

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden, eine angenehme Arbeitsstelle und gratis Parkplatz.
Hr. P. Zumbühl freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Rest. Guggach, am Bucheggplatz,
8057 Zürich, 01 363 32 10

Jungfraublick Beauregard

Hotel - Restaurant - Bar

CH-3803 Beatenberg
ob Interlaken

Wir brauchen ab September gerade Sie als

Serviceangestellte/Innen

(Voll-/Teilzeit/Stundenweise)

Koch

- Russisch und Japanisch nicht erforderlich... aber dafür gutes Deutsch
- die eine langfristige Aufgabe suchen
- die zuverlässig, frisch und fröhlich sind
- die unsere Gäste begeistern können

so sind Sie in unserem jungen, aufgestellten Team herzlich willkommen.

Hotel Jungfraublick und Beauregard
Beatenberg
Telefon 033 841 15 81

141505/3751

Restaurant Berghaus Taverne
3766 Jaunpass / Boltigen

Wir suchen für unseren Saisonbetrieb

- Ehepaar für Küche und allgemeine Arbeiten

- Küchenhilfe / Hilfskoch

Unterkunft und Verpflegung im Haus, Arbeitsbewilligung vorhanden

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Fam. Peter Stiller, Tel: 033 773 63 54

141510/180831

Wir suchen ab 1. September oder nach Übereinkunft junge, freundliche

Serviceangestellte/Innen

in gutgehenden Landgasthof

Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche
Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

Kurt Lienammer
Landgasthof Schlüsel
6055 Alpnach Dorf
Telefon 041 670 17 57 / 670 12 07

141513/359823

Ein TOP-JOB !?

Wir denken JA !!
Wenn Sie ein junger, engagierter, kreativer und verantwortungsbewusster

Küchenchef / Alleinkoch

mit Ideen sind, der seine Küche völlig selbständig verwirklichen will !?

Dann sind SIE bei uns richtig !!

Das selbe gilt selbstverständlich auch für

Barmaid / Bardame Servicemitarbeiter/in

50 - 100 %

Sie sind bald frei!!
Dann schnell rann an 's Telefon !!
Hotel Restaurant Bar Adler Muri im Freiamt
Herr Etesi 079 412 41 42 oder
Hans Steiner 079 420 16 43

Bevorzugen Sie abends und an den Wochenenden frei?

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für die neueröffnete Mensa des Kaufmännischen Bildungszentrums in Zug suchen wir per spätestens Mitte August einen Initiativen

Chef de partie Montag-Freitag / 6:00-15:00

Zusammen mit dem Team bereiten Sie im externen Produktionsbetrieb täglich ca. 120 Mahlzeiten marktfrisch und saisongerecht zu. Anschliessend befördern Sie die Mittagessen mit dem Firmenwagen in die Mensa nach Zug. Dort fertigen Sie die Speisen, bedienen am Mittag die Gäste am Buffet und bereiten einige Gerichte à la minute zu.

Sie sind zwischen 22 und 25 Jahre jung und verfügen über einen ausgeprägten Teamgeist. Sie sind verantwortungsbewusst und der direkte Gästekontakt bereitet Ihnen Freude. Zudem würden Sie sich freuen, in einem lebendigen Unternehmen weiterzukommen. Während den Schulferien sind Sie gerne bereit in anderen von uns geführten Betrieben in Zürich und in der Zentralschweiz eingesetzt zu werden, um weitere interessante Erfahrungen in der Gemeinschaftsgastronomie zu sammeln. (Führerausweis Kat. B ist Voraussetzung)

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem jungen Team, beste Sozialleistungen, Samstag/Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

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

Compass Group (Suisse) SA
Scolarest/Regionaldirektion Zürich
Sandra Wüthrich
Riedstrasse 10
8953 Dietikon

Scolarest

MIGROS ZÜRICH

Zusatzausbildung im Fleischverkauf

Sind Sie gelernter Koch?
oder
Lebensmittelverkäufer/in mit abgeschlossener Lehre?

oder
haben Sie spezielles Interesse am Verkauf
von Frischfleisch?

Dann können wir Ihnen folgendes anbieten:

- 1 Jahr Ausbildung bei vollem Gehalt
- 41-Stunden-Woche
- 5 Wochen Ferien
- Aufstiegsmöglichkeiten

Was Sie mitbringen sollten:

- Zuverlässigkeit und Pflichtbewusstsein
- teamorientierte Arbeitsweise
- sehr gute Deutschkenntnisse

Beginn des nächsten Kurses:
Anfangs September 2001

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz befindet sich in der Stadt Zürich
oder in der näheren Umgebung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk
«Zusatzausbildung Fleischverkauf» an untenstehende Adresse
zu Händen Frau Nicole Troppan.

Genossenschaft Migros Zürich
Personalabteilung
Pfungstweidstrasse 101, 8021 Zürich

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 Kongressmöglichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotenzial.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch genau SIE:

Chef tournant/saucier

per sofort oder nach Vereinbarung,
mit 4- oder 5-Jahres-Erfahrung

Zimmerdame & Portier

per 1. August, mit Deutschkenntnissen

Officemitarbeiter

per 1. September, mit Deutschkenntnissen

Gespant erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen
(bitte Telefonnummer angeben):

Grand Hotel Beau Rivage
Susanne Löttscher, 3800 Interlaken
Tel. 033 826 7007, Fax 033 826 7008
beau.rivage@email.ch www.beau.rivage-interlaken.ch

SUMMIT
HOTELS & RESORTS



141400/6160

Willkommen an Bord.
In der herrlichen Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen traumhafte Aussichten – auch im Beruf

Chef de Réception
sowie eine erfahrene
Réceptionistin
(Damen oder Herren)

Eintritt nach Vereinbarung

Wir wollen unsere Gäste begeistern! Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Sie können dabei auf ein kompetentes und gut eingespieltes Team zählen. Interessiert? Dann freut sich Herr Josef Inderbitzin über Ihre Kontaktaufnahme.

Seehotel ***
KRONENHOF
Bildungs- und Tagungszentrum

CH-8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00 • Fax 052 762 54 81
www.seehotel-kronenhof.ch

141468/392085

Wanted

ALPENHOTEL CRAP NER, Flims

Modernes 3*-Hotel mit 99 Betten. Heimeliges à-la-carte-Restaurant mit 110 Plätzen, Terrasse mit 45 Plätzen und Hausbar. Fitnesscenter, Sauna, Solarium. NEU: Business-Center! Zur Verstärkung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstellung:

- KÜCHENCHEF m/w
- SOUS-CHEF m/w
- KOCH/JUNGOCH m/w
- BARDADE ab Oktober 2001
- SERVICE-MITARBEITERINNEN ab Dezember 2001

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahnabonnement und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Alpenhotel Crap Ner, Fam. Pfiffner, 7017 Flims
(Telefon 081 911 26 26) - E-Mail: cpffnner@alpenarena.ch www.alpenarena.ch /Capner

141300392737



★★★★★

un art de vivre

Unser traditionsreiches, persönlich geführtes kleines Grand Hotel im Herzen der Stadt Basel mit 66 renovierten individuellen Zimmern und Suiten, dem Restaurant "Le Jardin" und der berühmten EULER Piano Bar sucht ab September 2001 oder nach Vereinbarung qualifizierte und begeisterungsfähige

Mitarbeiter/In Réception D/F/E

F&B-Mitarbeiter/In

Service-/Barmitarbeiter/In

Commis de cuisine

Hilfsskoch

Portier

Lieben Sie die Herausforderung, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, in einem zielgerichteten, dynamischen kleinen Team am Erfolg mitzuarbeiten?

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns heute schon.

Hotel EULER

Herr Eugen Gerscher, stv. Direktor
Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
www.hoteleuler.ch / direktion@hoteleuler.ch



1414833131

Haben Sie Lust, die Verantwortung für ein Ferien- und Erholungsheim zu übernehmen? Liegen Ihnen Gastfreundschaft und Einfühlungsvermögen ebenso sehr am Herzen wie gekonnte Unternehmensführung? Sind Sie bereit, Bewährtes fortzusetzen und in gleichem Masse Neues zu gestalten? Dann sollten wir uns kennen lernen!

Wir von der Stiftung Werdgarten suchen nämlich für unsere in Pension gehende Leiterin des Ferienhauses Luegisland in Finstersee bei Menzigen / ZG eine

neue Leitung (Paar oder Einzelperson)

Unser Haus liegt in einer einzigartigen, voralpinen Moränenlandschaft, mitten in einem herrlichen Wandergebiet. Es verfügt über 30 Zimmer mit total 40 Betten, einen Restaurantbetrieb sowie Kursräumlichkeiten.

Ihre neue Aufgabe bietet viele Gestaltungs- und Entfaltungsmöglichkeiten. Sie verlangt aber auch ein grosses, persönliches Engagement bei der Gästebetreuung. Ein kleines, aufgestelltes Team unterstützt Sie dabei.

Wenn Sie eine solide Führungs- und Facherschaft vorweisen können, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Rosa Schmucki
Ferien- und Erholungsheim Luegisland
6313 Finstersee / ZG



WANTS YOU!

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt? Möchten Sie unsere Kunden verwöhnen und scheuen sich nicht vor neuen Herausforderungen? Dann sind Sie die richtige Person zur Ergänzung unseres Teams!

Wir suchen nämlich per sofort oder nach Vereinbarung

ein/e Mitarbeiter/in in unserer Ferien-Buchungszentrale 100% sowie ein/e Mitarbeiter/in Telefon und Sekretariat 100%

Was wir erwarten?

- KV-Abschluss (Für Telefon und Sekretariat: Bürolehre möglich)
- Sprachkenntnisse (D/E), weitere Sprachen von Vorteil
- Zuverlässig, flexibel, aufgestellt und freundlich
- Einen kühlen Kopf auch in hektischen Zeiten
- Auch Wiedereinsteiger/innen sind herzlich willkommen

Was Sie erwartet?

- Buchungszentrale
- Ferienbuchungen für unsere Aktionäre im In- und Ausland
- Kundenbetreuung

Telefon und Sekretariat

- Entgegennahme und Weiterleitung der eingehenden Telefonate
- Diverse Sekretariatsarbeiten

Und was können Sie von uns erwarten?

- Geregelte Arbeitszeiten (Samstag und Sonntag Frei)
- Vergünstigte Ferien weltweit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Photo noch heute an:

APART HOLIDAYS AG
z.Hd. Herr Walter Inderbitzin
6443 Morschach
Tel. 041/ 825 56 00 Fax 041/ 825 56 10

Wir freuen uns, Sie bald kennenlernen zu dürfen.

141451/415726

Gesucht per 1. Oktober in italienisches Spezialitäten-Restaurant in der Luzerner Altstadt

Chef de Service / Alde du Patron

zwischen 30 und 40 Jahren mit Berufserfahrung.

Sie melden sich bei Rest. Einhorn, Pizzeria da Tommaso, Hertensteinstrasse 23, 6004 Luzern, Telefon 079 34192 29, Herrn Vaglio verlangen.

14150072853



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

Küchenmitarbeiter/In (TZ)

Betriebsassistenten/In

Für weitere Auskünfte besuchen Sie unsere Website unter www.brauhaussternen.ch oder melden Sie sich unter Telefon 052 728 99 09, Roman Halbeher verlangen, oder schriftlich an Restaurant Brauhaus Sternen Hohenzornstrasse 2 8500 Frauenfeld office@brauhaussternen.ch www.brauhaussternen.ch

141508/187410



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

CHEF(in) DER RECEPTION

Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen und ein fröhliches und belastbares Wesen voraus.

Es erwartet Sie eine herausfordernde Tätigkeit in einem interessanten, lebhaften und sehr persönlich geführten 4-Sternehotel.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Sporthotel Valsana, 7050 Arosa

141382/1708



In unserem Kurhotel Im Park, welches inmitten einer schönen Parkanlage liegt, fühlen sich unsere Gäste rundum wohl.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams eine/n

● Réceptionist/in 100%

Ihr Arbeitsgebiet umfasst:

- Empfang (Check-In / Check-Out), Kassa und Auskunftsverteilung
- Bedienung der Telefonzentrale
- Reservationen mit EDV
- Allgemeine Korrespondenz PC (Windows 95, Excel, Winword)

Unsere Erwartungen:

- EDV-Erfahrung: Windows, Word, Excel, Fidelio
- Sie sind kontaktfreudig, freundlich, belastbar, diskret und haben ein gepflegtes Auftreten
- Sie haben Front-Erfahrung und verfügen über Organisationstalent
- Sie sind bereit, im Schichtbetrieb und an Wochenenden zu arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- Unser Gast/Patient im Mittelpunkt
- Qualität als Unternehmensphilosophie
- ein gesundes, erfolgreiches Unternehmen
- 5 Wochen Ferien im Jahr
- grosszügige Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bad Schinznach AG
Personalbüro
Postfach 67, 5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 - 463 77 15/16

Hotel NATIONAL Davos

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab Oktober oder November 2001 in Jahresstelle eine junge, initiative und sprachgewandte

Hotelsekretärin/ Personalassistentin

Aufgabenbereich: Direktionskorrespondenz, sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung Personaladministration, Ablöse an der Réception, Mithilfe bei Aktionen, Werbung und vieles mehr.

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Liegt Ihnen das Wohl der Gäste und der Mitarbeiter am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung?

Noch Fragen? Die jetzige Stelleninhaberin Frau Bernadette Blättler gibt Ihnen gerne Auskunft (Tel. 081/413 60 46).



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL
7270 DAVOS-PLATZ

141348/45730

Für unser Restaurant Giardino im Jelmoli Zürich-City suchen wir so rasch als möglich einen jungen

Koch/Chef de partie

bis 30 Jahre alt, mit Erfahrung im Küchenbereich, wenn möglich Selbstwahlrestaurant oder Free-flow. Von Vorteil wäre auch Praxis in der Zubereitung und Veredelung von «Convenience-food» Produkten.

Wir bieten direkten Gästekontakt, attraktive Arbeitszeiten: 2-Schichtbetrieb, 06.30 - 16.30 oder 09.00 - 18.00. Wenn samstags, dann nur bis 16.00. Sonntags geschlossen.

Sie sind teamfähig, belastbar, kontaktfreudig und -fähig. Gute mündliche Deutschkenntnisse sind notwendig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Brigitte Bartholet, Jelmoli AG, Postfach 3020, 8021 Zürich.

www.jelmoli.ch

141332/74314



THE HOUSE OF BRANDS



Grandhotel Giessbach

★★★★-Grandhotel oberhalb des Brienersees

70 Zimmer und Suiten - 2 Restaurants, Hotelbar und Seeterrassen - Banketräume bis 350 Personen Seminar- und Tagungsräume.

Wir suchen in unser junges Team ab sofort eine

Chef de réception (w) D/F/E

in Jahresstelle und

Réceptionistin

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung an der Réception und kennen vielleicht auch schon das Fidelio-Programm?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Photo) an

Grandhotel Giessbach

Pierre Esseiva, Personalabteilung, 3855 Brienz
Tel. 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30
www.giessbach.ch, e-mail: grandhotel@giessbach.ch

141341/5738



Wir haben das Kochen nicht erfunden, aber verfeinert.

Um unseren geschätzten Gästen auch einen gepflegten Service garantieren zu können, suchen wir per 1.9.2001 eine ausgebildete Persönlichkeit als

Chef de service

Sie fühlen sich jung, sind aufgestellt, setzen sich gerne mit auserlesenen Weinen auseinander und bringen zudem noch die nötigen Führungsqualitäten mit, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann.

Sie möchten noch mehr über unser Restaurant erfahren? Ganz einfach, besuchen Sie uns unter www.restaurant-jaeger.ch

Immer noch interessiert?
Schicken, faxen oder mailen Sie Ihre Bewerbung an:

RESTAURANT JÄGER

Rolf Klopfenstein

Murtenstr. 221, 3027 Bern, Tel. 031 992 16 12, Fax 031 992 16 69
info@restaurant-jaeger.ch



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges ****-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 80 Zimmern und lebhafter Gastronomie suchen wir auf 1. September 2001 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

RéceptionistIn

Verfügen Sie über gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse (D/F/E), Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie Fidelio-Kenntnisse, so sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Möchten Sie mehr wissen?
Clicken Sie uns an:
www.hotel-monopol.com

Interessiert?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Monopol Luzern
z.Hd. Frau D. Lütolf
Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern
Tel. 041 226 43 43, Fax 041 226 43 44
E-Mail: mail@hotel-monopol.com



Das kleine Park-Hotel mit der feinen Spezialitäten-Küche (14 Pte.G-M.) sucht

Küchenchef

zur Mitarbeit in unserem leistungsfähigen Team. Sie suchen einen anspruchsvollen, kreativen Wirkungskreis. Sie haben Freude an der Führung einer mittleren Crew und motivierten Lehrlingen, dann erteilen wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Servicefachangestellte

Sie verwöhnen gerne Ihre Gäste mit Charme und Fachkenntnis. Sie helfen gerne bei der Ausbildung unserer Lehrlinge mit, dann freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Tel. 071 333 28 22 (Herr oder Frau Lanker)

Hotel zur Linde

Spezialitätenrestaurant 9053 Teufen AR

www.hotelzurlinde.ch

E-mail: info@hotelzurlinde.ch

HOTEL DES BALANCES

Nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Erstklasshotel zur Unterstützung unseres Réceptionsteams noch folgende interessierte und motivierte Persönlichkeiten:

RECEPTIONIST/IN

RECEPTIONIST/IN / ABLÖSE-NIGHT-AUDITOR (m/w)

(auch Teilzeit möglich)

Es erwartet Sie ein junges und motiviertes Team mit einer aufgestellten Chef de réception. Sie sind eine verantwortungsbewusste, kommunikative Gastgeberpersönlichkeit, die mit Fleiss und Verkaufsstärke mithilfe, unser Haus im Logementbereich optimal auszulasten. Fundierte Sprachkenntnisse (E/F, evt. I) sowie Windows- und Fidelio-Erfahrung setzen wir voraus. Wenn Sie sogar schon mit Best Western vertraut sind - noch besser!
Interessiert? Frau Doreen Teichert (Chef de réception) gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte oder freut sich über Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto

Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland
Tel. +41 41 418 28 28 Fax +41 41 418 28 38
info@balances.ch www.balances.ch



Haben Sie Interesse, ab Dezember bis Mitte April im fröhlichen und gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Vier-Sterne Hotels unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen?

Zu Ergänzung unseres Teams suchen wir

Receptionist: Receptionistin Empfangssekretärin

Küche:
Chef de Partie
Commis de Cuisine

Speisesaal:
Chef de Rang
Commis de Rang

Hotelbar:
Chef de Bar
Commis de Bar

Etage/Office:
Zimmermädchen
Officedame oder Herr

Animation:
Kinderbetreuerin
(Hoteltandemclub)

Wellness:
Masseur(in)
Coiffeuse

Haben Sie Lust bei uns dabei zu sein? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa



141398/7708

Wir suchen für baldigen Eintritt in unsern sehr gut eingerichteten, gewerblichen Wäschereibetrieb

Lingerie-Leitung Finish-Abteilung

Qualität und termingerechte Lieferungen werden von unseren langjährigen Kunden erwartet. Hotel- und Klinikwäsche sind unsere Hauptaufträge. Sie werden durch Ihren Einsatz und Ihre Personalführung Kontinuität gewährleisten. Wenn Sie unseren Anforderungen gewachsen sind, steht eine gut bezahlte Jahresstelle in Aussicht.

Offerten an Chiffre Y 139-736430, Publicitas AG, Postfach 4070, 6002 Luzern.

141398/382708

Wir suchen Koch oder Köchin für das etwas andere Hotel

Reisen Sie gerne oder möchten Sie etwas Zeit für sich haben? Dann sind Sie bei uns richtig.

Sie führen unsere Hotelküche (kein Restaurantbetrieb) in der Sommer- und Wintersaison während sieben Monaten im Jahr. Sie haben Ideen und Freude an einer originellen Küche. Sie sind belastbar, an einer längerfristigen Anstellung interessiert, arbeiten gerne selbstständig in einem kleinen Team, an einem besonderen Ort ...

Das 100-jährige Hotel Regina verfügt über 110 Betten, einen eigenen Charme und liegt mitten im autofreien Müren mit einer wunderbaren Panoramaaussicht.

Wenn Ihr Interesse geweckt haben und Sie eine attraktive Herausforderung suchen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL REGINA

Ruht Zulkifli
3825 Müren
Telefon 033 855 42 42
hotel-regina@muerren.ch
www.muerren.ch/regina



Haag im Rheintal

Wenn es Ihnen Spass macht, direkt vor den Augen unserer Gäste schmackhafte Menüs zu kochen, dann werden Sie sich bei uns wohlfühlen. Zur Vollständigkeit unseres Teams suchen wir eine/n aufgestellte/n

Koch/Köchin

Wenn Sie flexibel sind und geregelte Arbeitszeiten in der Gastronomie schätzen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Herr B. Venzin gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Tel. 081/772 46 99.



HOTEL EUROPA

St. Moritz - Austragungsort der Ski-WM 2003. Lernen Sie die einmalige Region mit all Ihren Vorzügen schon heute kennen!

Nach Vereinbarung in Jahresstelle suchen wir

1. Réceptionist (m/w) mit Ablösung Chef de réception

Auf die Wintersaison 01/02 - Anfang Dezember bis Mitte April - sind folgende Stellen neu zu besetzen:

2 Chef de partie (m/w)

1 Commis de cuisine (m/w)

1 Commis pâtissier (m/w)

2 Saalkellnerinnen

2 Commis de rang (m/w)

1 Commis de bar (m/w)

1 Réceptionist mit Erfahrung (m/w)

1 Réceptionspraktikant (m/w)

1 Chauffeur

1 F&B-Praktikant

Zimmerfrau mit Erfahrung

Portier mit Erfahrung

Wir bieten schöne Mitarbeiterzimmer mit Du/WC, Telefon, TV, Einkaufsvorgünstigungen in 60 Geschäften.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:
HOTEL EUROPA ST. MORITZ
DIREKTION A. + E. BUTZBERGER, 7512 CHAMPFER
TEL. 081 839 55 55 - FAX 081 839 55 56



TOP OF THE WORLD

141343/7293



HOTEL RESTAURANT

3818 Grindelwald

Für unser familiär geführtes 3-Stern-Hotel im Zentrum von Grindelwald suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/Sekretärin

mit Hotelserfahrung

Frau Sabine Bleuer freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

S. Bleuer, Hotel Hirschen, 3018 Grindelwald,
Telefon 033 854 84 84, Fax 033 854 84 80
E-mail: hirschen.grindelwald@bluewin.ch

141404/14516



Wanted!

Für unsere drei Bergrestaurants mitten in der Skirégion von Lenzerheide-Valbella suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 2001/2002 folgende aufgestellte Mitarbeitende:

Köche/innen (gelernt), Hilfsköche/innen, Servicefachangestellte, Buffetmitarbeitende, Officemitarbeitende, Kassiere/innen.

Wenn Sie

- abends lieber frei haben
- in einem aufgestellten Team arbeiten wollen
- Freude am Gastgewerbe haben

bieten wir Ihnen

- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skirégion



Lenzerheide
Valbella
SPORTS UNLIMITED

Bewerbungen bitte schriftlich an:
Sportbahnen Danis AG
7078 Lenzerheide



Grandhotel Giessbach

****-Grandhotel oberhalb des Brienersees

70 Zimmer und Suiten - 2 Restaurants,
Hotelbar und Seeterrassen - Banketträume bis
350 Personen
Seminar- und Tagungsräume.

Wir suchen ab sofort bis Ende Oktober motivierte Berufsleute, die unser junges Team tatkräftig und mit guter Laune unterstützen

Chef de rang

Zimmermädchen

Portier

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und erwarten Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Grandhotel Giessbach,

Pierre Esseiva, Personalabteilung, 3855 Brienz

Tel. 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30

www.giessbach.ch, e-mail: grandhotel@giessbach.ch

141342/5738



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 20. Dezember 2001

Réceptionist/in

Mithilfe im Service erwünscht

Servicearbeiter/in

Etagenmitarbeiterin

Frau Burgener freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo.

Hotel Astoria, 3906 Saas Fee
Tel. 027 957 11 33/Fax 027 957 20 33

141485/51845

LAUSANNE PALACE & SPA

Le LAUSANNE PALACE & SPA hôtel ***** de grand luxe, membre "Leading Hotels of the World", recherche afin de renforcer son équipe de collaborateurs pour entrée immédiate ou à convenir:

Pour nos Restaurants:
Restaurant gastronomique "La Table Du Palace"
1 étoile Michelin

Chefs de rang / Commis de rang

expérience gastronomique souhaitée
français, anglais; allemand serait un atout
Brasserie "Le Grand Chêne"

Serveur / Serveuse

expérience requise
possibilité d'horaires continus
Restaurant "Côté Jardin" (mets diététiques)

Serveur / Serveuse

expérience requise
possibilité d'horaires continus
Pour nos Bars

Barman / Barmaid

expérience requise
possibilité d'horaires continus
Pour nos différentes Cuisines

Commis de cuisine / Chef de partie

Pour notre Réception

Réceptionniste / Réservation (H/F)

avec expériences dans poste similaire (F/D/GB)
connaissance Fidélité serait un atout

Intéressé(e) par l'un ou l'autre de ces postes?

Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet, avec photo.

Lausanne Palace & Spa
Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne
Tél. ++41 21 331 31 31 - Fax ++41 21 323 25 71
Département du personnel: Mme Gerber



141514/18724

S.H.M.S.
Swiss Hotel Management School
"Côte Palace"
1824 Cour (Montreux)

SHMS, an international, English speaking Hotel Management School located above Montreux is looking to hire:

LECTURERS
IN ALL HOSPITALITY MANAGEMENT AND TOURISM RELATED SUBJECTS
Plus, language teachers (F/D/GB).

Qualifications: BA or MA Degree, at least 3 years working experience. Previous teaching experience an advantage.
Skills: Very good knowledge of English and computer.
Starting: September 2001.

If you are interested in one of the above mentioned positions and you are the holder of a valid work permit, you may send your CV to:
Mr. Remo Sampieri, Director,
SHMS, "Côte Palace", 1824 Cour
Fax: 021/962 95 56 E-mail: shms@shms.com

... a World Leader in Hotel Management

Hôtel-restaurant de prestige 4 étoiles région Lac de Neuchâtel centre de séminaires et banquets recherche pour encadrer sa brigade

CHEF DE CUISINE
avec expérience et références, bon organisateur, exigeant avec son personnel, âge idéal 30-40 ans

+ CUISINIERS qualifiés
Faire offre manuscrite avec curriculum vitae sous chiffres 141463, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.
141463/29433

1200-3000 m

GRYON

Office du tourisme
L'accueil, l'information... et les chiffres !

Nous recherchons, pour entrée immédiate ou à convenir un(e)

secrétaire

Enthousiaste et de contact agréable, vous vous exprimez et écrivez couramment l'anglais, votre connaissance de l'allemand étant un atout. Qui plus est, le téléphone représente votre instrument de séduction privilégié ! Vous témoignez en outre d'un goût particulier pour les chiffres et pour l'administration. Au bénéfice d'une formation commerciale, vous êtes âgé(e) de 23 à 35 ans et pouvez déjà attester d'une expérience dans un poste similaire. Enfin, des horaires irréguliers (parfois le week-end) seront votre lot, ils ne doivent dès lors pas constituer un obstacle.

Nous vous offrons une activité variée, propice à une expérience enrichissante, au sein d'une petite équipe, dans un environnement magnifique.

Veillez adresser votre dossier de candidature, avec photographie, à l'attention de Sandra Joye, directrice, place de Barboleuse, 1882 Gryon, d'ici au 27 juillet.
141476/385884

EUROTEL
NEUCHÂTEL

Dans le pays des trois lacs, au cœur de l'Expo, notre société associe l'exploitation de l'hôtel-restaurant et bar publics de l'Eurotel et de l'école hôtelière IHTTI et cherche de suite ou à convenir :

- un(e) chef de réception
- un(e) réceptionniste
- un(e) night-auditor (évent. stagiaire)

Nous offrons
Des postes fixes à plein temps
Une activité intéressante et variée
Une ambiance jeune et internationale
Un environnement de travail agréable

Profil demandé
Formation hôtelière ou jugée équivalente
Expérience à un poste similaire
Français, anglais, (allemand, un atout)
Connaissances informatiques (Fidelio et Office 2000)
Présentation soignée
Sens de l'accueil et flexibilité

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier de candidature avec documents usuels à :

Hôtel Eurotel, av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel
<http://www.ihtti.ch> <http://www.hotel-eurotel.ch>
141335/26530

FS TRADING SA

Nous avons besoin de vous! Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons de suite un

Chauffeur / Livreur / Employé de production

En pleine expansion, notre entreprise produit et distribue des produits alimentaires surgelés et asiatiques et se situe dans la banlieue lausannoise, à 2 minutes de la sortie de l'autoroute Lausanne-Crissier.

Nous vous offrons une activité variée, propice à une expérience enrichissante, au sein d'une petite équipe, dans un environnement magnifique.

Vous êtes: - flexible et intéressé par un emploi varié
- motivé à travailler dans une ambiance familiale
- un homme de bonne constitution (travail physique)
- suisse ou en possession d'un permis de travail valable (nationalité asiatique de préférence)
- en possession d'un permis de conduire
- familiarisé à la géographie du bassin lémanique

Intéressé? Alors faites parvenir votre dossier complet (CV, copies de certificats, permis de conduire & permis de travail) au plus vite à FS Trading SA, La Croix du Péage, 1029 Villars-Ste-Croix.

Nous vous remercions également volontiers au 021-637 66 44.
141522/413401

CAFE BERRA
CHOËX

Pour notre restaurant situé à Choëx/Monthey nous cherchons

une employée de service motivée et souriante

Appelez-nous au 024 471 05 30
141488/415755

Restaurant sur la Riviera vaudoise
étoile Michelin et membre des Grandes Tables de Suisse, recherche dès fin janvier 2002:

cuisinier qualifié

sachant prendre des responsabilités et apte à accéder au poste de second de cuisine.

Expérience établissement similaires souhaitée, personne de confiance, motivée et ambitieuse, bon organisateur.
Faire offres complètes sous chiffres 141461 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.
141461/2010

Le Nouvel Hôtel Alpha-Palmiers
avec 210 chambres,
3 restaurants et 26 salles de réunions

Cherche pour son ouverture remarquée début 2002 ses

Chef(fe) de cuisine pour son restaurant thai

Chef(fe) de cuisine pour son restaurant fusion-food

Responsable vente & séminaire

Si vous voulez participer à la naissance de l'hôtel 4**** le plus avant-gardé de la région et que votre enthousiasme est communicatif, envoyez votre CV à Eric Fassbind - Alpha-Palmiers - 34, rue du petit-chêne - 1008 Lausanne

Fassbind Hôtels
Berne, Genève, Lausanne

REGION DU LEMAN

L'OFFICE DU TOURISME DU CANTON DE VAUD
cherche une

COLLABORATRICE SERVICE DE PRESSE

Missions principales:
• coordination visites de presse dans la région (presse écrite, radio et équipes TV)
• préparation d'informations touristiques pour diffusion vers nos principaux marchés
• relations suivies avec nos partenaires (offices du tourisme)
• collaboration à la préparation de publi-reports
• collaboration à l'organisation de conférences de presse en Suisse et à l'étranger et suivi des contacts

Profil idéal:
• formation touristique indispensable et excellentes connaissances du canton de Vaud et de la Suisse
• langues: français, anglais, allemand, (une 4e langue constituerait un avantage)
• connaissance des principaux instruments télématiques
• habitude du travail en petite équipe

Date d'entrée en fonction: mi-août, 1^{er} septembre au plus tard

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur offre complète (photo, références, prétentions de salaire) sous pli confidentiel, à Ch.-A. Ramseier, Directeur, Office du Tourisme du canton de Vaud, Case postale 164, 1000 Lausanne 6
141472/386203

Hôtel du Golf

Hôtel de famille
Cuisine franç + ital.
Plein centre, 70 #

1884 Villars
1300 m-3000m

Cherchons pour début Septembre, places à la saison ou à l'année, date d'entrée à convenir.

Chef de Cuisine

Réceptionniste
Anglais / Allemand

Nous offrons: - cadre chaleureux dans chalets
- ambiance familiale et soutien
- indépendance et activités sportives

Nous demandons: - sens des responsabilités
- bonne expérience en 4****
- travail en équipe et flexibilité

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

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

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

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

SVIZZERA ITALIANA

HOTEL DE LA PAIX
LUGANO
E
HOTEL LA PERLA
LUGANO-AGNO
ASSUMONO
RÉCEPTIONISTE
Conoscenza lingue I.E.D.F

INVIARE CURRICULUM A:
HOTEL DE LA PAIX - Via Cattori 18
CH-6900 Lugano
141470/21873

Per sofort, bis Ende Oktober 2001,
Tessin/Losone bei Ascona

Albergo Losone
Wo das Verwöhnen von Gästen Freude macht!

Das familienfreundliche Erstklass-hotel mit der einmalig südlichen Atmosphäre sucht zur Vervollständigung seines fröhlichen Teams qualifizierte und outgestellte Mitarbeiter mit einer soliden Ausbildung.

1 Demi-chef Tournant
1 Commis de cuisine

Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an!

Diego Claus
Albergo Losone
CH - 6616 Losone
Telefon **091/785 70 00**
Telefax **091/785 70 07**
<http://www.albergolosone.ch>
losone@bluewin.ch
141403/21512

Ihr Klick
auf den
grössten
Stellenmarkt
der Branche
www.htr.ch



Gratulation zum Lehr- abschluss



Herzlichen Glückwunsch
zur bestandenen Abschlussprüfung!

Christian Moor
Bester Kochlehrabschluss vom Kanton ZH
Fabienne Betschart, KV
Karin Hotz, Service
Claudia Vollmeier, Hofa
Marina Caspescha, Hofa



Hotel zum Storchen, Zürich

Félicitation pour le fin d'appren- tissage

Wir gratulieren unseren Lehrtöchtern zur bestandenen Prüfung!



Nadine Blum



Nadine Stucki



Iris Grütter

hotel + tourismus revue

Wir gratulieren

Beste Lehrabschlüsse im Kanton Bern
bei Fischer Print

Unsere Lehrlinge haben die Abschlussprüfung mit Erfolg
bestanden:

- Miriam Mingione, kaufm. Angestellte
- Alexandra Stoll, Polygrafin
- Reto Kneubühl, Polygraf
- Benjamin Müller, Drucker
- Miriam Spycher, Druckausrüsterin

**fischer
print**

druckvorstufe
druck
verlagsservices

Benjamin Müller hat die beste Druckerprüfung mit einem ausgezeichneten Resultat absolviert. Damit erhält er den vom «Viscom» Region Bern vergebenen und sehr begehrten Ciceropreis 2001. Eine Reise nach England wird Teil des Preises sein. Auch Alexandra Stoll und Reto Kneubühl schlossen ihre Polygrafienlehre als Beste im Kanton Bern ab. Miriam Spycher beendet die Ausbildung als Druckausrüsterin als Zweitbeste im Kanton Bern.

Wir gratulieren allen ganz herzlich und wünschen den frischgebackenen Berufsleuten für ihre Zukunft alles Gute und viel Erfolg. Ein herzlicher Dank geht auch an die Lehrlingsausbilder, die mit ihrem unermüdlichen Einsatz zum Erfolg ihrer Schützlinge beigetragen haben.

fischer ag
für data und print
bahnhofplatz 1
postfach
3110 münsingen
telefon 031 720 51 11
telefax 031 720 51 12

Die Geschäftsleitung

www.fischerprint.ch

fischer

Stellensuche leicht gemacht

Unser Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben aller Art und in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

Commis de cuisine Chef de partie

in führende Hotels und Restaurants in Zürich, Bern, Davos, Luzern, St. Gallen, in der Innerschweiz und Region Bielersee

Sous chef

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

Sefa w/m

in sehr gut frequentierte Betriebe in Bern, Zürich, Luzern, Emmenbrücke, Olten, am Greifen- und Sarnersee, in Graubünden und im Wallis

Rezeptionist:in

für 3- und 4*-Hotels in Luzern, Weggis, Stansstad, Engelberg, Brunnen, Zürich, Baden, Leukerbad, Wengen, Adelboden, Zermatt, Flims, Bad Ragaz und im Unterengadin

Unter diesen attraktiven Stellen finden Sie garantiert die richtige für Sie. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Alles weitere können Sie uns überlassen.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

www.gastrojob.ch
info@gastrojob.ch
Postfach 4870
CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33
Fax 041 418 23 40

GastroJob
Partner der Berufsverbände

Arbeitsmarktservice www.gastroa.ch

Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 23

PERSONALVERMITTLUNG

Personal aus Österreich

140743/403443

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401848

**Über Internet
und nette Gäste.**

htr

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

hotel staff

human resources management

Unsere Auftraggeberin ist ein führendes Luxushotel im Berner Oberland. Für dieses unter jungem Management erfolgreich geführte 5* Juwel suchen wir eine oder einen **verkaufsorientierte/n, flexible/n, unternehmerisch denkende/n**

Sales Manager/in

Repräsentation, Innovation, Kommunikation

Ihre Herausforderung: Klassische Sales Activities in enger Zusammenarbeit mit dem Director of Sales & Marketing: Akquisition anspruchsvollster Kundschaft, Kundenbesuche mit Präsentationen, Telefonmarketing, In House-Führungen, Betreuung der Kundendatei.

Ihre Kompetenz: Sales-Erfahrung in der Deluxe-Klasse, Fremdsprachenkenntnisse D/F/E, selbstständiges Arbeiten in Eigenverantwortung, gepflegter und selbstsicherer Auftritt, Spass am Aufbau und an der Pflege des Kundenstammes.

Senden Sie Ihr gesamtes Bewerbungsdossier unter «nm0701».

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events	Lintheschergasse 3 Telefon Internet E-Mail	8023 Zürich 1 01 229 90 00 www.hotelstaff.com Kurt.Oehri@hotelstaff.ch
--	---	---

INTERNATIONAL



Das von Schweizer Hand geführte Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember Mithilfe in den Positionen



EMPFANG UND RESERVATION ETAGENGOUVERNANTE CHEF DE PARTIE PATISSIER

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Telefonnummer) bitte an das

Relais & Châteaux Post Hotel Box 69 Lake Louise, AB TOL 1E0	Tel.: 001 403 522 3989 Fax 001 403 522 3966 E-mail: jobs@posthotel.com
---	--

Bitte besuchen Sie unsere Homepage: www.posthotel.com

141501/282995



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

If you are looking for a new challenge in the near future see the vacancy list in our web-page

www.wips.ch

or telephone us
A few examples:

**RESTAURANT
MANAGERESS
Dubai
Abu Dhabi**

**EXECUTIVE CHEF
Ethiopia
Saudi Arabia**

**ASSISTANT. F&B MGR
(Arabic speaking)**

Dubai

**EXECUTIVE FLOOR
MANAGERESS
Abu Dhabi**

**HEAD CONTROLLER
Hungary**

Egglihubstr. 17 CH - 4054 Basel
Tel. +41(0)61 422 06 55 Fax +41(0)61 422 06 56
info@wips.ch

141492/204813

STELLENGESUCHE

Réception, Frühstücksservice, Office, Mithilfe in der Geschäftsleitung, Staubsaugen - suche für den Winter (evtl. länger) Tätigkeit für Kopf, Hände und Herz in einem Hotel, Pension, Berghaus mit einem guten Hausgeist für Gäste und Personal. Bin Quereinsteigerin, KY-Abschluss, div. Berufserfahrungen, D, E, etwas F.

Chiffre 141489 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141489/411577

**Geschäftsführer/
Hotelfachmann (48j.)**

sucht aktive Beteiligung an Stadthotel ab 40 Zimmern. Spätere Pachtübernahme erwünscht. 100% Diskretion garantiert.

Raum Zürich/Luzern
Angebote: Tel. 0049/7131-80014
Fax: 0049/7131-620196

141154/32559

**Gastronomie-/
Personalmanager**

(47J.), deutsch, m. Schweizerin verh., in ungek. Stellung, m. Handelserfahrung und hoher Führungskompetenz, durchsetzungsstark, motiviert und belastbar, sucht neues Aufgabengebiet in der deutsch. Schweiz. Stark kundenorientiert, budgetischer und flexibel. Seit neun Jahren erfolgreich in der Airport-Gastronomie verantw. f. ca. 250 Mitarb. und 25 mio. DM Jahresumsatz. Schwerpunkt: Konzept- und Systemumsetzung, Personalentwicklung, Controlling, Marketing, Einkauf, Planung und Eröffnung neuer Absatzstätten, Organ. v. Events bis 3500 Pers.; Gute Kenntnisse in Kassen- und Warenwirtschaftssyst., teamfähig und kommunikationsstark.

Anfragen bitte unter Chiffre 141520 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141520/415766

Wo ist der Betrieb...
...der es junggebliebenem

Direktions-Ehepaar

ermöglicht, seine Fähigkeiten und seine grosse Berufserfahrung voll einzubringen? Wir gehören zwar nicht mehr zu den absoluten «Youngstern», sprühen aber vor Ideen und Tatendrang.

Interessiert! Näheres erfahren Sie unter Chiffre 141518 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141518/415764

08.15 NEIN DANKE

3 Gastro-Profis suchen für die Wintersaison 2001/02 gemeinsamen Wirkungskreis. Gerantenehepaar mit Top-Küchenchef (langjährige Erfahrung in grösseren und kleineren Betrieben).

Zuschriften unter Chiffre 141517 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141517/415763

Junger, kreativer, fachkundiger, verantwortungsbewusster 35-jähriger CH Sous-chef / Gastronomiekoch mit Küchenchefeferfahrung sucht neue Herausforderung als

KÜCHENCHEF

Ich bevorzuge eine saisonale, marktfrische Küche in der Ferienhotellerie gehobenes 3*- oder 4*-Hotel, in Jahresstufung auf ca. November/Dezember 2001.

Offerten unter Chiffre 141309 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141309/412823

Motivierte, fleissige und junge (23) Persönlichkeit mit Charme und Flair für Dienstleistungen, sucht per 1. Okt. 01 oder n.V. ultimative Herausforderung in **Tourismus- oder Reisebranche** Stadt ZH!

Zuschriften unter Chiffre 141531 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141531/415769

Caramba!Restaurante
Banff, Alberta - Canada
Dine with a difference...
West Coast & Mediterranean Cuisine

**NOW HIRING
CHEF DE PARTIE**

must be Swiss Citizen to comply with exchange-working program

Please submit your resume
Fax: 001 403 762 8374
e-mail - lebeaujolais@banff.net
www.dininginbanff.com

141221/245522

IMAGE

**ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS**

Walldorfstrasse 43, 4310 Rheinfelden
Tel. +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56
www.jcvservices.ch info@jcvservices.ch

INTERNATIONALE JOBBÖRSE
Europa/USA/Schiff
www.oscars.at

141363/415700

www.hoteljobworld.ch

Über 120.000 Anwender nutzen jeden Monat unsere Internet-Jobbörse
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche

13663/412843



www.gastro-S.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
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- | | |
|--|--------------------------------------|
| - Frontseite / Première page: | Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Kaderangebote / annonces cadres: | Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: | Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA) |
| - Stellengesuche / Demandes d'emploi: | Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse) |

Termine:

- Ausgabe	Nr. 30/2001	Nr. 31/2001	Nr. 32/2001	Nr. 33/2001
- Erscheint	Do 26.7.2001	Do 2.8.2001	Do 9.8.2001	Do 16.8.2001
- Anzeigenschluss	Mo 23.7., 12.00	Fr 27.7., 12.00	Mo 6.8., 12.00	Mo 13.8., 12.00
- Wiederholungen	Mo 23.7., 12.00	Fr 27.7., 12.00	Mo 6.8., 12.00	Mo 13.8., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beuglabugit / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.