Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 31

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

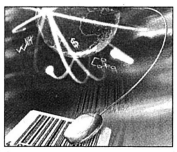
Download PDF: 23.08.2025

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

NR./N°31 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 300 Stellenangeboten

2. AUGUST / 2 AOÛT 2001
DM 5.50 / ÖS 38 / LIT 5500 / FR. 4.30



E-MAIL / Den Einsatz von E-Mails im Kundenservice der Hotellerie hat die EHL wissenschaftlich untersucht. SEITE 4

HOTEL HOCHSCHOBER / Das österreichische Vier-Sterne-Haus auf 1763 Meter Höhe ist zu 95 Prozent ausgelastet. SEITE 7

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

EDITORIAL

Zigarre im Nichtraucher-lokal

MARTIN J. PETRAS

Ich bin kein Zigarren-Aficionado. Doch neulich, abends in einem feinen Restaurant, gönnte ich mir doch eine Zigarre. Das Deckblatt der Zigarre schimmerte bräunlich-matt unter der dezenten Innenbeleuchtung des Lokals.

Ein süsslicher, leicht rauchiger Geschmack macht sich in meinem Mund breit, gefolgt von einem zarten und angenehmen Kribbeln auf der Zunge.

Sitze ich nicht im Nichtraucher-Teil des Restaurants? Ich blicke mich um: weder böse Blicke noch bissige Kommentare. Warum auch? Die Zigarre liegt auf meinem Teller, der krönende Abschluss meines Essens ist eine besondere Dessert-Kreation: Das Deckblatt meiner Zigarre besteht aus einem hauchdünnen mit Kakao bestreuten Teig und die Füllung ist eine cremige Mousse au chocolat – wohl bemerkt mit Milch zubereitet, welche mit einer Prise gehackter Montecristo-Tabakblätter aufgekocht worden ist.

Vielleicht könnte man nach dem Essen auch Zigaretten zum Dessert anbieten – kleine mit Puderzucker bestreute Teigröllchen, mit einer bitterzarten Schokoladen-Virginia-Füllung und mit einem Aprikosen-Glasur-Filtermundstück.

Die kulinarischen Kreationen treiben manchmal seltsame Blüten.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell KOF-Barometer	3
Thema Internet und EHL	4
Thema Vorschau Xevent	5
Thema Four Seasons	6
Thema Hochschober, Österreich	7
Tourismus	9
Hotellerie	10/11/12/13
Gastronomie	15/17/20/21
Die Letzte	22
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

TRENDSPORT / Das Canyoning-Unglück hatte kaum imageschädigende Auswirkungen für den Schweizer Tourismus. An Bedeutung gewonnen hat dafür der Aspekt Sicherheit im Trendsport. TONI RÜTTI

«Die Menschen sind vergesslich»

«In Wilderswil war und ist so gut wie kein Rückgang der Logiernächte auszumachen», sagt Nicole Liniger, Leiterin Tourismusbüro Wilderswil, genau zwei Jahre nach dem Canyon-Unglück vom 27. Juli 1999 im Saxetbach bei Wilderswil. Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern, sagte damals in einem Interview mit der htr: «Längerfristig – das zeigen andere tragische Beispiele – wird das Image kaum beeinflusst. Denn: Die Menschen sind vergesslich. Kommt hinzu, dass auch traurige Ereignisse mehrere Botschaften haben und zudem den Bekanntheitsgrad einer Destination steigern.»

Casimir Platzer, Präsident des Hotelier-Vereins Berner Oberland, glaubt nicht, dass das Unglück auf die Hotellerie oder den Tourismus imageschädigende Auswirkungen gehabt habe. Jedenfalls habe er in seinem Vier-Sterne-Hotel Victoria Ritter keine Einbussen erlitten. «Von meinen Kollegen habe ich auch nichts gehört, das auf einen Imageverlust schliessen liesse», sagt Platzer. Bestätigt wird dies von Erich Reuteler, Präsident des Hotelier-Vereins Sektion Interlaken. Weder in seinem Drei-Sterne-Haus Chalet Oberland noch im Raum Interlaken sei es zu einem Logiernächte-Rückgang gekommen. «Abschliessend kann ich dies allerdings nicht beurteilen, denn niemand kennt die Situation, wie sie sich präsentieren würde, wenn die Katastrophe nicht passiert wäre», sagt Reuteler. Leute, die dem Adventure-Sport frönten, seien eher Backpackers.

SCHWEIZER BUCHEN NOCH IMMER ZÖGERLICH

Laut Erich Balmer, Besitzer von «Balmer's Herberge», hat die Saxetbach-Katastrophe nur vorübergehend abschreckend gewirkt. «Junge Leute», so Balmer, «die der künstlichen Abenteuerwelten à la Disney-World überdrüssig geworden sind, wollen in die unverfälschte Natur.»

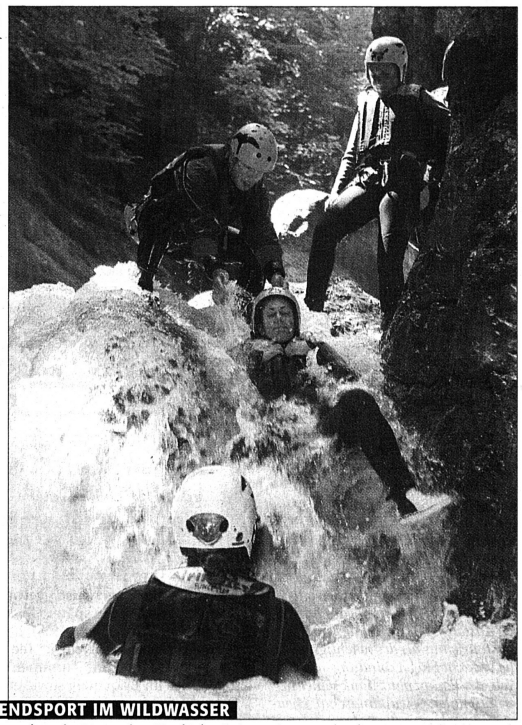
Im ersten Jahr nach dem Unglück habe das Outdoor-Geschäft einen schweren Stand gehabt, so Heinz Loosli, Inhaber der Firma Alpin-Raft, River-Rafting Outdoor Activities, Matten. «Die Schweizer buchen noch immer zögerlich, während die ausländischen Adventure-Sportler unverdrossen Herausforderungen suchen.»

NEUE SICHERHEITS-VORKEHRUNGEN

«In den letzten beiden Jahren hat mich die Tragödie keinen Tag losgelassen. Deshalb habe ich mich für die Erhöhung der Sicherheit bei Trendsportarten wie dem Canyoning eingesetzt», so Tourismusfachmann Hannes Imboden. Laut dem ehemaligen Direktor von Berner Oberland Tourismus sind seit diesem schwarzen Tag enorme Anstrengungen unternommen worden, um die Sicherheit im Trendsport zu erhöhen. Mit ihrem «Berner Modell» habe die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern einen Weg aufgezeigt, das Restrisiko bei kommerziell angebotenen Trendsportarten möglichst gering zu halten. Drei Pilot-Unternehmen in den Kantonen Bern, Wallis und Graubünden hätten in diesem Sinne verlässliche Sicherheitskonzepte für die Sportarten Canyoning, Riverrafting und Bungeejumping entwickelt. «Nächste Schritte sind nun die Gründung einer schweizerischen Stiftung ‹Sicherheit im Trendsport› und die Verleihung des Labels ‹Safety in Adventures›», sagte Imboden. Bis im Sommer 2002 sollen möglichst viele Anbieter mit dem Label ausgezeichnet werden.

Voraussichtlich kommt es im Zusammenhang mit dem Unfall im Saxetbach noch heuer zu einem Prozess wegen fahrlässiger Tötung.

Foto: Keystone



TRENDSPORT IM WILDWASSER

Es brauchte ein Canyoning-Unglück wie jenes im Saxetbach vom 27. Juli 1999, damit die Sicherheitskonzepte verbessert wurden. Das bestätigen die Touristiker.

Kanton Bern zieht Lehren aus Tragödie

Zwei Jahre nach der Saxetbach-Katastrophe steht der Kanton Bern kurz vor der Reglementierung der Risikosportarten. Kommerzielle Anbieter sollen demnach freiwillig ein Zertifikat erwerben, das ihre Kompetenz ausweist. Mit der Reglementierung der Risikosportarten sei man «auf der Zielgeraden», sagt Stefan Reichen, der bei der Bernischen Volkswirtschaftsdirektion an der Erarbeitung des so genannten Berner Modells massgeblich beteiligt war. Die Finanzierung der freiwilligen Zertifizierung sei allerdings noch nicht gelöst, schränkt Reichen ein. Im September sei die Gründung einer nationalen Stiftung und anschliessend der Aufbau einer Kontrollstelle geplant. Im Gegensatz zu verschiedenen politischen Vorstössen auf nationaler Ebene, die gesetzliche Rahmenbedingungen anstrebten und teilweise in der Herbstsession behandelt würden, wolle der Kanton Bern etwas für die Praxis tun, sagt Reichen. TRU/sda

Memorial-Park

In Wilderswil wurde am 27. Juli 2001 der Memorial-Park, eingeweiht, der an das Unglück vom 27. Juli 1999 erinnert. Diese Gedenkstätte wurde von alt Bundesrat Adolf Ogi, Förderer der Healing Hearts Foundation, eingeweiht. Gegründet wurde diese Stiftung vom Rotary-Club Heirisson/Australien. Die Gedenkfeier wurde von Hannes Imboden, Tourismusfachmann, und Nicole Liniger, Leiterin, Tourismusbüro Wilderswil, organisiert. 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: media@swisshotels.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

MIRUS SOFTWARE
Ausgereifte Software hilft Zeit sparen. Ohne Kompromisse.
Bereits über 1500 Betriebe profitieren von den hervorragenden Funktionen unserer Mitarbeitermanagement-, Finanzbuchhaltungs-, Kreditoren- und Debitorensoftware sowie unserem überdurchschnittlichen Kundendienst. Und die stetig wachsende Anzahl der begeisterten Kunden ist nicht zu bremsen!
MIRUS Software
Weil Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.
MIRUS Software AG · Mattastrasse 10 · 7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch · EMail: info@mirus.ch

htr IN KÜRZE

Kundenservice / E-Mail-Dienste sind kostengünstig und schnell. Mit einem Online-Gästbuch oder Bestellformular auf der Hotel-Website lassen sich zudem Kundendaten gewinnen. Doch das Wichtigste: E-Mails müssen rasch, möglichst noch am gleichen Tag, beantwortet werden. **Seite 4**

Four Seasons / Der Begriff Luxus behagt Isadore Sharp, dem Gründer, Chairman und CEO der kanadischen Luxushotelkette Four Seasons, nicht: «Luxus ist relativ.» **Seite 6**

Österreich / Auf der Turracher Höhe in Kärnten steht das Vier-Sterne-Hotel Hochschober; seine Trümpfe sind ein geheiztes Bad im Bergsee und das Hamam, ein orientalisches Badehaus. Hotelier Peter Leeb positioniert sein Haus eindeutig als Ferienhotel. **Seite 7**

Expo-Modulhotel / Aus der Traum von der einfachen Übernachtungsmöglichkeit an der Expo.02: Von den geplanten 3000 Modulhotel-Betten stehen erst 135 Zimmer. Das Konzept ist zu teuer. **Seite 10**

Portrait / Das Romantik-Hotel Schwefelberg-Bad liegt im Schweizer Mittelland – dort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Besitzer Heribert Meier hat nun all die Jahre immer wieder umgebaut und sich so langsam sein Lebenswerk erschaffen. **Seite 10**

Salz & Pfeffer / Bruno Bötschi, vom «Salz & Pfeffer»-Redaktor zum -Verlagsleiter aufgestiegen und Partner des verstorbenen Daniel Eggli, verlässt seinen Posten nach rund elfjähriger Tätigkeit. Er fühlt sich unverstanden und allein gelassen. Das Interview auf **Seite 15**

Hotelgastronomie / Koch und Petermann-Zögling Arno Kirchmayr wurde vom «Splügenschloss», dem einzigen Relais & Château-Hotel in Zürich, verpflichtet. Er soll neue Akzente setzen und das gastronomische Niveau heben. **Seite 15**

Fritieren / Computergesteuerte Friteusen gibt es schon, sie werden aber nur in Spezialfällen eingesetzt – die Mehrheit bevorzugt nach wie vor die einfachen, manuellen Apparate. Und ein Tipp: Wer den Kosten die Priorität gibt, sollte zu einem gehärteten Fett greifen, welches länger hält als billiges Erdnussöl. **Seite 20**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Swissair / Wo die Farbe Weiss dominiert – trotz schwerwiegenden Turbulenzen versucht die nationale Fluggesellschaft mit ihrer neuen Inseratekampagne «Swissair. Wellcome.», sich ein neues, positives Image zu verpassen. **CF Seite 1**

Schweiz Tourismus / Die neue ST-Familienkampagne stösst mehrheitlich auf ein positives Echo. Kritiker aus der Romandie aber bemängeln, die ins Auge gefassten Märkte seien für Westschweizer Stationen nicht relevant. **CF Seite 1**

Sommerwetter 2001 / Die unsicheren Wetterbedingungen während den Monaten Mai und Juni haben nicht zur erwarteten Abreise vieler Touristen geführt. **CF Seite 3**

Wallis / Schweiz Tourismus, Wallis Tourismus und der Walliser Weinhersteller Provins geben sich die Hand, um den einheimischen Wein in den Geschäftspassagen der Zentren unter die Touristen zu bringen. Die Rebberge seien denn auch integraler Bestandteil des Walliser Tourismusbildes. **CF Seite 5**

FORUM

Going global, aber bitte mit Ruhe

JOSEF FELDER*

Die Welt verreist. Gestern mit Zug und Auto, heute immer öfter per Flugzeug. Die Novartis-Manager fliegen in die Staaten, um die aktuellsten Testresultate mit den US-Spezialisten direkt im Labor zu analysieren; Rieter holt ihre Asien-Kunden an den Winterthurer Hauptsitz, um ihnen die zukünftige Textilmaschinengeneration vorführen zu können; Herr und Frau Schweizer buchen Ferien in Teneriffa im November und schlagen so dem tristen Winterbeginn ein Schnippchen. Solch heterogene Kundenwünsche sind Realität. Jeder konkurrenzfähige Standort braucht deshalb einen dichten Flugplan an die wichtigsten Destinationen. Für die Schweiz gilt das mehr als für andere Staaten. Unser Wohlstand hängt bekanntlich vom intensiven Austausch mit dem Ausland ab. Der Tourismus als drittwichtigste Branche braucht Flugverbindungen in alle Welt, der Finanzplatz dank seiner internationalen Privatkundschaft ebenso, und die heimische Industrie verdient ihr Geld fast nur noch im Ausland. Der Flugverkehr ab Zürich sichert somit Tausende von Stellen – 25 000 Stellen direkt am Airport, weitere Zehntausende in der Schweiz indirekt. Die Kehrseite dieser Medaille ist der Fluglärm für die Anwohner. Denn die steigende Nachfrage nach Flugreisen kann noch nicht vollständig durch leisere Triebwerke kompensiert werden. Wer nun eine absolute Fluglärm-Verschonung fordert und gleichzeitig am Wirtschaftswachstum festhalten möchte, argumentiert unglaubwürdig. Wohlstand und Umweltbelastung hängen zusammen und müssen ständig aufs Neue ins Gleichgewicht gebracht werden.

*Josef Felder ist CEO von Unique Zurich Airport (Flughafen Zürich AG)

KURZ UND BÜNDIG

Positive Entwicklung der Swissair-Aktie. Die Berichte über eine enge Zusammenarbeit von Lufthansa und Swissair haben den Aktienkurs der Schweizer Fluggesellschaft in die Höhe schnellen lassen. Der Titel legte am Montag (bei Redaktionsschluss) um knappe 7 Prozent auf rund 140 Franken zu. Die Sprecher beider Gesellschaften weisen die Gerüchte nach wie vor zurück; es gebe bloss Gespräche über die Fusion der Informatikabteilungen. *SST/sda*

HOLGER ZURBRÜGGEN / Der Risotto-Weltmeister und Olivenöl-Vizeweltmeister aus Berlin spricht über seine experimentierfreudige Art zu kochen. **INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS**

«Wir machen heute eine Weltküche»

Holger Zurbrüggen, wie wird ein Deutscher zum Risotto-Weltmeister?

Ich meldete mich bei der Ausschreibung zum diesem Risotto-Wettbewerb. Da ich zu diesem Zeitpunkt bereits vorhatte, italienisch-japanisch zu kochen, konnte ich so mein Rezept gleich ausprobieren.

Hatten Sie da keine Bedenken, in Italien, im Lande des Risotto, eine fernöstlich-italienische Risotto-Variante zu präsentieren?

Ich fragte mich schon, wie diese neue Art Risotto akzeptiert würde. Ich präsentierte ein Ingwer-Risotto in einem Stubenküken gegart, mit einer Sukiyaki-Sauce angerichtet. Ich dachte dabei, entweder werde ich Erster oder Letzter.

«Schokolade mit Ingwereis, ein Soja-Vanille-Eis oder ein Wasabi-Apfelsorbet.»

Mit einer genauso gewagten Kreation wurden Sie später Olivenöl-Vizeweltmeister.

Mein Gericht war ein in Tee und Oliven geräucherter Hummer mit Kalbsbries im Briqueteig sowie einem Olivenöl-Couscous in einer Mini-Paprika. Die konventionellen Risotto- und Spaghetti-Zubereitungen sind alle glatt durchgefallen.

Sie haben sich einen Ruf als experimentierfreudiger Küchenchef des In-Lokals Langhans am Berliner Gendarmenmarkt gemacht. Wie sind Sie darauf gekommen, so zu experimentieren?

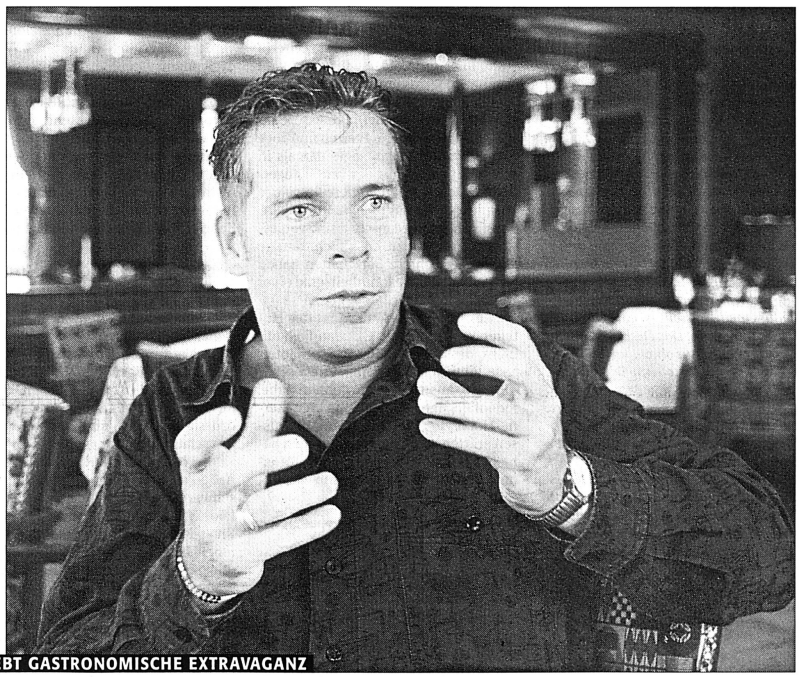
Während eines längeren Asien-Aufenthaltes habe ich mich nach exotischen Geschmacksrichtungen umgeschaut. Danach habe ich angefangen, neue Sachen auszuprobieren, einfach um zu schauen, was man alles machen kann: Schokolade mit Ingwereis, ein Soja-Vanille-Eis oder ein Wasabi-Apfelsorbet. Und so haben wir dann im «Langhans» angefangen. Wir wollten etwas anderes machen. Daran hat sich die ganze Küchenbrigade beteiligt.

Geht nicht ein Teil der eigenen Kultur verloren, wenn man anfängt, in Europa asiatisch zu kochen?

Was heisst hier Kultur. Ich betrachte mich als multikulturell. Die heutigen Restaurantbesucher sind es genauso. Was wir machen, ist sozusagen eine Weltküche.

Oder auch etwas Extravagantes, nur, um um jeden Preis aufzufallen?

Nein, mir geht es ums Experimentieren. Ich fing mit Tomate-Ingwer an und dachte: Das kann es nicht gewesen sein. Und dann ging es immer weiter. Wenn jede Woche nur eine neue Komponente dazukommt, irgendwann ist das Feeling dafür da, es entwickelt sich eine Harmonie der Produkte, es entsteht eine Art Perfektion. Das einzig Wichtige ist dabei, dass die Geschmacksrichtungen zusammenpassen.



Martin J. Petras

LIEBT GASTRONOMISCHE EXTRAVAGANZ

Holger Zurbrüggen: «Ich betrachte mich als multikulturell. Die heutigen Restaurantbesucher sind es genauso.»

«Da muss man halt selber anfangen, neue Sachen auszuprobieren.»

Geben Sie uns ein konkretes Beispiel dafür?

Als ich anfing, gab es Produkte, mit denen ich noch nie vorher gearbeitet hatte. Zum Beispiel Bananenblüten oder Lotuswurzeln. Ich habe mich umgehört, was man damit so machen könnte. Doch keiner wusste das, die Lieferanten auch nicht. Und dann muss man halt selber anfangen, neue Sachen auszuprobieren. So kommt dann nach und nach eins zum anderen. Mit der Zeit macht das fast süchtig.

Diese Art zu arbeiten ist eigentlich nur in einem kleinen In-Lokal möglich. Wie wollen Sie diesen Stil in einer «Steigenberger»-Hotelküche anwenden?

Klar, das Hotelrestaurant muss natürlich entsprechend ausgerichtet sein. Da muss vom Geschirr bis Design des Lokals alles einigermassen zusammenpassen. In einem so genannten klassischen Hotelrestaurant ist das nicht möglich.

Wie wird denn Ihre Hotelgastronomie aussehen oder schmecken?

Wir möchten als Team im «Steigenberger» Berlin etwas bewegen, einen frischen Wind reinbringen. Mit neuen Aromen arbeiten, modern und nicht alltäglich. Ich bin auch nicht der Einzige in Berlin, der Neues versucht. In den letzten paar Jahren sind sehr viel junge gute Köche nach Berlin gekommen. Auch in den Hotelrestaurants hat sich wahnsinnig viel geändert. Früher gab es doch nur diese französische Nouvelle Cuisine: die Küchendirektoren, die seit dreissig Jahren immer das Gleiche kochten; die tournierten Kartöffelchen links, das Gemüse rechts…

Haben denn die Hotelgäste in Berlin besondere Ansprüche an ein Hotelrestaurant?

Die Berliner waren früher gastronomisch nicht besonders verwöhnt, und sie haben ein grosses Nachholbedürfnis. Vor dem Hintergrund des wirtschaftlichen Booms hat sich Berlin auch gastronomisch gewaltig gewandelt. Die Restaurantbesucher geben viel Geld aus, und besonders das jüngere Publikum ist heute sehr experimentierfreudig. Das gilt auch für die Hotelgastronomie.

Hat sich Berlin heute zu einer gastronomischen Metropole entwickelt?

Ja, man kann durchaus davon sprechen. Mittlerweile könnte man mit den Berliner Restaurants fast einen eigenen Gault-Millau-Führer füllen, und es gibt hier neue Sterne-Restaurants. Die Schattenseite dieser Entwicklung ist, dass hier jeder machen kann, was er will. Oft werden Lokale eröffnet, obwohl jegliche Qualifikation dafür fehlt. Dabei ist leider auch ein Teil der Berufsethik verloren gegangen.

Zur Person

Holger Zurbrüggen, 35, gilt als einer der experimentierfreudigsten Köche Deutschlands. Nach einer klassischen Ausbildung sammelte er Erfahrungen in Italien wie auch in Fernost.

Bekannt wurde er als Küchenchef des Berliner In-Lokals Langhans. Seit diesem Frühjahr arbeitet er als Küchenchef im Hotel Steigenberger in Berlin.

1999 wurde er in Costigliole d'Asti im Piemont, Italien, Weltmeister im Risotto-Kochen. Diesen Frühling wurde er Vizeweltmeister in der Kunst des Kochens mit Olivenöl.

Bis zum 5. August kocht Holger Zurbrüggen, zusammen mit seinem Souschef Andrea Girau, seine Risotto-Spezialitäten im Steigenberger Hotel Bellerive au Lac in Zürich.

ENGELBERG / Französische Gruppe als Besitzer

Casino verkauft

Die Engelberg-Titlis Tourismus AG hat ihr Casino an die französische «Compagnie Européenne de Casinos» verkauft, die weltweit über dreissig Spielbanken betreibt.

Das Angebot der französischen Gesellschaft war von der Engelberg-Titlis Tourismus AG zusammen mit der in Gründung stehenden Casino Engelberg AG innert wenigen Tagen angenommen worden. Die Verkaufssumme ist nicht bekannt. Es ist dies die vierte Schweizer Spielbank, die im Besitz der französischen Gesellschaft steht.

Die französische Gesellschaft hat offenbar das Engelberger Konzessionsgesuch nochmals überarbeitet, um den Forderungen der Eidgenössischen Spielbankenkommission nachzukommen. So müssen die Betreiber unter anderem über 2,5 Millionen Franken Eigenkapital verfügen. *TRU*

Hotel Engel vor Eröffnung

Liestal. In wenigen Tagen wird nach rund 18 Monaten Neu-/Umbauzeit das Hotel Engel wieder eröffnet. Das Liestaler Traditionshaus im Besitz der Familie Jack und Esther Grieder wurde erweitert und bietet jetzt 50 Zimmer/80 Betten, gegen 120 Restaurant- sowie 500 Saalplätze an. Küche, Office und Bankettoffice wurden komplett erneuert. Der Engel ist heute Teil eines Migros-Einkaufszentrum mit Parkhaus. *CM*

WEGGIS / Auch der Tourismus profitiert

Casino unterstützt Region

Der Verwaltungsrat der SK Spielbank Weggis AG hat entschieden, folgende Beiträge auszuschütten: 95 000 Franken für die komplette Sanierung des Weggiser Lidobusses, der neben dem Kurorchester und der Weggiser Rose grössten Attraktion im Tourismusort. Weitere 5000 Franken gehen an das kommunale Expo-Projekt «Onoma». Zudem werden insgesamt 30 000 Franken an Vierwaldstättersee Tourismus und an Zug Tourismus ausbezahlt. Andere Gesuche werden derzeit noch geprüft; im Verlaufe des Herbstes folgt eine weitere Mittelvergabe. Der Verwaltungsrat hat generell festgelegt, dass die Mittel für kulturelle, touristische und infrastrukturelle Projekte in der Gemeinde Weggis und der Region eingesetzt werden sollen.

Mit der Eingabe des neuen Gesuchs bei der Eidgenössischen Spielbankenkommisson per 30. Juni 2001 wird die Unterstützung im öffentlichen Interesse über die SK Spielbank Weggis AG geregelt. An der SK Spielbank Weggis AG sind die Gemeinde (70%), Weggis Tourismus (20%) sowie die Admiral Casino AG (10%) beteiligt.

Das Casino Weggis hat seit der Eröffnung im November 1996 rund 500 000 Franken in Kultur, Tourismus und lokale Infrastruktur investiert. *SST*

GRAUBÜNDEN / Umweltschützer kritisieren den Richtplanentwurf

Gegen neue Skigebiete

Der neue Richtplan von Graubünden, der bis Ende Juli in der Vernehmlassung stand, werde zu sehr von wirtschaftlichen Interessen bestimmt, kritisieren die Bündner Umweltschutzorganisationen. «Natur- und Landschaftsschutz werden nur dort zugelassen, wo sie wirtschaftlichen und touristischen Projekten nicht im Weg stehen», kritisiert etwa Anita Mazzetta, Geschäftsführerin des WWF Grau-bünden.

Acht Flachmoore von nationaler und 21 von regionaler Bedeutung sind laut Christian Geiger, Biologe und Geschäftsführer der Pro Natura Graubünden, von Erweiterungen der Skigebiete betroffen. Die Umsetzung all dieser Pläne brächte eine Vergrösserung der bestehenden Fläche um 20 Prozent. Pro Natura und WWF wollen das nicht hinnehmen; sie fordern eine umfassende Überarbeitung des Richtplans.

GEGEN EINZONUNGEN AUF VORRAT

Das Vorgehen widerspreche einer nachfrageorientierten Raumplanung, wie sie das Bundesgesetz fordere. Konkret sollen nach Ansicht der Umweltschützer nur solche Neunutzungen zugelassen werden, die ein ausgewiesenes Bedürfnis abdecken. «Der Richtplan Graubünden stellt aber für alle jemals diskutierten Projekte Räume zur Verfügung», heisst es. Selbst Projekte, die niemand mehr will, würden von den Behörden gepuscht. So wird heute darüber nachgedacht, das Skigebiet Pischa bei Davos aufzugeben. Der Richtplan enthält aber eine Erweiterung von über 200 Hektaren.

Als unverständlich erachten es die Bündner Umweltschutzorganisationen zudem, dass die Vergrösserung des Skigebietes im Raum Obersaxen-Lugnez in den Richtplanentwurf aufgenommen worden ist. Seit einem Jahrzehnt setze sich die Pro Val Lumnezia für eine nachhaltige Entwicklung ein. Dabei werde auf den Bau neuer Transportanlagen ausdrücklich verzichtet. Im Richtplan ist hingegen eine Erweiterung des Skigebietes um zehn Quadratkilometer oder um einen Drittel vorgesehen. Einzonungen auf Vorrat werden auch im Gebiet der Parsenn-Bahnen kritisiert.

STREICHUNG ALLER GEBIRGSLANDEPLÄTZE

Der VCS Graubünden fordert die ersatzlose Streichung aller Gebirgslandeplätze mit dem Argument, sie dienten in erster Linie dem Heliskiing. «Der Erschliessungsgrad des Bündner Hochgebirges mit Bergbahnen und Skiliften ist hoch. Auf Gebirgslandeplätze für Heliskiing, Helibiking und Taxiflüge können wir deshalb gut verzichten», sagt Stefan Grass, Präsident des VCS Graubünden. Grass verlangt ausserdem eine Höchstgrenze der Flugbewegungen sowie die Beschränkung der Flugzeiten auf dem Flugplatz Samedan. *UH*

Foto: Comet

PANIKMACHE VERBOTEN...

...doch wenn Konsumenten den Franken wieder zweimal umdrehen, wirkt sich dies erfahrungsgemäss umgehend auf die Restaurantumsätze aus.

KONJUNKTUR / Überträgt sich die schwache Entwicklung der US-amerikanischen Wirtschaft auch auf die Schweiz? Die Experten kreuzen die Klingen. **CHRISTIAN MEYER**

Bloss ein kleiner Taucher?

Die aktuelle Entwicklung der Konjunktur in den USA biete noch keinen Anlass zu Optimismus, ist im aktuellen Monatsbericht «Konjunktur» der KOF/ETH nachzulesen. Diese Meinung ist vergangene Woche durch die Veröffentlichung der US-Konjunkturdaten des Departement of Commerce in Washington bestätigt worden. Zu verzeichnen sind ein drastischer Einbruch der Investitionen der US-Unternehmen sowie das vorsichtigere Ausgabeverhalten der Konsumenten. Im zweiten Quartal des laufenden Jahres hat die US-Wirtschaft bloss einen Zuwachs von 0,7 Prozent gegenüber der Vorperiode zu verzeichnen.

Auch die Konjunktursignale aus Europa sowie Japan deuten auf eine weitere Abschwächung der weltwirtschaftlichen Auftriebskräfte hin. Die KOF rechnet in der EU mit einer weiteren Verlangsamung der gesamtwirtschaftlichen Aktivitäten in den nächsten Monaten. Besonders in Deutschland wurden aufgrund verschlechterter Konjunkturindikatoren die Prognosen für das laufende Jahr deutlich nach unten korrigiert.

GLAUBEN DARF MAN IMMER

Wird sich die Schweiz den schwachen Vorgaben der USA auf Dauer entziehen können? «Nur der Naivste kann glauben, dass wir in Europa davon unberührt bleiben.» Diese pointierte Aussage Klaus W. Wellershoffs, Chefökonom bei UBS Warburg, erregte kürzlich Aufsehen in den Medien. Schlechte Nachrichten seien weiterhin zu erwarten. Weitere Massenentlassungen werde es nicht nur in den USA, sondern auch in Europa geben.

OPTIMISTEN RECHNEN WEITERHIN MIT WACHSTUM

Doch die meisten Konjunkturforscher hierzulande reden bloss von Abschwächung des Wirtschaftswachstums in der Schweiz, von einem Krisenszenario distanziert man sich. Daueroptimisten unter den Ökonomen betrachten gar ein Wachstum von rund zwei Prozent für die Schweiz als realistisch.

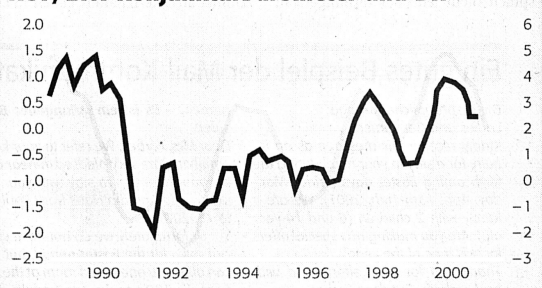
Interessant, besonders auch für die Branche, ist jedoch die Entwicklung des kürzlich veröffentlichten KOF/ETH-Konjunkturbarometers für Juni (s. unten). Es gibt in qualitativer Form über die Entwicklung der gesamtwirtschaftlichen Wertschöpfung im Vorjahresvergleich (Wachstumsbeschleunigung bzw. -verlangsamung des Bruttoinlandproduktes) in rund sechs bis neun Monaten Auskunft.

Das KOF-Barometer befindet sich gegenwärtig weiter auf dem Abstieg und unterstützt damit die Hypothese der blossen Wachstumsverlangsamung der Schweizer Wirtschaft, die sich auch in der zweiten Jahreshälfte fortsetzen werde.

Dreht das Konjunkturbarometer in den nächsten Monaten nach oben, wird die KOF mit ihrer Einschätzung wohl richtig liegen.

Doch wie könnten sich die Branchenumsätze in der besonders konjunkturanfälligen Gastronomie entwickeln, wenn, wie in den Jahren 1990 bis 1992, das Konjunkturbarometer um rund drei Prozentpunkte zurückfallen würde (siehe KOF-Grafik unten, ganz links)? Die damaligen Umsatzveränderungen (KOF-Umfrage bei Gaststätten) gegenüber den Vorjahresquartalen des Jahres 1992 sprechen eine deutliche Sprache: -1,6 im zweiten, -3,1 im dritten und –2,1 Prozent im vierten Quartal.

KOF/ETH-Konjunkturbarometer und BIP*



KOF/ETH-Konjunkturbarometer (standardisiert), linke Skala
reales BIP (Veränderung gegenüber Vorjahresquartal, in %), rechte Skala

*BIP 1998–2001 vorläufige Werte des seco

Quelle: ETH Zürich / Grafik: htr

ELEKTRONISCHER KUNDENSERVICE / Der Einsatz von E-Mails für den Kundenservice in der Schweizer Hotellerie ist eine vergleichende Untersuchung wert. Ein Forschungsprojekt der EHL bringt Licht ins Dunkel. **SUSANNE FREY UND ROLAND SCHEGG**

E-Mails an Kunden dulden keine Fehler

In zunehmendem Masse werden das Marketing und der Kundenservice via E-Mail in vielen Industriesektoren als eine effiziente Methode zur Suche nach neuen Kunden und zur Bindung bestehender Kunden betrachtet. Auch in der Hotellerie sollte diese Art der Kommunikation eine strategische Bedeutung erhalten.

E-MAILS MÖGLICHST GENAU ZUSCHNEIDEN

Gegenüber den traditionellen Methoden des Direktmarketings und des Kundenservice hat E-Mail verschiedene Vorteile. E-Mail kostet entschieden weniger und ist auch viel schneller. Verglichen mit Rücklaufzeiten von einigen Wochen bei Direktmarketing-Kampagnen, kommen vier von fünf E-Mail-Antworten innerhalb weniger Tage zurück. Zudem ist es vergleichsweise einfach, personalisierte, auf die Kunden zugeschnittene E-Mails zu verschicken – vorausgesetzt, man kennt seine Kundensegmente und deren Bedürfnisse.

Aber auch dafür bietet das Internet verschiedene Möglichkeiten an. Der Hotelier kann zum Beispiel über ein Online-Gästebuch oder ein Bestellformular an wertvolle Kundendaten gelangen. Ein weiterer wichtiger Aspekt im E-Mail-Marketing sind «opt-in»-Lösungen, wo der Kunde explizit seine Zustimmung für den Empfang von elektronischen Werbesendungen gibt.

Was den Kundenservice anbelangt, erlaubt dieses neue Kommunikationsmedium eine verbesserte Reaktionsfähigkeit auf Kundenbeschwerden und Anregungen. Sogar ein professionelles Management dieser Daten ist mit einem vergleichsweise bescheidenen Ressourcenaufwand möglich.

DIREKTKONTAKT DULDET KEINE FEHLLEISTUNGEN

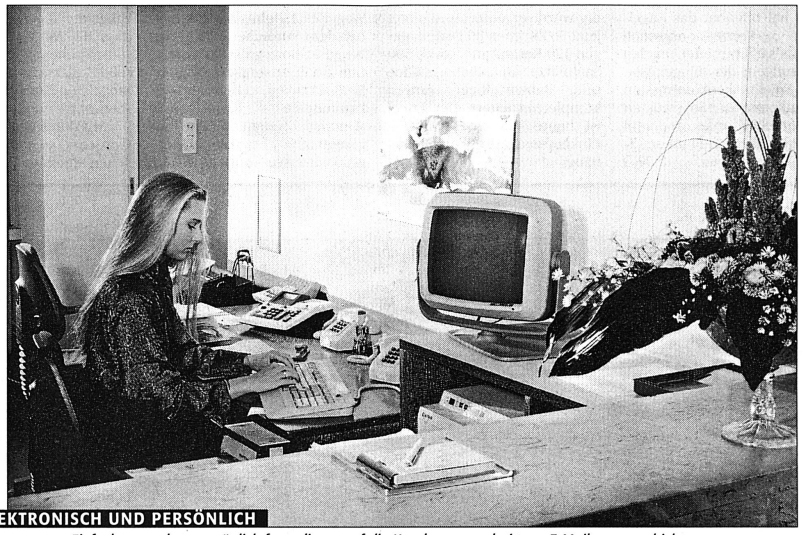
Die Beantwortung von Kundenanfragen via E-Mail ist eine wertvolle Form von direkter Kommunikation mit dem individuellen Kunden («one-to-one»-Interaktion), die im Relationship Marketing eine zentrale Rolle spielt. Dieser scheinbar einfache Ansatz birgt aber eine nicht zu unterschätzende Komplexität. Der moderne Online-Kunde ist nämlich äusserst ungeduldig, anspruchsvoll und verzeiht Fehlleistungen selten. Schlechte Erfahrungen werden ausserdem durch elektronische Mundpropaganda sehr schnell verbreitet. Dazu kommen unkontrollierbare Faktoren wie etwa technische Probleme beim Internet-Service-Provider.

Neue Studien zeigen, dass die hohen Erwartungen der ungeduldigen Online-Kunden mit einem personalisierten und schnellen E-Mail-Service, der auf die Anliegen der Kunden eingeht, erfüllt werden können. Wichtig ist aber auch, dass die Qualität stimmt. Was heisst dies nun für den Hotelier? Eine hohe Priorität sollte der raschen Beantwortung der Anfrage zukommen. Eine Antwort innerhalb von 24 Stunden ist ein absolutes Muss. Besser noch sollte der Kunde «sofort» benachrichtigt werden, dass seine Anfrage in guten Händen ist. Dies kann verhindern, dass der Kunde schon frühzeitig auf ein Konkurrenzangebot eingeht. Zudem sollte der private und geschäftliche Gebrauch dieses Kommunikationsmediums klar unterschieden werden.

KORREKTHEIT IN FORM UND INHALT SICHERN

Es empfiehlt sich einerseits, eine zu informelle Wortwahl zu vermeiden, und andererseits, Formaspekten wie korrekter Anrede, Danken für das Interesse und Identifizierung des Absenders (voller Name des Bearbeiters sowie Name und Adresse des Betriebes) die angemessene Aufmerksamkeit zu widmen. Inhaltlich sollte eine korrekte und präzise Beantwortung der vom Kunden gestellten Fragen ebenso zu den Minimalanforderungen gehören.

Foto: htr



ELEKTRONISCH UND PERSÖNLICH

Es kann etwas Einfaches werden, persönlich formulierte, auf die Kunden zugeschnittene E-Mails zu verschicken – vorausgesetzt, man kennt seine Kundensegmente und deren Bedürfnisse.

Kontakt zur Forschung

Wie steht es eigentlich mit dem elektronischen Kundenservice in der Schweizer Hotellerie? Wird dieser Sektor seinem Ruf gerecht? Diese und ähnliche Fragen versuchte ein Team des Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) an der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) und des Kompetenzzentrums ISnet VS (Sierre) im Rahmen eines Forschungsprojektes zu beantworten. Erste Resultate in Bezug auf die Situation des elektronischen Kundenservice in der Schweizer Hotellerie sind in den Artikeln auf dieser Seite ausgeführt.

Detaillierte Informationen zum Forschungsprojekt Elektronische Kommunikation in der Hotellerie können auf dem Internet eingesehen werden (http://www.netversity.ch/hotel-benchmarking) oder bei den Autoren direkt angefragt werden (roland.schegg@ehl.ch).

Die Autoren

Susanne Frey ist Diplomandin der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Sie arbeitet seit Juli dieses Jahres als Consultant für «Hotel Valuation Services» (HVS) in New York.

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 Service-Industrie gearbeitet. Er konzentriert seine Forschungsaktivitäten jetzt auf den Impakt neuer Technologien in der Hotelindustrie.

CYBER SPACE ODYSSEY 2001 / Auf der Suche nach dem elektronischen Kundenservice in der Schweizer Hotellerie: Was Forscher des Lausanne Institute for Hospitality Research der EHL auf ihrer Odyssee im Cyber-Space erlebt haben. **SUSANNE FREY UND ROLAND SCHEGG**

E-Mail-Testanfrage bei 200 Schweizer Hotels

Die Forscherin Susanne Frey alias Susanne Forbes, eine Englisch sprechende potentielle Kundin, schrieb 200 repräsentativ ausgewählte Schweizer Hotels per E-Mail an. Zweck des E-Mails war die Suche nach einem günstigen Osterangebot für die vieköpfige Familie Forbes (siehe ursprüngliche E-Mail in der Box). Zum Erstaunen von Frau Forbes reagierten nur drei von vier Hotels überhaupt auf ihre einfache Anfrage. Immerhin 113 der insgesamt 148 Antworten kamen innerhalb von 24 Stunden zurück, während die restlichen 35 im Verlauf der nächsten 11 Tage hereintrudelten. Leider entsprach nicht jede der termingerecht (d. h. innerhalb 24 Stunden) eintreffenden 113 E-Mails auch einer brauchbaren Antwort auf die Kundenanfrage. Vier Hotels glaubten, die Englisch sprechende potentielle Kundin mit französischen oder deutschen Argumenten überzeugen zu können. Von den übrigen 109 Hotels waren 30 an Ostern ausgebucht, geschlossen oder hatten Aufenthaltsrestriktionen. Wofür Frau Forbes aber weniger Verständnis hatte, war die Tatsache, dass nur gerade 9 dieser 30 Hotels ihr Alternativvorschläge (siehe Beispiel in der Box) unterbreiteten.

Von den 79 Hotels, die noch freie Zimmer an Ostern hatten, gaben 73 eine zufriedenstellende Antwort bezüglich der Zimmerverfügbarkeit für die Familie Forbes, aber nur gerade ein Drittel (d.h. 25 von 79) gingen auf die Frage nach Sondertarifen an Ostern ein.

GLEICHE QUALITÄT WIE PERSÖNLICHE RÉCEPTION

Waren denn aber die 34 E-Mails, die rechtzeitig bei Frau Forbes eintrafen und zudem alle nötigen Informationen vermittelten, auch in einer freundlichen und geschäftsmässigen Art verfasst? 32 dieser 34 Hotels dankten der Kundin für die Anfrage (gegenüber 80 Prozent aller 148 antwortenden Hotels). Acht von zehn Hotels sprachen die Kundin korrekt mit «Dear Mrs. Forbes» an (für andere, weniger angemessene Begrüssungsformeln siehe Box). In Bezug auf alle 148 Antworten waren es sogar weniger als 50 Prozent.

Frau Forbes hätte sich auch gewünscht, dass sich der «elektronische» Réceptionist mit vollem Namen und Hoteladresse identifiziert und verabschiedet. Auch in der realen Geschäftswelt würde sich ein Hotelier kaum erlauben, einen Brief ohne korrekten Absender zu verschicken. Zwei Drittel der verbliebenen 26 E-Mail-Antworten taten dies auch, einiges besser als im Vergleich mit den gesamten 148 E-Mails, wo sich nur 50 Prozent vollständig zu erkennen gaben.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass Frau Forbes nur in einem von zehn Schweizer Hotels eine zugleich rasche, persönliche, freundliche und professionelle Antwort erhielt. Schon einige einfache Massnahmen könnten helfen (siehe die «goldenen Regeln»), die Qualität des elektronischen Kundenservice zu verbessern.

Ein gutes Beispiel der Mail-Kommunikation

Die ursprüngliche Anfrage:
Ladies and Gentlemen,
Kindly receive this message as an inquiry for a stay in your hotel during the forthcoming Easter days (Friday-Monday, April 13th-16th, 2001). We are a family with 2 children (6 and 14-year old). Are you making any special offers for this time of the year?
Thank you for your efforts and with best regards, Susanne Forbes.

Das Antwortbeispiel wurde anonymisiert, d.h. Name und Ort sind frei erfunden. – Es ist ein gelungenes Beispiel:
Dear Mrs. Forbes, We refer to your kind email and are very pleased to hear about your intention to stay with your family at the Gamma Hotel from April 13 to 16, 2001.

Unfortunately we do not have special rates for the Easter period, but we can offer you one 4-bed room at the rate of sFr. 190 per day for 2 adults and 2 children (including breakfast).

We would be very happy to have the opportunity to welcome you and your family to the Gamma Hotel. Should you have any further questions, please do not hesitate to contact our front office (direct-dial number +41 81 478 12 14). Yours sincerely
Beat Meier, Reservation Manager

Gamma Hotel
Bahnhofstrasse 23
8588 Am Berg
Tel. +41 81 478 12 12
Fax +41 81 478 12 13
E-Mail: info@gammahotel.ch
Website: http://www.gammahotel.ch

Sieben goldene Regeln

(1) Jede E-Mail-Anfrage bedeutet eine Verkaufsgelegenheit für den Hotelier, die unbedingt wahrgenommen werden muss.
(2) Antworten Sie so schnell wie möglich (spätestens nach 24 Stunden!) und geben Sie dem Kunden das Gefühl, dass seine Anfrage bearbeitet wird.
(3) Wenn der Name des potentiellen Kunden aus der E-Mail ersichtlich ist, sprechen Sie ihn höflich und persönlich mit «Sehr geehrte Frau...» oder «Dear Mrs...» an.
(4) Danken Sie für die Anfrage und das Interesse an Ihrem Haus.
(5) Gehen Sie präzise auf die in der Kunden-Mail angesprochenen Punkte ein. Lassen Sie keine Fragen offen.
(6) Geben Sie sich am Ende Ihrer E-Mail-Antwort klar zu erkennen, d.h. vollständiger Name des Bearbeiters und komplette Adresse des Hotels (inklusive Hotel-Website). Zum Beispiel mittels einer virtuellen Visitenkarte, wie dies verschiedene E-Mail-Applikationsprogramme ermöglichen.
(7) Die E-Mail-Nachricht sollte kurz, zugkräftig und persönlich sein, vermeiden Sie lange Beschreibungen und den Gebrauch von Attachments (Probleme: lange Ladezeiten, Kunden haben nicht die nötige Software, um diese zu öffnen). SF/RSch

MESSEN X'01 UND XEVENT MIT XONGRESS / Vom 21. bis 23. August wird die Messe Zürich zur Branchen-Plattform für Innovationen in Marketing, Kommunikation und Events. Hochkarätige internationale Referenten treten auf. **KARL JOSEF VERDING**

Zündstoff für radikale Innovationen

An der grössten Schweizer Leistungsschau für Marketing, Kommunikation und Eventmarketing präsentieren auf 15 000 Quadratmetern rund 400 Aussteller neben vielen Sonderschauen und Specialevents die neusten Entwicklungen und Trends aus Eventmarketing, New Media, Direct Marketing, Werbung, Sponsoring und Verkaufsförderung.

Die von der Reed Messen (Schweiz) AG zum viertem Mal durchgeführte Fachmesse für Marketing, Kommunikation und Eventmarketing X'01 hat bereits internationalen Charakter: Führende Unternehmen so gut als auch spezialisierte Nischenanbieter zeigen die neusten Entwicklungen und Trends, um Marketing noch wirksamer zu gestalten. Nicht zuletzt wegen des vielfältigen Rahmenprogramms und der grossen Präsenz von Unternehmen, Organisationen und Verbänden hat sich die X'01 zu einem beliebten Szenentreffpunkt und zum Ort der Begegnungen entwickelt.

MESSE MIT KONGRESS DER TREND-GURUS

Highlight des diesjährigen Staraufgebotes am Zürcher Xongress ist der Auftritt des amerikanischen Visionärs und Bestseller-Autors Jack Trout, eines bedeutenden Spezialisten für Brandings und Business-Strategie. Am Kongress während der Messe X'01 soll sich Zürich in ein Mekka der Marketing- und Kommunikationsfachleute verwandeln. An den Plenumsveranstaltungen und in Special Sessions zu aktuellen Themen präsentieren und diskutieren hochkarätige Fachleute und Spezialisten aus Forschung und Praxis über die neusten Entwicklungen und Trends rund um Marketing, Kommunikation und Events.

MARKETING-TAG: «CUSTOMERS IN FUTURE»

Der Marketing-Tag vom 21. August steht unter dem Motto «Customers in Future». Hier sprechen international bekannte Experten und Fachleute wie Jack Trout, Nadia Magnenat-Thalmann und Laurence Jacobs vom Massachusetts Institute of Technology (MIT) über Themen wie: die Zukunft des virtuellen Einkaufserlebnisses; die Konsumenten zwischen Kaufwahn und Kaufboykott; Kundeneroberung durch das Internet; One-to-one Marketing; Customer Relationship Management; die Entdeckung des Customer Knowledge. In Special Sessions am Nachmittag diskutieren Fachleute über Customer Conquest Management, Best Practice im Online-Shopping und Website-Promotion.

MESSE-SPEZIALBEREICH «EVENT LOCATION»

Der erfolgreiche Event steht und fällt mit der Wahl der geeigneten Location. An der mit der X'01 kombinierten Messe Swiss Event vom 21. bis 23. August in der Halle 3 der Messe Zürich stehen im Spezialbereich «Event Location» die attraktivsten Orte im Mittelpunkt. Am Gemeinschaftsstand des Switzerland Convention & Incentive Bureau präsentieren sich Tagungszentren, Seminarhotels, Regionalbahnen, Vergnügungsparks und Incentive-Anbieter im Verbund mit Anbietern von attraktiven Verkehrsmitteln.

Wer nach Angeboten für einen Kunden- oder Firmenanlass sucht, findet an der Sonderschau «Event Location» eine grosse Auswahl.

Vertreten sind auch dieses Jahr wieder Anbieter von geeigneten Transportmitteln. Bahnen, Airlines, Schiff- und Carunternehmen präsentieren an der Xevent eine breite Palette an Sonderpaketen, um Gruppen dem Charakter und Stil des Anlasses entsprechend an Ort und Stelle zu bringen.

«XEVENT» / Die neuen Trends der Event-Technologie

Der Traum vom Plug-in-Event

«Globalisierung, Interaktivität und Content-Management sind als Schlüsselbegriffe für zeitgemässe Kommunikation und Events zu einer etablierten Form unserer Kommunikationskultur geworden», erklärt die Spezialistin für Event-Technologie Catherine Ganz vom Xevent-Aussteller AV Ganz AG, Zürich. Der Traum vom Plug-in-Event, also dem spontan oder kurzfristig realisierbaren, anspruchsvollen Event sei noch lange nicht ausgeträumt, meint Catherine Ganz, denn Event-Technik sorge für eine Erlebnismaximierung und optimale Wiedergabequalität. «Bis Globalisierung, Interaktivität und Content-Mangement am Event total und in voller Bildgrösse Einzug halten, gibt es hinter den Kulissen noch einiges zu tun, müssen technologische Hürden genommen und Investitionsberge erklommen werden», betont sie.

NEUES AUS DEN LABORS DER ENTWICKLER

Während hier und dort in Schweiss und Stress auf das Abladen gewartet, an Gerüsten montiert, Hunderte von Kabelmetern für Licht, Bild und Ton verlegt, am Dekor gehämmert und Scheinwerfer, Projektoren und Sound eingemessen und gerichtet werden, arbeiten die Entwickler in Labors, Werkstätten und vor dem Bildschirm an grösseren, schnelleren Daten-Circuits, digitalen Schnittstellen, der Überwindung technologischer Flaschenhälse und an kostengünstigeren Satelliten für ein neues zukünftiges Event.

WIE MAN EVENTS INS INTERNET ÜBERTRÄGT

Ob es je ein wirkliches Plug-in-Event geben wird, dafür will sich auch Catherine Ganz nicht verbürgen. Auf dem Weg dorthin gibt es jedenfalls – und dies mit Sicherheit an der Xevent 2001 – bereits einiges zu sehen und zu hören: Live-Streaming und die Übertragung des Events ins Internet, vom Computer errechnete Grösstbilder aus Grafik- und Videodaten für Werbung und Image, Surround-Technik auch für Mehrzweckhallen, Multiple-Choice im Konferenzsaal wie zuhause am Bildschirm, 3D-Plasma-Bildschirme und LED-Technik wirklichkeitsgetreu auch aus nächster Nähe.

Zwischenzeitlich empfiehlt sich – zur Überbrückung und als spezielle Form von Content-Management – auch der Händedruck oder ein Lächeln. Nicht alles am Event ist Technik. *KJV*

Anzeige

Die Seele der Frische
sichtbar machen

Espumas öffnet Ihnen und Ihren Gästen eine neue Genusswelt. Durch das optimale Zusammenspiel von CCA Frischprodukten, dem iSi Profi Whip und Ihrer Kreativität, verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer Vielfalt von aussergewöhnlichen Kreationen.

Treten Sie ein in die Welt der Schäume und besuchen Sie ein CCA-Genussseminar z.B. am 22. August im CCA Spreitenbach, am 29. August im CCA Luzern, am 5. September im CCA Brüttisellen oder am 26. September im CCA Frauenfeld.

Anmeldung und Informationen unter 071/388 13 00 oder www.cca-angehrn.ch

Tel. 0848 848 820
Ihr direkter Draht zum nächsten CCA
www.cca-angehrn.ch

CCA Gossau SG
CCA Brüttisellen
CCA Spreitenbach
CCA Bern
CCA Luzern
CCA Rapperswil
CCA Sargans
CCA Frauenfeld

CC A Cash+Carry Angehrn

FOUR SEASONS / Die kanadische Luxushotelkette definiert den Begriff Luxus als Top-Service. Four Seasons setzt ihre weltweite Expansion weiter fort. **MARTIN J. PETRAS**

«Der internationale Luxushotel-Markt befindet sich weiterhin im Wachstum»

Die Corporate Offices von Four Seasons Hotels and Resorts an der Leslie Street in Toronto stehen den Hotels dieser kanadischen Luxushotelgruppe in nichts nach: freundlicher Empfang, diskretes und souveränes «business as usual», grosszügige und stilvoll eingerichtete Räume.

Der Begriff Luxushotel behagt Isadore Sharp nicht: «Luxus ist etwas sehr Relatives.» Der Gründer, Chairman und CEO der feinen kanadischen Hotelgruppe zieht es vor, von Hotels zu sprechen, «welche die Bedürfnisse einer bestimmten Kategorie von Reisenden rundum zufriedenstellen».

Mit sicherem Gespür für die Bedürfnisse eben dieser bestimmten Kategorie von Geschäfts- und Ferienreisenden leitet Isadore Sharp das Unternehmen seit über dreissig Jahren. Die Hotelgruppe Four Seasons wurde 1960 gegründet, 1961 eröffnete im Zentrum von Toronto das erste Four Seasons Hotel. Heute befinden sich 51 Häuser in 23 Ländern im Portfolio der Kette. Weitere 16 Hotels sollen in den nächsten drei bis vier Jahren dazukommen.

WEITERE 16 HOTELS

«Nein», lächelt Isadore Sharp zurückhaltend, «wir verfolgen keine aggressive Expansionsstrategie.» Ein Wachstum von zehn Prozent jährlich sei vielmehr eine natürliche Entwicklung: «Wir eröffnen zwar momentan mehr Hotels als früher», erklärt Isadore Sharp, «aber heute herrscht im internationalen Hotel-Business auch ein starker Trend in Richtung Erstklassprodukte und exklusiven Lifestyle.»

«Ja», antwortet der Four-Seasons-Manager diesmal bestimmt, «die Voraussetzungen für eine verstärkte Expansion im obersten Marktsegment sind zurzeit ideal.» Der internationale Erstklasshotel-Markt sei noch lange nicht gesättigt, er befinde sich weiterhin in einem starken Wachstum.

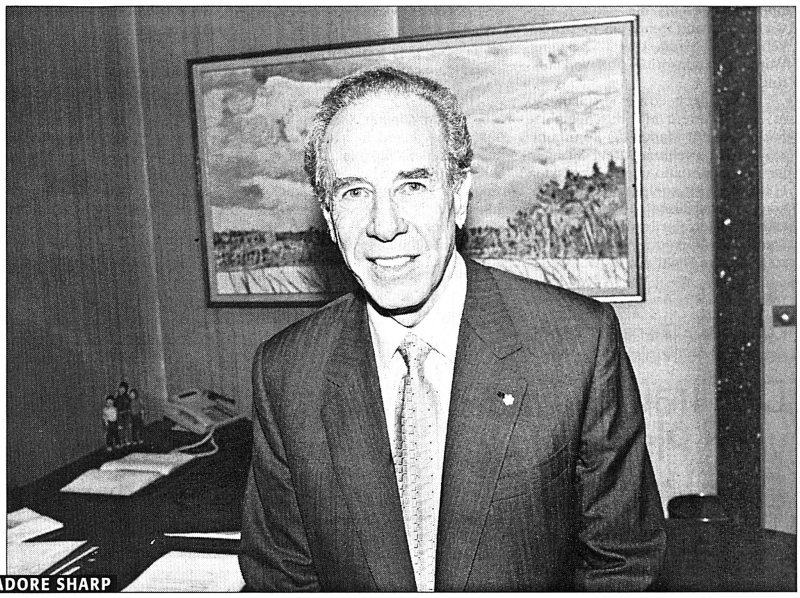
KONZENTRATION AUF EIN MARKTSEGMENT

Vor 30 Jahren in der Anonymität der standardisierten und unpersönlichen Ketten- und Massenhotellerie jenseits des Atlantiks geboren, gehört Four Seasons Hotels and Resorts heute zu den weltweit erfolgreichsten Hotelketten der Luxuskategorie.

Das, was Four Seasons heute ist, entspreche nicht einem bestimmten Plan oder einem klaren Konzept, sondern dies sei das Resultat seiner Erfahrungen: «Als ich das dritte Hotel vollendet hatte, ein kleines Boutique-Hotel in London», erinnert sich der studierte Architekt Isadore Sharp, «sah ich den Kontrast zu den Tausend-Betten-Hotels.»

Von da an habe er endgültig gewusst, welche Richtung er mit dem Unternehmen Four Seasons einschlagen würde: Konzentration auf das Marktsegment der «medium-sized hotels of exceptional quality».

Fotos: Martin J. Petras



ISADORE SHARP

Gründer, Chairman und CEO von Four Sesons: «Die Voraussetzungen für eine verstärkte Expansion im obersten Marktsegment sind zurzeit ideal.»

In der Four-Seasons-Sprache: «Aussergewöhnliche Stadthotels» in bedeutenden Finanzzentren sowie «Resort-Hotels und Residenzen in herausragenden Urlaubsdestinationen».

In den letzten zwei Jahren wurden Hotels in Scottsdale (USA), Punta Mita (Mexico) eröffnet sowie das Four Seasons Canary Wharf in London und das Four Seasons George V in Paris. Dieses Jahr machten Häuser in Caracas (Venezuela), Kairo (Ägypten) sowie in Prag und Dublin ihre Türen auf.

«Jedes neue Haus muss noch besser werden als das vorherige», umschreibt Isadore Sharp die oberste Devise des Four-Seasons-Wachstums. Für die kommenden Jahre sind beispielsweise Häuser in Budapest, Florenz, an der Côte d'Azur, im englischen Hamphire, in San Francisco, Sedona/Arizona, Shanghai, Hongkong und Sharm El Sheik projektiert.

QUALITÄT, SERVICE UND EIGENE KULTUR

Den Erwartungen der Gäste zu entsprechen, sei nur mit den «right people» möglich, so Isadore Sharp. Deshalb gelte bei Four Seasons ein besonderer Fokus den Mitarbeitern: vom Anstellungsprozess («auch die Einstellung ist wichtig, nicht nur die Berufserfahrung») über die intensiven Trainingsprogramme bis hin zur Karriereplanung.

Die europäische Personalführung sei sehr autoritär und zu hierarchisch, so Sharp: «Wir haben europäische Effizienz mit unserer eigenen Philosophie kombiniert.»

«Mitarbeiter müssen fühlen, dass sie mit Würde und Respekt behandelt werden», zitiert Isadore Sharp eine der goldenen Regeln seiner Unternehmenskultur: «Alle anderen so behandeln, wie wir selbst behandelt werden wollen. Die Mitarbeiter sind ein Teil unser Kultur.»

Keine leeren Worte: Die Four-Seasons-General-Manager sind im Durchschnitt seit 15 Jahren im Unternehmen tätig – bei einem Durchschnittsalter von rund 45 Jahren.

Four Seasons

Die kanadische Luxushotelgruppe betreibt insgesamt 51 Häuser der obersten Kategorie in 23 Ländern. Zum Portfolio von Four Seasons gehören neun Hotels, die unter der Flagge von Regent International in den USA, Australien und Asien geführt werden. Bis auf drei Ausnahmen (The Pierre in New York, Four Seasons in Vancouver und Four Seasons in Berlin) werden die Hotels mit Managementverträgen geführt.

Weitere 16 Häuser sollen in den kommen drei bis vier Jahren dazukommen.

Jahr 2000	*Occupancy*	*Average Room Rate**
Europa	*73,3%*	*314*
USA	*76,5%*	*340*
Asien/Pazifik	*65,6%*	*182*
Canada/ Mexico	*67,4%*	*186*

**Kanadische Dollar*

www.fourseasons.com

TORONTO / Wolf Hengst, der Chief Operating Officer der Four Seasons Hotels and Resorts, spricht über die Expansion der Gruppe und über die Personalrekrutierung. **INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS**

«15 Jahre ununterbrochenes Wachstum»

Wolf Hengst, wann eröffnet Four Seasons ein Hotel in der Schweiz?

Es ist eins unserer Ziele, in naher Zukunft auch in der Schweiz ein Hotel zu eröffnen. Wir sind da bereits aktiv und haben uns schon mehrere Objekte angeschaut. Wir warten aber auf die richtige Gelegenheit. Standorte wie Zürich oder Genf sind für uns sehr interessant.

Welche sind die wichtigsten Zielmärkte Ihrer Expansionsstrategie?

Wir möchten unsere Präsenz besonders in Europa und im Mittleren Osten verstärken.

Four Seasons ist weltweit ausschliesslich im Marktsegment Luxushotellerie tätig. Ist diese Konzentration auf die oberste Hotelkategorie nicht auch ein Risiko?

Wir haben jetzt 15 Jahre mit ununterbrochenem Wachstum hinter uns. Four Seasons befindet sich auch finanziell in einer exzellenten Situation.

Würde sich eine wirtschaftliche Krise denn nicht sofort auch auf die Luxushotellerie auswirken?

Die Wirtschaft wird immer durch «Ups and Downs» bestimmt. Nach Krisen geht es wieder aufwärts. Wir haben schon mehrere Krisen durchgemacht. In den 80-Jahren hatten wir die Immobilienkrise, in den 90-Jahren den Golf-Krieg. Wir haben immer weniger als unsere Konkurrenten eingebüsst, Krisen haben uns eher gestärkt.

WOLF HENGST

Four-Seasons-COO: Verantwortlich für weltweite Hotel-Operationen.

«Standorte wie Zürich oder Genf sind für uns sehr interessant.»

Wie finden Sie bei den zahlreichen Neueröffnungen die richtigen Mitarbeiter?

Bis jetzt hatten wir noch keine Probleme. Unsere Reputation als ein guter Arbeitgeber eilt uns voraus. Bei den letzten Eröffnungen in Kairo und in Prag war das Interesse ausgesprochen hoch. Wir haben viele Mitarbeiter mit einem sehr hohen Bildungsstand engagiert. Rund 80 Prozent aller Mitarbeiter hatten vorher nie in einem Hotel gearbeitet. Die Ausbildung erfolgt in speziellen Ausbildungskursen vor Ort.

In der Schweiz, aber auch in Deutschland wird die Personalsuche als eins der wichtigsten Probleme der Branche bezeichnet. Wie wollen Sie da die richtigen Leute finden?

Four Seasons zieht immer noch junge Mitarbeiter an, die eine internationale Karriere planen. Bei uns kann jemand als Trainee anfangen und als General Manager enden.

Zur Person

Der gebürtige Berliner Wolf Hengst leitet die weltweiten Hotel-Operationen von Four Seasons Hotels und Resorts. Er stiess 1978 als General Manager des Four Seasons Washington zur kanadischen Luxushotelgruppe. 1998 wurde er zum Chief Operating Officer (COO) ernannt.

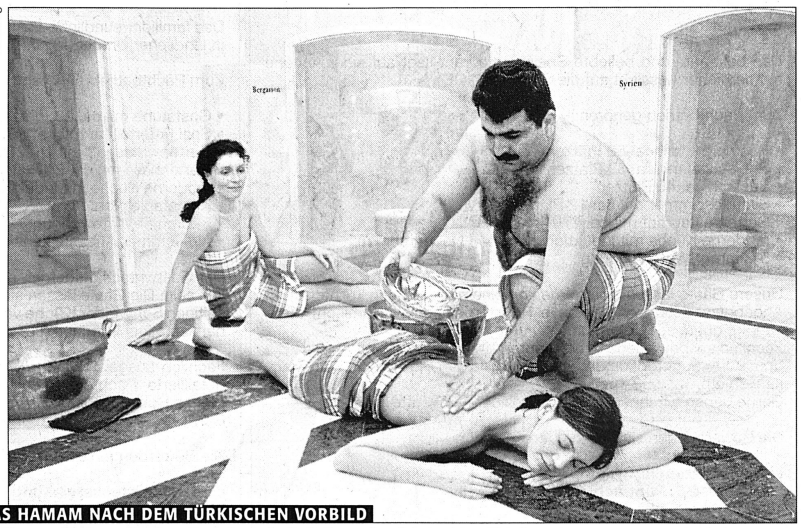
HOTEL HOCHSCHOBER / Obwohl auf der Turracher Höhe in Kärnten oft ein kalter Wind weht, ist das Viersternehaus zu 95 Prozent ausgelastet. Das liegt wohl an der Unternehmensphilosophie und am innovativen Hotelier Peter Leeb. **CHRISTINE KÜNZLER**

Erholung verspricht nicht nur das Hamam

«Normalerweise wählen die Gäste zuerst den Ort aus. Bei uns ist es umgekehrt, sie wählen das Hotel aus», sagt Besitzer und Direktor Peter Leeb. Dem ist wohl so: Auf der Turracher Höhe, 1763 Meter über Meer, wo die österreichischen Länder Kärnten und Steiermark zusammentreffen, leben 60 Einwohner. Ein Bergsee, eine kleine Bank mit Bankomat, eine Handvoll Gasthäuser, Hotels und Ferienhäuser, drei kleine Läden mit dem Nötigsten und ein paar Lifte machen den Ort aus. Im Sommer lässt sich auf der Turracher Höhe wandern, im Winter Ski fahren.

Das Hotel hingegen hat einige USP zu bieten. Da ist einmal das auf 30 Grad geheizte Seeschwimmbad: eine Weltneuheit auf der Turracher Höhe. Ein Schwimmbad von 10 mal 25 Metern ist mit Spezialschürzen vom übrigen See abgetrennt und lädt den Gast ins wohlig warme, reine Bergseewasser. So funktionierts: Bis zu einer Tiefe von 1,5 Metern wird das Wasser erwärmt. Das darunter liegende kältere und physikalisch gesehen schwerere Wasser verhindert das Absenken des wärmeren und leichteren Wassers. Dem See wird das Wasser entnommen, das über eine energiesparende Wasserpumpe läuft und so die Temperatur des See-Bads auf 28 bis 30 Grad anhebt. Im Winter erfolgt die Erwärmung des Wasser mittels Fernwärme. Da ist aber auch das Hamam – das orientalische Badehaus am Berg. Originalgetreu nachgebaut, nach den Plänen einer türkischen Architektin – und auf dem neusten Stand der westlichen Technik gebracht. Leebs haben zahllose Reisen in den Orient unternommen und mehr als 50 Hamams besucht, bis sie das Projekt dann realisierten. Früher hatten sich Orient-Reisende in den Hamams den Wüstenstaub vom Leib waschen können, heute sind es die westlichen Reisenden, die sich mit Quellwasser von der Turracher Höhe den Stress vom Körper waschen. Anschliessend entspannen sie sich bei Tee und Knabbereien im Sultans-Gemach – zwar ohne Harem – aber vielleicht mit Freunden.

Foto: zvg



DAS HAMAM NACH DEM TÜRKISCHEN VORBILD

Der Hamam-Meister seift seinen Gast ein und wäscht ihn – ein erlebnisreiches Ritual.

INVESTITIONEN FÜR DEN GAST

Das Hamam, die Saunen, den keltischen Heilofen, das Hallenbad, die verschieden warmen Aussenpools und das Seebad benutzen die Gäste kostenlos. Bezahlen müssen sie die Anwendungen wie Hamam-Waschen, Ayurveda, Schwebebäder, Kosmetik und anderes.

Es ist nicht nur die Infrastruktur, die den «Hochschober» von anderen Hotels abhebt. Es sind auch das Ambiente, die frischen Blumen, die sanfte Musik, die auf die Seele des Gasts wirken. Die Investitionen in die Qualität sind nicht dazu da, das Haus ins rechte Licht zu setzen, sondern, um dem Gast Wohlgefühl und Sicherheit zu bieten. Telefonapparate sind beispielsweise nicht nur im Hotelzimmer installiert, sondern auch im Badezimmer und in der Toilette. Das Badezimmer ist im «Hochschober» ein Raum, dem viel Bedeutung zukommt: Er ist ausgestattet mit einem Fernseher, einem Sprudelbad und einer verschwenderisch grossen Dusche. Es sind aber auch Kleinigkeiten wie die Wärmeflasche, das Waschbecken für die Wäsche zwischendurch, die dem Gast Aufmerksamkeit signalisieren.

Eine echte Dienstleistung am Gast sind die Quellwasserbrunnen im Haus, die Früchte, die Kernen und Nüsse, die Suppe, die Buttermilch, die Glace und die hausgemachten Säfte mittags und nachmittags – für jeden Gast kostenlos und unlimitiert. Denn im «Hochschober» gibt es nur Halbpension zu buchen: ein umfangreiches, vielfältiges Frühstück und ein leichtes Abendessen. «Wenn der Gast am Morgen zu viel isst, kann er sich nachmittags sportlich betätigen. Am Abend jedoch steht es in meiner Verantwortung, wenn der Gast sich mit einem vollen Magen schlafen legen muss», sagt Leeb. Wer sich seinen Bauch trotzdem vollschlagen will, der kann zum Viergängermenu zusätzlich Käse und Eis vom Buffet holen. Aber auf seine eigene Verantwortung!

«Dieses Haus ist für mich nicht vergleichbar mit anderen Hotels. Man fühlt sich hier einfach wie zuhause.» Das sagt Lilly Schmider aus Wigoltingen, die bereits zum siebten Mal im «Hochschober» weilt. «Hier bin ich ein freier Mensch, weil ich alles benutzen kann, aber nicht muss.» Und: «Das Preis/Leistungs-Verhältnis ist top.» Meist bleibt sie drei Wochen im «Hochschober». Und langweilig werde es ihr nie.

DAS KONZEPT HOLTE ER SICH IN DER SCHWEIZ

Ein wichtiges Erfolgselement ist die Persönlichkeit des Hausherrn. Einen grossen Teil seines Erfolgs habe er der Schweiz zu verdanken, sagt er. Sein Marketingkonzept, seine Philosophie habe er nämlich aus einem Seminar im Gottlieb-Duttweiler-Institut mitgebracht. Das war 1970. Zwei Jahre später hat er sie leicht überarbeitet – und sie sind heute noch topaktuell. Den Anstoss für die Umsetzung eines unkonventionellen Hotels hätten sie vom Schweizer Hotelier Charly Glaus erhalten (vergl. Portrait htr. 22/01), erzählen Peter Leeb und seine Frau Barbara Leeb. Glaus, der damalige Besitzer und Direktor der Albergo Losone, hatten sie auf einer ihrer Reisen kennengelernt. «Er baute ein Hotel in einem ausgetrockneten Bachbett und hatte lauter verrückte Ideen», erinnert sich Barbara Leeb.

www.hochschober.co.at/;
E-Mail: holiday@hochschober.at

PETER LEEB / Der erfolgreiche Hotelier positioniert den «Hochschober» klar als Ferienhotel. Auf diese Kernkompetenz konzentriert er sich mit Leib und Seele. Diese klare – und vielleicht sture Haltung – bringt offensichtlich Erfolg. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Wir wollen ein Wirtshaus und kein Gasthaus»

Herr Leeb, Sie werben damit, das beste Ferienangebot am Berg zu haben. Was gibt Ihnen diese Sicherheit?

Wir beurteilen das in der Summe von allem: vom Hotel aus und von den Angeboten am Berg aus. In einigen Gebieten kann man zwar Ski fahren, aber nicht langlaufen. Bei uns kann man Ski fahren, langlaufen, Eis laufen und spazieren gehen. Zudem habe ich mir eine Hintertüre geöffnet: Ich kann immer noch sagen, es ist das beste Angebot an meinem Berg, denn die Werbung sagt ja nicht, an welchem Berg… Es geht einfach darum, dass die Gäste diese Botschaft in ihren Köpfen haben. Wenn wir von 80 Prozent Returnern ausgehen, die die restlichen 20 Prozent der Gäste mitbringen, dann muss das Angebot doch stimmen.

Ihr Haus ist zu gut 95 Prozent ausgelastet. Wie schaffen Sie das?

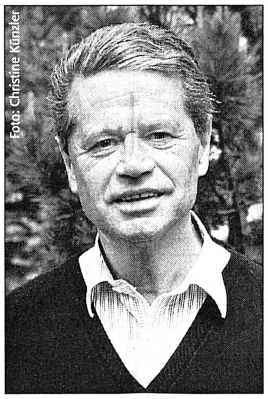
Wir nehmen Dinge, die im Ort nicht gut laufen, selber in die Hand. Grundsätzlich sind wir verantwortlich für das, was wir tun, und für das, was wir nicht tun. Auch für das, was die Leute im Ort tun oder nicht tun. Wir haben in den letzten Jahren etwa 70 oder 80 Hektaren Land im Ort gekauft: zu unserer Zukunftssicherung. Wenn der Ort sich entwickelt, dann brauchen wir viele Bereiche, die der Ort sicherstellt, nicht zu übernehmen. Denn unsere Kernkompetenz ist ja Urlaub. Wenn sich die Turracher Höhe aber nicht entwickelt, dann werden wir Ortsbereiche übernehmen müssen. Denn der Gast, der zu uns kommt, bewertet nicht wie ein Gault Millau die Küche extra oder den Service extra, sondern er bewertet das Ganze.

«Im Wirtshaus bestimmt der Wirt, was geschehen soll, im Gasthaus der Gast.»

Welche Unternehmensphilosophie leben Sie?

Ich gehe aus vom Dreieck Mitarbeiter, Unternehmer, Gast. Das heisst, ich muss alle drei gleich gut behandeln. Wir bieten beispielsweise keinen Zimmerservice, ausser wenn der Gast krank ist. Dann aber bekommt er den allerbesten Service: Der beste Küchenchef kümmert sich nur noch um ihn und bringt ihm die Speisen. Aber sonst will ich, dass der Gast im Speisesaal isst, denn er trägt massgeblich zur familiären Atmosphäre im «Hochschober» bei. Weil hier die Gäste alle zusammenpassen – denn wir haben ja nur Feriengäste. Es gibt Hotels, die sind Kinderhotel, Golfhotel und «Schlank und schön»-Hotel in einem – also ein Mischling. Wir sind kein Mischling: Wir bieten Ferien, und wir wollen Feriengäste. Wir müssen schauen, dass wir ein Wirtshaus bleiben und kein Gasthaus werden. Im Wirtshaus bestimmt der Wirt, was geschehen soll, im Gasthaus der Gast. Ich glaube, das ist unsere Stärke, dass wir klipp und klar sagen, was wir tun.

Foto: Christine Künzler



Peter Leeb konzentriert sich auf die Kernkompetenz Ferien.

Sie investieren laufend – sind die österreichischen Banken grosszügiger als die Schweizer Banken?

Das weiss ich nicht. Wir haben zweimal hintereinander unsere Preise um 10 Prozent erhöht und das auch gegenüber den Gästen begründet. Einige Gäste haben zwar ein wenig gemurrt, aber ich habs ausgehalten. Jetzt bekommen wir einen gerechten Preis und die Gäste eine gerechte Leistung. Unsere Devise ist 50 Prozent Eigenkapital, 50 Prozent Fremdkapital und 12 Jahre Amortisation. Wenns sich nicht rechnet, muss mans eben lassen. Letztlich sind die Österreicher Banken gleich wie die Schweizer: Sie geben einem beim Sonnenschein einen Regenschirm, und wenn die ersten Tropfen fallen, nehmen sie den Schirm wieder weg.

«Unsere Devise ist 50 Prozent Eigenkapital, 50 Prozent Fremdkapital und 12 Jahre Amortisation.»

Wie viel hat das Hamam gekostet?

Wir haben etwa 120 000 Franken Entwicklungskosten bezahlt. Zu den Baukosten will ich lieber nichts sagen: Sie sind jenseits von Gut und Böse. Nur: Es war richtig. Ich habe mir gesagt, wenn das Hamam nicht läuft, wird es ein sehr teures Grab. Aber: Es ist nicht das Grab meiner Seele. Wir rechnen in unseren Zimmern einen Quadratmeterpreis von etwa 3000 Franken, im Badebereich 4000 bis 4500 Franken. Im Hamam waren wir über 10 000 Franken. Nur – wir würdens wieder so machen.

Welche Häuser dienen Ihnen als Benchmark?

Viele. Beispielsweise das «Giardino» in Ascona. Das «Giardino» ist für mich das einzige Ferien-Fünf-Sterne-Hotel, das ich kenne, das locker und familiär ist. Für uns ist jedes Hotel, in dem wir auf unseren Reisen übernachten, ein Benchmark. Wir schauen uns an, was sie bieten und was sie nicht bieten. Unsere Devise ist: Wir bieten das, was sie nicht bieten.

Zahlen und Fakten

Anzahl Zimmer: 100
Anzahl Mitarbeiter: rund 70
Saisonale Auslastung: 48% im Sommer, 52% im Winter
Auslastung: 60 000 Nächtigungen in 300 Tagen CK

Zur Person

Peter Leeb (61) ist verheiratet und Vater vierer Kinder. Er hat die Handelsschule und die Hotelfachschule absolviert. Seine beruflichen Erfahrungen holte er sich in der Schweiz, in Jersey, in Österreich, der Karibik und Kanada in unterschiedlich grossen Häusern. Heute holen sich Leeb und seine Frau Inputs vor allem auf ihren Reisen, wo sie in den besten Häusern absteigen. «Gute Ideen entdecken wir aber oft in Zwei- oder Drei-Sterne-Hotels», so Leeb. CK

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN BETRIEB ZU VERKAUFEN, ZU VERMIETEN, ZU FÜHREN - ODER SUCHEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?
***
UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT IHNEN EINEN UEBERBLICK ÜBER UNSER VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'91

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

Modernes, grösseres

4-Stern-Hotel Stadt Zürich

zu verkaufen.

Ihre kompetente Anfrage beantworten wir unter Chiffre 141731, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141731/108340

Zu verkaufen in

Grindelwald

heimeliges

Hotel/Restaurant

- Grosser Terrassensitzplatz mit Cheminée-Grill
- Hotelbetten ca. 20 (8 Zimmer)
- Rest./Saal ca. 40 Plätze
- Autoabstellplätze ca. 30
- Ganzjährig gute Zufahrt

Überzeugen Sie sich vor Ort!
GRIWAPLAN Immobilien-Treuhand AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 45 00/Fax 033 853 45 16
P 141535/383125

Nach Vereinbarung zu vermieten in bekanntem Tourismusort am See, Südtessin, kleines, gutgehendes

Restaurant mit Seeterrasse

Kleinbetrieb für initiatives Duo (Küche/Service).

Inventar muss übernommen werden.

Seriöse Anfragen unter Chiffre 141695, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141695/415832

TESSIN/MINUSIO-Rivapiana

Nähe Locarno, 50 m vom Lago Maggiore, an schönster, touristischer Lage, Seesicht, **ZU VERKAUFEN** heimeliges

HOTEL-RESTAURANT

ca. 90 Plätze drinnen, ca. 120 Plätze im Garten mit teilweise Steintischen und Pergola. 15 Hotelzimmer, 20 Parkplätze, Rustico. Grundstückfläche 2490 m², wovon 1350 m² Bauland R2a.

Solvente Interessenten melden sich bei: Fam. Leoni, Tel. 091 743 20 54 (morgens).

P 141705/45624

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

Stadt Winterthur

Nach 18jährigem erfolgreichem Wirken verlässt uns das bisherige Pächterpaar.
Deshalb verpachten wir per **1. Januar 2002** das

Restaurant Goldenberg

in Winterthur

Das bekannte und beliebte Speiserestaurant liegt auf einer Anhöhe mit herrlicher Aussicht auf die Stadt.

Zum Pachtbetrieb gehören:

- Restaurant mit ca. 50 Plätzen
- Speisesaal mit ca. 30 Plätzen
- Saal mit ca. 45 Plätzen
- Sitzungszimmer mit ca. 12 Plätzen
- Gartenrestaurant mit ca. 270 Plätzen
- moderne Küche mit Induktionsherd und Nebenräumen
- 5-Zimmer-Wirtewohnung

Unsere Gäste lassen sich gerne von einem vielseitigen kulinarischen Angebot verwöhnen. Das neue Pächterpaar soll dynamisch, fachkundig, gut ausgewiesen, initiativ und freundlich sein.
Fachlich ausgewiesene Interessenten/-innen erhalten auf Anfrage die detaillierte Pachtdokumentation. Bitte melden Sie sich bei Frau Marika Horvath, Tel. 052 267 57 19.
Gerne geben wir Ihnen auch telefonische Auskünfte.

Die Bewerbungen sind zu senden an:

Liegenschaftenverwaltung
Lindstrasse 6, Postfach, 8402 Winterthur
Telefon 052 267 57 13
E-Mail: peter.guentensperger@win.ch
Peter Güntensperger

141667/412332

Günstig zu verpachten

Modernes

Boutique-Hotel

im Kanton Zürich, mit Top-Infrastruktur.

Gesucht wird ein engagiertes Paar mit Gastronomie- und Hotelerfahrung.

Auch jüngere, initiative Gastgeber mit limitierten finanziellen Möglichkeiten haben eine Chance.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte unter Chiffre 141555 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141555/402603

Restaurant – Stadt Luzern

Wir suchen auf den 1. Januar 2002 für unser Restaurant ein selbständig erwerbendes

Pächterehepaar

Der Betrieb mit über 130 Sitzplätzen ***im eigenen Haus*** befindet sich an bester Passantenlage und ist weithin bekannt als sehr gut florierender Betrieb mit gutem Namen. Ausgebildeten Fachleuten wird eine überaus gute Existenz geboten mit interessanten Mietbedingungen.

Bewerbungen sind zu richten an:

NEUSTADT IMMOBILIEN AG
Winkelriedstrasse 23, 6002 Luzern
Telefon 041 210 44 28, E-Mail: n.stutz@neustadt-nst.ch

141736/414680

Stadt Winterthur

Die Stadtgemeinde Winterthur verpachtet auf den **1. Januar 2002** das

Restaurant Eschenberg

in Winterthur

Das familienfreundliche Ausflugs- und Speiserestaurant befindet sich in ländlicher Umgebung im Eschenbergwald.

Zum Pachtbetrieb gehören:

- Gaststube mit ca. 30 Plätzen
- Saal unterteilbar mit ca. 58 Plätzen
- Gartenwirtschaft mit ca. 200 Plätzen
- Gartenhalle mit ca. 60 Plätzen
- moderne Küche mit Induktionsherd und Nebenräumen
- Kinderspielplatz
- 5-Zimmer-Wirtewohnung
- 2½-Zimmer-Angestelltenwohnung

Der Gastwirtschaftsbetrieb soll für eine breite Öffentlichkeit zugänglich sein. Die Gäste lassen sich gerne von einer gutbürgerlichen, vielseitigen **Schweizer Küche** verwöhnen. Das neue Pächterpaar soll dynamisch, fachkundig, kreativ und kinderfreundlich sein.

Fachlich ausgewiesene Interessent/-innen erhalten auf Anfrage die detaillierte Pachtdokumentation. Bitte melden Sie sich bei Frau Marika Horvath, Tel. 052 267 57 19.
Gerne geben wir Ihnen auch telefonische Auskünfte.

Die Bewerbungen sind zu senden an:

Liegenschaftenverwaltung
Lindstrasse 6, Postfach, 8402 Winterthur
Telefon 052 267 57 13
E-Mail: peter.guentensperger@win.ch
Peter Güntensperger

141665/412332

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR VERMIETEN-VERKAUFEN INTERESSANTE BETRIEBE:

HOTEL-RESTAURATIONSBETRIEB
AM VIERWALDSTÄTTERSEE
***
HOTEL GARNI MIT 100 BETTEN
IN EINEM VORORT DER STADT ZÜRICH
***
HOTELS MIT 90 UND 70 BETTEN
AN BEKANNTEN KURORTEN GRAUBÜNDEN
***
HOTEL-RESTAURATIONSBETRIEB
MIT FR 2,5 MIO UND FR 1,6 MIO UMSATZ - OST-CH
***
VERSCHIEDENE RESTAURATIONSBETRIEBE
IN DER ZENTRALSCHWEIZ, HEIDILAND, ZOFINGEN, ZÜRICH-URDORF, RHEINTAL, BADEN, ST. MORITZ
***

ALLE BETRIEBE BEFINDEN SICH IN EINEM GUTEN BAULICHEN ZUSTAND UND KÖNNTEN MIT EINEM INTERESSANTEN FINANZIERUNGSKONZEPT ÜBERNOMMEN WERDEN. DIE DETAILINFORMATIONEN ZU DIESEN BETRIEBEN KÖNNEN SIE (FR. 4.23 MIN.) AUF UNSERER HOTLINE ABRUFEN.

TEL. 0900'57'99'91

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

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name
Vorname
Beruf/Position
Firma
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Land
Telefon

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre
Schweiz	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 250.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 434.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 244.–	☐ Fr. 136.–	☐ Fr. 446.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 265.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 490.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 289.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 540.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** * inkl. MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

Ausfüllen und einsenden an: **hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch**

BESSER IM BILD.

AUSBILDUNG / Martina Deborah Oesch hat die Bestnote als Assistentin im Gastronomiefach erzielt. SEITE 12

HERIBERT MEIER / Der Besitzer und Direktor des Hotels Schwefelberg-Bad hat sich ein Lebenswerk erschaffen. SEITE 13

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

GÄSTEUMFRAGE / Die htr wollte von ausländischen Feriengästen in der Schweiz wissen, wie sie die Gastfreundschaft und Qualität erleben und ob die Schweizer kontaktfreudig sind. Die Rückmeldungen sind positiv. AGNES MÄRKI

«Es ist schon etwas seltsam, die Bären in so tiefe Gräben zu sperren»

Crectencio und Emilia L., Madrid.

Staru Minami (r.), Maryland USA.

Jean und Glen Sweitzer, Illinois USA.

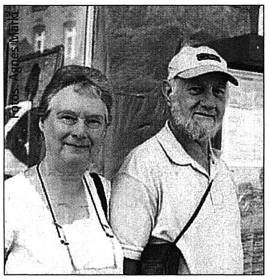
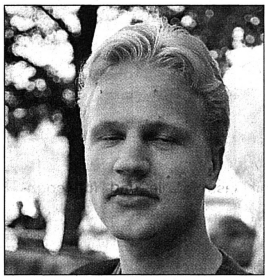


Foto: Agnes Märki

Mrs. und Mr. Bob Moss, Lincolnshire.



Kari Kuosmanen, Finnland.

Ionut Oltean (r.), Rumänien.

Mr. und Mrs. Bob Moss, Lincolnshire, England:

«Wir verbringen unsere Ferien zum zweiten Mal in der Schweiz. Nachdem wir im letzten Jahr von Leysin begeistert waren, sind wir nun in diesem Sommer nach Interlaken gekommen. Es gefällt uns ausgezeichnet. Das Hotel ist sehr gut, und das Essen schmeckt uns. Wir haben uns auf die etwas anderen Essgewohnheiten vorbereitet. Eine Bekannte hat uns darüber informiert.

Wir sind von England mit dem Bus gekommen und werden zu den verschiedenen Sehenswürdigkeiten gefahren. Heute besuchen wir Bern, und das ist eine wunderschöne Stadt. Unterwegs halten wir aber öfter an einem schönen Ort an, und wir geniessen es, jeweils ein wenig Zeit zu haben und auf einem Spaziergang die Umgebung zu erkunden.

Die Strassen, die Dörfer und Städte, alles ist wunderbar sauber und gepflegt. Die Menschen sind überall ausserordentlich freundlich und hilfsbereit, auch wenn wir die Landessprache nicht sprechen. Das war schon in Leysin so. Alle bemühten sich, mit uns englisch zu sprechen. Das schätzen wir natürlich sehr, in unserem Alter.

Eine Reise in die Schweiz ist für uns nicht ganz billig, aber es gibt ja noch so viel zu sehen, und wir fühlen uns hier so wohl: Wir werden auch nächstes Jahr wiederkommen.»

Ionut Oltean (17 Jahre alt) und Familienmitglieder, Rumänien:

Drei Familien sind zusammen zu Besuch bei rumänischen Freunden im Wallis. Heute sind sie mit dem Zug nach Bern gefahren und wollen sich nun die Stadt ansehen. Angefangen wird beim Bärengraben. «Es ist schon etwas seltsam, die Bären in so tiefe Gräben zu sperren», finden die beiden jüngeren Brüder von Ionut. Ionut agiert als Dolmetscher und spricht recht gut Englisch. Die Fragen und Antworten gehen hin und her, und Sprachfetzen von Rumänisch mischen sich mit Englisch und Französisch. Zwei Männer kommen dazu – sie wollen partout nicht aufs Foto – aber sie lachen – eine fröhliche Gesellschaft.

Ionut dünkt es, es hätte hier viel mehr Verkehr, und die Autos seien alle nigelnagelneu. Besonders gut gefallen den Jungen die Berge und die schöne Eisenbahn, die durch die Landschaft fahre. Zu Schweizern oder zu Schweizer Jugendlichen haben sie bis jetzt keinen Kontakt gefunden, aber überall, wo sie etwas fragen müssen, wird Ionut vorgeschickt, und er erhält freundlich Auskunft.

In Rumänien sei alles ganz anders, erklärt Ionut, deshalb sei es spannend, einmal in die Schweiz fahren zu können. Hier kostet alles viel, viel mehr – das Essen vor allem. Aber weil sie bei Freunden wohnen können, sind die Ferien in der Schweiz möglich geworden, sie werden ein einmaliges Erlebnis sein.

Staru Minami und Familie, Maryland, USA:

Die Familie von Staru Minami ist japanischer Abstammung, wohnt jedoch zurzeit in Maryland, in den USA. Mit seiner Frau und den beiden Kindern stattet Minami der Schweiz einen ersten Kurzbesuch ab. Nach einem Abstecher für einige Tage nach Italien werden sie noch einmal in die Schweiz zurückkommen und einige Sehenswürdigkeiten besuchen, bevor die Reise wieder heim in die USA führt.

«Für uns als Familie ist es sehr wichtig, dass die Hotels sehr kinderfreundlich sind. Wenn es den Kindern gut geht, können auch wir Erwachsenen die Ferien und die Reisen geniessen.

Unsere Reise ist sehr gut organisiert. So brauchen wir uns um nichts zu kümmern. Kontakte zu Schweizern kommen dabei kaum zustande. Leider haben wir keine persönlichen Freunde oder Bekannte in der Schweiz, wir sind also auf die offizielle Gastfreundschaft angewiesen.» Staru Minami rühmt die Pünktlichkeit und Sauberkeit der Verkehrsmittel, die freundliche Effizienz in den Hotels, er freut sich mit seiner Familie über das schöne Wetter und ist gewarnt worden: Wenn sie von Italien zurückkommen, wird es in der Schweiz knallen und krachen – es wird der 1. August sein.

Ehepaar Jean und Glen Sweitzer, Illinois, USA

Das Ehepaar Sweitzer hat seine 16-tägige Bustour durch einen Teil Deutschlands, Österreichs und der Schweiz in den USA gebucht. Die beiden kommen daher kaum mit Schweizern in Kontakt, ausser in den Hotels. Als Reisegruppe bleibe man wohl einfach eher unter sich. Da alles perfekt organisiert sei, müsse man sich um nichts kümmern. Als Individualtouristen wäre das wohl ganz anders, stellen sie fest. «Das könnte ganz spannend sein», unterstützt Jean ihren Mann und könnte sich eine solche Reise auch vorstellen. «Next time», lacht er. Ja, die Schweiz sei eher teuer, meint Glen Sweitzer, aber seine Frau Jean verteidigt den Ferienort Schweiz sofort. «Schau, wie gepflegt hier alles ist und wie sauber, die Blumen überall an den Häusern, die schmucken Städte und Dörfer, die grossartige Landschaft… einfach fantastisch», schwärmt sie und findet im Allgemeinen die Preise angemessen.

Die beiden sind sich einig: Sie fühlen sich in der Schweiz sicher und gut aufgehoben. Hier könnten sie auch spät nachts in den Gassen unbehelligt zum Hotel zurückspazieren. Sowohl in Hotels als auch in Restaurants erleben die Amerikaner aus Illinois sehr viel Freundlichkeit und stellen der professionellen Gastfreundschaft in der Schweiz ein ausgezeichnetes Zeugnis aus.

Crectencio und Emilia L., Madrid, Spanien

«Wir sind erst gestern Abend in der Schweiz angekommen, auf die Fragen können wir noch nicht aus eigener Erfahrung Antwort geben, Wir haben jedoch über die Schweiz viel gehört, und darum wollen wir sie selber kennen lernen. Nun verbringen wir zwei Tage in Bern, aber nachher zieht es uns in die Berge, wo wir Wanderungen unternehmen wollen. Wir sind eher interessiert an der Landschaft als an den Städten. Die Hauptstadt ist aber wunderschön und sauber.» Der Blumenschmuck an den Häusern beeindruckt Emilia. Ihre Ankunft im Hotel war sehr angenehm, und die Leute seien im Allgemeinen sehr freundlich und hilfsbereit.

Später werden sie in die Berge fahren und haben dort ein Appartement gemietet. «Das ist für uns teuer, aber billiger als ein Hotel, und wir können nach eigenem Ermessen kochen oder ausgehen. Mehr können wir jetzt wirklich noch nicht sagen. Wir freuen uns jedenfalls auf unsere Ferien – fragen Sie uns in zwei Wochen wieder», lacht Crectencio.

Kari Kuosmanen, Finnland:

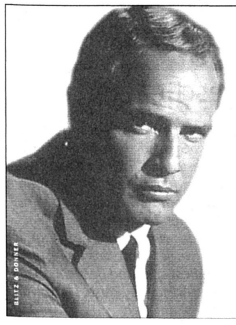
«Meine Ferienreise durch Europa führte mich zuerst zu Freunden in England. Dort hat es mir gar nicht gefallen. Ich bin dann zu Freunden nach Amsterdam und nach Luxemburg gereist und von dort mit dem Zug in die Schweiz gekommen.

Der Zug ist eine sehr gute Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen und ins Gespräch zu kommen. Ich habe eine Schweizerin kennen gelernt, und sie hat mir viel berichtet. Sie gab mir auch Tipps, was ich mir ansehen soll und wo ich übernachten könne.

Nun war ich zwei Nächte in der Jugendherberge in Bern. Das ist das schönste Youthhostel, das ich je sah. Überhaupt gefällt mir die Stadt hier sehr gut. Alles ist sauber, auch dieser Bärengraben – aber ich weiss nicht wirklich, ob sich die Bären da unten wohl fühlen.

Mich erinnert alles in dieser Stadt ein wenig an eine Kulisse – und doch ist diese Stadt sehr lebendig. Es ist leichter, hier mit Menschen in Kontakt zu kommen, als bei mir zuhause. Allerdings kann ich noch nicht fliessend Englisch sprechen, das erschwert Diskussionen über kompliziertere Themen. Ich will sparen, Englisch lernen und wieder in die Schweiz kommen.»

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: media@swisshotels.ch



The brand of success!

Werden Sie Mitglied!
www.bestwestern.ch/member

Join The Best

Best Western

CALC MENU
Professional Foodservice Software
Professionelle Rezept- und Menüverwaltung mit 100 000 Rezepten
Neu! Version 2.6
EGS Engelsta Grandjean-Software
Tel. 0848 000 357
Fax 0848 000 358
URL: http://www.calcmenu.com

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
Bohnenkaffee vom Feinsten frisch und schnell
Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch
Tel. 062 775 07 07
Fax 062 775 06 06
info@repa.ch

Umsätze mit Thomas Cook werden belohnt

Wien. Die Thomas Cook AG will im kommenden Geschäftsjahr die Verkaufsleistungen ihrer Reisebüropartner noch stärker als bisher honorieren. «Für das neue Geschäftsjahr haben wir die Leistungsprovision um bis zu 25 Prozent erhöht und so die Leistungskomponente unseres Provisionsmodells attraktiver gestaltet» erklärte Peter Pullem, Bereichsvorstand Vertrieb Deutschland der Thomas Cook AG, das neue Modell. *MG*

Online-Buchungen bei BTI steigen an

Internetbuchungen. Die BTI Euro Lloyd und BTI Kuoni Switzerland ziehen nach den ersten sechs Monaten Reiseverkauf über die Online-Buchungsmaschine «Portico Online Easy» Bilanz: In der Schweiz wurde ein Umsatz von 403 000 Franken erzielt, in Deutschland waren es rund 400 000 Franken. Zusammen mit «Portico Online Advanced» wurden Internetbuchungen in der Höhe von 1,23 Millionen Franken umgesetzt. *MG*

ZERMATT / Dampfbahn «Breithorn»

Nostalgisch Zug fahren

Mit der Dampflokomotive «Breithorn» ist auf dem Streckennetz der BVZ Zermatt-Bahn wieder eine Dampfbahn im Einsatz. Dank verschiedenen Modifikationen ist es der BVZ Zermatt-Bahn möglich, auf dem Streckennetz zwischen Brig und Zermatt die nostalgische Dampfbahn, mit restauriertem Salonwagen und passendem Gesellschaftswagen, wieder als fahrplanmässige Verbindung oder als Charterzug dampfen zu lassen. Attraktionen sind ein Barwagen und ein offener Aussichtswagen. Die Zugkombinationen können für Gruppen individuell zusammengestellt werden.

Das Dampfbahnangebot kann auch in Verbindung mit der elektrischen Nostalgielok «Krokodil» gebucht werden. Basis der Preisberechnung für die rund dreistündige Fahrt sind die offiziellen Tarife der BVZ Zermatt-Bahn. *MG*

Stagnation im Fürstentum

Vaduz. Im Fürstentum Liechtenstein sind die Logiernächte in der vergangenen Wintersaison im Vergleich zur Vorjahresperiode stagniert. Die Zahl der Gäste reduzierte sich damit um zwei Prozent. Rund 25 221 Ankünfte und 60 541 Logiernächte wurden verzeichnet. Am meisten Gäste wurden aus Deutschland beherbergt, gefolgt von Reisenden aus der Schweiz, Österreich, den Vereinigten Staaten und Grossbritannien. *MG/sda*

Kuoni prüft Verkauf

Skandinavische Aktivitäten. Kuoni prüft weiterhin den möglichen Verkauf der skandinavischen Aktivitäten. «Aber», so eine Kuoni-Sprecherin «wir kommentieren keine Gerüchte.» Damit nahm sie Bezug auf einen kürzlich erschienenen Bericht in der Zeitung «Sunday Telegraph», wonach die britische First Choice am Skandinavien-Geschäft interessiert sei und ein Angebot zwischen 124,5 und 249 Millionen Schweizer Franken gemacht habe. *MG/sda*

KURZ UND BÜNDIG

Thun leitet Fussgänger durch die Stadt. Nach zweimonatiger Bauzeit ist in Thun ein neues Fussgängerleitsystem eingeweiht worden. Mit Wegweisern, Übersichtskarten und Infotafeln zu historischen Gebäuden soll das System ortsunkundigen Besuchern bei der Orientierung helfen. Die konkrete Ausgestaltung ist unter der Federführung des Thuner Tiefbauamtes entstanden. Das Stadtparlament hat dafür einen Kredit von 495 000 Franken gesprochen; zusätzliche 27 000 Franken hat die Projektierung gekostet. Ähnliche flächendeckende Fussgängerleitsysteme gibt es in der Schweiz erst in Basel und in Luzern. *SST*

Eröffnung des Discovery Channel World Championship Adventure Race in St. Moritz. Der von einer neuseeländischen Sportfirma organisierte Wettkampf führt durch Graubünden, das Berner Oberland und das Wallis. Die Teilnehmer üben dabei verschiedene Sportarten wie Bergwandern, Gletschertrekking, Rafting und Canyoning aus. Der weltweit zu empfangende TV-Sender Discovery Channel filmt das Spektakel für eine vierstündige TV-Miniserie, die Anfang 2002 ausgestrahlt wird. *SST*

Bass Hotels & Resorts erhalten einen neuen Namen. Die Hotelgruppe heisst ab sofort «Six Continents Hotels». Das haben die Aktionäre der Bass PLC an einer ausserordentlichen Hauptversammlung entschieden. Die Marke «Bass» ist bereits vor einem Jahr zusammen mit dem Brauereigeschäft des britischen Unternehmens an Interbrew verkauft worden. Zu der Gruppe zählen unter anderem die Intercontinental Hotels, die Holiday Inn Hotels sowie die Crowne Plaza Hotels. *SST*

Carlton Hotel in St. Moritz bei Preferred Hotels & Resorts. Das Fünf-Sterne-Haus hat sich der amerikanischen Marketing-Organisation angeschlossen, welcher weltweit 110 Luxushotels in 20 Ländern angehören. In der Schweiz zählen neben dem Carlton Hotel das Park-Hotel Vitznau, das Grand Hotel National Luzern, das Hotel Beau-Rivage Genf sowie das Grand Hotel Zermatterhof zu Preferred Hotels & Resorts. Das Carlton Hotel plant in den nächsten drei Jahren Investitionen in der Höhe von 10 Millionen Franken. SST

Small Luxury Hotels of the World (SLH) gestaltet Internetauftritt neu. Die Website www.slh.com enthält detaillierte Informationen über die 284 Mitglieder der internationalen Hotelvereinigung. Die Besucher können online und bis zu 18 Monate im Voraus Reservierungen vornehmen. Für den Relaunch hat SLH rund 860 000 Franken investiert. *SST*

Accor gilt als umsatzstärkste Hotelkette. Laut der Fachzeitschrift «NGZ – Der Hotelier» belegt der französische Hotelkonzern Accor Rang eins unter den 50 umsatzstärksten Hotelgesellschaften. Rang zwei vergab die Zeitschrift an die deutsche Maritim Hotelgesellschaft, gefolgt von Best Western Hotels GmbH und Dorint AG. *SST*

EXPO.02 / Von den geplanten 3000 Modulhotel-Betten stehen bis jetzt nur 135 Zimmer. Das einst hoch gelobte Konzept ist zu teuer und nur schwer finanzierbar. **MANUSCHAK KARNUSIAN**

Aus der Traum im Modulhotel

«Die Idee ist gut, und sie wird sich auch durchsetzen. Nur ist die Zeit dafür noch nicht reif»: Lorenz Schläfli, Verantwortlicher für Unterkünfte bei der Expo.02, ist vom Konzept der Modulhotels nach wie vor überzeugt, obwohl es für die Landesausstellung praktisch gestorben ist. Denn von den ursprünglich geplanten 3000 Betten in solch temporären Hotelzimmern stehen heute erst 135 Module. Und obwohl Schläfli von verschiedenen Partnern spricht, mit denen er für vier weitere Projekte verhandelt, wird deren Realisierung Tag für Tag unwahrscheinlicher.

«PROJEKTE SCHEITERN AN FINANZIERUNG»

Bei der einen Verhandlungspartnerin, der Swisstube AG, zeigt man sich zwar zuversichtlich, dass ein Vertrag für ein Modulhotel demnächst abgeschlossen werden könne. Der Präsident des Modulherstellers, Andreas Begert, fügt aber an: «Das muss in den nächsten zwei Wochen passieren, sonst wird es für die Herstellung zu eng.» Das geplante Modulhotel bestünde aus 55 Einheiten und würde bei der Arteplage Biel aufgestellt werden. Bereits zweimal sei das Projekt begraben und anschliessend wieder hervorgeholt worden – stets aus demselben Grund: «Zum Schluss scheitern die Projekte immer an der Finanzierung», sagen Schläfli und Begert unisono.

«NICHT EINMAL DIE SGH KOMMT UNS ENTGEGEN»

Aus finanziellen Gründen sprangen im Frühjahr die Jakobshorn-Bahnen AG und die BOA Firstlight ab, die Modulhotels in Biel, Boudry und Murten erstellen wollten. Bis zu 70 Prozent Eigenkapital verlangten die Banken für den Bau eines Hotels, meint Schläfli. Und antwortet auf die Frage, ob sie sich für die Expo nicht etwas risikofreudiger zeigten, mit einem Lachen: «Nicht einmal die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) kommt uns entgegen.»

Bei der SGH, die Hotelbesitzern hilft, in Form von nachrangigen Hypothekarkrediten Risikogeschäfte zu tragen, sieht man das freilich anders. Geschäftsführer Andreas Deuber spricht von einem einzigen Modulhotel-Investor, der die SGH um Kredit ersucht hatte und ablehnend Bescheid erhielt. Deuber bezeichnet die Modulhotels zwar als «faszinierende Idee» und für die Expo «durchaus geeignet», weist aber darauf hin, das man in der Schweiz kaum Erfahrungen damit habe. Und: «Wir verlangen ein gutes Konzept, vor allem wollen wir wissen, wie die Hotels später genutzt werden.»

«KOSTEN HÖHER ALS MÖGLICHER GEWINN»

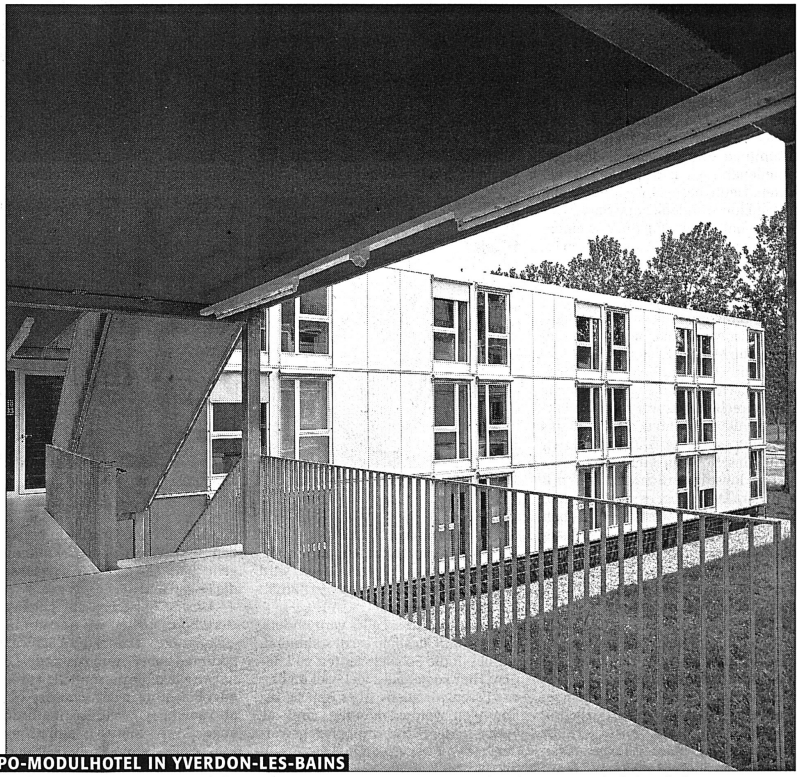
So bestechend die Idee der vorfabrizierten, im Baukastensystem zusammensteckbaren, temporären Hotelzimmer für die Expo einst schien, so schwierig scheint ihre Realisierung. Schläfli bekennt, dass sie für die Expo schlicht zu teuer sind. Billig ist dank der einfachen Bauweise nur die Erstellung der Module. Und zwar markant: Während für ein 3-Sterne-Hotelzimmer rund 80 000 bis 90 000 Franken gerechnet werden, koste ein Modulzimmer mit demselben Komfort rund die Hälfte, sagt Schläfli. Teuer hingegen sind die Bodenvorbereitungsarbeiten mit den elektrischen und sanitären Anschlüssen. Und damit auch die Verschiebungskosten. Ein Modulhotel ist deshalb nur beschränkt beweglich. Selbst für die sechsmonatige Expo-Zeit rentiert es nicht. Schläfli: «Die Erstellungskosten sind zum Teil höher als der mögliche Gewinn.»

WO UND WIE KÖNNTEN HOTELS RENTIEREN?

Dieser muss nach der Expo erwirtschaftet werden. Die Frage stellt sich nur: wo und wie? Und lässt Erinnerungen wach werden ans Botta-Zelt, das nach der 700-Jahr-Feier niemand haben wollte. Für kurzfristige Anlässe, wie Sportveranstaltungen, eignen sich Container auch in Zukunft besser, sagt Deuber von der SGH. Für Gruppenunterkünfte – wofür sich die Modulhotels am besten eignen würden – bestehe schon ein gutes Netz und eine grosse Konkurrenz.

Für eines der beiden Modulhotels, welche die Expo bis jetzt auf sicher vorweisen kann, konnte dennoch eine neue Nutzung gefunden werden: Die Mittelklasseunterkunft mit 90 Zimmern in Yverdon-les-Bains wird nach der Expo zu einem Studentenheim. Doch wer Verwendung für das andere Modulhotel haben wird – ein Luxushotel mit 45 Zimmern, das in Neuenburg für 600 bis 800 Franken pro Person und Nacht angeboten wird –, steht noch in den Sternen. Den Traum, 3000 Betten in Modulhotels zu erstellen, hat die Expo bald einmal aufgegeben. Geblieben aber ist ein Unterkunftsproblem. 750 000 Übernachtungen werden während der Ausstellung erwartet. Etwa 2000 Hotelbetten kann die Region aufweisen. Schläfli prüft deshalb Alternativen wie Zeltdörfer (die auf gutem Weg sind), Schlafwagen der SBB, Wohnwagenparks und Zivilschutzräume. Und ist offen für jegliche Privatinitiative: Gerade habe sich jemand gemeldet, der seine ehemalige Fabrikhalle zur Verfügung stellen wolle.

Foto: Expo.02



EXPO-MODULHOTEL IN YVERDON-LES-BAINS

Bis jetzt kann die Expo erst zwei Modulhotels vorweisen. Das eine steht in Yverdons-les-Bains und wird nach der Expo zu einem Studentenheim. Doch wer Verwendung für das Luxus-Modulhotel in Neuenburg haben wird, steht noch in den Sternen.

Expo-Projekt «Explor» gescheitert

Auch «Explor», das einzige Expo-Projekt mit touristischem Inhalt, ist an der Finanzierung gescheitert. Wie Hardy Hemmi von der Churer Werbefirma Trimarca AG gegenüber der «Südostschweiz» erklärte, fehlten Sponsorenbeiträge in der Höhe von drei Millionen Franken.

Um das Projekt realisieren zu können, wäre ein Mindestbetrag von neun Millionen Franken notwendig gewesen. Der Reisekonzern Kuoni hatte als Sponsor bereits drei Millionen zugesichert. Die Expo hätte – falls Sponsoren für weitere drei Millionen gefunden worden wären – ebenfalls drei Millionen beigesteuert.

«Explor» war für die Arteplage in Yverdon vorgesehen; das Projekt hätte seine Besucher und Besucherinnen auf eine virtuelle Reise durch die Schweiz eingeladen. SST

UTELL / Sechs weitere Hotels

Präsenz im Osten

Mit sechs weiteren Hotels verstärkt Utell seine Präsenz im Mittleren Osten: The World Trade Center Hotel, das Seaview Hotel, das Tower Rotana Hotel, die Al Bustan Apartments, das Admiral Plaza Hotel – alle in Dubai. In Beirut gehört das «Gefinor Rotana» neu zum Utell-Portfolio. Insgesamt sind 87 Häuser in der Region über Utell buchbar. Laut Doreen Boulding, Vice President, rüstet sich Utell damit für den Reiseboom in den Mittleren Osten, den sie in den nächsten Jahren erwarten. «Das Potenzial ist enorm», fasst Doreen Boulding zusammen. Dubai expandiere jetzt schon, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden.

Utell ist mit 6400 Hotels der grösste Hotelvermarktungs-, Reservierungs- und Technologiedienstleister der Welt. Das Unternehmen repräsentiert über eine Million Zimmer in derzeit 150 Ländern. *CK*

Hoteltelefon günstiger

Österreich. Laut einer Gebührenerhebung, die der Österreichische Hotelierverein (ÖHV) bei ausländischen Mobilfunkbetreibern durchgeführt hat, ist das Telefonieren vom Hoteltelefon aus günstiger als mit einem Handy, das im Ausland angemeldet ist. Vorausgesetzt das Hotel ist einem alternativen Netzbetreiber angeschlossen. Der ÖHV hat für seine Mitglieder spezielle Telefontarife bei RSL COM ausgehandelt. *CK*

SCHWEIZER HOTELS / Weitere stehen zum Verkauf

Deutsche Investoren gesucht

Der Verkauf Schweizer Hotels über deutsche Zeitungsseiten geht weiter. Als neuestes Objekt bietet die Katag Treuhand aus Kriens ein «wunderschönes und gediegenes Hotel mit direktem Seeanstsoss und sensationeller Panoramasicht» direkt am Thuner See an. Das «Liebhaberobjekt» mit 17 Zimmern und 16 Bootsanlegeplätzen «wurde 1999 um- und ausgebaut und kommt heute einem Neubau gleich».

Als Verhandlungspreis für die Hotelliegenschaft werden im Inserat 7,5 Millionen Franken genannt. «Es besteht die Möglichkeit, die Nachbarliegenschaft (Pub mit mehreren Wohnungen und umfangreichem Parkplatzangebot) zu erwerben», heisst es ergänzend. Dafür wird ein Verhandlungspreis von 3,2 Millionen Franken genannt.

Ohne nähere Ortsbeschreibung zu einem Verhandlungspreis von 9 Millionen Franken wird zudem eine «Hotelliegenschaft am See» mit 100 Betten, Restaurant, Wassersportanlage und grossem Umschwung mit Baulandreserve «direkt an einem Schweizer See» zum Verkauf ausgeschrieben. Dieses Hotel «in naturnaher, idyllischer Umgebung, nahe bei bekanntem Tourismuszentrum gelegen», wird in der deutschen Zeitung unter Chiffre angeboten. *GU*

ST. MORITZ / Kempinski übernimmt Bäder-Hotel

Rückkehr der «Big Five»

Die St. Moritz Bäder AG spannt mit den Kempinski Hotels & Resorts zusammen. Die beiden Parteien haben einen Pachtvertrag für das Parkhotel Kurhaus und einen Teil des Heilbadzentrums für die Dauer von 20 Jahren unterzeichnet. Wie die St. Moritz Bäder AG mitteilte, wird die Sanierung und Neugestaltung des Heilbadzentrums mit Kosten von mehr als 50 Millionen Franken nun ermöglicht. Das Parkhotel Kurhaus wird neu «Kempinski Grand Hotel des Bains» heissen und soll in die 5-Stern-Klasse aufsteigen. Dann würde St. Moritz zum Zeitpunkt der Ski-Weltmeisterschaft 2003 wieder über die «Big Five», die fünf Hotels der höchsten Klasse, verfügen. Dazu zählen neben dem «Grand Hotel des Bains» das «Kulm», «Badrutt's Palace», «Suvretta House» und «Carlton».

NACH DER ROSEWOOD-GRUPPE NUN KEMPINSKI

«Die St. Moritzer freuen sich über den starken Partner aus Deutschland. Kempinski steht – wie St. Moritz – für Qualität und Tradition.» So wird Hanspeter Danuser, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz, in der «Südostschweiz» zitiert. Es sei nicht selbstverständlich, dass die hochkarätige Hotelgruppe Kempinski ihre Schweizer Premiere ausgerechnet in St. Moritz feiere. Nach der Rosewood-Gruppe (mit dem Management-Vertrag und den Investitionen im «Badrutt's Palace Hotel») kommt nun eine zweite recht exklusive internationale Hotelgruppe ins Engadin. Danuser freut sich aber auch mit Betonung darüber, «dass die 3500 Jahre alte, traditionsreiche St. Moritzer Bäderkultur wieder auflebt».

Auch die Umstrukturierung der St. Moritz Bäder AG wird auf den Weg gebracht. Die Aktienmehrheit geht an eine Investorengruppe unter Federführung der SÜBA Beteiligungs AG in Wien. Die Gemeinde behält eine Sperrminorität von 34 Prozent.

Das Hotel mit Casino, Wellness-Bereich und Personalhaus sowie ein Teil des Heilbadzentrums sollen rechtzeitig auf den Winter der Ski-Weltmeisterschaft 2002/2003 umgebaut und saniert werden. Deshalb bleibt das Parkhotel Kurhaus ab dem Herbst 2001 für ein Jahr geschlossen. Das erneuerte Luxushotel soll dann zunächst während zehn Monaten pro Jahr, in absehbarer Zeit aber sogar als Ganzjahresbetrieb geführt werden. *KJV*

LEUKERBAD / Die Lindner-Gruppe hat für 15 Millionen Franken das Viersternehaus Maison Blanche umgebaut und das Dreisternehaus De France sowie die Alpentherme sanft renoviert. **CHRISTINE KÜNZLER**

Otto Lindner junior setzt auf den privat zahlenden Gast

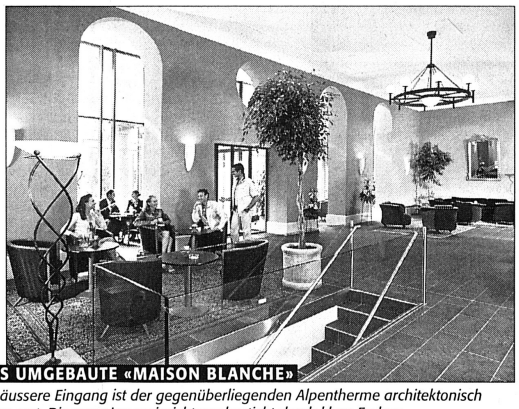
«Unser Ziel ist es, in der Schweiz weiter zu investieren.» Otto Lindner junior, der das deutsche Familienunternehmen an der Wiedereröffnung des «Maison Blanche» in Leukerbad vertritt, verschweigt nicht, dass es an der Zeit sei, «die Hotellerie in der Schweiz etwas zu professionalisieren» (siehe dazu Interview in der nächsten htr). Einen ersten Schritt in Richtung Professionalität – mindestens was die Hardware betrifft – hat die Lindner Hotels AG nun gemacht: Sie hat 15 Millionen Franken in den Umbau des Viersternehauses Maison Blanche und in die sanfte Renovation des Dreisternehauses De France und des Thermalbads Alpentherme gesteckt. Beide sind Teil des Paketes, das sie vor einem Jahr aus der Konkursmasse erworben hatte. Lindner – möglicherweise die einzige Hotelgruppe, hinter der ein Familienunternehmen steht – besitzt in der Schweiz neben den Häusern in Leukerbad auch noch das «Rhodania» in Crans-Montana (vgl. Kasten).

Stark investiert hat Lindner im «Maison Blanche» in die Küche, die, so Lindner, doch ziemlich veraltet gewesen sei. Von der Qualität der neuen Küche und dem Können des Chef de Cuisine, Joseph Stalder, liessen sich am offiziellen Eröffnungsdiner auch VIPs wie Dick F. Marty, Präsident Schweiz Tourismus, und Christian Rey, Präsident Schweizer Hotelier-Verein, überzeugen.

Im «Maison Blanche» neu gebaut ist der Mitteltrakt mit Eingangsbereich, Lobby, Aufenthaltsraum und Restaurant. Entstanden sind zudem zwei neue Familienzimmer und ein Mitarbeiterrestaurant – «keine Kantine», wie Lindner betont. Investiert hat er auch in die Technik der Betriebe. «Ich denke ausgesprochen grün, wenn ich damit Geld sparen kann», sagt er. Eine erste Hochrechnung bringt eine Reduzierung des Stomverbrauchs in der Alpentherme um 400 000 kWh in diesem Jahr. Der Heizölverbrauch in der Alpentherme und im «Maison Blanche» ist von durchschnittlich täglich 1356 auf 1232 Liter zurückgegangen.

«Wir haben in zwei Monaten 15 Millionen Franken ausgegeben», sagt Lindner – so lange hat die Umbauphase gedauert. Verpflichtet worden sind einheimische Handwerker. Für den Umbau verantwortlich waren Frank Lindner, der Bruder von Otto Lindner, das Architektenteam Forum 4 aus Interlaken und «Bel Etage» aus Willisau.

Foto: zvg



DAS UMGEBAUTE «MAISON BLANCHE»

Der äussere Eingang ist der gegenüberliegenden Alpentherme architektonisch angepasst. Die neue Inneneinrichtung besticht durch klare Farben.

JÖRG SCHWEIZER WILL STRUKTUREN AUFBAUEN

Mit dem Umbau der drei Betriebe «Maison Blanche, «De France» und Alpentherme haben Lindners auch das Konzept geändert. Früher waren die drei Betriebe getrennt geführt, heute gibt es nur noch eine Réception für die zwei Hotels. Das Frühstück wird für beide Hotels im «Maison Blanche» serviert. Der langjährige und begnadete Chef de Cuisine, Joseph Stalder, ist nun zuständig für die Restaurants aller Betriebe. Auch der neu gewählte Direktor, Jörg Schweizer, der im September sein Amt antreten wird, steht allen drei Betrieben vor. Schweizer, der früher als Vizedirektor in den Grandhotels Bad-Ragaz und als Direktor im «Lenkerhof» in Lenk gearbeitet hat, will als Erstes «die Hausaufgaben» machen. «Wir müssen Strukturen in die Betriebe bringen», sagt er. Er spricht aber auch von der «deutschen Dynamik», mit der es umzugehen lernen gelte. «Wir Schweizer sind eingeschlafen.» Im «Maison Blanche» soll unter seiner Führung der Seminar- und Kongressbereich aktiviert werden. Zudem soll das Restaurant, das auch öffentlich zugänglich ist, abends mit einem umfangreicheren Angebot aufwarten. Für ihn die grösste Knacknuss ist aber «die Alpentherme, mit der wir nun Geld verdienen müssen.»

«Wir wollen zur Kenntnis genommen werden», fasst Schweizer zusammen. «Wir wollen» – und da spricht er Otto Lindner aus dem Herzen – «wieder für positive Stimmung in Leukerbad sorgen und mit neuen Produkten neue Kunden gewinnen.» Und damit diese positive Stimmung bald einkehrt, schenken die Lindners der Gemeinde auch noch 300 000 Franken an die Neugestaltung des Dorfplatzes.

NEUE KUNDEN FÜR DIE ALPENTHERME

Ein neues Konzept für die Alpentherme soll neue Gäste bringen. Die sichtbarste bauliche Veränderung ist das neue Beratungs- und Informationscenter im Eingangsbereich des Thermalbads. Dort werden Gäste zu Therapien und Wellness-Angeboten beraten. Geplant ist zudem ein Club-Konzept: Das Mitglied kann sich mit einem Wellness-Chip den Zutritt und einzelne Dienstleistungen kaufen. Im neu geplanten Fitness-Club «Alpentherme fit» sollen verschiedene Tests und Trainingsmöglichkeiten angeboten werden.

«Wir setzen auf Privatzahler», sagt Lindner mit dem Hinweis, dass die Zahl der Krankenkassen-Gäste immer mehr abnimmt. Die Thermal- und physikalischen Therapien sollen weiterhin angeboten werden, doch wird das Angebot ergänzt durch Thalasso- und Ayurveda-Anwendungen (vgl. Kasten). «In den privat finanzierten Wellness-Angeboten liegt die Zukunft», fasst Lindner zusammen. Er rechnet mit 80 Prozent externen und 20 Prozent hotelinternen Gästen.

Ein Blick auf die Preisliste zeigt, dass die Privatzahler die Kasse zum Klingeln bringen können – vorausgesetzt, Leukerbad gelingt es, die entsprechende Klientel anzuziehen: Thalasso-Anwendungen im Paket (das sind drei bis fünf Behandlungen kombiniert) kosten zwischen 190 und 215 Franken. Einzelne Anwendungen wie Packungen oder Bäder sind ab 80 Franken zu buchen. Ayurveda-Anwendungen kosten zwischen 95 und 245 Franken. Unbestritten: Auf Körper und Seele wirken sich die Anwendungen beider Bereiche sehr wohltuend aus.

Lindner in der Schweiz

Anzahl Lindner-Hotels in der Schweiz: 3
Anzahl Mitarbeiter: 172
Umsatz: 9,2 Millionen Fr.
Bruttobetriebsergebnis: 0,97 Millionen Fr.
Zimmerbelegung: durchschnittlich 61,1%
Zimmerpreis: durchschnittlich Fr. 177.65

Eine eigene Thalasso-Linie

Lindner hat in Zusammenarbeit mit Thole Beauty Consulting aus Berikon eine eigene Thalasso-Linie kreiert. Die Lindner-Thalasso-Produkte werden auf Basis von Zuchtalgen aus der Bretagne in der Schweiz fabriziert. Diese Produkte aus mikronisierten und duftneutralen Algen sind wirksam und pflegend zugleich, wie Danny Thole erklärt. Es handle sich aber um ein Thalasso-Treatment, denn Thalasso-Therapien seien nur am Meer sinnvoll, wo auch das Klima stimmt. «Wir haben Thalasso an unsere Breitengrade adaptiert», sagt die Fachfrau, die auch in Zurzach, Baden und Clarens ein Thalasso-Center eingerichtet hat. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

Aus Blattls Hotel & Residences wird Golden Leaf. Die deutsche Hotelkooperation umfasst heute sieben Betriebe und generiert 23 Millionen Mark Umsatz. Die Betriebe der Blattl's Hotelcooperation – neu Golden Leaf – schreiben überdurchschnittliche Betriebsergebnisse, weil sie das operative und das administrative Geschäft trennen, schreibt das Unternehmen. *CK*

LEHRLINGSAUSBILDUNG / Mit 5,5 erzielte Martina Deborah Oesch, Hotel Krone, Solothurn, die beste Note an den ersten Lehrabschlussprüfungen des neuen Berufes GastronomiefachassistentIn (GaFa). **TONI RÜTTI**

«Mein Beruf wird von manchen Leuten als minderwertig eingestuft»

Fotos: Toni Rütti

MARTINA DEBORAH OESCH

Noch ist die Lehrabsolventin unschlüssig, ob sie ihre Begabung, auf Menschen einzugehen, künftig im Gastgewerbe anwenden will oder ob sie eine andere Richtung einschlagen soll. In ihrem Beruf sieht sie jedenfalls eine gute Basis.

Nach einer dreijährigen Ausbildung konnten 29 Jugendliche ihr eidgenössisches Fähigkeitszeugnis «GastronomiefachassistentIn» (GaFa) in Empfang nehmen. An diesen ersten Lehrabschlussprüfungen des neuen Berufes GaFa erzielte die 1982 geborene Martina Deborah Oesch aus dem solothurnischen Riedholz mit der Note 5,5 das beste Resultat. Marie-Thérèse C. Dörfler, die zusammen mit ihrem Mann Gerald Dörfler das Solothurner Hotel Krone führt, attestiert ihrer ehemaligen Lehrtochter ein hohes Mass an Intelligenz sowie sozialer Kompetenz. GaFa sei ein Beruf für gute SchülerInnen. «Hoffentlich bleibt Martina Oesch dem Gastgewerbe treu, denn sie hat nun wirklich das Zeug dazu», sagt Marie-Thérèse Dörfler.

Ob die vielseitig begabte Absolventin diesem Wunsch entsprechen kann, weiss sie momentan selber noch nicht; zunächst steht nun ein Sprachaufenthalt in England auf dem Programm. Es könnte sein, dass sie sich danach für einen zweiten Beruf, diesmal im sozialen Bereich, entscheidet. Wie sie glaubt, hat sie die Grundlagen dazu in den vergangenen drei Jahren erworben: «Der Umgang mit Menschen liegt mir, wobei ich anfänglich allerdings eine gewisse Scheu überwinden musste. Einen speziell guten Draht habe ich zu älteren Menschen.»

KONFLIKTE – THEORETISCH UND REAL

Marie-Thérèse Dörfler bestätigt, dass Martina Oesch offenbar spürt, was die Gäste wollen und was nicht. Sie wisse intuitiv, wie man beispielsweise einem Griesgram zu einem etwas freundlicheren Gesicht verhelfe. Martina Oesch sieht in diesen Fähigkeiten das A und O des Berufes. In der Berufsschule bekomme man in dieser Sparte sowie auch in der Konfliktbewältigung das theoretische Rüstzeug relativ praxisnah vermittelt. Allerdings: «Gewisse heikle Situationen lassen sich nicht simulieren», sagt sie. Der Berufsalltag sei eben doch noch wesentlich facettenreicher. «Zudem ist man selber nicht immer gleich gut drauf. Manchmal kostet es einiges, um mit der Arroganz oder dem speziellen Verhalten gewisser Gäste umgehen zu können.»

RÜCKZUGSMÖGLICHKEIT HAUSWIRTSCHAFT

Nach tage- oder wochenlanger Gästebetreuung habe sie es oftmals als wohltuend empfunden, im Bereich Hauswirtschaft – im Haus- und Etagendienst sowie in der Wäscheversorgung – eine Rückzugsmöglichkeit zur eigenen Regeneration zu finden, sagt Martina Oesch. «Mein Beruf wird von manchen Leuten als minderwertig eingestuft.» Der relativ hohe Anteil an vorab ausländischem, kaum ausgebildetem und somit zu wenig kompetentem Personal schade dem Image, sagt sie. Marie-Thérèse Dörfler kritisiert in diesem Zusammenhang viele Hoteliers: «Viele meiner Kolleginnen und Kollegen sind nicht bereit, selber Personal auszubilden. Sie sparen sich den damit verbundenen Aufwand, stellen aber liebend gern fertig ausgebildetes Personal ein.» Dass den Ausbildungsverantwortlichen im Hotel immer mal wieder die Zeit fehlt, sich um die Lehrlinge zu kümmern, ist ein Punkt, den Martina Oesch bemängelt. «Sicherlich wäre es für mich und die anderen Lehrlinge besser gewesen, nur von einem einzigen Chef de Service ausgebildet zu werden. Der Personalwechsel im Hause hiess, sich auf einen neuen Chef de Service einzustellen», sagt sie. Effektiv wurde Stephan Büchel erst im vergangenen November eingestellt. «Ich verstehe mich als Lehrlingscoach, der wie ein Fussballtrainer spürt, wo noch geschliffen werden muss. Ich will, dass die Lehrlinge der ‹Krone› Topresultate an den Lehrabschlussprüfungen erzielen und dann optimal vorbereitet ins Berufsleben einsteigen können», sagt Büchel. Martina Oesch glaubt, von seiner fachlichen Kompetenz und seiner Fähigkeit, auf ihre Ausbildungsbedürfnisse einzugehen, gerade in der letzten Phase ihrer Ausbildung profitiert zu haben. Marie-Thérèse Dörfler bedauert, dass «die Fluktuation im Gastgewerbe hoch ist und viele gute Leute später Zweitberufe ergreifen, in denen man mehr verdient und erst noch geregelte Arbeitszeiten hat».

«RÖSTIGRABEN» ZWISCHEN KÜCHE UND SERVICE

Martina Oesch findet es schade, dass in ihrem Beruf der Bereich Küche fehlt. Es wäre ihrer Meinung nach eine wertvolle Ergänzung, die sich letztlich auch im Service niederschlagen würde. Dieser Meinung ist auch Büchel. Er plädiert sogar dafür, dass das Ausbildungsreglement dahingehend ergänzt wird. Damit liesse sich seiner Meinung nach eine Art «Röstigraben» zwischen Küche und Service eliminieren.

Marie-Thérèse C. Dörfler, Hotel Krone.

Anzeige

GastronomiefachassistenInnen

Nach einer dreijährigen Ausbildungszeit wurden die ersten Lehrabschlussprüfungen für GastronomiefachassistenInnen in den Schulhotels SHV durchgeführt. 29 Absolventen konnten ihre eidgenössischen Fähigkeitszeugnisse in Empfang nehmen. Die besten Resultate erzielten Martina Oesch, Hotel Krone, Solothurn, mit 5,5, gefolgt von Regula Trachsel, Hotel Silberhorn, Lauterbrunnen, mit 5,4 sowie Nicole Bachmann, Hotel Chasté, Tarasp, und Janine Zuppiger, Seehotel Beatus, Merligen, beide mit 5,3.

Die Ausbildung umfasst die Bereiche Gästebetreuung, Service und Verkauf, Buffet, Getränke- und Speisenausgabe, Office, Lagerhaltung, Haus- und Etagendienst und Wäscheversorgung. Die theoretischen Kenntnisse, verbunden mit den grundlegenden Fertigkeiten wurden in sechs Blockkursen zu fünf Wochen im Schulhotel SHV Regina in Interlaken vermittelt. Die Verknüpfung des theoretischen Unterrichts mit den Einführungskursen sollte das vernetzte Denken der Jugendlichen fördern. Neben dem Erwerb von Berufskenntnissen und beruflichen Fertigkeiten wurden darauf geachtet, dass die Jugendlichen ein hohes Mass an Selbständigkeit und Konfliktbewältigungsvermögen entwickelten. *TRU*

LOGIERNÄCHTE / 2,5 Prozent oder 77 000 weniger Übernachtungen im Juni

Rückläufige Frequenzen

Die Logiernächte-Nachfrage war im Juni rückläufig, und zwar nach März und Mai jetzt schon zum dritten Mal. Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) registrierten die Schweizer Hotels im Juni 2001 3,04 Millionen Übernachtungen – 77 000 oder 2,5 Prozent weniger als im Juni 2000. Bei den inländischen Gästen konnte noch ein Frequenzgewinn von 0,1 Prozent (+1200 Logiernächte) auf 1,18 Millionen registriert werden. Die Übernachtungen aus dem Ausland blieben hingegen mit 1,86 Millionen um 4 Prozent (–78 000) unter dem Stand des Vorjahres. Der Incoming-Tourismus verstärkte sich aus Norwegen (+21 Prozent), China (+19 Prozent), Singapur (+15 Prozent), Indien (+5,7 Prozent), Italien (+5,1 Prozent) und Grossbritannien (+3,2 Prozent).

Ein Rückgang war vor allem aus den USA (-8,9 Prozent) und Deutschland (–7,5 Prozent) festzustellen. Von Januar bis Juni 2001 wurden 16,75 Millionen Übernachtungen registriert, 167 000 oder 1 Prozent mehr als im Vorjahr. Der Binnentourismus erhöhte sich um 0,9 Prozent auf 6,93 Millionen Hotelaufenthalte. Die Nachfrage aus dem Ausland verstärkte sich um 1,1 Prozent auf 9,82 Millionen Logiernächte. Das Halbjahresresultat liegt um 1,2 Prozent unter der Bestmarke aus dem Jahre 1990. *TRU*

Weniger Firmenreisen, weniger Gewinn

Hilton. Der Nettogewinn der Hotelkette Hilton ist im zweiten Quartal 2001 um 2 Prozent gesunken. Dies wird auf einen deutlichen Rückgang bei Firmenreisen zurückgeführt. Der Umsatz pro verfügbares Zimmer fiel im 2. Quartal im Vergleich zum Vorjahr um 5,8 Prozent. Insgesamt setzte die Hotelkette im Quartal rund 1,5 Mia. Franken um. Der Nettogewinn betrug 147 Mio. Franken. *MG*

ÖSTERREICH / «Elektronisches Gästeblatt»

Alle ans Internet

Von den rund 65 000 österreichischen Beherbergungsbetrieben verfügt zwar der Grossteil über einen Internetzugang, die kleinen Unternehmen sind aber nach wie vor unterrepräsentiert. Um hier Abhilfe zu schaffen, hat Tourismus-Staatssekretärin Mares Rossmann am 20. Juli eine Internetoffensive gestartet, damit so bald wie möglich das «elektronische Gästeblatt» in ganz Österreich eingeführt werden kann. Mit der Initiative, für die 1,5 Millionen Euro (20 Mio. Schilling bzw. 2,25 Mio. Franken) zur Verfügung stehen, sollen darüber hinaus die kleinen Unternehmen motiviert werden, elektronische Medien verstärkt für ihre Kommunikation zu nutzen.

Nach den ab 1. August 2001 geltenden Richtlinien werden Kosten für die Anschaffung und Installation von Hard- und Software mit 750 Euro (1125 Franken) gefördert. *HP*

ACCOR / Erstes Halbjahr 2001

Web-Ansturm

Seit Anfang des Jahres 2001 wurden in den 3600 Accor-Hotels weltweit mehr als eine Million Übernachtungen per Internet gebucht. Das entspricht einer reservierten Übernachtung alle 17 Sekunden. Damit wurde schon im ersten Halbjahr 2001 das Gesamtergebnis aus dem Jahr 2000 überschritten.

Fast 15 Millionen Mal wurden die verschiedenen Websites der Accor-Hotelmarken seit Anfang des Jahres besucht. Dazu gehören das Portal www.accorhotels.com und die Websites sofitel.com, novotel.com, mercure.com, coralia.com, thalassa.com, ibishotel.com, etaphotel.com, hotelformule1.com, motel6.com und redroof.com. Im Jahresdurchschnitt wurden pro Tag 78 000 Besucher gezählt. Die Besucherzahlen pro Tag sind drastisch gestiegen von 50 000 Besuchern pro Tag im Januar auf 100 000 Besucher pro Tag im Juli 2001. Erklären lässt sich diese spektakuläre Entwicklung gemäss der Accor-Medienmitteilung durch das umfangreiche Angebot von accorhotels.com und seinen Partnern sowie die kontinuierliche technische Verbesserung der Websites.

Bis Ende des Jahres 2001 wird ein Online-Reservierungsvolumen von über zwei Millionen Übernachtungen erwartet. Der Anteil der über das Internet gebuchten Übernachtungen beträgt bei Accor heute über 15 Prozent des Aufkommens über die zentralen Reservierungskanäle Call Center, Internet, GDS, Audiotel und Minitel. *KJV*

WELLNESS-GUIDE / Un-korrekte Angaben

Guide stiftet Verwirrung

Der Animar Verlag aus Ramsen hat verschiedenen Kur- und Wellness-Hotels eine Präsentation in ihrem «Wellness-Guide – Die schönsten Wellnesshotels, Kurbäder und Heilbäder der Schweiz» verkaufen wollen. Kostenpunkt: 7500 Franken pro Präsentation. Allerdings mit einer unkorrekten Information: Er habe sich im telefonischen Gespräch auf eine Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus (ST) und Bio-Familia berufen. Was ST betrifft, ist die Angabe falsch. Richtig ist indes, dass Schweiz Tourismus mit dem Animar Verlag über eine mögliche Zusammenarbeit diskutiert hat. Laut Ladina Giovanoli, Product Manager Wellness bei ST, «wurde geprüft, ob eine Zusammenarbeit im Rahmen der Broschürenproduktion sinnvoll und möglich ist». Das Preis-Leistungs-Verhältnis habe den Vorstellungen von ST jedoch nicht entsprochen. Deshalb habe ST eine Zusammenarbeit abgelehnt. ST hat die Wellness-Partner mittels eines Briefes über die unkorrekte Angabe des Animar Verlags informiert. Und auch der Animar Verlag hat reagiert: Das Parkhotel Bellevue in Adelboden beispielsweise hat einen Brief erhalten, in dem der Animar Verlag schreibt, dass die Zusammenarbeit mit ST lediglich darin bestanden hätte, bei ST Informationen über den Ort einzuholen. *CK*

HERIBERT MEIER / Er ist Besitzer und Direktor des Romantik-Hotels Schwefelberg-Bad. Ein ungewöhnlicher Hotelier: Er hat sich mit dem Haus ein Lebenswerk erbaut. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Wir sind nicht hinter dem Mond»

Portrait

Eins scheint sicher – Heribert Meier ist kein 08/15-Hotelier. Das zeigt ein Blick auf sein Lebenswerk: das Romantik-Hotel Schwefelberg-Bad. Das romantische Haus mit Türmchen liegt im Schweizer Mittelland, dort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht wünschen. Genau in dieses Haus haben sich Heribert und Anni Meier verliebt, als sie – damals als Freund und Freundin – im Gebiet des «Schwefelberg-Bads» eine Wanderung unternommen hatten. «Das Gebäude war in einem sehr schlechten Zustand, baufällig und vernachlässigt. Die Korridore waren kohlenschwarz», erinnert sich Meier. Liebe auf den ersten Blick war es für Meiers damals also nicht. Dafür auf den zweiten. Denn wenig später traf Meier an der Bar des «Mövenpick», wo er als Restaurationsleiter arbeitete, auf Robert Grünig, Präsident des FC Biels und Besitzer des «Schwefelberg-Bads.» Der war gerade auf der Suche nach einem neuen Direktor für sein Hotel. Und Grünig konnte den jungen Meier offensichtlich überzeugen. «Ich fragte meine Frau – damals noch meine Freundin –, ob sie sich vorstellen könne, dort oben zu leben.» Sie konnte. Als im Mai 1968 in den Städten Studenten für Unruhen sorgten, zogen die beiden Hoteliers in das ruhige Schwefelberg Bad.

Meier erinnert sich noch genau an den ersten Tag: «Ich bekam 60 Schlüssel in die Hand gedrückt, und meine Frau fuhr ins Dorf, um Putzmittel zu besorgen.» Er erinnert sich auch deshalb, weil die «Schwefelberg-Bad»-Mitarbeiterin, die ihn eigentlich hätte einarbeiten sollen, sich kurzfristig anders entschlossen hatte und Meiers doch nicht unter die Arme greifen wollte. So nahmen Meiers den Betrieb auf mit zwei Spanier-Ehepaaren, einem italienischen Kellner und einem Koch, den er vom «Mövenpick» mitgebracht hatte. Anni Meier führte ganz nebenbei noch den Lebensmittelladen, der damals dem Hotel angegliedert war.

«ICH HABE EINEN STARKEN WILLEN»

Nur ein paar Passanten und ein paar Frauen hätten damals den Weg ins «Schwefelberg-Bad» gefunden. «Ich wunderte mich, weshalb nie ein Car anhielt. Bis ich dann darauf kam, dass bei meinem Vorgänger das Essen teuer und schlecht war.» Daraufhin suchte der rührige Meier Kontakt zu den Carunternehmern. Mit Erfolg: Bald beherbergte er in seiner heutigen Cheminé-Halle Reisegruppen. «Die Gäste waren begeistert», erinnert er sich. Weitere Kunden fand er in den Schulen: «Wir begannen, das Haus mit Schullagern zu füllen.» Meiers selber lebten erst mal in einem einzigen Zimmer. «Ohne WC und Lavabo. Drei Jahre lang haben wir so gewohnt.» Im zweiten Jahr ist dann der Sohn zur Welt gekommen.

Wie es vielen Hoteliers heute ergeht, erging es damals auch Meiers: Die Banken wollten ihnen keine Kredite gewähren. Also mussten Freunde einspringen. «Wir kauften Betten und bezahlten sie gleich bar», erinnert sich der Hausherr. «Ich habe einen starken Willen, wenn ich etwas erreichen will, gebe ich nicht auf», sagt er von sich selber. Was er in der Folge auch immer wieder bewiesen hat. «In gewissen Sachen bin ich vielleicht sogar stur.»

Gebaut und renoviert haben Meiers in all den Jahren immer wieder. Die schönen antiken Möbel, die dem Hotel einen Hauch Nostalgie verleihen, haben sie im Laufe der Jahre ersteigert und hergerichtet. Architekten hätten sie für die Um- und Innenausbauten keine engagiert. «Nur gute Handwerker und meine Frau», sagt Meier. Der erste grössere Umbau erfolgte 1974. Sieben Jahre später trat Meier mit seinem Haus der Gruppe der Romantik-Hotels bei.

Zurzeit wird im «Schwefelberg-Bad» wieder umgebaut. Einige Zimmer sollen vergrössert werden, damit der Sohn, der Ende Jahr das Hotel übernehmen wird, gute Voraussetzungen hat. Auch da legt Meier wieder selber Hand an und hilft beim Herausreissen alter Wände. «Die ganze Familie hilft und denkt mit», hält er fest.

VON LUSTIGEN UND ERNSTEN GESCHICHTEN

Der Hausherr schwelgt in seinen Erinnerungen – seine Augen leuchten, wenn er von früher erzählt. Zum Beispiel von der Gruppe Alpen-Club-Mitglieder, die im Garten gegessen hatten und die Speisen zwar rühmten, aber sich über den Gestank der Toiletten beschwerten – der in Wirklichkeit aber dem Schwefelwasser zuzuschreiben war. «Das haben wir jetzt geändert. Das Wasser stinkt heute nicht mehr, weil wir eine Belüftung eingebaut haben.»

Und plötzlich beginnt er zu schmunzeln und erzählt vom «Entknarrer». «Ich hatte ihn in der Fernsehsendung ‹Heiteres Beruferaten› gesehen.» Kurz entschlossen liess er ihn ins «Schwefelberg-Bad» kommen und die alten Holztreppen entknarren. «Mittels Magnet hatte er die Schrauben auf den Treppenstufen aufgespürt und sie dann mit solchen ersetzt, die bis obenhin ein Gewind haben», beschreibt Meier das Vorgehen.

«ZUM LEBEN BRAUCHT DER MENSCH WENIG»

Heute haben Meiers andere Herausforderungen als früher. Zum Beispiel die, «gutes Personal zu finden. Denn zuverlässige und hochmotivierte Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital eines Hotels.» Seine Frau pflege jeweils aufwändige Auswahlverfahren, damit möglichst allen Parteien klar sei, was sie voneinander erwarteten.

In der Abgeschiedenheit des Schwefelbergs fühle er sich noch heute sehr wohl. «Wir sind hier zwar hinter dem Berg, aber nicht hinter dem Mond.» Zum Leben brauche der Mensch nur ganz wenig, sagt der ehemalige Bauernbub. «Ich bin zufrieden und dankbar, dass ich gesund bin.» Noch nie sei er hier oben krank gewesen. Und auch seine Frau sei nur während der Geburten ausgefallen. Bis vor kurzem jedenfalls. Jetzt, vor wenigen Wochen, hat sie sich bei einem Sturz beide Handgelenke gebrochen.

Meiers Gesundheitsrezept? «Ich stehe jeden Morgen vor 6 Uhr auf und trinke ein Glas Ziegenmilch von meiner Alp. Ich bin abends nicht der Letzte, und ich lasse mich nicht drängen.»

Das «Schwefelberg-Bad» ist das einzige Schweizer Hotel mit einem Arzt im Haus und das einzige Kurhotel, das privat geführt wird. Es verfügt über 35 Zimmer und 50 Betten.

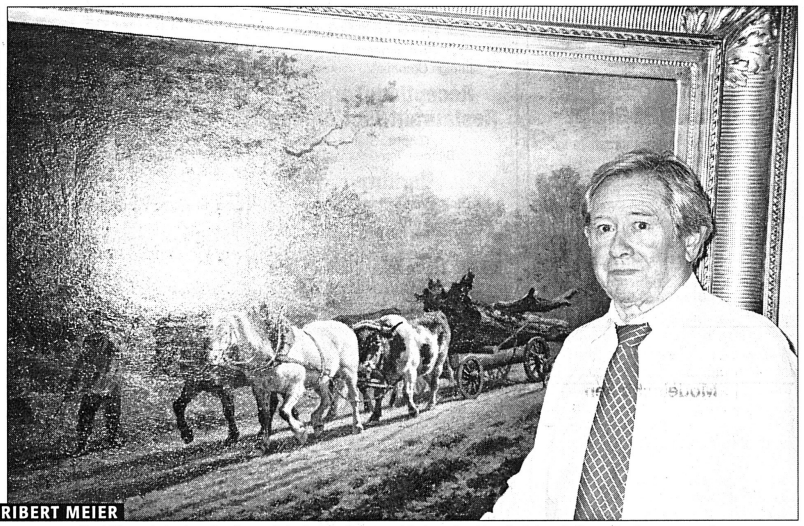


Foto: Christine Künzler

HERIBERT MEIER

«Die ganze Familie hilft und denkt mit», freut sich der Besitzer und Leiter des Hotels Schwefelberg-Bad.

Was sagt Heribert Meier zu…

***Hotellerie**: Für mich das A und O.*
***Gastfreundschaft**: Das Allerwichtigste gegenüber dem Gast.*
***Globalisierung**: Nicht für mich.*
***Destination**: Sie liegt hier oben.*
***Wellbeing**: Wohlfühlen. Ein wichtiges Thema im Tourismus.*
***Shareholdervalue**: Nicht wichtig, in der Hotellerie gar nicht möglich.*
***Qualität**: Sehr wichtig.*

Zur Person

***Name**: Heribert Meier*
***Alter**: Jahrgang 1933*
***Beruf**: Hotelier*
***Wohnort**: Schwefelberg Bad*
***Zivilstand**: Verheiratet, zwei Kinder*
***Lieblingsgericht**: Einfache Kost*
***Lieblingsgetränk**: Schöner Pinot aus der Schweiz*
***Bevorzugter Ferienort**: Schwefelberg Bad*
***Aufsteller**: Schönes Wetter*
***Absteller**: Handgelenkbrüche meiner Frau*
***Vorbild**: Der Bergführer Arnold Glatthard* *CK*

Barfachschule Kaltenbach Zürich Gegr. 1913

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

SA 135388/262595

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

International College of Hotel Management

ATTENTION

Swiss Hotel School Diploma Graduates

Obtain a Bachelor Degree in Australia from International College of Hotel Management.
Work placements are available.
Online study is possible.
Pathways to Masters Degrees are open to Degree holders.

For further details please contact
International College of Hotel Management
GPO Box 249
Adelaide SA 5001 Australia

Tel: +61 8 8223 6039
Fax: +61 8 8224 0984
Email: admissions@ichm.edu.au
Website: http://www.ichm.edu.au

139532/414422

TENTA

IHREN GÄSTEN ZULIEBE

TEXTILE BAUTEN
GROSSSCHIRME
ZELTPAVILLONS
SITZPLATZÜBERDACHUNGEN

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

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

BAZAR

Zu verkaufen

Neuwertige, vollautomatische, wenig gebrauchte,

Top-Zustand Cafina Typ c5-1W

Kaffeemaschine

mit Brita-Quell-Wasseraufbereitung, Farbe blau für zwei Kaffeesorten Teewasser portioniert,

B: = 450; L: = 600; H: = 680 mm

Dez. 1999, Neuw. Fr. 13 800.–
VP Fr. 7750.–

Auskunft und Besichtigung:
079 606 89 92

141615/415385

La Riva Gastro AG
7078 Lenzerheide
Infolge Umbaus zu verkaufen:

Réceptionskorpus, Restaurant-Einrichtung
(Tische, Stühle, Blumen-Trennelemente)

Barkorpus
(Holzkonstruktion mit Granitabdeckung)

Alles neuwertig.
Anfragen unter:
Tel. 079 614 90 08 oder **081 384 41 58**

141670/19585

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.

141211/333018

150 HOTEL-TVs 55er NOKIA

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

BRD 0049/6151/316417,
Fax 316445

141414/415735

htr

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22 , Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

HOTELGASTRONOMIE / Zürichs «Relais & Château»-Hotel Splügenschloss setzt neue gastronomische Akzente. **SEITE 17**

BAD-DESIGN / Neue Anforderungen und Bedürfnisse wachsen: Das Badezimmer im Zeichen der Wellness. **SEITE 21**

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

BRUNO BÖTSCHI / Der Partner des verstorbenen Daniel Eggli verlässt seinen Posten als Verlagsleiter und Redaktor bei «Salz & Pfeffer» per Ende August. Seine berufliche Zukunft ist offen. **URS OSKAR KELLER**

«Es tut schon weh, verdammt weh»

Bruno Bötschi, warum geben Sie Ihre Aufgabe als Verlagsleiter und alle weiteren Aufgaben im Verlag Edition Salz & Pfeffer AG, nach über elf Jahren, so plötzlich ab? Im April war noch von Aufbruch und «Jetzt-erst-recht-Stimmung» die Rede. Vor ein paar Tagen stritten Sie Gerüchte über Ihren Abgang ab und erklärten, Sie würden bleiben. Was ist in dieser kurzen Zeit passiert?

Nach dem Tod von Daniel Eggli mussten wir im «Salz & Pfeffer»-Land einiges umorganisieren in den Abläufen. Das ist recht gut und auch schnell gelungen. Wir haben es geschafft, gute Hefte zu produzieren, und auch bei den Abonnenten- und Inseratezahlen gab es keine Einbrüche.

«Natürlich bin ich enttäuscht, dass es so gekommen ist.»

Doch jetzt haben Sie den Druck der Beteiligten offenbar nicht mehr ausgehalten. Oder ist es einfach Resignation?

Natürlich spürte ich persönlich immer enormen Druck von vielen Seiten: von den Mitarbeitenden, der Familie Eggli als Erben des Aktienanteils Daniel Egglis, vom Verwaltungsrat und auch von mir selber. Irgendwann fühlte ich mich zu oft unverstanden, zu oft allein gelassen.

Können Sie Beispiele nennen? War dieser Druck finanzieller oder psychologischer Art?

Geld war in meinem Leben nie das Wichtigste. Lebensqualität kommt vor -quantität. Ich habe immer gerne im «Salz & Pfeffer»-Land gearbeitet, gerade weil Daniel Eggli so ein verrückter und fordernder Mensch war. Doch in den letzten Wochen hat mir mein Job je länger, je weniger Spass gemacht. Ohne Spass kann ich keine gute Arbeit leisten, auch wenn ich das Weiterführen von «Salz & Pfeffer» auch heute noch als riesige Herausforderung sehe.

Hat man Ihnen die Kündigung nahegelegt?

«Der Job hat mir je länger, je weniger Spass gemacht.»

Es ist meine ganz persönliche Entscheidung, und sie ist mir nicht leicht gefallen. So wie die letzten Monate nicht einfach waren, werden auch die nächsten Wochen es sicher nicht sein.

Apropos Finanzen: Wie steht es finanziell mit der Edition Salz und Pfeffer AG?

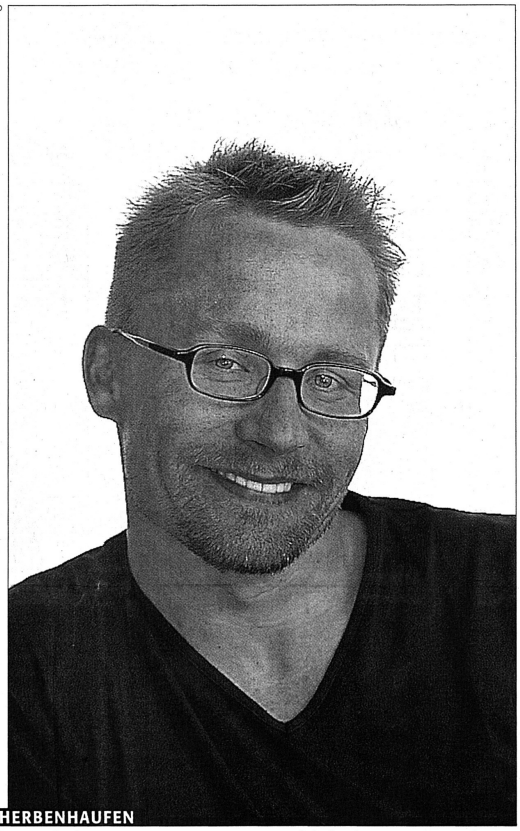
Beantworte ich nicht. Dies ist Aufgabe des Verwaltungsrates.

Könnten Sie Folgendes heute, nach jahrelangem Chrampf, unterschreiben: «Der Mohr kann gehen, der Mohr hat seine Schuldigkeit getan»?

«Irgendwann fühlte ich mich zu oft unverstanden, zu oft allein gelassen.»

Ich denke, ich habe in den elfeinhalb Jahren einen guten Job gemacht, sonst hätte mich Daniel Eggli längst rausgeschmissen. Mehr kann ich dazu nicht sagen. Natürlich bin ich enttäuscht, dass es jetzt so gekommen ist.

Foto: zvg



SCHERBENHAUFEN

Bruno Bötschi (hier ein Foto aus guten Tagen): «Ich habe den enormen Druck von allen Seiten seit dem Tode meines Freundes und Verlagsgründers Daniel E. Eggli nicht mehr aushalten können.»

Seit dem überraschenden Tod Ihres Freundes und Chefs, Daniel E. Eggli, ist nichts mehr wie früher. Wie sehen Sie die Chancen, dass das personifizierte «Magazin für Essen und Trinken und Geniessen» ohne den Mann mit der blauen Brille weiterbestehen kann?

Dazu kann ich mich nicht äussern. Da müssen Sie den Verwaltungsrat oder die Familie Eggli fragen, was sie für Pläne mit «Salz & Pfeffer» haben.

Die Stimmenmehrheit der Edition Salz & Pfeffer AG haben gemäss Verwaltungsrat die Erben von Daniel E. Eggli, das heisst vor allem seine Gattin Heidi, seine beiden Töchter Desiree und Marisa. Konnten Sie den Kurs nicht mehr weiter mitbestimmen?

Ich habe in den letzten Wochen auf verschiedene Entscheide gehofft, unter anderem vom Verwaltungsrat, die mir persönlich wichtig gewesen wären; auch für das gute Gedeihen von «Salz & Pfeffer». Zum Beispiel: Wer hat welche Kompetenzen? Diese Entscheide kamen nicht. So habe ich mich jetzt entschieden, zu gehen.

Sie haben als Redaktor bei der «Schweizerischen Bodensee-Zeitung» in Arbon heute zum «St. Galler Tagblatt» gehörend) Daniel E. Eggli kennen gelernt und waren seither sein Weggefährte. 1991 wurden Sie auch sein erster Assistent, Redaktor und Minderheitsaktionär. Viele verrückte Jahre liegen hinter Ihnen. Tag und Nacht waren Sie zusammen, haben gekämpft, gestritten, geschrieben und genossen. Und jetzt, was haben Sie für Pläne?

«Zuerst werde ich eine Pause machen, um alles zu verdauen.»

Jetzt arbeite ich ja noch einige Wochen im «Salz & Pfeffer»-Land. Danach habe ich noch keine konkreten Pläne. Zuerst werde ich eine Pause machen, um alles zu verdauen, was in den letzten Monaten passiert ist. Das alles hat stark an mir und meiner Gesundheit gezehrt. Dann möchte ich mein Englisch verbessern, und danach bin ich offen für Neues, Spannendes und Verrücktes. Ich möchte gerne im Verlagswesen und Journalismus bleiben.

Sie waren von Anfang an Chefredaktor und Macher des Heftes «Cigar». Warum geben Sie auch dieses «Kind» zur Adoption?

Weil ich mich nicht zerreiben lassen wollte. Aber Sie können es glauben, es tut weh, verdammt weh.

Wie viele Salz & Pfeffer-Aktien haben Sie, und werden Sie verkaufen?

Die Anzahl gebe ich nicht bekannt. Verkaufen werde ich aber nicht.

Mitarbeit: Christian Meyer

«Salz & Pfeffer»: Kein Verkauf

Daniel E. Eggli startete die Edition «Salz & Pfeffer» 1990 mit einem Aktienkapital von 450 000 Franken. Aktienkapital heute: 2,3 Mio. Franken. Umsatz 2000: 4,5 Mio. Franken; 10 Mitarbeiter. Der Verwaltungsrat setzt sich nach dem Tode Egglis neu wie folgt zusammen: Sikander von Bhicknapahari, Helmut Koch (ex Spaghetti Factory/Bindella), Richard Altorfer (Verleger, SAEM-Verlag, Neuhausen). «Salz & Pfeffer» steht nach Angaben des Verwaltungsratspräsidenten «nicht zum Verkauf»; es seien keine nennenswerte Wechsel im Aktionariat zu verzeichnen (ausser Erbgang in der Familie Eggli). VR-Präsident Sikander von Bhicknapahari zur finanziellen Situation: «1999 schrieben wir schwarze Zahlen, im Jahre 2000 aber rosarote.» Der Verlag soll weiterhin durch ein Chefredaktionsteam geführt werden. Eine Lösung zeichne sich ab, so Bhicknapahari. UOK

Zur Person

Bruno Bötschi (Jahrgang 1967) absolvierte eine kaufmännische Lehre in Frauenfeld, später wechselte er in den Journalismus. Bötschi war vor seinem Engagement bei Egglis Publikationen (1990) während eineinhalb Jahren Redaktor bei der «Schweizerischen Bodensee-Zeitung» (SBZ, heute zum «St. Galler Tagblatt» gehörend). 1991 wurde Bötschi erster Assistent Egglis bei «Salz & Pfeffer», Redaktor und Minderheitsaktionär. *UOK*

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: media@swisshotels.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

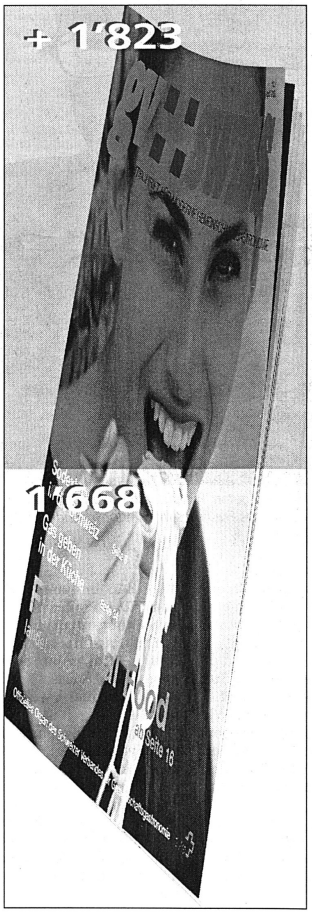
hoteljob
Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie
Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?
Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch
www.hoteljob.ch

Die SHV-Medien haben mächtig zugelegt.* Wir danken Ihnen für Ihre Lesetreue!

13'001

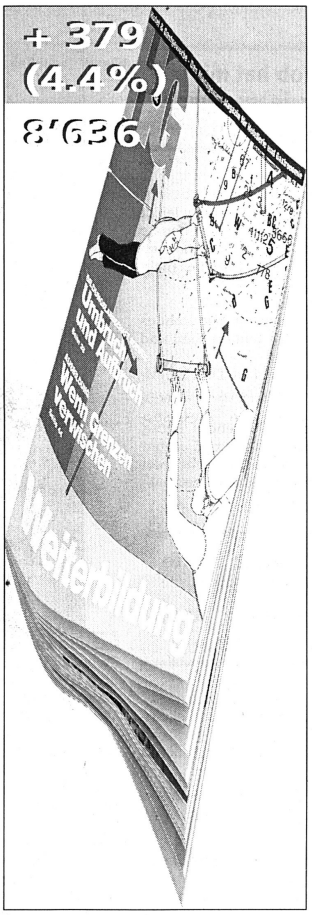
htr
hotel+tourismus revue

3'491



gv::swiss

9'015



H&G Hotel & Gastgewerbe

3'869

Café BISTRO Cafetier
OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER CAFETIER-VERBANDES SCV

*(WEMF-Beglaubigung: Basis 2000)

Schweizer Hotelier-Verein

Für Ihre Werbung in den SHV-Medien:
SHV-Medien, Anzeigen, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Telefon 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23

ÖKOLABEL / S.A.F.E empfiehlt «nature made star»

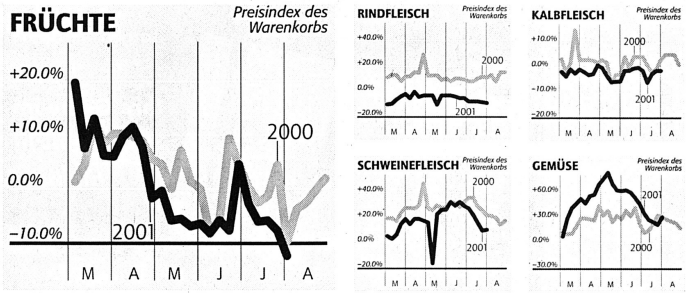
Naturnah, mit Fischtreppen

Das Label «nature made star» bringt gemäss einer Analyse der Schweizerischen Agentur für Energieeffizienz (S.A.F.E) den grössten ökologischen Nutzen. Die Analyse hatte zum Ziel, heute vorhandene Labels und Angebote (Produkte) im Ökostrommarkt zusammenzustellen und zu beurteilen. Die Studie wird von WWF (World Wide Fund of Nature), Stiftung für Konsumentenschutz und weiteren Organisationen getragen.

Besonders bei der Wasserkraft bringt «nature made star» entscheidende Ökovorteile, weil hier Restwasservorgaben und naturnahe Ufergestaltung verlangt werden. Für die Gastronomie als Bezüger von einheimischen Fischen sind besonders die für das Label vorgeschriebenen Fischtreppen von Interesse. Wasserkraft an sich generiere noch keinen Ökostrom, schreibt der WWF in einer Mitteilung. Stauseen setzten ganze Täler unter Wasser, Flüsse würden im Unterlauf oft nur noch zu Rinnsalen verkommen und für die Fische bedeuteten die Flusskraftwerke häufig den Tod. Zertifiziert sind die FMB Energie AG/EW Aarberg, das EWZ in Zürich, die Rätia Energie, die IWB in Basel und Energie Thun. *CM*

www.wwf.ch/oekostrom; www.naturemade.ch; www.topten.ch, www.1to1energy.ch

PRODINDEX 30. 7. BIS 4. 8. 2001 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



BSE/ Spuren des Erregers lassen sich im Urin nachweisen

Bald neuer Schnelltest ?

Spuren des BSE-Erregers tauchen im Urin auf, lange bevor Symptome der Krankheit auftreten. Diese Meldung kommt aus Israel. Der Erreger des Rinderwahnsinns (BSE) und des verwandten menschlichen Hirnleidens lässt sich im Urin feststellen. Gideon Shaked, Doktorand an der Hadassah-Universität in Jerusalem, hat laut einer Medienmitteilung per Zufall die krankmachenden Prioneneiweisse entdeckt, als er nach anderen Stoffen im Urin BSE-infizierter Hamster suchte. Nachgeprüft hat das israelische Team die unerwartete Entdeckung in Urinproben von rinderwahnsinnigen Kühen aus England und von Opfern der vererbten Form der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (CJD), des menschlichen Pendants von BSE, und ist dabei ebenfalls fündig geworden.

BEREITS ÜBER 100 TODESFÄLLE

Über hundert Menschen sind bisher an einer varianten Form von CJD gestorben, die sie sich nach letzten Forschungsergebnissen durch den Verzehr von BSE-verseuchten Fleischwaren zugezogen haben. Auch besteht der Verdacht, dass CJD über Bluttransfusionen übertragen werden könnte. Doch eine definitive Diagnose von BSE oder CJD ist erst im Schlachthof oder mit Material aus dem erkrankten Hirn möglich. Die Suche nach einem einfachen Test am lebenden Tier oder Blutspender läuft deshalb auf Hochtouren. Der Urintest aus Israel, der vorerst noch verifiziert werden muss, schürt die Hoffnung darauf. *r./CM*

BSE / Knochenmehl nach Deutschland

Bund übernimmt Kosten

Seit Ende 2000 darf Tiermehl nicht mehr an Nutztiere verfüttert werden. Dies ist eine Massnahme zur Bekämpfung der Rinderseuche BSE. Die 20 000 Tonnen Knochenmehl, die durch das Verbot jährlich anfallen, können Schweizer Zementwerke nicht verbrennen: Der Phosphorgehalt des Mehls ist zu hoch. Die Schweizer Lager seien schon mit 8000 Tonnen Knochenmehl gefüllt, heisst es in der Branche. Die Schweiz kann jetzt 10 000 Tonnen Knochenmehl nach Deutschland exportieren. Dort wird das Mehl in einem Kohle- und Heizkraftwerk verbrannt. Die Kosten des Tiermehlexports werden letztlich vom Steuerzahler getragen, denn der Bund übernimmt maximal 75 Prozent der Entsorgungs- und Transportkosten. Diese sollen sich gemäss Bundesamt für Veterinärwesen auf rund 40 Millionen Franken belaufen. *r./CM*

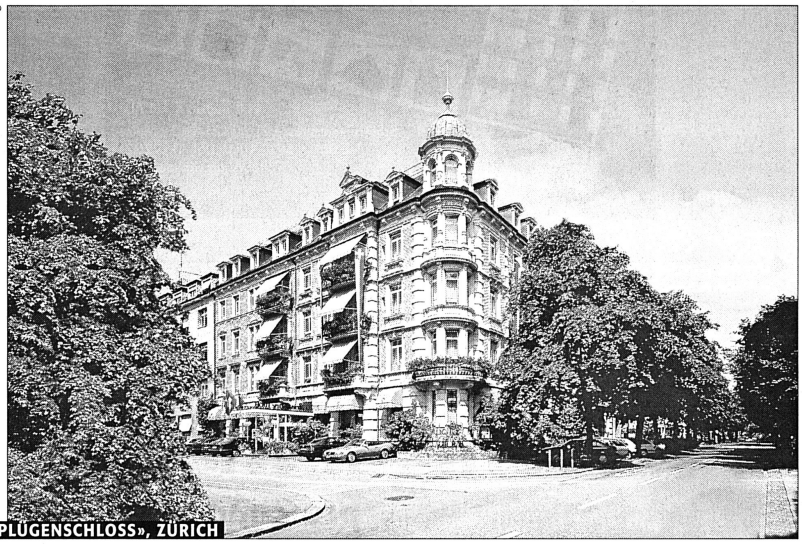
HOTELGASTRONOMIE / Der Petermann-Zögling Arno Kirchmayr setzt neue Gourmet-Akzente in Zürichs einzigem Relais & Châteaux-Hotel, dem «Splügenschloss». **ELIANE MEYER**

«Wir streben nicht nach Sternen»

Für Hotelbesitzer Christoph Suter ist die Zielsetzung klar: «Unsere ‹Splügenschloss›-Gastronomie strebt nicht nach drei Michelin-Sternen und präsentiert sich entsprechend abgehoben, sondern ist in erster Linie auf unsern (Hotel-)Gast zugeschnitten. Deshalb suchen wir den Kompromiss zwischen kulinarischen Höhenflügen, die dem Image eines Relais & Châteaux entsprechen und dem, was in einem Stadthotel möglich ist und der Gast sich wünscht. Denn für ihn – wir haben rund zwei Drittel Business-Gäste, im Hotel wie mittags im Restaurant – ist der Faktor Zeit sehr wichtig: Er will in gepflegtem Ambiente in möglichst kurzer Zeit möglichst gut essen und erstklassig bedient sein.»

Ehefrau Ingrid Suter, geborene Salzburgerin und – angestellte – Direktorin des Hauses, ergänzt: «Die Gastronomie ist für unser Hotel, das der Lage wegen kaum per Zufall, sondern immer bewusst besucht wird, sehr wichtig, auch für die Mund-zu-Mund-Propaganda. Mit der Verpflichtung von Arno Kirchmayr wollen wir unser gastronomisches Niveau heben, dem Gast mehr bieten, immer passend zu unserem Credo, ihn in der Gemütlichkeit eines privaten Stadthauses persönlich zu betreuen.»

Fotos: zvg



«SPLÜGENSCHLOSS», ZÜRICH

Seit 1986 ist das «Splügenschloss» Mitglied von Relais & Châteaux.

HORST PETERMANN ALS MENTOR

Für Suters ist Arno Kirchmayr zweifellos ein Glücksfall. Denn der 1967 im oberösterreichischen Wels geborene und in Linz aufgewachsene Koch hat nicht nur einen breiten Erfahrungsschatz, sondern einen berühmten Mentor: Horst Petermann, bei dem Kirchmayr 1989 seinen ersten von mehreren Stages machte, empfahl ihn Suters und half (und hilft) auch beim Menu Making mit. Petermann, Albert Boulay in Ravensburg und Gualtiero Marchesi sind denn auch die grossen Inspiratoren des Österreichers, der ab 1988 fast nur in der Schweiz arbeitete. Wichtige Stationen sind das Parkhotel Vitznau, der «Walserhof» in Klosters, das «Sources des Alpes» in Leukerbad, als Sous-Chef das «Alpenblick» in Wilderswil, als Chef das Churer «Duc de Rohan» und das Adelbodner «Grand Hotel Regina». Danach wirkte er wieder zwei Monate in Petermanns Brigade mit, bis er am 1. März dieses Jahres Küchenchef im «Splügenschloss» wurde.

Hier pflegt er nun eine erstklassige Frischproduktekküche der französisch-mediterranen Art – «keine nouvelle cuisine, die nichts bietet und nur kostet. Ich will meinen Gästen einen Essgenuss bieten, für den sie sich, so hoffe ich, auch genügend Zeit schenken: Diese in sich selbst investierte Zeit ist nämlich gut investiert!»

Arno Kirchmayr sieht sich zuallererst als Handwerker: «Kochen ist ein handwerklicher Beruf. Sicher ist der künstlerische Aspekt beim Anrichten wichtig, doch zu viele Spielereien lassen das Essen zur Künstlichkeit verkommen.» Nicht haben müsse er zudem all den exotischen Mischmasch, der die authentischen Küchen der Welt bis zur Unkenntlichkeit verstümmle. Viel wichtiger ist ihm der Respekt vor der Natur: «Der Trend geht zur Rückbesinnung auf traditionelle Naturprodukte: Alte Reb- und Apfelsorten werden wieder gezüchtet, früheres Brotgetreide wie Dinkel kommt zu neuen Ehren, heute selten gewordene Geflügel- und Tierrassen werden wiederbelebt. Wir gehen vermehrt zurück zu den Wurzeln – natürlich nicht mehr auf allen Vieren, sondern mit der heutigen Technik im Gepäck und dem Wissen, wie sich die Natur bei falscher Behandlung (BSE!) an uns rächen kann.»

Gerade auch beim Fleisch wünscht sich Kirchmayr, dass, auch der Fleischproduktion zuliebe, nicht mehr nur Filets und Rücken aufgetischt werden, die für Küchenchefs risikolos und einfach zubereitbar seien. Inspirieren lässt sich Arno Kirchmayr hauptsächlich von Produkten, die er so zubereitet, dass man ihr Eigenaroma spürt, und kaum mit Salz, sondern vorwiegend mit Kräutern würzt. Und beim Kreieren hat der sympathische Österreicher eine Hauptmaxime: «Was mir nicht schmeckt, kommt nicht auf den Tisch!»

Zahlen und Fakten

Schlossrestaurant: 50 Plätze, Bar: 20 Plätze, Halle: 30 Plätze, Veranstaltungsraum: 20 Plätze.

Die Mitarbeiter: Im Service, inklusive Bar: 12, in der Küche: 10.

Die Kennzahlen: F&B-Umsätze 2000: 2,186 Mio. Franken. F&B-Budget 2001: 2,26 Mio. Franken. Durchschnittliche Küchenrendite: 68 Prozent.

Die Bestseller aus der aktuellen Karte: Vorspeise: Entenstopfleber im Tuch pochiert, mit geräucherter Entenbrust und Kirschengelee (38 Franken). Hauptgerichte: Seezunge im Ganzen gebraten mit Eierschwämmchen-Tomatenragout (58 Franken); Kalbsfiletschnitten mit San-Daniele-Rohschinken, Rahmteigwaren, Rucolaspinat mit Pinienkernen. *EM*

AMBITIÖSE HOTELGASTRONOMIE

Küche für den (Hotel)-Gast. V.l.n.r.: Ingrid und Christoph Suter, Küchenchef Arno Kirchmayr.

Ehemaliges Stadtpalais

Zur Landesausstellung 1939 wandelte Gottfried Suter das Privathaus im Zürcher Enge-Quartier in ein Hotel um; 1960 übernahm es sein Sohn Christoph Suter. Seine Frau Ingrid Suter ist seit Anfang 2000 Direktorin des Hauses. Seit 1986 ist das «Splügenschloss» Mitglied von Relais & Châteaux.

Kapazität: 50 Zimmer mit 70 Betten (28 EZ, 20 DZ, 1 Junior-Suite mit Dachterrasse und Whirlpool, 1 Suite mit Salon und Whirlpool).

Richtpreise: EZ Fr. 295.– bis Fr. 420.–, DZ Fr. 480.– bis Fr. 580.–, Suiten 695/995. *EM*

vanBaerle

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

van Baerle & Cie AG
Schützenmattstrasse 21 4142 Münchenstein
Tel. 061 415 91 11 Fax 061 415 92 22
http://shop.vanbaerle.ch

WARUM???

müssen – Küchenablufthauben
– 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

WIRZ
Hygiene 2000 Plus

WIRZ BIO-KONZETRATE
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

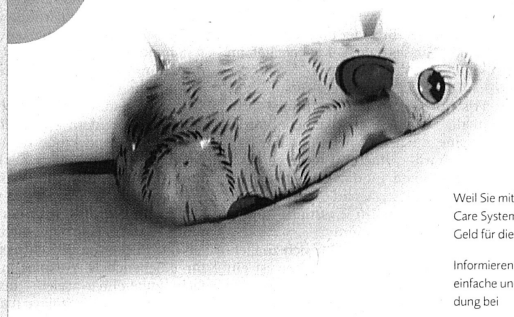
Wir suchen für die ganze Schweiz

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 Anwendung 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 Bestandteil, 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

Schluss mit Mikroben im Hotelbett

Ungeschützte Matratzen sind ein Tummelplatz für Milben, Viren und Bakterien. Bettwäsche verkommt, wenn sie nicht fachmännisch behandelt wird.

Die meisten Ärzte sind sich einig: «Zu viel Hygiene ist ungesund – unser Immunsystem bleibt nur im Training, wenn es ständig in Kontakt mit Mikroben kommt.» Mütter sollten sich deshalb nicht unnötig ängstigen, wenn sich die lieben Kleinen begeistert in Schlick, Schlamm und Schmutz wälzen. Denn früh übt sich, wer den Kampf mit den krankmachenden Keimen spielerisch aufnimmt. Darf sich die Hotellerie diesem Argument anschliessen? Ist sie somit bezüglich der Bettenhygiene entlastet?.
Auf keinen Fall: Denn das Hotelzimmer ist kein Trainingslager. 60 bis 70 Menschen übernachten in der Regel das Jahr hindurch im Hotelbett. Und jeder Schläfer, jede Schläferin hinterlässt persönliche Spuren: Hautschuppen, Schweiss und Speichel sowie weitere Sekrete wie etwa Sperma, Urin und Blut. Und damit natürlich auch Viren und Bakterien: eine im feuchtwarmen Matratzenklima prächtig gedeihende Menagerie, die von blossem Auge nicht sichtbar ist. Untersuchungen haben ergeben, dass eine Hotelmatratze bei einer durchschnittlichen Belegung von 65 Prozent innerhalb von zehn Jahren mit einem Kilo Hautschuppen und fünf Kilo Schweissbegleitstoffen belastet wird.

Barriere zwischen Body und Liege

Peinlich, peinlich: Im Durchgangslager namens Hotelzimmer lauert trotz regelmässigem Moltonwechsel unter blütenweissen Laken das Risiko, dass Gäste am bunten Treiben auf der Matratze erkranken. Die Ansteckungsgefahr ist im Vergleich zu früher umso grösser geworden, als immer mehr Gäste ihr Hotelzimmer zum Mehrzweckraum umfunktionieren, in dem gelesen, ferngesehen, telefoniert, gefrühstückt und gearbeitet wird. In einer derart multifunktionalen Erholungs- und Arbeitszone degeneriert die Matratze schnell zum Verschleissobjekt.
Es sei denn: Die Matratze wird mit einem beschichteten Schutzbezug vor der Mikrobeninvasion geschützt. Solche Barrieren zwischen dem Body der Gäste und deren Liegen sind jetzt im Handel erhältlich: Der Schweizer Hotelier-Verein hat während vier Wochen die Bezüge von Germed GmbH, Schwarzenbek, Deutschland, in vier SHV-Schulhotels getestet. Laut Vreni Güttinger, einer fachtechnischen Mitarbeiterin für Hauswirtschaft beim SHV, und Lehrkräften der Schulhotels fielen diese Tests positiv aus.

Knitter- und knisterfrei – eine rundum gute Sache

Die meisten im Handel erhältlichen Schutzbezüge sind mit Polyurethan beschichtet und pflegeleicht. Es reicht, wenn jeweils nach der Abreise eines Gasts der Schutzbezug mit Hilfe eines Lappens und eines Neutralreinigers abgewischt wird. Die Schutzbezüge sind kochecht, müssen jedoch nur gewaschen werden, wenn sie fleckig geworden sind. Die Bezüge kosten nicht die Welt, und sie verlängern die Lebensdauer der Matratzen. Es gibt übrigens auch Schutzbezüge für Kopfkissen, Pfulmen und Bettdecken. Auch Schweizer Bettwarenhersteller bieten Schutzbezüge an. Sie sind knitter- und knisterfrei und werden unter der Bettwäsche angebracht.
Doch wie steht es mit der Bettwäsche? Natürlich erwarten die Gäste, dass sie blitzsauber, frisch und weich ist und zudem herrlich duftet. Dies ist der Standard, den der Tourist heute auch im einfachsten Hotel erwartet. Die zufolge des häufigen Wechsels und Waschens arg strapazierte Bettwäsche über Jahre hinweg auf dem verlangten Level zu halten, setzt eine professionelle Pflege voraus. Deshalb lohnt sich der Zuzug eines Profis.
Das nötige Know-how, die Erfahrung und die geeigneten Produkte hat zum Beispiel DiverseyLever AG in Münchwilen. Dieses Haus bietet fachmännische Beratung, auf den jeweiligen Betrieb zugeschnittene Reinigungssysteme und Reinigungsprogramme sowie Schulungen und Kontrollen an: Komplettlösungen, dank denen sogar Kosten minimiert werden können.

Hedwig Schaffer

Die Alternative: Auslagern

Längst sind die Zeiten vorbei, als die Wäsche auf Teufel komm raus getreten, geschlagen und geschrubbt wurde. Heute gibt es zum Glück viel schonendere Behandlungsmethoden. Und die Wäschepflege kann sogar ausgelagert werden. Die Prohotel Wäscherei AG in Kloten verspricht zum Beispiel: «Wir machen mehr aus Ihrer Wäsche.» Zu fairen Konditionen erhält das Hotel laut dem Geschäftsführer Walter Sulser die professionell gereinigte Wäsche makellos sauber und gebügelt zurück. Und dieser Service funktioniert permanent: Wenn die Chauffeure jeweils die von Hotelangestellten vorsortierte Schmutzwäsche zur Reinigung abholen, bringen sie gleichzeitig die an einem vorangegangenen Tag geholten und gereinigten Wäschegarnituren zurück.
Eine andere Möglichkeit bietet sich den Hotels mit dem Wäsche-Leasing an. Bei Prohotel sind bereits 95 Prozent des Hotelwäscheanteils geleast. Gemessen an der Bettenzahl der ihr angeschlossenen Hotels verfügt diese Spezialistin über den sechsfachen Wäschevorrat. Damit ist absolut garantiert, dass frische Wäsche stets termingerecht geliefert werden kann. Wer Wäsche least, braucht in diesem Bereich weder Investitionen noch Rückstellungen vorzunehmen, spart Lagerraum und Personalkosten und hat jederzeit volle Kostentransparenz. *HS*

☐ 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

FRITIERÖL / Öl früher wechseln – Qualität verbessern

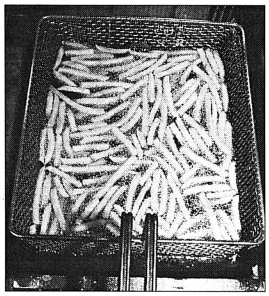
Ölqualität kontra Kosten

Kosten senken heisst das Öl länger benutzen. Jeder Betrieb muss somit die Grundsatzfrage entscheiden, ob er das Öl bis an den gesetzlichen Grenzwert des Polarstoff-Gehaltes benutzen will, um Kosten zu sparen. Oder ob er es früher wechseln will, um eine bessere Qualität zu produzieren als das gesetzliche Minimum. Ein qualitätsbewusster und frischeorientierter Betrieb sollte die zweite Variante bevorzugen. Denn wer Frische anpreist, sollte konsequenterweise das Öl nicht bis an den Grenzwert plagen. Wer aber den Kosten die Priorität gibt, sollte zu einem gehärteten Fett greifen, welches viel länger hält als billiges Erdnussöl, aber nur geringfügig mehr kostet.

STANDZEITEN SIND SCHLECHT

Der Massstab für die Ölqualität ist der Gehalt an unbekömmlichen Polarstoffen: Frisches Öl enthält etwa 5 Prozent, der gesetzliche Grenzwert liegt bei 25 bis 27 Prozent. Mit jeder Betriebsstunde nehmen die Polarstoffe unweigerlich zu, je heisser das Öl, desto schneller. Interessant: Häufiger Gebrauch schützt das Öl vor dem schädlichen Luftsauerstoff, weil der Wasserdampf die Luft verdrängt. Schlecht ist jedoch, heisses Öl zu bewegen, weil man dadurch den Luftkontakt fördert. Ist das Öl einmal erhitzt worden, nehmen die Polarstoffe auch bei der Kalt-Standzeit allmählich zu – die Kettenreaktion der Oxidation läuft unaufhaltsam. Polarstoffe schmeckt man nicht, wohl aber den Säuregrad und die ranzigen Geruchsstoffe.

Die freien Fettsäuren stammen aus der Fettspaltung und sind degustativ schlecht, nicht aber gesundheitlich. Ganz schlimm: säurehaltige Fritiergüter wie Früchte, gewisse Gemüse und Würzmischungen – daher soll man nie über dem Ölbad würzen. Die ranzigen Geruchsstoffe hingegen entstehen parallel zu den Polarstoffen. Man schmeckt sie vor allem im kalten Öl nach einigen Stunden Stehzeit. Sobald man das Öl erhitzt, verdampfen sie zusammen mit dem Wasser aus dem Fritiergut – das Öl scheint sich zu erholen. Degustieren des Öls am Feierabend täuscht daher eine zu gute Qualität vor.



Schlüsselgrösse für Ölqualität: Polarstoffe.

Die Polarstoffe lassen sich heute mit modernen Instrumenten messen: Von der Firma 3M gibt es das Testgerät PCT 120, welches so funktioniert: Man legt einen Teststreifen ins Gerät und füllt einen Löffel Öl ein. Nach 40 Minuten kann man das Resultat ablesen. Das PCT 120 darf nicht verwechselt werden mit den 3M-Teststreifen, welche nur die freien Fettsäuren messen. Ein weiteres Messgerät ist der «Frotter» der Firma Creafood GmbH, welcher die Polarstoffe elektrisch misst. Er gilt als verbesserte Variante des «Food Oil Sensors» und wird von einigen Lebensmittelinspektoraten eingesetzt. Vorteil: Das Resultat kann nach drei Minuten abgelesen werden. Risiko: Wasserrückstände im Öl können das Resultat verschlechtern. *GB*

FRITIEREN / Fritieröle sind wichtige Qualitäts- und Kostenfaktoren. Die Friteusenkonstruktionen gehen in Richtung Convenience-Bedienung, doch beim Verkauf haperts noch. **GUIDO BÖHLER**

Programmierbare Friteusen: Abnehmer gesucht

Fotos: Guido Böhler

HÄUFIGES FILTRIEREN HÄLT DAS ÖL FIT

Wer am Ende jeder Schicht das Fritieröl filtriert, verlängert dessen Lebensdauer erheblich.

Viele Innovationen bei Friteusen zielen auf die Schonung des Öls. Andere betreffen die Automatisierung: Mehrere computergesteuerte Friteusen sind lanciert worden. Doch diese werden nach Erfahrung des Valentine-Vertreters H.+R. Bertschi nur in Spezialfällen eingesetzt – die Mehrheit bevorzugt weiterhin die einfachen, manuellen Apparate. Bei diesen traditionellen Geräten muss man die Fritierzeit der Menge anpassen. Denn je mehr Pommes im Korb sind, desto tiefer fällt die Öltemperatur und desto länger dauert die Heizphase.

AUTOMATISCH RICHTIG FRITIEREN

Die sicherste Methode ist die Computersteuerung mit Korbhebeautomatik, die von den meisten Lieferanten angeboten wird. Vorteil: Es spielt keine Rolle, welche Menge in den Korb gegeben wird. Der Computer berechnet die richtige Fritierzeit aus dem gemessenen Temperaturverlauf im Vergleich zum gespeicherten Sollverlauf. Auf diese Weise erreicht das Fritiergut gleichzeitig Gar- und Bräunungspunkt. Man muss nur die richtige Öltemperatur einstellen, und man darf den Korb nicht über die halbe Höhe füllen. Hohe Convenience bieten Programmtasten, welche Temperatur und Zeit pro Fritiergut gespeichert haben. Fritieren mit Computer und Korbhebeautomatik kann von ungelernten Arbeitskräften durchgeführt werden. Der Korbheber ohne Computer hingegen macht Sinn, wenn ein Einzelkoch vieles gleichzeitig tun muss – er entlastet ihn vom manuellen Bedienen.

Die Convenience geht noch weiter: Gastrofrit bietet eine Friteuse an, deren Heizstäbe man abnehmen und im Geschirrspüler waschen kann. Dieselbe Firma hat sogar ein Ölqualitätsmessgerät in die Friteuse eingebaut, welches beim Aufheizen misst und abspeichert. Ein guter Thermostat ist das A und O für die Friturequalität sowie die Standzeit des Öls. Moderne elektronische Regler sind rasch und genau: Sie schalten bei +/-3°. Eine Untersuchung des kantonalen Labors Solothurn an zwanzig Friteusen hat ergeben, dass Sollwert-Abweichungen bis 41° zu tief respektive bis 25° zu hoch vorkommen können. Nur bei vier Friteusen lag die Schaltdifferenz unter +/-5°. Nach Erfahrungen von Valentine werden in der Praxis die Friteusen jedoch zu heiss eingestellt, daher überwiegen Plus-Abweichungen. Ebenso wichtig ist das Öl-Reinigungssystem: Wenn man am Ende jeder Schicht filtriert, hält das Öls deutlich länger. Zu heiss darf es beim Umpumpen nicht sein, sonst oxidiert es am Luftsauerstoff. Ideal wäre unter 80°, akzeptabel unter 120°.

SCHNELLIGKEIT ENTSCHEIDET

Eine notorische Schwachstelle von Kleinfriteusen sind die Heizstäbe, die sich innerhalb der Fritierwanne befinden. Dies ist zwar eine kostengünstige Konstruktion, führt jedoch zu mehreren Problemen: Partikel des Fritierguts können an den Stäben haften und anbrennen, was den Ölverderb beschleunigt. Und: Die Oberfläche der Stäbe ist im Verhältnis zur Heizleistung relativ klein, das Öl strömt nur langsam an den Stäben vorbei, d. h. ohne forcierte Bewegung. Dies bedingt hohe Temperaturen an der Heizstab-Oberfläche, um die Wärme rasch zu übertragen. Wichtig ist bei dieser «Tauchsieder-Konstruktion» eine grosszügige Kaltzone unterhalb der Stäbe, die nicht heisser als 60° werden sollte. Beim Ölablassen entsteht eine Mischung: Das fritierheisse Öl kühlt sich durch das untere etwas ab. RoRo 2000 löst das Problem, indem sie das Konstruktionsprinzip von Industriefriteusen übernimmt: Das Öl zirkuliert während des Fritierens durch eine Pumpe zwischen der Wanne und der von ihr getrennten Heizung.

Dank der Strömung und der grossen Heizfläche nimmt es die Wärme sehr rasch auf. Dies ermöglicht eine Heizflächentemperatur von nur 214° – ein wesentliches Plus für die Ölschonung. Grosser Vorteil der effizienten Wärmeübertragung ist das schnelle Nachliefern der Wärme, wenn ein Korb mit gefrorenen Pommes eintaucht: Rolf Saurenmann, Erfinder der RoRo 2000, erklärt, dass «nur ein maximaler Temperatursturz von 30° entsteht. Die Temperaturkurve wird somit kaum beeinflusst von der Fritiergutmenge. Bei diesem Heizsystem ist demzufolge kein Fritiercomputer nötig.» Um die Wärme schneller aufs Produkt zu übertragen, hat die holländische Firma Kiremko eine andere Konstruktion gewählt: die runde Fritierwanne ohne Korb. Nach Angaben des Schweizer Vertreters Gamatech können sich die Frites ungehindert bewegen und lassen so das Öl besser zirkulieren. Diese Friteuse wird besonders für die intensive Produktion frischer Pommes angepriesen, die kartoffeliger schmecken als industriell vorblanchierte. Zu guter Letzt: Valentine-Friteusen punkten nicht mit Hightech, sondern mit Robustheit und Langlebigkeit. Aus diesem Grund werden sie in Ozeanschiff-Küchen eingebaut, so Valentine-Vertreter Rudolf Bertschi.

Einige Friteusen im Vergleich

Marke Modell	RoRo 2000	Gastrofrit	Kiremko Bolero HR	Valentine V 200 Turbo	Opal 21	Frifri
Lieferant Telefon	Wirte-Shop 056 210 94 41	Gastrofrit 071 855 80 70	Gamatech 052 346 24 27	H.+R. Bertschi 01 830 54 45	Salvis 041 269 81 11	Frifri/Franke 062 787 33 14
Kg Pommes pro Korb	2,5 kg TK	1,5 kg TK	Frische: 3–5 kg	1,0–1,3 kg TK	TK: 1 kg ist optimal	1,5 kg
Kg Pommes pro Std in einer Wanne	23–28 kg	24 kg	Frische vorblanchierte: 100 kg TK: 30 kg	26–32 kg	15–20 kg	26–32 kg
Liter Öl pro Wanne	9–12	12	25	7–9	7–9	11–14
Heizleistung kW pro Wanne	9,5	10	35	11	7,5	11,25
Computer (Mengenanpassung)	Nein weil unnötig	Ja	Ja	Ab Oktober	Ja	Ja
Besonderheiten	Heizung von Wanne getrennt	Eingebauter Oilcheck (Prinzip Frotter)	Runde Fritierwanne mit oder ohne Korb	Keine Schweissnähte	Computer	Computer

TK = tiefgekühlt

BAD-DESIGN / Arthur Egli, Generaldirektor bei der Armaturenfabrik Wallisellen.

INTERVIEW: LORE KELLY

Trendige Design-Integration

Arthur Egli, welche Herausforderung sehen Sie für Ihre Produkte in der Zukunft?

Eine besondere Herausforderung sind die trendige Design-Integration der Armatur in das moderne Bad und die Berücksichtigung neuster funktionaler und ökologischer Erfordernisse.

Welches Umdenken hat sich in den letzten Jahren in der Planung eines Hotelbades vollzogen?

Der Stellenwert des Bades hat sich im Zeichen der Wellness-Bedürfnisse deutlich erhöht. Zwecks rationeller Installation stehen vorgefertigte Einheiten und Module im Vordergrund.

Das Bad bietet sich immer mehr als idealer Ort für Ausgleich und Erholung an. Viele Hotels setzen darin ihre Schwerpunkte. Wie sieht Ihre Meinung zu diesem Thema aus?

Das Bad wird zu einem der zentralen Beurteilungskriterien für den Standard eines Hotels. Die Armatur ist Blickpunkt und Raumgestalter, aber auch wichtiges funktionales Element bezüglich Mischkomfort und Ökologie.

Welche Bedeutung hat das Design im Bad?

Das Design im Bad hat einen herausragenden Stellenwert. Zeitlos-modern, ein Hauch von Luxus, jedoch mit breiter Akzeptanz, dies dürfte der Rahmen sein.

Welchen Stellenwert haben die Brausen und Düsen im Duschbereich?

Sie haben einen besonderen Stellenwert für die Optimierung der an sich gegenläufigen Forderungen des hohen Komforts und der Ökologie, zum Beispiel bei der Wasser-/Energie-Ersparnis und Geräuscharmut sowie Sicherheit.

Wo sehen Sie die grössten Schwierigkeiten im Sanitärbereich?

Der gehobene Standard an Qualität, Funktion und Ökologie dürfen nicht dem Preisdruck geopfert werden.

Wie sieht die Zukunft im Badebereich für die Hotelbäder aus?

Das attraktive Bad steht im Zentrum der Hotelrenovation.

BRAUSEN / Die Hotelgäste stellen an die Nasszellen immer höhere Anforderungen. Das Bad entwickelt sich zu einem Wasser-Erlebnis. **LORE KELLY**

Hotelbad im Zeichen der Wellness

Zurzeit erlebt die Hotelbranche eine Rückbesinnung auf die Werterhaltung und Renovation. Besonders in noch nicht sanierten Altbauten und in Gebäuden, die in oder vor den siebziger Jahren entstanden sind, liegt ein hohes Potential im Renovierungs- und Sanierungsbedarf der Nasszellen. Dieser Trend kristallisierte sich auch bei der weltweit grössten Internationalen Leitmesse für Installation, Sanitär und Heizung (ISH) in Frankfurt heraus. Armaturen und Brausen müssen immer mehr Anforderungen erfüllen. Es fanden sich Aussteller, die mit ihren Produkten vor allem die Sinne verführen wollten.

WANNEN UND DUSCHEN FÜR DIE SINNE

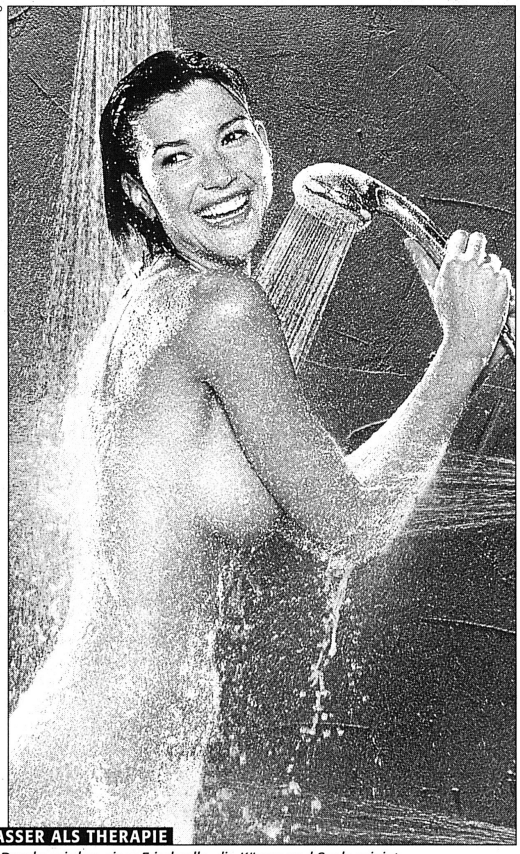
Gestaltung und Design von Bädern als Ausdruck eines individuellen Lebensgefühls in Verbindung mit moderner Technologie: Auf der IHS wurden Badewannen und Duschen für die Sinne vorgestellt. Angereichert mit dem Duft ätherischer Öle und untermalt von Musik, machen pulsierende Whirlpools, sprudelnde Airpools oder vibrierende Soundpools den Aufenthalt zu einem Erlebnis. Fitnessduschen, Dampfbad, Dampfduschen, Fitnessinseln. Moderne Duschen haben nicht nur neue Namen, sondern immer mehr neue Funktionen zu bieten: Seitlich angebrachte Düsen massieren den Körper von Kopf und Nacken bis hinunter zu den Fussreflexzonen.

WASSER SPARENDE BRAUSE

Hansgrohe entwickelte eine neue Kopfbrause. Durch einfache Handhabung werden über die Umstellringe verschiedene Strahlarten angesteuert. Die Strahlscheiben sind glatt und formal geschlossen. So bieten sie kaum eine Angriffsfläche und lassen sich leicht reinigen. Ausserdem hat die Firma Hansgrohe eine Wasser sparende Brause entwickelt. Als erste Brause der Welt verfügt sie serienmässig über einen Wasserdurchfluss von 3 Litern pro Minute, der mit einem leichten Dreh am Brausenkopf auf 8 Liter pro Minute erhöht werden kann. Jedem Tropfen Wasser wird etwas Luft beigemengt. Mit dieser Technik entsteht ein sparsamer, aber zugleich lockerer und fast spritzfreier Strahl – das Wasser läuft sehr angenehm am Körper entlang.

Ausserdem gibt es ein neues Duschpaneel, das in Design und Funktion auf Langlebigkeit ausgerichtet ist. Funktionselemente wie Seitenbrausen sind ins Profil versenkt und schliessen bündig mit der Oberfläche ab.

Fotos: zvg



WASSER ALS THERAPIE

Die Dusche wird zu einer Frischzelle, die Körper und Seele reinigt.

INTELLIGENTE BRAUSESTANGE

Die in Längsrichtung schwenkbare Kopfbrause ist in das Kopfstück eingelassen und verfügt über Normal-, Massage-, Soft- und Monostrahl. Sechs schwenkbare Seitenbrausen bieten trotz kleinem Durchmesser einen kräftigen Turbostahl. Ein Halogenspot neben der Kopfbrause schafft beim Duschen einen angenehmen Lichtregen.

Auch Hansa entwickelte eine intelligente Brausestange. Sie verbindet den Komfort eines Duschpaneels mit der einfachen Montage und Mobilität einer gewöhnlichen Brause. Sie besteht aus einem schmalen Duschprofil mit integriertem Schaltmodul, über das sich die verschiedenen Funktionen per Tastendruck wählen lassen. Schwall- und Nadelstrahlbrause sowie eine Handbrause gehören serienmässig zu dem Produkt.

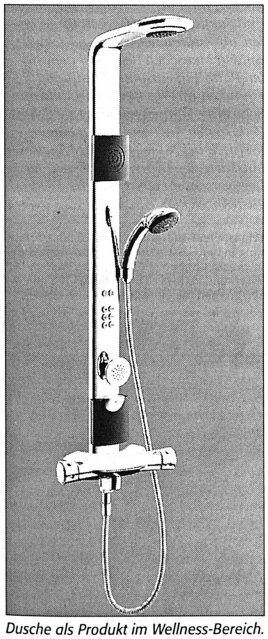
Der Schweizer Armaturenhersteller Similor präsentierte eine Steuerpatrone, die bis zu 33 Prozent Wasser- und Energiekosten einspart. Ecototal kontrolliert den Ausfluss von Wassermengen und -temperatur und sensibilisiert den Benutzer für den umweltbewussten Verbrauch. Ein leichter Widerstand beim Bedienen macht darauf aufmerksam, dass entweder zu viel oder sehr heisses Wasser verwendet wird. Die Steuerpatrone kann nachträglich in die meisten Similor-Armaturen und Brausen eingebaut werden.

WASSER-STECKDOSE

Der Ruf nach rationellem Bauen verlangt auch in der Haustechnik neue Lösungen. Die Firma arwa und Geberit haben sich deshalb in den Bereichen Installation/Leitungssystemen und Sanitärarmaturen zusammengeschlossen. Sie entwickelten ein «Einpunktesystem». Das System ist modular und ermöglicht eine konsequente Trennung in die Rohbau- und Fertigbauphase. Die Wassersteckdose ermöglicht eine neuartige Rohrleitungsverlegung auf kürzestem Weg und eine kreuzungsfreie Leitungsführung. Im Vergleich zur herkömmlichen Zweipunktarmatur entfallen die störenden Anschlüsse und die Stichmassproblematik. Es eignet sich vorzüglich für Vorwandsysteme.

Dusch-Dynamik benötigt wenig Platz. Da beim Duschen das Wasser tropfenweise in die Atmosphäre geschleudert wird und am menschlichen Körper abprallt, ist ein Spritzschutz aus hygienischen Gründen fast unablässig. Dass diese Feststellung Universalität beanspruchen kann, bezeugt die reichhaltige Auswahl an Duschabtrennungen und Spritzvorrichtungen. Die Vor- und Nachteile von Duschabtrennungen waren in den letzten Wochen in den Medien stark im Gespräch. Die Dusche wird zu einer Frischezelle, die nicht nur der Körperreinigung dient, sondern auch zur Entspannung und zur Kur einlädt.

In der Dusche liegt der Abbau von Hindernissen voll in Trend: Duschwannen werden immer flacher. Bodengleiche Duschen sind für Rollstuhlfahrer ebenso wie für nichtbehinderte Menschen eine angenehme Einrichtung. Weil Wasser und Duschgel den Boden gefährlich rutschig machen können, schafft eine breite Auswahl bremsender Oberflächen die nötige Standsicherheit.

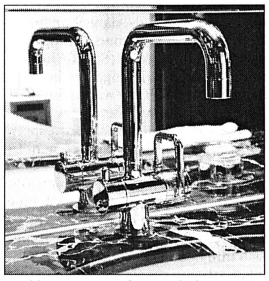


Dusche als Produkt im Wellness-Bereich.

Funktion und Ästhetik

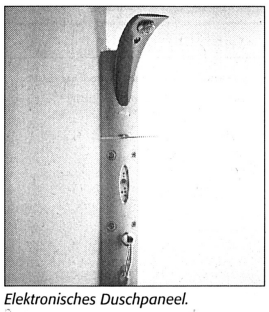
Das Design neuer Sanitärobjekte beruht auf drei wesentlichen Kriterien: Funktionalität, Ästhetik und Vorstellungskraft. Da die Gäste zunehmend subtilere Wünsche haben, gestaltet sich das Badezimmer immer mehr als Oase der Entspannung und des Ausgleichs. Herz- und Kreislaufprobleme, chronische Rückenschmerzen, Muskelverspannungen nehmen immer mehr zu. Eine ausgezeichnete «Therapie» sind Bäder mit Sinn für die Wonnen des Alltags. Mit gutem Design vor allem in den Bädern setzen sich die Hoteliers in der letzten Zeit immer mehr auseinander. Dabei sind die Funktionalität und die Bedienbarkeit der Produkte von hoher Bedeutung, aber auch Fragen der Materialwahl und -verarbeitung, der Ergonomie, der formalen Gestaltung und der Ökologie fliessen selbstverständlich in den Entscheidungsprozess. Armaturen und Brausen, das sind Emotionen und kühle Rationalität. Eigentlich sind sie ein Instrument, das auf angenehme Weise den Zufluss des erfrischenden Nass regelt. Gerade bei diesen Installationselementen erwartet man auch eine Leistung in gestalterischer Hinsicht. Sie fallen bei einem Aufenthalt im Bad unmittelbar auf. Die Hersteller reagieren auf dieses Bedürfnis mit einer Vielzahl von Varianten. Es ist eine grosse Stilvielfalt entstanden, die praktisch jedem Geschmack gerecht wird. Die Armaturen besitzen ergonomische Formen und griffige Oberflächen. Bügelhebel oder ausziehbare Brauseschläuche am Handwaschbecken kommen so manchem Alltagsproblem entgegen. Bei den Accessoires gibt es Handgriffe, die sich gleichzeitig als Handtuchhalter nutzen lassen.

Heutzutage ist Gesundheit so wichtig wie Hygiene. Das Badezimmer ist auch in Hotels nicht länger ein hermetisch abgeschlossener Ort. Denn Wasser macht vieles leichter. Das gilt für körperliche Beschwerden ebenso wie für seelischen Ballast – ein Aspekt, dem die Sanitärbranche zunehmend Rechnung trägt. Sie steht deutlich im Zeichen der Wellness-Bewegung: Grosszügige Wannensysteme, multifunktionale Duschen und immer mehr Möbel zum Entspannen und Ausruhen zählen zu den erfolgversprechenden Neuentwicklungen für den sanitären Markt der Zukunft. Dampf, Düfte und auch Musik führen weg vom schlichten Erlebnis schneller Körperreinigung und hin zum bewussten Erlebnis von Wasser und all seinen Stärken. LK



Rückbesinnung auf Werterhaltung.

Armaturen im Blickfeld.



Elektronisches Duschpaneel.

Multifunktionale Kopfbrause.

SAMNAUN / Den Sommertourismus ankurbeln

Rudolf Mirer als Zugpferd

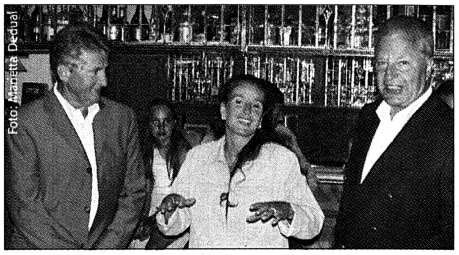


Foto: Arianetta Dedual

«Vier Fünftel der Übernachtungen machen wir im Winter, ein Fünftel im Sommer», sagt die Samnauner Kurdirektorin Alexandra Walliser (Bild). Ein beliebtes Event, um den Sommertourismus anzukurbeln, sind die Malwochen mit dem Künstler Rudolf Mirer (r.) und dem St. Moritzer Lehrer Hubert Bezzola (l.). Erstmals wurde dieses Jahr auch das beste Bild prämiert; Gewinner war Architekt Carlo Muraro, Grüningen. *MD*

Wie Kellner flirten lernen

Türkei. Kellner in der Südtürkei sollen diesen Winter in einem Psychologiekurs lernen, wie sie mit westlichen Touristinnen unverbindlich flirten können. «Man muss den türkischen Kellnern beibringen, dass nicht alle ausländischen Frauen Sex mit ihnen haben wollen», sagte Recep Turan, der Chef des türkischen Gastronomieverbandes. Viele Kellner würden die kleinen, unbeabsichtigten Avancen der Touristinnen oft falsch verstehen. *DOS*

Die besten Marken der Welt

New York. Marken sind Gold wert – nicht nur in der Konsumgüterindustrie. Das US-Magazin «Business-Week» hat nun in seiner neusten Nummer die 100 wertvollsten internationalen Brands ermittelt. Das Ranking der Top 20 in Reihenfolge: Coca-Cola, Microsoft, IBM, General Electric, Nokia, Intel, Disney, Ford, McDonald's, AT&T, Marlboro, Citibank, Toyota, Hewlett-Packard, Cisco Systems, American Express, Gillette, Merrill Lynch und Sony. *DOS*

ZITAT DER WOCHE

«Dies alles hat stark an mir und meiner Gesundheit gezehrt.»

Bruno Bötschi, scheidender Verlagsleiter bei «Salz & Pfeffer», im Interview auf *Seite 15*

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

Marc Ohlendorf ist seit Mitte Juli Manager Dining & Entertainment des Swissôtel Zürich und somit für die operative Leitung der Food & Beverage-Abteilung verantwortlich. Vorher war Ohlendorf Geschäftsführer eines Vier-Sterne-Hotels bei München. Er ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern und arbeitet an einem MBA. *DOS*

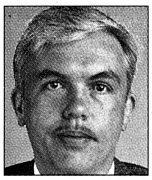
Der grenzüberschreitende Industrie-Kulturpfad (GRIP) zwischen dem deutschen Landkreis Schwarzwald-Baar und dem Kanton Schaffhausen ist das Thema von **Hans-Peter Fricks** neuer Folge der Fernsehserie «Fahr mal hin». Ein Kapitel ist dem historischen Gasthaus und Weingut Bad Osterfingen der Familie Meyer gewidmet. «Das 30-minütige Opus des Südwestrundfunks ist eine wunderbare Gratiswerbung für uns», freuen sich sowohl Küchenchef und Spitzenwinzer **Michael Meyer** als auch Schaffhausen-Tourismus-Direktor **Hans Wespi.** *UOK*

Kurt Moser, Präsident des Skal Clubs Bern (Amicale im Tourismus), hat sich selbständig gemacht. Seit August steht der 52-Jährige seiner GmbH Contourismo vor. Diese bietet Verkaufsförderung, Repräsentation und Organisation im Tourismusbereich an. Moser war viele Jahre als Leiter Gruppenrei-

sen sowie Mitglied der Geschäftsleitung bei der Marti AG in Kallnach (BE) tätig. Vor der Selbständigkeit war er bei Oberland Tours, Bern, tätig. *MD*

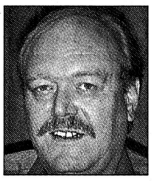
«Entgegen der durch den Personaldienst der **Credit Suisse Financial Services** verbreiteten Mitteilung, dass unter dem neuen Betreiber (die Kantinenverpflegungsfirma **Restorama**) alle bisherigen Mitarbeiterinnen und Mitabeiter für die nächsten zwei Jahre übernommen werden, hat man mich per Ende Juli freigestellt», erklärte der frühere Direktor des «Unterhofs» in Diessenhofen, **Ernst Hungerbühler,** auf unsere Anfrage. Dies deshalb, weil Restorama, im Falle der Betriebsübernahme des «Unterhofs», zur Bedingung machte, dass der bisherige Leiter ersetzt werde. *UOK*

Nach zehnjähriger erfolgreicher Führung des Hotels Aarauerhof verlassen **Claudia Rüttimann** (33) und **Dominik Wyss** (36) per August das Hotel, um sich eine kreative Auszeit im Ausland zu gönnen. Ab Frühjahr 2002 werden sie sich dann an der Expo.02 engagieren. Ihr Nachfolger ist **Kurt Loretan** (42; im Bild), der schon über Erfahrung im Hotelbereich verfügt. Während den letzten Jahren führte er in Graubünden, im Berner Oberland und Wallis



verschiedene Hotels. Die offizielle Stabsübergabe vom 15. August wird öffentlich gefeiert. *DOS*

Mit der neusten H&G-Ausgabe (siehe nebenstehende Vorschau) steht das Magazin unter einer neuen redaktionellen Leitung. Der bisherige Chefredaktor **Stefan Senn** wechselt zum «Touring», dem Organ des TCS. Die H&G-Chefredaktion obliegt neu **Urs Frischknecht**. Der 48-jährige Berner blickt auf eine lange journalistische



Laufbahn zurück. Ende der Siebzigerjahre wirkte er dreieinhalb Jahre als Redaktor beim «Bund», danach mehr als 20 Jahre bei der «Berner Zeitung», wo er zehn Jahre lang auch Sport-Chef war und parallel dazu Aufgaben im Sinn der gesamten Zeitung wahrnahm. Danach lebte und arbeitete er während rund anderthalb Jahre als Korrespondent für verschiedene Printmedien-Titel in den USA. *DOS*

Disentis Sedrun Tourismus erhält eine neue Direktroin: Die 33-jährige **Martina Bischof** wird am 1. November offiziell ihre neue Stelle antreten. Im Moment arbeitet sie als Destinationsmanagerin bei Kuoni. *DOS*

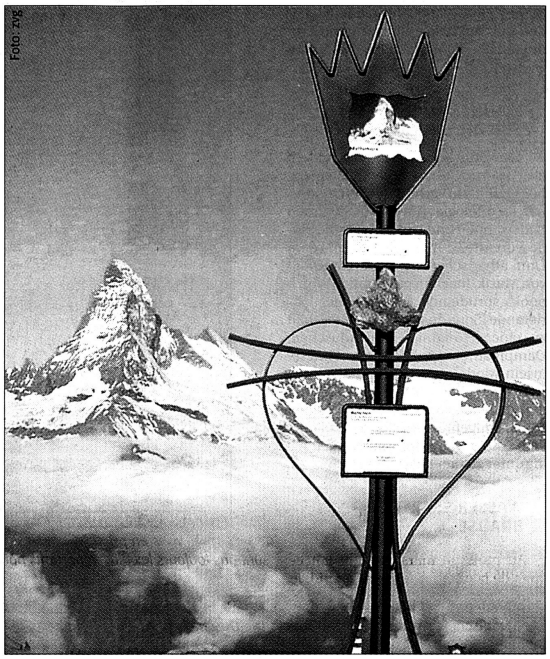


Foto: zvg

«Peak Collection». *Auf dem Zermatter Rothorn – with the best view of the Matterhorn – steht nun eine Freilichtausstellung, die den Besuchern die Schönheit der Zermatter Bergwelt näher bringt. Bergführer trugen Steine von den Bergspitzen und kleideten persönliche Erfahrungen mit dem Berg in Worte. Stein, Wort und Bild integrierte der Bergführer Willy Taugwalder in 18 kunstvolle Metallskulpturen. DOS*

HOTEL & GASTRONOMIE / Ausgabe 06/2001

Edle Obstbrände

Seit es Obst gibt, werden auch alkoholische Getränke gebrannt. Doch aus den einst rüden Schnäpsen sind feins-

te Brände geworden. Und das Geschäft rund um den Obstbrand blüht.

Weitere Themen in der neusten H&G-Ausgabe: Führungskräfte aus der Hotelbranche werden in vielen andern Wirtschaftszweigen mit offenen Armen empfangen. Und immer mehr Kaderleute wandern aus der Hotellerie in andere Berufsbereiche ab. Wie kann dieser Trend gestoppt werden? – Das Berner «Bellevue Palace» liegt unmittelbar neben dem Bundeshaus und gehört zu den Wahrzeichen der Bundesstadt. Nun will sich das Hotel umfassend erneuern und schliesst für ein Jahr lang. *FRI*

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

GLOSSE

2. August – eine Nachsprache

HANSPETER GSELL*

Lü, wirtschaftspolitisches Zentrum der diesjährigen Ansprachen zum 1. August, hat sich samt seinen lieben Mannen und Frouen wieder aus den Schlagzeilen verabschiedet. Und auch der neue Ehrenbürger («I bi en Lüaner !?») hat sich nach seiner patriotischen Inszenierung wieder dem real existierenden Globalismus zugewandt. Aber auch die anderen vortragenden Verwaltungs-, National- und Regierungs-

räte können sich jetzt wieder ihren wichtigeren Mandaten widmen.

Ob griechischer Wein aus alten Schläuchen oder Bündner Pelzmäntel: Die Arbeit ruft. Pflugscharen werden wieder zu Waffen, Hellebarden zu Checkbüchern. Bundesobligationen werden Bundesbriefen vorgezogen, und Hohle Gassen interessieren höchstens noch als Strassenbauprojekte. Mit den Gesslern unserer Zeit hat man sich längst geeinigt. Diskret entledigt man sich des 1.-August-Abzeichens und zeigt wieder den Anstecker vom Lions Club.

Langsam verglühen die letzten eidgenössischen Funken, auf den Strassen liegen die angekokelten Überreste chinesischer Thunderballs und koreanischer Firebirds. Der Gemeindeplatz ist übersät mit Plastikbechern, Bierdosen und Senftuben. Der Geruch von Würsten, abgestandenem Bier und schwitzenden Menschen liegt über dem stillen Platz. Ein einsamer Lampion schaukelt im Wind, eine Girlande mit Schweizer Fahnen schwingt sich vom verlassenen Rednerpult. Auf einem Festtisch liegt eine verdreckte Angebotskarte des Turnvereins. Darunter liegt verschämt ein entsorgtes 1.-August-Abzeichen.

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

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue Die Fachzeitung 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: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rütti (TRÜ), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Silvia Cantieni (SC), Graubünden; German Escher (GER), Wallis; Ornella Giola (OG), Mailand; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Jürg Steiner (jsz); Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Fabienne Korous.
Stelleninserate: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli.
Geschäftsanzeigen: Dominik Chammartin, Erich Weber.

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

Auflage:
13'001 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

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

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

INTEMPÉRIES / La pluie des mois de mai et de juin n'a pas trop perturbé l'arrivée des touristes en Suisse romande. **PAGE 3**

VERBIER / La station bagnarde entend prolonger la saison d'été en mettant sur pied à fin août un salon du 4x4. **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

SWISSAIR / Une nouvelle campagne publicitaire où le blanc domine

Les «qualités suisses» au premier plan

Parallèlement à ses efforts visant à retrouver une santé financière, le groupe Swissair cherche aussi à se refaire une image. A cet effet, il a lancé, début juillet, une nouvelle campagne publicitaire concoctée par la société Advico & Rubicam et intitulée «Swissair. Welcome.». Celle-ci met en évidence les caractéristiques de qualité que la compagnie a su garder dans les turbulences les plus fortes. Swissair, explique le groupe, «est synonyme des qualités suisses comme la fiabilité, le sérieux et la tradition». La compagnie incarne cependant aussi «des valeurs dynamiques tournées vers l'avenir». C'est ainsi qu'elle a pris le pas sur ses concurrentes dans le domaine des services électroniques comme les billets électroniques.

Pour mettre ces qualités en évidence, les concepteurs de la campagne ont choisi de représenter divers objets typiquement suisses, comme le chocolat ou le couteau militaire, et des personnages dans des postures suggestives. Le tout marqué d'une couleur dominante: le blanc. Mais pas un «blanc clinique, stérile». Mais un blanc «moderne et sympathique», synonyme de classe, de luxe, de fiabilité, ou encore d'efficacité,

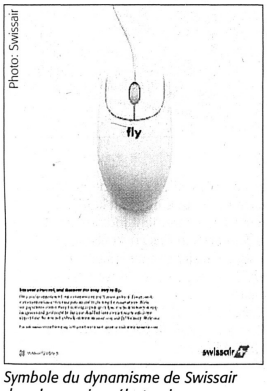


Photo: Swissair

Symbole du dynamisme de Swissair dans les services électroniques.

écrit la compagnie dans son dernier bulletin d'information. Et d'ajouter: «Le blanc doit transmettre un message qui évoque les qualités suisses essentielles. Il doit frapper et fasciner.» On lit dans ce bulletin que les premières réactions recueillies sur cette campagne auprès des professionnels de la vente «ont toutes été positives». *MH*

SUISSE TOURISME / Les premiers échos relatifs à la nouvelle campagne familiale sont positifs, mais tout n'a pas été parfait, notamment certains aspects qui n'étaient pas bien définis. **LAURENT MISSBAUER**

Une amélioration est nécessaire

Quels enseignements tirer de la nouvelle campagne familiale de Suisse Tourisme? Quelles améliorations devra-t-on y apporter l'année prochaine? C'est notamment pour répondre à ces questions que Suisse Tourisme a invité les principaux partenaires de la campagne «Place aux enfants» à participer, à la mi-juillet, à une séance de «debriefing» à Zurich. Si de nombreux points positifs ont été relevés, surtout au niveau de l'image, certaines critiques ont néanmoins été émises et des améliorations devront être apportées afin que cette campagne, prévue sur trois ans, apporte les fruits escomptés.

S'il est encore trop tôt pour savoir si l'un des buts de cette campagne – faire progresser de 2,5% le nombre des nuitées cet été en Suisse – a été atteint, on constate néanmoins que la «Place aux enfants» n'a pas été accordée partout avec la même générosité et, surtout, n'a pas suscité l'engouement espéré au niveau de l'augmentation du nombre de stations disposant du label de qualité «Familles bienvenues» de la Fédération suisse du tourisme.

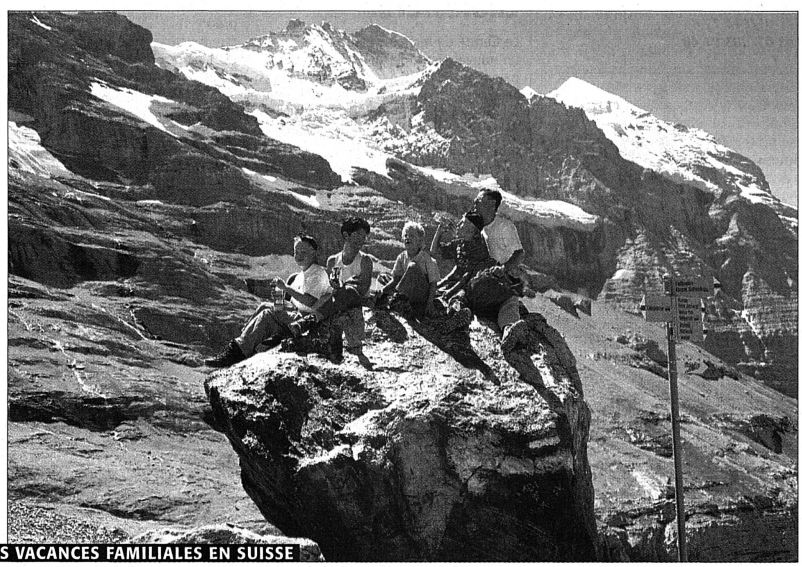


Photo: Suisse Tourisme

DES VACANCES FAMILIALES EN SUISSE

Les marchés visés en priorité par Suisse Tourisme pour la campagne «Familles bienvenues» – notamment l'Allemagne – ne sont pas toujours les plus importants pour les stations romandes, mais le premier bilan est tout de même positif.

UN MANQUE D'ENGOUEMENT

Au mois de mars, lors du lancement de la campagne, Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, espérait en effet que l'engouement suscité autour du segment des familles ferait passer le nombre de stations disposant du label de qualité «Familles bienvenues» de vingt à vingt-cinq en 2002. «Or, seules les candidatures de Crans-Montana et de Rigi-Vitznau ont été déposées et une séance du comité est prévue le 4 septembre pour statuer sur ces deux candidats», relève Barbara Gehrig qui s'occupe du label «Familles bienvenues» à la Fédération suisse du tourisme.

Ce manque d'engouement pour les familles a également été ressenti auprès des directeurs d'offices du tourisme. Un d'entre eux nous a ainsi confié qu'il trouvait regrettable qu'un canton éminemment touristique comme le Tessin n'ait pas adhéré à cette campagne, alors que la Suisse orientale, l'Oberland bernois, le Mittelland, ainsi que les cantons de Fribourg, des Grisons, du Valais et de Vaud ont tous joué le jeu.

DES APPELLATIONS QUI N'ÉTAIENT PAS CLAIRES

Une autre réserve a été émise au sujet de la brochure «Place aux enfants». Tous n'ont pas saisi la subtile distinction entre les appellations «Vacances en famille», «Aventure en famille» et «Plaisirs en familles» qui correspondaient respectivement à des séjours d'une semaine, d'un week-end et d'une journée. Le fait d'avoir voulu toucher à la fois le marché suisse et le marché allemand a, par ailleurs, comporté aussi quelques désavantages: «Il est ressorti du récent ‹debriefing› de Zurich que la campagne sur les familles a été lancée un peu trop tard pour figurer dans les catalogues des grands tours-opérateurs et un peu trop tôt pour les familles suisses qui réservent à court terme, surtout en ce qui concerne les produits ‹Aventure en famille›. Mis à part ces bémols, les retours d'image de cette campagne ont été excellents et cela est très positif pour tout le tourisme suisse», estime Erich Bapst, vice-directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme.

Suisse Tourisme est conscient des améliorations qu'il faudra apporter à cette campagne. «Nous en sommes d'autant plus conscients que le segment des familles est le plus important à nos yeux», relève Eva Brechbühl, membre de la direction de Suisse Tourisme. «Notre stratégie de miser sur les enfants qui seront nos clients de demain est très bonne. Il faudra cependant avoir encore plus de ‹Kidshotels› et de stations avec le label de qualité ‹Familles bienvenues›».

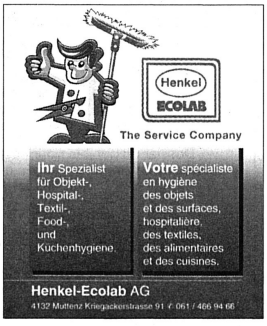
Les stations qui possèdent ce label ne le regrette en tout cas pas: «Il nous a permis d'attirer encore plus de familles et, à la suite de la campagne de Suisse Tourisme, nous avons eu plus de demandes cet été», relève Thierry Jeanningros, directeur de l'Office du tourisme de Leysin, une des deux stations vaudoises à être «labellisée» «Familles bienvenues» avec Villars. La satisfaction est également de mise auprès de François Michel, sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud: «Au niveau des échos positifs, je citerai des réservations ‹familles› à Montreux. Suisse Tourisme nous a par ailleurs parlé d'une augmentation des réservations de l'ordre de 140% cet été avec le voyagiste allemand ITS.»

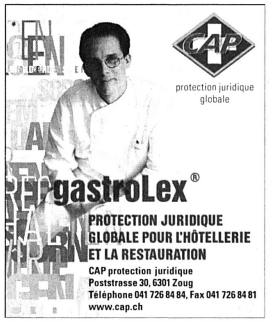
Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars, a lui aussi apprécié les efforts réalisés par Suisse Tourisme sur le segment des familles, il regrette cependant l'importance accordée à l'Allemagne, «un marché qui n'est pas prioritaire à Villars, contrairement, par exemple, à la France ou à la Belgique.» A Zinal enfin, une des deux stations valaisannes à être dotée du label «Familles bienvenues», Josiane Epiney, la responsable de l'office du tourisme, s'est réjouie que la campagne familiale de Suisse Tourisme ait été très bien relayée par Valais Tourisme qui a invité cet été une centaine de journalistes à séjourner une semaine en Valais avec leur famille. «Ces journalistes ont visité différentes localités, même celles qui n'avaient pas le label et cela a créé une sensibilisation au segment des familles qui ne peut être que bénéfique pour tout le canton», conclut Josiane Epiney.

L'exemple de Valais Tourisme

Il ne suffit pas d'être une destination idéale pour les vacances familiales, encore faut-il le faire savoir. En partant de ce principe, Valais Tourisme a accueilli cet été 53 journalistes suisses et étrangers à passer une semaine en Valais avec leur famille. «Le fait qu'ils aient accepté notre invitation nous a fait particulièrement plaisir et nous a non seulement permis de donner un large écho à la campagne familiale de Suisse Tourisme, mais nous a également donné l'occasion de sensibiliser une bonne partie de notre canton à un segment touristique extrêmement important», a relevé Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. *LM*

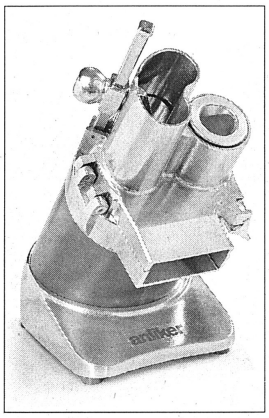
ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • **REDACTION:** Tél.: 031 370 42 16, fax: 031 370 42 24, E-Mail: info@htr.ch • **EDITION:** Tél.: 031 370 42 22, fax: 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch

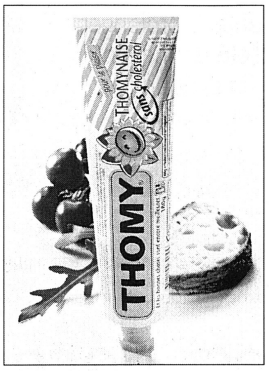




Récompense américaine pour Anliker-Brunner

Le fabricant d'appareils de cuisine Anliker-Brunner, dont le siège est à Kloten, a reçu une distinction aux Etats-Unis. L'entreprise a reçu la médaille d'or à l'occasion de la quinzième édition des American Gold Medal Product Awards pour sa machine à couper les légumes «GSM quattro Anliker». Ce modèle fonctionne selon une technique qui «empêche que les légumes ou les fruits ne soient écrasés». Anliker-Brunner précise que les aliments sont «coupés de manière propre et douce pour les structures des cellules, préservant ainsi l'intégralité des précieuses vitamines».
Brunner SA
Brunnergässli 1–5
8302 Kloten
Tél. 01/814 17 44
Fax 01/803 01 40





«Thomynaise sans cholestérol»

Le Centre de recherche Nestlé a élaboré un nouvel ersatz de mayonnaise, pauvre en matière grasse. Commercialisée sous la marque Thomy, la «Thomynaise sans cholestérol» contient 13% de matière grasse seulement et un faible taux de cholestérol (moins de 5mg/100g). La «Thomynaise» ainsi préparée ne contient pas de jaune d'œuf et «très peu» de graisses et d'acides gras saturés, ingrédients responsables d'un accroissement du taux de cholestérol. Ce dernier, s'il est trop élevé, peut entraîner des accidents cardio-vasculaires. Cette sauce, que Nestlé conseille pour une alimentation saine et équilibrée, s'utilise comme une mayonnaise. Elle accompagne les dips, poissons et les asperges ou peut être incorporée dans une sauce à salade.
Nestlé Suisse SA
Service nutrition
Case postale 352, 1800 Vevey
Tél. 021/924 53 63
Fax: 021/924 51 13

«La Bottiglia» de Mario Botta

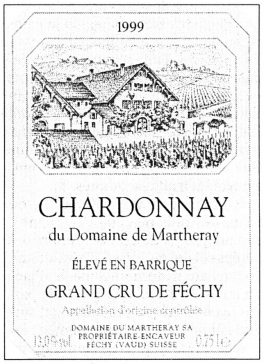
On le connaissait bâtisseur de restaurant d'altitude, d'église, ou de terminal de remontées mécaniques. Mais Mario Botta vient de démontrer qu'il peut aussi s'attaquer à plus petit que lui. La «fameuse» eau minérale Valser lui a en effet demandé de lui dessiner une nouvelle bouteille en PET. Des crayons de l'architecte tessinois est né un flacon strié horizontalement dans sa moitié inférieure et revêtu d'une coupole dans sa partie supérieure. Une eau que l'on boira idéalement dans un verre Botta également strié pour faire écho au style de la bouteille. En prime, Valser inaugure un contenant en PET à 75cl, inédit pour les eaux minérales gazeuses. Ecoutons ce que l'architecte dit de son œuvre: «Je voulais créer une bouteille qui aie une forme architecturale et son propre style. Elle devait non seulement être fonctionnelle, mais aussi esthétique et sensuelle; quelque chose de plus qu'un récipient. La coupole de ‹La Bottiglia› correspond à une forme architecturale primitive; les lignes horizontales reflètent les couches rocheuses et la pureté du contenu.»
Valser Mineralquellen AG
Steinhölzli
3097 Liebfeld-Bern
Tél. 031/970 31 11
Fax 031/970 32 12
www.valser.ch

Calvet lance un vin du Pays d'Oc

Le négociant bordelais en vins français Calvet a dévoilé en juin en avant-première au salon Vinexpo de Bordeaux un nouveau vin du Pays d'Oc. Baptisé «Octerra», il s'agit d'un vin fin, alliage de cabernet et de merlot, à la robe pourpre violet profond et «aux arômes concentrés de fruits noirs très mûrs – les baies, les fruits des bois, le cassis». Pour Calvet, ce résultat s'explique par une sélection soigneuse des raisins et par l'application de méthodes bordelaises dans le processus de vinification. Calvet commercialisera «Octerra» en décembre 2001 à un prix conseillé qui devrait se situer aux alentours de 40 francs français (10 francs suisses).
Calvet SA
75 Cours du Médoc
B.P. 11
33028 Bordeaux CEDEX
Tél. +33 (0)5 56 43 59 00
Fax: +33 (0)5 56 43 17 78

Un chardonnay de Féchy médaillé d'argent

Pour sa 8e édition, le «Concours Chardonnay du Monde», qui s'est déroulé mi-mars en Bourgogne, a récompensé un vin vaudois. Le chardonnay 1999 Grand Cru



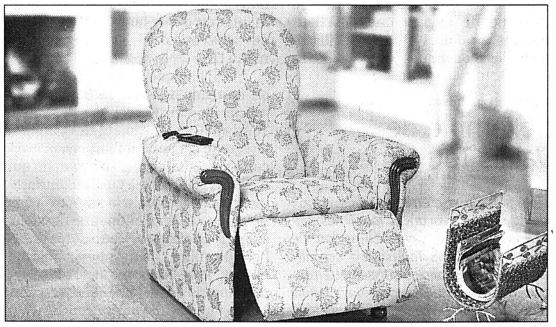
du Domaine de Martheray a en effet reçu une médaille d'argent.
Le domaine de 16 hectares situé à Féchy sur la Côte vaudoise est cultivé depuis un quart de siècle par le vigneron Jean-Claude Suardet qui dit de son produit: «C'est un vin d'amitié à déguster aussi bien à l'apéritif qu'avec des poissons du lac, des fromages à croûte fleurie, des chèvres ou un bon Jura, voire avec certains desserts.»
Schenk
Les Experts du Vin
1180 Rolle
Tél. 021/822 02 02
www.schenk-wine.ch

Une gamme anglaise de porte-journaux

Une société britannique, Ad-Chem, vient de concevoir une gamme de porte-journaux de toutes les tailles et pour tous les formats de journaux (y compris, bien entendu, l'hotel+tourismus revue). La gamme «NewsGripper» comprend des rails de suspension, des unités murales et des barres de suspension. Ils sont destinés à équiper les lieux publics, comme les foyers d'hôtels, les restaurants et les bars. Les tiges sont disponibles en cinq finitions: pin, chêne clair, chêne foncé, acajou et vert. Un nouveau casier à monter (photo) permet de ranger trois «NewsGripper» et plusieurs magazines. Ad-Chem fabrique également une série de présentoirs muraux.
Ad-Chem Ltd, unit 26
Fallings Industrial Estate, Park Lane
Wolverhampton WV 10 9QB
Royaume-Uni
Tél. +44 1902 307700
Fax: +44 1902 307575
www.newsgripper.com

Everstyl, le retour

Le fabricant français de fauteuils de relaxation Everstyl dispose depuis peu d'un magasin à Lausanne. Inaugurée officiellement début juin, la boutique propose la gamme de fauteuils, lesquels «se distinguent par leur confort tout particulier». Disponibles en divers coloris et divers matériaux, ils s'adaptent à la morphologie de chacun grâce à des parties mobiles actionnées manuellement ou au moyen d'une commande électrique. Présente depuis quinze ans sur le marché suisse, la société Everstyl avait fermé ses magasins en 1999. Passée en mains d'un autre groupe, la marque est à nouveau présente en Suisse après deux ans d'absence.
Représentation suisse:
Prélude SA
ZI La Veyre, 1806 Saint-Légier
Tél. 021/943 72 50
Fax: 021/943 72 51



Rhum vieilli en fûts de chêne

Bacardi ajoute un rhum supplémentaire à sa gamme, le «Bacardi Reserva». Ce rhum fait partie de la famille des rhums vieillis – «añejo» en espagnol – en fûts de chêne. Le «Bacardi Reserva» résulte d'un mariage de rhums âgés de trois à cinq ans. Selon les notes de dégustation fournies par le producteur, le breuvage présente «une robe ambrée, aux reflets dorés» et dégage des arômes «d'épices et de fruits». Bacardi indique que son «añejo special» «est particulièrement indiqué pour la préparation des cocktails, dans lesquels il sait exalter les autres ingrédients sans perdre sa personnalité».
Bacardi-Martini (Suisse) Sàrl
Route de Meyrin 267
1217 Meyrin 2
Tél. 022/719 35 00
Fax: 022/719 35 77
Service des commandes:
022/719 35 99

IMMOBILIER

A vendre station valaisanne
grande renommée
hôtel 4 étoiles
160 lits, parking souterrain 2 niveaux (60 places).
Situation centrale, calme, route privée.
Restaurant gastro
Piano Bar/Jaccuzzi+Sauna.
Faire offre sous chiffre H 036-475465, à Publicitas S.A., case postale 1118, 1951 Sion.
P 141691/382708

A REMETTRE
à Lausanne
(contrat de location)
Restaurant et Pinte, avec terrasse, situés dans un cadre attractif et plaisant
Rénovations récentes
Chiffres d'affaires intéressants
Date de remise: à convenir
Reprise de divers inventaires
Dossier disponible pour intéressés sérieux et pouvant faire preuve d'une évidence de fonds, auprès de:
Jean-Claude Pittet
Fiduciaire Audit-Intercom SA
Rue du Valentin 31, Case postale 253, 1000 Lausanne 17
Tél. 021 320 25 22, Fax 021 323 69 90
e-mail: audit-intercom@mcnet.ch
P 141693/18597

htr
Tout sur Internet et les bénéfices nets.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

htr
Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

DÉBUT DE LA SAISON ESTIVALE / Les conditions météorologiques incertaines pendant les mois de mai et de juin n'ont généralement pas mis en cause l'arrivée des touristes. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Un premier bilan pour le moins contrasté

Quid du début de la saison d'été ? Cette question s'avère cette année d'autant plus informative que le début de saison n'a guère été favorable en ce qui concerne les conditions météorologiques. Si pluie, vent, brouillard, et parfois même fraîcheur, n'ont guère manqué cette année, les réponses divergent, selon les espérances. Dans les Alpes vaudoises par exemple, à Villars, où on lutte pour revitaliser le tourisme estival, «on subit le contrecoup d'une mauvaise entrée en matière, l'an dernier déjà, et les chiffres seront difficiles combler cette année», indique Yves Defalque, directeur de l'office du tourisme.

Au lieu de chiffres globaux, c'est de «tranches» (les week-ends) que l'on parle aux Diablerets pour Glacier 3000. Plutôt que de pertes, Jean-François Morerod, responsable du marketing des installations, parle ainsi de «manque à gagner sur le mois de juin».

Rien de semblable, en revanche, à Leysin – qui s'attend à une baisse dans les statistiques puisque le Club Méditerrannée ne «fait» pas la saison d'été et que Icaros a raccourci sa saison pour rénover ses installations – ou encore à Champéry. Dans les deux stations, l'habitude fait aujourd'hui que ces mois intermédiaires soient «meublés» par de l'événementiel: diverses actions ponctuelles côté Alpes vaudoises et le traditionnel accueil d'une série d'orchestres de collèges américains (entre 150 et 300 personnes pour trois ou quatre jours) au pied des Dents-du-Midi.

LES HÔTELS TROIS ÉTOILES ONT SOUFFERT

Pas plus d'inquiétude plus loin en remontant le Rhône. Ainsi à Verbier où, de tradition, «presque tout est fermé», indique-t-on en signalant que la neige «est restée tard dans la saison et qu'à fin avril on skiait encore». A Crans-Montana, c'est l'occupation des établissements trois étoiles qui souffre, sachant, indique Walter Loser «que les séjours dans les établissements haut-de-gamme sont moins tributaires de la météo, la clientèle réservant son séjour longtemps à l'avance.» Côté lac, on est moins tributaire de la météo. A Morges, quelques animations du week-end ont ainsi attiré «beaucoup de monde» pour la traditionnelle «Fête de la Tulipe» (mai–juin); et on y attend, ces jours, les premiers hôtes attirés par les «Quais des dahlias».

Photo: asl

UNE MÉTÉO INCERTAINE
Certaines localités ont davantage souffert que d'autres.

Sur la Riviera où l'on peine, admet Harry John, directeur de Montreux-Vevey Tourisme, à vendre des forfaits via Internet, mai et juin sont traditionnellement des mois consacrés à des congrès et des incentives. C'est dire que Montreux n'a guère souffert de cette baisse de «régime météo». D'autant moins que, on le sait maintenant, le programme «Globe» de Nestlé mobilise une belle partie de la capacité hôtelière entre Vevey et Montreux, sans compter la quinzaine du Festival de jazz. Il y a cependant une autre indication en ce qui concerne l'excursionnisme: le premier «Marché folklorique» de Vevey n'a pas réuni l'assistance escomptée. Alors que le troisième, malgré un temps maussade, faisait le plein et que, dès 11 heures, les organisateurs se trouvaient à court de verres.

A l'indice de satisfaction, ce sont les bains de Lavey qui détiennent la palme. «Pour nous, chaque jour de mauvais temps est du pain béni», indique Anne-Lise Berger, la directrice. Elle précise que, outre une clientèle régionale, il y a eu beaucoup de voitures étrangères sur le parking. Une preuve, avance-t-elle, que les touristes sont bien en station malgré les inconnues météo.

HÔTELLERIE / Une enquête réalisée par le centre de recherche de l'Ecole hôtelière de Lausanne et la société valaisanne ISnet montre que les hôteliers ne répondent pas encore de manière satisfaisante au courrier électronique. **MIROSLAW HALABA**

Courrier électronique encore trop négligé

Dans l'hôtellerie suisse, le courrier électronique ne semble pas encore bénéficier de toute l'attention voulue, tout au moins lorsqu'il met en relation le client et l'hôtelier. C'est ce qui ressort en substance d'une enquête réalisée ce printemps par une équipe de l'institut de recherche appliquée de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

TROIS HÔTELS SUR QUATRE ONT RÉPONDU

L'enquête cherchait à savoir de quelle manière les hôtels du pays répondaient au courrier électronique qui leur était adressé. Deux cents établissements représentatifs du tissu hôtelier helvétique ont ainsi reçu le 8 avril un e-mail dans lequel une clientèle fictive demandait, en anglais, pour les fêtes de Pâques, une offre d'hébergement à bon prix pour une famille de quatre personnes.

Les résultats obtenus ne sont pas particulièrement positifs. C'est ainsi que 148 réponses seulement sont revenues en retour, ce qui signifie qu'un quart environ des hôtels contactés ont ignoré ce qui aurait pu représenter pour eux une opportunité de vente.

Plus satisfaisant a été le fait que 113 de ces hôtels ont répondu dans l'espace de 24 heures. Ce qui, soit dit en passant, devrait être la règle. Une réponse est même arrivée onze jours après la demande et trois jours après les fêtes de Pâques… Et elle se limitait à une seule phrase: «Désolé, nous sommes fermés durant les fêtes de Pâques. Salutations.»

Les enquêteurs n'étaient cependant pas au bout de leurs surprises. Ils ont ainsi notamment constaté que quatre hôtels ont répondu en français ou en allemand. Sur 109 établissements, 30 d'entre eux étaient complets, fermés ou ne pouvaient disposer de leur pleine capacité durant la période concernée. Seuls 9 d'entre eux ont alors préconisé une alternative.

10% DE RÉPONSES VALABLES

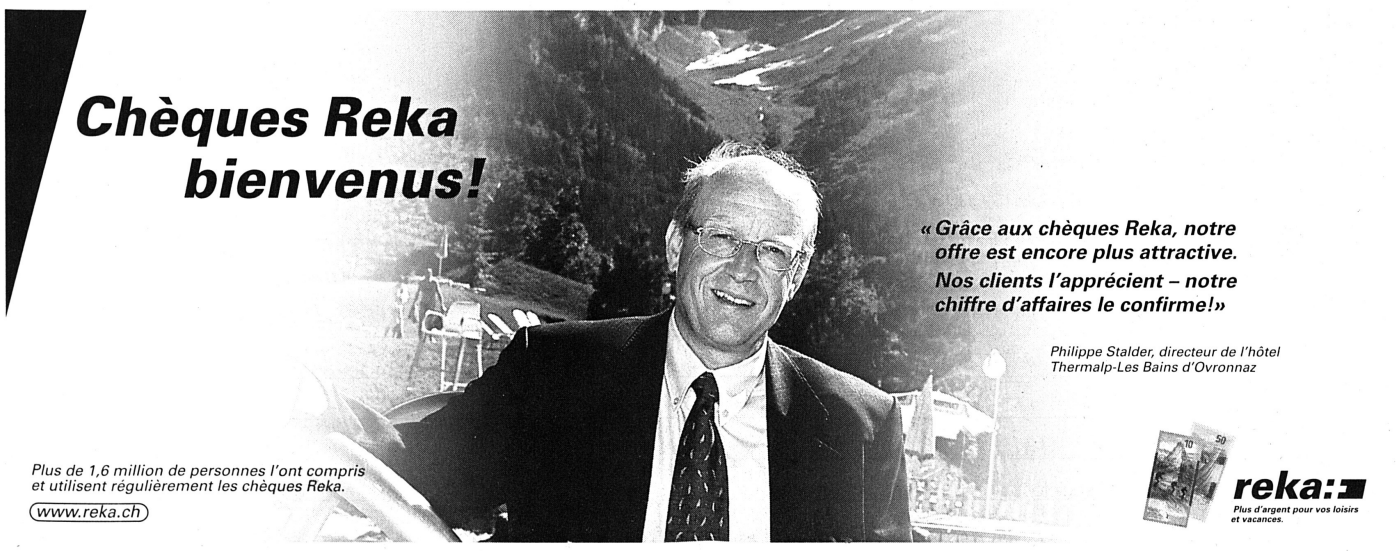
Des 79 hôtels susceptibles de satisfaire la demande, 73 d'entre eux ont fourni une réponse satisfaisante. Toutefois, un tiers seulement d'entre eux ont proposé, comme demandé par la cliente, des tarifs spéciaux pour les fêtes de Pâques. On relèvera aussi que sur les 34 réponses satisfaisantes et qui sont arrivées dans les délais, 32 hôtels ont remercié la cliente potentielle pour sa demande. D'autre part, moins de la moitié de toutes les réponses envoyées comportaient une formule de salutation correcte. Les auteurs de l'enquête sont finalement arrivés à la conclusion qu'un hôtel sur dix seulement avait fait parvenir une réponse rapide, personnalisée et adaptée à la demande de la cliente.

Quelques règles faciles à appliquer

Le résultat de l'enquête montre que les hôteliers suisses peuvent faire mieux en matière de traitement du courrier électronique. Voici quelques règles faciles à appliquer, à savoir:

- *L'expéditeur de l'e-mail devrait recevoir une réponse dans les 24 heures et avoir le sentiment que sa demande est prise en considération.*
- *Chaque e-mail doit être pris au sérieux, car il peut être une opportunité de vente.*
- *Si l'identité de l'expéditeur apparaît dans l'e-mail, il est nécessaire de personnaliser la réponse.*
- *Il convient de remercier l'expéditeur pour sa demande et pour l'intérêt qu'il manifeste pour l'hôtel auquel il s'est adressé.*
- *Répondre à toutes les questions posées par le client potentiel.*
- *La réponse doit contenir des références précises, soit notamment le nom du collaborateur qui l'a rédigée et l'adresse complète (numéro de téléphone et de fax) de l'hôtel.*
- *La réponse doit être courte, précise et personnalisée. L'usage des textes attachés devrait être évité.* MH

Annonce



Hotela est une société de services dont le capital est celui de la confiance. Elle sert l'intérêt exclusif de chacun de ses clients.

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

HOTELA

proche de vous

Demande d'offre Sans engagement de ma part, veuillez me faire parvenir une offre pour:

❒ L'AVS / AI / APG / AC ❒ L'assurance accidents ❒ Le fonds de prévoyance

❒ La caisse d'allocations familiales ❒ L'assurance perte de gain maladie

Nom et prénom ou société: _____

Rue: _____

NPA/Localité: _____

✆ _____ Fax: _____

Personne de contact (pour les sociétés): _____

A retourner à l'adresse ci-dessus

FRIBOURG / Les RFI favorisent la connaissance

Au-delà du folklore

Considérées comme la plus importante manifestation de Suisse entièrement consacrée aux folklores du monde, les Rencontres folkloriques internationales (RFI), qui se dérouleront à Fribourg du 21 au 26 août prochain, seront fidèles à leur vocation: favoriser l'approche d'autres civilisations par le biais du folklore et la rencontre avec des gens venus d'ailleurs.

Le président des RFI 2001, Jacques Peiry, estime que cette recherche de compréhension concerne également les conditions économiques, sociales et politiques des régions invitées à Fribourg. Ainsi, le folklore, comme le tourisme, doit contribuer à une meilleure connaissance de l'autre.

Huit pays seront représentés cette année à Fribourg: la Bosnie-Herzégovine, l'Egypte, l'Equateur, l'Irlande, la Malaisie, le Mexique, la République Dominicaine et la Roumanie. *JS*

GRUYÈRES / Requalification de la cité comtale

Un retour médiéval

Importante décision que celle prise par l'assemblée communale de Gruyères, puisqu'elle permet de donner le feu vert à un vaste projet de requalification de la cité historique par un retour à ses caractéristiques médiévales.

Au fil du temps et suite à des options pas toujours très judicieuses, le bourg avait perdu un peu de son patrimoine et beaucoup de son âme! Un projet très élaboré, qui nécessitera un investissement de l'ordre de quatre millions de francs sur cinq ans, prévoit la réfection totale du pavage, la réhabilitation des anciennes voies de circulation, la restauration de places, points d'eau et jardins, enfin la mise en valeur du site par un nouveau système d'éclairage conçu par le spécialiste lyonnais Roland Jéol.

Le «nouveau Gruyères», diurne et nocturne, devrait être achevé en 2006. *JS*

ROMONT / La SD et l'OT sont aux avant-postes

Animer et le faire savoir

Lors de l'assemblée générale de la Société de développement de Romont, un hommage a été rendu aux deux jeunes femmes, Madeleine Fasel et Fabienne Porchet, qui, depuis respectivement 15 et 10 ans, sont responsables de l'Office du tourisme du chef-lieu du district de la Glâne. De nouvelles tâches les attendent après la restructuration de la région Glâne-Veveyse et la promotion du Musée suisse du vitrail. En l'absence d'infrastructures nouvelles, l'accent, une fois de plus, sera porté sur l'animation culturelle, notamment à la Tour du Sauvage, rendez-vous estival des amateurs d'arts, de littérature et de musique. Présidée par Jean-Bernard Favre, la SD préconise la mise en place d'un bureau de promotion et de coordination en mesure d'assurer la présence économique, touristique et culturelle de la région sur le marché. *JS*

PARAHÔTELLERIE / Un service pour les clients d'appartements de vacances

Sur le «net» dès cet automne

Secteur très important de l'hébergement, puisqu'il génère presque la moitié des nuitées, la parahôtellerie suisse est en train de combler ses lacunes en matière de structure. C'est ainsi qu'elle travaille depuis six mois avec un nouveau système de classification. Ce système a remplacé la classification mise sur pied il y a cinq ans et qui devait être remis au goût du jour. Le système actuel incite les propriétaires d'appartements de vacances à améliorer la qualité de leur offre. On compte, à ce jour, 65 organes de classification qui ont classifiés 4595 «objets» (appartements, dortoirs, chambres individuelles). Quatre-vingt-six d'entre eux ont reçu cinq étoiles, 562 quatre étoiles, 3021 trois étoiles, 877 deux étoiles et 49 une étoile.

SUR LE SITE DE SUISSE TOURISME

Un pas de plus sera toutefois bientôt fait en faveur de la clientèle. Cette classification, coordonnée par la Fédération suisse du tourisme (FST), a nécessité la récolte d'un grand nombre de données. Celles-ci pouvant s'avérer utiles pour le public, il est prévu de les faire figurer, probablement dès cet automne, sur le site de Suisse Tourisme, MySwitzerland.com.

Le client, écrit la FST dans son dernier bulletin d'information, pourra de ce fait procéder «à des comparaisons objectives» et rechercher l'appartement qui correspond à ses critères. Des liens lui permettront de procéder à une réservation. Les données qui figureront sur le site de Suisse Tourisme devraient être identiques à celles disponibles sur le système Deskline. Des problèmes sont cependant apparus dans le transfert des données, indique la FST. *MH*

VALAIS / Provins, Suisse Tourisme et Valais Tourisme se donnent la main pour faire connaître les vins aux touristes de passage. **DANIELLE EMERY MAYOR**

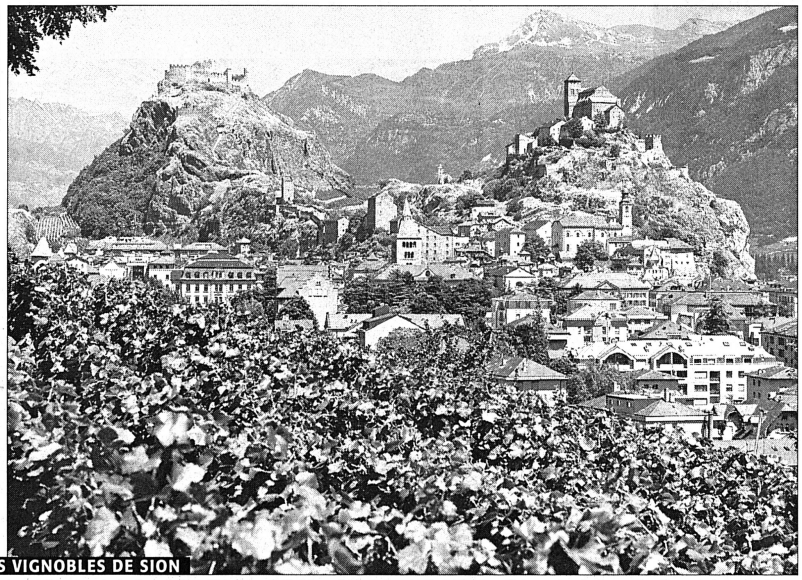
La dôle, le fendant et le Cervin

La dôle et le fendant sont synonymes d'Helvétie, comme le Cervin. En tous cas pour les hôtes de passage. Forte de cette constatation basée sur différentes enquêtes, la coopérative Provins a décidé de partir à la rencontre des touristes pour leur proposer deux bouteilles à emporter chez eux après leurs vacances.

Ce concept, établi par Provins, a été réalisé en étroite collaboration avec Suisse Tourisme et Valais Tourisme. La campagne de promotion passe également par des affiches, traduites aussi en japonais, où apparaît le sourire chaleureux d'une jeune femme en costume du pays. Le carton de Provins se trouve dans les stations, dans les gares, les aéroports. Les bouteilles figurent aussi sur les cartes des hôteliers et des restaurateurs: «Ils sont nombreux à avoir joué le jeu», confirme Eric Lehmann.

Lancée début juillet, cette campagne laisse déjà apparaître un bilan positif. «Mon seul regret», remarque Eric Lehmann, «c'est que les offices du tourisme ne vendent pas notre package, ainsi que d'autres produits du terroir. S'ils acceptaient de le faire, ces bureaux joueraient-là, selon moi, le vrai rôle de maison du tourisme.»

Photo: Valais Tourisme



LES VIGNOBLES DE SION /

Les vignes font partie intégrante de l'image touristique du Valais. Provins en a profité pour collaborer étroitement avec Suisse Tourisme et Valais Tourisme.

STRATÉGIE POUR L'EXPORTATION

«Cette campagne est pour nous un test qui s'inscrit dans notre stratégie d'exportation», explique le directeur de la coopérative. Elle va de pair avec la volonté affichée par Eric Lehmann d'ouvrir les caves au public, y compris le samedi. «J'aimerais que les sociétaires s'investissent dans cette démarche. D'où le rôle des journées portes ouvertes.» Il ne s'agit pas de concurrencer les restaurateurs, mais de redonner vie aux caves, comme dans le Bordelais ou la Bourgogne.

D'autres projets vont sortir de la manche de l'ancien journaliste. Comme celui de préserver les vignes en tablars, «là où le travail du vigneron ressemble à de l'orfèvrerie». Provins se fera aussi organisateur d'excursions, avec le Chemin des vignes, en trois jours. La coopérative valaisanne prévoit déjà de concevoir d'autres excursions de ce genre. Mais est-ce vraiment son rôle? Eric Lehmann n'y voit aucune contradiction. «Il y a des gens dans le tourisme qui pensent que nous pouvons travailler ensemble», confie-t-il. Et le vin étant tiré, il faut trouver du monde à qui le faire boire. «Aujourd'hui, nous sommes obligés d'exporter pour écouler notre production.» Approcher le touriste en visite chez nous est une manière de faire connaître et apprécier nos vins hors des frontières.

VALAIS / Verbier entend prolonger sa saison d'été en mettant sur pied le premier salon suisse du 4x4. Ces véhicules tout terrain «correspondent parfaitement à l'image de la station». **LAURENT MISSBAUER**

Un créneau qui semble bien choisi

Comment prolonger la saison d'été? Comment combler le «trou événementiel» qui suit le «Verbier Festival & Academy» (du 20 juillet au 5 août), le «Grand concours hippique national» (du 7 au 12 août) et le «Grand Raid de VTT Verbier-Grimentz» (19 août)? «Notre réponse à ces deux questions a été de soutenir une nouvelle manifestation de grand niveau, à savoir le premier salon suisse du 4x4 qui se déroulera du 24 août au 2 septembre et qui animera la station pendant le trou causé par la rentrée des classes», a expliqué Patrick Messeiller, le directeur de Verbier Tourisme, à l'occasion d'une conférence de presse qui s'est déroulée la semaine passée au Lausanne-Palace.

Le créneau des 4x4, encore largement sous-exploité en Suisse au niveau de l'événementiel alors qu'il rencontre chaque année beaucoup de succès en France lors du salon du 4x4 de Val d'Isère, semble bien choisi. Le segment des véhicules tout terrain connaît en effet un véritable boom. Il n'est désormais plus uniquement assimilé à l'image rustique de la Jeep et de la Land Rover, mais a su également attirer des constructeurs solidement implantés dans le créneau du haut de gamme tels que Mercedes, BMW et Porsche Cayenne, fermement intentionnés à marcher sur les plates-bandes des Range Rover.

«UN MÉLANGE DE SÉCURITÉ ET DE QUALITÉ»

«Ces 4x4 sont ainsi des véhicules qui correspondent parfaitement à l'image de notre station. Soit un mélange de sport, de confort, de sécurité et de qualité», ajoute Patrick Messeiller. Un des atouts de ce premier salon qui, avec l'appui des concessionnaires valaisans, réunira une cinquantaine de 4x4 de 19 marques, sera que l'on pourra essayer les véhicules dans le terrain. «Deux parcours ont été tracés sur des chemins en terre déjà existants. Il ne s'agira donc pas de rouler sur des pâturages», précise Patrick Messeiller.

Ce premier salon du 4x4 se voudra également convivial et familial. Des stands de restauration – dont un animé par Roland Pierroz et des vignerons reputés – et des animations pour les enfants, mises sur pied par la «Maison des sports», se grefferont en effet à cette manifestation promise, selon les organisateurs, à un «long avenir».

Illustration: Verbier Tourisme

Verbier se met en 4 cet été.

MÉLI-MÉLO

Nuitées hôtelières en recul en juin. Influencées notamment par les mauvaises conditions météorologiques qui ont régné durant le week-end de Pentecôte, les nuitées hôtelières ont reculé en juin. Elles se sont en effet élevées à 3,04 millions, soit 2,5% de moins qu'un an auparavant. La demande indigène a progressé de 0,1% à 1,18 million et la demande étrangère a, en revanche, diminué de 4% à 1,86 million, a indiqué la semaine dernière l'Office fédéral de la statistique. On note en particulier une baisse de la demande américaine (-8,9%/-27 000) et de la demande allemande (-7,5%/-45 000). Le nombre de nuitées recensées durant le premier semestre de cette année s'est élevé à 16,75 millions, soit une progression de 1% par rapport à la même période de l'année précédente. *MH*

VEVEY / Réouverture de l'Alimentarium

Un nouveau concept

Fermé depuis le 30 octobre de l'an dernier, le musée de l'Alimentation (Alimentarium Nestlé) de Vevey a réouvert le 28 juillet. Durant ces sept mois, l'établissement au subi une cure de rajeunissement complète.

Les travaux (environ 8 millions de francs) ont concerné la structure même du bâtiment – l'entrée du musée se fait maintenant par les quais avec le réaménagement en conséquence du jardin – et un nouveau concept muséographique avec quatre grands thèmes: cuisiner (la transformation de la nourriture), manger (la relation avec la nourriture), les deux parties qui ont été ouvertes, et acheter et digérer, deux secteurs dont l'ouverture est prévue en juin 2002.

Une importante médiathèque est, rappelons-le, à disposition au musée dont les heures d'ouverture ont été fixées de 10 à 18 heures, du mardi au dimanche. *JJE*

HÔTELS-ÉCOLES SSH / 47 apprentis diplômés

Les meilleures notes

Quelque 45 assistants(-es) d'hôtel et 2 sommeliers(-ères) des hôtels-écoles SSH de Montana et de Glion ont réussi cette année l'examen de fin d'apprentissage. Cette formation reconnue par la Confédération correspond aux standards de l'Office fédéral de la formation professionnel et de la technologie. Les meilleures notes ont été obtenues en Suisse romande par:

Assistants(-es) d'hôtel: Dorothéa Herz, Hôtel du Rhône, Genève, 5,6; Eulalia Rodri Texeira Alves, Noga Hilton, Genève, 5,5; Angélique Gutknecht, Hôtel du Lac, Vevey, 5,5; Sara Dos Santos Marques, Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne, 5,4; Maude Douvé, Hôtel Montreux Palace, Montreux, 5,3; Carole Huguet, Hôtel du Golf, Villars-sur-Ollon, 5,3; Laetitia Passera, Hôtel Mirabeau, Lausanne, 5,3.

Sommeliers(-ères): Valérie Vaucher, Hôtel Mont Rouge, Haute-Nendaz, 5,4. *BS*

GUIDE / Entre Saint-Maurice et Martigny

La porte du Valais

Il y a le Chablais, que ses promoteurs font géographiquement aller jusqu'à Evionnaz (l'attraction du Labyrinthe Aventures n'y est pas étrangère). Il y a maintenant la «Porte naturelle du Valais», entendez les communes situées entre Saint-Maurice et Martigny.

Entre abbaye, fortifications, grottes, lac souterrain, gorges et cascades, elles ne manquent pas d'attraits. Si bien que sous l'égide de l'OT de Saint-Maurice, elles viennent d'éditer une carte qui recense les curiosités à découvrir.

Plus qu'une énumération exhaustive, cette nouvelle carte-guide propose une série de suggestions de balades. Elle se pose en écho aux cartes topographiques et renvoie notamment à d'autres circuits dans les Chablais vaudois (les Muverans) et valaisan (les Dents-du-Midi). Gratuit, le document a été tiré à 30 000 exemplaires. *JJE*

LES GENS

Champion du monde de formule 1 en 1997 et Vaudois d'adoption (il habite une bonne partie de l'année à Villars), **Jacques Villeneuve** a signé au début

de l'été un contrat d'ambassadeur avec l'Office du tourisme du Québec. Au même titre que la chanteuse **Céline Dion**, elle aussi sous contrat avec l'office du tourisme de la Belle-Province, Jacques Villeneuve sera chargé de promouvoir le Québec aux Etats-Unis, un marché qu'il vaut la peine d'exploiter, estiment les responsables touristiques québécois. Les touristes des Etats-Unis ne représentent en effet que le 10% des arrivées au Québec alors qu'ils sont à l'origine de 20% des dépenses. On ignore combien Jacques Villeneuve touchera pour ce travail d'ambassadeur. Les chiffres qui avaient été articulés pour Céline Dion faisaient cependant état de 400 000 francs suisses. *LM*

Six employés de l'Oriental Hotel de Bangkok sont, pour la saison d'été, en stage au Montreux Palace. Tous de nationalité thaïlandaise, ils ont été placés dans leurs services respectifs: deux en cuisine, trois au service (banquets et restaurant La Veranda) et une en service d'étage. Leur stage s'inscrit dans un programme de formation complémentaire et d'acquisition d'une expérience internationale. Directeur d'exploitation de l'Oriental Hotel, le Suisse **Jonas Schuermann** était également en visite sur la Riviera à cette occasion. Rappelons que l'Oriental de Bangkok a été sacré, plusieurs années durant, meilleur hôtel de la planète. *JJE*

Laure Mlinarich occupe, depuis cet été, le poste de «sales executive» pour la Suisse romande auprès de Global Distribution System Amadeus. Après une formation d'une année à l'Ecole de tourisme de Lausanne, elle a notamment travaillé pendant sept ans en tant que cheffe des réservations pour Royal Air Maroc, compagnie aérienne qui utilise le système de réservation Amadeus. *LM*

Jacques et **Erika Zurbuchen**, qui dirigent depuis dix-sept ans l'Hostellerie du Vignier, à Avry-devant-Pont, près de Fribourg, quitteront cet établissement à la fin de l'année, a révélé le quotidien «La Liberté». Après une année sabbatique, le couple s'installera entre avril et mai 2003 à Marly au Restaurant Texas Marly qui sera rebaptisé «Le petit Marly». *MH*

Pierre Iten a été élu la semaine dernière à la présidence de la Société de développement des Mayens-de-Sion en remplacement de Marthe Droz, démissionnaire. L'objectif du nouveau président est «d'œuvrer afin que les Mayens-de-Sion demeurent un lieu idéal pour de saines vacances», a relevé le quotidien «Le Nouvelliste». *LM*

RENDEZ-VOUS ESTIVAL / Rencontre avec Denis Tauss, successeur de Frédéric Hohl à la barre de la manifestation populaire du bout du lac. **NICOLAS MERCKLING**

Les Fêtes de Genève démarrent avec un nouveau patron

Foto: Genève Tourisme/Aeschlimann

FEU D'ARTIFICE

Un spectacle pyrotechnique donnera le coup d'envoi, le 3 août, à une décade de jours festifs sur la Rade.

Sorte de clin d'œil au départ de Frédéric Hohl du comité organisateur des Fêtes de Genève: le feu d'artifice qui inaugurera vendredi 3 août à 22 h 45 les dix jours de fêtes populaires est offert par Expo.02 où collabore désormais celui que les médias surnommaient «Monsieur Fêtes de Genève».

Le nouveau patron, Denis Tauss, devrait continuer sur la lancée de son prédécesseur qui avait redonné vie à une manifestation moribonde. Ce Genevois de 39 ans est un spécialiste de l'événementiel. Avec sa société Public-Show, il organise aussi bien des anniversaires pour vingt personnes que des spectacles pour mille. Mais surtout, ce musicien claviste et bassiste est un habitué des Fêtes de Genève puisque avant d'en devenir le secrétaire général, il en était le responsable logistique. «Ces fêtes se présentent très bien. Il ne manque plus que le soleil», déclare Denis Tauss qui a endossé les habits de responsable des fêtes depuis le mois de janvier. «Pour organiser un tel événement, il ne faut pas seulement avoir de bonnes idées dans le domaine artistique, poursuit-il, il faut aussi multiplier les démarches pour obtenir les autorisations nécessaires.» Ainsi pour la première fois, samedi 4 août, les «Alphajet» de la célèbre Patrouille de France voleront dans le ciel genevois aux côtés des avions de la Patrouille aérienne suisse.

PLUS DE CULTURE ET PLUS DE SPORT EN 2002

Cette année déjà, des projets qui tiennent à cœur au nouveau responsable des Fêtes de Genève verront le jour. «J'aimerais développer l'art de la rue, explique Denis Tauss. Lors de cette édition, il y aura plusieurs troupes de théâtre de rue. Mais l'an prochain je souhaite que cela devienne un véritable Festival.» Parmi les thèmes que le comité d'organisation compte développer dès 2002, il y a le sport. «Je souhaite permettre à la population de pratiquer et de découvrir plusieurs activités sportives. Il y aurait par exemple un gigantesque marathon autour de la rade», précise le responsable.

Le succès des Fêtes de Genève génère de nombreuses retombées économiques pour les commerces et l'hôtellerie genevoises. Selon Denis Tauss, la collaboration avec les milieux hôteliers est fondamentale. «Ils contribuent de deux manières à l'organisation des fêtes. D'abord, ils paient la taxe touristique qui sert à financer les activités de Genève Tourisme dont les Fêtes de Genève. Ensuite, ils offrent gratuitement les nuitées à nos invités d'honneur. Cette année il s'agit de Tahiti. Ce qui représente 600 nuitées pour 50 personnes.»

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Du bon usage de l'e-mail en hôtellerie. Qu'en est-il de la correspondance électronique avec les clients dans l'hôtellerie? Ce service de marketing direct que constitue l'e-mail tient-il ses promesses? C'est à ces questions – parmi d'autres – qu'ont tenté de répondre deux chercheurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il ressort que si le courriel présente de nombreux avantages par rapport au marketing traditionnel, il comporte également un potentiel de nuisances à l'image d'une entreprise. Selon les auteurs de l'étude, «le client internaute est en fait extrêmement impatient, exigeant et pardonne rarement les erreurs». Cela signifie pour l'hôtelier une gestion rigoureuse de ce service. Par exemple, il est impératif de répondre à un e-mail dans les 24 heures. Comme le montre un test mené auprès de 200 hôtels, ce principe n'est toutefois pas encore assimilé: seuls 113 établissements ont répondu en moins de 24 heures. **Page 4**

La Suisse vue de l'étranger: propre en ordre. L'«hotel+tourismus revue» a voulu tester la qualité de l'accueil suisse en interrogeant des touristes venus passer des vacances dans notre pays. Anglais, Roumains, Japonais établis aux Etats-Unis, Américains ou Espagnols, ils apprécient avant tout, l'ordre, la propreté des rues, la beauté des paysages et le charme des petites villes. Quant aux contacts avec les autochtones, ils semblent se passer avec cordialité. Seule ombre au tableau: le prix élevé des prestations et des produits. **Page 9**

Un Relais & Châteaux zurichois accueille une star. Le Parkhotel à Vitznau, le Walserhof à Klosters, le Sources des Alpes à Loèche, le Duc de Rohan à Coire: c'est en collectionneur de palaces que le célèbre chef autrichien Arno Kirchmayr est arrivé, il y a peu, à la cour d'Ingrid et Christophe Suter au Splügenschloss de Zurich. Les propriétaires de ce Relais & Châteaux citadin n'ambitionnent pas de décrocher trois étoiles au Guide Michelin, mais d'offrir le meilleur à leur clientèle. Pour ce faire, ils ont engagé une star en cuisine, fils spirituel des Horst Petermann, Albert Boulay et Gualtiero Marchesi. Arno Kirchmayr n'est pas un partisan de la nouvelle cuisine «qui n'offre rien et coûte cher». Il met l'accent surtout sur des plats aux accents français et méditerranéens. **Page 17**

La friteuse sur le grill. L'«hotel+tourismus revue» s'est penché sur un ustensile central dans la gastronomie: la friteuse. De nombreuses innovations touchent la préservation de la qualité de l'huile de friture et l'automatisation du processus. Un des problèmes de la cuisson des frites réside dans l'adéquation entre la température de l'huile et la quantité de pommes de terre à frire. Plusieurs fabricants proposent des friteuses commandées par ordinateur avec un panier actionné mécaniquement une fois la cuisson terminée. La dégradation de l'huile constitue aussi un problème récurrent. Certains modèles emploient des systèmes ingénieux pour éviter que l'huile ne se dégrade trop rapidement, permettant ainsi des économies et un maintien de la qualité. **Page 20**

IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH:
Niklaus Stuber.

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction.
Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henn Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).

Edition:
Eva Bürgi (Cheffe d'édition), Erich Weber (Chef de vente).
Abonnements: Anna-Lisa Casalucci, Fabienne Korous.
Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli.
Publicité: Dominik Chammartin, Erich Weber.

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Tirage: 13'001 Ex. controlés REMP.
22'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:
- Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
- Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
- Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
- Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
- Food and Beverage Management Association (FBMA)
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner für den Bustourismus
- Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
- Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
- Swiss International Hotels (SIH)
- Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste
- Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts:
Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Publicité: Tél. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Internet: http://www.htr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

NR. 31/2. AUGUST/2 AOÛT 2001

stellen revue
marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

hotel staff
human resources management

Unsere Mandantin ist der ideale Urlaubsort für Junge und Junggebliebene, ein Trendhotel in einem der bekanntesten Winter- und Sommerresorts in Graubünden. In diesem einzigartigen Betrieb sind Innovation, Wellness und Dynamik keine Fremdwörter! Zur Ergänzung des Führungsteams suchen wir

einen selbstständigen, kommunikativen und ambitionierten

Front Office Manager

Welcoming, Motivation, Teamwork

Ihre Herausforderung: Sie arbeiten in einem aktiven, modernen Umfeld zusammen mit einem motivierten Team, um Gäste aus der ganzen Welt in diesem einmaligen Hotel willkommen zu heissen. Sie scheuen sich nicht, für Ihre Gäste die "extra mile" zu gehen. Sie begeistern sich für neue Ideen und repräsentieren das Hotel mit Elan und Einsatz.

Ihre Kompetenz: Sie sind ein sprachgewandter, natürlicher Gastgeber mit Erfahrung in der Administration. Sie verstehen auch das Geschehen im Hintergrund geschickt zu koordinieren und einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Sie coachen Ihr Team kollegial und wissen auf die individuellen Bedürfnisse einzugehen. Sie bringen die nötige Erfahrung aus dem Front Office-Bereich mit und übernehmen die Verantwortung für diese Kaderposition.

Senden Sie Ihr gesamtes Bewerbungsdossier 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.Oehrli@hotelstaff.ch

Für unser neu eröffnetes Traumrestaurant Schlossgarten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef Garde-Manger - Sous-Chef

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Flair für die kreative Küche. In einem bereits eingespielten Küchenteam können Sie Ihre Erfahrung mit einbringen.

Wir verlangen viel und geben nicht wenig.

Über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung würden wir uns sehr freuen.

Restaurant Schlossgarten
Philipp Thoma
4310 Rheinfelden
Tel.: 061 836 90 10

141763/415865

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

→ click → choose → work

Für ein trendiges Restaurant im amerikanischen Stil in der Innerschweiz suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in

Sie haben bereits Erfahrung als Restaurationsleiter oder verfügen über Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position. Sie arbeiten gern im Team, sind flexibel und einsatzbereit.

Ihre Aufgaben als Betriebsleiter dieses speziellen Restaurant-Konzepts sind:

- Mitarbeiter führen, motivieren und schulen
- Einsatzpläne erstellen
- Administrative Arbeiten
- Aktive Mitarbeit an der Front
- Planung des Angebots mit dem Küchenchef
- Kostenkontrolle
- Koordination und Erarbeiten der Werbung

Sie sind jung, haben Unternehmergeist und Power? Dann nutzen Sie diese Postition als ersten Schritt auf Ihrem Weg zum Geschäftsführer! Barbara Rogenmoser freut sich Sie kennenzulernen.

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

People make the difference.

Zürich wants you!

Per 1. September 2001 oder n.V. suchen wir in unser Flughafen- und Geschäftshotel A i r ô t e l, eine junge (Anfangs)-

Réceptionistin

die unser junges Team ergänzen möchte.

Ihr Aufgabenkreis umfasst; die Annahme und das Bestätigen von Reservierungen durch Telefon/Fax/E-Mail; das Check-in/Check-out der Gäste mittels unserem Computersystem; den Frühstückservice mit allen anfallenden Arbeiten.

Sie sind eine freundliche, fröhliche, vielseitige und initiative junge Frau, die selbständige, abwechslungsreiche Arbeit in einem familiären Team sucht.

Bei abwechselnder 5-Tage-Woche von Montag - Sonntag, sowie dem Früh-, Mittel- oder Spätdienst können Sie ihre Flexibilität unter Beweis stellen.

Mündliche Französisch und Englischkenntnisse sind unerlässlich.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an:
Frau I. Fellner: 01 817 77 77
Airôtel Rümlang AG
Glattalstrasse 182
8153 Rümlang

airôtel rümlang ★★★

In Ihrem Job steckt mehr.

Machen Sie im Manora in Hinwil mehr aus Ihrem Beruf.
Wir suchen junge Profis zwischen 20 und 35 Jahren, die in einer leitenden Funktion Karriere machen wollen.

Möchten Sie in einer leitenden Tätigkeit Ihr Können unter Beweis stellen? Haben Sie eine Lehre als Koch/Köchin oder MetzgerIn absolviert oder vergleichbare Berufserfahrung? Wenn Sie mehr aus Ihrem Beruf machen wollen, in diesem Job steckt mehr.

Sektoren-Verantwortliche(r) Küche

Die wichtigsten Jobfacts:
100%iger Frontjob
Deutsche Muttersprache ist Bedingung, Französischkenntnisse erwünscht
Durchgehende Arbeitszeiten (06.00 bis 15.00 Uhr)
Freie Wochenenden möglich

Echte Profis bewerben sich jetzt!
Senden Sie Ihre Bewerbung direkt an Raphael Odermatt, Geschäftsleiter, Restaurant MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf, oder per eMail an r.odermatt@manora.ch
Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 022/908 66 38 und auf www.manora.ch

MANORA RESTAURANTS

DIREKTOR (DIREKTORIN)

Ein anspruchsvoller Karriereschritt für Bewerber, die unternehmerisch denken. Oder: für einen gut ausgebildeten Vizedirektor der für erweiterte Aufgaben bereit ist.

Ein 120 Betten-Hotel*** in starkem Ferienort in Graubünden sucht auf den Winter 2002 eine neue Leitung.

Die Aufgabe erfordert Führungserfahrung und solides Können im Bereich Administration und Controlling. Sie haben Ideen und kreative Fähigkeiten im F&B Bereich und im Verkauf. Sehr gute kaufmännische Kenntnisse und eine gute Allgemeinbildung werden vorausgesetzt.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung anzunehmen, sollten Sie uns Ihre ausführliche Bewerbung zustellen.

Allemann, Zinsli & Partner AG
Quaderstrasse 11, 7001 Chur
Robert Schwitter

INHALT: Kader **2–5** / Deutsche Schweiz **5–11** / Svizzera Italiana / Internationao **12** / HRC / Image / Stellengesuche **14**

SOMMAIRE: Suisse romande / Marché international **12** / Demandes d'emploi / Marché d'emploi **14**

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

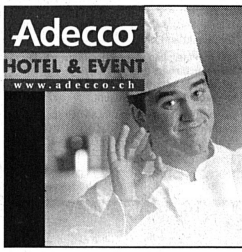
DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

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
HoReGa SELECT
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.

CENTRO
Ristorante Bar Pizzeria

Im Schönbühlquartier in Luzern befindet sich unser Ristorante Centro, italienische Küche, Pizzas, Pasta, ein reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet und gegen 200 Weine - ein Stück Italien, mitten in Luzern. Das Ristorante hat 80, das Bistro 40, die Bar 20 Plätze. Im Sommer finden bis zu 150 Gäste im Giardino einen Platz an der Sonne.

Für diesen erfolgreichen Betrieb suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit voller Lebensfreude und südländischem Charme als

Geschäftsführer/In

Was Sie mitbringen:
- Erfahrung in der Führung eines Betriebes
- Unternehmerisches Denken
- Fundierte gastgewerbliche Ausbildung
- Ausstrahlung, Dynamik und Belastbarkeit
- Liebe zur Gastfreundschaft, zu gutem Essen und Trinken
- Freude am guten Essen und Wein

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung. Ich freue mich, Sie kennen zu lernen.

Anita Zbinden-Jenni, Personalchefin
Remimag Gastronomie AG
Buzibachring 3, 6023 Rothenburg

Tel: 041 289 02 11
e-mail: anita.zbinden@remimag.ch
www.remimag.ch

141562/102024

---

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 Idealalter liegt zwischen 24 und 34 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige 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 — 8023 Zürich 1
Telefon — 01 229 90 00
Internet — www.hotelstaff.com
E-Mail — Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN FÜR EINEN GRÖSSEREN RESTAURATIONSBETRIEB IM CH-MITTELLAND EINEN

KÜCHENCHEF
ALS GESCHÄFTSFÜHRER

(AUCH DIE MITARBEIT DER EHERAU WÄRE MÖGLICH)

DER BETRIEB VERFÜGT ÜBER ZWEI RESTAURANTS SOWIE RÄUMLICHKEITEN FÜR BANKETTE UND SEMINARIEN UND EIN TERRASSENRESTAURANT. ZURZEIT WIRD EIN JAHRESUMSATZ VON CA. FR 3,5 MIO ERREICHT. WENN SIE UNSER ANGEBOT INTERESSIERT ERWARTEN WIR GERNE IHRE BEWERBUNG.

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

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Für unser à la carte Restaurant „Kachelofa-Stübli"
(16 Punkte GaultMillau, roter Vermerk im Guide Michelin, 32 Sitzplätze) suchen wir ab dem 3. Dezember 2001 eine/einen passionierten Gastgeber/Gastgeberin

Wir suchen eine Persönlichkeit:
- *die à la carte Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mitbringt*
- *die über Flair für gutes Essen und Wein (ca. 300 Positionen) verfügt*
- *die gerne selbstständig arbeitet und ein junges und motiviertes Team von 3 Personen führen kann*
- *die Interesse an einem längeren Engagement hat (jeweils im Winter)*

Wir bieten:
- *verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz*
- *Erfolgsbeteiligung*
- *Weiterbildungskurse vom Haus offeriert*
- *Wohnmöglichkeit im Haus*

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen! Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Waldhotel National · Herrn Reto Ziegler · 7050 Arosa
Telefon 0 81 378 55 55 · Telefax 0 81 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch · E-Mail: info@waldhotel.ch

© design: www.adverma.de

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 Organisationstalent 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

Die Klinik St. Anna Luzern ist eine moderne, innovative Privatklinik (189 Betten) im Belegarztsystem.

KLINIK ST.ANNA LUZERN

Herzlich willkommen!

Neben der medizinischen Betreuung bieten wir unseren Kunden auch in der Hotellerie einen gehobenen Standard an. Einen wesentlichen Beitrag dazu leistet unser Hotelservice-Team.

Haben Sie Freude, als

Leiter/in Hotelservice

diese Abteilung engagiert und mit viel Fach- und Sozialkompetenz zu führen?

Ihre Aufgabe: *Sie übernehmen die fachliche, personelle und administrative Führung der unterstellten Mitarbeiterinnen. Durch Ihre kundenorientierte Handlungsweise tragen Sie zu einem angenehmen Aufenthalt unserer Patienten in der Klinik bei. Dabei ist Ihr Vorgehen geprägt von einer vernetzten Denkweise und Sie berücksichtigen die übergeordneten Grundsätze der Klinik. Bei Abwesenheit des/der Leiters/Leiterin Hotel und Restauaurants übernehmen Sie die Stellvertretung.*

Ihr Profil: *Sie haben eine Hotelfachschule oder die Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HBL HFF abgeschlossen. Ihre fundierte Berufserfahrung haben Sie sich im Hotel- oder Restaurationsbetrieb angeeignet und Sie haben bereits erfolgreich Führungsaufgaben wahrgenommen. Belastbarkeit, Organisationstalent und Flexibilität zählen zu Ihren Stärken. Sie schätzen und unterstützen die interdisziplinäre Zusammenarbeit. Ihre PC-Anwenderkenntnisse (Microsoft Office) runden Ihr Profil ab.*

Ihre Chance: *Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe in einer Privatklinik mit Zukunft. Wir bieten Ihnen ein leistungsorientiertes Gehalt, 5 Wochen Ferien und weitere interessante Sozialleistungen. Frau Esther Richner, Leiterin Hotellerie (Direktwahl 041 208 34 20), erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an Herrn Peter Graf, Leiter Personal/Schulung.*

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern
www.st-anna.ch

---

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

---

hotel staff human resources management
www.hotelstaff.com

Wir vermitteln Erfolg.

Unternehmer und Personalverantwortliche haben uns innert drei Jahren zu einem der führenden Schweizer Personaldienstleistungsunternehmen gemacht.

Wir sagen Ihnen gerne, was wir besser machen.

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 — 8023 Zürich 1
Telefon — 01 229 90 00
E-Mail — Kurt.Oehrli@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

Adecco HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work

Einloggen! 8456 offene Stellen, 2827 tolle Kandidaten per Mausklick. www.adecco.ch

F&B-Manager

Für diese anspruchsvolle Herausforderung im Aargau suchen wir per sofort eine organisationsstarke Persönlichkeit mit fundierter Berufserfahrung an der Front und im F&B-Bereich. Flair für Zahlen und Administration sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab. Ein klassischer Aufgabenbereich, in dem Sie für mehrere Outlets, Angebotsplanung, Einkauf, Kontrolling, Mitarbeiterführung, Dutydienst usw. verantwortlich sind, erwartet Sie.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Personalassistentin

Für die Personalleiterin eines Grosshotels in Basel suchen wir die zuverlässige, flexible und belastbare Assistentin. Sie sind 22 bis 28 Jahre jung, bringen eine kaufmännische Ausbildung oder einen Hotelfachschulabschluss mit und haben bereits Erfahrung im Personalwesen. Ihre Arbeitsweise ist gut strukturiert, und Sie zeichnen sich durch hohe soziale Kompetenz, Diskretion und Loyalität aus. Sie sprechen Deutsch, Französisch und Englisch und haben keine Kommunikationsprobleme in einem multikulturellen Umfeld sowie im Kontakt mit Behörden und Ämtern.
Basel, Esther Sardagna

Chef de réception

Für ein bekanntes Fünfsterne-Hotel in Zürich suchen wir den vielseitigen Chef de réception. Hier sind Sie nicht nur verantwortlich für den Ablauf im Front Office, sondern auch als Guest Relations Manager und Sales Representative tätig. Sie bringen gute Berufserfahrung als Chef de réception mit, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch und sind vor allem sehr dienstleistungsorientiert. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki

Reservationssekretär/in

Für ein internationales Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir per sofort eine selbstständige und kommunikative Persönlichkeit, die in Deutsch, Englisch und Französisch die Wünsche der Gäste entgegen nimmt. Ihr Organisationstalent und verkaufsorientiertes Denken helfen mit, eine optimale Zimmerauslastung zu erreichen. Wenn Sie zudem über Fidelio-Kenntnisse und Erfahrung im Bereich Reservationen verfügen, dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Basel, Julia Schulze

Chef de service

Währschafte Speisen, kräftiges Bier und ein starkes Ambiente sind die Eckpfeiler dieses Restaurants in Zürich. Als Chef de service betreuen Sie die bunt gemischte Kundschaft, sind für das ganze Team verantwortlich und haben auch die erforderliche Führungsstärke. Fundierte Berufserfahrung bringen Sie bereits mit. Sie sind eine charmante Persönlichkeit mit gepflegter Erscheinung? Dann senden mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki

Chefs de partie/Sous chefs

Tagesdienst

Für drei 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, Auto, 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

Sous chef

Einem ambitionierten Berufsmann im Alter von 25 bis 30 Jahren bietet sich in einem Luxushotel in Zürich die Chance, auf seinem Karrierestart aufzubauen. Hier unterstützen und vertreten Sie den Küchenchef. Sie bringen beste Referenzen aus führenden Häusern mit und wollen mit Ihrer neuen Stelle die klassische Kochlaufbahn weiterhin erfolgreich verfolgen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wicki

Chef saucier

Sie sind gelernter Koch und bringen bereits gute Erfahrung aus der à la carte-Gastronomie mit. In diesem einmaligen, bekannten historischen Restaurant in Zürich sind Sie verantwortlich für den Saucier-Posten und werden dabei von drei bis fünf Mitarbeitern unterstützt. Auch als Stellvertreter des Sous chef werden Sie mitverantwortlich sein. Wenn Sie bereit sind, sich auf der Karriereleiter nach oben zu bewegen, sollten Sie sich für einen guten Start auf dem Weg zum Sous chef bei mir melden.
Zürich, Eva Bachmann

Jungkoch/Hilfskoch

In einem modernen Kongresshotel an zentraler Lage in Zürich mit Restaurant, Bar und tollen Veranstaltungen wird deine Unterstützung in der lebhaften Küche. Du bist zwischen 20 und 30 Jahre jung, motiviert, kreativ, hast eine Kochlehre gemacht oder auch sonst Erfahrungen in der Küche gesammelt. Bist du zudem ein junger, flippiger Typ der mit einem Nullachtfünfzehn-Betrieb nichts anfangen kann? Dann bist du hier genau richtig. Es erwartet dich eine abwechslungsreiche Stelle, ein aufgestelltes, motiviertes Team, und Gratis-Eintritt zu Konzerten! Call me.
Zürich, Claudine Schaub

The World of Magic ... Welcome to Cirque du Soleil!

Zwischensaison: September–November!

Wir suchen für diesen Mega-Event in Zürich-Wallisellen zwar keine Trapeztänzer, Sänger oder Jongleure – aber dennoch kreative Künstler und bewegliche Akteure in ihrem eigenen Bereich:

- **Servicemitarbeiter/innen**
- **Chefs de service**
- **Barmänner und -frauen**
- **Hostessen**
- **Chef-Hostessen**
- **Promoter/innen**
- **Köche**
- **und helfende Allround-Hände**

Alles was Sie mitbringen müssen, um ein Teil dieses ungewöhnlichen, spannenden und multikulturellen Spektakels zu werden ist, sind ein bis sechs Tage Zeit pro Woche, Spass an der Arbeit und ein Lächeln! Melden Sie sich noch heute bei uns!
Zürich, Sandra Furrer und Claudine Schaub

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
zuerich.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
basel.hotelevent@adecco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
luzern.hotelevent@adecco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021/343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032/729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.

Gepflegtes Hotel in der Talsohle

sucht

Geschäftsleiterpaar evtl. Geschäftsleiter/in

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft, innovativer und dynamischer Leitung.

Sie sind Aufgrund Ihrer Ausbildung in der Lage, motivierend zu führen, administrative Arbeiten speditiv zu erledigen und wirken freundlich in der Ausstrahlung auf Personal und Gäste.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Walmonag, Büro für Personalvermittlung
Kantonsstrasse 10
3930 Visp

Remimag

In unseren 9 Erlebnisrestaurants arbeiten gegen 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für die Zentralverwaltung in Rothenburg (LU) suchen wir einen cleveren jungen Mann als

F&B Assistent

Nach Ihrer Einführung unterstützen Sie den Verkaufsplaner. Ihre Tätigkeit umfasst: Angebotsplanung • Foodaktionen • Kalkulation • Einkauf im Foodbereich • Weinhandel • Inventararbeit • Kostenkontrolle

Sie sind flexibel und kreativ. Sie arbeiten selbständig, sind aber ein Team-Player. Sie sind initiativ und belastbar. Sie haben eine Kochlehre absolviert. Administrative Arbeiten machen Ihnen Spass. Dank Ihren guten PC-Kenntnissen (Word, Excel) erledigen Sie Büroarbeiten speditiv, zudem haben Sie einen Fahrausweis.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an :
Frau Anita Zbinden-Jenni.
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg,
Telefon 041 289 02 11 mail: anita.zbinden @remimag.ch www.remimag.ch

---

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit - der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohlfühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels und seit April 1999 das grösste ISO zertifizierte Hotel der Schweiz. Per September 2001 oder nach Vereinbarung suche ich meine Nachfolgerin:

LeiterIn Administration D/E

Für Sie sind Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte.

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Führung des Personalbüros und des damit verbundenen Qualitäts Management Systems
- Betreuung der KV-Lehrlinge
- Verwaltung der Personalhäuser
- Organisation und Durchführung von internen und externen Schulungen
- Organisation des Direktionssekretariats
- Erledigung der Direktionskorrespondenz und der Aufgaben im Qualitäts Management Sekretariat
- Verwaltung der Tiefgarage mit 550 Parkplätzen

Sie sind zwischen 25-35 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe, einen Hotelfachschulabschluss, oder eine gleichwertige Ausbildung. Zusätzlich verfügen Sie über Erfahrung in der Administration und evtl. im Personalbereich. Wenn Sie eine teamfähige, verantwortungsbewusste und innitiative Persönlichkeit mit guten Umgangsformen sind und die Deutsche und Englische Sprache in Wort und Schrift beherrschen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Kaderstelle in einer internationalen Hotelkette mit allen Vorteilen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

HOTEL INTER•CONTINENTAL ZURICH, Frau S. Bermes
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, ☎ **01 404 42 02**

141716/40819

---

htr

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL luzern

Vielseitige Kaderstellen für junge Gastronomie-Profis!

In unserem modernen Kultur- und Kongresszentrum, welches durch ein breites Gastronomie-Angebot massgeblich geprägt wird, sind auf Herbst 2001 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzten

Gastgeber/in/ Leiter/in Restaurant BISTRO

Als frontorientierte/r Gastgeber/in mit Führungserfahrung übernehmen Sie mit Leib und Seele die Leitung dieses Profitcenters. Dazu zählt im Besonderen die Gästebetreuung, die Serviceleitung und die Mitarbeiterführung. Sie sind eine herzliche, junge, spritzige Persönlichkeit, arbeiten gerne eigenverantwortlich und die Dienstleistungsbereitschaft steht bei Ihnen "hoch im Kurs".

Stv. Leiter/in Restaurant SEEBAR

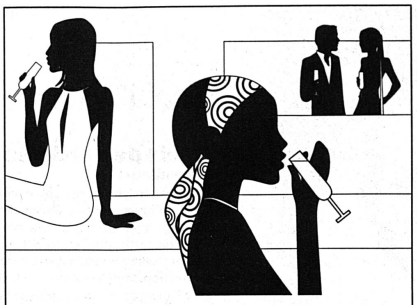
Seit der Eröffnung unseres Hauses hat sich das Restaurant SEEBAR mit seinen unterschiedlichen Gästestrukturen zum gastronomischen Chamäleon entwickelt: Es ist ein Café, ein Restaurant und eine Bar und verwandelt sich bei Bedarf in eine Event-Plattform. Sie unterstützen den SEEBAR-Leiter in allen Belangen und bereiten sich auf abwechslungsreiche Art auf zukünftige Karriereschritte vor.

Wenn Sie sich der Herausforderung einer dieser Positionen stellen möchten, senden Sie bitte Ihr komplettes Bewerbungsdossier einschliesslich Foto an das

Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Management AG
Personalabteilung
Europaplatz 1
6005 Luzern

KKL
music
congress
event
experience

141746/390946



Willkommen
im Mittelpunkt des Geschehens

Willkommen im Zentrum von Luzern. Mit unseren zwei Vierstern-häusern "Astoria" und "Schiller" bieten wir Aussergewöhnliches. Unsere Restaurants Thai Garden, Latino, La Cucina und Cucaracha sind Legende und mit der Penthouse-Dach-Bar, 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

Küchenchef Hotel Schiller

Sie sind ein engagierter und zielstrebiger Berufsmann, wollen ein sehr erfolgreiches Konzept übernehmen und weiterentwickeln. Sie haben Freude an anspruchsvollen, aber unkomplizierten Gästen. Abwechslungsreiche Bistroküche macht Ihnen genauso viel Freude wie das Kochen für unser bestbekanntes Restaurant Cucaracha mit seiner Tex-Mex-Küche. Auch unsere internationalen Hotelgäste freuen sich auf die schmackhaften Gerichte, welche Sie zubereiten.
Auch wenn es stressig wird - Sie bleiben cool, stehen an vorderster Front und können Ihre 6-8 Mitarbeiter engagiert und motiviert führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto
z. H. Herr Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22),
(tstaub@astoria-luzern.ch).
Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
www.astroria-luzern.ch/jobs

141584/22687

Willkommen

Ab 15. September suchen wir Sie als

LEITERIN KONGRESSRECHNUNGSWESEN

Sie haben ein Flair für Zahlen und Verträge, sind mit Fidelo Front Office bestens vertraut und arbeiten gerne selbständig. Sie möchten nicht auf das Hotelambiente verzichten, freuen sich aber auf geregelte Bürozeiten.

Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung!
Martin Beck, Leiter Human Resources

Victoria-Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The Leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

141765/16832

CENTRO
Ristorante Bar Pizzeria

Im Schönbühlquartier in Luzern befindet sich unser Ristorante Centro, italienische Küche, Pizza, Pasta, ein reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet und gegen 200 Weine – ein Stück Italien, mitten in Luzern. Das Ristorante hat 80, das Bistro 40, die Bar 20 Plätze. Im Sommer finden bis zu 150 Gäste im Giardino einen Platz an der Sonne.

Für unser traumhaftes Ristorante suchen wir

Geschäftsführer-Assistent (w/m)

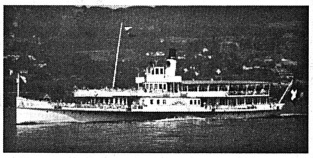
Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft mit guter Service- und erster Führungserfahrung.
Sie übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführers bei dessen Abwesenheit.
Sie sind ca. 25 Jahre alt.

Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen. Anita Zbinden-Jenni,
Remimag Gastronomie AG Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, Tel. 041 289 02 11
anita.zbinden@remimga.ch, www.remimag.ch

htr

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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



Sind SIE unser TOP SHOT ?!?

Perfekt, dann bieten wir Ihnen das geeignete Umfeld!

Wir, das ist die Kramer Gastronomie in Zürich, ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Zu unserer Crew zählen momentan rund 650 Mitarbeiter.

Für die Gastronomie der Zürichsee-Schifffahrt (17 Schiffe mit einem breiten Angebot an Gastronomie – von der Bratwurst mit Rösti bis zum Bundesratsbankett - ca. 500 Bankette jährlich).

Für diese anspruchsvolle und herausfordernde Aufgabe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die

KÜCHENCHEF/IN

Sie sind der perfekte Planer und ein grosses Organisationstalent. Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail zeichnen Sie aus. Ihren Rucksack haben Sie bereits in grossen und abwechslungsreichen Betrieben, auch mit Banketten, gesammelt. Ihre Crew (ca. 30 Küchenmitarbeiter) führen Sie als kompetente Führungsperson mit Vorbildfunktion.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wollen Sie in ein Unternehmen einsteigen, das Ihnen die vielfältigsten Möglichkeiten und Entwicklungschancen bietet? Ja! Dann erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

Kramer Gastronomie, Herr Urs Kohler, Herdernstr. 56, 8004 Zürich

KRAMER GASTRONOMIE

141717/376787

Zürich wants you!

In unserem ****Hotel mit 335 Zimmern, 5 Restaurants mit Bar sowie einer grossen Bankett- und Seminarabteilung bieten wir Ihnen ab sofort oder nach Vereinbarung eine vielseitige und interessante Stelle als

Sales Koordinator/in

bei der Sie mit unseren Kunden regen telefonischen Kontakt haben. Sie können Ihre Sprachkenntnisse, mindestens Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, täglich anwenden. Betriebsabläufe zu hinterfragen und zu optimieren ist für Sie "daily business" und die Orientierung an Kundenbedürfnissen sehen Sie als Grundvoraussetzung für den Erfolg.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder über eine kaufmännische Ausbildung, sind pflichtbewusst und haben ein grosses Verantwortungsgefühl. Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten und stellen den Erfolg im Team über den Erfolg des Einzelnen.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Stelle in einem internationalen Flughafenhotel interessiert sind, dann ist es höchste Zeit, dass wir uns kennenlernen und uns über Ihre berufliche Zukunft unterhalten.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Lorenz Plumettaz, Personalleiter
Tel. 01 808 80 21, Fax 01 808 82 93

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

141735/13544

Sind Sie GastgeberIn aus Leidenschaft?
Ist Wein Ihre Passion und Lebenselixier?

Ab September 2001
offerieren wir Ihnen die **Geschäftsführung** unseres

Caveau-Mövenpick-Weinpub
an der Grünpfahlgasse 4, in 4001 Basel.

Sie sind bereit, sich den unternehmerischen Herausforderungen zur Führung eines "eigenen Betriebes" zu stellen!
Sie führen Mitarbeiter ebenso gerne wie Sie Ihre Gäste betreuen!
Sie strahlen Lebensfreude, Erfahrung und Vertrauen aus!
Sie fühlen sich in der einmaligen Altstadt von Basel zu Hause!
Sie lieben es, Wein-Kulinarische Köstlichkeiten zu kreieren!
Sie verfügen über viel Organisationstalent!
Sie besitzen ein gültiges und schweizerisch anerkanntes Wirtepatent!

Dann senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an:

Caves Mövenpick SA - Felix Meier
Zürichstrasse 67 - CH - 8134 Adliswil

MÖVENPICK
CAVEAU · WINEPUB

htr

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name
Vorname
Beruf/Position
Firma
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Land
Telefon

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre
Schweiz	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 250.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 434.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 244.–	☐ Fr. 136.–	☐ Fr. 446.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 265.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 490.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 289.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 540.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** * inkl. MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

Ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:
hotel+tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

BESSER IM BILD.

DEUTSCHE SCHWEIZ

SIE

Hotelfachassistentin in unserer renommierten Privatklinik

Unsere Privatklinik ist die Klinik am Zürichberg mit über 100 Betten. Wir setzten alles daran, dass unsere Gäste mit einer gepflegten Wohlfühlgastronomie vollumfänglich zufrieden sind.

Eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit in unserem Room-Service, ein junges und aufgestelltes Team sowie eine gepflegte Ambiance erwarten Sie.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als HotelfachassistentIn oder Servicefachangestellte/r, Sie sind dynamisch, haben gerne Kontakt zu Menschen, schätzen echte Kollegialität und suchen eine berufliche Veränderung, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild an Marie-Therese Hubli, Leiterin Personaldienst. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick Reiter, Leiter Hotellerie, Telefon 01 250 75 30. Arbeitspensum 100% oder Teilzeit (Basis 100%: 40 Stundenwoche, 5 Wochen Ferien, Arbeitsantritt nach Vereinbarung)

Wir freuen uns auf Sie.

PRIVAT KLINIK
BETHANIEN
TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Für unser neugestaltetes
Restaurant Angelis
(moderne und klassisch inspirierte Weltküche) im Herzen der St. Galler Altstadt suchen wir auf Anfang September

Jungkoch, Chef de partie

In unser 3-Stern-Hotel:

Hofa

Für unsere lässige und sinnliche I.P. Bar:

Barmaid

Nach einiger Anstellungszeit im Rest. Angelis bietet sich für die Kochstelle die Möglichkeit auf eine Stelle in Australien.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte:
Anton Würsch
Hotel St. Gallen
Bankgasse 12
9000 St. Gallen
071 227 61 00

141722/33189

Ristorante - Pizzeria al Ponte

Im wunderschönen Davos, in den Bündner Bergen, gastgebern wir im Al Ponte, einem stark frequentierten à la carte Restaurant mit 120 Plätzen. Das Ambiente ist südlich, die Post geht im Winter ganz schön ab.

Deshalb suchen wir Sie, damit wir die Wintersaison (bis ca. Mitte April 2002) optimal meistern können:

ab 1. Oktober 2001 resp. 1. Dezember 2001 oder nach Vereinbarung

Koch
2. Pizzaiolo
Servicefachangestellte

Auskünfte erteilen gerne:
Erwin Siegrist, Küchenchef
Tel. 081 413 24 00
Monika Danese-Roth
Tel. 081 413 17 23
Restaurant/Pizzeria Al Ponte
Mattastrasse 11, 7270 Davos-Platz
alponte@swissonline.ch
Fax 081 413 77 60

141586/383548

DAVOS

Das "Nightlife" findet bei uns statt.

Deshalb suchen wir auf kommende Wintersaison noch Unterstützung

TOWER PIANO BAR
Barmaid
Barkellner
Office-Tournant/e

CABANNA CLUB
Bar-Mitarbeiter/Innen
Doorman
Office-Tournant/e

Sind Sie unser gesuchter «Nachtschwärmer», der verkaufs- und teamorientiert, gutgelaunt den Aufenthalt unserer Gäste verschönern kann?
Dann freuen wir uns auf Ihre mündliche Kontaktaufnahme oder schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Europe
Ulrike Dietrich
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Tel: 081/415'41'41

141612/150703

HOTEL ****

WALLISERHOF
ZERMATT

Verbinden Sie Ihren Beruf mit dem Aufenthalt in einer wunderschönen Bergwelt, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Unser traditionsreiches ****-Hotel Walliserhof befindet sich mitten in Zermatt. Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle Mitarbeiter, denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.

HOTELSEKRETÄRIN

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Walliserhof
3920 Zermatt
Tel. 027 - 966 65 66
Fax 027 - 966 65 50
e-mail: walliserhof.zermatt@reconline.ch
internet: www.reconline.ch/walliserhof

141701/39543

Wir suchen für unser
Hardy's Restaurant in Thun
ab August / September einen

Barman / Kellner
Jungkoch / Alleinkoch / Hilfskoch
(Vollzeit)

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit tollen Ideen und einer positiven Einstellung? Verlieren Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick nicht und arbeiten gerne in einem motivierten, aufgeschlossenen Team?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Hardy's
Herrn Christian Rüegg
Rathausplatz 6
3600 Thun
oder rufen Sie an unter
Tel. 033 / 222 41 40
Info @ alrest.ch
www.alrest.ch

141733/191566

Hardy's

Wir suchen für unser
Havanna Restaurant und Bar in Zofingen
per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

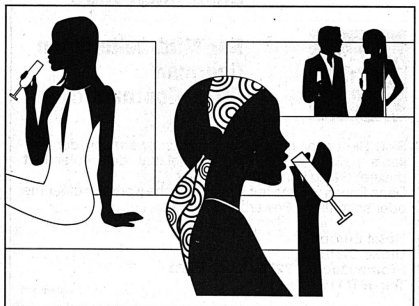
Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit tollen Ideen, einer positiven Einstellung und nicht Ortsgebunden?
Arbeiten Sie gerne in einem motivierten, aufgeschlossenen Team?
Wollen Sie weiterkommen und nach erfolgreichem Engagement als Assistent einen Betrieb selbstständig führen?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Havanna Restaurant & Bar
Herrn Andreas Hubschmid
Gerbergasse 12
4800 Zofingen
Tel. 062 / 751 11 49
Info@alrest.ch / www.alrest.ch

141715/191566

Restaurant HAVANNA Bar



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-Dach-Bar, 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:

Servicemitarbeiter/in
Barfrau
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-Chef
Réceptionistin
Teilzeit-Telefonistin für Sa/So/Mo/Di
Zimmermädchen

Melden Sie sich bei Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) oder senden Sie Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto (tstaub@astoria-luzern.ch).

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
www.astroria-luzern.ch/jobs

141741/22687

In innovativem Restaurationsbetrieb

RESTAURANT STADTHAUS HUTTWIL

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

Emmental

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 Entlöhnung.
☺ Unterkunft / Wohnung / Studio kann nach Bedarf organisiert werden!

Sind Sie interessiert? Wir informieren Sie gerne!

141464/139459

Unternehmensziel

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

Personal AssistentIn

- ☐ Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und haben ein Flair für administrative Arbeiten.
- ☐ Sie sind idealerweise zwischen 24 und 30 Jahre jung, eine offene und gewinnbringende Persönlichkeit mit guten Umgangsformen.
- ☐ Sie sind belastbar, persönlich gereift und verfügen über ein gutes Einfühlungsvermögen.
- ☐ Mit Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung im Personalbereich und/oder Kenntnisse des Informationssystems SAP R/3 mit.
- ☐ Ihr zukünftiges Aufgabengebiet umfasst neben der Personaladministration, das Bearbeiten von Versicherungsfällen, Lohnadministration, Mitarbeitergespräche, Lehrlingsbetreuung und vieles mehr.
- ☐ Sie würden gerne Ihre Karriere in einem internationalen Flughafenhotel fortsetzen, bei dem Sie von modernsten Arbeitsbedingungen und guten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten profitieren können.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie unsere "Unternehmenskultur" mittragen und weiterverbreiten? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Lorenz Plumettaz, Personalleiter
Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 21 Fax 01 808 82 93
lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More Jobs online: www.mövenpick.com

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

---

hotel des alpes
...entspannen und wohlfühlen!

FLIMS LAAX FALERA® DIE ALPENARENA

Im Mittelpunkt der Mensch!

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im ****Hotel Des Alpes in 7018 Flims-Waldhaus (www.hoteldesalpes.ch) dreht sich alles um die Menschen. 180 Betten, eine moderne und zeitgemässe Hotelinfrastruktur, attraktives Restaurant, neu eröffnete Seminarräumlichkeiten und Wellnessanlagen: Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

In Jahresstelle ab Anfang/Mitte September:
Chef de réception (m/w)

Für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember:

Empfang:
Réceptionist/in

Service/Bar:
Barmitarbeiter/in
Chef de rang
Buffetmitarbeiter

Küche:
Sous-chef
Chef de partie
Küchenbursche/Hilfskoch

Etage:
Hofa mit Serviceerfahrung
Zimmermädchen
Portier

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die ab Herbst neue Direktion:

Margreth & Roland Mariacher
Casa Nova / Postfach
7050 Arosa
Telef.: 081 378 88 61 oder 079 357 61 82
E-mail: mrmariacher@datacomm.ch

141768/415866

PIZZA PASTA Mamma Mia

Für unser seit Jahren sehr erfolgreiches, italienisches Spezialitätenrestaurant im Zentrum von Glattbrugg, mit rund 130 Innen- und 70 Gartenterrassen-Plätzen, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen:
- Freude an der mit Frischprodukten zubereiteten typisch italienischen Küche und Esskultur mit ihrer ganzen regionalen Vielfalt.
- Fähigkeit, ein Team von ca. 8 Mitarbeitern mit Teamgeist selbständig zu führen und zu motivieren.
- Kreativität und Teamfähigkeit, um Bestehendes zu optimieren und neue Ideen für Wochenspezialitäten, Regionenwochen und saisonale Angebote, selbständig und in Zusammenarbeit mit den Küchenchefs unserer anderen Betriebe, zu entwickeln und umzusetzen.
- Zielorientiertes, sauberes Arbeiten nach Rezepten und Renditerichtlinien. Computerkenntnisse (Word, Calcmenu) von Vorteil.

Wir bieten Ihnen:
- ein attraktives Salär mit 13. Monatslohn.
- eine angenehme, kameradschaftliche Arbeitsatmosphäre innerhalb unseres Kaders und unserer «Familie» von vier Betrieben.
- Selbständigkeit und Verantwortung.
- eine moderne Infrastruktur mit viel Tageslicht und einem Gratisparkplatz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennenzulernen.

Mamma Mia AG, Verwaltung
Thurgauerstrasse 40, Airgate
Postfach
8050 Zürich
Fax 01 311 78 75

HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Willkommen auf höchster Ebene.

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung
(100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) zur Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche und motivierte MitarbeiterInnen:

Empfang:
RECEPTIONIST/IN
mit Hotelerfahrung, D,E,F, gepflegten Umgangsformen und Freude am aktiven Zimmerverkauf

Hauptküche/Gourmetrestaurant La Clav und Barga:
(15 Pt. GaultMillau):
CHEFS DE PARTIE
COMMIS PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

Für den gepflegten à-la-carte Service
Restaurant La Clav und Barga: (15 Pt. GaultMillau)
CHEF DE SERVICE
Sie übernehmen die Gastgeberrolle
und führen ein Team von 5 Mitarbeitern

SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(Chef de rang / Commis de rang)

Hotelhallenbar:
BARDAME / BARMAN

Hotelrestaurant:
SAALKELLNER/IN
OFFICEMITARBEITER/IN

Etage:
2. GOUVERNANTE/HOTELFACHASSISTENTIN
ETAGENPORTIER
ZIMMERMÄDCHEN
CHAUFFEUR (Skibus)

Wellness La Mira:
WELLNESS-/ FITNESSTRAINER
KOSMETIKERIN
MASSEUR/IN
GÄSTE-, KINDERBETREUER/IN

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.
Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilen Ihnen Frau Manuela Caminada oder Herr Ralph Möller nähere Auskünfte.

Hotel Adula · Familie Peter Hotz
CH-7018 Flims-Waldhaus · Telefon +41 (0)81 928 28 28
Fax +41 (0)81 928 28 29 · hoteladula@bluewin.ch
www.adula.ch

ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

FLIMS LAAX FALERA® DIE ALPENARENA

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
4224	Jungkoch	21	CH		Sept.	D	Zürich/Winterthur
4214	Sous-chef	29	FR	A	Okt.	E/F	West-CH
4196	Hilfskoch	43	GR	A	sofort	D/E	ZH
4198	Küchenchef	35	CH		Nov.	D/E/F	VS/GR/BE-Oberl.
4200	Ku'chef/Sous-chef	47	GB	A	Dez.	D/E/F	
4207	Pâtissier	41	CH		n. Ver.	D/E/F	BS
4215	Küchenchef	32	CH		Okt.	D/E	BE-Oberl./LU
4218	Ku'chef-Sous-chef	36	CH		n. Ver.	D/F/I	LU/BE
4225	Ku'chef/All'koch	53	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	BS
4227	Koch	29	CH		sofort	D/E	SZ/ZG/LU/Tagesbetr.
4229	Sous-chef	30	CH		Okt.	D	AG
4230	Chef de partie	25	IT	A	Dez.	I	
4232	Sous-chef	37	CH		Nov.	D/F	Sion/NE, Tagesbetrieb

Service / *Service*

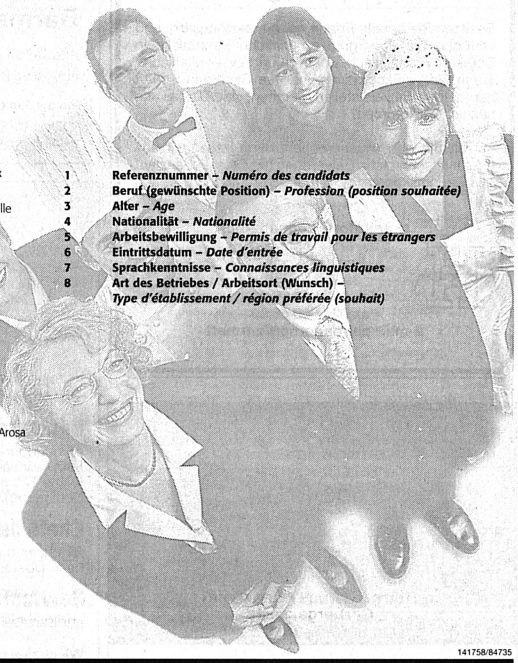
4192	Service/w	20	DE	A	sofort	D/E	Zentral-CH
4210	Barman	38	DE	A	n. Ver.	D	
4194	Bardame	22	CH		sofort	D/E/F	TI
4197	Chef de service	28	CH		Okt.	D/E/F/I	
4199	Chef de rang	24	DE	A	sofort	D/E/F/I	LU/ZH
4202	Sefa	20	CH		sofort	D	BE/Spiez
4203	Chef de service	48	IT	A	Okt.	D/E/I	ZG/LU
4204	Chef de bar/G'führer	55	CH		n. Ver.	D/E/F/I	ZH/BA/LU/BE
4206	Sefa/Hofa	20	CH		Nov.	D/E	Zermatt
4211	Chef de bar	50	DE	A	sofort	D/E/F	
4217	Barman	29	EG	B	n. Ver.	D/E	ZH, Trendbar, Disco
4220	Sefa	21	CH		sofort	D/F	ZH/AG/SH/TG
4228	Kellner	24	AT	A	Jan.	D/E	SH/ZH/AR/SG

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
4205	Réceptionsprakt./w	20	CH		sofort	D/E/I	TI/LU/ZH
4193	Réceptionsprakt./w	22	CH		Sept.	D/E/F	BE
4201	Anfangsrécept./w	20	CH		Sept.	D/E	GR-Flims-Laax
4208	Chef de réception/w	26	CH		Okt.	D/E/F/I	Bern
4209	Réceptionist	59	DE	C	sofort	D/E/F/I	ZH, 80-%-Stelle
4212	Front Office Manager	31	CH		n. Ver.	D/E/I	LU
4219	stv. Geschäftsführer	62	CH		n. Ver.	D	Zürich
4223	Nachtportier	62	GR/AT	A	n. Ver.	D/E/I	Zürich
4226	F&B, Sales/Marketing	30	CH		Dez.	D/E/F	Zürich
4231	Réceptionistin	22	DE	A	Nov.	D/E	BS

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
4216	Hofa	19	ES	C	n. Ver.	D/F/I	BS/BL
4222	Hofa	25	CH		Sept.	D	Basel
4191	Gouvernante	59	CH		Aug.	D/E	BE-Oberl./TI/Arosa
4195	Stv. Etagengouvern.	19	CH		sofort	D/E/F	LU/ZH/SZ
4213	Hofa	19	CH		Okt.	D/E/F	TI/GE/GR
4221	Buffet/Küche/w	44	CH		sofort	D/E	Bern



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)*

141758/84735

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 negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.*

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / *Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne*

★ ★ ★ ★ ★
Grand Hotel
ZERMATTERHOF
CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in dem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Dann sind Sie bei uns richtig. Für folgende anspruchsvolle und interessante Position in einem dynamischen, jungen Team an der Loge suchen wir für die Wintersaison 2001/02 eine/n kompetente/n, berufserfahrene/n

Concierge

Besitzen Sie bereits Erfahrung in Luxushäusern, und verfügen Sie über gute sprachliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch, Englisch und evtl. Italienisch? Wenn Sie Ihr Fachwissen und Ihre Gastfreundschaft gerne unter Beweis stellen möchten, sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Angela Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 56 99
e-mail: zermatterhof@zermatt

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

141760/35586

Die hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENSTOCK-Team. Unser einzigartiges Hoteldorf liegt im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt.

Für die kommende **Wintersaison 2001/2002** (evtl. in Jahresstelle) suchen wir ab September/Oktober oder nach Vereinbarung aufgestellte und motivierte Mitarbeiter/innen in den folgenden Bereichen

Empfang Park / Palace / Grand Hotel
Réceptionisten m/w, D, E, F (Fidelio)
Telefonist/Réceptionist m/w D, E, F
Night-Auditor D/E/F (Fidelio)
Portier/Chauffeur D/E/F
Nachtportier D/E/F

Etage
Gouvernante/Hausdame
Zimmermädchen
Etagenportier

Lingerie
Lingeriemitarbeiterin
Lingeriemitarbeiter/Wäscher

Bürgenstock Golf Country & Leisure Club
Masseurin, D/E

Restaurant "*Da Tintoretto*"
Chef de rang/commis de rang m/w
Barman m/w
Commis de bar m/w
Servicepraktikant m/w

Küche Restaurant "*Da Tintoretto*"
Sous-Chef
Chef de partie
Demi-Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenburschen/Casserolier

Diverses
Personal-Assistent m/w D/I/E
Praktikant m/w
(Personalwesen, Rezeption oder F&B)
Einkauf-Kellerbursche
Officemitarbeiter m/w

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Unser junges dynamisches Team freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto!

Richten Sie Ihre Unterlagen an:
Bürgenstock Hotels & Resort, Human Resources,
6363 Bürgenstock. Für Fragen oder nähere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne unter der Telefonnummer 041-612 99 10 oder 041-612 99 00 zur Verfügung.
E-Mail: human.resources@buergenstock-hotels.ch.
Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage!
http://www.buergenstock-hotels.ch

MEMBER OF
"The Leading Hotels of the World" · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

141648/6459

Anfang September eröffnen wir in einer Fabrikhalle in Basel (ehem. Sulzer Burckhardt Areal) ein Restaurant und Veranstaltungsort. Wir wünschen uns ein engagiertes, kreatives Team, das unternehmerisch mitdenkt.
Unsere Küche soll kreativ, saisonal und abwechslungsreich mit Frischprodukten arbeiten. Für den Abendbetrieb mit kleiner Karte, von Dienstag bis Samstag (à la Carte) und für Banquetts, suchen wir:

Einen Koch, zwei Jungköche und einen Küchenburschen

Mittags braucht unsere italienische Köchin Verstärkung von

einem Hilfskoch/köchin (50%)

Für einen perfekten Service mit Persönlichkeit suchen wir

Servicefachangestellte und erfahrene Servicemitarbeiter/innen,

die Mittags (50%) und Abends für einen reibungslosen Ablauf sorgen.

An der Bar sehen wir einen interessanten, attraktiven

Barman der sein Handwerk versteht.

Alle Stellen per 1. September 01 oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre kurze Bewerbung oder Ihren Anruf.

Ionja schmid 078 746 76 86
andré theler 078 652 07 05
e-mail: thelera@gmx.net

eo ipso
Dornacherstr. 192
4053 Basel

141668/415825

Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz

Für die Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionisten / Aide du Patron

Allrounderin im Gastgewerbe für Réception, Vertretung der Geschäftsleitung, Mithilfe im à-la-carte und Bankettservice, eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeiten erwartet Sie (Fideliokenntnisse sind erwünscht, aber nicht Bedingung). Eintritt 1.11.2001 oder nach Übereinkunft.

Chefs de partie

für unseren gepflegten à-la-carte und Bankettbetrieb. Eintritt: 01.10.01 oder nach Übereinkunft.

Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung, für unseren Restaurationsbetrieb

Wir warten gespannt auf Ihren Anruf, noch lieber öffnen wir Ihre Bewerbungsschreiben.

Bis bald, fürs Rössli-Team: Urs und Ruth Ming-Odermatt
Hotel Wysses Rössli, Hauptplatz 3, 6431 Schwyz, Telefon 041 811 19 22,
Homepage: www.roessli-schwyz.ch
E-mail: E-mail: hotel.wysses-roessli@mythen

141703/32700

POSTHOTEL
CH 7050 AROSA

Lust auf Sonne & Schnee...
wohnen auf 1800 m ü. M., an jedem freien Tag snöben, essen fast wie bei "Muttern". All das bieten wir!

Für unser ****Hotel mit diversen Restaurantbetrieben suchen wir für die kommende Wintersaison junge, aufgestellte Mitarbeiter, die gerne Verantwortung übernehmen möchten und unser Team tatkräftig unterstützen wollen.

Réception

Stellv. Chef de réception
Réceptionist

Etage

Gouvernante
Etagen-Portier

Leatitias bar & Bodega & Restaurants

Servicefachangestellte mit Inkasso

Küche

Garde-manger
Entremetier
Tournant

Bewerbungen senden Sie bitte an die Direktion Posthotel, 7050 Arosa. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Jacques Rüdisser oder Frau Heike Diffenbach zur Verfügung. **Telefon 081 378 50 00 oder per Mail mail@posthotel-arosa.ch**

141704/1538

Ihr Alpenblumenhotel mit Kräuterküche

Durch die Blume gesagt – Sie haben unseren Gästen gerade noch gefehlt! Vorausgesetzt Sie haben Freude an Blumen und Kräutern so wie wir – sind spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Ihnen – und unsere lieben Gäste auch!

Als **HOTELFACH- /BETRIEBSASSISTENTIN**
(Eintritt ab ca. 01. Dezember 2001)

Für unser Backpackers Chalet Hubelsee mit 40 Betten sind Ihre Kenntnisse in allen Bereiche eines Hotel-Betriebsablaufs fortgeschritten und Ihre Erfahrung an der Réception (w.m. mit der Hotelsoftware FIDELIO) ist Ihnen sehr nützlich. Sie sind flexibel, offen und frontorientiert.

SOUS CHEF
(Eintritt ab September oder nach Vereinbarung)
CHEF PATISSIER
(Eintritt nach Vereinbarung)
CHEF DE PARTIE
(Eintritt nach Vereinbarung)

Als neue Kräuter- und Design-Künstler unseres Hauses mit mehrjähriger Berufserfahrung sind Sie zuständig für unser à la carte Arve-Restaurant sowie für den Hotelrestaurationsbereich. Unser Arve-C-Küchenteam ist Mitglied der Gilde etabl. Köche, wir haben 14 Pte. Gault Millau.

Sie sind **CHEF DE RANG** oder **COMMIS DE RANG**
für unser HOTELRESTAURANT und/oder A LA CARTE
(Eintritt nach Vereinbarung)

Ihre fröhliche Art gefällt uns. Sie sind zuständig für das A la Carte- und Hotelrestaurant mit 65 resp. 90 Sitzplätzen sowie für das Wohl unserer Gäste.Gute Deutschkenntnisse sind erforderlich.

RÉCEPTIONSPRAKTIKANT(IN)
(Eintritt ca. 01. Dezember 2001)

Sie verfügen über kaufmännischen Kenntnisse oder haben einen Abschluss von einer Diplommittelschule und lieben den Umgang mit anderen Menschen. Sie sind zudem offen und frontorientiert, sind mindestens 19 Jahre alt und sehen diese Funktion in Saison- oder nach Möglichkeit sogar in Jahresstelle. Ihre Sprachkenntnisse sind auf gutem Niveau.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

HOTEL ARVE CENTRAL
Herrn Bruno Caratsch
Postfach 243 · 7050 Arosa
Tel. 0 81 378 52 52
Fax 0 81 378 52 50
www.arve-central.ch
E-mail info@arve-central.ch

Arosa
Arosa kann süchtig machen.

design©www.adverma.de

Für unserer im 1997 aufwendig renoviertes 3*-Hotel im Herzen des wunderschönen Zürcher "Niederdörfli", suchen wir für unser Team eine neue Mitspielerin oder Mitspieler als

Koch oder Hilfskoch

Unser Restaurant Swiss Chuchi ist sehr bekannt für Schweizer Spezialitäten wie Fondue, Cordon Bleu, lokale oder nationale Spezialitäten, welche mit frischen und marktgerechten Produkten zubereitet werden.

Ein motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns antreffen zu können. Bewerbungen bitte an:

Hotel Adler, zhv.. H.P. Kaiser,
Rosengasse 10, 8001 Zürich
Telefon: 01 266 96 96
Fax: 01 266 96 69
oder e-mail: kaiser@hotel-adler.ch

HOTEL ADLER

141650/39799

Im Rahmen von

SENSORIUM

grosse Ausstellung zur Sinneserfahrung
in der Walzmühle Frauenfeld
wird das Ausstellungsrestaurant betrieben:

- Tagesrestaurant (Montag geschlossen)
- Abendanlässe (Gruppen, Firmen usw.)
- 75 Restaurantplätze, zusätzliche Plätze für Schulklassen, Gruppen usw.

Wir suchen einen/eine

Koch/Köchin
Restaurateur/-in

der/die als Allrounder/in von der Küche aus diesen Betrieb selbständig führt.
Das Angebot umfasst Getränke, Snacks, eine kleine Karte, einfache Tagesgerichte und spezielle Gerichte für Abendanlässe.
Biologische Produkte aus der Region sollen die Basis für eine frische Küche bilden.

Sie sind:
- gastronomisch versiert
- organisatorisch top
- kulturell interessiert
- selbständig und flexibel

Stellenantritt ca. 1. Oktober 2001
Dauer der Anstellung bis Herbst 2003
evtl. Verlängerung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit kurzem handschriftlichem Begleitschreiben.

Verein Ausstellung Sensorium
c/o Christian Hurter + Arthur Thome Architekten AG
Eintrachtstr. 17, 8820 Wädenswil

141706/412501

DAVOS

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

Für unser Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch einen

KOCH

und

KELLNER/SERVIERTOCHTER

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

141754/9466

AUF UND... INS Central Sporthotel

DAVOS

****** Restaurant Bündnerstube - Pianobar - Hallenbad - Wellness**
www.central-davos.ch
reservation@central-davos.ch
++41 (0)81 415 82 00

...für die Wintersaison suchen wir per Ende November 2001 oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

Réceptionist/-in
Nachtportier – D, E
Betriebstournant
Ablöse Nachtportier/Technik
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Hilfskoch
Officebursche
Servicefachangestellte f./m –
für à-la-carte-Restaurant
Serviceangestellte f./m –
für Halbpensionsservice
Servicepraktikant /-in
Bar-/Servicehostess
2. Gouvernante
Zimmermädchen
HOFA-Lehrling

Ihren Unterlagen sehen wir mit Interesse entgegen!

Central Sporthotel Davos
c/o Personalbüro, Frau M. Beer
Tobelmühlestrasse 1
7270 Davos Platz

Member of TOP International Hotels
141651/9288

Tertianum
ZOLLIKERBERG

Das Tertianum Zollikerberg mit 73 attraktiven Wohnungen, einem Betreuungs- und Pflege-wohnbereich mit 26 Betten sowie einer hotelähnlichen Infrastruktur bietet seinen Gästen die Möglichkeit, den dritten Lebensabschnitt unabhängig, selbstverantwortlich und im gewohnten Lebensstil fortzuführen.

Für unser öffentliches **Restaurant RONDO** (Öffnungszeit 8.00 - 21.00 Uhr) suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung gepflegte/n, flexible/n und gästeorientierte/n

Service-Mitarbeiter/-in
(Voll- und Teilzeit, auch Sa/So)

Verfügen Sie über entsprechende Berufserfahrung, sprechen Sie fliessend Deutsch und arbeiten Sie gerne in einer modernen, stilvollen Umgebung? Wenn ja, erwartet Sie ein aufgestelltes Team!

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte z.Hd. Frau A.M. Strähle-Bezzola.

Sennhofweg 23, 8125 Zollikerberg
Tel. 01/396 12 12 Fax. 01/396 12 00
e-mail: info@tertianum-zollikerberg.ch
www.tertianum-zollikerberg.ch

141759(390550

Gesucht per sofort für 3 Monate

Fröhlicher
Aufgestellter

Koch/Köchin

In modernes Berggasthaus in der Ostschweiz

Melden Sie sich unter Chiffre 141616 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141616/273821

Idyll Hotels

*IDYLL HOTEL SCALETTA****

Oberengadin, 1700 m

***S-chanf im Oberengadin,* 1700 m**

Gerne erwarten wir Sie als neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserem Team ab sofort oder nach Vereinbarung, Saison- oder Jahresstelle, freundliche, zuverlässige:

HOFA als Assistentin des Chefs
Serviceangestellte für Restaurant und Saal
Servicemitarbeiterin für Sport-Bistro-Pizzeria
Barmaid für unseren Heustall-Pub
Zimmermädchen
Koch oder Köchin
Hilfskoch/Küchenhilfe

Ungelernte MitarbeiterInnen werden gerne angelernt.

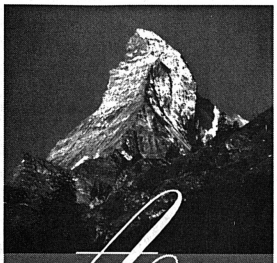
Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung, Kost und Logis im Hause sowie die Mitarbeit in einem familiären Team.

Interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Bitte Herrn Schweiger verlangen.

Idyll Hotel Scaletta, Via Maistra 52, CH-7525 S-chanf/Oberengadin
Tel. ++41(0)81 854 03 04
Fax ++41(0)81 854 05 06
email: hotel.scaletta@freesurf.ch

141639/30562



Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll?

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault&Millau-Punkte) und einen excellenten Service gelegt und uns gerade auf Qualitätsmanagement (Q II) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb ab November/Dezember 2001 einbringen lassen, und zwar als

in der Kaderposition
RÉCEPTIONISTIN/ SEKRETÄRIN (D, F, E)
auch als Jahresstelle möglich

in der Küche
CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE
HILFSKRAFT

im Service
CHEF- UND DEMI-CHEF DE RANG
CHEF DE RANG IM GOURMET-RESTAURANT
BARFACHFRAU (KLEINE HAUSBAR)

im Housekeeping
ZIMMERMÄDCHEN

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos, z.B. über Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung (auch betriebsinterne!) zu.

Hotel Mirabeau
ZERMATT
SEPP & ROSE JULEN
CH-3920 ZERMATT
TEL 027/966 26 60 - FAX 027/966 26 65
mirabeau.zermatt@reconline.ch
www.reconline.ch/mirabeau

RESTAURANT Gourmet Box 16 Gault-Millau-Punkte · Swiss Quality Hotel · Relais & Chateaux · Chaîne des Rôtisseurs · Qualitätsgastronomie Schweiz Tourismus

---

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

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

Jungköchin/Jungkoch
für unsere Produktionsküche oder für unsere Verkaufsabteilungen der ★★★delicatessa

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und den Wunsch, sich in einem äusserst kundenorientiertem Haus weiterzubilden.
Wenn Sie sich von einem gepflegten Hause mit hohem Niveau angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden Frau K. Seiler.
Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH
Personalabteilung
Schweizergasse 12
8021 Zürich
Tel. 226 62 61

GLOBUS

★ ★ ★
HOTEL-RESTAURANT
BAR
Chrueg

P. + E. Mügeli-Weiss
Ipsach am Bielersee
Tel. 032 331 50 11
Fax. 032 331 50 69

Für unsere "Chrueg" 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

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir suchen per SOFORT oder per 1. September in unser junges Küchen-Team selbständigen und flexiblen

Chef de partie

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität.

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, à la carte Restaurant, Säli und Saal. Stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zuhause!

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau. Leicht, marktfrisch und phantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen?
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne
Rita Essig, Wirtin (01 830 58 22).

141699/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

Die **REHAKLINIK RHEINFELDEN** ist eine der führenden Rehabilitationskliniken für Neurorehabilitation (inkl. Frührehabilitation) und Rheumatologisch-Orthopädische Rehabilitation (total 179 Betten, Überwachungsstation, teilstationäre und ambulante Therapieprogramme).

Als **Stellvertretung** unserer **Leiterin Speisesaal,** welcher die Organisation und Führung unserer Patientenspeisesäle obliegt, suchen wir eine/n motivierte/n und engagierte/n

Hotelfachassistent/in, SV Betriebsassistent/in
(Pensum 50-70%)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- ❑ Mithilfe bei der Organisation und Führung der Speisesäle
- ❑ Mithilfe im Service
- ❑ Organisieren der Speisesaalreinigung
- ❑ Mithilfe bei Dekorationen im Speisesaal

Wir erwarten von Ihnen:
- ❑ Langjährige Erfahrung im Hotel-Service und Verpflegungsbetrieb
- ❑ Führungserfahrung
- ❑ Organisierte Arbeitsweise
- ❑ Qualitätsbewusstsein
- ❑ Gute PC-Anwenderkenntnisse
- ❑ Fremdsprachen F/I von Vorteil

Wir bieten Ihnen:
- ❑ Gut eingespieltes Team von 14 Mitarbeitenden
- ❑ Dem Auftrag angemessene Dienstzeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die Leitung Personalwesen. Kennwort SPS.

Rehaklinik RHEINFELDEN
REHABILITATIONSZENTRUM

CH-4310 Rheinfelden
Salinenstrasse 98
Telefon 061 836 51 51
Telefax 061 836 52 52

Neurologie Neurochirurgie
Rheumatologie Orthopädie

141721/383876

Wintersaison in Mittelbünden

Hilfe - wir suchen gerade Sie

zur fachlichen Entlastung unseres innovativen Betriebsleiters Bergrestaurant SB (insbesondere Buffet, Kassa, Kiosk, Sauberhaltung usw.)

vom 1. Dezember 01 - 15. April 02.

Haben Sie Freude am Umgang mit Gästen sowie in Personalführung und Organisation?

Legen Sie auch gerne persönlich Hand an, einfach dort wo es gerade brennt?

Wir wollen unsere Gäste begeistern mit Angebot, Service, Flexibilität und Sauberkeit.
Kurz Qualität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Chiffre 513-274796
Publicitas AG
Postfach, 7001 Chur

MEIN ZIEL SAVOGNIN

Mehr Freude und Spass bei vielseitiger Tagesarbeit in unserem Bergrestaurant.
Für Mitte Dezember 2001 - ca. Mitte April 2002

suchen wir

- **Koch**
- **Hilfskoch**

(Deutschkenntnisse erforderlich)

Zimmer im Tal vorhanden
Gratis-Benützung der Bergbahnen in Savognin.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Bergrestaurant Tigignas
Beat Lüscher, 7460 Savognin

BLACK AND WHITE Disco Club

Ab Oktober 2001
in Interlaken im schönen Berner Oberland/Schweiz
suchen wir

Barmaid

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Fam. P. Frey-Cortesi, Höheweg 37, 3800 Interlaken
Natel 079 611 44 62, Tel. 033 823 33 85
Tel. 033 828 66 33

141675/85049

**** hotel säntis im toggenburg

Schreiben Sie mit uns ein Stück Geschichte des Toggenburgs?
Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens!
Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine

HOFA

mit Lehrabschluss (auch Anfängerin)
Sie haben eine Hofa-Lehre absolviert und möchten Ihre Fachkenntnisse vertiefen sowie

JUNGKOCH

(nach Vereinbarung) und

SERVICEFACH-ANGESTELLTE

(auch Anfängerin)

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:
★★★★-Hotel Säntis
Herr Roland Seiler
9657 Unterwasser
Tel.: 071 998 50 20
Fax: 071 998 50 21
email: saentis.hotel@bluewin.ch
Homepage: www.beutler-hotels.ch

141707/72958

HOF MARAN

Arosa ★★★★-Golf- und -Sporthotel

Auf 1. Dezember 2001 suchen wir für eine langfristige Jahresanstellung einen

KÜCHEN-CHEF

WIR SIND:
- ein 4-Stern-Hotel der gehobenen Klasse mit grossem Stammgästesegment.
- Ausgangspunkt für Wanderer, Langläufer und Skifahrer.
- Neben unserem HP-Restaurant verfügen wir über zwei weitere gepflegte Speiselokale mit 60 Plätzen und eine Sonnenterrasse mit 120 Plätzen.
- Den 110 Hotelgästen stehen neben der Hotelbar/-halle mit Live-Musik auch ein grosszügiger Sauna- und Fitnessbereich, ein Kindergarten mit Betreuung, ein Natureisfeld mit kleinem Restaurant, zur Verfügung.

IHRE HAUPTAUFGABEN SIND:
- Sie führen und motivieren ein Team von 15 Mitarbeitern
- Sie treffen die Mitarbeiterauswahl und führen die Vorstellungsgespräche
- Sie tätigen den Einkauf bei den lokalen und Ihnen bekannten Lieferanten selbständig
- Sie sind kreativ, kalkulationssicher, qualitätsbewusst und praktizieren eine marktfrische Küche
- Sie organisieren die Küchenabläufe, gestalten die HP- und Gala-Menüs sowie die Speisekarte in eigener Regie
- Sie helfen im Kreise der Kadermitarbeiter bei der Budgetierung mit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte.

Golf- & Sporthotel Hof Maran
Simon Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 378 51 51
Fax 081 378 51 00
E-Mail: hofmaran@arosa.ch
Web-Site: www.hofmaran.ch

Arosa

141782/1341

Gasthof Hirschen, 5624 Bünzen

sucht für Neustart nach einer Umstrukturierung in neue moderne Küche per 1. Oktober 2001

jüngere Köche m/w

(Commis und Chef de partie)
neben qualifizierten, kreativen Küchenchef

Wir erwarten, dass Sie mit guten Leistungen mitgestalten helfen, den Anforderungen einer vielseitigen, sehr gepflegten Küche gerecht zu werden. Wir bieten: Sehr gute Löhne, auf Wunsch Zimmer, Sonntag Ruhetag.

Wir erwarten Ihre schriftliche Bewerbung an den Beauftragten. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

E. Arnold
Solibodenstrasse 14
8180 Bülach

141750/415695

Ristorante Pizzeria da Vito
HOTEL LINDE
STEFFISBURG

3612 Steffisburg, Unterdorfstrasse 34
Berner Oberland
Tel. 033 437 06 26, Fax 033 437 07 01

Lieben Sie das Ambiente der italienischen Küche und wollen Sie aktiv am Erfolg der Pizzeria da Vito in Steffisburg bei Thun mitarbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef
Koch
Servicemitarbeiterin
Kellner

Sie bringen Berufserfahrung mit und sind motiviert, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. So sind Sie in unserem jungen aufgestellten Team herzlich willkommen.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Fam. A. Raçi / M. Schmid, Geschäftsführer

141660/391211

---

htr
Über Internet und nette Gäste.

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

Hotel Astoria, Solothurn

In unserem lebhaften 3-Stern-Stadthotel (40 Zimmer/70 Betten) ist eine Jahresstelle neu zu besetzen:

Hotelsekretärin/Réceptionistin
(Stellenantritt Anfang September)

Schriftliche Bewerbungen an:
Hotel Astoria
Wengistrasse 13
4500 Solothurn

141590/31801

Restaurant Bären
6315 Oberägeri/ZG
Telefon 041 750 12 44

Gesucht

Jungkoch

Die "Stifti" ist vorbei, jetzt...
Warum in eine grosse Brigade?

Hätten Sie Lust in einem lebhaften Kleinbetrieb als Jungkoch Ihr Können zu zeigen und noch etwas dazu zu lernen? Die Stelle wäre frei auf Ende August, anfangs September.

Am Sonntag haben wir nicht frei.
Mi. + Do. sind unsere freien Tage!

Rufen Sie doch an,
oder kommen Sie vorbei.

Telefon 041 750 12 44 / 079 468 58 26
Herr Steiger oder Frau Giglio verlangen.

141742/249149

Café Hanselmann, St. Moritz

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort noch eine

Servicemitarbeiterin

in Tea-Room, Speiserestaurant. Wir bieten interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem gepflegten, lebhaften Betrieb. Abends ab 19.00 Uhr geschlossen, Kost und Logis im Haus. Schreiben oder telefonieren Sie uns, wir sind gerne zu weiteren Auskünften bereit.

Café Hanselmann, z.Hd. Andreas Mutschler, Via Maistra 8, 7500 St. Moritz, tel. 081 833 38 64, fax 081 833 27 02, e-mail: info@hanselmann.ch

141347/211958

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Für unser Silence-Hotel, direkt am Bodensee, suchen wir ab September 2001 oder nach Vereinbarung

Réception: **Chef de réception**

Service: **Servicefachangestellte oder Kellner**

Küche: **Chef tournant**

Hauswirtschaft: **Hotelfachassistentin**

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskünfte und freuen uns über Ihren Anruf.

Kontaktperson Hr. P.F. Stäger
PARK-HOTEL INSELI, 8590 Romanshorn
Telefon 071/466 88 88
www.inseli.ch, info@inseli.ch

141712/2905

Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule

Wir suchen per Mitte August/Anfang September 2001 eine offene, symphatische und teamfähige Persönlichkeit als

Koch/Diätkoch in der Spitalküche mit Arbeitsbereich in Küche und Küchen-Administration

(w/m, 80% – 100%)

Für diese neue Arbeitsstelle besitzen Sie Fachkenntnisse in Küche und Ernährung. Sie sprechen und schreiben fliessend deutsch, arbeiten exakt und sind sich das Arbeiten am Herd und am Computer gewohnt.

Sie übernehmen die Administration des Menuwahlsystems für die 200 Patienten im Spital Zollikerberg. Diese umfasst das Schreiben der Menus, die Eingabe der Menukomponenten, das Bereitstellen sämtlicher Daten, die Mutationen und das Drucken der Patientenkarten und Produktionslisten für die Küche. Die Arbeit am Herd und die Kontrolle oder das Schöpfen am Speisenausgabeband für unsere Patienten sowie das *Mithelfen in der Küche für Anlässe* runden das neue Arbeitsumfeld ab.

Erweitern Sie Ihr Fachwissen im administrativen Bereich und profitieren Sie von unserem Menu-Wahl-System auf dem Computer. Unser Küchenteam heisst Sie herzlich willkommen.

Rufen Sie Frau Mirjam Brühwiler unter 01 397 30 32 an und senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie, Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikerberg.

141563/212970

★ ★ ★ ★ ★
Grand Hotel
ZERMATTERHOF
CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in einem führenden Fünfsternhaus internationale Gäste zu verwöhnen. Dann sind Sie bei uns richtig! Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2001/02 folgende MitarbeiterInnen:

Service: **Chef de vin m/w (d/e/f)**
Chef de rang m/w (d/e/f)
Demi-chef de rang m/w (d/e/f)
Commis de rang m/w (d/e/f)
Servicefachangestellte/r
(für die Rötisserie "La Broche"
14 Punkte Gault Millau)

Loge: **Kutscher**
mit Berufserfahrung
MasseurIn (d/e/f)

Etage: **Zimmermädchen-Tournante**

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, evtl. Fremdsprachenkenntnisse (f/e), dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Frau Angela Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 56 99
e-mail: zermatterhof@zermatt

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

141761/39586

Adelboden

arena hotel steinmattli****
CH-3715 **Adelboden**

arena hotel steinmattli

Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Familienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Mit Eintritt nach Vereinbarung: Saison oder auf Wunsch in Jahresstellung.

Réception: mit Fidelio- und Sprachkenntnissen (D/F/E)

- **Chef/In de réception**
- **1. Réceptionistin**
- **Réceptionist/In**

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 3 9 39 Fax 033 6 73 38 39
www.arena-steinmattli.ch

140810/302040

KONGRESS HOTEL DAVOS

Zur Unterstützung unserer Mitarbeiter-Teams im ******Kongress Hotel Davos** und in unserem In-Restaurant **«Extrablatt»**, suchen wir für die **Wintersaison 2001/2002** noch folgende Persönlichkeiten:

Hotelküche — **Sous-chef** (ab 1. 12)
Chef de partie (ab 1. 12)

Restaurant Extrablatt — **Chef de partie** (ab 1. 12.)

Es erwartet Sie ein junges und aufgestelltes Team, ein moderner Arbeitsplatz sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kongress Hotel Davos
Restaurant Extrablatt
Arnoldo Lanz, Direktor
Promenade 94
7270 Davos Platz / Schweiz

Extrablatt RESTAURANT

Telefon ++ 41 / 81 417 11 22
Fax ++ 41 / 81 417 11 23
personal@hotelkongress.ch
www.hotelkongress.ch

137991/9164

Bären HOTEL-RESTAURANT-WENGEN

Das Bären-Motto:
Eine marktfrische, trendige Schweizer Küche und eine Weinkarte, die zu einer Reise durch die Schweiz einlädt. Machen Sie sich auf die Suche nach den Bärentatzen!

Das Bären-Team sucht ab Mitte Dezember eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Suchen Sie *eine interessante Arbeitsstelle im Service?*
Sehen Sie *die Betreuung der Gäste als Herausforderung.*
Möchten Sie *unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen und an vorderster Front mitentscheiden können.*
Haben Sie *Lust, die Sommersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen?*
Sind Sie *kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch gleich im Bären an oder schicken uns Ihre Unterlagen!*

Therese und Willy Brunner
Hotel Bären, CH-3823 Wengen
Tel.: 033 855 14 19
www.wengen.com/hotel/baeren
E-Mail: baeren@wengen.com

141700/37591

---

hotel restora ***
AURORA

Alena und Armon Cantieni
CH-7546 Ardez
Engiadina/Schweiz
Telefon ++41 81 862 23 23
Telefax ++ 41 81 862 22 04
e-mail: hotel.aurora.ardez@bluewin.ch
website: www.engadin.net/aurora

Ardez im Engadin,
*Hotel Aurora****

Zur Verstärkung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir per sofort in Saison- oder Jahresstelle

Küchenchef oder gelernten Koch/Köchin
mit Erfahrung

Für die Wintersaison
erfahrene Servicemitarbeiter/Innen

Überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!

141718/286931

HOTEL PARDENN

Klosters The Swiss Base

Internationales 4-*-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, Taverna mit ital. Spezialitäten, Grill mit franz. Küche, Piano-Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik und Massage.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Wintersaison:

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service: **Servicefachangestellte m/w**
für unsere à-la-carte Restaurants
Chef de Rang m/w
Commis de Rang m/w
(evtl. Praktikant/in)
für unseren Panoramasaal

Empfang: **Réceptionist/in**
in Jahres- oder Saisonstelle
D/E/F, Fidelio von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

J.C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06
www.pardenn.ch – hotel@pardenn.ch

141727/17493

Arosa

WARUM IMMER NUR IMMER VOM "HÜTTEN-GAUDI" TRÄUMEN?
WIR BIETEN DIR GELEGENHEIT, DIE SCHÖNE BERGWELT VON AROSA EINE WINTERSAISON LANG ZU ERLEBEN!

Unsere Jobs für die Wintersaison 2001 - 2002
Sattelhütte / Weisshorngipfel / Tschuggenhütte / Brüggerstuba / Mountain Lodge

Köche
Servicemitarbeiter
Réceptionist/in
Sekretär/in (Jahresstelle)

Hast du Freude am Gastro-Hüttenleben oder Backpacker's. Wir sind ein JUNGES TEAM - du bekommst ein GRATIS-SKIABO und hast am ABEND FREI!

Auskunft erteilt dir
Roger Schmutz unter Tel. 081/378 84 18
e-mail: roger.schmutz@arosabergbahnen.ch
Wir freuen uns auf deinen Anruf oder Mail

AROSA BERGBAHNEN

Roger Schmutz, 7050 Arosa

141711/173401

Hotel ☆☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser Erstklasshotel mit hervorragender Küche im bekannten Winter- und Sommersportort suchen wir für die Wintersaison 2001/2002 mit anschliessendem Sommer noch zusätzliche Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Küchenbursche

Service:
Servicefachangestellte/r
Barmaid

Etage:
Hotelfachassistentin
Portier
Zimmermädchen
Officebursche

Wir heissen Sie in unserm Erstklasshotel heute schon ❤-lich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL
7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081/413 60 46

141663/45730

HOTEL DES BALANCES

Nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Erstklasshotel zur Unterstützung unseres Réceptionteams noch folgende interessierte und motivierte Persönlichkeiten:

RECEPTIONIST/IN
RECEPTIONIST/IN / ABLÖSE NIGHT-AUDITOR

Es erwartet Sie ein junges und motiviertes Team mit einer aufgestellten Chef de Réception. Sie sind eine verantwortungsbewusste, kommunikative Gastgeberpersönlichkeit, die mit Elan und Verkaufsstärke mithilft, unser Haus im Logementbereich optimal auszulasten. Fundierte Sprachkenntnisse (E/F, evtl. 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.

HOTEL DES BALANCES
Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland
Tel ++41 41 418 28 28 Fax ++41 41 418 28 38
info@balances.ch www.balances.ch

141448/22683

Lenz/Lenzerheide
Per sofort und/oder für die Wintersaison suchen wir

Koch/Hilfskoch (m/w)
Serviceangestellte (m/w)

in Restaurationsbetrieb mit jungem, aufgestelltem Team. Wir bieten geregelte Arbeitszeiten, gute Atmosphäre, gute Entlöhnung usw.

Mehr Infos erhalten Sie direkt von Andrea Schlegel. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung

Restaurant **St. Cassian**

7083 Lantsch/Lenz
Tel. 081 384 14 57
Fax 081 384 60 01
e-mail: st.Cassian@bluewin.ch

141709/243256

HOTEL du THEATRE

Betten, die die Welt bedeuten

Unserem zentral gelegenen ***Hotel garni wurde ein **brandneues Outfit** verpasst. Mitte Mai 2000 hiess es "Vorhang auf"!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per 1. September 2001** einen

Aushilfs-Nachtconcierge (d/e)

Sie sind **zuverlässig und verantwortungsbewusst,** und es macht Ihnen Spass, selbständig für die nächtliche Sicherheit unseres Hotels und seiner Gäste zu sorgen.

Einsätze jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag
Wenn möglich Ferienablösung
Arbeitszeit: 22.30 bis 07.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

HOTEL du THEATRE
Frau Madeleine Schöttli, Seilergraben 69, 8001 Zürich
Tel. 01/267 267 0, E-mail: info@hotel-du-theatre.ch
Internet: www.hotel-du-theatre.ch

141764/40177

GRAUBÜNDEN
LENZERHEIDE

Hotel Kurhaus Alpina

In unserem nostalgischen Erstklasshotel, welches im Zentrum inmitten einer privaten Parkanlage liegt, verfügen unsere Gäste über sonnige Zimmer, Suiten, Hallenbad, diverse Restaurants, Hotelbau, Dancingbar und Kino.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung und für die kommende Wintersaison 2001/02

Büro: Direktionssekretärin (D, E, F)
Réceptionistin
Réceptionspraktikant/In

Aufgaben: Empfang, Check-In/Check-Out
Kassa, Reservationen, Gästebuchhaltung mit EDV
Allgemeine Korrespondenz nach Vorlage
Bedienung Telefonzentrale

Hotelbar: Barmaid (D, E, F)
Commis de Bar

Sie sind kontaktfreudig, belastbar, freundlich, diskret und verfügen über gute Sprachkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Hotel Kurhaus Alpina
Personalabteilung
7078 Lenzerheide
Tel.: 081 384 11 34
Fax: 081 384 22 34

141766/19569

Eurest Scolarest MEDIREST Select Service Partner

Groupe international figurant parmi les leaders mondiaux des services de restauration, Compass Group réunit plus de 265'000 employés dans environ 90 pays. En Suisse, nous proposons des prestations sur mesure aussi bien dans la restauration collective qu'en restauration commerciale.

Pour le siège de Montreux, nous cherchons un/e

ASSISTANT/E DU RESPONSABLE FINANCE ET ADMINISTRATION

Votre mission:
- assistance du responsable du département dans ses tâches relatives aux finances et au controlling: investissements, assurances, trésorerie, participation au bouclement mensuel des établissements, analyse de comptes, gestion des débiteurs etc.
- assistance à la maintenance du réseau/PC et de la sécurité informatique; collaboration à la gestion et au développement de projets et solutions informatiques, en étroite collaboration avec le Project & IT Manager

Votre profil:
- formation commerciale ou diplômé/e d'une école hôtelière; expériences dans les domaines précités un atout
- goût prononcé pour l'informatique et les chiffres
- langue maternelle française ou allemande, avec d'excellentes connaissances de l'autre langue. Bonnes connaissances d'anglais
- organisé/e, sens d'initiative
- esprit d'analyse
- âge idéal 23-28 ans

Nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une équipe jeune, au sein d'une société en pleine expansion.

Intéressé/e? Alors n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet à l'adresse ci-dessous. Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Compass Group (Suisse) SA
Harald Huber
Finance & Administration Manager
Grand-Rue 90
1820 Montreux

COMPASS GROUP

GOLF & COUNTRY CLUB WALLENRIED

Le Golf & Country Club Wallenried

cherche un locataire pour l'exploitation de son restaurant

comprenant
- terrasse couverte de 80 places
- salle de café rustique de 40 places
- salle de banquet de 90 places

ouvert toute l'année
(6 semaines de vacances en hiver).

Nous recherchons une personne dynamique (évent. un couple) avec bonne formation en cuisine et service. De bonnes connaissances du français et de l'allemand sont indispensables.

Le restaurant est ouvert aux 650 membres du club ainsi qu'aux clients de l'extérieur.

Veuillez faire parvenir votre dossier à la Direction, Golf & Country Club Wallenried, 1784 Wallenried, tél. 026/684 84 80.

CAFE DU RAISIN
Grand-Rue 26
1268 Begnins (proche de Genève)
Vous avez entre 20 et 40 ans,
souriante, flexible et dynamique, vous pouvez vous joindre à nous pour le service de restauration. Permis, logement disponible. Faire offre par écrit avec photo.
141744/216984

HOTEL ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons de suite un

Responsable des achats

Jeune diplômé EHL,
vous aimez le département F&B
et l'informatique, êtes motivé et disponible,
avec le sens de l'organisation
et parlez couramment français et allemand.

Si vous avez ce profil,
adressez votre dossier complet à
l'Hôtel Royal-Savoy, M. J.-C. Gétaz, Directeur

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78
cdm HOTEL & RESTAURANTS
141751/18953

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

INTERNATIONAL

ROGER SHERMAN INN
NEW CANAAN, CONNECTICUT
WWW.ROGERSHERMANINN.COM

12 MONTHS CULINARY TRAINING

OUR SWISS-MANAGED HISTORIC INN IS LOCATED ABOUT ONE HOUR EAST OF NEW YORK CITY. WE ARE LOOKING TO HIRE A MOTIVATED AND ENERGETIC INDIVIDUAL WHO WOULD LIKE TO GAIN EXPERIENCE IN DAY-TO-DAY CULINARY OPERATIONS IN A U.S. HOTEL. THE IDEAL CANDIDATE WILL HAVE COMPLETED A CULINARY APPRENTICESHIP, BE BETWEEN 21 AND 30 YEARS OLD AND SPEAK ENGLISH FLUENTLY. STARTING DATE: FALL 2001.

FAX OR EMAIL YOUR DETAILED RESUME OR CALL FOR FURTHER INFORMATION.

APPLICATIONS AND PERMITS ARE HANDLED THROUGH:
SARTORI & ASSOCIATES, LLC
TEL. 001/818/788-3700, Fax 001/818/788-4777
resume@sartori-associates.com
www.sartori-associates.com

HOTEL CORFU PALACE ***** CORFU - GREECE

Als Luxushotel in Griechenland mit anerkannt gepflegter Küche suchen wir einen Nachfolger für unseren:

Küchen-Chef

Sollten Sie an einer langjährigen Saison- oder Jahresstelle interessiert sein, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung.
Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima mit eingespielter Küchen-Brigade und geregelter Arbeitszeit.
Ein kostenbewusste, kreative und moderne Menugestaltung sowie eine motivierende Personalführung wird von Ihnen als Teamleader erwartet.

Sehen Sie Ihre Zukunft auf einer der schönsten und grünsten Mittelmeerinseln, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Kontaktstelle in der Schweiz:
Varia Travel Management AG, Daniel Fokas, Eugen Huber-Strasse 11, CH- 8048 Zürich, Telefon ++ 41 1 432 18 30, e-mail: info@polyverix.ch
oder Corfu Palace Hotel Kostas, Dendrinos Leoforos Democratias, GR- 49100 Corfu, Telefon ++30 661 39 485
141708/341100

Saint-Barthélémy, hotel* recherche**
réceptionniste
bilingue (français-anglais) à partir du 25 octobre 2001. Expérience exigée. Possibilité logement.
Tél. 05 90 52 42 00 - Fax 05 90 27 83 44
Restant à votre disposition à l'adresse ci-dessus pour tout renseignement complémentaire, nous vous remercions de votre aide et vous prions de recevoir nos sincères salutations.
141752/415858

CAREER DEVELOPMENT OPPORTUNITIES IN THE U.S.A.

ARE YOU INTERESTED IN WORKING IN THE U. S. AND PARTICIPATING IN AN 18-MONTH PROFESSIONAL DEVELOPMENT PROGRAM? ARE YOU 21-30 YEARS OLD AND HAVE COMPLETED A HOTEL MANAGEMENT SCHOOL OR AN EQUIVALENT APPRENTICESHIP? WE CAN HELP YOU FIND A GREAT PLACEMENT IN A 4 OR 5 STAR HOTEL ANYWHERE IN THE U. S. AND ARRANGE THE NECESSARY PERMITS.

FAX OR E-MAIL US YOUR DETAILED RESUME TODAY OR CALL US FOR FURTHER INFORMATION

SARTORI & ASSOCIATES, LLC
GLOBAL CAREER DEVELOPMENT
Tel. 001/818/788-3700, Fax 001/818/788-4777
www.sartori-associates.com
resume@sartori-associates.com
141714385929

POST HOTEL LAKE LOUISE — RELAIS & CHATEAUX

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 Auslandaufenthalt verpflichten können, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Telephonnummer) bitte an das

Relais & Châteaux Post Hotel **Tel.: 001 403 522 3989**
Box 69 **Fax 001 403 522 3966**
Lake Louise, A8 E-mail: jobs@posthotel.com
TOL 1EO

Bitte besuchen Sie unsere Homepage: www. posthotel.com
141501/382595

htr
Tout sur Internet et les bénéfices nets.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

SVIZZERA ITALIANA

Hotel Ascona

Renommiertes ****Familien-Hotel in Ascona sucht für die kommenden Jahre

DIREKTIONS-ASSISTENT/IN

mit Erfahrung, als rechte Hand der Direktion.

Aufgabengebiet:
Administration/gesamter Personalbereich, Réceptionskontrolle, Veranstaltungen/Seminarkoordination

Anforderungen:
Wir suchen eine initiative, dienstleistungsorientierte, motivierte Allrounder-Persönlichkeit, mit Hotelfachschule-Abschluss.
Schweizer/in, mind. 35 Jahre alt, längerfristiges Engagement erwünscht.

Wir bieten:
vielfältiges Aufgabengebiet, interessante Anstellungskonditionen, familiäre und traditionsbewusste Atmosphäre.

Flexibilität, Teamwork und vor allem Gastfreundschaft sind Begriffe, die für uns sehr wichtig sind! Ihnen auch?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an:

Hotel Ascona
Fam. Biasca-Caroni,
Postfach 730, 6612 Ascona
141697/1856

Winter im Tessin!
Für die kommende Wintersaison, ab 1. Dezember oder nach Vereinbarung, suchen wir noch:

Hotel Walser *
1 Réceptionistin D/I

Jugendherberge Giovanibosco
1 Réceptionistin / Praktikantin D/I
in Jahres- oder Saisonstelle.

Bewerbungen mit Unterlagen bitte an:
CENTRO TURISTICO GROSSALP SA
6685 Bosco Gurin
email: grossalp@bluewin.ch
141749/410564

Ihr Klick auf den grössten Stellenmarkt der Branche

www.htr.ch

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

www.xl-jobs.de
Der Karriere-Klick für High Potentials

XL-JOBS
Stellenmarkt für Führungskräfte und Spezialisten

Jede Menge Top- Angebote z.B.:

>> Executive Operations Manager für int'l. Unternehmensberatung
>> General Manager Luxusresort Nordafrika
>> Area Sales Manager Süddeutschland
>> Regionalverkaufsleiter Schweiz für deutsche Hotelgruppe
u.v.m.

Interessiert? Weitere Informationen gibt's unter www.xl-jobs.de.

XL-JOBS - Alte Leipziger Str. 40a - 63571 Gelnhausen
Tel: 06051/4828-0 - Fax: 06051/4828-48

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

hotel staff
human resources management

Ganze Schweiz
Ihre neue Herausforderung

Executive Search
Die Arbeiten auf Mandatsbasis werden vollumfänglich von einem der erfahrenen Berater betreut. Unser Beurteilungsverfahren und die Assessments sind von zentraler Bedeutung und eine Ergänzung für die ideale Rekrutierung.

Kaderstellen

Sales & Marketing	12 Angebote
Human Resources	7 Angebote
Food & Beverage	38 Angebote
Management	26 Angebote

Feststellen

Administration	42 Angebote
Housekeeping	15 Angebote
Service	76 Angebote
Küche	64 Angebote

Temporär, Try&Hire
... möchten Sie sich kurzfristig für eine temporäre Arbeit bewerben? Am einfachsten geht's online bei uns unter Staff Line ...

Events
17., 18., 19., 26. und 29. Aug., 9. Sept. 2001

www.hotelstaff.com
Call now! 24h-Service
... und surfen Sie mit uns im Internet!

Unser Standort
Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich
Come by and find out!

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

Job in
HOTEL UND GASTRONOMIE

Jobs for you

- **Stv. Direktorin / Direktor**
  Erstklassbetrieb Luzern
- **GeschäftsführerIn**
  Gastronomiebetriebe Luzern
- **Küchenchef**
  Gastronomiebetriebe Luzern / Zürich
- **Sous-Chef**
  Hotel- und Gastronomiebetriebe Luzern / Zürich
- **Chef de Service**
  Hotel- und Gastronomiebetriebe Luzern / Zürich
- **Leiterin Hauswirtschaft Etagengouvernante**
  Hotelbetriebe Luzern / Zürich / Berneroberland

...und weitere Top-Angebote

Rufen Sie mich an! Ursula Bachmann **041 227 40 27**
Job in AG, Pilatusstrasse 3a, 6003 Luzern, ursula.bachmann@job-in.ch
weitere Angebote unter www.job-in.ch

htr

Über Service compris und Exklusives.

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

STELLENGESUCHE

28-jährige Hotelfachangestellte mit Guest Relation Office Erfahrung (GRO) **sucht Herausforderung** in Hotelbetrieb 100%.

Zuschriften unter Chiffre 141755 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

141755/415859

Junger, kreativer, fachkundiger, verantwortungsbewusster 35-jähriger CH Sous-chef / Gastronomiekoch mit Küchencheferfahrung sucht neue Herausforderung als

KÜCHENCHEF

Ich bevorzuge eine saisonale, marktfrische Küche in der Ferienhotellerie, gehobenes 3*- oder 4*-Hotel, in Jahresstelle auf ca. November/Dezember 2001.

Offerten unter Chiffre 141309 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

141309/412823

IMAGE

JCW services
ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS
Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden
☎ +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56
www.jcwservices.ch info@jcwservices.ch

www.hoteljobworld.ch
Über 120.000 Anwender nutzen jeden Monat unsere Internet-Jobbörse
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche
136631/412843

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:	Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres	Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi:	Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi:	Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

– *Ausgabe*	*Nr. 32/2001*	*Nr. 33/2001*	*Nr. 34/2001*	*Nr. 35/2001*
– Erscheint	Do 9.8.2001	Do 16.8.200	Do 23.8.2001	Do 30.8.2001
– Anzeigenschluss	Mo 6.8., 12.00	Mo 13.8., 12.00	Mo 20.8., 12.00	Mo 27.8., 12.00
– Wiederholungen	Mo 6.8., 12.00	Mo 13.8., 12.00	Mo 20.8., 12.00	Mo 27.8., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.