

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



FRAUENPOWER / «Days of Wine and Roses» war das Motto des Gastroforums für die Frau in Merligen am Thunersee. SEITE 3



DAVOS / Bundesrätin Ruth Metzler und Parlamentarier sind nicht nur Ski gefahren, sondern haben auch miteinander gefeiert. SEITE 5



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Zum Image der Schweiz Sorge tragen

CHRISTINE KÜNZLER

Das das World Economic Forum (WEF) weiterhin in Davos stattfindet, ist wichtig – auch aus touristischer Sicht. Nicht nur des Prestiges und der Wertschöpfung wegen, die dieses Gipfeltreffen dem Kurort bringt, sondern auch für den Ruf der Schweiz. Mit diesem weltweit einmaligen Spitzen-Event kann sich die ganze Schweiz profilieren – politisch und touristisch. Gut also, dass die Davoser sich zum Ziel gesetzt haben, das WEF weiterhin durchzuführen, auch wenn die Chancen just das verhindern wollen.

So gilt es, den Demonstranten Grenzen zu setzen. Es macht Sinn, dass sich Davos entsprechend vorbereitet und Hilfe von anderen Kantonen in Anspruch nimmt. Dass dieses Gipfeltreffen ohne grosse Ausschreitungen über die Bühne geht, ist auch touristisch relevant. Bis jetzt profitiert das Reiseland Schweiz von seinem Image, geordnet und sicher zu sein. Ein Kurort aber, in dem die WEF-Teilnehmer, die Gäste und die Bevölkerung an Leib und Leben gefährdet wären, könnte sich negativ auf dieses Image auswirken.

Die Davoser Behörde steht tatsächlich vor einer grossen Herausforderung. Aber auch die Tourismusverantwortlichen sind gefordert: Sie müssen offen und sofort informieren.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Graubünden	4
Parlamentarier in Davos	5
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11
Gastronomie	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



FESTTAGSGESCHÄFT / Die Betten in den Wintersportorten waren gefüllt, die Aussichten für die nächsten Monate sind gut. Der nun gefallene Schnee fehlte aber in den tiefer gelegenen Gebieten. CHRISTINE KÜNZLER

Schneesichere Gebiete profitierten

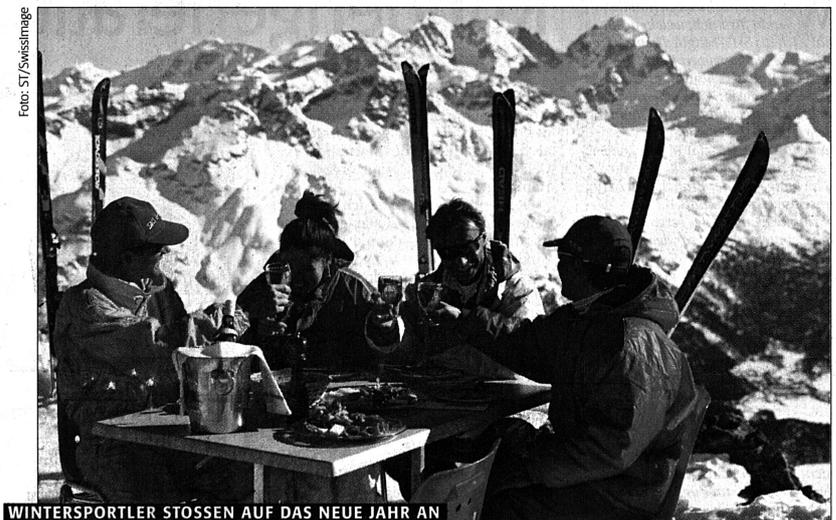
Spitzenresultate erzielten die Bündner Wintersportorte. Laut einer Umfrage von Graubünden Ferien (GRF) bei den touristischen Leistungsträgern zeichnet sich ein durchschnittliches Logiernächte-Plus von gegen 5 Prozent ab. Während einige Orte die Vorjahreszahlen auf hohem Niveau halten konnten, steigerten andere ihre Logiernächte gar um eine zweistellige Zahl. Celerina beispielsweise meldet eine Zunahme von 20 Prozent, San Bernardino gar 50 Prozent.

Die Ferienecke habe insbesondere von den im Vergleich zu anderen Alpenregionen guten bis sehr guten Schnee- und Pistenverhältnissen profitiert, so der PR-Verantwortliche Gieri Spescha. «Die Höhenlage der Bündner Wintersportgebiete scheint sich zu einem mittel- bis langfristigen Wettbewerbsvorteil zu entwickeln.» Auch die 18 befragten Transportunternehmungen und Tourismusorganisationen seien mit dem Festtagsgeschäft sehr zufrieden. «Die Bergbahnen Graubünden melden eine Frequenzsteigerung von bis zu 30 Prozent.»

Spescha spricht auch von erfreulichen Aussichten für die restlichen Wintermonate. «Für Januar und Februar ist die Buchungslage gut bis sehr gut und auch für den März ist bereits eine positive Nachfrage vorhanden.» Unsicherheit herrsche dagegen noch für die Osterwoche.

AUCH DIE WALLISER ZUFRIEDEN

Laut Marcel Perren, zuständig für das Gästemarketing bei Wallis Tourismus, sind die Walliser Leistungsträger mit ihren Ergebnissen zufrieden: «Zermatt hat eine eindeutig höhere Nachfrage gehabt, als Betten zur Verfügung standen.» Die Walliser Orte rechnen mit einer Logiernächtezunahme von drei bis vier Prozent. Zufrieden seien die Gäste mit den Schneeverhältnissen gewesen: «Wenn auch nicht überall, so waren doch die meisten Pisten dank Schneekanonen recht gut befahrbar.» Die Frequenzen bei den Bergbahnen waren, so Perren, in den höher gelegenen Stationen «deutlich besser». Das Nachsehen hatten dies Jahr die Bahnen in den tiefer gelegenen Orten.



WINTERSPORTLER STÖSSEN AUF DAS NEUE JAHR AN

Nicht nur die Gäste durften auf das neue Jahr anstossen, sondern auch die Hotellerie: In den Wintersportorten kann sie durchwegs gute bis sehr gute Zahlen ausweisen.

Ein Januarloch sei im Wallis nichts zu spüren, hält Perren fest. Auch der Februar sei gut ausgebucht. Zaghafter treffe indes die März-Buchungen ein. Wallis Tourismus rechnet aber mit kurzfristigen Buchungen.

GEMISCHTE BILANZ BEI DEN OBERLÄNDERN

«Ausgebucht», lautete die Antwort, die Kurzenschlossene in den Berner Oberländer Wintersportorten während den Festtagen zu hören bekamen. Laut Regi Wittwer, Marketingverantwortliche bei Berner Oberland Tourismus, gilt dies sowohl für die Hotellerie als auch für die Parahotellerie. Dennoch geht Wittwer nicht von einer Zunahme der Logiernächte aus, da die Buchungssituation letztes Jahr ähnlich ausgesehen habe.

Die geringen Schneemengen vor Weihnachten hatten auch die Oberländer Touristiker zittern lassen.

Tatsächlich sieht die Bilanz der Bergbahnen durchgezogen aus: In den höheren Lagen konnten die kalten Nächte genutzt und die Pisten mit Kunstschnee präpariert werden, so dass die Gäste mit den Pistenverhältnissen laut Wittwer «eigentlich sehr zufrieden» waren. Entsprechend profitierten die Bergbahnen: Die Sillerenbahn in Adelboden verbuchte beispielsweise am 31. Dezember mit 7423 Bergfahrten ihren bisherigen Spitzentag. Unterhalb von 1500 Meter blieben die Pisten allerdings geschlossen. Wittwer geht deshalb in der Mischrechnung von schlechteren Zahlen aus als im letzten Jahr.

Weniger gut sieht derzeit auch die Buchungssituation für die ersten drei Januarwochen aus: In allen Kategorien sind noch Zimmer frei. Ab dem 20. Januar sind die Aussichten jedoch besser, im Februar sind die Betten bereits fast wieder ausgebucht. «Im März wie über Ostern erfolgen die Buchungen

sehr kurzfristig, je nach Wetterlage», weiss Wittwer aus früheren Jahren.

ZENTRALSCHWEIZ: WENIGER TAGESGÄSTE

Eine Umfrage von Zentralschweiz Tourismus zeigt, dass die Hotels und Ferienwohnungen in vielen Orten «zu 100 Prozent» ausgelastet waren. Entsprechend beurteilte ein Grossteil der befragten Wintersportgebiete das Festtagsgeschäft als «gut bis sehr gut».

Die Situation der Zentralschweizer Bergbahnen sah ähnlich aus wie im Wallis und im Berner Oberland: «Die tiefer gelegenen Skigebiete mussten vor allem bei den Tagesgästen Einbusen hinnehmen, während die höher gelegenen Gebiete Rekordfrequenzen erzielten», so Lukas Hammer, Marketingleiter bei Zentralschweiz Tourismus. Die Einbusen bringen im Vergleich zum Vorjahr zwischen 20 und 50 Prozent. Mitarbeit: Sonja Stalder

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

Die erfolgreiche
Hotel-Software

hogatex

Hogatex Starlight®
for Windows

Touch Screen POS-Systeme **InfoGenesis**

Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12
Internet <http://www.hogatex.ch> • e-mail: info@hogatex.ch

Miele
Service-Abonnement.

**Vollgarantie
mit Bonus.**

Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

www.checkindata.com

htr IN KÜRZE

Graubünden / Die Ferienecke der Schweiz kämpft mit finanziell bedingten Strukturproblemen, deren Wurzeln im Finanzbereich liegen. Gleichwohl wagt der Kanton den Qualitätssprung zur Marke. **Seite 4**

Parlamentarier-Skirennen / Seit 45 Jahren treffen sich in der ersten Januar-Woche britische und schweizerische Parlamentarier in Davos. Nach der Konkurrenz auf der Piste rühren sie gemeinsam im Fondue. Werfen Sie einen Blick ins htr-Fotoalbum auf **Seite 5**

Davos / Für das World Economic Forum sind Demonstrationen angesagt. Der Kurort hat sich gewappnet: Der Tourismusdirektor Armin Egger und die Hoteliers fühlen sich geschützt. **Seite 7**

Basel Tourismus / Touristische Interessenvertreter sollen ihre Anliegen nicht mehr im Vorstand, sondern nur noch in einem Beirat einbringen. Heute Donnerstag diskutiert der Vorstand diesen Vorschlag und wählt gleichzeitig einen neuen Tourismusdirektor. **Seite 9**

Kundenkarten / Wer viel reist, will ein Bett, ein Bad – und Benefits: Immer häufiger bieten auch deutsche Hotelketten ihren Gästen die Möglichkeit, Punkte und Prämien zu sammeln, die dann «Inhouse» oder bei externen Partnern eingelöst werden können. **Seite 10**

European Corporate Travel Index / Die Quartalshebung von American Express zeigt, dass das Niedrigpreissegment am stärksten von der wachsenden Reiselust profitiert. Günstige Budget-Hotels liegen im Trend. **Seite 11**

Interview / Reto Mathis, «Corviglia»-Gastronom und Präsident des St. Moritz Gourmet Festivals, berichtet über die Geschichte und die Zukunft des Vorzeige-Gastro-Events, das vom 26. Januar bis zum 3. Februar über die Bühne gehen wird. **Seite 13**

Ausstellung / Der Künstler Max Bottini spricht mit der Ausstellung «Eingemachtes» in der Kartause Ittingen Kunst- und Kochbegeisterte an. Auch einige einmachbegeisterte Gastronomen haben sich inspirieren lassen. **Seite 15**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Expo.02 / Die Beherbergungsprobleme an der Expo.02 sind alles andere als gelöst: Notbehelf und Provisorien wie Zelte, Schlafwagen und Zivilschutzunterkünfte sollen das Manko an Hotelzimmern kompensieren. **CF Seite 1**

Golden Arch Hotels / Im kommenden Frühjahr eröffnet McDonald's Schweiz das erste Hotel in Zürich. Damit erfüllt sich McD-CEO Urs Hammer, der Gründer der Schweizer Hamburger-Restaurantkette, einen Kindheitstraum. **CF Seite 3**

Savoyen / Weniger als hundert Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt ist ein neuer Tourismusort entstanden: Les Sybeles. Mehrere Gemeinden taten sich zusammen, um diesen Winter- und Sommerkurort zu gründen. **CF Seite 4**

Wein / Über ein Jahr ist der Direktor des Office des vins vaudois (OVV), Robert Crüll, im Amt. In der nächsten Zeit möchte er die Marketing-Aktivitäten in der Deutschschweiz und im Tessin entscheidend verstärken. **CF Seite 5**

FORUM

Solidarität verliert Kraft

CHRISTOPH JUEN*

Was tut der Schweizer Hotelier-Verein für mich; welchen Nutzen habe ich als SHV-Mitglied? Diese Frage ist mir im vergangenen Jahr von unseren Hoteliers häufig gestellt worden. Zu Recht. Wir stellen sie genau so den Organisationen und Gremien, in denen der SHV Mitglied ist, einen hohen Beitrag leistet und selbstredend etwas davon haben will. Die Verschiebungen in der Branchenstruktur unserer Volkswirtschaft, d.h. der Strukturwandel der vergangenen Jahrzehnte hat auch vor den Verbänden



nicht Halt gemacht. Zudem hat sich der Wettbewerb im Zuge der Liberalisierung der Märkte und Globalisierung der Wirtschaft verschärft. Der Einzelne wird noch stärker auf sich selbst zurückgeworfen, die unternehmerische Leistung wird noch mehr zum Massstab des wirtschaftlichen Überlebens eines Betriebs. Wer auf sich allein gestellt ist, hat indessen einen getrüben Blick für das Gemeinsame einer Branche. Solidarität verliert an Zugkraft.

Der Solidaritätsgedanke des SHV-Mitglieds macht der Erwartung Platz, etwas Greifbares von der Verbandsmitgliedschaft in die Hände zu bekommen. Dieser Leistungsnachweis ist bei den konkreten Markt-Dienstleistungen, die wir unseren Mitgliedern zu Vorzugsbedingungen anbieten, nicht so schwierig zu erbringen. Der Markt entscheidet hier wie überall über Erfolg oder Misserfolg.

Demgegenüber sind die ständig erbrachten Leistungen der wirtschaftspolitischen Interessensvertretung nur sehr schwer messbar: Laufende Kontakte mit Parlamentariern, Spitzenbeamten und wirtschaftspolitischen Entscheidungsträgern, Sitzungen in Kommissionen und Arbeitsgruppen.

Umso mehr bereiten einzelne herausragende Ergebnisse Freude. So hat uns Bundesrat Villiger mit seinem Brief von Ende November zur Frage des Geldwäscherei-Gesetzes (GwG) ein vorgezogenes Weihnachtsgeschenk beschert: Gestützt auf die bisherige Praxis der Kontrollstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei ist der unentgeltliche Geldwechsel nicht dem GwG unterstellt. Wenn also ein Beherbergungs- oder Restaurationsbetrieb dokumentieren kann, dass er das Geldwechselgeschäft als unentgeltliche Nebendienstleistung für seine Gäste erbringt, untersteht er nicht dem GwG. Wir freuen uns mit allen Beherbergungsbetrieben aus unserem Mitgliederkreis, die in den Genuss dieser Lösung kommen.

*Christoph Juen ist Direktor des SHV.

MARCO HARTMANN / Vom Schweiz-Vermarkter zum Ferienwohnrechts-CEO: Der ehemalige Direktor von Schweiz Tourismus steuert Hapimag in die schwarzen Zahlen. INTERVIEW: GREGOR WASER

«Wir wollen eine neue Kundengeneration aufbauen»

Marco Hartmann, das Verwalten von Appartement-Resorts scheint auf den ersten Blick weniger spannend als die Vermarktung des Matterhorns. Gefällt Ihnen die Herausforderung Hapimag?

Keinen Moment habe ich es bedauert, den Hapimag-Challenge angenommen zu haben – denn da geht es wirklich nicht bloss ums Verwalten oder Wohnungen vermieten. An besten internationalen Feriendestinationen entwickeln wir jedes Jahr zwei bis fünf neue Resorts mit je 300 bis 500 Betten. Neben Tourismus, Marketing und Verkauf geht es um Immobilienfragen und Resortmanagement, um internationale Juristerei und Steuerfragen – Bereiche, in denen ich einiges dazulernen hatte.

Als Direktor von Schweiz Tourismus waren Sie omnipräsent. Haben Sie nun keinen Rampenlicht-Entzug?

Nein, ich leide zum Glück nicht unter Entzugerscheinungen – und ab und zu gibt's ja auch wieder mal Eröffnungsanlässe, wie kürzlich in Bad Gastein als gerade mal vier TV-Teams präsent waren.

«Mit Abstand verfolge ich, was im Schweizer Tourismus läuft.»

Verfolgen Sie die Entwicklung bei Schweiz Tourismus seit Ihrem Abschied vor einhalb Jahren?

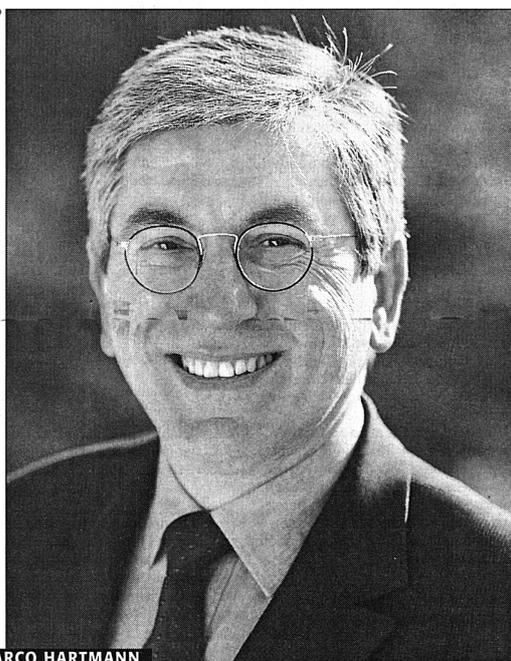
Von Ferne und mit dem nötigen Abstand verfolge ich natürlich, was mit dem Schweizer Tourismus so läuft; ich freue mich, wenn es weiter aufwärts geht und die Beliebtheit des Ferienlandes Schweiz steigt. Oder wenn das zu Beginn verschmähte Edelweiss alias Goldblume weiter an Akzeptanz gewinnt. Oder SDM – allen Unkenrufen zum Trotz – erfolgreich aktiv ist und sogar Awards bekommt.

Wie beurteilen Sie die Entwicklung des Ferienwohnrechts-Marktes?

Zur Person

Nach abgeschlossenem Ökonomiestudium (St. Gallen und Zürich) war Marco Hartmann (geboren 1951) von 1978 bis 1985 in internationalen UN-Organisationen und bei Schweizer Banken tätig. Dann folgte die Ära als Tourismus-Direktor: Zunächst für die Ferienregion Graubünden und ab 1995 für Schweiz Tourismus. Seit September 1999 ist Hartmann CEO von Hapimag. GW

Foto: Daniel Böschung



MARCO HARTMANN

Der Hapimag-CEO will zukünftig mit neuem Logo und neuer Produktlinie auch junge Familien ansprechen.

Sehr positiv. Das ist ein Markt mit grossem Potenzial. Die USA sind weiterhin ein sehr dynamischer Markt, bereits über sechs Prozent der Haushalte besitzen ein Ferienwohnrechtsprodukt; in Grossbritannien sind es über drei Prozent der Haushalte und in Kontinentaleuropa, wo wir mit Hapimag ja Marktleader sind, erst ein Prozent. Gerade Europa verfügt über ein grosses Potenzial, das wir mit Hapimag natürlich im Auge haben.

Hapimag hatte 1999 kein einfaches Jahr. Wie schneit das Unternehmen letztes Jahr ab?

Nach einem Minus von knapp 10 Millionen Franken im Jahr 1999 werden wir für das Jahr 2000 wieder schwarze Zahlen schreiben können. Dank der guten Belegung von über 90 Prozent und wieder besseren Verkäufen unserer Ferienwohnrechtsprodukte erwarte ich ein zweistelliges Umsatzplus (wie inzwischen bekannt, stieg der Umsatz um 16 Prozent – die Redaktion). Erfreulich waren die Entwicklungen letztes Jahr in der Türkei, in Spanien und Portugal, Südfrankreich und Norddeutschland. Eher schwach war Österreich; gut wiederum schnitten die Schweizer Resorts

Ascona, Sörenberg, Anderer mit 95 Prozent Auslastung ab.

Wie wichtig ist denn die Auslastung? Die Gäste haben mit dem Aktienkauf das Entgelt ja ohnehin geleistet, ob sie nun reisen oder nicht.

Das ist richtig; aber unsere Members wollen natürlich von ihrer Investition und ihren Beiträgen maximalen Nutzen ziehen und mit uns in die Ferien gehen anstatt ihre Punkte verfallen zu lassen. Zudem muss Hapimag natürlich seine Resorts wirtschaftlich führen, das heisst die bereitgestellte Infrastruktur, Shops und Restaurants möglichst effektiv nutzen und das angestellte Personal – über 1000 Mitarbeitende – einsetzen.

Sie wollen die Gästezahl um 10 000 erhöhen: Wo liegen die Schwerpunkte der Hapimag-Strategie 2001?

In diesem Jahr wollen wir 10 000 neue Kundenfamilien gewinnen; mittelfristig haben wir das ehrgeizige Ziel, unseren Kundenstamm zu verdoppeln. Wir wollen eine neue Kundengeneration aufbauen. Das Durchschnittsalter unserer Gäste lag bisher um die 50, nun sollen auch junge Familien mit Kindern von unserem

Angebot profitieren. Dazu werden wir unseren Auftritt mit neuem Logo und neuer Produktlinie anpassen. Im Vertrieb arbeiten wir künftig enger mit Reisebüros, Hotelketten und Marketing-Kooperationen mit bestehenden Bonussystemen zusammen. Ab März wird zudem im Internet eine aktive Handelsplattform lanciert.

«In diesem Jahr wollen wir 10 000 neue Kundenfamilien gewinnen.»

Neue Konkurrenten wie Marriott oder TUI tauchen im Timesharing-Markt auf. Lehrt das einen nicht das Fürchten?

Im Gegenteil, ich beurteile diese Entwicklung sogar als positiv. Wenn sich etablierte Unternehmen in einen Markt bewegen, der bisher nicht den besten Ruf genoss, zeigt dies doch, dass die Ferienformel salonfähig geworden ist. Das ist auch gut für uns.

Welche Neueröffnungen von Ferienresidenzen sind in nächster Zeit geplant?

Im Jahr 2000 eröffneten wir neben unserem Loire-Schloss Chabenet ein Resort in Bad Gastein mit Wellnessangebot und unsere neunte Städteresidenz, in Budapest. Nächstes Jahr erweitern wir unsere Hausbootflotte um weitere zehn Boote im Elsass. Am Bau sind wir in Prag, Orlando-Florida sowie in der Schweiz, wo an Topstandorten in Interlaken und Flims neue Resorts mit 105 und 140 Appartements entstehen. Einerseits verlangt unsere bestehende Kundschaft nach Abwechslung, gleichzeitig wollen wir auch unseren Neukunden attraktive neue Ferienresidenzen anbieten.

Zweistelliges Umsatzplus erwartet

Nach einer 1999er-Unterdeckung von knapp zehn Millionen Franken, befindet sich Hapimag, Europas führender Anbieter im Ferienwohnrechts-Markt mit Sitz in Baar (ZG), wieder im Aufwind: Der Gesamtumsatz ist im Jahr 2000 um 16 Prozent auf rund 300 Millionen Franken angestiegen. Eine revidierte Strategie – fokussiert auf ein jüngeres Publikum – soll 2001 das Kundenvolumen von 130 000 auf 140 000 erhöhen. Total verfügt Hapimag über 54 Ferienresidenzen mit fast 5000 Appartements in 16 Ländern, die den Hapimag-Eignern exklusiv offen stehen. GW

TAGUNG / Krisen effizient managen

Rund 120 Teilnehmende

Am 17. Januar veranstaltete die Schweizerische Tourismusfachschule in der Simplonhalle Brig eine Tagung zum Krisenmanagement in touristischen Regionen. Sie nimmt Bezug auf die Ereignisse Hochwasser in Brig 1993 und 2000, Sturm- schäden «Lothar» 1999 im Kanton Nidwalden sowie Gratlawine Naters-Blatten-Belalp 1999. Tagungsziel ist das Bereitstellen eines massgeschneiderten Krisenmanagement-

«Koffers» zur effizienten Bewältigung von Krisensituationen. Angemeldet haben sich bis Redaktionsschluss gut 120 Vertreter von Gemeinden, Regionen und Kantonen, touristische Organisationen, Transportunternehmen sowie Informationsbeauftragte für Krisensituationen. Laut Helmut Biner vom STF-Forschungszentrum in Sierre darf allein schon auf Grund der Zusammensetzung

der Teilnehmerschar mit aussergewöhnlich regen Diskussionen gerechnet werden. Bereits im Vorfeld habe sich gezeigt, wie viele Stellen von der Problematik Krisenmanagement tangiert würden. Das Medienpatronat der Tagung liegt bei der hotel + tourismus revue (htr). Auskünfte: STF Forschungszentrum, Telefon 027 452 62 30 oder E-Mail: centre.recherche@est-stf.ch TRU

DIGITALE SIGNATUR / Vernehmlassung Ende Januar

Mehr Sicherheit im Net

Geschäfte über das Internet (E-Commerce) sollen für alle Beteiligten sicherer werden. Mit zwei neuen Gesetzesvorlagen, die voraussichtlich Ende Januar in die Vernehmlassung geschickt werden, will der Bund nicht nur die «digitale Signatur» anerkennen, sondern auch den Schutz von Konsumenten im Internet verbessern. Wer über das Internet Waren bestellt, geht damit zwar heute schon einen rechtsgültigen Vertrag ein.

Online nicht möglich waren bisher aber jene Geschäfte, für die das Gesetz eine Unterschrift auf Papier verlangt. Das soll sich mit dem Einsatz von «digitalen Signaturen» und deren Anerkennung durch den Gesetzgeber bald ändern. Es handelt sich dabei um digitale Siegel, die nur erzeugen kann, wer den Geheimcode kennt. Signierte Dokumente können auf diese Weise online über beliebige Distanzen übermit-

telt werden und bleiben dennoch sicher: Jede Veränderung würde dank der Funktionsweise der digitalen Signatur sofort auffallen. Auch lässt sich eine Signatur nicht wie eine herkömmliche Unterschrift nachahmen. In einem neuen Gesetz, das schon nächstes Jahr in Kraft treten soll, wird vorgeschlagen, dass solche digitale Signaturen im Vertragsrecht der eigenhändigen Unterschrift gleichgesetzt werden. *sda/CM*

BASEL / Hamburger-Kette plant fünftes Outlet

Kritik an McDonald's

Mit vier Filialen ist McDonald's bereits in Basel vertreten, im Herbst soll eine fünfte folgen – und zwar im Herzen der Rheinmetropole, am Marktplatz. Wie das Basler Gratisblatt «Baslerstab» schreibt, sind aber nicht alle glücklich über die Expansion des Schnellverpflegers. «Es wird von morgens bis abends nach Pommes frites stinken», nervt sich etwa Thierry P. Juillard vom gleichnamigen Advokatur- und Notariatsbüro.

Bisher war Merkur Mieter in der Liegenschaft. Wenn jetzt McDonald's einziehe, verändere sich die Kundschaft und behindere die Anwaltsklientel, befürchtet sein Compagnon Gabriel Nigon. McDonald's werde sich trotz allfälliger Einsprachen nicht vom Bau der neuen Filiale just gegenüber dem Basler Rathaus abhalten lassen, gibt Generaldirektor Olivier Rubin gegenüber dem «Baslerstab» zu Protokoll: «Wegen des öffentlichen Verkehrs und der hoch frequentierten Passantenlage ist der Marktplatz ideal.»

KÜNFTIG WENIGER STROM VERBRAUCHEN

Zum zweiten Mal seit 1998 veröffentlicht McDonald's einen Umweltbericht. Erfolge gabs etwa im Bereich der Transportverpackungen, die der Konzern seit 1995 um über ein Drittel senken konnte. Nicht erreicht hat das Unternehmen das 1997 formulierte Ziel, den Stromverbrauch um 10 Prozent zu senken. Immerhin blieb der Verbrauch trotz Mehrumsatz stabil und soll nun gesenkt werden. Erfolgreich ist die Verlagerung von Transporten auf die Schiene: Der Anteil des Kombiverkehrs soll von heute 28 Prozent auf 35 Prozent im Jahr 2002 steigen. *PLD*

HYGIENE / Bessere Kontrolle in den Restaurants

Neues System

Seit Anfang Jahr ist in der ganzen Schweiz ein neues Kontrollsystem für die Hygiene in Gastronomiebetrieben und Lebensmittelgeschäften im Einsatz.

Danach werden die Betriebe in vier Kategorien eingeteilt: Sicherheit gewährleistet, Sicherheit in Frage gestellt, Sicherheit beeinträchtigt, Sicherheit nicht gewährleistet. Kontrolliert werden dabei die Bereiche Selbstkontrolle/Qualitätssicherung, Lebensmittel (Lagerung und Zustand), Arbeitsprozesse (Kühlung, Reinigung usw.) sowie die baulichen Verhältnisse. Entwickelt wurde das neue System vom Verband der Kantonschemiker unter der Leitung des Berner Kantonschemikers Urs Müller. In Bern wird dieses Kontrollsystem übrigens bereits seit einem halben Jahr angewendet. *DST*



Sonja Salzano, Hôtelière im Landhotel Golf, Interlaken: «Das Thema dieses Forums hat mich sehr angesprochen. Ich kann hier aus dem Alltag ausbrechen und neue Ideen sammeln.»



Hannelore Kösslich, Hotel Ambiance, Zermatt: «Ich kann hier Frauen im gleichen Beruf mit gleichen Problemen kennen lernen und Netzwerke aufbauen.»



Ingrid da Ronch, Hotel Sternen, Zofingen: «Da ich in dieser Branche ein Neuling bin, schien es mir ideal, meine neue Tätigkeit mit einer Weiterbildung zu starten.»



Margarita Riesen, Hôtelière im Hotel Elite, Thun: «Ich schätze die Geselligkeit unter Gleichgesinnten und den Tapetenwechsel in schöner Umgebung.»

GASTROFORUM / «Days of Wine and Roses» war das Motto des 15. Gastroforums für die Frau 2001 in Merligen am Thunersee. Organisiert wurde der Anlass von Gastrosuisse. *MARIETTA DEDUAL*

Ganz im Zeichen der Rose

«Die Rose gilt als das Vollkommenste, was die Natur hervorgebracht hat. Sie begleitet uns durch den Alltag, sie begegnet uns in der Literatur, in der Musik; sie verführt uns mit ihren Düften, sie steht für Schönheit und für das Romantische, sie gilt als Zeichen der Liebe; sie bedeutet Leben – aber auch Sterben.» Mit so viel Begeisterung erzählt Brigitte Michel, Gastgeberin im Hotel-Restaurant Bahnhof Näfels, von den 280 Rosenarten, die sie in ihrem Barockgarten in Chur pflegt. Die Hôtelière gab auch Tipps, wie sich Rosen für Dekorationen in der Hotellerie und Gastronomie optimal einsetzen lassen (Internetadresse für Rosenliebhaber: www.rosenfreunde.ch).



Brigitte Michel, Hôtelière im «Bahnhof» Näfels, pflegt und hegt 280 Rosenarten.



INTERNATIONALE DEKOTRENDS

Das Gastroforum für die Frau 2001, das jährlich von Gastrosuisse organisiert wird und das vom 7. bis 11. Januar dauerte, stand dieses Jahr ganz im Zeichen der Rose. Das Weiterbildungs-Event unter dem Motto «Days of Wine and Roses» mit zahlreichen Referaten und Workshops rund ums Thema Rosen, Stimmung und Farben ist auf grosse Resonanz gestossen. Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung bei Gastrosuisse: «Dieses Jahr hatten wir

so viele Anmeldungen, dass nicht alle berücksichtigt werden konnten». Über internationale Deko-Trends berichtete Barbara Schmidt, stellvertretende Chefredaktorin der zwei Lifestyle-Zeitschriften «Elle Bistro» und «Elle Dekoration» (siehe Kasten): «De-

koration ist dazu da, eine bestimmte Atmosphäre, eine Stimmung zu erzeugen. Sie weist auf ein besonderes Ereignis oder Fest hin.» Dekoration sei ausserdem eine Geste des Gastgebers an die Gäste, die diesen sage: Wir freuen uns, dass Sie da sind!

erzielen, bedinge dies edelste Materialien und eine erstklassige handwerkliche Verarbeitung. Dazu meint Barbara Schmidt: «Den Verzicht auf Dekoration muss man sich leisten können!»

Für eine gelungene Dekoration

Tipps von Barbara Schmidt:

- Entwickeln Sie ein stimmiges Gesamtkonzept der Dekoration.
- Trennen Sie sich von allen Dekorationen, die nicht in Ihr Konzept passen.
- Setzen Sie sich nicht unter Stress, ständig die Dekoration wechseln zu müssen! Investieren Sie lieber in dekorative Basics, die das ganze Jahr über schön sind. Beispiele: Fusschalen aus Silber oder Pressglas, die Sie je nach Saison anders

- füllen (Frische Blüten, vergoldete Nüsse, bunte Eier usw.)
- farbige Servietten, vielleicht sogar aus dem gleichen Stoff wie die Vorhänge. Mit Kerzen und Blumen im gleichen Ton schaffen Sie eine spannende Abwechslung und setzen saisonale Akzente (Hellgrün im Frühjahr, Zartgrün und Silber in der Weihnachtszeit...)
- Accessoires für die Gäste-Toiletten wie Kleenex-Halter aus Edelstahl, Schalen für Potpourris usw. MD

ORCHIDEEN NICHT ZUM SCHWEINEBRATEN

«Orchideen passen nicht zum Schweinebraten, künstliche Tannen- zweige sind höchstens als ironischer Gag in einem Szenelokal witzig und Kupfertöpfchen mit Alpenveilchen passen nicht zu einem ambitionierten Speisenangebot.» Dekorationen sollten zum Stil der Einrichtung und auch der Küche passen. Ganz in sei im Moment das Minimalistische, Puristische, quasi ein Zen-Stil. Kein Überfluss und keine oberflächlichen Reize. «Da wird die Aufmerksamkeit auf wesentliche Werte gelenkt.» Um jedoch Wirkung zu

Reklame

RosenXthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
STERNEGG
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94
E-Mail sternegg@swissonline.ch

INVESTITIONEN / Die Ferienecke der Schweiz kämpft trotz deutlicher Aufbruchstimmung nach wie vor mit Strukturproblemen. Die Wurzeln liegen im Finanzbereich. Gleichwohl wagt der Kanton den Qualitätssprung zur Marke. **ANDRÉ R. PFENNINGER**

Finanziell bedingte Strukturprobleme

«Graubünden hat paketweise Schnee», verkündet ein Poststempel zum Auftakt einer gemäss Umfragen viel versprechenden Wintersaison. Über die Festtage verzeichneten die Bündner Wintersportorte – nicht zuletzt dank den guten Schneeverhältnissen – gar Spitzenresultate (siehe Seite 1 dieser Ausgabe). Der Ferienkanton hat aber auch noch paketweise ungelöste Probleme, die unter einer Lawine von makellosen Ferienbildern und verheissungsvollen Werbetexten verschüttet werden könnten. Auch die zahlreichen erfreulichen Entwicklungssymptome und Erfolg versprechenden Projekte ändern nichts an mehreren grundlegenden Problemen. In der Hotellerie und bei den Bergbahnen lassen sich nämlich nach wie vor ungelöste Strukturprobleme ausmachen. Ihre Wurzeln liegen vorwiegend im Finanzbereich.

«Die Tourismusregion Graubünden verliert an Wettbewerbsfähigkeit», wurde bereits in einer vor zwei Jahren vorgelegten Studie über die Bündner Hotellerie festgehalten. Daran habe sich seither grundsätzlich nichts geändert, die Aussage behalte ihre volle Gültigkeit, betont Franco Jenal vom Wirtschaftsforum Graubünden mit Nachdruck. Vor allem die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Ferienregion Graubünden sei bedroht. Der Anteil am Welttourismus – und dieser habe die Grenzen des Wachstums längstens noch nicht erreicht – vermindere sich kontinuierlich.

VIELE VERBESSERUNGEN DER INFRASTRUKTUR

Die Bündner Hotellerie (mehr als 160 Betriebe) hat in den letzten Jahren zwar einige wesentliche und kapitalaufwendige Verbesserungen ihrer Infrastruktur vorgenommen. Dies mit Unterstützung der Banken, an vorderster Front die Bündner Kantonalbank, aber auch der Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Es wurden gezielt Schritte unternommen,

Foto: Suvretta House



SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ
Das Luxushotel wurde im letzten Jahr «verschönert» und erstrahlt jetzt in neuem Glanz. Laut «Südostschweiz» belaufen sich die Investitionen auf 22 Mio. Franken.

hängig. Das Projekt Tschlin ist nur ein Beispiel. Die zukünftige Entwicklung wird jedoch massgebend durch Investitionen bestimmt. Diese wiederum sind abhängig von der Rentabilität. Und diese ist ausschlaggebend für die Banken bei der Kreditgewährung.

NOCH BESTEHT KEIN GRUND ZUR EUPHORIE

Die Betriebsergebnisse haben sich nun allerdings, und teilweise auch deutlich, wieder verbessert. Die Cashflow-Marge habe sich wieder positiv entwickelt, wie Direktor Jürg Frey, Lei-

gungemdefizite zu Innovations- und Investitionspässen. Die durchschnittliche Verschuldung pro Gästebett liegt zwischen 65 000 und 70 000 Franken, während der Beherbergungsertrag pro Bett sich knapp bei 15 000 Franken bewegt.

Die Problematik der Mittelbeschaffung wird auch ersichtlich bei der Erschliessung von Risikokapital, wo es bisher nicht gelungen ist, ein sinnvolles Modell zu erarbeiten. Offensichtlich ist der Markt zu klein, die Rendite zu wenig lukrativ.

ABSCHREIBUNGEN UND EIGENKAPITAL

Das Finanzübel sitzt in einer zu schmalen Eigenkapitalbasis und zu tief angesetzten Abschreibungen. Franco Jenal bemängelt die Abschreibungspraxis. «Gebäude müssten eigentlich wie Maschinen in einem Industriebetrieb kontinuierlich abgeschrieben werden», damit nach etwa 20 Jahren mindestens die unumgänglichen Renovierungen und Erneuerungen unter einem anderen Blickwinkel angegangen werden könnten, gibt der Bündner Tourismusfachmann zu denken. Um aus überholten Strukturen auszuberechnen und nachhaltige Verbesserungen zu erzielen, stellt sich laut Jenal je länger je mehr in der Hotellerie die Frage grösserer Einheiten, die bis heute nur in wenigen Fällen und Ferienorten realisiert worden sind. Die Branche bleibt nach wie vor kleingewerblich strukturiert, was ihr weitgehend zum Nachteil gereicht. Die durchschnittliche Bettenzahl liegt bei etwa 70, während betriebswirtschaftlich eine Mindestbettenzahl von 100 als erstrebenswert angesehen wird. Über Kooperationen bis zu Zusammenschlüssen müsse heute nachgedacht werden. Wichtige Managementfunktionen liessen sich in einem übergeordneten Gebilde zentralisieren, während pro Haus eine Identifikationsperson bei der Gästebetreuung vielfach genügen würde, meint Jenal.

INTERNATIONALE MARKTLANDKARTE IM BLICK

In den letzten Monaten hat sich die Zahl der Logiernächte sehr unterschiedlich entwickelt. Im letzten Millenniumswinter hat die Zahl der Logiernächte um ca. drei Prozent auf über 3,3 Millionen zugenommen. Die Marke lag wieder deutlich über dem Fünfjahres-Durchschnitt. Recht gut

verlieh die Sommersaison 2000, in der vorwiegend höhere, zum Teil zweisteligen Zuwachsraten bei den Übernachtungen verzeichnet wurden. «Unsere Schwäche ist eine immer noch zu einseitige Ausrichtung auf zwei zudem gesättigte Märkte, nämlich die Schweiz und Deutschland», stellt Gieri Specha vom Ferien Graubünden fest.

Eine erweiterte Internationalisierung der Gästestruktur drängt sich auf. «Man muss auf die internationale Landkarte kommen», was nicht so einfach ist. «Doch schon den Namen Graubünden kann man fast nicht aussprechen», meint Jenal etwas ketzerisch und ironisch. Die Gäste kommen vorwiegend aus der Schweiz (52 Prozent) und europäischen Länder (45 Prozent). Amerika steht lediglich mit 1,5 Prozent in der Statistik der Logiernächte, und Asien bringt es knapp auf ein Prozent. Erst seit zwei Jahren wird gemäss Specha nun der asiatische Markt bearbeitet.

Die allerorts so begehrten und nicht nur fotografier-, sondern auch

zahlunfsreudigen Japanerinnen und Japaner finden tatsächlich eher selten den Weg ins Bündnerland. Es ist also noch nicht gelungen im asiatischen Raum die Neugier und Reiselust für Graubünden zu wecken. «Wir haben halt keine Jungfrau und kein Matterhorn», klagt der Tourismusfachmann in Chur.

An Attraktivität mangelt Graubündens Angebot allerdings nicht. Die touristische Potenz ist riesig. Graubündens Ferien wolle «auf qualitativen, ursprungsbezogenen Tourismus setzen», erklärte GRF-Direktor Olivier Federspiel. «So wahr und naturverbunden wie möglich». Im Sinne eines «Zurück-zur-Natur», ein klarer Trend, wie er im Tourismus vermehrt und konkret neue Formen annimmt, könne Graubünden auf ein riesiges, einmaliges und einzigartiges Potenzial zurückgreifen, ist auch Franco Jenal überzeugt. Dass diese Richtung stimme, sei im Rahmen des laufenden Markenprozesses bestätigt worden, sagte Federspiel.

Sprung zur internationalen Marke

Im April 2001 ist es so weit: Als erster Kanton und erste Ferienregion der Schweiz will Graubünden seinen Namen als Markenname einführen. Das erklärte Gieri Specha von Graubündens Ferien (GRF) gegenüber der htr. Mit dieser Premiere betritt Graubünden Neuland und übernimmt eine ausgesprochene Leader-Position.

Seit Mai letzten Jahres beschäftigt sich eine Arbeitsgruppe mit diesem Zukunftsprojekt. In erster Linie galt es, die Machbarkeit abzuklären und entsprechende Evaluationen vorzunehmen. Federführend für das ganze Vorhaben ist die Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Graubünden.

Die Arbeiten, an welchen unter anderem Markenspezialisten aus Zürich beteiligt sind, laufen gegenwärtig auf Hochtouren. Neben Vertretern des Kantons und der Wirtschaft ist auch die Geschäftsleitung von Graubündens Ferien massgebend an den Vorbereitungsarbeiten beteiligt.

Das Konzept hat konkrete Formen angenommen und ist bereits visualisiert. Es laufen auch schon Gespräche mit potenziellen Erstanwendern. Dazu zählen laut Specha u.a. die Rhätischen Bahnen, die Bündner Kantonalbank und natürlich Graubündens Ferien. Der Tourismus hat an einem einheitlich

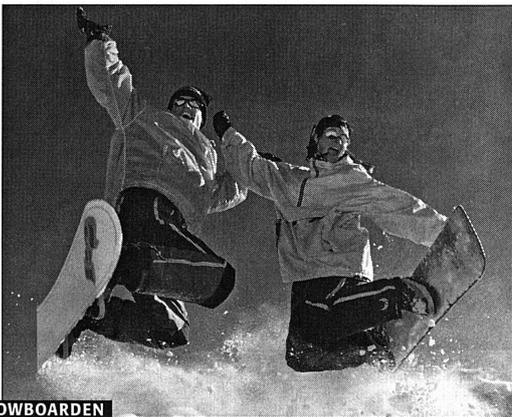
und klar gekennzeichneten und strategisch ausgerichteten Markenauftritt grösstes Interesse. Mit der Marke «Graubünden» könne in Zukunft gerade auf neuen Märkten international schlagkräftiger und effizienter operiert werden.

Zahlreiche Ferienorte wie beispielsweise Davos, Arosa, St. Moritz und diverse andere operieren bereits mit eigenen lokalspezifischen Markenzeichen. Das sollte bei der Einführung der Marke «Graubünden» keine speziellen Probleme geben. Im Gegenteil, Specha sieht hier Synergienmöglichkeiten.

Die Einführung soll schrittweise erfolgen. Ein so genannter Markenrat wird für die Lizenzvergabe zuständig sein. Alle Wirtschaftskreise, von der Dienstleistungsbranche bis zur Industrie, können das neue Markenzeichen nutzen. Sämtliche Wertschöpfungsstufen sollen einbezogen werden.

Die Marke soll zu einem Begriff werden für makellose Qualität, für Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit, und soll den Kanton im neuen Jahrhundert in neue Dimensionen rücken. Sie soll vor allem erlauben, sich besser dem Wettbewerb zu stellen und den Kanton auf den globalisierten Märkten effizienter zu positionieren. Pf.

Foto: Swiss-Image



SNOWBOARDEN

Das Bernina-Gebiet – ein trendiges Paradies für Wintersportler.

um die Wettbewerbsfähigkeit zu stärken und für bessere Erträge zu sorgen. Es fehlte auch nicht an Innovationsbegeisterung. Sogar für visionäre Pionierarbeiten ist der Sinn nicht abhanden gekommen, wie das Mitte Dezember vorgestellte originelle Hotelprojekt des Architekten Peter Zumthor im nur 430 Einwohner zählenden Unterengadiner Dorf Tschlin zeigt. Kein grosses Luxushotel, sondern eher eine kleine «intime Herberge», wie Zumthor kommentiert. Ein Hotel der Sonderklasse, ein «Kunst- und Kulturprojekt», das 18 Millionen Franken kosten soll. Ein Hauptaktionär ist aber noch nicht gefunden...

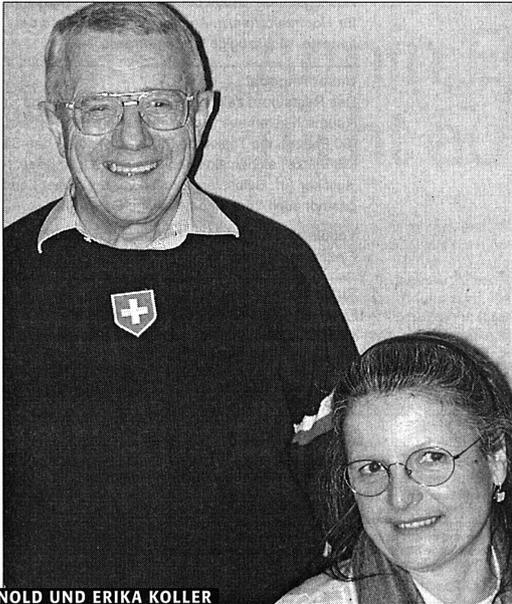
Innovationsfähigkeit und Investitionswille und -möglichkeiten sind eng von in den meisten Fällen nur spärlich vorhandenen finanziellen Mitteln ab-

ter des Bereichs Tourismusfinanzierungen bei der Bündner Kantonalbank (GRKB) gegenüber der htr festhält. Bei Vier-Sterne-Häusern geht Frey von einer Marge von sieben bis zehn Prozent aus, bei Drei-Sterne-Betrieben liege diese im Durchschnitt zwischen fünf und acht Prozent. Lediglich in der Luxusklasse (fünf Sterne) bewegt sich die Marge zwischen zehn und 15 Prozent. Noch zu Beginn der 90er Jahre bewegte sich die Cashflow-Marge mit zehn Prozent leicht über dem Niveau verschiedener anderer gewerblicher Branchen.

Trotz Besserung bestehe kein Grund zu Euphorie, warnt Frey. Bloss ein Silberstreifen zeichne sich am Horizont ab. Vor allem in der untersten Stufe der Mittelklasse führen Kapitalmangel und nicht selten auch Mana-

45. PARLAMENTARIER-SKIRENNEN / Seit 45 Jahren treffen sich in der ersten Januar-Woche britische und schweizerische Parlamentarier in Davos. Nach der Konkurrenz auf der Piste rührten sie gemeinsam im Fondue. **CHRISTINE KÜNZLER**

Wein, Fondue und Gesang lassen die Briten und die Schweizer näherrücken



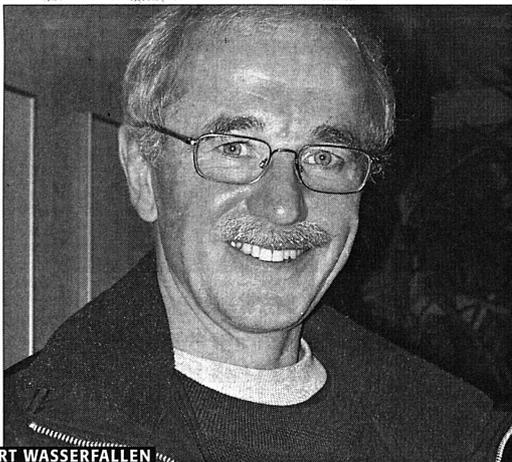
ARNOLD UND ERIKA KOLLER

«Ich kam 1973 als junger Nationalrat zum erstenmal nach Davos», erzählt der alt Bundesrat. «Für mich ist das Parlamentarierskirennen der beste sportliche Anlass überhaupt.»



RUTH METZLER

Die Bundesrätin, die dieses Jahr beim Rennen ausschied, konnte deshalb ihren letztjährigen Sieg zwar nicht wiederholen, fühlt sich in Davos aber trotzdem «sehr wohl». Sie verbrachte dort schon als Kind mit ihren Eltern zusammen die Skiferien. «Alles in allem ein Ort, wo man gerne Ferien macht.»



KURT WASSERFALLEN

«Wir müssen die Stadt Bern touristisch besser und konsequenter vermarkten», sagt der Berner FDP-Nationalrat und Polizeidirektor. «Wahrscheinlich ist es eine Geldfrage: Doch wir Berner müssten in mehreren Ländern präsent sein.»

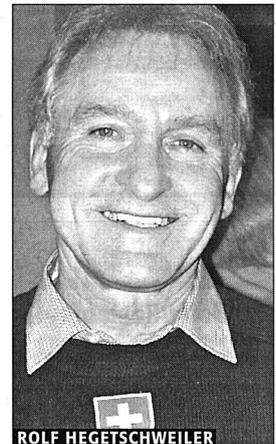
Ein ungewohntes Bild: Schweizer und britische Parlamentarier singen gemeinsam «Es Buurebüebli man-i nid» und «Oh my darling Clementine». Allerdings gingen dem Gesang ein gemeinsames Fondue und ein paar Gläser Wein – vom Schweizer Hotelier-Verein gesponsert – voraus. Doch auch ohne diese Einstimmer scheinen die schweizerisch-britischen (politischen) Beziehungen unter einem guten Stern zu stehen. Einige Parlamentarier – wie alt Bundesrat Arnold Koller – nehmen jedes Jahr und immer wieder am Parlamentarier-Skirennen in Davos teil. «Ich hoffe, dass es noch lange bestehen bleibt», sagt Koller.

57 Parlamentarierinnen und Parlamentarier beteiligten sich letzten Samstag am Hauptrennen der 45. Parlamentarier-Skiwoche. Bei den Herren siegte SVP-Ständerat This Jenny zum dritten Mal (0:49:16), gefolgt vom Bündner FDP-Nationalrat Duri Bezzola (0:52:88) und dem Zürcher SVP-Nationalrat Jürg Stahl (0:53:97). Bei den Frauen profitierte Trix Heberlein vom Sturz von Bundesrätin Ruth Metzler und wurde Erste (1:01:75).



OTTO SCHOCH

Der alt Ständerat verbringt seine Ferien «selbstverständlich am liebsten in der Schweiz oder in den angrenzenden Nachbarländern».



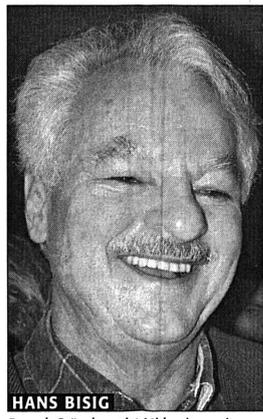
ROLF HEGETSCHWEILER

Der FDP-Nationalrat ist Mitinhaber des Gault-Millau-Betriebs «Reussbrücke». «Ich freue mich, dass ich die Davoser Gastfreundschaft geniessen darf.»



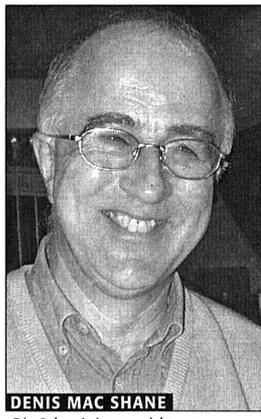
PAUL SCHMIDHALTER

Die Eltern des alt Nationalrates führten in Brig ein Hotel. Auch er hat während seinem Studium in Häusern wie «Dolder» und «Drei Könige am Rhein» Geld verdient. Wallis und Graubünden sind für ihn «die schönsten Kantone der Schweiz».



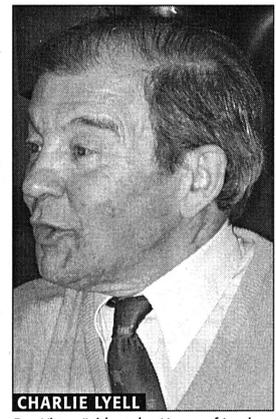
HANS BISIG

Der alt Ständerat ist Mitbesitzer eines Restaurants: «Will ein Wirt heute erfolgreich sein, muss er kreativ sein und seine Gäste verwöhnen.»



DENIS MAC SHANE

«Die Schweiz ist gar nicht so teuer, denn was man als Gastfreundschaft zurückbekommt, wertet alle Auslagen auf», findet der britische Parlamentarier.



CHARLIE LYELL

Der Vizepräsident des House of Lords kommt immer wieder nach Davos oder Adelboden in die Ferien. «Für mich sind die Schweizer einfach Hotel-Profis.»

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELIERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU
VERMIETEN?

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

MÖCHTEN SIE SICH BERUFlich
VERÄNDERN UND SUCHE EINEN
BETRIEB ZU KAUFEN - ZU MIETEN?

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

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/41 0' 15' 57 - 079/422' 37' 24
ODER TEL./FAX 055/61 2' 50' 15

Stad Bern
Finanzdirektion

Die Stadt Bern vermietet

traditionellen Klötzliker

Total 70 Plätze in der Gast- und Wein-
stube. 20 Terrassenplätze unter den
Lauben. Moderne Infrastruktur (Küche,
Kühlräume etc.)

Berns ältester Weinkeller ist seit Ge-
nerationen fest in Frauenhand. Per
1. April 2001 oder nach Vereinbarung
suchen wir eine

Wirtin oder ein Wirtepaar

Sie bringen ausgewiesenes fachliches
Können mit, sind engagiert, organi-
satorisch beweglich und haben aus-
gesprochene Gastgeberqualitäten.

Wir bitten Sie, die Mietunterlagen
schriftlich bis 22. 1. 2001 bei der
Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern,
Monika Geiser, Schwanengasse 14,
3011 Bern, anzufordern.

Hotelliegenschaft mit Restaurant

Wir verkaufen in Faido sehr schöne
Hotelliegenschaft mit Restaurant
im Ortskern. Neuwertig renoviert. Wegen
Neubau gute Entwicklungsmöglichkeiten.
VP Fr. 2 850 000.-

... und weitere 600 Objekte im Verkauf

B+E Immobilien SA, Minusio
Telefon 091 744 64 46, Fax 743 20 40
www.be-immobilien.ch

Klosters

Zu verkaufen im beliebten Bündner
Ferienort aus langjährigem Familienbesitz

*****Hotel/Restaurant**

- gut unterhaltene Bausubstanz
- gemütliches Bündner Restaurant
mit 50 Sitzplätzen
- heimeliger Speisesaal mit 50 Sitzplätzen
- 60 Betten, 2 antik möblierte Doppel-
schlafzimmer, beliebte Familienzimmer
- treue Stammkundschaft

Interessenten erhalten weitere Auskünfte
bei:

Bargetzi Treuhand, Herr Kurt Bargetzi
Ob. Steingrubenstrasse 36, 4504 Solothurn
Telefon 032 623 18 70 oder
Fax 032 622 15 75

135272/17485

ZU VERKAUFEN / EVTL. ZU VERMIETEN**guthabendes
RISTORANTE**

8 km von Locarno/TL. Mit 40 Plätzen.
Pittoreske Lage, schlicht renovierte Räume
in schönem, alten Gebäude, Kamin mit
offenem Feuer, Gartensitzplätze.
Information und Verkaufsdokumentation
unter 079 651 33 23. 135183/217670

Tessin Nähe Luganersee

Zu verkaufen (oder evtl. zu vermieten)
auf den 1. April 2001

RESTAURANT / BAR

Restaurant 40 Plätze
Bar 15 Plätze
Gartenterrasse 30 Plätze
grosser Parkplatz
treue Stammkundschaft

Ganzjahresbetrieb mit grossen
Entwicklungsmöglichkeiten
(speziell am Tag).

Bewerbungen mit den üblichen
Unterlagen an Chiffre 133383,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
133383/412034

Gelegenheit

Sind Sie jung, dynamisch und
einsatzfreudig?

Möchten Sie Ihren **eigenen Betrieb**?
Es fehlt Ihnen aber das
notige Kleingeld!

Wir bieten im Kanton Solothurn
einem Gastroprofi eine nicht alltägliche
Möglichkeit zum eigenen Betrieb.

Offerten unter Chiffre 135155,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
135155/413356

Côte d'Azur (Cannes): Zu verkaufen

Garni-Hotel**, 17 Zimmer renoviert.
Vermietet bis April 2001 (11% Nettorendite).
CHF 690 000.-
Telefon und Fax 01 364 66 00
124904/50091

In Graubünden BAR zu vermieten

edler Holzkunstabau / integrierte Galerie
Ganzjahresrestourismus + Einheimische
sofort betriebsbereit / Ganzjahresbetrieb
keine Inventarkosten / günstige Miete

Sind Sie eine **powervolle, initiative
und qualifizierte Persönlichkeit**?

Alma & Gioni Defuns, 7166 Trun
BAR LA GALLARIA, 081 943 24 96
www.defuns.ch
135261/402682

Einzigartige Gelegenheit!

Für initiatives Hotelier-Paar in der Zentralschweiz
auf Frühjahr zu

verpachten/verkaufen

**gastgewerbliche
Hotel-Liegenschaft**

ca. 20 Betten, Spezialitäten-Restaurant
mit Terrasse, Wirt-Wohnung, Personalzimmer,
grosser Parkplatz und Wohnungen, betriebsbereit.

Pächterpaar oder solvente Käufer
melden sich bitte unter Chiffre 135267,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
135267/75426

Zürich, Kreis 4

Garni Hotel**

renoviert, 42 Zimmer mit Bad,
zu vermieten bis 2007, 85% Belegung.
Nur solvente Interessenten, Tel./Fax 01 364 66 00
124383/50091

Zu vermieten im Kanton Solothurn
nach Vereinbarung

**modernes Restaurant
mit Barbetrieb**

(amerikanisches Konzept)
Restaurant 60 Sitzplätze
Bar 25 Sitzplätze
Terrasse 60 Sitzplätze

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

Eigenkapitalbedarf: Fr. 100 000.-

Erste Kontaktnahme
unter Chiffre 134967,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
134967/413256

Schaffhausen-Buchthalen

Zu verpachten per 15. März 2001
oder nach Vereinbarung

**Restaurant
Stauffacher**

Gute Lage, mit Parkplätzen, fairer Zins.

Restaurant 47 Sitzplätze
Säli 24 Sitzplätze
Bar 9 Sitzplätze
Gartenwirtschaft 24 Sitzplätze

Weitere Informationen und Unterlagen
erhalten Sie unter
Telefon 052 624 33 78

WOGESA

Stauffacherstrasse 32
8200 Schaffhausen
135117/403524

BASEL STADT

Zu vermieten auf April 2001
oder nach Vereinbarung

45-Betten-Hotel***

- Bar/Restaurant
- Gedeckte Terrasse

Das Haus ist komplett renoviert
mit den neuesten Kommunikationssy-
stemen etc.
Diskretion ist selbstverständlich.

Solvente Interessenten
schreiben an Chiffre 135186,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
135186/413451

Kauf oder Miete:

Schweiz / Norditalien / Frankreich /
Südschwarzwald / Bayern

Hotel oder Motel

mind. Seesicht.
Angebote unter Chiffre 135187,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
135187/413452

Zu verkaufen
an der bestfrequentierten Fussgängerzone
in Basel

Musik-Bar Amalur

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

Advanza Treuhand GmbH
Rosenweg 5 B, 4153 Reinach BL 2
Telefon 061 712 40 00 oder 078 708 40 00
P 134984/413452

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

Landgasthof "Lueg"**Tradition**

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

Unser Angebot

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

Verkaufspreis nach Vereinbarung. Auf Wunsch auch
Finanzierung möglich!

Rufen Sie an!

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

Gastgeberpaar gesucht

Zu vermieten am Lago di Lugano, Albergo (18 Zimmer), Restaurant (30 Plätze)
und Seeterrasse mit 40 Sitzplätzen, Wohnung, Parkplätze

Im Tessin, am Lago di Lugano, können Sie unser schmackes, renoviertes und komplett
eingereichtes Haus mieten. Wir bieten Selbstständigkeit und viel Raum für Eigeninitiative!
Quereinsteiger/innen, Profis oder Frauen und Männer, die unser wunderschönes Haus kreativ
und initiativ führen möchten – nach dem Motto: behalten und pflegen Sie unsere
bestehende Stammkundschaft und gewinnen Sie neue hinzu – sind uns sehr willkommen.
Wichtig ist uns Freude am Beruf. Auch ist uns eine Zusammenarbeit sehr willkommen.

Gerne hören wir von Ihnen.

Erica Herrmann, 6816 Bissone
Telefon 091 649 40 91, Fax 091 649 40 92, E-Mail e.herrmann@ticino.com
135096/993298

activ gastro ✓**zu verkaufen****Berg-Restaurant Bühlberg
3775 Lenk i/S**

Restauration 220 Sitzplätze,
grosse Sonnenterrasse mit 200 Plätzen,
Baujahr 1994, 1918 m², 4635 m².

Attraktive Finanzierungsmöglichkeit.
Objekt info download: www.activgastro.ch

Activ Gastro GmbH, Balmfluhstrasse 19,
4515 Oberdorf, Telefon 032 622 60 80,
Fax 032 754 31 04, info@activgastro.ch
P 135118/386447

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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



HOTELKETTEN / Immer mehr Hotels bieten den Gästen Bonusprogramme an. Punktesammeln wird immer beliebter. **SEITE 10**



TRAVEL INDEX / Die Studie von American Express zeigt, wie sich die Hotelpreise für Business- und Ferienreisende bewegen. **SEITE 11**



hotel+tourismus revue

JUGENDHERBERGEN / Jetzt auch über Internet

900 Logiernächte übers Web

Obschon der Schnee in der Inner-schweiz, in Teilen Graubündens und im Berner Oberland diese Saison spät kam, gab es bei den Jugendherbergen kaum Absagen. In St. Moritz hat die hohe Auslastung im November und Dezember sogar einen neuen Logiernächterekord von 43 070 mit Gästen aus 60 Nationen bewirkt. Doch dieses positive Resultat vermochte nicht zu verhindern, dass die Schweizer Jugendherbergen gesamthaft einen Logiernächterückgang von 3,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr erlitten. Der Rückgang ist laut Pressemitteilung vor allem dadurch bedingt, dass die Jugendherbergen in Davos, Wildhaus und Yverdon während dieser Periode geschlossen wurden.

Am 1. Dezember 2000 ist die Jugendherberge Fiesch als Franchise-Betrieb eröffnet worden. Franchisepartner ist das Feriendorf Fiesch. Jugl-Gäste können das breite Freizeit- und Sportangebot des Feriendorfs grösstenteils gratis mitbenützen. An Ostern wird die Jugendherberge Baden nach umfassender Renovation wiedereröffnet. Die Kosten von rund 2 Millionen Franken werden von der Stadt getragen.

Ab April wird die für Sportgruppen und Familien geeignete Jugendherberge Schaan-Vaduz vom Verein Schweizer Jugendherbergen geführt. Bis jetzt betrieben die Gemeinden Schaan und Vaduz das Haus.

JUGI JETZT ONLINE BUCHBAR

Auf Beginn der Wintersaison haben die Jugendherbergen ein E-Commerce-Projekt gestartet. Folgende Häuser sind jetzt online buchbar: Basel, Bönigen, Braunwald, Grindelwald, Hoch-Ybrig, Luzern, Maloja, Montreux, Pontresina, Saanen, Schaffhausen, St. Moritz, Zermatt und Zürich. Ab Frühjahr werden alle 63 Häuser angeschlossen sein. «Das E-Commerce ist auf dem Netz sehr gut angelaufen», freut sich Nic Kaufmann, Mediensprecher der Schweizer Jugendherbergen. Bereits im November waren über 900 Logiernächte von Individualgästen und Familien über das Web gebucht worden. Das Reservierungssystem erlaubt online-Buchungen und die Bezahlung per Kreditkarte.

Seit einigen Jahren bietet die Jugi auch Packages an. «Mit unterschiedlichem Erfolg», wie Kaufmann festhält. «Aber diese All-included-Packages helfen uns, die Auslastung zu verbessern.» **TRU**

www.youthhostel.ch/news.cfm

DAVOS / Für das World Economic Forum (WEF) sind Demonstrationen angesagt. Tourismusdirektor Armin Egger glaubt, dass die Davoser und ihre Gäste gut geschützt sein werden. **CHRISTINE KÜNZLER**

Armin Egger: «Wir bereiten uns nicht auf einen Krieg vor»

Das Demonstrationsverbot, das die Davoser Behörde ausgesprochen hat, scheint die Gegner des World Economic Forums (WEF), das vom 25. bis 30. Januar in Davos stattfinden wird, erst recht auf den Plan zu rufen. Via Internet und Pressecommuniqué teilen sie mit, dass «mehr Leute als je am 27. Januar eine Demonstration gegen das WEF durchführen werden».

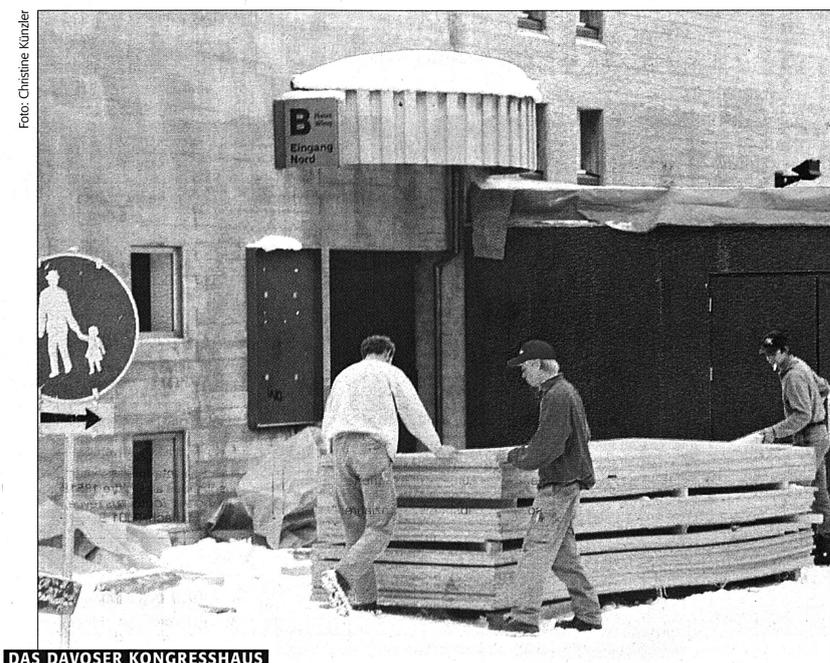
«Es kann nicht angehen, dass eine so wichtige Veranstaltung wie das WEF von einigen Gruppen für ein Chaos benutzt wird», empört sich der neue Davoser Tourismusdirektor Armin Egger. «Es ist nicht zulässig, dass die Bevölkerung von Davos die Zeche dafür bezahlen soll, dass die Demonstranten ihre eigene Organisation nicht so in den Griff bekommen, um ein Chaos ausschliessen zu können.» Die Davoser Behörde habe aber Vorkehrungen getroffen, die Sicherheit sei durch Sicherheitskräfte und Polizisten aus fast allen Kantonen der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein gewährleistet. Für dieses, laut «Davoser Zeitung» grösste Polizeiaufgebot, «das je in der Schweiz im Einsatz gestanden ist», will der Bund 80 Prozent der Mehrkosten übernehmen.

VERTRAUEN IN DIE SICHERHEITSKRÄFTE

«Sicherheitsvorkehrungen im normalen Rahmen plus», nennt Egger diesen Einsatz. «Wir bereiten uns nicht auf Krieg vor. Doch wir gehen davon aus, dass wir sehr guten und umfassenden Schutz haben, denn wir vertrauen unseren Sicherheitskräften.» Ganz auszuschliessen seien Schäden jedoch nie. «Wir wollen auch keine Extrembedingungen schaffen und Davos hermetisch abriegeln.» In den offiziellen Grundrissen für das WEF 2001, die die «Davoser Zeitung» im Wortlaut abdruckte, heisst es unter anderem: «Mit dem WEF werden erhebliche Risiken für die Bevölkerung von Davos und ihre Gäste, die WEF-Teilnehmer und die Objekte verbunden sein.» Dem Schutz dieser Menschen sei deshalb erste Priorität einzuräumen. Allen Gefahren zum Trotz: «Das WEF soll weiterhin in Davos durchgeführt werden.»

SPITZENHOTELLERIE GIBT ALLE ZIMMER AB

Grundsätzlich ist das WEF ein gutes Geschäft für die Davoser. «Der grösste Teil der Spitzenhotellerie gibt



DAS DAVOSER KONGRESSHAUS
Arbeiter geben dem Gebäude, in dem Ende Monat höchste Wirtschaftsbesse und Staatsoberhäupter zusammenkommen werden, den letzten Schliff.

für diesen Anlass sämtliche Zimmer ab», bestätigt Egger. 4000 Gäste werden während dem WEF in Davos logieren. Das Magazin «Bilanz» schreibt von «10 Millionen Franken», die dieses Event dem Skort bringt. Eine Zahl, die Egger allerdings nicht bestätigen will. Sie sei für ihn zu hoch gegriffen. Zwischen 40 und 50 Prozent aller 24 000 Betten oder 80 bis 90 Prozent aller Hotelbetten werden während dieser Zeit von WEF-Leuten belegt. Obwohl auch Klosters ein Stück des Kuchens abbekommt, bleibe der Hauptharst auf Davos konzentriert.

Organisiert wird der Anlass von verschiedenen Organisatoren; Davos Tourismus ist als Betreiberin des Kongresshauses für die Koordination dort verantwortlich. Aber auch für die Reservation der Hotels, und für alles, was mit der Transportlogistik zusammenhängt.

«Davos Tourismus fungiert als Informationsstelle. Das heisst wir informieren einerseits unsere touristischen Partner und andererseits unsere Gäste», hält Egger fest. Dank der zentralen Reservationsstelle sind beispielsweise jene Gäste bekannt, die nicht zum WEF-Kuchen gehören. Die würden in einem Brief über mögliche Behinderungen während des WEF informiert.

DIE HOTELIERS HABEN KEINE ANGST

Angst vor den Demonstranten hätten die Hoteliers nicht. «Unsere Hoteliers sind es ja gewohnt, höchste Gäste aus aller Welt zu beherbergen.» Kopfzerbrechen bereite ihm das WEF aber trotzdem, gesteht der Tourismusdirektor. «Vor allem die Tatsache, dass man sich nicht mehr an rechtsstaatliche

Normen hält und dass man viele Dinge ignoriert. Was ich am wenigsten verstehe aber ist, dass die Gegner keinen Dialog mit den WEF-Leuten führen wollen.» Das WEF sei keine Davoser, keine Bänder, sondern eine Schweizer Geschichte. «Es gibt kein Land auf dieser Welt wo ein so wichtiges, international stark besetztes Treffen stattfindet.»

Der «Spirit of Davos», von dem langjährige WEF-Teilnehmer immer wieder lobend sprechen, soll trotz allen Drohungen auch dieses Jahr gewährleistet sein. «Es scheint, dass Probleme, die auf offiziellem Weg nicht gelöst werden können, in der ungezwungenen, lockeren Atmosphäre in Davos beigelegt werden können. Hier diskutieren höchste Staatsmänner und Wirtschaftsbosse im Skipullover auf einer ganz anderen Ebene.» Da bleibt nur zu wünschen, dass die Atmosphäre ungezwungen und locker bleibt...

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

STARKER AUFTRITT MIT STARKEN MARKEN.

Scania Leasing AG, 8105 Regensdorf
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01
www.scania.ch e-mail: info@scania.ch

RUTSCHHEMMEDE
Duschen- und Badewannen

- ✓ Unsichtbar
- ✓ Dauerhaft
- ✓ Preisgünstig
- ✓ Gratis-Demo

Ausfüllen und Gratis-Demo anfordern

Name _____
Vorname _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____

PROFLOOR, Thalstrasse 3, 4710 Balsthal
Telefon 062 391 09 75, Fax 062 391 09 76

Essence of Nature

Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpines Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.

PROVALORA AG 8309 NÜRNENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16

SWISS HOSPITALITY

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-Plyffer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70
admin@forum.ch • www.forum.ch

Zwei Partner ein Ziel!

Schweizer Hotellier-Verein

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

Über Immobilien und Limousinen.



Im Abo günstiger

Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/2 Jahr	1/1 Jahr	2 Jahre	Name
Schweiz	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*	Vorname _____
Westeuropa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-	Beruf/Position _____
Übriges Europa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 136.-	<input type="checkbox"/> Fr. 244.-	<input type="checkbox"/> Fr. 446.-	Firma _____
USA + Kanada (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 265.-	<input type="checkbox"/> Fr. 490.-	Strasse/Nr. _____
Übrige Länder (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 289.-	<input type="checkbox"/> Fr. 540.-	PLZ/Ort _____

Zutreffendes bitte ankreuzen.

*inkl. MWST.

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

Land _____
Telefon _____

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



SWISSALPINA / Fachmesse

Wintertourismus

Vom 2. bis 4. Mai wird in Martigny die 10. Swissalpina, Internationale Fachmesse für Einrichtungen alpiner Ferienorte, abgehalten. Präsentiert werden alle Themen rund um den Wintertourismus: Transportanlagen, Billettautomate, Pistenzubereitung, Beschneigung, Sicherheit und Rettung, Lawenschutz, aber auch E-Commerce usw. Angestrebt wird ein reger Informations- und Gedankenaustausch unter den

Fachleuten. An der letzten Swissalpina vor zwei Jahren konnten 7000 Fachbesucher gezählt werden. Messedirektor André Coquoz rechnet damit, dass es diesmal eher mehr sein werden, nachdem die Promotion in Nordamerika intensiviert wurde. Das Medienpatronat hat die hotel-tourismus revue (ht) inne. Mehr Informationen sind unter www.swissalpina.com abrufbar. **MH/TRU**

GAST KLAGENFURT 2001 / Innovationen

Börse für Neues

An der «Gast Klagenfurt» vom 11. bis 14. März 2001 werden die innovativsten Produkt- und Dienstleistungsleistungen aus Gastronomie und Tourismus präsentiert. Die Themen: Food & Beverage, Personalmanagement, Kostenmanagement, Infrastrukturmanagement, Werbung, Marketing, E-Commerce, Angebotsgestaltung, Kooperationen. Im Rahmenprogramm gibt es Fachreferate sowie Podiums- und Gruppendiskussionen.

Die einzelnen Themen werden auf «Innovationsinseln» mit individuellen Kundenberatungen präsentiert. Als Projektpartner der «Gast Klagenfurt 2001» treten der «Verein der Kärntner Wirtshauskultur», die «Kärntner Messen» und die «Strafing Tourismusberatung und Event-Agentur GmbH» auf. Das Patronat liegt beim Land Kärnten und bei der Wirtschaftskammer Kärnten. **TRU**

OLYMPIADE 2010 / Schweizer Kandidaturen

Neue Vorgaben

Nachdem der Schweizerische Olympische Verband (SOV) im Dezember die Bewerbungen von «Zürich/Graubünden» und «Bern/Montreux» zurückgewiesen hat, haben die Promotoren jetzt neue Vorgaben für eine Kandidatur erhalten: Die Austragungsorte der Winterspiele sollten auf maximal drei Regionen konzentriert werden, die Distanzen zwischen den Austragungsorten haben möglichst kurz zu sein und die Host-City,

der «Hauptort», muss über mindestens 1000 Betten im Luxus- und Superior-Bereich verfügen. Um diesen Auflagen zu entsprechen, müssen die Dossiers bis im Juni komplett überarbeitet werden. Dann erst wird entschieden, welcher Kandidat sich für die Winterspiele 2010 bewerben darf. Bis Redaktionsschluss war noch nicht endgültig entschieden, ob die beiden Kandidaten weitermachen. **TRU**

KURZ UND BÜNDIG

11,4 Prozent mehr Verkehrsaufkommen in Genf-Cointrin. Der internationale Flughafen Genf-Cointrin ist im vergangenen Jahr von 7,8 Millionen Passagieren frequentiert worden. Dies bedeutet 11,4 Prozent mehr Passagieraufkommen als noch 1999. Der 30. Dezember war einer der belebtesten Tage in der Geschichte des Genfer Flughafens: Es wurden 40 540 Passagiere gezählt. **TRU/sda**

Winterthur führt durch die Freizeit: Anfang Jahr ist in sechster Auflage der Winterhurer Freizeitführer 2001 (WiF) erschienen. Auf 88 Seiten finden sich unter anderem Tipps zu Kultur, Gastronomie und Shopping. Finanziert wird der WiF durch Inserate des lokalen Kultur-, Freizeit- und Gastronomieverbandes. Die Broschüren liegen gratis bei den Schaltern von Winterthur Tourismus auf. **SST**

St. Moritz möchte A-Casino-Lizenz. St. Moritz bewirbt sich bei der Eidgenössischen Spielbankenkommission (ESBK) um eine A-Casino-Lizenz, obwohl der Bund für Graubünden keine A-Lizenzen vorgesehen hat. Die Casino-Genossenschaft St. Moritz und die Swiss Casinos haben sich laut Pressemitteilung zu diesem Schritt entschieden, weil sich «die Situation von St. Moritz in mehrerer Hinsicht als Sonderfall» präsentiere. **SST**

Zermatter Anbieter stellen sich vor. Am «1. Zermatt Spirit Day» stellen die Zermatter Anbieter von den Bergbahnen bis zu den Skischulen ihre aktuellen Winterangebote vor. Besucht wurde die Ausstellung von rund 200 Personen. Laut Roland Imboden, Direktor von Zermatt Tourismus, erhofft man sich in Zukunft eine noch grössere Beteiligung. **SST**

Schweizer Flughäfen gründen Verein. Ende letzten Jahres wurde in Bern der Verein Swiss International Airports Association gegründet. Zu den Gründungsmitgliedern gehören die Flughäfen Basel, Bern, Genf, Lugano und Zürich. Ziel des Vereins ist es, die gemeinsamen Interessen der schweizerischen Flugplätze zu wahren und zu fördern. Josef Felder, CEO des Unique Zurich Airport, wurde zum ersten Präsidenten gewählt. **SST**

Thailand wieder in der Schweiz vertreten. Thailand hat mit der Eröffnung eines «Thailändischen Fremdenverkehrsamtes» am 1. Januar in Burgdorf wieder eine touristische Vertretung in der Schweiz. Die thailändische Regierung hat sich zu diesem Schritt entschlossen, weil Thailand sich als zweitbeliebtestes Langstrecken-Reiseziel der Schweizerinnen und Schweizer etabliert habe. **SST**

KORRIGENDA

Wer verdient wie viel? In der htr-Ausgabe Nr. 1 vom 4. Januar hat sich im genannten Beitrag auf Seite 5 ein Fehler eingeschlichen. Anstelle von Hotelier-Verein Lugano und Tessiner Hotelier-Verein muss es richtig heissen: Verkehrsverein Lugano sowie Verkehrsverein Tessin. **TRU**

BASEL TOURISMUS / Interessenvertreter sollen ihre Anliegen nicht mehr im Vorstand, sondern nur noch in einem Beirat einbringen. Heute Donnerstag diskutiert der Vorstand diesen Vorschlag. **SONJA STALDER**

Säbelrasseln in der Rheinstadt

«Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.» Das Rilke-Zitat erwähnt Hans-Peter Ryhiner, Architekt und (Noch-)Direktor von Basel Tourismus, mehrmals. Für ihn ist jetzt der richtige Zeitpunkt gekommen, die Strukturen von Basel Tourismus zu verändern. Vieles befindet sich derzeit im Umbruch: Mit dem Kanton Basel, dem Subventionsgeber, soll per Anfang 2002 der Leistungsauftrag neu ausgehandelt werden. Zudem sollen im Rahmen der Neukonzeptionierung des Stadtmarketings die Aufgaben von Basel Tourismus klar definiert werden. Nicht zuletzt stehen einige personelle Wechsel in der Geschäftsleitung an. Ryhiner selbst wird 19 Jahre im Amt gewesen sein, wenn er Ende Juni dieses Jahres von seinem Posten zurücktreten wird. Im Moment zählt seine Arbeitswoche aber noch sieben Tage. Denn jetzt gilt es, «den weitgehendsten Eingriff in die gewachsenen Strukturen» der 110-jährigen Vereinsgeschichte von Basel Tourismus vorzunehmen, wie er festhält. Worum geht es bei diesem «Eingriff»?

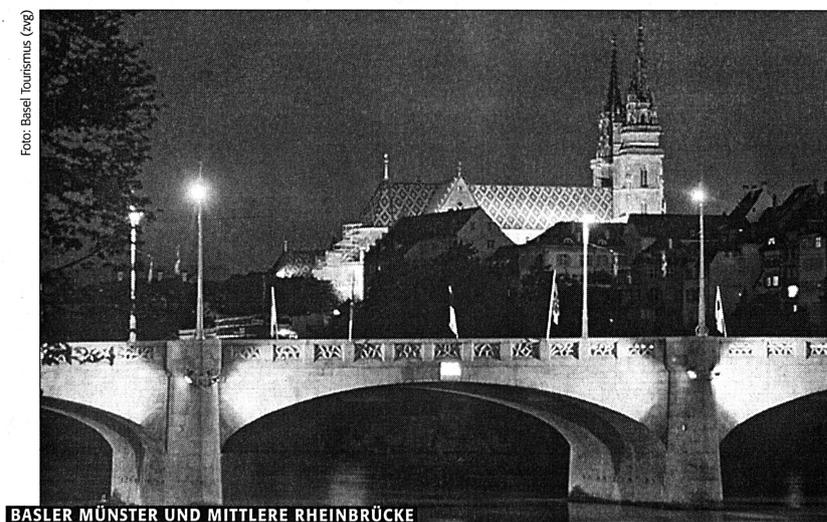
BISHERIGE STRUKTUREN: EIN «KARUSSELL»

Heute zählt der Vorstand von Basel Tourismus 24 Mitglieder. Dazu zählen neben Vertretern der Hotellerie und der Gastronomie auch Vertreter des Detailhandels oder der Universität. Ryhiner spricht in Bezug auf diese Strukturen von einem «Karussell»: Jahrelang seien Entscheide der Geschäftsleitung im Vorstand nicht durchgeführt worden, weil sie den Eigeninteressen der verschiedenen Mitgliedern zuwiderliefen. Als Beispiel erwähnt er die Mitgliedergebühren der Basler Hoteliers, die bis heute auf dem Stand von 1957 geblieben seien.

Diese Interessenverflechtung war auch in der Evaluation des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus (IDT) der Universität St. Gallen zutage getreten. Diese Studie war letztes Jahr im Auftrag des kantonalen Wirtschafts- und Sozialdepartements wegen den bereits erwähnten, neu festzulegenden Subventionen durchgeführt worden. (Die kantonalen Subventionen umfassen derzeit im Fünf-Millionen-Budget von Basel Tourismus rund 40 Prozent.) Der IDT-Vorsteher und Projektleiter Thomas Bieger schlug folgendes Modell vor: Ein abgespickter Vorstand mit maximal sieben Mitgliedern soll strategisch-übergreifende Aufgaben wahrnehmen. Demgegenüber sollen die Einzelinteressen in einer zu gründenden Tourismuskommision gebündelt werden.

BERATUNG STATT BESCHLUSSFASSUNG

Diese beiden Vorschläge hat Ryhiner in seinem Weissbuch, das er über die Weihnachtstage verfasst hat, übernommen. Spätestens in diesen Ausführungen wird klar, weshalb die Ergebnisse der St. Galler Studie bereits im Vorfeld bei den Vorstandsmitglie-



BASELER MÜNSTER UND MITTLERE RHEINBRÜCKE

Zu hoffen ist, dass auch zwischen Basel Tourismus einerseits und dem Basler Wirtverband und Hotelier-Verein andererseits wieder eine Brücke geschlagen werden kann.

dern für heisses Blut gesorgt haben: Wörtlich heisst es im Ryhiner-Papier, dass die Aufgabe der Tourismuskommision «in der Beratung, Vermittlung, der Koordination, nicht aber in der Beschlussfassung» liegt. Zudem soll die Interessenvertretung der «allgemeinen Angebotskompetenz» – konkret auch diejenige der touristischen Leistungserbringer – mit nur noch einer Person im neuen Vorstand vertreten sein. Noch vor Weihnachten waren durch eine Indiskretion Namen von Personen in die Öffentlichkeit gedrungen, welche die anderen «Kompetenzen» im Vorstand vertreten sollen und die dafür – laut Ryhiner lediglich konsultativ – bereits angefragt worden sind. Darunter finden sich laut «Cash» Personen wie der Berner Tourismusprofessor Hansruedi Müller, Peter Ho-

lenstein (Messe Basel), Hanspeter Weisshaupt (UBS) oder Clara Wilpert (Museum der Kulturen Basel).

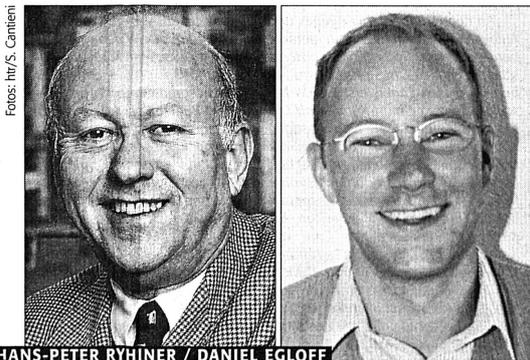
ILLI-ANFRAGE ALS TEIL DES POWERGAMES

Klar, dass da einige Exponenten ihre Felle davonschwimmen sahen. Der Basler Wirtverband hat deshalb schon vor Weihnachten seinen Part zum «Powergame» beigetragen: Wie Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbands, bestätigt, lud der Verband den pensionierten Luzern-Tourismus-Direktor Kurt H. Illi nach Basel ein und schlug ihn als neues Vorstandsmitglied vor. Zum Weissbuch Ryhiners will Schüpfer zum jetzigen Zeitpunkt nichts sagen. Der Grund: Nachdem das Papier letzte Woche im Ausschuss beraten wurde,

gelangt es heute Donnerstag vor den Vorstand. Kryptisch spricht Schüpfer von «neuen Wegen, die sich weisen werden». Laut Christoph Eymann, Direktor des Basler Hotelier-Vereins, unterstützen die Hoteliers das Anliegen der Wirt: «Es ist ignorant und dumm, wenn die Interessen der Wirt nicht im Vorstand vertreten sind.» Aus seiner Sicht ist es aber grundsätzlich sinnvoll, den Vorstand zu redimensionieren. Die Tourismuskommision beurteilt er hingegen als unnötigen «Notnagel». Generell kritisiert er zudem «die schlechte Aufleisung der Reorganisation». Er erwähnt als Beispiel eine Sitzung vom 21. November 2000, an der der Vorstand über die geplante Verkleinerung des Gremiums informiert wurde – bereits in Anwesenheit einiger der zur Wahl vorgeschlagenen, neuen Vorstandsmitglieder. Das allerletzte Wort zu den neuen Strukturen und den Vorstandsmitgliedern wird die Mitgliederversammlung am 30. Mai haben.

HEISSES EISEN: WAHL DES NEUEN DIREKTORS

Ebenfalls heute Donnerstag wird aber vorerst noch über ein weiteres heisses Eisen entschieden: Der neue Direktor von Basel Tourismus soll gewählt werden. Falls der Rhein nicht aufwärts fliesst, heisst es Daniel Egloff und ist zurzeit noch Sils-Tourismus-Direktor. Einige Vorstandsmitglieder kritisieren an ihm sein Alter (29 Jahre) und seine Ausbildung (unter anderem Skilehrer). Egloff sieht die Sache – entsprechend – eher sportlich: «Ich würde mich auf die Herausforderung freuen.» Angst vor dem Schleudersitz hat er nicht: «Ich bin jung und ungebunden. Im Alter von vierzig Jahren nehmen Sie keinen solchen Job mehr an.»



HANS-PETER RYHINER / DANIEL EGLOFF

Der Direktor von Basel Tourismus (links) tritt Ende Juni in den Ruhestand. Als Nachfolger wählt der Vorstand heute Donnerstag voraussichtlich den jetzigen Sils-Tourismus-Direktor Daniel Egloff (rechts).

BONUSPROGRAMME / Wer viel reist, will ein Bett, ein Bad – und Benefits. «Bonusprogramme» erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Einlösbar sind die Punkte und Prämien vielfach sowohl «Inhouse» als auch bei Partnern. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Selbst kleine Hotels bieten Kundenkarten

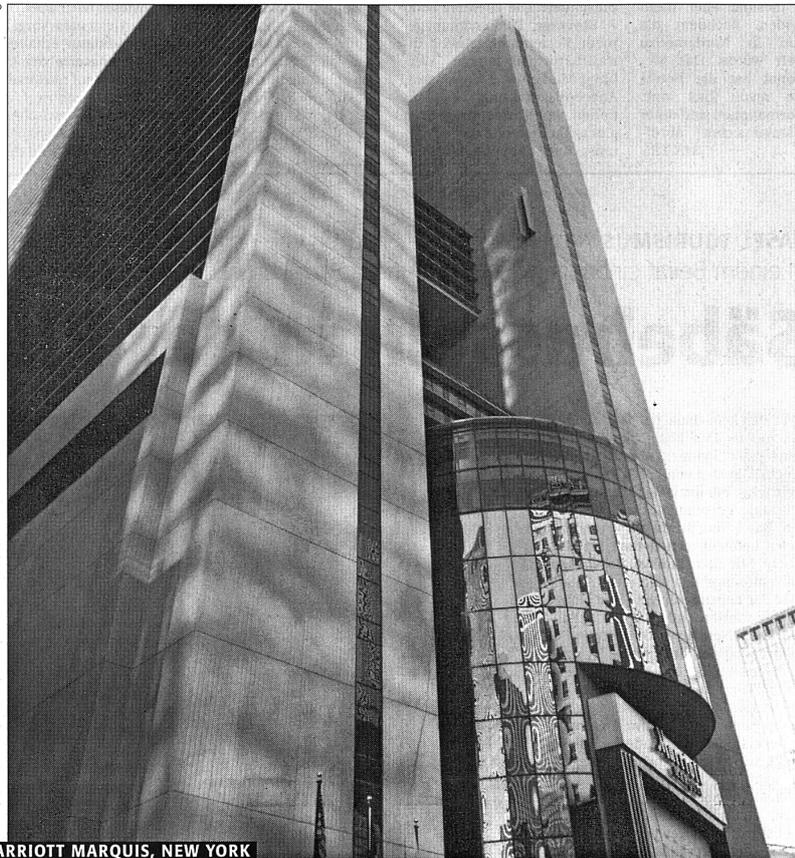
Übernachtungen und Gastronomieumsätze werden mit Punkten und Prämien belohnt. Marriott initiierte ein «Rewards Program», Shangri-La den «Golden Circle», Hyatt den «Gold Passport», Hilton sein «HHonors»-Programm. Starwood, Dachmarke für (Arabella)Sheraton-, St.-Regis-, Westin-, Four-Points- und W-Hotels, führte die Karte «Preferred Guest Program» ein – und erntete auf Anhieb Auszeichnungen. Die kleine deutsche Gruppe der Lindner Hotels entschloss sich letzten März zur Kundenkarte. Fast jede Hotelkette bietet damit inzwischen ihren Gästen an, ein Formular auszufüllen und (auf Lebenszeit) Mitglied zu bleiben.

Manche Hotelketten beschränken das Einlösen der Benefits überwiegend auf die Hoteldienstleistungen, andere erlauben es, diese auch bei ausgewählten Kooperationspartnern zu verrechnen. Solange der Gast beim Auschecken zahlt und sich keine Rechnung zur Überweisung ins Büro schicken lässt, werden ihm persönlich die Prämien gutgeschrieben, auch wenn er seine Firmenkreditkarte benutzt.

ZWÖLF MILLIONEN PUNKTESAMMLER

Hilton zum Beispiel lockte mit seinem Bonusprogramm binnen zweieinhalb Jahren vier Millionen Mitglieder an und Marriott zählt inzwischen zwölf Millionen Punktesammler und Prämienjäger. In der Regel darf jeder kostenlos Mitglied werden. Nur vereinzelt, wie etwa beim «Six Continents Club» der Inter-Continental Hotels, bei Ibis, Dorint oder Lindner, muss man eine Aufnahmegebühr zahlen. Doch das scheint keine Hemmschwelle zu sein: Der Six Continents Club zählte Mitte letzten Jahres 500 000 Mitglieder. Trotz 35 D-Mark Einstiegsgebühr konnte Steigenberger seit Einführung seiner «Award Card» vor zwei Jahren 8000 Mitglieder werben. Bei der 2-Sterne-Kette Ibis kostet die Clubkarte etwa 120 Franken pro Jahr, trotzdem wurde sie in sieben Jahren weltweit ca. 30 000-mal verkauft. Hintergedanke der Ketten ist es, die Karte als besonderes Kundenbindungsinstrument zu würdigen. «Unsere neue iQ-Card steht für Individualität und Qualität und soll sich deutlich von der Masse der übrigen Kundenkarten abheben», begründet Yasemin Knocke, Leiterin Marketingservices bei Lindner Hotels. Und der stellvertretende Vorstand Andreas Krökel fügt hinzu: «Wir bieten nämlich nicht nur VIP-Services, sondern auch echte Mehrwert-

Foto: Zvg



MARRIOTT MARQUIS, NEW YORK

Bei Marriott muss der Gast vorab entscheiden, ob er Übernachtungen oder Flüge möchte, obschon die «Marriott-Miles» mit der «Marriott-Rewards»-Karte verschmolzen wurde.

leistungen über den Hotelaufenthalt hinaus.» Dorint wählt aus, wer von den Antragstellern aufgenommen wird oder nicht. Stammgäste und wichtige Entscheidungsträger erhalten die Kundenkarten in der Regel automatisch. Vor sechs Jahren eingeführt, zählt der Dorint Club bis heute 2000 VIPs.

«INHOUSE»-BENEFITS: DINNER FÜR 2 PERSONEN

Linders iQ-Card-Inhabern werden nach dem Treuepunkte-System

pro Übernachtung 100 Punkte gutgeschrieben. Ab fünf Übernachtungen können sie diese gegen Prämien eintauschen. Für 500 Punkte gibt es bereits ein Dinner für zwei Personen. Zum Umsetzen von «Mehrwertleistungen» kooperiert Lindner mit externen Dienstleistern. So können Geschäftsreisende über das iQ-Call-Center unter der Vanity-Nummer 0180-LINDNER einen internationalen Ticketservice in Anspruch nehmen. Dieser vermittelt Karten für Konzerte in New York wie für Salzburg. Darüber

hinaus lost das Call-Center Gäste telefonisch zum Ziel, ein Reise-Infoservice erarbeitet kostenlos die (private und geschäftliche) Reiseplanung aus und ein Preisrecherche-Service sucht nach den günstigsten Shopping-Angeboten.

Das Steigenberger-System setzt auf eine Fülle von prestigeträchtigen Privilegien. Jede zehnte Mark des Umsatzes, ob im Hotel, Restaurant oder während einer Tagung, verwandelt sich auf dem Konto des Karteninhabers gleichermaßen in einen Status- und Bonuspunkt. Die Bonuspunkte lassen sich in Prämien eintauschen, beispielsweise 1000 Punkte für eine Übernachtung im «Frankfurter Hof» oder 500 Punkte für ein Weinpräsent. Und über die Statuspunkte kommt man in den Genuss zahlreicher Privilegien. Die Steigenberger Award Card existiert in drei verschiedenen Kategorien (Blau, Silber, Gold).

WETTBEWERB DER PRIVILEGIEN

Unter den internationalen Megaketten haben die Hotelkundenprogramme inzwischen einen regelrechten Wettlauf entfacht. Die Hotelgesellschaften stocken die Benefits kontinuierlich auf. Braven Punktesammlern bei Marriott winken seit letzten April noch mehr Bonbons: So erlaubt die Kette es jetzt, Ess- oder Geschenkscheine zu erwerben und diese einzulösen für Golfkunden, Wellness-Anwendungen oder Spielfilme beim Zimmer-TV. Reisende, die mit Familie Prämien einlösen möchten, dürfen die Disney-Themenparks sowie die Warner Bros. Movie World in Deutschland besuchen.

Auch Accor modifizierte sein System in diese Richtung: Konnte man bei Sofitel einst nur Übernachtungen sammeln, werden jetzt Punkte gesammelt, und diese können nicht mehr allein

zum Schlafen, sondern auch für Essen, Trinken oder die angefallenen Telefonkosten im Hotel verrechnet werden. Starwood und Hyatt locken hingegen mit anderen Benefits: Beide hoben in den letzten Monaten ihre «Black Out Dates» (bestimmte Sperrzeiten für Kundenkarteninhaber) auf.

Der Ibis-Clubkarten-Besitzer erhält etwa nach zehn Übernachtungen einen Gutschein für eine kostenlose Übernachtung am Wochenende in einem Ibis seiner Wahl innerhalb Europas. «Die meisten Gäste lösen ihre Gutscheine in der Tat für zwei freie Tage in den Top-Destinationen Europas ein, zum Beispiel für London und Paris, aber auch zum Kurzurlaub in Spanien», berichtet Annabelle Métayer vom Sales und Marketing bei Ibis.

FÜRS FRÜHSTÜCK ODER UPGRADING

Auch Hyatt und Hilton bestätigen, dass viele ihre Punkte gleich in Ferien oder in Kurztrips zu attraktiven Städten umwandeln. Die Shangri-La Hotels, vornehmlich in Asien vertreten, haben beobachtet, dass die Gäste ihre Prämien bevorzugt für das ansonsten im Zimmerpreis ausgeschlossene Frühstück einlösen. Oder sie nutzen es für ein Upgrading. Erst wenn die Bedürfnisse im Rahmen der aktuellen Geschäftsreise befriedigt seien, gingen sie dazu über, ihre Geschäftsreisen um eine private Woche in einem Resorthotel der Kette zu verlängern. Die über 200 «reward options», die Marriott beispielsweise bietet, bringt amerikanische Gäste schier zum Ausflippen; das Marriott Hotel Wien verbucht 25 Prozent seiner Auslastung allein durch Prämien.

ANGEBOTE FÜR TAGUNGSVERANSTALTER

Den aufkeimenden Wettbewerb um Prämien und Privilegien heizte Starwood vor knapp einem Jahr in den USA mit seinem Programm «Starwood Preferred Planners» für Tagungsveranstalter an. Es ergänzt das bestehende «Starwood-Preferred-Guest»-Programm. Damit Tagungsveranstalter in den Genuss von freien Hotelübernachtungen oder Flügen kommen, müssen sie zunächst Mitglied bei SPG werden. Für je drei Dollar Umsatz im Tagungsgeschäft vergibt Starwood einen Starpoint, pro Veranstaltung können maximal 20 000 Starpoints verdient werden. Diese Punkte dürfen nach Absprache auf bis zu drei Starpoint-Konten verteilt oder auch einzelnen Beteiligten zugeteilt werden.

Airline-Partnerschaften

Eine Partnerschaft mit Fluggesellschaften hat Accor bisher nur angedacht. Eine solche Verbindung erhöht bei den meisten Vielfliegern die Treue zur Hotelmarke markant. Schwillt das Punktekonto an, wäre es phantastisch, diese Boni walweise in Hotelübernachtungen oder Flugmeilen umsetzen zu können. Das aber ist momentan offenbar nur bei Hilton möglich. Für HHonors und seine Möglichkeiten wurde Hilton von dem amerikanischen «Inside Flyer Magazine» mit dem «Freddie Award» ausgezeichnet. Die übrigen Ketten wie Marriott, Hyatt oder Starwood können ihren Kartenkunden bisher nur anbieten, die gesammelten Hotelpunkte nachträglich in Flugmeilen zu konvertieren. So schlagen beispielsweise 60 000 Gold-Passport-Punkte bei Hyatt in 5000 Meilen um, einlösbar bei rund 25 Airline-Partnern. Und bei Marriott muss sich der Gast vorab entscheiden, ob er Übernachtungen oder Flüge möchte, obwohl die «Marriott-Miles» mit der «Marriott-Rewards»-Karte verschmolzen wurde. map

Über Inhouse-Vorteile hinaus

Autovermieter gehören auch für kleinere Gruppen bereits zu den «Standard-Partnern» der Hotels. Bei Dorint ist Avis sogar der einzige externe «Ratbatterpartner». Die Gäste erhalten beim Vorlegen der Clubkarte und Hinweis auf die aufgedruckte Avis-Kundennummer in Deutschland günstigere Tagespauschalraten und in den übrigen europäisch-ländern 25 Prozent Nachlass auf alle gültigen Standardtarife. Hierzulande genießen die Gäste in nahezu allen Dorint-Häusern den Vorzug, dass ihr Mietwagen kostenfrei ins Hotel überstellt wird.

Während Dorint es vorerst bei dieser einen Kooperation belassen will, möchte sich Kartenneuling Lindner weiter – vorsichtig – öffnen. «Wir wickeln die meisten Prämien bewusst nur über unsere Hotels ab. Wir möchten die Kunden nicht mit Fremdprodukten zuwerfen. Unsere Karte ist keine Massen-Pay-Back-Karte», betont Yasemin Knocke noch einmal.

Die Düsseldorf-Gesellschaft kooperiert unter den Autovermietern mit Hertz; in Verbindung mit Fluglinien hat sie den «Priority-Pass» geboren, durch den Lindner-Gäste 260 Airport-Lounges weltweit zu Sonderkonditio-

nen nutzen dürfen. Steigenberger hingegen plant gezielt eine Ausweitung seiner Partnerliste. «Wir wollen noch mehr Vorteile für unsere Gäste schaffen und halten deshalb selbstverständlich nach weiteren Partnern Ausschau», betont Marketingdirektor Sven Hoffmeyer.

An Kooperationen mit Airlines und Autovermietern arbeite man gerade, berichtet eine Sprecherin. Letzteres scheint schon Früchte getragen zu haben: In diesen Tagen erst wurde beschlossen, dass Smart-Kunden ab Oktober in Deutschland zu günstigen Konditionen in den Accor-Hotels der Marken Solitel, Pannonia, Novotel und Mercure übernachten dürfen. Darüber hinaus ist Accor Partner des Corporate Loyalty Program von American Express, das die Corporate Card von Amex ergänzt. Ab einem jährlichen Umsatzvolumen von 10 000 D-Mark (ca. 7930 Franken) in den Accor-Marken erhalten Geschäftsreisende von KMU-Betrieben für alle mit der Amex Corporate Card getätigten Ausgaben eine prozentuale Rückvergütung.

Accor setzt die Kundenkarte als Bindungsinstrument quer durch alle Marken ein, mit Ausnahme der Etap-

und Formule-1-Hotels. Deshalb kann jeder Karteninhaber auch bei jeder anderen Marke auf Ermäßigungen zwischen zehn und 20 Prozent hoffen. Sofitel offeriert ihren 13 500 Mitgliedern eine «ExclusiveCard» für Touristen und eine «ExclusiveCard Business» für Geschäftsreisende. Der Freizeitreisende freut sich, dass es am Wochenende 50 Prozent Rabatt auf den regulären Zimmerpreis gibt. Man kann unter der Woche und am Wochenende «Exclusive Points» sammeln (zehn bezahlte Euro = 100 Punkte), so dass schon alsbald Gratisaufenthalte in verschiedenen Sofitels winken können. Je nachdem wie viele Punkte der Gast optern will, erhöht sich die Hotelkategorie, und es gibt zum Beispiel noch einen Mietwagen dazu.

Novotel (14 500 Mitglieder) nennt seine Karte «Worldwide Club-Karte», Mercur (14 500 Mitglieder) nur «Clubkarte». Beide gewähren ihren Card-Inhabern 15 Prozent Ermäßigung auf den Zimmerpreis während der Woche. Für zehn Übernachtungsgutscheine gibt es sieben Übernachtungen mit Halbpension, wenn man in Thailand, auf den Antillen oder auf Bali unterwegs ist.

FERIENWOHNUNGEN / Klassifikationssystem

Auch Bed & Breakfast

Das neue Klassifikationssystem für Ferienwohnungen und -häuser hat jetzt Gültigkeit. Ab sofort werden auch Privatzimmer (Bed&Breakfast-Angebote) klassiert. Zudem werden die Objekte in fünf statt wie bisher vier (Sterne-)Kategorien unterteilt.

Unverändert gilt grundsätzlich die Selbsteinschätzung durch die Vermieter. Um die Angebotsqualität zu überwachen, wird jede 10. klassierte

Wohnung stichprobenweise durch externe Fachleute kontrolliert. Sämtliche Klassifikationsdaten werden in einer zentralen Datenbank abgelegt. Sie sind übers Internet abrufbar: www.stnet.ch.

Schweiz Tourismus wird bis im Sommer 2001 mit den Daten ein Fewo-Informationssystem einrichten, wie dem «bulletin 4/00» des Schweizer Tourismus-Verbandes zu entnehmen war. TRU

TOURIST ONLINE AG / Handänderung

Feratel kauft TOAG

Die börsennotierte Firma feratel media technologies AG, Innsbruck, hat vom Management die Schweizer Tourismus-Software-Entwicklungsfirma TOURIST online AG (TOAG), Rotkreuz, erworben.

Laut TOAG-Geschäftsleiter Gregor Fuchs kommt es zu keinem Personalabbau: «Ich kann mir im Bereich Entwicklung sogar eine Aufstockung des Personals vorstellen.» Die Firma Feratel verspricht sich von der

Handänderung Synergieeffekte und einen Gewinn an Know-how. Forciert werden soll die Entwicklung neuer Softwarelösungen unter dem Markennamen Deskline. Für das Geschäftsjahr 2001 wird mit einem Umsatz von 3 Mio. Franken gerechnet. Die Firma TOAG will heute 40 Prozent des Umsatzes im Ausland tätigen. Der Marktanteil von Deskline beträgt in der Schweiz laut Medienmitteilung rund 80 Prozent. TRU

FUNDUS-GRUPPE / Projekt am Kurfürstendamm

«Zweites Adlon»

Die Fundus-Gruppe, die vor Jahren bereits die Finanzierung des Hotels «Adlon» an Berlins Brandenburger Tor übernommen hatte, gewinn nun das Bietverfahren um das «Haus Cumberland» am Kurfürstendamm im Westen der Stadt. Für 165 Mio. D-Mark erwarb die Gruppe das Haus nebst zwei angrenzenden Liegenschaften und will dort ein «zweites Adlon», ein «Adlon des Westens», errichten; ebenfalls ein Fünf-

Sterne-Hotel, mit 400 Zimmern und grossem Ballsaal. Als Betreiber ist auch hier die Kempinski-Gruppe vorgesehen. Der Ausbau der Gebäude wird voraussichtlich «mehr als 400 Mio. DM» kosten und soll über einen geschlossenen Immobilienfonds finanziert werden. Gegen den Zuschlag für das «Haus Cumberland» an Fundus will die mitbietende britische Investorengruppe Goldeny Investments juristisch vorgehen. GU

HOTEL CASCADA / Der neue Name als Programm

Wasserfall-Hotel

Das traditionsreiche Luzerner Hotel Johanner verpasst sich mit dem neuen Namen Cascada gleichzeitig ein künstlerisches Gestaltungskonzept. Es basiert auf Bildern von 70 Schweizer Wasserfällen. «Weg vom verstaubten Johanner-Image, hin zum zeitgerechten Cascada-Individual-Künstlerhotel», sagt Hoteldirektor Roland Barmet. Vermehrt sollen Kongressgästen angesprochen werden.

Dem ersten Wasserfall begegnet der Hotelgast in der Lobby. Hier stehen drei Säulen aus Basaltgestein, in welchen das Wasser in der Mitte hoch sprudelt und aussen, dem Stein entlang, in Kerben herunter fliesst. Feng-Shui-Regeln wurden hier, wie auch in den Zimmern, berücksichtigt, zugunsten einer positiven Energie.

GROSSFLÄCHIGE WASSERFALL-SUJETS

Die weiteren Wasserfall-Sujets wurden von dem auf grossflächige Werke spezialisierten Zürcher Künstler Heinz Blum realisiert. Wo sich die Naturspektakel in der Schweiz befinden und was es zu ihnen speziell zu sagen gibt, findet der Gast in seinem Zimmer in deutscher und englischer Sprache. Die Zimmer wurden nach den entsprechenden Kaskaden benannt – etwa Trümmelbachfälle, Poëta Raisse oder Twannbachschlucht.

Roland Barmet: «Der Gast will in der heutigen Erlebniswelt kein Hotelzimmer mit Bett und Nasszelle allein, sondern etwas Spezielles.» Um die Philosophie des Fließens und der Bewegung im Hotel zu realisieren, wurden rund 350 000 Franken investiert. TRU

LADY'S FIRST / Hotel & Wellness in Zürich

Für Frauen

Im Zürcher Seefeldquartier eröffnet Ende Januar die Frauenhotel AG in einem Haus aus der Jahrhundertwende ein Drei-Sterne-Designhotel für Frauen. «Wir sind aber nicht etwa männerfeindlich eingestellt», betont die Direktorin Yael Schneider. Die bekannte Architektin Pia Schmid renoviert zurzeit die bestehenden Räumlichkeiten «sanft», wobei sie bei der Farbfindung und der Wahl der Materialien eine Mischung aus alt und neu eingeht.

Das Hotel «Lady's First» hat 28 Zimmer, eine Lounge mit offenem Kamin und eine Bar. Der Wellnessbereich besteht aus Dampfbad, Bio-Sauna, finnische Sauna, Kneipp- und Fussbad, Ruheraum, Massage und Kosmetik. Willkommen sind hier auch Nicht-Hotelgäste. Im kulinarischen Angebot gibt es leichte Speisen, Juice-Cocktails und Weine ausschliesslich von Winzerinnen. Von der Dachterrasse aus sieht man bis zu den Bergen. Die Preise für Einzelzimmer liegen zwischen 175 und 230 Franken, das Doppelzimmer kostet 280 Franken. TRU

EUROPEAN CORPORATE TRAVEL INDEX / Die Quartalerhebung von American Express zeigt, dass sich in Europa das billige und das mittlere Preissegment annähern. KARL JOSEF VERDING

Segmente sind in Bewegung

Europas Reisende schauen bei den Hotelpreisen wieder genauer hin: Europaweit liegen günstige Budget-Hotels im Trend, wie die soeben vorgestellte, neueste Ausgabe des European Corporate Travel Index (ECTI) von American Express belegt. Damit profitiert das Niedrigpreissegment am meisten von der wachsenden Reiselust der Geschäfts- und Urlaubsreisenden. Das drückt sich in teilweise zweistelligen Preissteigerungen aus. Ermittelt wurde der Hotel-Index auf der Basis der Preise für einen «single corporate room».

STÄRKERE MITTELKLASSE IN DER SCHWEIZ

Der Schweizer Hotelmarkt zeigte im Niedrigpreis-Segment (den unteren 20 Prozent des Marktes) während des dritten Quartals 2000 eine geringere durchschnittliche Preissteigerung als in der vorangegangenen Periode: immerhin noch acht Prozent, statt 14 Prozent. Im Top-Segment (den oberen 30 Prozent des Marktes) gingen die Preise im dritten Quartal durchschnittlich knapp unter den Stand des ersten Quartals zurück. Die Schweizer Hotel-Mittelklasse (gemeint sind die mittleren 50 Prozent der Hotelpreise) zeigt einen kontinuierlichen Anstieg: Ihre Preise stiegen im dritten Quartal um sechs Prozent, anstatt um drei Prozent noch im zweiten Quartal.

«BILLIG» UND «MITTE» IN EUROPA NÄHERN SICH

Wegbereiter für die europaweite Steigerung im unteren Preisbereich (mit seinem Motto «no frills» = «kein Schnickschnack») sind Portugal und die Niederlande mit Wachstumsraten von 15,5 und 8,1 Prozent im Vergleich zum Vorquartal. In häufig besuchten Grossstädten ist der Trend am deutlichsten erkennbar. So stiegen seit Jahresbeginn die Rates für preisgünstige Übernachtungen in Amsterdam um 41,5 Prozent, in Rom um 39,2 Prozent, in Paris um 10 Prozent und in Madrid um 7,8 Prozent. In der höheren Preisklasse war eine gegenläufige Entwicklung zu verzeichnen. In mehr als zwei Drittel der untersuchten Länder stagnierten oder sanken die Tarife in der

Foto: hr



«AUF UND AB» DER HOTELPREISE

Ob sich Geschäftsreisende begegnen, wie hier im Hotel Marriott Vienna, oder die moderne Familie ihren Kurzurlaub macht: Verändertes Reiseverhalten führt in Europa zur Bewegung in den Steigerungsdaten der Preissegmente.

höheren Preisklasse. Insgesamt, so stellt die Studie fest, bleibt die Auslastung der Hotels durch Geschäftsreisende auf hohem Niveau stabil.

MEHR KURZTRIPS STATT LANGER JAHRESURLAUB

Für den Freizeitsektor belegt der ECTI von American Express demgegenüber eine spürbar anziehende Nachfrage: Immer mehr Urlauber ersetzen den klassischen langen Jahresurlaub durch mehrere Kurztrips. Borge Elgaard, Vice President Hotel Relations bei American Express, sagt dazu: «Viele Menschen haben immer mehr Geld, aber immer weniger Zeit. Mehrwöchige Urlaube passen nicht immer in den Terminplan und werden von verschiedenen längeren Wochenendtrips, zum Beispiel in kulturell interessante Städte Europas ersetzt.» Die Hotelgruppen reagieren darauf, den Daten der Studie zufolge, mit steigenden Preisen. Gerade bei den beliebten «No-frills»-Hotels

bewegen sie sich vielfach bereits in der Nähe des mittleren Preissegments. Auf der anderen Seite haben eine Reihe von Mittelklassehäusern ihre Preise gesenkt, um Kunden zu halten oder zurückzugewinnen. In Madrid etwa stieg im dritten Quartal die Durchschnittsrate im günstigsten Preissegment um 5,2 Prozent auf 69 Euro (106 Franken),

die Durchschnittsrate des Mittelklasse-segments dagegen fiel um 2,7 Prozent auf 93 Euro (142 Franken). Dazu Elgaard: «Wenn dieser Trend zur Annäherung bei Preisen und Serviceleistungen weitergeht, könnten mehr Reisende ihre Gewohnheiten überdenken und sich eher für das Plus an Komfort und Flexibilität entscheiden.»

Preise und Trends in den Metropolen*

Stadt	Kategorie	Avg. Rate			Index	
		Q1 00	Q2 00	Q3 00	Q2 00	Q3 00
Genf	LRH	73	89	81	21.7%	10.6%
	MRH	115	120	120	4.3%	4.3%
	URH	237	245	241	3.4%	1.6%
Zürich	LRH	71	76	74	6.9%	4.3%
	MRH	106	110	115	3.3%	8.5%
	URH	187	186	181	-0.2%	-2.8%

Quelle: American Express Corporate Services

* Die Preise gelten für einen «single corporate room». Alle Preise in Euro (1 Euro = 1.53 Franken). Avg. Rate = Durchschnittspreis. Q = Quartal. LRH = Lower Rate Hotels, die unteren 20% des Marktes. MRH = Mid Rate Hotels, die mittleren 50%. URH = Upper Rate Hotels, die oberen 30%.

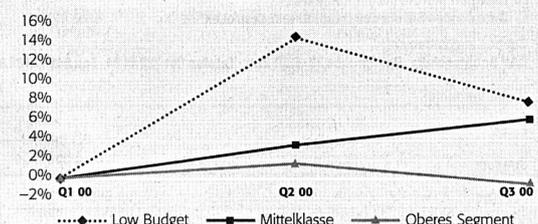
Hotel-Index von American Express

Der European Corporate Travel Index von American Express erscheint quartalsweise. Ein Beispiel für seine Anwendung: Ein Unternehmen zahlt für die Übernachtungen seiner Mitarbeiter im Durchschnitt drei Prozent mehr als in der vorangegangenen Periode. Der Hotel-Index hingegen zeigt, dass die Preise um neun Prozent angestiegen sind. Daraus wird deutlich, dass dieses Unternehmen im Vergleich zum Durchschnitt der marktüblichen Tarife für Übernachtungen um sechs Prozent günstigere Preise erzielt hat. Der Hotel-Index überprüft Preisveränderungen in Städten auf der

ganzen Welt. Seit dem 1. Quartal 2000 ist die Zahl der untersuchten Städte von 56 auf 119 weltweit angestiegen. Die Anzahl der Hotels liegt jetzt bei 3200 (zuvor waren es 839). Die Daten sind gewichtet nach der Anzahl der Hotelzimmer in einer Stadt gegenüber der Anzahl der Hotels. KV

Nicht-Mitglieder von American Express können alle vier Quartals-Ausgaben des ECTI zum Preis von 500 Euro (765 Franken) bei American Express anfordern: American Express International, Inc., Theodor-Heuss-Allee 112, D-60486 Frankfurt am Main, Telefon 0049 69 97 97 23 32, E-Mail: Ursula.E.Hellstern@aexp.com

Preis-Trends auf Schweizer Landesebene



Quelle: American Express Corporate Services

Sprachausbildung

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

HVA Fachschulen

Schwanengasse 11, 3011 Bern
 Tel. 031 311 54 44, Fax 031 311 58 65

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche Beratung.



Kursbeginn August/Februar

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Jetzt Aktuell! HOTELSCHULE LÖTSCHER**Réceptionskurs**

Nach 4 Wochen intensivem Lernen und Arbeiten, sind Sie bestens gerüstet für den Einstieg an die Réception.

Datum: 23. April bis 18. Mai 2001 in Davos Platz

Themen: Zimmerverkauf, moderne Gästekorrespondenz, Telefon, Reservation, Empfang/Information, Gästebuchhaltung, Kasse, Hotelwesen, FO Programm FIDELIO

Leitung: Elvira de Castelberg, Hotelempfangs- und Administrationsleiterin mit eidg. Fachausweis.

Auch weitere Kurse im Angebot. Kursprogramm anfordern bei:
 Hotelschule Lötscher, Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz
 ☎ 081 420 65 26 ☎ 081 420 65 27 ✉ loetscher@gr-net.ch

BAZAR

Zu verkaufen wegen Platzmangel

Vollautomatische Kaffemaschine

CAFINA C60 mit Tassenwärmer, Jahrgang 1995.
 Fast neuwertig, top unterhalten mit Servicevertrag.

Fr. 5500.-

Für Besichtigung und Infos:
 Restaurant Metzgerstübli
 Münstergasse 60, 3011 Bern
 Telefon 031 311 00 45 (ab 17.00 Uhr)
 Andres Gilgen

134671/082542

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

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

ANZEIGEN

Global-Rechtsschutz

gastroLex®

**GLOBAL-RECHTSSCHUTZ
 FÜR DAS GASTGEWERBE**

gastroLex® bietet den Unternehmungen des Gastgewerbes eine einzigartige globale Rechtsschutzdeckung und exklusive CAP Vorteile.

ICH WILL GASTROLEX PRÜFEN!

- Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf.
 Bitte senden Sie mir den Qualitätstest gastroLex®.

Coupon einsenden an:

CAP Rechtsschutz · Poststrasse 30 · 6301 Zug · Telefon 041 726 84 84 · Fax 041 726 84 81 · www.cap.ch

Name/Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

htr

Kleininserenten aufgepasst

Wollen Sie keine langen Wartezeiten mehr vor dem Bank-/Postschalter verbringen?

Kein Problem! Bezahlen Sie direkt von zu Hause aus mit Ihrer Kreditkarte: American Express, Eurocard oder VISA.

Wir benötigen von Ihnen nur:

- **einen schriftlichen Auftrag per Post oder Fax** (031 370 42 23).
- **die gewünschte Grösse Ihres Inserates** (Spaltenbreite x Höhe).
 Ohne Grössenangaben wird das Inserat 2spaltig und in 8-Punkt-Schrift, der Betreff grösser und fett gesetzt. Ist die Grösse zu knapp angegeben, wird der Text in 7-Punkt-Schrift auf die nötige Minimalhöhe gesetzt.
- **das Erscheinungsdatum.** Das Inserat wird automatisch um 1 Woche verschoben, wenn Ihr Auftrag nach Inserateschluss eintrifft (Inserateschluss Liegenschaften: Donnerstag der Vorwoche 17.00 Uhr; Inserateschluss Stellen: Montag, 12.00 Uhr).
- **die Kreditkartenfirma, die Kartenummer inkl. Gültigkeitsdauer sowie die korrekte Anschrift des Karteninhabers.**

Weitere Informationen:

- **Zusatzkosten für Chiffreinserate: Fr. 27.-** (Angebote werden täglich per A-Post verschickt).
- **Bei Falschangabe der Kreditkartennummer oder abgelaufener Gültigkeitsdauer der Karte** erscheint das Inserat, ohne Rückmeldung unsererseits, nicht.
- Von uns erhalten Sie schliesslich eine **Quittung des Betrages.**

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

hotel + tourismus revue
 Verlag





INGEMACHTES / Melonen-Confit oder süß-saures Gemüse: Auch Spitzenköche wenden diese «Convenience-Uniform» wieder an. SEITE 15



COMPUTERVIREN / Virenschutz-Software: Selbst ein mittelmässiger Virenschutz ist besser als gar keiner. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Campylobacter statt Salmonellen. Was in der Schweiz schon seit zwei Jahren festgestellt wird, scheint auch für ganz Europa zu gelten: Die Anzahl der Salmonellen-Fälle sinkt in vielen Ländern, dafür ist Campylobacter auf dem Vormarsch. Dies zeigen die Länderberichte des 7. Reports des WHO-Überwachungsprogramms zur Kontrolle von Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen in Europa (www.bgvy.de/publik/who/7threport/7threp_fr.htm), das 50 Länder umfasst. Der Schweizer Teilbericht kommentiert die Abnahme von Salmonellen-Erkrankungen mit dem Hinweis auf Fortschritte in der Hygiene bei Verarbeitern, insbesondere was Ei-Produkte betrifft. Hingegen sei weder der Zuwachs noch die Übertragungskette von Campylobacter vollständig zu verstehen. Immerhin ist klar, dass Pouletfleisch das grösste Reservoir von Campylobacter sei. *PLD*

Emmi übernimmt Burra AG. Der Luzerner Milch- und Käsegigant Emmi hat auf Anfang Jahr die Firma Burra AG in Zürich übernommen. Die Emmi-Gruppe verstärkt damit nach eigenen Angaben ihre Position im Gastrobereich im Grossraum Zürich. Burra erwirtschaftet mit 33 Personen einen Umsatz von rund 33 Mio. Franken und deckt den bedeutendsten Gastromarkt der Schweiz ab. *DST/sda*

Hoher Rindfleischkonsum an Weihnachten. Trotz der BSE-Krise ist der Fleischkonsum in der Schweiz an Weihnachten im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen. Die Konsumenten verlangen laut LID vermehrt «sicheres» Rindfleisch aus biologischer Produktion oder aus Südamerika und andere Fleischsorten. Der Umsatz vor Weihnachten sei leicht besser gewesen als in der Vergleichsperiode im Vorjahr, sagte Balz Horber, Direktor des Verbandes Schweizer Metzgermeister. In den Deutschschweizer Metzgereien, die dem Verband angeschlossen sind, verlangten die Konsumenten an Stelle von Rindfleisch ein wenig mehr Kalbfleisch, aber nicht mehr Geflügel. *DST*

LVMH vertreibt Belvedere- und Chopin-Wodka. Die Spirituosenabteilung Moët Hennessy wird die polnischen Topwodkaarten Belvedere und Chopin ausserhalb der USA vertreiben. Ein entsprechendes Abkommen wurde unlängst mit der amerikanischen Millenium-Import-Firma unterzeichnet, einer Filiale der Phillips Beverage Company, die seit 1996 die beiden polnischen Wodkamariken erfolgreich auf dem amerikanischen Markt lanciert hat. *HAS*

Rémy Cointreau mit Semesterrekordergebnissen. Der zweitgrösste französische Spirituosenhändler Rémy Cointreau meldet für das erste Semester des Geschäftsjahres 2000/2001 eine Umsatzsteigerung um 9,8 Prozent auf 419 Mio. Euro und einen Nettogewinn von 37,4 Mio. Euro (+ 141 Prozent). Dabei konnte der Cognacabsatz vor allem in den USA und auf den asiatischen Märkten, nach mehreren Krisenjahren, wieder zum positiven Ergebnis beitragen. *HAS*

Fachmesse für Pizzabranchen. Vom 23. bis 27. Oktober 2001 findet in Parma die Pizzatec – Fachmesse für Pizza und Pizzerien – statt. Neu im Ausstellungsangebot sind Anlagen für die industrielle Pizzaproduktion, für die sich vor allem die Hersteller von Tiefkühlpizza interessieren. Die Erstveranstaltung der Pizzatec, an welcher Aussteller aus zwölf Ländern sowie über 3000 Fachbesucher teilnahmen, fand in Berlin statt. *DST*

RETO MATHIS / Der «Corviglia»-Gastronom und Präsident des St. Moritz Gourmet Festivals spricht über die Bedeutung und Geschichte des Vorzeige-Gastro-Events. INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS

«Oase in einer hektischen Zeit»

Was 1991 chaotisch seinen Anfang nahm, hat sich zu einem weltbekannten Gastro- und Lifestyle-Event entwickelt. Das St. Moritz Gourmet Festival, das bereits seit seinem zweiten Jahr selbsttragend ist, verfügt dieses Jahr über ein Gesamtbudget von einer halben Million Franken.

Die achte Ausgabe des Festivals geht vom 26. Januar bis zum 3. Februar unter dem Motto «2001 Nights – Spices and Flavours» über die Bühne.

In den zwölf St. Moritzer Gastbetrieben, darunter die vier 5-Sterne-Häuser, wirken zehn renommierte Koch-Gastmannschaften aus aller Welt, begleitet von verschiedenen zusätzlichen Spezialanlässen. Das Gastro-Event wird traditionell mit einem «Grand Gourmet Finale», an dem 30 Chefs rund 350 Feinschmecker bekochen, zu Ende gehen.

Herr Mathis, wird St. Moritz um sein Gourmet-Festival beneidet?

Das Festival wurde vielfach kopiert. Wenn man Nachahmer und Neider hat, ist das grundsätzlich positiv. Das heisst, dass wir unser Ziel, ein richtig gutes Event auf die Beine zu stellen, erreicht haben.

«Bis vor zehn Jahren war im Engadin noch gastronomische Steinzeit.»

Wie ist das St. Moritz Gourmet Festival entstanden?

St. Moritz war früher natürlich sehr sportlastig. Es wurde nach Möglichkeiten gesucht, auch mit speziellen Gourmet-Packages den Stammgästen Abwechslung zu bieten und zusätzliche Gäste zu gewinnen. Die neue Idee bei unserem Gourmet-Festival war, gleichzeitig zehn Spitzenköche aus der ganzen Welt eine Woche lang kochen zu lassen. So können die Gäste die verschiedenen Gourmet-Diners abwechselnd in mehreren Häusern geniessen.

Wie hat sich das Festival im Verlauf seines Bestehens entwickelt?

Das erste Gourmet-Festival 1991 war noch ein Chaos. Ab dem zweiten Jahr hat der Anlass aber eine rasante Eigendynamik entwickelt. Der Name St. Moritz ist für unsere Partner und Sponsoren attraktiv, und so konnte auch das Festival von dieser Win-Win-Situation profitieren. Wir konnten viele Erfahrungen sammeln, und die Anforderungen haben sich von Jahr zu Jahr hochgeschraubt. Das Gourmet-Festival hat sich auch international als das Gastro-Event etabliert.

Was hat das Gourmet-Festival denn St. Moritz und seinen Gästen gebracht?

Das Festival war das erste richtige Lifestyle-Event. Es ist zu einem festen Bestandteil des Veranstaltungskalenders geworden und zieht Feinschmecker aus aller Welt an. Obwohl sich das Gourmet-Festival nur auf St. Moritz beschränkt, haben sich St. Moritz und das ganze Engadin zu einer richtigen Hochburg der «Haute Cuisine» entwickelt, und das nicht nur während des Festivals.

Und wie profitieren die teilnehmenden St. Moritzer Betriebe?

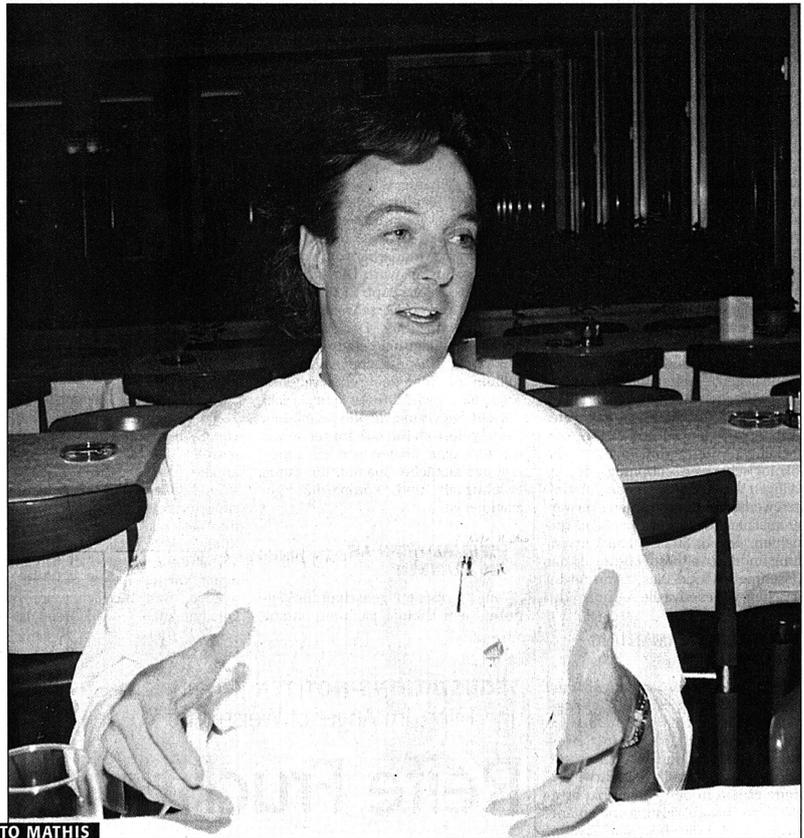


Foto: Martin J. Petras

RETO MATHIS

«Das St. Moritz Gourmet Festival hat sich als das Food- und Lifestyle-Event etabliert.»

Die Restaurants der teilnehmenden Betriebe sind während des Gourmet-Festivals zu 90 Prozent ausgelastet. Es entstehen interessante Kontakte und es bildet sich ein wichtiges professionelles Netzwerk. Die Qualität hat sich enorm verbessert und für die lokalen Küchenbrigaden ist es eine gute Gelegenheit für die weitere Ausbildung.

Ist es schwierig, renommierte Köche fürs Gourmet-Festival zu gewinnen?

Die Topshots müssen wir direkt kontaktieren. Wir sind heute aber in der glücklichen Lage, uns die Koch-Gast-

teams aussuchen zu können. Wir haben viele Anfragen und Bewerbungen.

Müssen die Koch-Gastmannschaften während des Festivals speziell betreut werden?

Spitzenköche sind wie Primadonnen! Wir müssen uns täglich um sie kümmern. Besonders sensibel sind sie natürlich bei den Produkten. Sie wollen alles mitbringen. Einmal mussten wir ein Kochteam, das mit einem halben Alligator angefliegen kam, am Zoll befreien.

Wie läuft die Organisation des Festivals hinter den Kulissen ab?

Jeder teilnehmende lokale Betrieb stellt ein Vorstandsmitglied des Organisationskomitees. Die Sekretariatsinfrastruktur wird vom Kurverein zur Verfügung gestellt. Das Organisationskomitee übernimmt die Gage und den Transport der Gastmannschaften. Alles Weitere inklusive der operationellen Kosten läuft dann über die lokalen Betriebe.

«Heute ist das Oberengadin die mit Top-Gastronomie am dichtesten besiedelte Zone der Schweiz.»

Wie sieht die Zukunft des St. Moritz Gourmet Festivals aus?

Wir sind bereits mit Singapur, das unser Festival praktisch eins zu eins kopiert hat, ein Joint Venture eingegangen. Kapstadt, Las Vegas und weitere Städte sind ebenfalls interessiert. Ich habe die Vision, mit dem «World Gourmet Club», den ich vor sechs Jahren gegründet habe, über alle fünf Kontinente eine Gourmet- und Lifestyle-Event-Organisation aufzubauen – mit einem globalen Know-how-Transfer und mit globalen Sponsoren. Zur Durchführung von Anlässen, an denen man sich nur das Beste leistet, wie Oasen in dieser hektischen Zeit.

8. St. Moritz Gourmet Festival

Die zwölf teilnehmenden Betriebe

und ihre Attraktionen:

- Badrutt's Palace Hotel
- «Aqua Restaurant»
- San Francisco (USA)
- Carlton Hotel
- «The Fullerton Hotel»
- Singapur
- Kulm Hotel
- Restaurant «Alain Chapel»
- Niornay (F)
- Suvretta House
- Hotel «La Mamaunia»
- Marrakesch (Marokko)
- Hotel Albano
- «Spices Board India»
- Cochin (Indien)
- Crystal Hotel

«Schlosshotel Bühlerhöhe»

- Baden-Baden (D)
- Hotel Metropal
- Grand Hotel «Villa Serbelloni»
- Bellagio (I)
- Hotel Schweizerhof
- Restaurant «Smith of Smithfield»
- London (GB)
- Hotel Steffani
- «Daewoo Hotel»
- Hanoi (Vietnam)
- Hausers Confiserie
- Café Confiserie «Egger»
- Mühldorf am Inn (D)
- Restaurant Jöhri's Talvo
- «Les saveurs d'olives»
- Mathis Food Affairs
- «Caviar & Truffles unlimited»

ALTGLAS / Verspätete Einführung der Entsorgungsgebühr

Mehrwegglas im Vorteil

30 Millionen Franken jährlich kostet es die Gemeinden, Sammelbehälter für Altglas bereitzustellen, zu transportieren und zu leeren. Die so genannte «vorgezogene Entsorgungsgebühr» (VEG) soll diesem Missstand nun ein Ende setzen. Vorgesehen ist ein Obolus von fünf bis sieben Rappen pro Einheit. Betroffen sind Einweg-Flaschen für Wein, Bier, Spirituosen und Fruchtsäfte, die über 80 Prozent der Glassammlung von 280 000 Tonnen pro Jahr ausmachen. Rund 20 Millionen Franken dürften so zusammenkommen.

«ÖKOLOGISCHE WERTSCHÖPFUNG»

Noch ist nicht klar, wer den Zuschlag fürs Inkasso dieser Summe erhält. Statt wie ursprünglich vorgesehen der 1. Januar 2001 wird es wohl Mitte Jahr werden, bis die Gebühr in Kraft tritt. Die Ausschüttung erfolgt allerdings nicht pauschal pro Tonne. Vielmehr hat das Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) die Vorgabe aufgestellt, dass die Entschädigung je nach Verwertungsweg unterschiedlich ausfällt. Wenn die Vollkosten also bei rund 120 Franken pro Tonne liegen, erhalten die Gemeinden bloss zwischen 60 und 100 Franken ausbezahlt. Kriterium ist gemäss Peter Gerber von der Buwal-Sektion Verpackungen und Konsumgüter die «ökologische Wertschöpfung» der jeweiligen Verwertungsschiene. Am tiefsten werde der Bonus für jene Verwerter ausfallen, die ihr Glas zu Sand vermahlen, der im Strassenbau Verwendung findet. Zweitbeste Lösung ist das Einschmelzen und Blasen von neuen Flaschen, wie es etwa die Vetropack tut.

GANZGLAS-SAMMLUNG AUFWERTEN

Aus ökologischer Sicht mit Abstand die beste Lösung ist es allerdings, Weinflaschen nicht zu Scherben zu brechen und bei 1500 Grad Celsius einzuschmelzen, sondern zu sortieren, zu waschen und wie Mehrweggebinde erneut in den Umlauf zu bringen. Laut Buwal-Weisung soll so entsorgtes Altglas den höchsten Zustupf aus der VEG-Schatulle erhalten. Rund 140 Gemeinden vor allem in Zürich, Aargau und in der Innerschweiz bieten schon heute die Möglichkeit an, alte Weinflaschen in ein Metallgitter zu legen statt in den Container zu werfen. Verwerterin ist die Vetrum AG, die im luzernischen Emmenbrücke sortiert und im zürcherischen Wettwil die noch brauchbaren Flaschen reinigt und für die Abfüller bereitstellt. «Heute haben wir das Handicap, dass Neufaschen praktisch gleich teuer sind wie unsere Ware, ebenfalls um die 20 Rappen», sagt Vetrum-Geschäftsführer Hans Frei. Weil das Secondhand-Glas analog wie herkömmliche Mehrwegflaschen in Zukunft aber von der VEG befreit ist, öffnet sich eine Preisspanne von fünf bis sieben Rappen – für Vetrum ein entscheidender Preisvorteil.

60 FLASCHENTYPEN NUTZBAR

10 000 Tonnen 7,5-Deziliter-Altflaschen kommen bei der Vetrum jährlich zusammen, jede zweite gehört zu den 60 gebräuchlichsten Typen, wird gewaschen und palettiert. Wenn jetzt mit der VEG die Nachfrage der Abfüller an Gebrauch-Flaschen steigt, wird es für Weinhändler attraktiver, ihre Flaschen kostenlos zurückzunehmen und bei Vetrum oder anderswo waschen zu lassen. Es liegt an der Gastronomie, zumindest bei gängigen Sorten Druck auf die Lieferanten auszuüben, damit diese das Leergut zurücknehmen oder gleich in Mehrwegflaschen liefern – und so den ungeliebten Preis-Aufschlag umschiffen. **PLD**

BÜNDNER WEINE / Längst sind die Weine Graubündens kein Geheimtipp mehr. Was in diesem Ostschweizer Gebiet in die Flasche kommt, gehört zum Besten überhaupt. **CHANDRA KURT**

Ostschweizer Dauerbrenner

Wenn man sich im Ausland nach Schweizer Weinen erkundigt, fällt meistens der Begriff der Bündner Herrschaft, und das obschon ihr jährlicher Ertrag ein winzig kleiner Bruchteil des gesamtschweizerischen ausmacht. Doch seit jeher verstanden es die oftmals blaublütigen Winzer, qualitativ hochwertige Tropfen abzufüllen. Heute vinifizieren im Bündner Rheintal zwischen Fläsch und Chur über 50 Winzer und Winzerinnen über 30 Rebsorten, wobei der Blauburgunder – auch Pinot Noir genannt – etwa 90 Prozent der Rebfläche dominiert. Weitere Sorten sind etwa Riesling X Sylvaner, Chardonnay, Diolinoir, Freisamer, Kerner, Merlot, Cabernet Sauvignon oder Syrah.

In der Bündner Herrschaft erreichen die Trauben regelmässig die höchsten Mostgewichte der Ostschweiz. Um die 100 Oechsle-Grade sind beim Blauburgunder keine Seltenheit. Das verdanken die Trauben der geografischen Lage dieser Weinbauzone, die wunderbar vom warmen Föhn begünstigt wird. Die Ernte betrug letztes Jahr knapp 25 000 Hektoliter und lag somit sehr nahe beim Ergebnis von 1999. Der Anteil des Weissweins liegt bei gerade nur 3912 Hektoliter, was manche weisse Abfüllung zu einer doch eher seltenen Trouville macht. Dies ist jedoch nicht der einzige Grund für die Beliebtheit weisser Herrschaftler. Denn genau wie die Rotweine überzeugen sie durch eine erstaunliche Qualität, die durch Fruchtigkeit und Komplexität gekennzeichnet ist.

SPEZIALITÄTEN AB 20 FRANKEN

Eine typische Eigenschaft für Weine aus dem Rheintal ist ihre spontane

Foto: Express



HOHE QUALITÄT

Die Blauburgunder-Traube (Pinot Noir) dominiert rund 90 Prozent der Rebfläche der Bündner Herrschaft.

Zugänglichkeit. Obschon die Reblagen von Gebirge umgeben sind, entdeckt man in den Weinen meistens alles andere als Ecken und Kanten. Sie sind rund, voll und saftig und eignen sich wunderbar zur Kombination mit französischer oder schweizerischer Küche. Was das Preis-Leistungsverhältnis angeht, kann nicht von einer günstigen Gegend gesprochen werden, was angesichts der hohen Qualität auch nicht störend ist. Die

einfachen Blauburgunder kosten im Schnitt zwischen 18 und 20 Franken, während die einfachen Weissen auf um die 15 Franken zu stehen kommen. Über 20 Franken muss man dann für die breite Palette der Spezialitäten hinglegen.

Die Gefahr, zu viel Geld in Bündner Kellern liegen zu lassen, ist jedoch gering. Denn die Weine haben sich nicht nur für ihre Qualität einen Namen gemacht, sondern auch für die Tatsache,

dass sie sehr schnell ausverkauft sind. Es lohnt sich daher, frühzeitig zu reservieren.

Eine ideale Gelegenheit, sich ein Bild über die Qualität dieser Ostschweizer Tropfen zu machen, ist die Bündner Weinprobe. Sie findet jeweils Ende Mai statt und präsentiert neben den aktuellen Jahrgängen auch ältere Abfüllungen. Informationen dazu liefert der Plantahof in Landquart (Tel. 081 307 45 45).

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Weine aus Graubünden eignen sich wunderbar zur Kombination mit Fleisch und Fisch. Im Angebot Weiss- und Rotweine. **CHANDRA KURT**

Reife Frucht und Eleganz

Die htr hat ein paar Rosinen aus dem breiten Sortiment von Bündner Weinen gepickt, wobei sowohl Abfüllungen von kleinen Weinbaubetrieben wie auch der Volg-Genossenschaftskellerei vorgestellt werden. Dabei wurde besonders auf Qualität und Erhältlichkeit geachtet.

- **Fläscher Chardonnay 1999, Thomas Marugg**
Charakter: Blasses Gelb. Zartblumiger Auftakt mit frischem Charakter. Im Gaumen rassige Säure, frische Apfel- und Ananasnote sowie mineralische Nuancen. Süffig, kerniges Finale, das einen süssen Göt zu rücklässt. Ein frischer Wein, der an einen eisigen Bergwasserfall denken lässt. Passt zu: Apéro, Süsswasserfisch mit Rahmsaucen, Sushi, Kalte Platte.
Preis: Fr. 21.–
Bezugsquelle: Weinbau Thomas Marugg

- **Fläscher Riesling X Sylvaner 1999, Porta Raetia, Familie Davaz**
Charakter: Blasses Gelb. Zarter Auftakt mit dezenter Rosen- und Quittennote. Wirkt absolut delikant. Im Gaumen dann süsse Frucht, die an Quittengelée und Pfirsichkompott erinnert, wobei auch hier blumige Nuancen zu entdecken sind. Süss, geschmeidiger Abgang. Ein verführerischer Riesling X Sylvaner mit süssem Schmelz. Passt zu: Apéro, exotische Vorspeisen, weisses Fleisch, Krustentiere, Spargeln.
Preis: Fr. 14.–
Bezugsquelle: Weingut Porta Raetia

- **Malanser Blauburgunder 1999, Peter Wegelin, Scadena Gut**

Charakter: Granatrot. Kerniger Auftakt mit Kirschen- und Mineralnoten. Im Gaumen trocken, trotz reifer Beerigkeit. Hinterlässt im Abgang einen süssen Schmelz, der an gekochte schwarze Beeren denken lässt. Konzentrierter Herrschaftler mit mineralischer Komponente. Süffig und voll. Passt zu: Rindfleisch, Curry, Leber.
Preis: Fr. 19.–
Bezugsquelle: Jeggli Weine, Buchs

- **Fläscher Blauburgunder 1999, Auslese, Thomas Marugg**
Charakter: Granatrot. Kerniger Auftakt mit satter Kirschennote. Im Gaumen weiche Struktur und viel gekochte Beeren. Verführt Gaumen und Hals mit seinem süssen Charme. Im Abgang ebenfalls viel süsse Fruchtaromen. Ein barocker Herrschaftler ohne An-

Bezugsadressen

- **Weingut Porta Raetia**
Familie Davaz, 7306 Fläsch
Tel. 081 302 17 10
Fax 081 302 42 62
- **Weinbau Thomas Marugg**
Auserdorfer, 7306 Fläsch
Tel. 081 302 14 43
Fax 081 302 14 09
- **Jeggli Weine**
Sonnhalde 1, 8107 Buchs
Tel. 01 844 37 47
Fax 01 844 37 97
- **Volg Weinkellereien**
Schaffhauserstr. 6, 8401 Winterthur
Tel. 052 264 26 57
Fax 052 264 26 27

hang. Passt zu: Rindfleisch, Curry, Leber, Wild.
Preis: Fr. 19.50
Bezugsquelle: Weinbau Thomas Marugg

- **Malanser Blauburgunder 1999, Georg & Ruth Fromm**
Charakter: Granatrot. Beerig-würziger Auftakt mit Tiefe. Im Gaumen elegant mit einer schönen Frucht-Säure-Balance. Neben der süssen Beerigkeit entdeckt man trockene Mineralaromen, die dem Wein ein gutes Gleichgewicht geben. Dieser Blauburgunder fliesst süffig und würzig den Hals hinunter, wobei auch hier Aromen von gekochten Beeren eine dominante Rolle einnehmen. Ein Schmeichler. Passt zu: Lamm, Leber, Wild.
Preis: Fr. 18.50
Bezugsquelle: Jeggli Weine, Buchs

- **Fläscher Pinot Noir 1999, Weingut Porta Raetia, Familie Davaz**
Charakter: Dunkles Granatrot. Süsser und breitfüssiger Auftakt. Im Gaumen absolut verführerische Beerigkeit. Kommt saftig und fett daher. Ein wunderbares Beispiel, dass Schweizer Blauburgunder nicht einfach «Beerlweine» sind. Man hat fast das Gefühl, Fruchtfleisch im Mund zu haben. Im Abgang ebenfalls vollfruchtig und süffig. Wirkt trotz seiner Konzentration nicht zu überladen. Passt zu: Rindfleisch, exotische Küche, Leber, Eintöpfe.
Preis: Fr. 19.50
Bezugsquelle: Weingut Porta Raetia

- **Blauburgunder Barrique 1998, Trimmis, Quercibus, Volg-Weinkellereien**

Charakter: Dunkles Granatrot. Grüne Nase mit leicht würziger Beerennote. Im Gaumen pfeffrig und beerig zugleich. Viel Schmelz und Tiefe. Komplexer Bündner mit kräftiger Statur. Ein Wein, der die volle Aufmerksamkeit verlangt und Spass macht. Da die Tannine noch jung sind, wirken sie leicht trocken. In Kombination mit dem Essen fällt diese Trockenheit nicht mehr auf. Sein Geld wert. Passt zu: Rotes Fleisch, deftige Gerichte mit Saucen.
Preis: Fr. 23.50
Bezugsquelle: Weinkellerei Volg

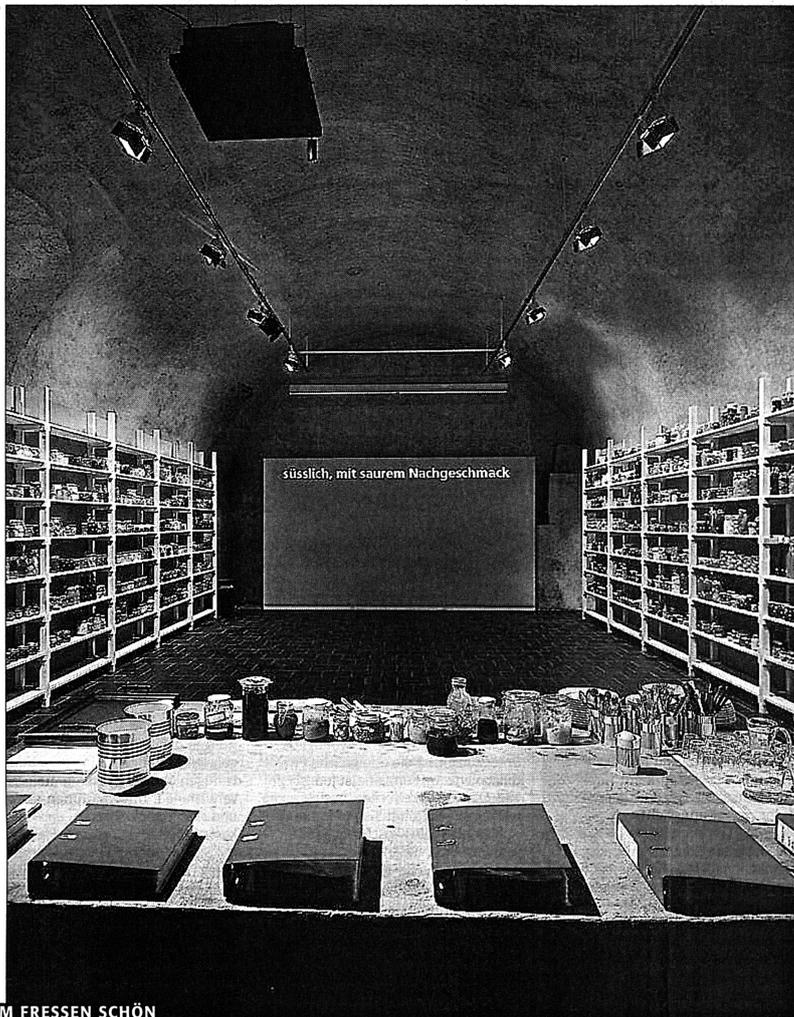
- **Blauburgunder 1999, Trimmis Schieferwändler, Originis, Volg-Weinkellereien**
Charakter: Helles Granatrot. Liebliche Frucht mit dezenter Erdbeerenote. Im Gaumen spassig und süss. Die knackige Frucht kommt ausgewogen und anregend daher, so dass man sich auf den zweiten Schluck freut. Fruchtiges und gefälliges Finale. Schön gemachter Herrschaftler. Passt zu: Wild, Kalte Platte, Rindgerichte.
Preis: Fr. 16.80
Bezugsquelle: Weinkellerei Volg

- **Blauburgunder 1999, Malans Steinböckler, Originis, Volg-Weinkellereien**
Charakter: Granatrot. Fleischig, stoffige Nase mit süsser Fruchtnote. Im Gaumen viel reife Waldbeeren und trockene Waldbodenaromen. Einfache Struktur. Trinkt sich unkompliziert. Zugänglicher Alltagswein. Passt zu: Kalte Platte, rotes Fleisch ohne Sauce.
Preis: Fr. 16.80
Bezugsquelle: Weinkellerei Volg

INGEMACHTES / Der Künstler Max Bottini spricht mit seiner Ausstellung «Eingemachtes» in der Kartause Ittingen bei Frauenfeld Kunst- und Kochbegeisterte an. Die alte Konservierungsform wird auch in der Spitzenküche eingesetzt. **SUSANNE RICHARD**

Eine Ausstellung zum Anfassen

Foto: zvg



ZUM FRESSEN SCHÖN

Die Ästhetik des Eingemachten als Urform des «Convenience Food». Bild: Ausstellung in der Kartause Ittingen.

Gegen 600 Kunst- und Kochinteressierte trafen sich an der Vernissage der Ausstellung «Eingemachtes» im Kunstmuseum des Kantons Thurgau in der Kartause Ittingen. Der Künstler Max Bottini hat sich bei seinen Ausstellungen bereits mehrfach mit Nahrungsmitteln beschäftigt. Diesmal haben es ihm eingemachte Lebensmittel angefallen. Doch obwohl das Projekt mit der traditionellen Vorstellung eines Kunstwerks wenig gemeinsam hat, überraschte ihn das äusserst positive Echo der Besucher ebenso wie die Museumsverantwortlichen. Dank der Ausstellung «Eingemachtes» wurde der sonst schwache Monat November in der Kartause Ittingen zu einem der stärksten Monate.

Wer nimmt heute noch die Arbeit auf sich, Lebensmittel einzumachen? Unentwegt, die diesen Aufwand nicht scheuen, hatte Max Bottini aufgerufen, ihm für eine Ausstellung Beispiele aus ihrer Küche mit den entsprechenden Rezepten zur Verfügung zu stellen. Beinahe 1200 Gläser mit Eingemachten von 400 Köchinnen und Köchen fanden so den Weg in den Gewölbekeller des Museums. Beim Anschauen bleibt es bei dieser Ausstellung indes nicht: Seit der Eröffnung können die Besucher die eingemachten Nahrungsmittel auch degustieren. Langsam leert sich so die Ausstellung, denn nachgefüllt wird nicht. Zur Neutralisierung des Gaumens stehen ungesalzenes Brot und Wasser bereit. Einzelne

Rezepte kann man sich im Museum kopieren lassen.

INGEMACHTES FLEISCH

Auch einige einmachbegeisterte Gastronomen haben sich von Bottinis Ausstellung inspirieren lassen und ihre Produkte beigesteuert. Unter den Spendern sind die Wirte vom «Rossberghof» in Wilchingen/SH. Monika Tanner und Niklaus Obrist haben das Restaurant im April 2000 übernommen. Wie bei einem klassischen Ausflugsrestaurant üblich, variiert die Gästezahl je nach Saison und Wetter stark. Obrist hat sich von Anfang an entschlossen, während der flauen Zeiten als Spezialität Gemüse und Fleisch einzumachen. Während der Wildsaison hat er auf diese Weise auch einheimisches Wildfleisch konserviert. Bald werden die zwei eigenen Wollschweine in Gläsern enden... Auch Confit hat er bereits hergestellt.

«Das Einmachen ist zwar recht zeitaufwendig, aber wir können damit auch ein spezielles Angebot offerieren», argumentiert Obrist. «Wichtig ist, dass die Lebensmittel siedend heiss eingefüllt werden und anschliessend im Keller bei 5 bis 6 Grad Celsius gelagert werden können». Rund 25 Kilogramm verschiedene Gemüse – Kürbis, Zwiebeln, Karotten und andere – werden während der Erntezeit süss-sauer eingemacht und im Frühling dann zu «kalten Plättli» serviert. «Von den Gästen werden unsere Spezialitäten sehr geschätzt», sagt Obrist: Für

Desserts werden auch Beeren und Zwetschgen eingemacht.

«INGEMACHTES» ALS DEKORATION

Ebenfalls Spass an dieser Urform des «Convenience Food» hat Othmar Schlegel vom «Castello del Sole» in Ascona. Der Küchenchef des Relais & Châteaux und Swiss Deluxe Hotels stellte Bottini ebenfalls Spezialitäten aus seinen Regalen zur Verfügung. Die Idee der Ausstellung in der Kartause Ittingen hat ihn so begeistert, dass er auch an der Vernissage im Thurgau teilgenommen hat. «Wir haben einige Einmach-Spezialitäten. So servieren wir beispielsweise Melonen-Confit als Dekoration auf Desserttellern». Aber auch Chutneys und grüne Cherry-Tomaten werden eingemacht. Im Hinblick auf die nächste Wildsaison wird Schlegel auch Schwarze Nüsse einmachen. Eine Exklusivität sind die im Tessin gewach-

senen Kumquats und die Saturnia-Pfirsiche, die Schlegel ebenfalls einmacht. Neben diesen Spezialitäten werden auch Konfitüren selbst produziert. Im Shop des Hotels werden diese auch verkauft. 5-Sterne-Küchenchef Schlegel ist es ein Anliegen, jungen Köchen zu zeigen, dass man mit der Technik des Einmachens auch ohne Chemie und Konservierungsmittel ausgezeichnete Resultate erzielen kann: «Es gibt immer wieder junge Köche, die sich von dieser alten Technik begeistern lassen». Obrist und Schlegel sind sich allerdings einig, dass man wirklich begeistert sein muss von dieser Liebhaberei, denn unglücklicherweise würden die meisten Früchte und Gemüse gerade in der Zeit der Hochsaison reif, wenn in der Küche ohnehin alle Hände gebraucht werden.

Die Ausstellung «Eingemachtes» im Kunstmuseum des Kantons Thurgau (www.kartause.ch) dauert noch bis zum 25. Februar

Anzeige

Einladung an die

FBK 2001

21. - 25. Januar 2001

LA-CIMBALI

Kaffeemaschinen


Nr.1 weltweit

Besuchen Sie uns in der Halle 220 am Stand 048

Wir freuen uns auf Sie!

VASSALLI SERVICE AG

8050 Zürich
Jungholzstrasse 34
Telefon 01 / 302 64 65
Fax 01 / 302 81 61

1213 Petit-Lancy I (Genève)
ch.Gérard-de-Ternier 10
Téléphone 022 / 792 29 18
Fax 022 / 793 82 19

 e-mail: cimbali@vassalliag.ch

134927/385407

Rezepte

Enten-Confit. Zutaten: Enten-Hälse, -Schenkel, -Flügel, Marinade aus Orangenessig, Orangensaft, Orangencur, Lorbeerblätter, frischem Rosmarin, frischem Thymian, frischem Salbei und Pfefferkörnern.

Zubereitung: Ententeile über Nacht in der Marinade einlegen. Abtropfen, trocknen, salzen und leicht anbraten. Langsam in Enten- oder Schweinefett weich schmoren, heiss in Steingut-Töpfe oder Einmachgläser abfüllen. Das Fleisch muss vollständig mit heissem Fett zugedeckt sein. Kühl stellen. Circa 2 Monate lagern (einziehen lassen). Kalt oder warm servieren (warm z.B. auf Sauerkraut oder Kohlgemüse).

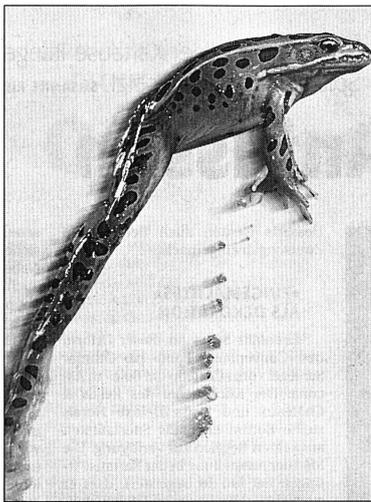
Eingemachte Saturnia-Pfirsiche mit Zitrone und Rosenwasser. Zutaten: 1 kg Saturnia-Pfirsiche (oder andere weisse Pfirsiche), 5 dl Wasser, 300 g Zucker, 1/2 EL Vanillestengel, Saft von 2 Zitronen, 1/4 EL Rosenwasser.

Zubereitung: Die weissen Saturnia blanchieren und die Haut abziehen. Alle Zutaten zusammen aufkochen, die Pfirsiche zugeben und vorsichtig im Fond pochieren. In die vorbereiteten Gläser füllen, mit dem Fond aufgiessen; heiss verschliessen.

Rezepte: Niklaus Obrist, Restaurant Rossberghof, Wilchingen (SH); Othmar Schlegel, «Castello del Sole», Ascona (TI)

Mit grossen Sprüngen in die Zukunft

Umwelt und Natur gewinnen durch das Sparen von Wasser und Energie mittels ECOTOTAL. Ein glücklicher Konsument gewinnt das neue Benzinsparauto Audi A2, und schliesslich gewinnt der Installateur des glücklichen Autogewinners eine Traumreise nach Marokko, Land des Wüsten-Sparwunders Dromedar.



Shower» und die damit verbundenen Auszeichnungen «Energy» und «E2000» kreiert. Eine vielbeachtete Aktion zum sorgsameren Umgang mit Wasser und Energie. Als moderner Schweizer Armaturenhersteller hat SIMILOR die Zeichen der Zeit früh genug erkannt und leistet bereits seinen Beitrag zum aktiven Umweltschutz. Dass dabei gleichzeitig der Verbraucher bis zu 33 Prozent Wasser- und Energiekosten spart, ist nicht ganz unerheblich.

An der Swissbau in Basel, vom 23. bis 27.1. 2001, präsentieren alle drei Unternehmen der Similor/Kugler/Sanimatic-Gruppe neue Modelle und Entwicklungen (Stand E 23/D 26, Halle 3.2).

Similor SA / Kugler Armaturen AG
Rue Joseph-Girard 16bis
CH-1227 Carouge-Geneve
Tel. 022 827 93 33
Fax 022-827 94 01
E-Mail: info@kugler-sa.com
www.kugler-sa.com

175 000ster Combidämpfer produziert

Am Donnerstag, den 14. Dezember 2000 war es so weit:

Bei Rational AG in Landsberg (D) wurde das 175 000ste Combidämpfer-Gerät hergestellt. Es handelte sich um ein Modell der neuesten Generation, eine ClimPlus Combi® Model CPC 61. Es war ein besonderer Tag für das Montageteam, aber auch für den Vorstandsvorsitzenden Dr. Blaschke: «Bedenkt man, dass wir als Erfinder des Combidämpfers 1976 mit der Auslieferung des 1. Gerätes begonnen haben, so sind wir stolz, in so kurzer Zeit bereits den 175 000sten Rational-Combidämpfer gefertigt zu haben. Als Weltmarktführer setzen wir die Innovationsmassstäbe. Wir sind auf die Zukunft gut vorbereitet. Das weltweite Marktpotenzial für Combidämpfer ist erst zu 15 Prozent erschlossen und wir werden auch beim Aus-

schöpfen des Marktpotenzials weltweit den Wachstumsmotor für unsere Branche darstellen.» Vor 25 Jahren begann die Rational-Erfolgsgeschichte mit der Idee, trockene und feuchte Hitze zu kombinieren und mit der Entwicklung des ersten Combidämpfers. Heute werden tagtäglich über 80 Millionen Speisen in 85 Ländern weltweit mit Rational-Combidämpfern zubereitet. Rational fertigt nach modernsten Produktionsmethoden, so wird jedes Gerät in Fertigungsin-seln komplett von einem Team hergestellt und jeder Mitarbeiter übernimmt die

Verantwortung für die Qualität seiner Arbeit.

Rational (Schweiz) AG
Alpenblickweg 7
4665 Oftringen
Tel. 062 797 34 44
Fax 062 797 34 45
www.rational-ag.de



Eine Versuchung zu Kuchen und Desserts

Ein Süsswein ist der krönende Abschluss eines Menüs. Doch nur wenige Gastgeber profilieren sich mit Süsswein zum Dessert. Es gibt doch auch zu Desserts sehr gut passende Begleiter: Süsser Champagner, die edler sind als blosser Kaffee mit oder ohne Digestif. Warum nicht einmal einen Demi-Sec-Champagner versuchen, der sich wunderbar mit einem caramellisierten Apfel, einem Früchtekuchen mit Pfirsichen oder mit einer Crêpe Suzette vermählt? Der Demi-Sec gehört zu den legendären Champagnern des Hauses Veuve Clicquot, denn im 18. und 19. Jahrhundert gaben Weinliebhaber

stark dosierten Sorten den Vorzug. Die traditionelle Assemblage der Cuvée Demi-Sec geht aus 50 verschiedenen Lagen hervor. Er besteht hauptsächlich aus Pinot noir (40-45%). Der hohe Anteil von Pinot Meunier (30-35%) verleiht ihm eine betont fruchtige Note. Dem Chardonnay (20-25%) verdankt er seine Frische und Feinheit. Hinzu kommen 15-25% Reserveweine. Das Besondere am Demi-Sec ist der hohe Anteil an Dosierungslikör (ca.45 g/l), durch den der Wein lieblicher wird, ohne seine Frische zu verlieren. In einer Karaffe serviert – damit er beim Umgliessen noch etwas an Perlage verliert und weniger schäumt – passt er hervorragend zu Kuchen und zu Frucht-desserts. Er eignet sich aber ebenfalls für Gänseleber und zu würzigen Käsespezialitäten wie Roquefort.

Veuve Clicquot(Suisse) SA
Genf
Tel. 022 258 80 50

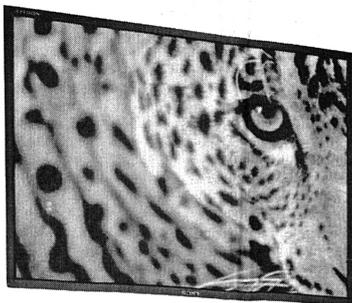
All-in-one-Grossbildschirm von 3,2 Meter

Ein eleganter Grossbildschirm in neuer Ausführung mit fixer Grösse, einfacher Bedienung dank Plug-and-Play-Aufbau – das ist der neue JJTron von Sony mit 3,2 Meter Diagonale. Mit der Entwicklung des JJTron mit 8 mm Pixelabstand, bietet Sony einen hochauflösenden Video-Screen mit bisher unerreichten Helligkeitswerten und erstaunlich gleichförmiger Bildqualität. Der JJTron zeichnet sich durch die gleichen hohen Werte bei Bildklarheit, Kontrast und Farbwiedergabe aus wie das marktführende Grossvideo-Display-system JumboTron von Sony. Dazu kommt das neue All-in-One-Kompakt-design, das Grossbildschirme nun wesentlich leichter zugänglich und benutzerfreundlicher macht.

nem schlanken und eleganten, leicht zu transportierenden und zu installierenden Gerät, das ohne komplexe Setup-Prozeduren oder hochspezialisierte Wartung auskommt. Die Bildschirmkontrolle ist besonders einfach, die Einstellungen lassen sich per Fernbedienung regeln, ähnlich jener, wie sie vom alltäglichen Gebrauch mit Heim-TV-Geräten bekannt sind. Der nur 270 mm tiefe JJTron kann mit oder ohne Rollen, freistehend, wandmontiert oder an zwei integrierten Halterungen von der Decke hängend verwendet werden.

Mit seiner grossen sichtbaren Bildfläche von 2,56 m x 1,92 m, den grossen Betrachtungswinkeln, der vielseitigen Signalverarbeitung und der Plug-and-Play-Funktion ist der JJTron ein hocheffizientes visuelles Medium für Bildinforma-

tionen zur Innenraumwerbung, Anwendungen im Einzelhandel, in Ausstellungen und bei anderen Innenraumveranstaltungen, wo es auf dynamische, bewegte Videodarstellung ankommt. **Sony Overseas SA, Rütistrasse 12, 8952 Schlieren**
Tel. 01 733 34 70
Fax 01 733 31 15
bpe@sony.ch



Special Edition des Volvo S40 und V40

Attraktives Styling, Ausstattung der Spitzenklasse und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis – das sind die Markenzeichen der neuen Special Edition des Volvo S40/V40. Der Preisvorteil der Special Edition beträgt bis zu 3810 Franken gegenüber den Einzeloptionen. Die Steigerungsform des Angebots heisst Special Edition Premium und enthält zusätzlich zur Special Edition den höhenverstellbaren Beifahrersitz, einen Bordcomputer, elektrische Fensterheber hinten, eine Geschwindigkeitsregelanlage etc. Die Special Edition Premium beschert den Kunden einen

Preisvorteil von bis zu 6 060 Franken gegenüber den Einzeloptionen. Unterstrichen wird der designorientierte Charakter des Sondermodells durch die neue Lackvariante Titanium Grey Metallic. Für Fahrspass sorgt ein leistungsstarker 2-Liter-Benzinmotor, in den Varianten 2.0/136 PS, 2.0T Niederdruckturbo/165 PS oder T4 Hochdruckturbo/200 PS.

Selbstverständlich verfügen auch die Modelle der Special Edition über die umfangreiche serienmässige Volvo-Sicherheitsausstattung. **Volvo Automobile (Schweiz) AG**
Postfach 1034
8065 Zürich
Tel. 01 874 21 20
Fax 01 874 21 25

SESAM lanciert Auftragsbearbeitung

Mit Standardlösungen für Buchhaltung, Rechnungswesen und elektronischen Zahlungsverkehr hat sich SESAM-Software bis heute in die Herzen von über 22 000 Schweizer Unternehmen gebucht. Um Kunden auch in anderen administrativen Bereichen bestmöglich zu unterstützen, ist die erfolgreiche Produktpalette jetzt um eine Auftragsbearbeitung erweitert worden. Dank diesem wichtigen Schritt tritt SESAM fortan als Anbieter betriebswirtschaftlicher Gesamtlösungen auf dem Markt auf. Angefangen bei der Erfassung von Adress- und Artikeldaten über die Erzeugung von anpassbaren Dokumenten bis hin zur nahtlosen Integration in die SESAM-Rechnungswesenmodule, überzeugt das Produkt vor allem durch zwei Merkmale: Einfache Bedienung und logischer Programmaufbau. Benutzer-

freundliche Windows-Oberflächen, schnelle Befehlseingabe dank vielen Tastaturverknüpfungen und die Verbuchung von Rechnungen per Knopfdruck machen denn auch das Arbeiten mit der SESAM-Auftragsbearbeitung zu einem Vergnügen. Auftragsbearbeitung umfasst zahlreiche weitere Komponenten: Ein Modul für Preisfindung und eine mitgelieferte Nachkalkulation sorgen beispielsweise für die optimale Kostentransparenz. Das Modul Sammelrechnungen dient der Zusammenfassung von Teillieferungen. Alle Programmeile verfügen über eine User- und Rechteverwaltung inkl. Mandantenpasswort und sind fremdwährungs- und euro-kompatibel. Zusätzlich zum Hauptmodul SESAM Auftragsbearbeitung sind bereits ein Zusatzmodul für die Abonnementsrechnung (Wiederkehrende Fakturierung) und ein Datenimport verfügbar.

Softinc Ltd. – SESAM Software
Oberneuhofstr. 3, 6340 Baar
Telefon 041 769 68 68
www.sesam.ch

Gemeinschaft umweltfreundlicher Teppichboden

Die Mitglieder der GuT (Gemeinschaft umweltfreundlicher Teppichboden) haben sich verpflichtet, Produktions- und Recyclingprozesse zu optimieren, um den grösstmöglichen Schutz von Mensch und Umwelt zu erreichen. Neu ist die GuT im Internet unter www.gut-ev.de zu finden. Die Website ist in deutscher, französischer, englischer und holländischer Sprache zugänglich. Die Navigation ist leicht, benutzerfreundlich und mit verschiedenen Grafiken gestaltet. Im Mittelpunkt steht der Lebenszyklus des Teppichbodens. Von dort aus kann der Leser durch

Anklicken einer der vier Symbole die Themen «Herstellung», «Verlegung», «Nutzung» und «Recycling» erreichen. Neben den Aufgaben der GuT und einem kurzen historischen Abriss werden auch die Mitglieder mit Links zu deren Websites vorgestellt. Die Auflistung der Links zu allen Partnern der GuT, zu den Verbänden der europäischen Teppichindustrie und zu den Prüfinstituten, machen die Website zu einem Drehpunkt für jeden, der Informationen über umweltrelevante Themen rund um den Teppichboden finden möchte. **Teppich Forum Schweiz**
Dorfplatz 3
8126 Zumikon
Tel. 01 918 14 22
Fax 01 918 14 84
www.gut-ev.de

COFFEEHOPS / Microsoft und Starbucks kooperieren

Online beim Kaffeetrinken

Die amerikanische CoffeeShop-Kette Starbucks und das Software-Unternehmen Microsoft planen eine technologische Zusammenarbeit.

Starbucks möchte in allen Filialen der USA seinen Kunden einen drahtlosen Breitband-Internetzugang für ihre mobilen Geräte wie Notebooks, Organizer und Smartphones zur Verfügung stellen. Über den Microsoft-Online-Dienst MSN sollen die Gäste beim Kaffeetrinken

schnell und bequem auf Informationen aus dem Internet zugreifen, ihre E-Mails abrufen und sich sogar mit den Firmen-Intranets verbinden können.

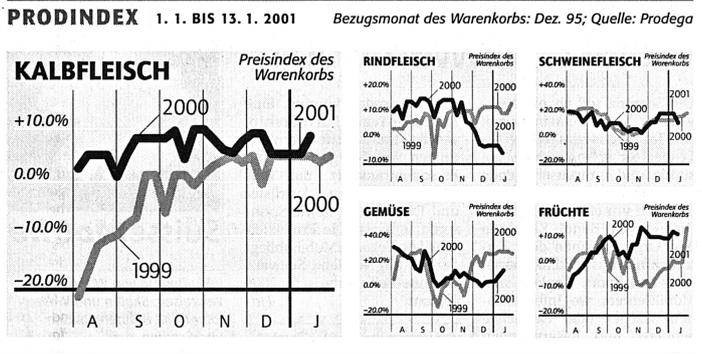
Ebenfalls geplant ist die Einführung einer Starbucks-Kundenkarte, die es weiter ermöglicht, den Bestell- und Zahlungsvorgang via Handy zu beschleunigen und zu vereinfachen.

Gemäss Howard Schulz, Gründer und Global Chief Stra-

tegit, soll diese neue Art von Kundenbeziehung die bestehenden Kunden binden und neue anziehen.

Wie die beiden Unternehmen aus Seattle mitteilen, sollen die entsprechenden Dienste im Verlauf des Jahres entwickelt werden und einsatzbereit sein.

Starbucks wird diesen Frühling in Zürich sein erstes Schweizer CoffeeShop-Outlet eröffnen. *MJP*



VIRENRISIKO / Eine – nicht repräsentative - Umfrage zum Thema Virenschutz

Die Viren lauern online

Die htr hat einige Schweizer Hotels befragt, wie es denn bei ihnen um den Virenschutz stehe. Dabei wurde die Stichprobe geografisch auf die ganze Schweiz und über alle Sterne-Klassen hinweg gewählt. Das Resultat schmeichelt den 40 via E-Mail kontaktierten Unternehmen im Gastgewerbe nicht.

Die Auswertung der eingegangenen Antworten zeigt deutlich, dass die latente Gefahr, die von Computerviren ausgeht, zwar füglich bekannt ist. Vielfach besteht aber noch ein grosses Manko im Umgang mit dem Thema. «Wir haben noch Informationsbedarf», meint etwa Bernadette Paris-Baring vom Hotel Blatterhof in Blatten bei Naters.

VON ERSCHECKEND FAHRLÄSSIG...

Die überwiegende Mehrheit der befragten Betriebe weiss immerhin, dass vor allem bei E-Mails von unbekanntem Absender und mit Attachments (angehängten Dateien) Vorsicht geboten ist.

Erschreckend fahrlässig verhalten sich allerdings Betriebe, die zwar wissen, was für Gefahren in Computerviren stecken, die aber immer noch kein Virenschutzprogramm auf ihrem Computer installiert haben.

...BIS AUSGESPROCHEN VORBILDLICH

Vorbildlich verhält man sich dagegen beispielsweise im Hotel Helmhäus in Zürich. Marlene Portmann: «Wir aktualisieren unseren Virenschutz wöchentlich.» Und im Hotel Krone in Aarberg vertraut man vollumfänglich auf die Dienstleistungen eines externen Informatikspezialisten.

Das Fazit: Ist ein Computer erst einmal ans Internet angeschlossen, besteht die Gefahr, dass sich Viren einschleusen können. Um diese Gefahr möglichst gering zu halten, gibt es zwei Möglichkeiten.

AM EINFACHSTEN: «DIE RADIKALLÖSUNG»

Ein Computer wird ausschliesslich als «Surfstation» verwendet. Alle weiteren Aufgaben (Korrespondenz, Buchhaltung, Gästeverwaltung, etc.) werden auf einem zweiten, nicht vernetzten Computer, isoliert erledigt.

Der Computer mit «gemischter» Verwendung ist mit allen Vorsichtsmassnahmen ausgerüstet. Dazu gehört der verantwortungsvolle Umgang mit Daten aus externen Quellen ebenso wie der jederzeit aktuelle Virenschutz und die konsequente Sicherung und Auslagerung aller geschäftsrelevanten Daten auf ein externes Speichermedium. Wenn ein Netzwerk befallen ist, steht meistens alles still, das kostet Zeit und Geld. Welches Unternehmen kann sich das leisten? *PLÖ*

INTERNET / «Gestatten, mein Name ist Virus. Computervirus.» Wer sich so anmeldet, vor dem muss man sich kaum fürchten. Die wirklich gefährlichen Viren schleichen sich unangemeldet ein. **PASCAL LORENZINI**

Computerviren kommen durch die Hintertüre

Spätestens seit dem «I-love-you»-Virus ist die Problematik auch bei absoluten Informatik-Bananas präsent. Millionen von Computern rund um den Erdball waren im vergangenen Mai blockiert, ganze Konzerne (wie in der Schweiz beispielsweise die UBS oder Swisscom) waren danach tagelang praktisch lahmgelegt. Laut Berechnungen belief sich der wirtschaftliche Schaden auf mehrere Milliarden Franken.

Im Gegensatz zu Grossbetrieben, in denen sich ganze Abteilungen um Informatikbelange kümmern, wird die Sicherheit von Daten in Kleinen und Mittleren Unternehmen oft immer noch vernachlässigt. Und gerade die Tourismusindustrie mit ihren vielen Kontakten in die entferntesten Länder ist prädestiniert, Viren «einzufangen».

WAS MACHT EIN COMPUTERVIRUS?

Computerviren verstecken sich immer in ausführbaren Codes (Programm, Word- oder Excel-Makros). Einmal aktiviert, können sie Unheil anrichten.

Die Spanne der möglichen Aktivitäten ist breit. Während ein Virus beispielsweise den Bildschirminhalt kurzzeitig auf den Kopf stellt und keinen weiteren Schaden anrichtet, löscht ein anderer die gesamte Festplatte oder versucht alle gespeicherten Dateien.

Das «I-love-you»-Virus schnappte sich alle im Adressbuch des E-Mail-Programms Outlook gespeicherten Kontakte und sendete für den Benutzer unsichtbar allen Einträgen eine elektronische Nachricht, die das Virus weiter verbreitete. Zudem griff das Virus die auf der Festplatte gespeicherten Dateien an. So wurde eine globale E-Mail-Schwemme in einem noch nie da gewesenen Ausmass generiert und

gleichzeitig auf der Festplatte gespeicherte Daten zerstört.

WAS KANN MAN GEGEN VIREN MACHEN?

Die einzige Möglichkeit, sich zu 100 Prozent vor Viren zu schützen, ist der isolierte Betrieb ohne Verbindung zu anderen Rechnern und ohne jeglichen Austausch von Daten. Wer das nicht kann – und das ist heute fast jeder – dem bleibt nur die Installation eines Virenschutzprogramms auf dem eigenen Rechner als Ausweg. Die Auswahl der verfügbaren Programme ist gross (siehe Kasten) und kostet nicht alle Welt. Auch Gratisprogramme sind über Internet erhältlich.

Unabhängig vom eingesetzten Produkt ist es unabdingbar, den installierten Virenschutz regelmässig (mindestens einmal pro Woche) zu aktualisieren. Alle Hersteller bieten die bequeme Möglichkeit der Aktualisierung via Internet an. Nur so ist weitgehend sichergestellt, dass die neuesten Viren jeweils erkannt und beseitigt werden.

VIRENSCHUTZ-GRUNDREGELN

Zusätzlich zum Einsatz einer Virenschutzsoftware gilt es, folgende Grundregel zu beachten: Niemals eine an ein E-Mail angehängte Datei unbelesen ausführen. Erst recht nicht, wenn sie von einem unbekanntem Absender stammt.

Datei zuerst auf der Festplatte speichern, auf Viren überprüfen und erst dann öffnen. Achtung: Microsoft-Word- und Excel-Dateien mit integrierten Makros (diese nehmen einem oft Arbeiten im Dokument ab oder führen Berechnungen und Formatierungen durch) sind besonders durchsichtig. In diesem Fall besser die automatische Ausführung von Makros deaktivieren.

Ein kleiner Trick hat sich bei Word besonders bewährt. Anstatt ein fremdes Dokument mit Doppelklick zu öffnen, eröffnen Sie ein neues Dokument (Datei – Neu) und fügen dann das fremde Dokument ein (Einfügen – Datei). So stellen Sie sicher, dass keine Makros ausgeführt werden.

NICHT ALLES IST EIN VIRUS

Wer kennt sie nicht, die regelmässig wiederkehrenden E-Mails mit der ewig gleich lautenden Botschaft: Ein Computervirus sei im Umlauf und man solle die Meldung an möglichst viele E-Mail-Empfänger weiterleiten. Im Fachjargon «Hoax» (englisch für «Streich») genannt, haben die Autoren solcher Warnungen nur das Ziel, möglichst viel Aufsehen zu erregen. Und dem kann man am besten entgegenwirken, wenn das Mail gelöscht wird.

McAfee VirusScan

Anti-Virus Center

In the war against viruses, information is a weapon, and we've got all the information you'll need.

- Update ActiveShield**: Update ActiveShield regularly to ensure that it is up-to-date and protecting you from the latest viruses.
- DAT Updates**: If you use McAfee VirusScan (NOT the Client's VirusScan Online), get the latest DAT file from software.mcafee.com.
- Free Virus News**: Subscribe to the McAfee.com Dispatch, and be among the first to learn about new outbreaks and other important info.
- Virus Information Library**: This database contains information on more than 50,000 known viruses, including how they work and how to kill them.
- Virus Calendar**: Be prepared for the next scheduled virus payloads strike with the help of this comprehensive calendar.
- Virus Hoaxes**: Next time you receive a breathless warning about a new virus.

[WWW.MCAFFEE.DE/](http://www.mcafee.de/)

Symantec Norton AntiVirus

Norton AntiVirus 2001

Die weltweit führende Antivirensoftware

Norton AntiVirus™ ist die weltweit führende Antivirensoftware. Das Programm arbeitet ständig im Hintergrund, um Ihren PC zu schützen. Darüber hinaus aktualisiert es Ihre Virusdefinitionen jetzt auf Wunsch automatisch, sobald Sie mit dem Internet verbunden sind. Sie können verhindern, dass Ihr Computer Opfer von Viren oder anderen schädlichen Internet-Code wird. Norton AntiVirus macht Sie sicher und Virus-resistent.

Preis	Online	Box
Deutschland	DM 69,-	DM 59,-
Österreich	€S 490,-	€S 410,-
Schweiz	CHF 59,-	CHF 49,-

[WWW.SYMANTEC.COM/REGION/CH/](http://www.symantec.com/region/ch/)

Symantec's Norton AntiVirus 2001

AVP for Windows95/98/NT/WS

Antiviral Toolkit Pro (AVP) by Eugene V. Kaspersky is an advanced integrated antivirus application package. As shown in numerous independent tests, AVP is one of the best antivirus programs available today. It's state-of-the-art scanning technology allows it to deal with even the most complex known polymorphic viruses, and thanks to its unpacking and extracting engines, AVP does not stop from tracking down viruses even in runtime-compressed and archived files.

For the Windows platform, AVP is available in 3 packages, Silver, Gold and Platinum, and with prices starting at \$29.95 a file every budget!

Check out AVP's Award list at 1999 and beyond!

[WWW.AVP.CH](http://www.avp.ch)

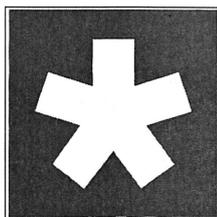
Kaspersky Lab's Antiviral Toolkit Pro

HUMAN POWERED MOBILITY / Nachhaltiges Reisen Projekt: SchweizMobil

Die Schweiz soll als ein Netzwerk für die Mobilität in Freizeit und Tourismus zum weltweiten Leader für erlebnisreiche, gesunde und umweltschonende Reiseangebote werden. Es handelt sich um ein gemeinsames Projekt von Bund, Kantonen und Organisationen oder Unternehmen aus Verkehr, Tourismus und Sport. Geplant sind MobilCenters, wo Informationen bezogen oder Fahrzeuge gemietet und Reservationen

tätigt werden können. Eine Public-Private-Partnership, welche touristische Kernleistungen von Gastgewerbe und Personentransport, die Tourismuspromotoren, Ausrüster und Dienstleister sowie Sponsoren umfasst. Die Projektleitung von SchweizMobil obliegt der Stiftung Veloland Schweiz. Die Inbetriebnahme ist für 2006 geplant. TRU

www.HumanPoweredMobility.ch



SuisseMobile

Verknüpfung von Wandern, Veloreisen, Skaten und Wasserfahren mit Bahnen, Bussen und Schiffen.

Indien: 3,28 Mia. Dollar aus Tourismus

Neu Delhi. Indien hat im Jahr 2000 gut 3,28 Milliarden Dollar aus dem Tourismusgeschäft eingenommen. Das seien zehn Prozent mehr als 1999, teilte die Regierung am Montag mit. Die Zahl der Touristenankünfte sei von 2,48 auf 2,62 Mio. gestiegen. Indien habe ein grösseres Potenzial, und der Anteil am Welttourismus – 1999 wurden weltweit 657 Mio. Touristen gezählt – sei noch zu klein. MJP/sda

Noch etwas zu wenig Schnee

Les Prés-d'Orvin. Weil es an der Unterlage fehlt, wurde auf dem Bieler Hausberg bisher vergeblich versucht, die Abfahrtslisten zu präparieren. Wie «Der Bund» berichtete, herrscht bei der Télési SA keine Panik; drei Wochen Vollbetrieb reichen laut Verwaltungsratspräsident Fred Gebel aus, um die Kosten für die Saisonvorbereitung und die Haftpflichtversicherung zu decken. Die Gesellschaft verfüge zudem über ein «kleines finanzielles Polster». TRU

ZITAT DER WOCHE

«Ich richte meine Lokale so ein, dass sich Frauen in ihnen wohlfühlen. Sind erst einmal die Frauen da, dann kommen die Männer von selbst...»

Tony Weller,
Gastronom, London

PEOPLE

Ursula Oldenburg, langjährige Pressesprecherin der Steigenberger Hotels AG und damit zuständig auch für die Schweizer Häuser, verlässt das Unternehmen. Im Frühjahr folgt sie ihrem Mann nach Hamburg, der dort eine neue Zeitschrift lanciert. Sie selbst will eine PR-Agentur in Hamburg gründen. Über ihre Nachfolge bei Steigenberger ist noch nicht entschieden. GU

Dieter Bogner wird neuer Geschäftsführer des Verkehrsvereins von Sils/Engadin. Der 40-jährige Winterthurer löst den noch amtierenden Kurdirektor **Daniel Egloff** am 1. März ab. Dieter Bogner hat sich als Geschäftsführer Schweiz für die amerikanische Suntek Tours und als Verkaufsleiter bei FTI Touristik Kenntnisse des schweizerischen wie internationalen Tourismusmarktes erworben. SST

Kai Uwe Leonhardt leitet seit Beginn dieses Jahres das Deutsche Verkehrsbüro in Zürich; er ersetzt den bisherigen Direktor **Manfred Leber**. Der langjährige Mitarbeiter der Deutschen Zentrale für Tourismus war vor seinem Amtsantritt in Stockholm tätig. SST

Luzi Tischhauser, Direktor der Rothornbahn und Scalottas AG in Lenzerheide, verlässt Ende dieser Wintersaison das Unternehmen. Die vermehrten Auseinandersetzungen zwischen den Bergbahnunternehmen seien für ihn Veranlassung, sich beruflich neu auszurichten. Tischhauser hatte sich intensiv für – inzwischen gescheiterte – Fusionspläne engagiert. SST

Der Pächter der Hotellerie- und Gastronomiebetriebe der Pilatusbahnen, **Ruedi Pfister**, tritt nach 20-jährigem Wirken in den Ruhestand. Die Leitung der Hotelbetriebe Pilatus Kulm und Bellevue, des Restaurants Fränküntegg sowie der Bergwirtschaft Krienseregg übergibt er seinem Sohn, **Ruedi John Pfister**. SST

Andrea Stucki und **Angela Mark** eröffnen an der Berner Länggasse das Lokal Coffeebreak Konditorei & Café GmbH. Anregungen zu ihrem modernen Coffeehouse haben sich die erfahrenen Konditorinnen in Nordamerika geholt, wo beide auch beruflich tätig waren. MJP

Urs Gschwend, der frühere Chefkoch des Berner Hotels Schweizerhof, ist jetzt Wirt im Landgasthof zur Linde in Laupen. **Sittampalam Shivalingam,** ein Gefährte aus den Schweizerhofzeiten, ist sein Souschef. MJP

WILLI ELSENER / Ein Schweizer Spitzenkoch und langjähriger Chefkoch des «Dorchester» in London zieht nach Dubai. **URS OSKAR KELLER**

«Der Aufbau einer Hotelfachschule fasziniert mich»

Den Schweizer Spitzenkoch Willi Elsener, 48, zehn Jahre Chefkoch des Londoner Nobelhotels «The Dorchester Hotel», zieht es in die Hauptstadt des Emirats Dubai.

Vor knapp zwei Jahren verliess der Zürcher das renommierte «Dorchester» und gründete die Firma Willi Elsener Associates. Im vergangenen Sommer bekam der Spitzenkoch diverse Anfragen aus dem Scheichtum am Persischen Golf, die er anfänglich ablehnte. Schliesslich kannte er ja nicht nur den Sultan von Brunei, dem das «Dorchester» am Hyde Park gehört, persönlich.

Elsener flog dann doch in die Vereinigten Arabischen Emirate und schaute sich die Angebote genau an. Die Top-Hotelkette «Jumeirah International» gehört dem Sohn von Scheich Mohamed, dem Regenten des Emirats. «Die Spitzenhotellerie von Jumeirah International mit fünf Häusern der absoluten Luxusklasse faszinierte mich ebenso wie die Herausforderung bei der Emirates Academy of Hospitality Management», erzählt der eidg. diplomierte Küchenchef.

Zur Person

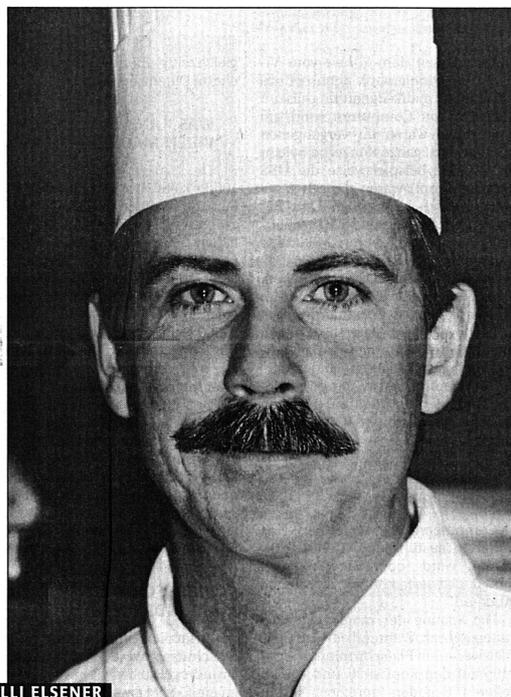
Willi Elsener wurde 1986 Executive Sous-Chef von Anton Mosimann im «The Dorchester Hotel». Als Mosimann das «Dorchester» verliess und «Mosimann's London» gründete, wurde Elsener Chef über 125 Köche. «The Oriental Restaurant» erhielt in den Neunzigerjahren einen Michelin-Stern.

Der 1952 im bündnerischen Rhäzüns geborene und in Rüschlikon ZH aufgewachsene Gastronom absolvierte die Kochlehre im Hotel Ascot, seine Karriere führte ihn unter anderem ins Stadtspital Triemli, «Hotel Zürich», «Savoy» und «Baur au Lac» (alle Zürich). Danach wurde er Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels Beatus in Merligen.

Er absolvierte Kurse an der Hotelfachschule Lausanne, Stages im Ritz-Hotel Paris, Oriental-Hotel Bangkok und in Japan.

1995 veröffentlichte er sein zweites Buch «A World of Flavours – Recipes from the Voyages of a Master Chef».

Foto: Urs Oskar Keller



WILLI ELSENER

Der Zürcher Spitzenkoch wird ab 15. Januar 2001 Berater der Luxushotelkette Jumeirah International («Burj Al Arab Arabian Tower», «The Jumeirah Beach Hotel» etc.) und wird sich für die neue Hotelfachschule «Emirates Academy of Hospitality Management» in Dubai engagieren.

Die Schule, die sich noch im Bau befindet, soll im Herbst 2001 eröffnet werden. Noch im Dezember weilte Elsener an der Ecole Hôtelière in Lausanne, die mit der neuen Hotelfachschule in Dubai assoziiert ist. «Ich wollte – als Head of Food Production – die Verbindungen genauer abklären. Der Aufbau einer Hotelfachschule fasziniert mich. Ich werde mitverantwortlich am Schulprogramm sein.»

In der rund 300 000 Einwohner zählenden Hauptstadt des Emirats

Dubai wird er die Position als Culinary Advisor einnehmen. Imposant sei vor allem das «Burj Al Arab»: Das Stahl-Glas-Beton-Gebäude ragt 321 Meter in den Himmel.

Elsener plant ein längeres Engagement in Dubai: «Mein Vertrag sieht keine Zeitlimite vor.» Seine englische Gattin, ebenfalls aus der Hotellerie, sowie seine drei Töchter zwischen fünf und acht Jahren werden in einigen Monaten an den Persischen Golf fliegen.

GV::SWISS / Spitalhotellerie

Vom Spital zum Hotel

Der Schweizer Spitalmarkt ist im Umbruch. Die Privatpatienten sind die begehrten Klienten, mit denen eine öffentliche oder private Klinik noch Geld verdienen kann. Das Zauberwort bei den Klinikverwaltern heisst deshalb Spitalhotellerie: gv::swiss zeigt in



der ersten Ausgabe des neuen Jahres, wie Kantonsspitaler, Unispitaler und Privatkliniken um die Privatpatienten kämpfen, diese mit neuen Luxusangeboten ködern und selbst zu Hoteliers avancieren. GSG

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

TÜRKEI / Razzia in Internet-Cafés

«Kein Ort für Kinder»

Bei einer Razzia in Internet-Cafés in der zentralanatolischen Stadt Kirikkale sind 130 Kinder in Gewahrsam genommen worden. Polizeichef Hayrettin Gök hielt den Kindern im Alter zwischen zehn und 16 Jahren eine Standpauke.

Wie die Zeitung «Milliyet» berichtete, führte Polizeichef Gök die Kinder der Presse wie Verbrecher vor. Er warnte die Kinder: «Wenn ihr wieder in Internet-Cafés geht, werden wir euch erneut aufgreifen. Wir wollen euch nicht an schlechten, sondern an guten Orten sehen.»

Die Kinder sollten lieber ihre Hausaufgaben machen, statt in den Cafés im Internet zu surfen, meinte Gök. Die Betreiber der Internet-Cafés seien verwahrt worden. DST/sda

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein SHV
Monbijoustrasse 130,
Postfach,
3001 Bern.

Herausgeber-Ausschuss:
Dr. Christoph Juen (GL SHV), Christian Hodler (GL SHV),
Eva Bürgi (Verlag), Marietta Dedual (htr), Stefan Senn (H&C),
Gudrun Schlenzcek (Café Bistrot, gswiss).

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).

Stellvertreter: Miroslava Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Toni Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KVJ).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslava Halaba (MH),
Laurent Misbauer (LM), Bruno Sals (BS).

Milestone: Dr. Peter Kähler (PK).

Produktion: Dominique Schmidt (DOS).

Layout: Karin Guggler (KG), Brigitte Pauli (BP),
Gilbert Perrat (GP).

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:
Silvia Cantieni (SC), Graubünden; German Escher (GER),
Wallis; Ornella Gioia (OG), Mailand; Katja Hassenkamp
(HAS), Paris; Heribert Pürschel (HP), Wien; Maria
Pütz-Williams (MAP), München; Jürg Steiner (sz), Tessin;
Georg Uebachs (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW),
Zürich.

Verlag:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Ralph Hugelshofer
(Vertriebsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casolka, Dora Mürger,
Fabienne Korus.
Stellensinzerate: Thomas Hellmüller, Martin Wietli.
Geschäftsanzogen: Erich Weber, Jörg Fröhli,
Dominik Chammartin.

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

Auflage:
12'165 Ex. WEMF-beleglaubit,
22'000 Ex. Vertriebsauflage.

Verkaufspreise: (inkl. MwSt.)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.–.

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs 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-Residenten
– Amicale Internationale
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
des Grands Hôtels (AICR).

Kontakte:

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



McDONALD'S / En 2001, la chaîne ouvrira des hôtels en Suisse. Entretien avec Urs Hammer, PDG de la filiale helvétique. **PAGE 3**



ROBERT CRÜLL / Le directeur de l'Office des vins vaudois promet d'intensifier la promotion sur le terrain. Interview. **PAGE 5**

**Cahier
français**

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

hotel+tourismus revue

OPINION

La réalité n'est pas aussi belle que la théorie!

LAURENT MISSBAUER

Les bonnes idées sont souvent plus belles en théorie que mises en pratique. Il en va ainsi de même pour celles qu'avaient eues les responsables de l'Exposition nationale au retour d'un voyage d'étude en Norvège. Une visite effectuée sur les lieux des Jeux olympiques d'hiver de Lillehammer les avait en effet convaincus que l'Expo ne laisserait aucune trace indésirable derrière elle. «Le caractère éphémère des constructions nécessitera



une réutilisation durable ou plus exactement une préutilisation. Ce sera en particulier le cas pour les hôtels modulaires et ce ne sont pas les éléments de l'Expo nationale qui seront réaffectés à une autre fin, mais plutôt des éléments conçus pour une affectation ultérieure qui seront utilisés à titre provisoire durant l'exposition», avait notamment annoncé en 1997 Jacqueline Fendt, directrice à l'époque de l'Expo.

Force est de constater que les investisseurs susceptibles de financer un hôtel modulaire «réutilisable» ne se sont pas pressés au portillon. Sur les 2600 lits escomptés en hôtels modulaires, il n'y en a aujourd'hui que 250. Et si le Fonds de prévoyance de Nestlé, qui a financé l'Hôtel Art & Plage d'Yverdon-les-Bains, souhaite toujours «réutiliser» les modules de l'hôtel pour en faire une maison d'étudiants, la Fondation Sandoz, qui a financé l'Hôtel Palafitte de Neuchâtel, tenterait désormais de donner un caractère définitif et non plus provisoire à son hôtel cinq étoiles sur pilotis. Quant à la société de remontées mécaniques grisonne qui entend investir dans un Jakobshorn-Expo-Hôtel à Bienne, elle n'a pas encore donné son feu vert. Dans son cas, l'investissement avait de toute façon toujours été assimilé à une opération de marketing. Elle était en effet parfaitement consciente qu'il était plus onéreux de monter des modules à Bienne et de les déplacer ensuite à Davos, plutôt que de les installer directement sur le site définitif!

EXPO.02 / Tous les problèmes d'hébergement sont loin d'être résolus. Des tentes, des wagons-lits et des abris de la protection civile devraient compenser le faible nombre d'hôtels modulaires. **LAURENT MISSBAUER**

«La situation n'est pas encore grave, mais elle pourrait le devenir»

«Il nous manque encore passablement de lits, surtout pour les groupes, les écoles et les familles.» Tels sont les propos tenus la semaine dernière par Lorenz Schläfli, le responsable de l'hébergement auprès de l'Expo.02. La situation n'est pas encore dramatique, à un peu plus d'une année de l'ouverture de l'Exposition nationale, mais Lorenz Schläfli ne cache pas son inquiétude. «Ce n'est pas encore très grave, mais cela pourrait le devenir si les différents projets sur lesquels nous travaillons actuellement ne devaient pas être finalisés d'ici la mi-mars».

À l'heure actuelle, seuls deux hôtels modulaires sont des réalités plus ou moins tangibles. Il s'agit de l'Hôtel Art & Plage d'Yverdon-les-Bains (3 étoiles, 95 chambres), qui a été ouvert au mois d'octobre 1999 juste à temps pour l'exposition genevoise Telecom, et de l'Hôtel Palafitte de Neuchâtel (5 étoiles, 40 chambres), qui sera ouvert au début de l'année 2002 et qui accueillera les hôtes de marque et les VIP de l'Expo.02. Cela représente ainsi seulement environ 250 lits. Or, dans leur concept initial d'hébergement, les dirigeants de l'Exposition nationale avaient avancé le chiffre de 2600 lits en hôtels modulaires!

Un troisième hôtel modulaire devrait certes être construit à proximité de la porte d'entrée de l'artéplage de Bienne, mais il attend toujours la signature de la société de remontées mécaniques grisonne du Jakobshorn qui a manifesté son intention de démonter les modules après l'Expo.02 et de les remonter sur un terrain qu'elle possède à proximité des pistes de ski. Attendue pour la mi-décembre, cette signature «devrait intervenir à la fin de ce mois de janvier», estime Lorenz Schläfli.

LE CONDITIONNEL EST SOUVENT DE MISE

Avec ses 84 chambres, le «Jakobshorn-Expo-Hôtel» est cependant encore loin de résoudre tous les problèmes de l'hébergement des visiteurs à l'Expo.02. Les dirigeants de l'Exposition nationale souhaitaient en effet implanter 250 modules à Bienne, la principale porte d'entrée de l'Expo.02, et ils n'en ont que 84 qui, de surcroît, ne se conjuguent pour l'instant qu'au conditionnel.

«Le conditionnel est également de mise pour un hôtel modulaire d'une cinquantaine de chambres qui pour-



HÔTELS MODULAIRES

L'Hôtel Art & Plage d'Yverdon-les-Bains est pour l'instant le seul hôtel modulaire qui est déjà en service en vue de l'Expo.02.

rait être implanté derrière l'Hôtel Continental sur un terrain appartenant à la ville de Bienne et qui, par conséquent, n'est pas un projet directement lié à l'Expo.02», précise Lorenz Schläfli. Ainsi, pour loger les groupes,

Un bilan positif à Yverdon-les-Bains

Pierre-André Michoud, directeur de l'Art & Plage d'Yverdon-les-Bains, le premier hôtel modulaire de l'Expo.02, tire un bilan positif après quatorze mois d'exploitation: «En étant les premiers, nous avons bénéficié d'une importante couverture médiatique et l'été dernier s'est très bien passé avec un taux d'occupation de 30%. Nous aurions cependant pu faire encore mieux si nous avions pu faire de la publicité. Le report de l'Exposition nationale et la période d'incertitude qui s'en est suivie ne nous l'ont malheureusement pas permis. Il en ira différemment pour cet été où nous comptons bien mettre en avant le fait que notre hôtel est le seul à avoir les pieds dans l'eau.» **LM**

les écoles et les familles, le responsable de l'hébergement auprès de l'Expo.02 est en train d'échafauder plusieurs solutions de rechange.

Parmi ces dernières, on relève notamment un village de tentes dans les environs de Bienne, à Ipsach. «Là aussi, rien n'est encore signé pour ce village de tentes qui devrait permettre d'héberger 400 à 500 personnes avec des tentes à quatre et à dix places. La préparation du terrain, son aménagement, avec notamment les conduites d'eau et d'électricité, la construction des chemins, des clôtures, ainsi que des installations sanitaires et d'une salle à manger, sont des questions qui doivent encore être réglées. J'ai toutefois bon espoir que des accords pourront être signés à la mi-mars», ajoute Lorenz Schläfli.

DES VILLAGES DE TENTES ET DES WAGONS-LITS

Une autre solution de rechange est constituée par des wagons-lits que les CFF installeront sur des voies déjà existantes à Bienne, à Neuchâtel, à Morat et à Yverdon-les-Bains. Un village de tentes pouvant héberger

environ 300 personnes est également prévu à Neuchâtel. En raison de la proximité de celui d'Anet (BE), il n'y aura pas de village de tentes à Morat. La localité fribourgeoise devrait cependant accueillir un hôtel modulaire de 150 chambres. «Là aussi, une décision interviendra d'ici la fin du mois de janvier», précise Lorenz Schläfli.

En attendant, l'équipe responsable de l'hébergement à l'Expo.02 est en train de recenser toutes les possibilités qui existent de loger les groupes et les écoles dans les abris de la protection civile, dans les casernes, voire dans les maisons de vacances comme cela est le cas pour celle de Prêles, dans les environs de Bienne. «Les logements collectifs, donc bon marché, sont ceux qui nous préoccupent le plus. La clientèle individuelle, qui ne pourra certainement pas loger dans les villes de l'Expo.02 lors des journées de grande affluence, pourra, elle, toujours trouver des chambres dans les localités proches telles que Berne, Soleure, La Chaux-de-Fonds et Lausanne. Nous travaillons déjà dans ce sens avec plusieurs voyageurs», conclut Lorenz Schläfli.

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

minibar Systems

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

Société suisse des hôteliers

**FORMATION CONTINUE
BUREAU ROMAND SSH
LAUSANNE**

Téléphone 021 320 03 33
Fax 021 320 02 64

Get known – Worldwide

Devenez membre!
www.bestwestern.ch/membre

Join The Best
Best Western



Société suisse des hôteliers

FORMATION CONTINUE SSH EN SUISSE ROMANDE



soutient la formation continue SSH

3 axes – 1 seul objectif:

Proposer des formations résolument orientées vers la pratique et qui s'adressent aux cadres et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration.



soutient la formation continue SSH

I. LE SÉMINAIRE SSH POUR CHEFS D'ENTREPRISE ET CADRES SUPÉRIEURS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

3 modules qui traitent des principales fonctions du management. Cette formation supérieure permet aux participants d'agir sur leur avenir professionnel et de réfléchir sur celui de leur entreprise afin de proposer des solutions pertinentes, efficaces et novatrices.

- Module I** ■ Conduite des ressources humaines
Module II ■ Gestion financière et de l'exploitation
Module III ■ Marketing, politique et concept d'entreprise

II. LES COURS DE FORMATION CONTINUE

LES ATELIERS DE COMPÉTENCE

Les pouvoirs de la communication 30 mars 2001

Motiver votre personnel 6 avril 2001

La qualité de vie au travail 27 mars 2001

Mieux connaître les autres et mieux se connaître (en 2 modules) pour un management efficace

1er module: Et si l'on parlait de vous: l'attitude positive 8 mars 2001

2ème module: A la découverte d'outils performants 22 mars 2001

LES COURS DE PERFECTIONNEMENT

Améliorez les ventes au front-office 6 février 2001

La gestion professionnelle de l'accueil au standard et à la réception 26 janvier 2001

Housekeeping performance 22 mai 2001

Formation pour formateur 28 février 2001

Accueil et vente au restaurant 1^{er} juin 2001

Les enjeux du recrutement 20 mars 2001

Assurances sociales et salaires: 8 juin 2001

étude d'événements vécus au quotidien 3 mai 2001

III. LE DÉVELOPPEMENT DE LA QUALITÉ



Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau I

Cours de Quality-Coach
 6 et 7 mars 2001 Genève
 1 et 2 mai 2001 Valais
 12 et 13 juin 2001 Lausanne



Label de qualité pour le tourisme suisse, niveau II

Cours de Quality-Trainer
 3 avril 2001 Lausanne

Inscriptions et renseignements:
 Bureau romand SSH – Lausanne – formation permanente
 Téléphone: 021 320 03 33 – Fax: 021 320 02 64
 E-Mail: ssh.formationcont.lsne@bluewin.ch

2 1 heures de
2 bien-être

Appréciez l'agrément naturel d'un

feu de cheminée

Feudor

Les bûches de cheminée Feudor sont écologiques, sans odeur, emballées individuellement de façon propre et brûlent immédiatement



www.feudor.ch

Bon pour échantillon gratuit

Nom: _____

Adresse: _____

NPA/localité: _____

A envoyer à: Swedish Match Switzerland Sales
 Case Postale, 8604 Volketswil
 E-mail: rabia.raeber@swedishmatch.ch

IMMOBILIER

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

CHARMANT RESTAURANT

60 + 30 places et terrasse

- LES ATOUTS: – EXCELLENTE REPUTATION
 – SPLENDEDE SALLE-A-MANGER
 – ETABLISSEMENT SOIGNE
 – REPRISE SANS PAS-DE-PORTE
 – DES LE 1er MARS 2001, selon entente

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

134083/148369

A remettre au centre de Bulle

RESTAURANT-CREPERIE

refait à neuf en 1998.

55 places, deux petites terrasses (30 places).
 Chiffre d'affaires important et en augmentation.
 Loyer intéressant. Bonne rentabilité.

Ecrire sous chiffre 135234,

hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

135234/13503



ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
 RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE

Une institution de GASTRO-SUISSE depuis 1914

Av. de la Paix 12 • CH-1202 Genève
 Tél. 022 919 24 24 • Fax 022 919 24 28
 E-Mail: info@ecole-hoteliere-geneve.ch
 http://www.ecole-hoteliere-geneve.ch

1er cycle (18 mois)

- 1er semestre
RESTAURATION
 •
 2ème semestre
**EXPLOITATION
 D'ENTREPRISE**
 •
 3ème semestre
STAGE

**Diplôme de cadre
 en gestion hôtelière
 et en restauration**

Confère également le droit
 d'exploiter un établissement public
 sur l'ensemble du territoire suisse.

2ème cycle (6 mois)

- 4ème semestre «ES»
**GESTION &
 ADMINISTRATION**

**Diplôme de cadre
 supérieur en restauration
 et hôtellerie «ES»**

Décerne également le titre de
 «Maître d'apprentissage».



L'EXCELLENCE
 DE VOTRE FORMATION
 EST NOTRE MISSION

Prochaine rentrée en avril 2001



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

Plein centre d'une grande ville sur la riviéra vaudoise à remettre

BRASSERIE

130 places, belle terrasse (60 places),
 bonne clientèle, chiffre d'affaires assuré,
 év. avec crédit vendeur partiel!

Ecrire sous chiffre 135235,

hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

135235/13503

Le marché de l'immobilier:
 tous les jeudis dans
 l'hotel + tourismus revue.

ROYAL GOLF / René Brülhart a vendu ses actions

Nouveaux propriétaires

La presse fribourgeoise a récemment annoncé que René Brülhart, fondateur en 1993 du Royal Golf Club SA de Pont-la-Ville (FR), avait vendu sa part – qui représente près du 80% du capital-actions de 7 millions de la société – à un groupe d'investisseurs privés représentés par le Fribourgeois Antoine Moser.

«René Brülhart souhaitait vendre ses actions depuis un moment pour se consacrer au projet de parahôtellerie», a

indiqué René Sudan, directeur général du Royal Golf Club, au quotidien «La Liberté». Ce projet consiste dans la réalisation de 80 chambres-duplex représentant 160 lits, ce qui ferait de l'établissement de Pont-la-Ville le plus important complexe hôtelier de la Gruyère. Situées sur le terrain de golf d'entraînement, ces chambres-duplex seront construites à partir de cet été. Les travaux devraient être achevés en 2002. LM

LES PACCOTS / Nouvelle société créée

L'Ermitage ressuscité

Malgré le refus de la commune de Châtel-Saint-Denis d'acquiescer des parts pour le rachat de l'Hôtel Ermitage aux Paccots (voir htr du 4 janvier), la recherche d'autres partenaires a tout de même abouti, avec la création de la société Ermitage Paccots SA. Un premier montant de 500 000 francs a pu être réuni grâce à l'engagement d'une vingtaine d'investisseurs privés, d'entrepreneurs et de collectivités intéressés à l'essor

touristique de la station. Le conseil d'administration, présidé par Michel Chevalley, préfet de la Veveyse, prendra prochainement des décisions pour remettre en état et au goût du jour cet établissement hôtelier dont la partie hébergement et restauration est toujours fermée. Les forces vives de la région ont été mobilisées pour sauver l'hôtel dans le cadre d'un projet global de revalorisation de la région veveysanne. JS

HORECA / Tout savoir sur les produits

Un guide pour les pros

Le journal «Le Cafetier», en collaboration avec Promoédition, a publié «Horeca. Edition 2001», guide professionnel suisse à l'usage des hôteliers, restaurateurs, cafetiers, tea-rooms et collectivités.

Sous la plume de Philippe Gindraux, l'ouvrage décline en 160 pages les ingrédients nécessaires au fonctionnement des établissements publics. On y trouve aussi bien des explications sur les différentes variétés

de riz, que des conseils sur l'art de la table ou l'aménagement du lobby d'un hôtel. Chaque chapitre se termine par l'adresse des principaux spécialistes de la matière traitée.

Bien que distribué en encart aux quelque 7000 abonnés du «Cafetier», le guide «Horeca. Edition 2001» peut être obtenu gratuitement auprès de Promo-guide SA, Rue des Bains 35, Case postale 5615, 1211 Genève 11 (Tél. 022 809 94 55). BS

CHARMEY / L'Hôtel Cailler a entamé un programme global d'amélioration de la qualité

Rénovation totale des chambres

L'Hôtel Cailler, dont le bâtiment principal fêtera cette année ses 20 ans, a commencé cet hiver un programme de rénovation estimé à quelque 700 000 francs, indique Stéphane Schläppy, directeur depuis un an du seul hôtel quatre étoiles de la station gruérienne de Charmey.

«Après avoir entrepris l'année passée la rénovation du tennis et de la façade de l'hôtel, nous avons procédé au début du mois de décembre à la rénovation totale de nos chambres. Cette rénovation se poursuivra jusqu'au mois de mai et ne perturbera pas la présente saison d'hiver», explique Stéphane Schläppy. «En effet, les rénovations seront effectuées par une entreprise locale, une chambre après l'autre, en fonction du taux d'occupation. Le choix de la saison hivernale s'explique par le fait que le taux d'occupation y est inférieur de 30% par rapport à celui que nous avons en été.»

AVEC UN RESTAURANT «GASTRONOMIQUE»

Le directeur de l'Hôtel Cailler a inscrit la rénovation des chambres du bâtiment principal dans le cadre d'un programme global d'amélioration de la qualité: «Après avoir reçu au mois de décembre le niveau I du label de qualité du tourisme suisse, nous comptons obtenir le niveau II de qualité dans le courant de cette année. Dans la même volonté d'améliorer la qualité au sein de notre établissement, nous nous attaquerons à la rénovation du rez-dechaussée en 2002 et à celle du sauna et du fitness, au sous-sol, en 2003.»

«En attendant ces rénovations, nous donnerons, à partir de cette année déjà, une orientation gastronomique à l'un de nos deux restaurants. Le second restaurant se concentrera en revanche sur les spécialités régionales au fromage ainsi que sur les mets de brasserie», conclut Stéphane Schläppy. LM



La rénovation des chambres coûtera quelque 700 000 francs.

GOLDEN ARCH HOTELS / En 2001, McDonald's ouvrira son premier hôtel à Zurich. Une idée

d'Urs Hammer, PDG de la chaîne en Suisse, qui a concrétisé un rêve d'enfant. INTERVIEW: JOSÉ SEYDDOUX

Pas d'étude de marché, mais du cœur et des idées

L'ouverture au printemps prochain, en première mondiale, des deux premiers maillons des Golden Arch Hotels, les établissements créés par McDonald's Suisse Holding SA à Rümlang, dans le canton de Zurich, et à Lully/Estavayer-le-Lac, dans le canton de Fribourg, est attendue avec curiosité par toute la profession, dans notre pays comme à l'étranger. Il est indéniable que, derrière ce sentiment, se cache le secret désir, mêlé de scepticisme, de voir ce que le géant du prêt-à-manger, dont on reconnaît la force et la qualité du marketing, sera en mesure de faire dans l'hôtellerie... Ce que l'on sait déjà, c'est que «l'hôtellerie McDo» vise le segment des quatre étoiles et entend bien se profiler, tant auprès de la clientèle d'affaires que de la clientèle familiale et touristique, au travers de sa propre image «Golden Arch» chargée de symboles. Fidèle à son dynamisme visionnaire, mais sans révolution comme le confirme Urs Hammer. Depuis 1980 dans le groupe, PDG depuis 1984, il est également le président de la nouvelle société McDonald's Suisse Holding SA, à Crissier près de Lausanne.

«Certaines critiques assénées aujourd'hui sont celles que l'on entendait déjà il y a vingt ans...»

■ La création d'une chaîne hôtelière était un rêve d'enfant. Aujourd'hui, quelles sont les raisons qui vous ont incité à le réaliser dans notre pays et quels sont les arguments que vous avez dû faire valoir auprès de vos partenaires américains pour qu'ils vous suivent?

Je suis né dans une famille liée à l'hôtellerie, mon père a dirigé durant trente ans l'Ecole hôtelière de Belvoirpark, à Zurich. On peut donc dire que je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit... La Suisse a toujours été un terrain d'innovation pour McDonald's, à l'exemple des premiers restaurants dans les stations ou des premiers restaurants mobiles. Donc, aujourd'hui, logiquement, les premiers hôtels apparaissent dans ce pays qui a participé à l'histoire du tourisme, lancé les premières écoles hôtelières du monde... Notre marque et notre image étant très connues – nous avons en Suisse 120 restaurants et 6500 employés – nous voulons profiter des possibilités de synergie et utiliser notre expérience, notre contribution au style de vie et nos principes d'accueil pour nous exprimer dans l'hôtellerie. Et puis n'est-on pas au début d'un nouveau millénaire?



URS HAMMER

Le PDG de McDonald's Suisse entend mettre la philosophie de la chaîne de restauration rapide au service de l'hôtellerie: qualité, service, propreté et valeur.

■ Le lancement des Golden Arch Hotels repose-t-il sur de grandes études de marché?

McDonald's est toujours à l'écoute du marché, du consommateur. J'y vois là un fort potentiel de développement, surtout que nous faisons partie d'une branche d'avenir qui est le tourisme. Les tendances, actuellement, sont favorables à son évolution positive, comme le prouve le succès de tout ce qui tourne autour des loisirs et de l'hospitalité: les gens veulent sortir de chez eux! Je vois l'avenir avec beaucoup d'optimisme. Il y a des situations qui parlent d'elles-mêmes, comme celle qui nous a incités à implanter un hôtel à Lully/Estavayer-le-Lac, au bord de l'A1. Je pense avec l'estomac, la tête et le cœur... Peut-être que si nous avions réalisé une étude de marché, nous n'aurions pas lancé d'hôtels en Suisse!

■ Pourquoi, plus précisément, ce premier site en Suisse romande?

Je ne connaissais pas bien cette région de la Broye et de la rive sud du lac de Neuchâtel. Elle est fantastique, entre le lac et la montagne, à proximité de tout. Ce sera la Silicon Valley du développement, alimentée de surcroît

par une autoroute européenne qui va entraîner un énorme passage. C'est donc le moment d'y renforcer son infrastructure touristique et surtout hôtelière. De plus, l'aire de la Rose de la Broye, son restaurant et son Golden Arch Hotel de 80 chambres, seront accessibles par une route cantonale. Nous jouons ici à fond la carte de la région, que nous voulons contribuer à mettre en valeur avec le concours des milieux touristiques d'Estavayer-le-Lac et de l'aérodrome de Payerne qui ont immédiatement montré un grand intérêt pour notre initiative.

■ Dans l'opinion publique et dans la profession, on a tendance à penser que McDonald's va faire des «hotels fast food». Ne craignez-vous pas ce préjugé?

Le logo McDonald's fait référence à un style, une énergie, des traditions et à une philosophie résumée par les quatre lettres QSPV, comme qualité, service, propreté et valeur (rapport qualité/prix). Notre nouvelle ligne d'hôtels vient d'une famille connue et nous laisse toute liberté de nous positionner dans un autre domaine. Il n'y a pas contradiction entre une restauration de qualité et une hôtellerie de

qualité. Certaines critiques assénées aujourd'hui sont celles que l'on entendait déjà il y a vingt ans... Nous préférons être à l'écoute du client et lui offrir ce qu'il veut, y compris une transparence totale, en utilisant nos standards de qualité et les connaissances et technologies actuelles, comme le matelas-data avec date limite de son expiration!

«La Suisse a toujours été un terrain d'innovation pour McDonald's.»

■ Justement, quelles nouveautés apportez-vous?

Il y en a plusieurs: les lits «sit'n sleep» de Bico, des toilettes toujours séparées, du parquet dans les séjours et de l'aggloméré dans les salles de bains, une répartition de l'espace assurant une meilleure hygiène, un système d'infodivertissement numérique dans chaque chambre, un espace ludique pour les enfants, sans oublier le nouveau petit déjeuner suisse Golden Arch Hotel. Et bien d'autres choses à découvrir dès le 18 mars au Golden Arch Hotel Zurich Airport, à Rümlang, et dès le 5 avril au Golden Arch Hotel, à Lully/Estavayer-le-Lac. En ce qui concerne le personnel, il n'y a pas eu de problème de recrutement. Tout le monde semble vouloir travailler chez McDonald's et priorité a été accordée aux gens qui ont le sens de l'accueil et aiment les contacts. Quant aux cadres, ils ont tous suivi une école hôtelière suisse, mais également acquis de l'expérience dans un autre domaine: compagnie aérienne, hôtellerie de croisière ou encore secteur hospitalier.

Une chaîne suisse, voire mondiale?

C'est la question, bien sûr, que tout le monde se pose: Golden Arch a un projet à Founex, mais qu'en est-il du développement en Suisse et à l'étranger? «Il est trop tôt pour le dire, explique Urs Hammer. Nous analyserons la marche des deux premiers hôtels. Mais je suis convaincu qu'en cas de succès, rien ne devrait s'opposer à la multiplication de ce concept! Les synergies potentielles entre les restaurants et les hôtels, notamment en matière d'environnement et d'économie d'énergie, nous inciteront peut-être à développer la chaîne. En ce qui concerne l'étranger, il incombera à nos partenaires de se décider en temps opportun.» JS

SAVOIE / A moins de cent de kilomètres de la Suisse, un nouveau site touristique, né d'une association de communes, a fait son apparition: les Sybelles, en Savoie. Une affaire à suivre pour les professionnels suisses. MIROSLAW HALABA

Concurrence potentielle pour la Suisse

Concurrence ou pas? La question mérite d'être posée, et même si elle ne l'était pas, l'apparition d'un nouveau site touristique à moins de cent kilomètres de la Suisse devrait inciter les responsables touristiques suisses à suivre le phénomène de près.

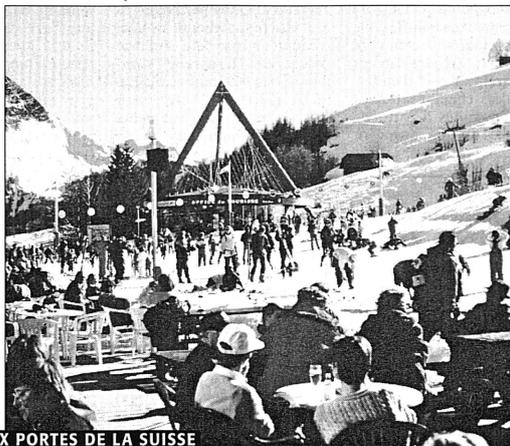
Les Sybelles, c'est son nom, est un domaine né de l'association récente d'une dizaine de communes du massif de l'Arvan-Villards, en Savoie. Ce site, lit-on dans le bulletin d'information de la Maison de la France, entend offrir, été comme hiver, «des vacances d'un genre nouveau, associant tous les visages de la montagne». Il offre en effet deux stations modernes, six stations-villages et deux villages traditionnels. L'Arvan-Villards table sur la diversité de son offre touristique, proposant à ses hôtes sport, nature et

culture. «Se nourrissant de ses propres différences, il associe l'authenticité des villages traditionnels, le charme des stations-villages et le tout-équipé des stations modernes de la 3e génération», écrivent les auteurs du bulletin.

QUATRIÈME DOMAINE FRANÇAIS

Le site propose un domaine skiable relativement grand qui devrait encore s'agrandir. Ainsi, le Domaine Grand Large dispose de 120 km de pistes. Ce chiffre passe même à 225 km si l'on ajoute les pistes du domaine de Saint-Sorlin d'Arves. Appelé Super Grand Large, ce dernier domaine est qualifié de «facile»; 90% des pistes sont rouges ou bleues. Il possède par ailleurs trois

Photo: Les Sybelles



AUX PORTES DE LA SUISSE

Le site des Sybelles est en passe de devenir le quatrième domaine skiable de France.

«snow-parks», des pistes dédiées aux nouvelles formes de glisse, des itinéraires de ski de randonnée, de ski de fond et de raquettes à neige, des pistes pour les balades en traîneau ou en moto-neige.

Un nouveau projet est en préparation. Prévus pour 2002, une liaison de ces six stations par la pointe de l'Ouilleon (2431 m), centre du nouveau site, formera le quatrième domaine skiable de France et le plus grand de la

Maurienne. Il offrira 300 km de pistes «totalement reliées».

«RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT»

Ce projet est, dit-on, «respectueux de l'environnement». Il se démarque sur ce point des grands domaines skiables qui l'ont précédé. «Depuis la naissance du projet, les tracés ont été étudiés en concertation avec les asso-

ciations et les organismes de protection de l'environnement», lit-on dans le bulletin de la Maison de la France. Seize nouvelles installations de remontée mécanique seront construites, mais elles devraient s'intégrer «parfaitement» dans le paysage. A noter aussi que des installations supplémentaires pour l'enneigement mécanique ont été construites cet hiver.

L'offre estivale, quant à elle, est également très variée. Elle comprend notamment 300 km de sentiers balisés et une palette d'activités sportives et culturelles.

3500 LITS SUPPLÉMENTAIRES

Le développement des installations se fera, bien entendu, de pair avec l'expansion des capacités d'accueil. Les Sybelles disposent actuellement de 26 500 lits, dont 18 500 en appartements meublés, 6300 en résidences collectives et 1700 en hôtels. L'objectif est de porter ce nombre, d'ici 2005, à 30 000 lits, soit 3500 lits supplémentaires. «Des lits banalisés, pas de la résidence secondaire», avait déclaré au début de l'an 2000 à la presse professionnelle Gaston Maulin, homme d'affaires dauphinois, cheville ouvrière de la naissance des Sybelles. L'offre d'hébergement est d'ores et déjà centralisée à Saint-Jean de Maurienne où l'on propose notamment des forfaits «tout compris».

www.les-sybelles.com

Championnat pour les familles

Station intégrante du domaine des Sybelles, Le Corbière a mis sur pied une animation originale qui pourrait, à terme, être d'une grande portée: le Championnat de France de ski des familles. Cette manifestation, dont c'est la première édition cette année et qui est unique, selon les organisateurs, propose chaque semaine, du 16 décembre au 8 mars, une qualification pour la finale prévue le 10 mars.

«C'est le seul championnat de France qui s'adresse à l'ensemble d'une famille et qui lui donne un titre»,

lit-on dans le dossier de présentation. Outre le titre de «Champion de France», les gagnants pourront se voir remettre des prix en nature comme une voiture, des voyages ou du matériel de sport.

Ce championnat devrait, par la suite, se dérouler aussi dans les autres stations des Sybelles afin de développer leur fréquentation. Il doit aussi positionner les stations participantes comme stations familiales et servir de support de promotion et de communication pour toute la région. MH

PUBLI-REPORTAGE

gastroLex®, première protection juridique globale pour l'hôtellerie et la restauration

Une nouveauté attendue

CAP s'est fixé pour objectif il y a quelques mois d'offrir la meilleure protection juridique du marché aux entreprises de l'hôtellerie et de la restauration. L'enquête réalisée auprès de la profession et l'étude systématique des déclarations de sinistres a fait ressortir que des améliorations étaient indispensables pour répondre aux besoins particuliers de cette branche d'activité. Afin de soutenir ce secteur CAP a mis au point gastroLex, première protection juridique globale, spécialement conçue pour l'hôtellerie et la restauration.

Une sécurité accrue, des avantages particuliers et un rapport qualité-prix défiant toute concurrence sont le résultat d'une approche totalement nouvelle dans la protection juridique. Les entreprises de l'hôtellerie et de la restauration peuvent dès aujourd'hui bénéficier de cette nouveauté à des conditions promotionnelles particulièrement intéressantes.

Priorité absolue à la clarté, à la simplicité et au confort de l'assuré

Les conditions générales d'assurance constituent trop souvent un véritable casse-tête: la complexité de la rédaction empêche de voir clairement l'étendue de la couverture. Les petites lettres et les renvois à d'autres articles et paragraphes défilent le sens commun et engendrent la perplexité. gastroLex, au contraire, accorde la priorité absolue à la clarté. Les conditions générales d'assurance sont conçues comme un mode d'emploi clair et concis. En ouvrant le document, l'assuré voit du premier coup d'œil comment, quand et où il est couvert, grâce à un tableau complet des cas d'assurance. Les quelques exclusions sont mises en évidence afin d'éviter les mauvaises surprises: il est impossible de ne pas les voir.

La simplicité de la rédaction rend le texte immédiatement compréhensible. Les mots de tous les jours remplacent le jargon juridique. L'assuré sait précisément quand et comment faire intervenir son assurance, gastroLex rend attentif aux situations dans

lesquelles il est protégé en laissant tomber le nom des contrats couverts. C'est une sécurité supplémentaire: la couverture ne dépend plus d'une éventuelle querelle d'experts sur le nom du contrat ou du droit applicable.

Le confort de l'utilisateur atteint un niveau inégalé. Que se passe-t-il, par exemple, si l'assuré oublie de déclarer une augmentation ou un changement de ses effectifs ou de son parc automobile? Est-il pénalisé? Se voit-il refuser ou réduire les prestations en cas de sinistres comme cela est habituellement le cas? Non: gastroLex prévoit une déclaration simplifiée. L'assuré reçoit un formulaire à remplir une fois par an. Les modifications survenues entre sa déclaration et celle de l'année précédente sont automatiquement couvertes.

Au surplus, l'absence de franchise et de valeur litigieuse minimale et maximale évite tout mauvais surprise. En cas de sinistre l'assuré sait qu'il n'a rien à mettre de sa poche.

Une couverture qui vise la sécurité globale des assurés

La protection juridique est-elle vraiment efficace si, au mieux, un litige sur deux seulement entraîne une intervention du service juridique, comme c'est trop souvent le cas? Que faire dans les cas non couverts? L'assuré doit-il se débrouiller tout seul? gastroLex répond de façon claire à cette question. Les besoins de l'hôtellerie et de la restauration ont été étudiés à fond. La protection a été étendue de façon à prendre en charge 80% des litiges. En plus des couvertures traditionnelles, elles-mêmes améliorées, l'assuré bénéficie d'une sécurité nouvelle dans des situations peu ou pas du tout couvertes par la protection juridique traditionnelle. Citons notamment les litiges avec les fournisseurs, les clients, les concurrents, les autorités et les organisations professionnelles.

Et que faire dans le 20% des cas qui ne peuvent être assurés? gastroLex ne laisse pas tomber ses clients et leur propose un conseil juridique payant à des conditions de faveur. Le litige est pris en charge moyennant des honoraires fixés à l'avance, selon la complexité du cas. Le client sait exactement où il va avant de décider de la marche à suivre.

Le cercle des personnes assurées a également été étendu afin d'inclure toutes celles qui agissent pour le compte de l'entre-

prise. Les administrateurs et le personnel de location bénéficient donc eux aussi de la couverture.

Les personnes sont globalement assurées, quelle que soit la qualité en laquelle elles engagent l'entreprise: patron, employé, propriétaire, locataire, détenteur, conducteur de véhicules etc. Cette approche permet d'éviter les lacunes de couverture et de simplifier l'administration du contrat: une seule police, un seul type de conditions générales et un seul avis de prime. L'entrepreneur individuel peut même se couvrir en tant que personne privée dans la police de l'entreprise. Il s'évite ainsi des discussions inutiles en cas de litiges. Agissait-il en tant qu'entrepreneur ou en tant que privé? Peu importe, il est couvert dans les deux cas.

Un assuré doublement gagnant grâce à une nouvelle organisation et à des avantages CAP inédits

L'enquête qui a précédé l'élaboration de gastroLex relève que les assurés ont des attentes très claires quant au règlement des sinistres. Ils souhaitent aussi des avantages supplémentaires qui tiennent compte de la confiance qu'ils témoignent envers à leur assureur.

Le règlement des sinistres doit être impeccable et personnalisé. Cette attente évidente pose un défi permanent à la qualité du service. Afin d'y répondre durablement CAP a réorganisé ses bureaux. Désormais, pour les entreprises, un seul département s'occupe aussi bien du contrat d'assurance et des renseignements au client que de la décision de couverture en cas de litige. Celle-ci prise, le sinistre sera réglé localement dans les centres de prestations et de services. Le regroupement de ces différentes fonctions permet de fortement personnaliser les rapports entre partenaires en favorisant l'échange d'informations. La qualité du service s'en trouve renforcée.

CAP apprécie la fidélité de ses clients et le montre désormais de façon tout à fait inédite. L'assuré qui conclut un contrat de 5 ans bénéficie du «rabais de fidélité» CAP qui permet d'abaisser sensiblement la prime pendant la durée du contrat. Au bout de 5 ans, l'assuré sans sinistre profite de l'«avoir de fidélité» CAP. Il a droit à une réduction importante de prime au moment du renouvellement de son contrat.

Cet ensemble de mesures renforce la qualité des rapports entre CAP et ses clients.

L'assuré qui a des sinistres bénéficie d'un service de premier ordre. Celui qui a la chance de ne pas en avoir profite lui aussi de gastroLex. Gagnant à tous les coups, c'est une première en protection juridique.

La qualité point par point

La qualité de gastroLex repose sur un principe simple. L'assuré doit bénéficier d'avantages déterminants dans tous les domaines importants pour son confort et sa sécurité. L'addition des avantages constitue la nouvelle référence de qualité de la protection juridique des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration.

Les avantages peuvent être constatés très concrètement, point par point, grâce au test de qualité gastroLex. Cet outil permet de bien comprendre le produit et, si nécessaire, de le comparer à d'autres offres de façon simple et objective. La comparaison en vaut vraiment la peine.

Le test de qualité gastroLex est disponible gratuitement auprès de toutes les représentations CAP et peut être commandé aux adresses suivantes.



CAP Bureau de vente
Suisse Romande
Rue St. Martin 26, 1005 Lausanne
Tél. 021 342 00 90
Fax 021 342 00 99

CAP Bureau de vente
Ticino
Via Peri 15, 6900 Lugano
Tél. 091 922 62 15
Fax 091 923 95 94

CAP Verkaufsbüro
Deutschschweiz West
Kasinostrasse 38, 5000 Aarau
Tél. 062 837 60 60
Fax 062 837 60 61

CAP Verkaufsbüro
Deutschschweiz Ost
Bleicherweg 70, 8027 Zurich
Tél. 01 206 61 61
Fax 01 206 61 62



VENDANGES 2000 /
Problématique régulation de la production

Vaud qui rit, Valais qui pleure

En 1999, les vignerons vaudois avaient produit plus de vin que les vignerons valaisans. Un automne plus tard, résultat inverse. Les vignerons vaudois se sont « bien tenus », pour parler en termes de marché. Ils ont réussi à brider leur vendange sous la barre des 40 millions de litres, soit à 37,3 millions. Le blanc représente la grosse part, avec un peu plus de 28 millions de litres. Le Valais, lui, avec plus de 49 millions de litres, a encavé 5 millions de litres de plus que l'année précédente (dont plus de 20 millions de litres de vin blanc).

VERS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE?

Du côté vaudois, on souligne la précocité du millésime, la belle structure des vins, riches en sucre et en acidité. Le dernier millésime du siècle pourrait ressembler au 1976 d'anthologie. En Valais, on fait valoir que jamais les vendanges n'ont été aussi précoces depuis plus de cinquante ans (1947). Mais la quantité récoltée a fait « sauter » Jean-Marc Amez-Droz, directeur de la coopérative Provens depuis huit ans. Ce professionnel au discours tranché, qui venait d'être nommé à la tête de l'Office de promotion de l'agriculture valaisanne (OPAV), a payé pour avoir demandé aux vignerons qui livrent à la coopérative une limitation de la production dans un canton qui, contrairement à Vaud, ne connaît pas le « plafond limite de classement » (PLC) – voir ci-après. Après le divorce d'avec son directeur, qui conserve quelques mandats jusqu'en mars prochain, la coopérative Provens a dû admettre que toute la récolte 2000 ne pourra pas être payée « plein pot », mais que des vins devront être volontairement déclassés.

VIGNERONS-ENCAVEURS VAUDOIS DANS LA RUE

Ces problèmes de stabilisation des prix ont également suscité des remous parmi certains professionnels du canton de Vaud. Ce fut la cause d'une manifestation bon enfant, avec dégustation de chasselas nouveau, sur la place Saint-François, au cœur de Lausanne, le dernier jour de novembre. Il n'empêche que l'association vaudoise des vignerons-encaveurs a décidé de déposer un recours au Tribunal administratif contre l'introduction, dans le canton de Vaud, du « plafond limite de classement » (PLC).

Cette notion, connue dans les « appellations d'origine contrôlée » (AOC) françaises, est applicable pour la première fois cette année chez les Vaudois: seuls 80% des quotas fédéraux ont droit à l'AOC, le restant est récolté et le vin bloqué en cuve. En fonction du marché, les vins peuvent être débloqués par tranches, sur une année. Le principe avait été laborieusement obtenu au sein de l'interprofession du vin vaudois.

Les vignerons-encaveurs, eux, veulent faire cavalier seul. A une mesure admise par la corporation, ils préfèrent un discours ultra-libéral – « vends tout ce que tu peux, le marché fera le reste ». Qui viserait surtout le contrôle des caves: les vignerons-encaveurs qui ne commercialisent que leur propre production n'y sont pas astreints. La mise en vigueur des accords bilatéraux avec l'Union européenne devrait faire tomber ce privilège. *PT*

NOTA BENE

La rubrique « Bon à boire » paraît tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le jeudi 8 février. *MH*

ROBERT CRÜLL / Directeur de l'Office des vins vaudois (OVV) depuis juillet 1999, Robert Crüll souhaite, cette année, intensifier la présence de l'office sur le terrain. **INTERVIEW: JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Davantage présent dans le terroir

■ Robert Crüll, voilà un an et demi que vous êtes à la tête de l'OVV. Par rapport à vos attentes, les choses ont-elles évolué dans le sens où vous le souhaitiez?

Certainement. Le mandat qui m'a été confié demandait un nouveau souffle, un nouveau dynamisme, un rajournement de l'image et du public cible des vins vaudois. Par la force des choses, cela s'est surtout manifesté en Suisse alémanique. Puisque, il ne faut pas le négliger, en dehors du canton, les Alémaniques sont les plus gros amateurs de « vaudois ».

■ Comment évolue la collaboration intercantonale?

L'an dernier, avec les cantons du Valais, de Genève et de Neuchâtel, nous avons créé le « Groupe Millésime » (un groupe de travail et de promotion commun). Cette année nous allons l'étendre au Tessin et à la Suisse alémanique. Une action nationale sera d'ailleurs lancée en mai pour l'annoncer, parallèlement à Lugano, à Zurich et à Lausanne.

«La collaboration intercantonale sera étendue cette année au Tessin et à la Suisse alémanique.»

■ Quels changements peut-on attendre de la nouvelle réglementation sur les importations?

Les vignerons sont aujourd'hui habitués à cette nouvelle réglementation. Il s'y sont adaptés progressivement et ils sont depuis de nombreuses années confrontés aux vins du Nouveau Monde. Pour eux cela ne changera guère. Pour le consommateur ou le secteur Horeca, cela ne devrait d'ailleurs pas changer non plus. Tout juste certains allègements des conditions administratives permettront peut-être d'autres conditions financières.

■ L'an dernier, il y a eu le retour du pot vaudois, parallèlement l'association des encaveurs a lancé un flaconnage à son effigie, maintenant



ROBERT CRÜLL

Le directeur de l'OVV entend pratiquer une promotion de proximité.

c'est en Valais qu'un « verrier » lance une « valaisanne ». Que penser de cette prolifération dans le flaconnage?

A mon sens, et même s'il faut prendre garde à une trop grande disparité, c'est une bonne chose. Cela correspond à un besoin, une recherche d'identification. Prenons l'exemple du pot vaudois – c'est la seule vraie nouveauté. Aujourd'hui dans une foire, chez un détaillant, un commerce spécialisé, sa silhouette est connue. Et aujourd'hui, de même qu'on reconnaît

partout le flacon Châteauneuf-du-Pape, on sait que le contenu du nouveau pot est vaudois. C'est un atout incontestable.

■ Sous le prétexte que « trop de récompenses pourraient nuire à la crédibilité des lauréats », des journalistes et des amateurs de vins mettent de plus en plus en cause les récompenses et les médailles lors de grandes manifestations viticoles en Suisse. Qu'en pensez-vous ?

Là aussi, il faut savoir raison garder. Je ne pense d'ailleurs pas qu'il y en ait trop. Il convient de faire davantage la différence entre les labels attribués sur la base d'une charte et les concours. Comment y limiter le nombre de ces récompenses? Si dans une compétition sportive, on peut récompenser les trois premiers, dans une classe on ne peut pas limiter le nombre de bonnes notes. Or c'est un peu la situation qui prévaut. Dès lors qu'un vin est de qualité, on ne peut lui refuser un prix, sous prétexte qu'il ne peut y avoir que trois notes récompensées.

«En dehors du canton, les Alémaniques sont les plus gros amateurs de vins vaudois.»

■ Le canton de Vaud est certainement celui qui propose le plus de manifestations autour du vin. Il n'y a, par exemple, pas de week-end entre avril et mai, où un village ne propose sa journée caves ouvertes ou sa foire aux vins. Souvent à quelques centaines de mètres d'un autre, et une semaine d'intervalle. N'y a-t-il pas moyen d'harmoniser tout cela?

C'est un besoin d'identification et, à mon sens, il est positif. Mais un effort d'harmonisation n'est certainement pas inutile. Certaines appellations ont d'ailleurs déjà commencé à le comprendre.

■ Robert Crüll, dites-nous pour terminer quelles sont les orientations particulières que vous souhaitez donner aux actions de l'OVV en 2001?

Je vais encore développer et mieux mettre en pratique la devise que j'avais définie à mon arrivée à la direction de l'OVV, à savoir pratiquer le terrain, le terroir, raccourcir le chemin entre les consommateurs et les producteurs. En ce sens, il reste beaucoup à faire, dans les foires, sur le terrain, le plus souvent en direct. C'est essentiellement dans ce sens-là que nous travaillerons cette année.

VINEA / Le rendez-vous viticole valaisan veut une professionnalisation accrue. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Christophe Venetz n'est plus directeur

L'association organisatrice de VINEA, le traditionnel rendez-vous viticole et vinicole sierois du premier week-end de septembre, a décidé de ne pas renouveler le mandat de son directeur Christophe Venetz, a-t-on appris peu avant Noël. Le comité de l'association a justifié sa décision par « son désir d'élargir le champs de ses activités au service des vins valaisans, d'atteindre rapidement une dimension cantonale et de se professionnaliser ».

UN CHANGEMENT QUI ETAIT PRÉVISIBLE

Pour autant, il ne s'agit pas d'un divorce, précise le comité de l'association, laquelle remercie son ancien directeur pour « son engagement qui a contribué grandement à la réussite des dernières éditions ». Christophe Venetz restera d'ailleurs à la tête du Sensorama, également à Sierre.

Pour le président Jean-René Germanier, cité par le « Nouvelliste »,

ce changement était prévisible: « Directeur de VINEA est une mission à court terme. Pour se développer la manifestation a besoin de changement, Christophe Venetz le savait d'ailleurs parfaitement, lui qui était le troisième directeur en dix ans, a-t-il déclaré. »

C'est donc à un nouveau directeur – qui n'est pas encore désigné – qu'incombait la tâche d'assurer le rayonnement de VINEA dont les projets, d'ailleurs, ne manquent pas. S'appuyant sur la manifestation sieroise, le concours des pinots noirs et la sélection du Label Nobilis, l'association compte exploiter le concept du Verre à Pied, un caveau qui allie présentation, vente et dégustation de vins, en l'exportant vers d'autres villes en Suisse et à l'étranger. L'un d'eux vient justement de s'ouvrir à l'Hôtel du Parc de Martigny. Enfin, vitrine de choix pour VINEA, la Foire du Valais, qui lui a confié l'exploitation de sa Vinothèque.

CHAMPAGNES / La demande des écoles et des formateurs excède l'offre. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Matériel didactique victime de son succès

L'année 2000 aura été essentiellement axée sur la formation pour le Centre d'information du vin de Champagne en Suisse (CIVC). En effet, précise « La Flûte », le périodique qu'il édite quatre fois l'an, le nouveau matériel didactique destiné aux écoles hôtelières et aux écoles professionnelles des métiers de la restauration a connu un succès de loin supérieur aux attentes, et toutes les demandes n'ont pu être satisfaites.

LES STOCKS DES MANUELS SONT ÉPUISÉS

Début décembre, vingt écoles hôtelières et professionnelles en disposition, ainsi que treize « formateurs indépendants ». Constitué d'un manuel de formation, d'un set de « transparents », d'un set de dégustation et d'un cédérom de présentation animée sur le « travail » du champagne, ce kit de formation a également séduit quinze importateurs et distributeurs. Au point

qu'il n'est aujourd'hui plus disponible, le CIVC étant en rupture de stocks. Il faudra attendre la sortie d'une prochaine édition, à une échéance qui n'est malheureusement pas encore déterminée.

« En attendant cette prochaine édition, précise Nicolas de Saussure, responsable de la branche suisse du CIVC, nous devons orienter les intérêts vers les indépendants, fort compréhensifs au demeurant. » Dans la mesure des disponibilités de ces derniers, il n'y a donc pas, à proprement parler, de pénurie.

Signalons encore que, du côté du CIVC-France (le Comité interprofessionnel des vins de Champagne, cette fois), c'est le phénomène de l'effervescence – la formation des bulles – qui a mené à la réalisation d'une campagne photographique exceptionnelle. On peut la consulter et télécharger les photos sur le très riche nouveau portail Internet de l'interprofession: www.champagne.fr.

Restoroute de Bavois: ouvert le 1er mars

Vaud. C'est le 1er mars que s'ouvrira le Restoroute de Bavois, entre Yverdon et Lausanne, sur l'autoroute A1. Ce restoroute comprendra un restaurant Passaggio self-service de 300 places. «La cuisine proposée ira de la pizza maison préparée devant le client (à déguster sur place ou à emporter) à la cuisine du terroir vaudois», lit-on dans la «Gazette du Restoroute de Bavois». LM

VILLARS-SUR-OLLON / A skis pour la bonne cause Troisième GP 24Heures

Les 13 et 14 janvier, la station vaudoise de Villars-sur-Ollon vibrera aux exploits des participants du GP 24Heures de Villars. Cette course de bienfaisance est organisée depuis 1999 par Formula Charity, œuvre d'entraide fondée en 1998 par deux figures du monde de la course automobile, Craig Pollock et Jacques Villeneuve. L'épreuve consiste en une course de ski par équipe - 200 au maximum - d'une durée de

vingt-quatre heures sur le domaine de la station. Le produit des finances d'inscription et du sponsoring sera cette année versé à la recherche contre la trisomie.

Comme les années précédentes, le GP 24Heures réunira de nombreuses célébrités. Les organisateurs annoncent d'ores et déjà la présence des pilotes de F1 Patrick LeMarier, Olivier Panis et l'ex-champion du monde Damon Hill. BS

Nuitées en hausse de 3,1%

Verbier. L'année dernière, la station de Verbier (VS) a enregistré 1 046 289 nuitées, soit une hausse de 3,1% par rapport à 1999, lit-on dans le rapport de gestion de la société de développement diffusé en début de semaine. L'assemblée générale, prévue le 19 janvier, devra élire un nouveau président pour remplacer Roland Lovey, qui se retire après avoir passé seize ans au comité dont huit ans à la tête de la société de développement. MH

FOIRES DES VACANCES / Coup d'envoi à la BEA De Berne à Saint-Gall

Ce jeudi marque le coup d'envoi de la traditionnelle saison des foires consacrées aux vacances avec l'ouverture de la 16^e édition de la «Ferien- und Gesundheitsmesse» de Berne. Jusqu'au 14 janvier, les halles de la BEA Bern Expo accueilleront près de 500 exposants liés au monde des loisirs et du temps libre. L'île de Chypre sera l'invitée d'honneur, tandis qu'une section spéciale fera la part belle aux pays de l'Afrique du

Nord et du Moyen-Orient sous le thème des «1001 nuités».

La foire bernoise précède une série d'expositions similaires ouvertes au public et organisées dans les plus importantes villes de Suisse. Tour à tour, Zurich (du 25 au 28 janvier), Genève (du 2 au 4 février), Bâle (du 9 au 11 février) et Saint-Gall (du 16 au 18 février) présenteront les dernières nouveautés en matière de destinations de vacances. BS

LES GENS

L'Hôtel Cailler, le seul établissement quatre étoiles de la station gruérienne de Charmey, dispose désormais d'un nouveau chef de cuisine en la personne de **Frédéric Lesieur**. Celui-ci, âgé de 28 ans, travaillait jusqu'ici en qualité de responsable de cuisine à l'Hôtel Le Mirador au Mont-Pèlerin, au-



dessus de Vevey. Auparavant, Frédéric Lesieur avait déjà travaillé en qualité de responsable de cuisine dans différents restaurants de Suisse et de France. C'est également en France qu'il a suivi plusieurs stages professionnels dans des établissements aussi prestigieux que Le Normandy à Deauville et La Marine à Barneville-Carteret dont le restaurant dispose d'une étoile au guide Michelin. LM

Erika Schüpbach, 36 ans, a été nommée cheffe de vente du groupe Interhome. Elle sera intégrée à la direction du groupe de location de maisons de



vacances à Zurich. Erika Schüpbach occupait depuis 1997 le poste de responsable des ventes pour la Suisse. BS

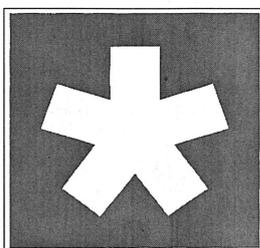
Le pâtissier **Philippe Guignard** ne poursuivra pas l'exploitation de son restaurant, ouvert il y a deux ans, au Montreux Palace, a indiqué mardi «La Presse Riviera/Chablais». Philippe Guignard souhaite en effet concentrer son activité sur son établissement à Orbe. Il a par ailleurs un projet de brasserie à Djeddah en Arabie saoudite. Le quotidien vaudois indique que Philippe Guignard et le Montreux Palace mettront un terme «à l'amiable» à leur collaboration permanente, mais continueront de travailler ensemble de manière occasionnelle. MH

MOBILITÉ DURABLE / Le tourisme et les transports publics planchent sur un projet de développement durable unique: «SuisseMobile». MIROSLAW HALABA

La Suisse veut être leader

Le tourisme et les transports publics suisses planchent depuis l'an passé sur un projet ambitieux qui devrait faire de la Suisse un leader dans le domaine de la mobilité durable pour les loisirs et le tourisme. Ce projet, appelé «Suisse-Mobile», est censé combiner les moyens de déplacements respectueux de l'environnement, comme la marche et le vélo, et les transports publics dont le réseau suisse est exemplaire. Coordonné par la fondation «La Suisse à vélo», il est soutenu par la Confédération, les cantons, les transports publics, les fédérations sportives et les associations touristiques faitières: Suisse Tourisme, la Société suisse des hôteliers, Gastrosuisse et la Fédération suisse du tourisme (FST).

Le projet est dans la phase de conception. Sous la houlette de l'équipe du projet «La Suisse à vélo», un

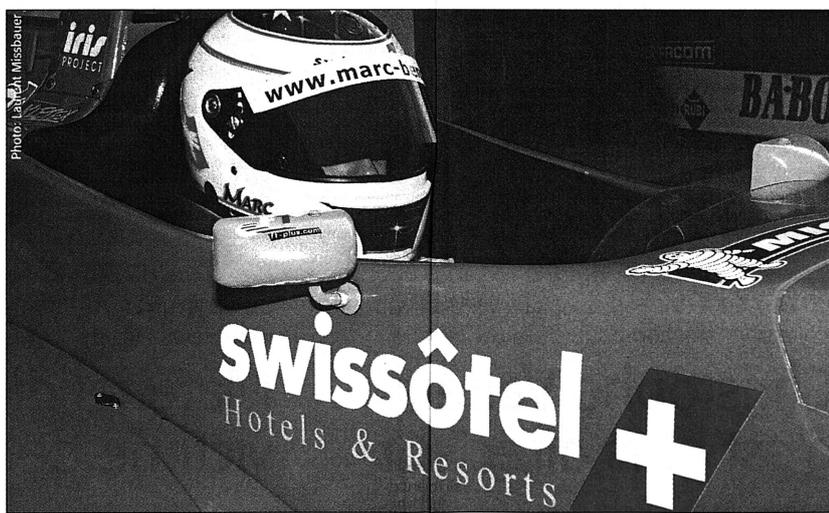


SuisseMobile

Le logo d'un ambitieux projet de développement durable.

comité tentera jusqu'au printemps 2002 d'apprécier avec les partenaires

potentiels la faisabilité du projet. Un budget de 850 000 francs est à disposition pour ce travail. «SuisseMobile» devra relier de façon optimale des itinéraires nationaux pour la marche, le vélo, les patins à roulettes ou encore la navigation avec les transports publics et, ceci, sur le modèle de «La Suisse à vélo», dont on connaît le succès. Des centres, dotés de moyens électroniques, dénommés «MobilCenters», permettront d'obtenir des informations, à des achats de matériel. L'objectif est que la Suisse soit en 2006 «le leader mondial» en produits combinés «Human Powered Mobility»/ transports publics pour le tourisme, a indiqué lors des 2es Sommets du tourisme à Chamonix, l'un des coordinateurs de «SuisseMobile», Peter Anrig, vice-directeur de la FST.



Swissôtel dans la course. Présente en Suisse romande à Genève et à Montreux, la chaîne Swissôtel - qui possède une vingtaine d'hôtels en Amérique, en Asie et en Europe - a décidé de poursuivre en 2001 le soutien financier qu'elle avait alloué l'année passée au jeune pilote suisse Marc Benz (photo). Celui-ci, à peine âgé de dix-huit ans, a été sacré champion d'Allemagne de formule Ford la saison dernière. Il participera cette année au championnat d'Europe de formule Renault. Swissôtel a indiqué que ce «sponsoring» s'inscrivait dans sa volonté de soutenir des jeunes sportifs et de mieux faire connaître dans le milieu du sport le label «Swissôtel Hotels & Resorts». LM

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Marco Hartmann, de Suisse Tourisme à Hapimag. Ex-directeur de Suisse Tourisme qu'il a quitté en 1999, Marco Hartmann s'est reconverti dans la vente d'appartements de vacances au sein d'Hapimag où il occupe le poste de directeur général. Sans nostalgie: «A aucun moment, raconte-t-il dans l'entretien qu'il a accordé à notre hebdomadaire, je n'ai regretté d'avoir accepté le défi Hapimag.» Et quel défi! Le groupe suisse qui possède 56 résidences de vacances pour 500 appartements dans seize pays affichait un déficit de 10 millions au moment de l'entrée en fonction de Marco Hartmann. Aujourd'hui, il retourne les chiffres noirs et est prêt à se développer. Marco Hartmann explique qu'Hapimag se prépare à lancer un nouveau logo et une nouvelle ligne de produits pour attirer les familles. Objectif pour 2001: augmenter de 10 000 unités le nombre des hôtes. Page 2

Programme de fidélisation pour tous. A l'image des compagnies aériennes, les hôtels - et en particulier les chaînes - mettent sur pied des programmes de fidélisation, récompensant les hôtes à mesure qu'ils augmentent le nombre de leurs nuitées. Qu'il s'agisse de carte ou d'un système de points, la recette fonctionne. Hilton a accumulé 4 millions de membres en deux ans et demi, tandis que Marriott peut compter sur une armée de douze millions de collectionneurs de points. Et les hôtels rivalisent d'imagination pour offrir des privilèges aux clients méritants: nuitées dans un hôtel plus luxueux, réduction sur les vols d'une compagnie partenaire, cadeaux en nature, annulation de la facture de téléphone, dîner pour deux dans un restaurant gastronomique. Une tendance actuelle consiste justement à ne plus limiter les primes aux prestations de l'hôtel. Page 10

Gare aux virus informatiques! Devenue grosse consommatrice de nouvelles technologies, la branche hôtelière n'est pas à l'abri de ces accidents de la modernité nommés virus informatiques. Notre hebdomadaire présente cette semaine les principales sources de virus, leurs effets sur les données contenues dans un ordinateur et les meilleurs moyens pour s'en protéger. Même si dans le domaine des programmes informatiques anti-virus, la «maladie» a toujours un temps d'avance sur le remède. Page 17

ABONNEMENTS

Je désire recevoir l'**hotel+tourismus revue htr** chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.

Je souhaite le mode de paiement suivant:

1 an Fr. 138.-
 6 mois Fr. 82.-
 3 mois Fr. 48.-
TVA 2,3% comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

Nom:

Prénom:

Profession/Titre:

Entreprise:

Rue/No.:

NPA/Localité:

Téléphone:

Veillez renvoyer le coupon complété à:

hotel+tourismus revue htr, abonnements, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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.

Mémoires: Dr. Peter Kübler (PK)

Comité d'édition:

Dr. Christoph Juen (Direction), Christian Hodler (Direction), Eva Burgi (Edition), Marietta Dedial (Production htr), Stefan Senn (HRA), Gudrun Schlenker (CaféBISTRO, gswiss).

Rédaction:

Rédacteur en chef: Marietta Dedial (MD)

Responsable du Centre français et

rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH)

Rédacteurs: Laurent Müssbauer (LM), Brian Salls (BS), secrétaire de rédaction

Correspondants:

Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey, Danielle Emery Mayor (DEM), Valais, Henri Jaarvent (HJ), Neuchâtel, José Seydoux (JS), Fribourg

Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Editeur:

Eva Burgi (Cheffe d'édition), Ralph Hugelbaker (Chef du service commercial), Erich Weber (Chef de vente)

Abonnements: Anna-Lisa Casali, Dora Mürger, Fabienne Koros.

Annexes: Thomas Hellmüller, Martin Welz.

Publicité: Erich Weber, Jörg Froh, Dornrik Charmant.

Impression:

Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.

Tirage: 12 185 Ex. contrôlés REMIP.

22 000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus)

Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)

Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TDUE)

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDR)

Vereinigung Schweizer Bakkerinnen (VSB)

(HSM) Swiss Chapter

Food and Beverage Management Association (FBMA)

Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

Swiss Partner für den Busstourismus

Verband Schweizer Badkurorte (VSB)

Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)

Swiss International Hotels (SIH)

Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten

Annuaire International 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.)

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24.

E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnements:

Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: info@htr.ch

Annexes:

Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: info@htr.ch

Internet: http://www.htr.ch

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

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Faszination der 5 Sterne

Müsste man die Philosophie unseres Mandanten in wenigen Worten zusammenfassen, so wären «Gastlichkeit und Gastfreundschaft, Lebensqualität, Modernität, Wirtschaftlichkeit und Dynamik im Management» die richtige Lösung.

Schliesslich haben sich bekannte, innovative Persönlichkeiten und namhafte Geldgeber zusammengefunden, um mehrere exklusive 5-Sterne-Hotels – verteilt auf die Deutsch- und Westschweiz – durch gezielte Investitionen auf dem internationalen Markt optimal zu positionieren.

Sitz der Holding: Raum Genf. Die finanziellen Zielsetzungen und die geplanten Akquisitionen der Gruppe sind ambitioniert. Deshalb verstärkt sich die Führungsscrew; idealerweise mit einer Persönlichkeit aus der Finanzwelt. Damen und Herren aus dem Umfeld der Banken oder aus dem Bereich F & R sind gleichermassen angesprochen. Die zu besetzende Stelle ist ausbaubar und entspricht einer Stabsfunktion.

FinanzchefIn/-beraterIn einer Deluxe Hotel-Gruppe

Ein «Degree in Accounting» oder einen betriebswirtschaftlichen Abschluss bringen Sie auf jeden Fall mit. Konzern-Reporting, Controlling sowie Cash- und Treasury-Management sind Ihnen vertraut. Die in den jeweiligen Hotels autonom geführten Buchhaltungen sollten Sie interpretieren können, Bilanzen sind für Sie kein Problem, Abweichungen erkennen Sie sofort und periodisch konsolidieren Sie die Betriebsergebnisse.

Als Mitglied des Kaders, dem CEO direkt unterstellt, unterstützen Sie die Hoteldirektoren, entwickeln bzw. setzen Businesspläne um und erstellen Machbarkeitsstudien im Rahmen der strategischen Planung. Die landesspezifischen buchhalterischen und steuerlichen Anforderungen sind Ihnen geläufig.

Die Sprachen Englisch, Französisch und Deutsch beherrschen Sie aus dem Effeff. Falls Sie etwas von der Hotellerie verstehen, umso besser. Start: Frühsommer. Hat Sie die Faszination der 5 Sterne gepackt? Reisen Sie gerne? Wollen Sie mehr über diese spannende Position erfahren? Dann sollten Sie mir Ihre persönlichen Unterlagen einreichen mit Foto und Gehaltsvorstellung.

Ihr Ansprechpartner: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • www.schaeferpartner.ch
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

WIE DAS HOTEL, SO DIE CUISINE

Als erstes Haus am Platz und namhaftes Vierstern-Hotel legt das Garten Hotel, Winterthur Wert auf eine kreative, zeitgemässe Cuisine française, die mit Ihren Leistungen gerne ab und zu noch einen Stern zulegt ...

Zur Erweiterung des jungen und anspruchsvollen Teams suchen wir einen engagierten und ambitionierten **CHEF DE PARTIE**

Unsere Küchencrew freut sich darauf, mit Ihnen zusammen überraschende kulinarische Kreationen zu realisieren!

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.

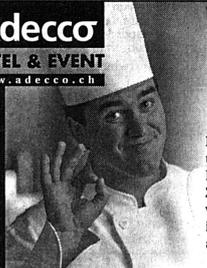


Stadthausstr. 4 • 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 • Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

Adecco

HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

click → choose → work



Für ein renommiertes und traditionsreiches Erstklasshotel in der Zentralschweiz suchen wir die führungsstarke, integriere Persönlichkeit als neuen

Küchenchef

Sie haben Sinn und Gespür für zukünftige Entwicklungen und wissen daher bei der Planung des Angebots und im Einkauf richtungswisende strategische Entschiede zu fällen. Kalkulation, Organisation und hohe Qualität verknüpfen Sie geschickt mit unternehmerischem Denken und setzen dabei die richtigen Prioritäten. Die Förderung jedes einzelnen Mitarbeiters und die Ausbildung der Lehrlinge sind hier ein wichtiges Aufgabengebiet und erklärt's Ziel des Unternehmens. Erfahrung in einem grossen Betrieb mit leibhaftem Bankett-, Seminar- und à la carte-Geschäft sind ein Vorteil.

Einem erfahrenen Küchenchef aber auch einem jungen, ehrgeizigen Sous chef bietet sich hier die Möglichkeit, in einem zukunftsorientierten Erstklasshaus eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung anzunehmen.

Wenn Engagement, Verantwortung und Zusammenarbeit im Team zu Ihrer täglichen Maxime gehören, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Gianni Valeri.

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5

Telefon 041/419 77 66

E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

a new world
at work



RÜTTIHELBAD
HOTEL *** RESTAURANT

Für die Leitung des ***Hotel/Restaurant Rütthubelbad suchen wir eine(n)

Betriebsleiter(in) oder ein Betriebsleiterpaar Gastronomie

Was erwartet Sie? Ein Herausforderung für eine(n) jüngere(n) Unternehmer(in): Die Betriebs- und Budgetverantwortung für einen vor sechs Jahren eröffneten Gastronomiebetrieb mit 30 Hotelzimmern, 9 Konferenzräumen und einem Seminar- und Ausflugsrestaurant mit diversen Banketträumen und grosser Sonnenterrasse. Das Hotel/Restaurant ist eingebettet in die Stiftung Rütthubelbad, welche zusätzlich ein Kultur- und Bildungswerk sowie ein Altersheim und ein Behindertenheim umfasst. Das Rütthubelbad befindet sich in einer ländlichen Umgebung zwischen Worb und Walkringen und trotzdem nur 20 Minuten von der Stadt Bern entfernt.

Was erwarten wir? Eine jüngere Persönlichkeit mit Erfahrung im Seminarbereich, welche aus Überzeugung ein Konzept mit naturnaher, biologischer Ernährung zum Teil weiterführt, zum Teil erneuert und dieses auch erfolgreich vermarktet. Nebst der Qualitätsverantwortung und der Gästebetreuung setzen Sie erfolgreich Akzente im Marketing und in der Führung Ihrer Mitarbeiter.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an die Stiftung Rütthubelbad, Geschäftsleitung, 3512 Walkringen, Telefon 031 700 81 95. P 135232/382814

Rütthubelbad zwischen Worb und Walkringen

ZOO RESTAURANTS

Die ZOO Restaurants sind ein Vielsparten-Betrieb mitten im Basler Zolli.

Für unsere lebhaftes Cafeteria am Ein- und Ausgang des Zoologischen Gartens suchen wir auf Anfang März

Leiter/In

In dieser Eigenschaft sind Sie verantwortlich für das Wohl der Gäste, Ihrer Mitarbeiter und gewährleisten einen reibungslosen Ablauf des Tagesbetriebes.

Sie bringen mit:
abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach
einige Erfahrung in gleichwertiger Position
PC-Kenntnisse
Französischkenntnisse

Sie sind:
eine Frontpersönlichkeit
ein Organisationstalent und denken wirtschaftlich
teamfähig und kommunizieren gerne
belastbar und begeisterungsfähig

Wir bieten Ihnen:
eine interessante Herausforderung in einer etwas anderen Umgebung
ein hohes Mass an Selbstständigkeit
der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

ZOO RESTAURANTS
Bachletenstrasse 75
4054 Basel

135255/368



Gesucht..... Ihr Weitblick für das Hotel mit Ausblick!

Eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung erwartet unseren neuen

Chef de service (m/w)

(Schweizer, Bewilligung B oder C)

Wir suchen für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant (140 Sitzplätze, 100 Terrassenplätze im Sommer), inklusive Bankettbetrieb und Etagenservice, einer initiativen und motivierten Chef de Service mit fundierter Restaurationssausbildung.

Übernehmen Sie gerne Mitverantwortung, bringen Sie Führungserfahrung mit, unterstützen Sie gerne Lehrlinge und Praktikanten bei deren Ausbildung und haben Sie Freude, an vorderster Front unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit in einem aufgeschlossenen Team mit einem positiven Arbeitsklima. Wenn Sie an diesem herausfordernden, dynamischen Job interessiert sind, dann finden Sie in unserem Hause eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hotel Dolder Waldhaus, Frau Nicole Doviane, Personalverantwortliche, Kurhausstrasse 20, Postfach, 8030 Zürich. Für Erstauskünfte können Sie uns telefonisch unter der Nummer 01 269 10 32 erreichen. Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL DOLDER WALDHAUS

135198/41327

INHALT: Kader 2-5 / Tourismus Seite 6 / Deutsche Schweiz 6-22 / Sviz. ital. 24-25 / Intern. / Stellenges. 27 / Image/Stellenvermittler 28 ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr
SOMMAIRE: Suisse romande 26-27 / Marché international 27 / Demandes d'emploi 27 / Marché d'emploi 28 DELAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

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

www.gastronet.ch

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



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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

Adecco

HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



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

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

a new world
at work

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

In unserem traditionellen Viersternhotel bieten wir neu eine Stelle an als

VIZEDIREKTOR/IN

Einfühlungsvermögen, Freude an der Zusammenarbeit mit Mitarbeitern, Flair für Zahlen und Qualitätskontrolle, sprachgewandter Umgang mit Mitarbeitern und Gästen sind Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Position.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Cresta Palace Celerina

H.P. & E. Herren, CH-7505 CELERINAVST. MORITZ
Tel. 081-836 56 56, Fax 081-836 56 57, www.crestapalace.ch

135144/6955

Renommierte Privatklinik

Die hauswirtschaftliche Führung – auch Leitung Hotellerie genannt – ist Sache von Profis. Es geht eben nicht nur um gut organisierte Abläufe, Qualitätsüberwachung, Einsatzplanung und Hygiene, sondern auch um smarte lösungsorientierte Serviceleistungen. Deshalb wenden wir uns an Sie! Die nötige Erfahrung bringen Sie mit, die Führung einer rund 10-köpfigen Crew macht Ihnen kein Kopfzerbrechen und kommunikative Fähigkeiten liegen Ihnen im Blut. Die Privatklinik der gehobenen Klasse, Nähe Basel, ist wunderschön gelegen und verfügt über ein modernes Gästezentrum. Die internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten sowie das moderne Arbeitsumfeld können sich sehen lassen.

Leiterin der Hauswirtschaft/Hotellerie

Sie suchen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, Freiraum, Selbständigkeit, intelligente Ansprechpartner, ein attraktives Salär und einen humorvollen, kompetenten Chef. Kein Problem! Stellen Sie ruhig Ansprüche. Wir suchen nämlich eine anspruchsvolle Persönlichkeit mit professionellem Background. Sie haben z.B. einen HBL-, HHF- oder Hotelfachschulabschluss und Ihre organisatorischen Talente schon unter Beweis gestellt. Word/Excel sind für Sie keine Fremdwörter, Flair im Umgang mit Menschen und hohe Einsatzbereitschaft gehören zu Ihren Stärken. Über alles andere unterhalten wir uns gerne mit Ihnen persönlich; senden Sie uns doch bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung. Es freut sich auf Sie: Ihre Beraterin Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • www.schaeferpartner.ch
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

Planen Sie Ihre Karriere jetzt.

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

Betriebsgruppenleiter/in

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

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • www.schaeferpartner.ch
E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Domizil: Handelszentrum (HZW) • Alte Winterthurerstrasse 14A • 8304 Wallisellen

Starten Sie Ihre Karriere jetzt.

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

Sous-chef/in

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

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

Für unsere Frischfisch-, Geflügel- und Delikatessenabteilung im PERRY CENTER in Aarburg/Oltingen suchen wir per sofort eine/n aufgestellte/n

Abteilungsleiter/in

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:
– Freude am regem Kundenkontakt und am Verkauf von Spezialitäten
– Fähigkeit, ein kleines Team zu führen
– Wirtschaftliches Denken
– Belastbarkeit und Flexibilität
– Erfahrung im Lebensmittelbereich

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit mit Erfolgsbeteiligung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

FIDEBO GIGER - CUISINE

z. Hd. Herrn Dominique Egli
Länggasse 11, 3280 Murten

P 135175/33764

Für ein lebhaftes Café-Restaurant in der Region der Stadt Zürich suchen wir auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung eine

Geschäftsführerin

Schwerpunkt Ihrer Aufgabe ist die Arbeit an der Front und die Personalführung.

Wir stellen uns eine dynamische, aufgestellte Fachfrau (CH) mit Führungserfahrung und Sinn für neue Entwicklung vor.

Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Gastro NET-Fritz Helfstein
Beratung/Wermittlung
Dahlienstrasse 2, 6010 Kriens
Telefon 041 342 07 25

135033/406658

Leitung einer Betriebsgruppe Segment School

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marketleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 380 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für die wirtschaftliche und personelle Führung der Betriebsgruppe in der Region Basel/Bern suchen wir eine begeisterte Persönlichkeit. Sie stellen den SV-Qualitätsstandard sicher, coachen die Betriebsleitungen in Personal- und Betriebsführung und fördern Synergien innerhalb der Gruppe. Intensive Kontaktpflege zu unseren Kunden und Auftraggebern sowie Mitarbeit in zukunftsorientierten Projekten ergänzen das Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Als Gastroprofi mit Weiterbildung im Managementbereich haben Sie Ihre Führungserfahrung bereits unter Beweis gestellt. Sie sind eine verhandlungsstarke Persönlichkeit mit Organisationstalent, verstehen es, mit unterschiedlichen Zielgruppen zu kommunizieren und haben Lust, die laufenden Prozesse in unserem Unternehmen aktiv mitzugestalten.

Möchten Sie diese Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service AG, Frau Silvia Lanz, Personal, Postfach, 8032 Zürich.
silvia.lanz@sv-service.ch

SV
service

P 135180/17809

Für unser 3*-Hotel am Ufer des Vierwaldstättersees

suchen wir für eine Dauer von ca. zwei Jahren

Direktor/in

oder

Direktionsehepaar

Er: Küchenchef
Sie: Réception

Wenn Sie dynamisch und ideereich sind und die Herausforderung lieben, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 135297 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

135297/274968



Restaurant du Schild
15 pts au Gault & Millau
En vieille ville
Planche-Supérieure 21
1700 Fribourg

cherche pour le 1^{er} février 2001

un/e chef/e de rang qualifié/e
Sans permis s'abstenir

Prière de faire votre offre avec C.V. à l'att. de M^{me} Chenuaux.

P 135053/410119

Gemeinde Wallisellen
Alterszentrum
Wägeliwiesen



Das Alterszentrum Wägeliwiesen bietet Wohn- und Lebensraum für über 100 betagte Menschen mit unterschiedlichen Betreuungs- und Pflegebedürfnissen. In unserem öffentlichen Bistro verpflegen sich täglich Besucher/innen, Passanten und Mitarbeiter/innen. Unsere Räumlichkeiten werden für Bankette und andere Anlässe an Externe vermietet.

Die Ernährung im Alterszentrum ist für uns **Bewohnerinnen und Bewohner ein bedeutender Beitrag an unsere Lebensqualität und somit ein ganz wichtiger Teil unseres Wohlbefindens.**

Für unser Küchenteam suchen wir ab 1. März 2001 oder nach Vereinbarung eine/n **Küchenchef / Küchenchefin**

Uns ist wichtig, dass Sie folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Ihre Menus sind nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungslehre, den saisonalen Bedingungen und den Bedürfnissen von uns, zusammengestellt und zubereitet. Sie kennen die verschiedenen Diätformen und besitzen genügend Fantasie auch diese abwechslungsreich zu gestalten.
- Ihre Art die Speisen zu präsentieren erfreut jeden Tag unser Auge.
- Sie führen und schulen Ihre Mitarbeiter/innen, damit alle bereit sind, jeden Tag für uns ihr Bestes zu geben.

Wir bieten Ihnen:

- Eine Stelle, in der Sie sich entwickeln und entfalten können
- Interessante Arbeitszeiten (in der Regel ab 18.30 Uhr und jedes zweite Wochenende frei)
- Gute Anstellungsbedingungen gemäss Reglement der Gemeinde Wallisellen
- Regler à la Carte- und Bankettbetrieb

Wir erwarten von Ihnen:

- Ein Diplom als Eidg. Dipl. Küchenchef oder Spitalkoch (erwünscht)
- Erfahrung im Gastrobereich
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- EDV-Kenntnisse
- Freude am Umgang mit uns Bewohnern und Bewohnerinnen
- Kreativität, Initiative und Freude am Beruf
- gute Umgangsformen

Wir Bewohnerinnen und Bewohner freuen uns auf Sie.

Sind Sie interessiert? So richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis am 31. Januar 2001 an die Gemeindeverwaltung Wallisellen, Personaldienst, Postfach 544, 8304 Wallisellen. Ihre Fragen beantworten wir gerne unter 01 832 62 40, oder E-Mail urmueller@wallisellen.zh.ch (Urs Müller, Gemeindegeschäftsbereich).

135062/251089

Erfolg in der Schweiz!

Hotelstellenmarkt
für Hotels, Restaurants und Catering

und
HOTELjobworld
Seit 2 Jahren Deutschlands Internet-Jobbörsen!

Office Switzerland: 01 721 19 47
Ihr Ansprechpartner: Herr Nick Heuschling

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 051 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
www.htr.ch

human resources management

www.hotelstaff.com

hotel staff

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01



NEUES JAHR – NEUE STELLEN!

www.gastrouisse-jobservice.ch

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel 01 371 53 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

Job in

HOTEL UND GASTRONOMIE
persönlich • kompetent • erfolgreich

www.job-in.ch

Jobs for you

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

click → choose → work



Chef de réception

Für ein modernes Viersterne-Businesshotel im Raum Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung die kompetente Führungspersönlichkeit für das Front Office. Sie verfügen über fundierte Berufserfahrung, haben Talent für Organisation, Administration und Verkauf, übernehmen gern Verantwortung und zeichnen sich durch Initiative aus. Eine aussergewöhnliche Herausforderung für ambitionierte Berufslleute. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wickl

Réceptionistin

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

Sales Representative

Reservationssekretärin
Für ein führendes Businesshotel am Flughafen Cointrin suchen wir einen Sales Representative und eine Reservationssekretärin mit deutscher Muttersprache. Von Genf aus betreuen Sie den deutschsprachigen Markt in der Schweiz und in Europa. Wenn Sie ausserdem ein wenig Französisch sprechen und gute Englischkenntnisse haben ist das sehr willkommen. Wenn Sie sich gern engagieren und eine Unternehmung suchen, in der Sie gefördert werden, rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wickl

Küchenleiter/in

Im Auftrag eines renommierten Altersheims im Raum Bern suchen wir den neuen Kadernmitarbeiter. Wenn für Sie die Arbeit am Herd genau so wichtig ist wie die Administration, wenn Ihnen eine Herausforderung mit viel Verantwortung Freude macht, wenn Sie gern eine kleinere Brigade führen und Wert auf hohe Qualität legen, dann bietet sich Ihnen hier eine echte Chance. Ein moderner Arbeitsplatz, sehr gute Lohn- und Sozialleistungen, Tagesarbeitszeiten und Weiterbildungsmöglichkeiten machen diese Position zu etwas Aussergewöhnlichem. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Andreas Schenk

Restaurantleiter/

Chef de service M/W

Ihr erklärtes Ziel ist es, für die Gäste eine edle und perfekte Ambiance zu gestalten. Es gibt für Sie nichts Schöneres als Gäste, die rundum zufrieden ein hervorragendes Restaurant verlassen und wissen, dass auch Könige nicht besser bedient werden können. Wir suchen für einen auf exklusivem Niveau führenden Restaurationsbetrieb in Zürich den absoluten Profi im Servicebereich. Sie führen die Servicebrigade von rund 20 Mitarbeitern und betreuen die Gäste mit Charme und perfekten Fachkenntnissen. Sie sind 28 bis 45 Jahre alt, eine gepflegte Erscheinung mit sicherem Auftreten und verfügen über hervorragende Referenzen. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Geschäftsführerin

Für ein gepflegtes und etabliertes Unterhaltungslokal mit Bar im Zürcher Oberland suchen wir eine Gastgeberin für die Betreuung der Stammkundschaft. Auch die Organisation und die Einsatzplanung der Mitarbeiter gehören in Ihren Aufgabenbereich. Sie arbeiten gern selbstständig zusammen mit einem gut eingespielten Team und wissen die angenehme Kundschaft zu schätzen. Rufen Sie an.
Zürich, Petra Wickl

Management Trainee

Für einen international tätigen Gastronomiekonzern in Zürich suchen wir dynamische und offene Leute (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die Spass an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wickl

Sekretärin

Party-Service/Delikatessen
Sie sind gelernte Köchin, Servicefachangestellte oder Hofa, kennen sich mit Excel und Word aus und suchen den Einstieg in die Administration. Hier arbeiten Sie für den Leiter der Abteilung Delikatessen und Partyservice eines Luxus-Warenhauses in Zürich; Sie erstellen Offerte, schreiben Rechnungen und erledigen die Korrespondenz. Wenn Sie eine rasche Auffassungsgabe haben und eine neue Aufgabe mit Elan und Freude in Angriff nehmen möchten, dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Eva Bachmann

Etagengouvernante

Réceptionistin
Ein Stelle in der Westschweiz, bei der Sie Französisch lernen können und nicht bereits perfekt sein müssen ... Für die Bereiche House Keeping und Front Office eines grossen Genfer Businesshotels suchen wir per sofort Fachleute mit Französisch-Grundkenntnissen, die einen Karriereerschritt wagen möchten. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wickl

a new world
at work



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

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

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

Alexanderstrasse 8, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
E-Mail: chur.hotelevent@adecco.ch

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

Oberer Graben 5, 9004 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
E-Mail: stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch

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

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032/720 21 30
E-Mail: neuchatel.medical@adecco.ch

Hotel Seeburg
LUZERN

Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?
Um unsere Gäste im Hotel & Chalets Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort in Jahresstelle

SEMINARLEITER/IN MIT SALES- UND MARKETINGAUFGABEN
Sie sind verantwortlich für den Verkauf, die Organisation und die Betreuung von Seminaren und übernehmen auch allgemeine Sales- und Marketingaufgaben
sowie

EVENT- UND BANKETTKOORDINATOR
mit Organisationstalent, welcher es gewohnt ist, anspruchsvolle Events und Bankette bis zu 250 Personen zu betreuen.
Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Der Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft macht Ihnen Freude?
Das Seeburgteam freut sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen!
Werden Sie Teil von uns!
Auf Ihre Bewerbung freut sich
Simone Brun, Personalverantwortliche
Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel & Chalets Seeburg, Simone Brun
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, beschäftigen in 65 Betrieben rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.
Da die bisherige Stelleninhaberin innerhalb der Unternehmung die Betriebsführung eines neuen Betriebes übernimmt, suchen wir für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Gallushof
Räffelstrasse 11 – 8045 Zürich
eine initiative, dynamische und innovative

Betriebsleiterin (Teilzeit)
Ab 15. März 2001 kümmern sich von Mo. bis Fr. ca. 7.00 bis 15.00 Uhr hauptsächlich um das Wohl unserer Gäste, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen sowie administrative Aufgaben und finden auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort.

Wir wünschen uns Fachkompetenz, Charme, gästeorientiertes Handeln und Denken sowie Führungsqualitäten in Verbindung mit einem angenehmen Charakter. Eine dynamische und charmante Fachfrau, zwischen 28-45 Jahre alt, welche eine neue Herausforderung sucht und Lust hat, ihre Ideen, Qualitäten und Kreativität in Zusammenarbeit mit einer Mitarbeiterin unter Beweis zu stellen.
Wir bieten Ihnen nebst einem sicheren Arbeitsplatz in einem Tagesbetrieb, in der Regel freie Wochenenden, eine positive Atmosphäre sowie faire und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

ZFV
ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

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

Ein junges, dynamisches Team wäre für Sie als

Stv. Chef de service

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

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

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

Sunstar Hotels
Bei uns fühlen Sie sich wohl!

Arosa ★ Davos ★ Films ★ Lenzerheide ★ Grindelwald ★ Wengen ★ Villars

Für unseren etablierten Hotelbetrieb in Wengen/Jungfrau-Region suchen wir auf die kommende Sommersaison aufgrund einer internen Beförderung ein ausgewiesenes, leistungsorientiertes

Hoteldirektions-/Gastgeber-Paar
(es darf auch «nur» eine «S» oder ein «E» sein)

Sie führen unser beliebtes 4-Stern-Hotel (145 Betten) mit gästeorientiertem und unternehmerischem Flair gemäss den Sunstar Standards und sorgen dafür, dass sich Ihre Gäste in jeder Beziehung wohl fühlen. Ihnen gefällt der Kontakt mit der mehrheitlich englisch sprechenden Gästeschicht sehr und die Saison- (Ferien-)Hotellerie liegt Ihnen besonders. Sie werden gebraucht, unterstützt und gefördert von einem kompetenten, motivierten und eingespielten Mitarbeitersteam sowie von einer leistungsstarken Hotelkette im Hintergrund. Herzlich willkommen in unserem Team!

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Beat Hess.

Sunstar Hotels, Galmisstrasse 5, 4410 Liestal
Telefon 061 921 15 22; Fax 061 921 19 12, www.sunstar.ch, info@sunstar.ch

Hotel Sofitel

Wir sind: ein Internationales 4-Stern-Hotel im Herzen von Zürich mit 153 Zimmern, dem Restaurant «Diff» und exklusiver Pianobar «Les Ambassadeurs».

Wir suchen: per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufsausbildung, welcher gerne mit unserem jungen Team die Gäste kulinarisch verwöhnt und Freud am Beruf sowie Motivation mitbringt.

Wir bieten: Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten in der weltweit tätigen Hotel- und Dienstleistungsgruppe Accor.

Wir freuen: uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Frau Beatrice Spreiter steht Ihnen für weitere Auskünfte (01 360 66 62) gerne zur Verfügung.

HOTEL SOFTEL
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

ACCOR



SCHÖNEGG
RESTAURANT - VINOTHEK

Die Schönegg - der gepflegte Landgasthof in Wädenswil ZH. Atemberaubende Aussicht auf den Zürichsee; 180 Restaurant- und Bankettplätze, 160 Plätze im Garten; eine Vinothek mit gegen 700 Spitzenweinen; Minigolf, Streichelzoo, grosser Spielplatz.

Für unsere helle, moderne Küche suchen wir einen kreativen Koch als

Küchenchef (m/f)

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Ihre Liebe gilt einer leichten, modernen Küche. Kräuterküche, «cuisine du marché», Liebe zum Detail, Kostenbewusstsein sind für Sie mehr als Schlagworte. Sie haben Freude daran, Teller so anzurichten, dass diese den Gästen ein «Ah» und «Oh» entlocken. Ihre solide Ausbildung und die Berufspraxis bei erfolgreichen Köchen befähigt Sie, eine herausfordernde Aufgabe zu übernehmen.

Die Küchenbrigade leiten Sie mit fachlicher Autorität und menschlichem Geschick. Besonders am Herzen liegt Ihnen die Ausbildung der Lehrlinge.

Senden Sie Ihre Unterlagen an unsere Personalchefin Frau Solveig Waser, oder rufen Sie einfach an.

Remimag Gastronomie AG
Buzzbachring 3, 6023 Rothenburg
Telefon 041 289 02 11
E-Mail: solveig.waser@remimag.ch

133573/102024

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgeberorganisation auf dem Platz Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, beschäftigen in 65 Betrieben rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Ihre Chance...

Da sich die bisherige Stelleninhaberin einer neuen Aufgabe zuwendet, suchen wir *per sofort* eine/n junge/n, aufgestellte/n und dynamische/n

Assistenten/-in Einkauf

Sie sind...

hauptsächlich für die organisatorischen und administrativen Belange zuständig und stellen alle zentralen Aufgaben der Abteilung Einkauf sicher.

Sie übernehmen...

in einem lebhaften Betrieb eine abwechslungsreiche Aufgabe und sind für die in der Abteilung Einkauf strategischen Aufgaben wie z. B. die Einführung des Warenbewirtschaftungsprogrammes, die in diesem Zusammenhang notwendige Projektkoordination, die Datenpflege, das Beschaffungsmanagement (Frischprodukte, Handelswaren usw.), die Lagerbewirtschaftung der verschiedenen Warengruppen, Firmkontakte und das Bestell- und Offertwesen zuständig.

Wir wünschen uns...

eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person mit einer kaufmännischen Grundausbildung evtl. Abschluss einer Hotelfachschule und Erfahrung in ähnlicher Funktion. Sie haben Freude am Umgang mit Zahlen und Menschen, bringen ausgezeichnete PC-Kenntnisse (Winword/Excel) mit, bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe und verlieren die Übersicht nicht.

Die ZFV-Unternehmungen bieten Ihnen...

Nebst einem sicheren Arbeitsplatz, eine leistungsorientierte Entlohnung sowie partnerschaftliche und faire Anstellungsbedingungen.

Wir hoffen...

Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.



ZFV-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

P 135104/41408

HOTEL-RESTAURANT
BAR
Chruæg

Ipsach am Bielersee

P. + E. Muggeli-Weiss
2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11
Fax 032 331 50 69

Für unsere «Chruæg» Bar suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung eine selbständige, freundliche

Barmaid

die es versteht unsere anspruchsvolle Kundschaft kompetent zu bedienen.

Arbeitszeit:
Montag bis Freitag von 18.00–2.30 Uhr
oder von 17.00–1.30 Uhr.

Rufen Sie uns an, wir stellen Ihnen die Bar gerne persönlich vor.

P 135051/47309

Garni-Stadthotel

mit 140 Zimmern sucht per sofort

bis Juni 2001

eine Kollegin als

Hotelfachassistentin Hauswirtschaft

Wenn Sie eine interessante und verantwortungsvolle Stelle für ca. 5 Monate suchen, so freuen wir uns über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

HOTEL ADMIRAL BASEL

Frau Sandra Flühmann
Am Messeplatz
CH-4021 Basel
Fon 061 691 77 77
www.admiral.ch

135204/2895

CASINO ZÜRICHHORN

Lake Side

Restaurant | Bankette | Café | Bar

NEUERÖFFNUNG DER NR. 1 IN ZÜRICH

Das LAKE SIDE Casino Zürichhorn wird in Zürich «Wellen» schlagen und neue Massstäbe setzen. Sie können federführend daran beteiligt sein!

PER 1. FEBRUAR 2001 ODER NACH VEREINBARUNG SUCHEN WIR:

RESTAURANTLEITERIN/ RESTAURANTLEITER

- Genügend Erfahrung, um die Eröffnung eines Restaurants dieser Grösse sicher zu meistern (Restaurant/Bar = 230 / Terrasse = 120).
- Übersicht und Durchhaltewillen, um in der hektischen Zeit mit einem neuen Team die hochgesteckten Ziele zu erreichen (ca. 25 Mitarbeiter, 3 Chefs de Service)

CHEF DE SERVICE

- Fundiertes Fachwissen und Führungserfahrung, um bei der Lösung der Aufgaben, welche bei einer Eröffnung dieser Grösse auftreten, kompetent mitzuheifen.
- Übersicht und Durchhaltewillen, um in der hektischen Zeit mit einem neuen Team die hochgesteckten Ziele zu erreichen.

KONFERENZ-TECHNIKER

- Erfahrung und fundiertes Fachwissen, um modernste Infrastruktur professionell einzusetzen und zu pflegen.
- Ihre Ausbildung als Elektriker oder ähnl. sind die idealen Voraussetzungen, um unsere modernen Anlagen zu betreiben.
- Schraubenzieher, Hammer und Werkbank kennen und wissen, wie man eine Glühbirne auswechselt.
- Bereitschaft, bei Anlässen die techn. Betreuung zu übernehmen

men und die Kompetenz, anspruchsvollste Gäste und Veranstalter selbstsicher und zielgenau zu unterstützen.

- Freude an einer beruflichen Herausforderung, bei der es keine starren Raster für Arbeitsabläufe und -zeiten gibt.

BANKETT-SEKRETÄR/IN

- Kaufm. Grundausbildung (KV oder Handelsschule), ca. 2–3 Jahre Praxis, Kenntnisse der Gastronomie.
- Freude am Weitergeben von Wissen an Lehrlinge.
- Fundiertes Fachwissen, Übersicht und Durchhaltewillen, um in der hektischen Zeit der Neueröffnung Ordnung und Struktur in die administrativen Arbeiten zu bringen.
- Die nötigen Sprachkenntnisse, um Korrespondenz in Deutsch und Französisch zu führen, Englisch von Vorteil.

CHEF/IN PATISSIER

- Fundierte Ausbildung und einen reichen Erfahrungsschatz bringen Sie mit. Dafür können Sie in Ihrer modernst eingerichteten Patisserie fast uneingeschränkte Kreationen verwirklichen, mit welchen Sie uns in kürzester Zeit zum absoluten Dessertspezialisten verhalfen – sowohl mit raffinierten Variationen im Restaurant als auch mit atemberaubenden Buffets bei Grossbanketten.

WEITER SUCHEN WIR:

- Assistent Leiter Logistik/F&B (Praktikanten)
- Anfangs-Chef de Service (Praktikanten)
- SERVICEMITARBEITER
- BARMITARBEITER
- KÖCHE
- CHEF DE PARTIE
- PATISSIER

In diesen Positionen erwarten wir von Ihnen **Persönlichkeit, Durchhaltevermögen und Übersicht**, damit Sie **innert kürzester Zeit ein neues Team so schulen und coachen**, dass wir **unsere hochgesteckten Ziele erreichen**.

Weiter haben Sie die **Fähigkeit, ein Umfeld zu pflegen, das Offenheit, Übernahme von Eigenverantwortung, Hinterfragen und Einbringen von eigenen Ideen fördert und belohnt**.

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Euroasiatische Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, hausgemachte American-Pies, über 300 Weine, Cocktails, Live Jazz, Cheminée, grossartige Innenarchitektur, modernste Infrastruktur, Restaurant/Bar 230 Plätze, Seeterrasse 120 Plätze, Bankett 450, Konzert 600, Selbstbedienungsrestaurant 240 Plätze, alle Räume mit Tageslicht, funktionelle Infrastruktur, modernste audiovisuelle Technik, uvm.

DIREKTER SEEANSTOSS!

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Beat Schmidt, Direktor / Lake Side Casino Zürichhorn / Seefeldstrasse 181 / 8008 Zürich
Tel.: +41 (0)1 422 20 20 / Fax: +41 (0)1 422 20 21 / www.lake-side.ch

135119/376787

HOTEL SCHWEIZERHOF

ZERMATT

Für unser exklusives Viersterne-Hotel Schweizerhof im Herzen von Zermatt suchen wir aufgrund eines krankheitsbedingten Ausfalls der jetzigen Stelleninhaberin ab sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Gouvernante

Sie führen, überwachen und organisieren zusammen mit einem 15köpfigen Team den gesamten Etagenbereich mit 95 Gästezimmern und Suiten. Ausserdem sind Sie zuständig für die Lehrlingsausbildung. Wenn Sie ca. 30 Jahre alt sind und eine Herausforderung mit Verantwortung und viel Selbständigkeit suchen, dann sind Sie unsere Frau!

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SEILER HOTEL SCHWEIZERHOF****

Katja Biner
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56
Fax 027 966 87 57

www.zermatt.ch/schweizerhof
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch



SEILER HOTELS
ZERMATT

135283/9276

Über Service compris
und Exklusives.

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

Erste Hausdame

gibt es viele!

Wir suchen aber eine ganz bestimmte!

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns per 28. Februar 2001, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für unser **** Ferien-Erlebnis-Hotel mit ***** Charakter suchen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung ihre Nachfolgerin.

Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Organisationstalent mit guten Führungseigenschaften
 - Fundiertes Fachwissen
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
 - Innovativ, offen für NEUES
- Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch von Vorteil
- Flair für persönliche und optimale Gästebetreuung
- EDV-Erfahrung mit Excel und Word for Windows
 - Idealerweise ab 26 Jahren

Angebot des Hauses:

- dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
 - Jahresstelle
 - entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
 - 5 Wochen Ferien pro Jahr
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa (Graubünden)
 - Wohnmöglichkeit im Haus
 - Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Alles weitere erfahren Sie von Herrn Daniel Bieri, Direktor, 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:



Herrn Daniel Bieri, Direktor
CH-7050 Arosa

Telefon 0 81 378 55 55 • Telefax 0 81 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch • E-Mail: info@waldhotel.ch

www.waldhotel.ch

Ausbildungsprofi

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

In unserem Team «Personalentwicklung & Bildung» brauchen wir Ihre Unterstützung.

Sie kopieren Schulungsmassnahmen in Zusammenarbeit mit den Liniverantwortlichen sowie den internen Fachstellen und führen diese Schulungen selbstständig durch. Sie bilden interne Trainerinnen und Trainer methodisch und didaktisch aus und unterstützen sie bei der Gestaltung von Fachthemen (z.B. Food & Beverage Bereich). Sie begleiten die Durchführung der Trainings und treffen geeignete Weiterbildungsmaßnahmen. Die notwendigen Schulungsunterlagen bereiten Sie entsprechend der Zielgruppen auf.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Erwachsenenbildung (AEB, IAP oder ähnliches). Sie sind trainings erfahren in Klein- und Grossgruppen (ca. 30 Personen) und sind bereit, auch im Team-teaching als CO-Trainer mitzuwirken. Ihre Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie bringen Sie in die Trainings geschickt ein.

Als kommunikative Persönlichkeit legen Sie Wert auf Teamarbeit und handeln konstruktiv und lösungsorientiert. Ihre Routine in der modernen Bürokommunikation (PowerPoint, Word, Excel) rundet das Profil ab.

Möchten Sie diese Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service AG, Frau Silvia Lanz, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich, silvia.lanz@sv-service.ch



Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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



Unser Auftraggeber mit Standort in der Nordwestschweiz ist ein etabliertes Unternehmen der Lebensmittelbranche. Wir suchen für den Bereich Halbfabrikate eine engagierte, dynamische Persönlichkeit als

Key Account Manager/Nahrungsmittel

Zu Ihren Aufgaben gehört die Betreuung des gesamtschweizerischen Geschäftsbereiches der industriellen Verarbeiter sowie der gewerblichen Grosskunden. Sie pflegen die bereits bestehenden Kundenbeziehungen und bauen den bestehenden Kundenstamm in Industrie und Gewerbe durch gezielte Akquisition aus. Sie wirken aktiv und unterstützend bei der konzeptionellen Erarbeitung und Lancierung neuer Produkte mit. Zuständig für die Umsetzung der Verkaufs- und Marketingpolitik leisten Sie einen zentralen Beitrag zum Ausbau der Marktstellung.

Ihr verkäuferisches Geschick gepaart mit vernetzter Denk- und Handlungsweise bilden die fundierte Grundlage zur Erreichung der vereinbarten Unternehmensziele. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und haben sich in Verkauf und Marketing weitergebildet. Fundierte EDV-Kenntnisse sowie verhandlungssicheres Deutsch und Französisch gehören auch zu Ihren Stärken. Sie verfügen über eine natürliche Durchsetzungskraft und sind reisefreudig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung. Diskret und kostenlos.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Rolf Reutener/Sarah Meyer
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45
E-Mail: info@horega.ch

135252/208191

Ich suche meine Nachfolgerin als Leiterin Hauswirtschaft/Hotellerie!



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

Leiterin Hauswirtschaft/Hotellerie

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

Sind Sie...

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

Wir sind...

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

Wir bieten Ihnen...

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

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

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

ISS Hospital Service AG

Rita Stettler
c/o Reha Chrischona
Hohe Strasse 30
4126 Bettingen

134946/392873

Das einmalig schöne und bekannte Gasthaus Krone im mittelalterlichen Burgstädtchen Regensberg ZH sucht nach ausgiebigen Renovationsarbeiten eine/n motivierte/n, engagierte/n und innovative/n

Pächter/in oder Partner/in

Das Gasthaus Krone bietet Ihnen:
– eine Terrasse mit traumhafter Aussicht
– eine Gastro-Taverne
– Bankettsaal
– Möglichkeit für Gästezimmer

Sie haben die nötige Ausbildung (Hotelfachschule oder die Erfahrung und Ideen für ein originelles Konzept im Bereich der exklusiven Gastronomie). Wir könnten uns eine ausgezeichnete, luxuriöse, italienische Küche vorstellen, bleiben aber offen für Ihre guten, individuellen Vorschläge. Melden Sie sich unter Chiffre 135216 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135216/413450



Für unser Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service und vorzüglicher Küche suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

erfahrene Servicefachangestellte

sowie

per 1. April oder nach Übereinkunft einen gelerntem Koch (m/w) als

Chef de partie (Tournant)

Unser erstklassiges Haus liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herrn E. Bèrgè oder Frau S. Gossauer
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

135092/41548



Aufbruchstimmung – Lust auf Neues – herzlich willkommen!

Geschäftsführer(Ehe)Paar

***Hotel mit umfangreicher (Ausflugs-)Restauration und interessanten Seminar- und Banketzmöglichkeiten, Mittelland. Für diesen, von seiner Lage sehr speziellen Betrieb, suchen wir eine dynamische Führungspersönlichkeit(en) (idealerweise er: ein engagierter Küchenchef, sie: Réception/Personalwesen/Front) oder einen Direktor mit ausgewiesener Allrounderfahrung.

Der Betrieb ist an einer wunderschönen Lage, stellt jedoch von seiner saisonal schwankenden Frequenz hohe Anforderungen an Einsatzbereitschaft, Flexibilität und berufliches Können an die zukünftige Direktion. (Idealerweise Paar ohne Kinder). Es erwartet Sie eine grosse Aufgabe in einem gut-bekanntem Haus mit vielseitigen Möglichkeiten. Wirtewohnung vorhanden, Eintritt: Frühjahr 2001.

Leiterin Cafeteria

Basel. Für eine grosse Cafeteria (Tagesrestauration) suchen wir eine jüngere Dame mit entsprechender Ausbildung sowie Front- und Führungserfahrung. Bevorzugt sind Bewerberinnen mit einem Leistungsausweis in der Führung von Personalrestaurants oder Café-Restaurants. D/F/E.

1. Hausdame

****Hotel im Bündnerland, sowie Berner Oberland. Zwei Jahresstellen in sehr bekannten Hotels mit vorwiegend Individualgästen. Wir sprechen für diese Kaderstellen Bewerberinnen, die bereits in gleicher Funktion (oder als Stv.) in grösseren, renommierten Häusern tätig sind. D/E.

Chef/in de Réception

- ****Luxushotel im Berner Oberland. Eine Position mit hervorragenden Zukunftsperspektiven.
- Renommiertes Hotel in Zürich. Für diese Position erwarten wir einen Leistungsausweis in gleicher Stellung, evtl. gepaart mit Erfahrung im Bereich Sales.
- Neueröffnung ****Hotel in der Nähe von Basel. Eine Position, die sicherlich für einen engagierten Bewerber/in gleichzeitig eine tolle Herausforderung bedeutet.
- ****Seminarhotel eine Position, die gleichzeitig die Funktion als Verantwortliche für den Seminarbereich und die Leitung der Seminarabteilung beinhaltet.

Direktionsassistentin

eine nicht alltägliche Stelle für eine kaufmännisch versierte Fachfrau mit Abschluss Hotelfachschule. Sie sind verantwortlich für das Geschäftsleitungs-Sekretariat eines der bedeutendsten Gastronomieunternehmens in Zürich. Zudem helfen Sie mit an der Gestaltung und Umsetzung von neuen Projekten, organisieren Sitzungen, machen Protokolle und sind «die gute Seele in der Chefetage». D/F/E in Wort und Schrift.

Geschäftsführer-Stellvertreter

eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe für eine/n jünger/n Bewerber/in. Als Frontperson arbeiten Sie sich in diese Aufgabe ein, übernehmen nach und nach vom Besitzer immer mehr in Ihre Verantwortung, z.B. Personalwesen und entlasten so die Direktion mit dem Ziel, den Betrieb, eine vielseitige Restauration, vollamtlich zu führen.

Personalassistent/in

****Hotel am Zürichsee
grosses Gastronomieunternehmen in Zürich. Beide Positionen sind für Bewerberinnen mit Erfahrungen im Personalwesen ideal. Wir suchen Bewerberinnen mit Abschluss Hotelfachschule oder kaufm. Ausbildung und Erfahrung Personalwesen.

...und alle weiteren Stellen finden Sie unter:
www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45
E-Mail: info@horega.ch / www.horega.ch

135091/208191

Gasthof Hirschen



Junges Team sucht sympathische/n

Chef de service

Fachlich ausgewiesene Persönlichkeit. Zielstrebigkeit, Ausdauer und Konstanz sind für Sie keine fremden Worte. Lernen Sie uns näher kennen!

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

Gasthof Hirschen
Frau Elisabeth Bader Keller,
Weiterstrasse 9
8105 Regensdorf/ZH
Telefon 01 843 22 22
E-Mail: hirschen@access.ch

135044/39092



Stadt Frauenfeld

Alters- und
Pflegeheim
Zürcherstrasse 84
8500 Frauenfeld
Tel. 052 728 71 71

Wir sind ein innovatives, modern eingerichtetes Alters- und Pflegeheim inmitten der Stadt Frauenfeld. In unseren drei, von einem alten, schönen Park umgebenen Häusern bieten wir 170 betagten Menschen verschiedene Wohnmöglichkeiten an.

Per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF

Arbeitspensum 100%, ev. 80%. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF.

Sie sind eine Persönlichkeit, die dank ihrer Begabung in Organisation, ihrer Flexibilität und Belastbarkeit die Verantwortung für das Ressort Hauswirtschaft (Reinigung, Restauration, Lingerie, Speisesaal) übernehmen kann.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Tätigkeit in einem gut eingespielten Team sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach städtischem Reglement.

Wenn Sie offen und initiativ sind und mithelfen wollen, dass sich unsere BewohnerInnen bei uns zu Hause fühlen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen die jetzige Stelleninhaberin, Monika Schneider (Telefon 052 728 71 71), gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Alters- und Pflegeheim, zuhause Felix Wirth, Heimleiter, Zürcherstrasse 84, 8500 Frauenfeld.



CARLTON HOTEL ST. MORITZ

Das Carlton Hotel**** gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Gästebereich, Restaurant, Bar und à la carte Restaurant, Tische, Festsaal, Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir bis Mitte April eine engagierte, flexible und einsatzfreudige

ETAGEN-GOUVERNANTE

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante und vielseitige Tätigkeit sowie über die Philosophie unseres Hauses.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören:



Carlton Hotel
Antonia Meier, Personalbüro
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 00, Fax 081 836 70 01



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Innovation und Tradition unter einem Dach. Unser Unternehmen ist bekannt für eine vielfältige Qualitätsgastronomie im HB Zürich. Zwölf Restaurants, Party Service, Konferenz- und Banketräume sowie Verkaufsstände machen uns zum grössten Bahnhofbuffet Europas. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de partie w/m

Sie lieben eine marktorientierte und zeitgemässe Küche und verstehen es, unsere Gäste mit kulinarischen Leckerbissen zu verwöhnen.

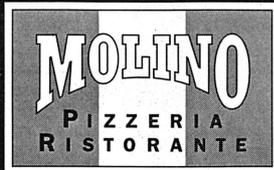
Commis de cuisine w/m

Die Kochlehre haben Sie vor kurzem erfolgreich abgeschlossen und möchten das erlernte Fachwissen noch weiter ausbauen und vertiefen.

Wir bieten Ihnen interessante und vielseitige Tätigkeiten mit Weiterbildungsmöglichkeiten in einem lebhaften Betrieb im Herzen von Zürich.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns Sie kennenzulernen.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhofbuffet
Susanne Schnyder
Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 / 217 15 37
www.bahnhofbuffet.ch
e-mail: personal@bahnhofbuffet.ch



Für unser Ristorante/Pizzeria MOLINO im Glatzentrumsuchen wir nach Vereinbarung eine/n

Stv. GeschäftsführerIn / Chef de Service italienischer Herkunft und Sprache (Bewilligung C oder B)

Ihre Hauptaufgaben sind vielfältig. Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten, Mitarbeiterführung und -Schulung, Hygieneüberwachung, Betriebsorganisation, Aktivitäten- und Angebotsplanung, Stellvertretung des Geschäftsführers, etc.

Ihre Berufserfahrung sowie Ihre erfolgreiche Kaderarbeit in dieser Funktion sind Voraussetzungen für diese abwechslungsreiche Tätigkeit in einem Tagesbetrieb (sonntags geschlossen).

Die fortschrittlichen und attraktiven Anstellungsbedingungen entsprechen den Anforderungen an diese Stelle. Sind Sie interessiert, dann freut sich Herr Alfred Steiner auf Ihre schriftliche Bewerbung: Zentralverwaltung MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie erfolgreich bereits in:

Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (Limmatquai), Zürich (Stauffacher).

St. Anna Luzern - die Privatklinik mit Tradition an bevorzugter Lage. Wir sind eine innovative Akutklinik (193 Betten) im Belegarzsystem.



Diätetik - Kreativität - Freude

Unsere Patienten und Gästen die Leistungen einer gehobenen Hotellerie anzubieten ist unsere tägliche Herausforderung. Einen wesentlichen Beitrag dazu leistet die Küche.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine / einen

Diätköchin / Diätkoch

Ihre Aufgabe: In Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin stellen Sie Menüpläne für die verschiedenen Diätkostformen zusammen. Ausserdem sorgen Sie für eine fachgerechte Zubereitung und Verteilung der Speisen. Sie garantieren für eine qualitätsgerechte Produktion unter Einhaltung der Rezepturen sowie der Hygienevorschriften. Zudem helfen Sie mit, Lernende auszubilden.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie über eine Zusatzausbildung als Diätkoch. Idealerweise bringen Sie bereits Berufserfahrung mit. Ausserdem zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Belastbarkeit aus. Die Zusammenarbeit ist Ihnen genauso wichtig wie Sorgfalt und Zuverlässigkeit.

Ihre Chance: Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten, ein leistungsorientiertes Gehalt, fünf Wochen Ferien und weitere interessante Sozialleistungen. Ein kollegiales Team freut sich auf Sie. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bei Fragen steht Ihnen Schwester Elisabeth Meier, Küchenchefin (Direktwahl Telefon 041 208 35 22), gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto) senden Sie bitte an Frau Franziska Arnet, Personalbereichsverantwortliche.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern
E-mail: f.arnet@st-anna.ch / www.st-anna.ch

P 135038/202410

htr TOURISMUS htr

Möchten Sie in einer wunderschönen Hotelanlage an der

KÜSTE VON KENYA

arbeiten, dann melden Sie sich!

Wir suchen für den weltweit grössten Kenya-Reiseveranstalter jüngere, sympathische und aufgestellte Damen als

TOURIST-OFFICERIN

Gästebetreuung, Reception usw.

Erfahrung als Reiseleiterin oder Hotel-Réceptionistin wäre von Vorteil, gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch aber Bedingung.

Eintritt: raschmöglichst

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie umgehend ausführliche Bewerbung mit Foto an:

EFAR CONSULTING AG
z. H. Herrn A. F. Reichert
Baslerstrasse 275
4123 Allschwil/Basel

P 135260/345717



Als ein Unternehmen innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie verkaufen wir die Produkte unserer zentralen Produktion an interne und externe Kunden. Wir suchen per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung eine/n

Verantwortliche/n Verkauf

Kundenkontakt - Verkaufsflair
Verhandlungsgeschick

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

In der Funktion Verantwortliche/r Verkauf sind Sie zuständig für das Verkaufen unserer Produkte an interne und externe Betriebe. Sie betreuen unsere bestehenden und akquirieren neue Kunden. Ebenfalls sind Sie für das Bestellbüro zuständig und werden von einer Ihnen unterstellten Mitarbeiterin tatkräftig unterstützt. Daneben vertreten Sie den Produktionsleiter bei dessen Abwesenheit.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre in der Lebensmittelbranche oder im Detailhandel, über gute EDV-Kenntnisse und haben den «Plausch», die Culinarium-Produkte erfolgreich zu verkaufen, dann sind Sie unsere ideale Mitarbeiterin / unser idealer Mitarbeiter.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, eigene Ideen in die tägliche Arbeit mitzubringen und umzusetzen, gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt und interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Tagesarbeitszeiten (Mo - Fr)

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Culinarium AG, Frau Isabelle Schütz
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Tel. 01 405 78 80, Fax 01 405 78 70,
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-service.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

135114/150550



Herzlich Willkommen im Krone-Team!

Wir sind ein bekanntes ****-Businesshotel in historischem Städtchen an der A1 gelegen.

Wir verfügen über moderne Hotelzimmer und unsere vielseitige, sehr gepflegte Küche ist im A-la-Carte-, Bankett- und Catering-Bereich gleichermaßen erfolgreich.

Sind Sie berufserfahren, kreativ und qualitätsbewusst und runden wirtschaftliches Denken und Führungsgeschick mit Ihrer Persönlichkeit ab, so sind Sie der richtige

SOUS-CHEF

für unser junges Küchenteam.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Krone
Käthi & Otto Gerber-Gruber
Kronenplatz 20, 5600 Lenzburg
Tel. 062 886 65 65, Fax 062 886 65 00
www.krone-lenzburg.ch / mail@krone.lenzburg.ch

135195/19429

Willkommen

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

Für unseren dynamischen und lebhaften Stadtbetrieb, 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, 2 Restaurants und verschiedenen grossen Bankett- und Kongressmöglichkeiten suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Servicefachfrau/mann (Kurierstube) und Serviceangestellte/r (7-Stube)

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:

www.hotelbern.ch



im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

135183/16490

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

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

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
789	Koch	29	FR	A	sofort	D/F/E	Rest, ZH
2166	Chef de partie	27	FR	A	n. Ver.	F/D/I	Nordwest-CH/ BE-Oberland
2168	Demi-chef saucier/w	24	DE	A	sofort	D/I	TI (Locarno)
2170	Alleinkoch	52	CH	n. Ver.	D		Rest, LU
2172	Küchenchef	34	AT	A	März	D/F/E	Hotel/Kantine, BS
2175	Küchenchef	32	FR	B	sofort	F/E/D	Rest./Café, SG/TG/AR
2182	Sous-chef	30	CH	März	D/F/E	4*-Hotel, LU	
2185	Koch/Service	25	FR	A	April	F/E	VD
2186	Koch	63	CH	sofort	D/F/E	BE/SO/AG	
2196	Hilfskoch	40	CH	sofort	D/F/E		
2197	Alleinkoch	50	SI	B	n. Ver.		Deutsch-CH

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
1664	Commis de rang	30	IT	A	sofort	I/D/E	3-4*-Hotel, GR
2078	Chef de bar	39	IT	A	sofort	I/D/F	4-5*-Hotel
2167	Service/w	41	DE	C	sofort	D	Zermatt
2171	Servicepraktikant	21	CH	sofort	P/E/D		Hotel, ZH/BE/GR
2173	Kellner/Koch	40	CH	sofort	D/F/I		Bern-Thun
2176	Sefa	31	NL	C	März	D/F/E	3-5*-Hotel, SO
2178	Sefa	21	CH	sofort	D/E	AR/SG/Ost-CH	
2179	Bar/Service/w	43	CH	sofort	D/E		Davos/Films/Arosa
2180	Kellner	36	DE	A	sofort	D/E	

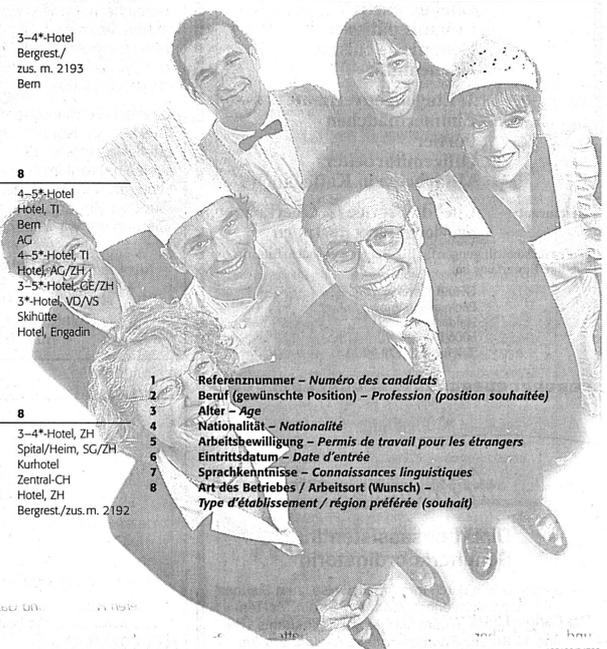
2184	Chef de rang/Bardame	37	FR	A	sofort	F/D/E	3-4*-Hotel
2192	Service/w	30	UA	B	sofort	D	Bergrest/ zus. m. 2193
2198	Kellner	51	CH		sofort	D/E	Bern

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
2132	Night-Manager	52	DE	B	n. Ver.	D/F/E	4-5*-Hotel
2164	Night-auditor	57	CH		sofort	D/I	Hotel, TI
2169	Anfangsrecept./w	31	PL	B	sofort	D/F/E	Bern
2181	Betriebsassistentin	45	CH		sofort	D/F/E	AG
2183	Hoteldirektor	40	CH		März	D/F/E	4-5*-Hotel, TI
2188	Anfangsreceptionistin	21	CH		Feb.	D/F/E	Hotel/AG/ZH
2189	Receptionistin	20	CH		sofort	F/D/E	3-5*-Hotel, GE/ZH
2190	Reception/Service/w	30	CH		sofort	F/D/E	3*-Hotel, VD/VS
2194	Pächter	35	CZ	C	n. Ver.	D/E	Skihütte
2195	Geschäftsführer	45	CH		sofort	D/E/F	Hotel, Engadin

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2121	Gouvernante	52	IT	C	sofort	I/F/D	3-4*-Hotel, ZH
2174	Hofa	21	CH		sofort	D	Spital/Heim, SG/ZH
2177	Portier/Gästepetreuer	44	DE	A	sofort	D/E/S	Kurhotel
2187	Küchenhilfe	ES	A	sofort	S/D/F		Zentral-CH
2191	Haushilfe	28	CN	N	Feb.	E/D	Hotel, ZH
2193	Allrounder	45	CH		sofort	D	Bergrest/zus. m. 2192



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM 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)

Foto! Photo!	Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
	Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
	Name / Nom:	Vorname / Prénom:
	Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
	Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
	Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
	Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	
	Bemerkungen / Remarques:	
	Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
	Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:	

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:	Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

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

GRAND HOTEL

EUROPE LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten, welches zur Zeit komplett renoviert wird, suchen wir für die kommende Sommersaison vom Anfang April bis Ende Oktober noch folgende teamfähige, aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Stv. Chef de réception**
Sprachgewandt, Flair für Sales, gepflegte und freundliche Erscheinung, Fideleio Kenntnisse

Réceptionistin
Hotelerfahrung, EDV-Kenntnisse

Küche: **Sous-chef**
Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Küchenhilfe

Etage/ **2. Etagegouvernante**
Zimmermädchen

Hauswirtschaft: **Portier**
Officemitarbeiter
Mitarbeiterin Kaffeeküche

Restaurant: **Chef de Service /2. Oberkellner**
ServicemitarbeiterInnen

Aufenthaltsbewilligungen für EU-Bürger vorhanden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Telefon 041 370 00 11

134879/22886

Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Unser Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich.

Auf Anfang Februar 2001 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade einen

Chef de partie und einen Commis de cuisine

w/m, in Jahresstellung

Sie verfügen über eine gute Praxis in der gehobenen Gastronomie, welche Sie bei unserer Umstrukturierung mit neuem à la carte-Restaurant täglich einbringen können. Sie wollen eine marktfrische Saisonküche umsetzen und mit Eigenprodukten, auch Gästepräsenten, bereichern. Im weiteren möchten Sie in unserem jungen und dynamischen Team eine wichtige Rolle spielen und die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mittragen. In hektischen Momenten sind Sie der Typ, welcher stets einen kühlen Kopf bzw. die Übersicht und Ruhe bewahren kann.

Greifen Sie mit unserem Küchenchef, Herr Oliver Matthey, nach den Sternen am Kochkunststimmeln und nehmen Sie diese anspruchsvolle Stelle in Angriff! Eine interessante und ausbaufähige Aufgabe, teilweise mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee
Remo Fehlmann, Direktor
Postfach 161, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 23 23 Telefax 041 939 23 24
e-mail: fehlmann_remo.az_srk@bluewin.ch

1359001/18400

Wir suchen

Direktionsassistentin/ Seminarkoordinatorin

die unsere Gäste durch Ihre Arbeitsweise zum Staunen und Begeistern bringt. **Möchten Sie** im Top-Ten Seminarhotel mit 57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und 14 Kreativ-Räumen arbeiten? **Möchten Sie** gerne unsere namhaften Firmen bei der Organisation Ihres Seminars unterstützen? **Möchten Sie** das Seminarhotel bei Messen verkaufen und die Direktion bei Abwesenheit vertreten? **Möchten Sie** Ihr Fachwissen, Ihre Kreativität und Ihren Teamgeist ab ca. Mai 2001 einsetzen und weiter ausbauen? **Möchten Sie** mehr wissen, dann verlangen Sie unseren Stellenbescrieb!

Bruno Odermatt, Hotelier, freut sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.

WILERBAD
SEEHOTEL

CH - 6062 Wilen am Sarnsee (OW)
Telefon 041 / 662 70 70 Telefax 041 / 662 70 80
Internet: www.wilerbad.ch e-mail: wilerbad@tic.ch



Wirtschaft zum Vorderberg
Zürcher Zofingergaas
Zürichbergstrasse 7
8044 Zürich

Für unser Gesellschaftshaus suchen wir per 1. September 2001 einen neuen

Gastgeber

Die Wirtschaft zum Vorderberg befindet sich im Universitätsviertel und an zentraler Passantenlage im Zentrum des Umsteigeknotens von Tram und Bus bei der Alten Kirche Fluntern.

Das Haus ist seit Jahrzehnten im Besitz der gleichen Genossenschaft und verfügt über eine gute, moderne Infrastruktur zum Betrieb einer gut bürgerlichen Speisewirtschaft. Ein Parkhaus befindet sich vis-à-vis. Für die teilweise Erneuerung der Wirtschaftsräume ist die Mitarbeit des neuen Gastgebers erwünscht.

Das Platzangebot umfasst:

Erdgeschoss:	Restaurant	80 Plätze
	«Nüscheler-Stube»	35 Plätze
1. Stock:	«Max Huber Saal»	bis 100 Plätze
Untergeschoss:	Kegelebahn	20 Plätze

Einem unternehmerisch denkenden, initiativen, motivierten ideenreichen Gastronomen, dem das Wohlbefinden seiner Gäste ein echtes, ehrliches Anliegen ist, bietet sich eine ausgezeichnete Chance mit besten Erfolgsaussichten.

Interessenten wenden sich an den Präsidenten der Genossenschaft Vorderberg:

Alexander Jaecklin
Voltastrasse 64, 8044 Zürich
Telefax 01 260 21 42

135209/100269



★★★★

Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer

RIVERVIEW
RESTAURANTCentral
CAFÉ • BAR
PIANO BAR

Lobby Lounge

King's Cave

Grillrestaurant & Bar

Colonial Room

Cocktails bis 100
Personen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche & Produktion
• **Sous-Chef m/w**

Restaurant Riverview & Café Central Bar
Frühstücks- & Mittagsservice

• **Stv. Chef de Service m/w D/E**
• **Servicemitarbeiter/in D/E**

King's Cave Grillrestaurant
• **Chef de Service m/w D/E**
• **Servicemitarbeiter/in D/E**

Rufen Sie Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin an
(01) 251 50 02

Montag - Freitag: 10.45 - 12.00 Uhr / 17.00 - 18.00 Uhr
oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich

135161/40070

Hotel & Restaurant
Seerose

Interlakenstrasse 87
CH - 3705 Faulensee
Tel.: 033 654 10 25
seerosefaulensee@datacomm.ch

Wir suchen für unseren abwechslungsreichen und lebhaften Betrieb am Thunersee noch folgende aufgestellte, selbstständige und freundliche Mitarbeiter/innen:

- **Küchenchef/in** per 1. März oder nach Übereinkunft
Geleitet Koch mit Erfahrung, motivierte, innovative und belastbare Persönlichkeit mit Einfühlungsvermögen und dem Willen eine gute aber durchführbare Küche zu bieten.

- **Servicemitarbeiter/innen** Mai/Juni - September oder Übereinkunft
Erfahrung und gute Deutschkenntnisse sind Bedingung.
Auch Aushilfen auf Abruf werden gesucht.

- **Koch, Jungkoch, Hilfskoch w/m** ca. Mai/Juni - Sept./Okt.
Erfahrungen, auch in der warmen Küche, sind Bedingung.

- **Pizzaiolo** April - Oktober oder nach Übereinkunft
Gute Kenntnisse mit Pizzen im Blech und der italienischen Art, sowie in der warmen Küche.

Anstellungen nach L-GAV98. Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an Urs Dengler, Interlakenstr. 87, 3705 Faulensee.

PARK HOTELS WALD HAUS

Oh Frage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Sous-chef

★★★★

Chef de partie garde-manger

★★★★

Commis de cuisine

★★★★

Chef- und Commis de rang

★★★★

Kellermeister

★★★★

Office- und Hausbursche

Statt Starallüren Ambitionen.
Statt Glamour handfeste Rollensicherheit.
Statt Soloauftritte Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre Bühne ist ein 5★-Haus, das Management führungsstark, innovativ und ISO 9001 zertifiziert, die Gäste und die Lage exklusiv.

Spielen Sie mit?

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims
Waldhaus

Park Hotels Waldhaus • CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 48 48 • Telefax 081 928 48 58
E-Mail: Frigo@Park-Hotels-Waldhaus.ch
Internet: http://www.Park-Hotels-Waldhaus.ch

**Best
Western**

Unser ****Geschäfts- und Seminarhotel mit 64 Zimmern liegt am Rande der malerischen Altstadt Thun, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel.

Wir suchen per sofort oder per März/April 2001 eine

Barmitarbeiterin m/w

in Jahres- oder Saisonstelle

Wenn Sie Freude und Spass ...

... am selbständigen Arbeiten haben, gerne Verantwortung übernehmen und eine kommunikative Persönlichkeit mit Berufserfahrung sind, dann ist die freie Stelle in unserer Freienthorbar, mit geregelten Arbeitszeiten und guter Entlohnung genau das Richtige für Sie.

Gespannt erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen.

FH
Freienhof

Hotel Freienhof
Marlis Blaser, Personalverantwortliche
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50/Fax 033 227 50 55
Internet: www.freienhof.ch



Marriott International Inc. USA in Thalwil

Sucht für die Niederlassung des Regional Lodging Development Office, welche für die Hotelakquisition in den Regionen Europa, Mittlerer Osten und Africa zuständig ist, eine teamorientierte, aufgeschlossene und flexible

SECRETARY / ASSISTANT 100%

Wichtig ist, dass Sie **Deutsch und Englisch mündlich und schriftlich beherrschen**. Selbstverständlich sind Sie eine versierte MS-Office-Anwenderin (Word, Excel, Powerpoint).

In dieser Funktion erledigen Sie für das Legal Department die lokale und internationale Korrespondenz betreffend Rechtsfragen, schreiben – zum Teil sehr umfassende Verträge – kümmern sich um Lizenzvergaben und Akquisition, bereiten Geschäftsreisen vor, erstellen Spesenabrechnungen und Präsentationen, erledigen allem. Sekretariatsarbeiten usw. Der rege Telefonverkehr öffnet Ihnen den Kontakt zur ganzen Welt.

Wenn Sie Ihre Berufserfahrung (Erfahrung als Legal Assistant ist nicht erforderlich) auf dem internationalen Parkett gerne erweitern möchten, und wenn Sie an einer selbständigen und verantwortungsvollen Herausforderung interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Marriott Regional Development Office EMEA
Postfach 225, 8800 Thalwil
zHd. Herr Patrick Kaufmann
E-mail: patrick.kaufmann@marriott.com

HOTEL BÄREN WILDERSWIL

**Spass am Gastgewerbe
Freude im Teamwork!**

Mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Junge/r Aide du patron

für Service und Réception Kaufmännische Grundlagen Sprachen d/e/f

Evtl. auch Teilzeit möglich

Bewerbungen bitte an:

Hotel Bären
Fritz Zurschmiede
3812 Wilderswil
Telefon 033 828 31 51
E-Mail: info@baeren.ch

135052/38024

Wir suchen für eine Familie mit zwei Kindern (3- und 5jährig) in ein grosses Haus am Zürichberg eine zuverlässige, zupackende und kinderliebende, flexible, Deutsch sprechende

Haushälterin, 100%

intern wohnend
(eine Wohnung steht zur Verfügung)

Sie waschen und bügeln, kaufen ein, pflegen den Haushalt – eine Raumpflegerin steht Ihnen zur Seite – und erledigen was anfällt.

Sie sind teilweise auch für die Kinder da (ca. 40 %) und kochen gelegentlich für sie. Bis 100 Tage im Jahr sind Sie allein im Haus. Tragen Sie diese Verantwortung gerne? Dann zögern Sie nicht uns anzurufen.

Bonne ménagère

VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL
Forchstrasse 432, 8702 Zollikon Tel. 01 396 22 96
Fax 01 396 22 90 www.bonnemenegere.ch

135218/413458

«Ambitionen»

Personalekrutierung und -beratung seit 1990.

Küchenchef/in

Neueröffnung in der Stadt Bern, kreativ, flexibel, originell Top-Hotellerie, Stadt Basel, à-la-carte Neuorientierung Top-Hotellerie, Saisongebiet, TI und GR, nach Vereinbarung
4* Bodensee, à-la-carte, Seminarbereich Seerestaurant, Kanton Aargau, kreatives à-la-carte

Betriebsassistentin Region ZH

4*-Businesshotel, Zentrum Stadt Zürich Personal- und Seminarwesen. Einsätze in F&B und Duty, Erfahrung im Front- und Backbereich, eventuell Hotelfachschule

Stv. Seminarleitung Region ZH

4* Kongress- und Seminarhotel; Mitarbeiterkrutierung, Lohnwesen, Mithilfe FIBU, Erfahrung im Personal-/Lohnwesen sind Voraussetzung; Organisation und Durchführung diverser Seminare

Assistent/in Kongresse und Veranstaltungen Region LU

Erstklass-Hotel, Beratung der internationalen Kundschaft, Sprachen E/F/D, Stillsicherheit, gute PC-Kenntnisse; Organisation, Durchführung von Kongressen, Veranstaltungen, Berufserfahrung, Hotelfachschule und/oder Kongresserfahrung; Jahresstelle ab Februar 2001

F&B Region AG/SG

Management, Marketing und Administration, Seminar- und Tagungsbereiche, zum Teil Erfahrung im Entertainment Management erwünscht, Führungserfahrung, Organisationstalent.

Leitung Hauswirtschaft

Region LU/AG/BE/BS

4*- oder 5*-Hotel, Altenpflegeheim, 100-300 Betten; ca. 17-20 Mitarbeiter, Verantwortung für Office und Buffet; Flair für Dekoration, Organisationstalent, Führungskraft, Sprachen I/F von Vorteil

Aide du Patron/Gastgeber/in

Region St. Gallen

Mix zwischen Frontbereich und Administration, Vertretung der Geschäftsführung, Organisation, Bankette, Einkauf, Bestellungen

**Restaurantleitung
Chef/in de Service**

Regionen ganze Schweiz/Deutschland Berlin /Süd-D Top-First-Class-Gastronomie, flexibel; Organisationstalent, Gastgeber, Weinkenntnisse; à-la-carte Bereich, Jahresanstellungen

Reservationsmitarbeiter/in Region ZH

4*-Hotel, 160 oder 360 Betten; Administrations- oder Réceptionserfahrung, Sprachen D/E; geregelte Arbeitszeit

Küche/Service/Bar/Réception

Diverse Angebote in der ganzen Schweiz und Süddeutschland.

Jahres-/Saisonanstellungen, aktuell Sommersaison 2001

Rufen Sie uns an, wir freuen uns Sie kennen zu lernen.



gastro S Haus Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

P.135118/2002024

HOTEL Silberhorn

Wir, ein bekanntes ****-Sport-Hotel in Wengen, eingerichtet mit 70 modernen Zimmern, à la carte-Restaurant, Hotel-Restaurant, grosser Sonnenterrasse, Bar und einer Discothek suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort, noch folgende aufgestellte und motivierte Mitarbeiter:

Service:
Chef/-in de Service für unser Hotel-Restaurant

Réception:
Sekretärin/Réceptionist/-in mit Erfahrung

Housekeeping:
Gouvernante

Küche:
Küchenchef
Chef-/Demi-chef de partie

Über tarifliche Entlohnung sowie Kost und Logis im Hause sind nur einige der von uns gebotenen Annehmlichkeiten!

Sind Sie eine innovative, belastbare und teamfähige Persönlichkeit und haben Sie den Wunsch, in einem weltberühmten Sommer- und Wintersportort im Herzen des Berner Oberlandes in einem jungen Team zu arbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf: Telefon 033 856 51 31

Hotel SILBERHORN
Frau Alexandra Rother, Direktorin
CH - 3823 Wengen BE



135089/100

Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 220 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr.

Auf Ende März 2001 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in

In Ihrer Funktion als Réceptionist/in verstehen Sie es, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlbefinden zu vermitteln, die Gastfreundschaft und die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mitzutragen, in hektischen Momenten stets die Übersicht und Ruhe zu bewahren.

Kontaktfreudig, verkaufsorientiert, fachlich versiert, engagiert und charmant, jederzeit offen für Neues und Fidelio-Kenntnissen – so stellen wir uns unsere/n neue/n Réceptionist/in vor.

Eine interessante Herausforderung mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee!

Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee

Carmen Stürmimann, Chef de réception
oder Remo Fehlmann, Direktor
Postfach 161, 6207 Nottwil

Telefon 041 939 24 24 – Telefax 041 939 24 23
e-mail: fehlmann_remo.az_srk@bluewin.ch

135051/10450

**Restaurant
Mère Catherine**

Le Restaurant un peu provençal

Küchenchef/ In

- Kreativ ⇨ Persönlichkeit
- Flair ⇨ Mediterran
- Gross ⇨ Münster
- Altstadt ⇨ Zürich
- Infrastruktur ⇨ Neu & Modern
- Innovativ ⇨ Originell
- Coach ⇨ Fingerspitzengefühl



... prenez place, s'il vous plaît

und erfahren Sie weitere interessante Details!

Herrn Nicolas von Graffenried, Nägelihof 1,
8001 Zürich, Tel 01 250 59 80 Fax 01 250 59 81
e-mail n.v.graffenried@commercio.ch

134369/4594

ZOO RESTAURANTS

Die ZOO Restaurants sind ein Viesparten-Betrieb mitten im Basler Zolli.

Für unser à la carte Restaurant mit gehobener bürgerlicher Küche suchen wir auf Anfang März

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch sind teamfähig
- arbeiten gerne an den Wochenenden
- lieben die Abwechslung und Frischprodukte

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante Herausforderung in einer etwas anderen Umgebung
- der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

ZOO RESTAURANTS
Bachletenstrasse 75
4054 Basel

135257/3668

Hotel • Restaurant • Bar • Gaststube • Bankettsaal

SONNENTAL

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich

Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen. Ob beim Aufenthalt im Hotel, bei einem Bankett, in der Gaststube oder à la carte im «Tournesol».

Mit «Lust» im echten Team?



Verspüren Sie Lust, Ihre gepflegte und vielseitige Persönlichkeit in unser Team einzubringen? Wir sprechen nicht nur davon, wir helfen Ihnen dabei.

Auf 1. Februar 2001 oder nach Übereinkunft suchen wir

- Réceptionist/in
D/F/E
EDV-Erfahrung
Voll- oder Teilzeit
- Betriebsassistent/in
D/F/E
EDV-Erfahrung
- Servicefachangestellte/r
Nur CH oder Bewilligung B + C

Diese Positionen müssen wir verstärken. Unsere Gäste verlangen danach!

Ein Anruf als Startschuss?



Hans und Elisabeth Hausheer oder Andreas Schüpbach freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Hotel Restaurant Sonntental
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf
Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91

135081/9708

das **widder hotel** – let us be your host. moderne architektur in 10 historischen altstadthäusern. 6 banketträume für 8 bis 200 personen. für unsere erfolgreiche bankettabteilung (20 mitarbeiter) suchen wir nach vereinbarung die qualifizierte, frontorientierte persönlichkeits als

2. bankettleiter/in (chef de service)

mit erster berufs- und führungserfahrung, evtl. mit abschluss einer hotelfachschule, welche/ mit freude und charme unsere anspruchsvollen gäste verwöhnt. sie sind sprachbegabt (d, e, f), setzen auf qualität und tragen gerne verantwortung. wir freuen uns auf ihre ausföhrliche bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr rené grüter, f&b-verantwortlicher, auch gerne telefonisch.

design hotels
The Leading
Small Hotels
of the World

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

135285/079204

AUGENBLICK 'MAL!



PERSONALVERANTWORTLICHE/R

Für alle Davoser ArabellaSheraton Hotels suchen wir unsere/n neue/n Personalverantwortliche/n. Sie haben bereits Erfahrung im Personalwesen und mögen den Umgang mit Menschen verschiedener Nationalitäten.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über dieses interessante Angebot. Wenn Sie uns kennen lernen möchten, dann freuen wir uns über Ihr Schreiben mit den üblichen Unterlagen oder über Ihren Anruf.



**ArabellaSheraton
Hotels Davos**

Davos

c/o ArabellaSheraton Hotel Seehof
Herr Michael Hoferer, Direktor
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon: 081/416 12 12
E-mail: seehof@access.ch



ArabellaSheraton

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

GASTRONOMIE

**PARCON ST. GALLEN
PERSONALTREUHAND AG**
Bankgasse 1
CH-9001 St. Gallen
Telefon 071 220 20 40
Telefax 071 220 20 45
email: parcon.sg@parcon.ch
http://www.parcon.ch

P A R C O N

Tourismus in Faszination mit Natur – Berge

Unsere Auftraggeberin, die **Säntis-Schwebbahn AG**, ist das erfolgreiche Tourismusunternehmen in der Ostschweiz. Sie bietet ein breitgefächertes, vielseitiges und kundenorientiertes Angebot. Die richtige und zukunftsgerichtete Entwicklung, insbesondere auch die laufend getätigten Investitionen, zeigen sich im kontinuierlich wachsenden Erfolg.

Im Auftrag der Geschäftsleitung suchen wir eine dynamische und facherfahrene Persönlichkeit für die

Führung Berghotel Schwägälp

Sie übernehmen die selbständige, operative Führung, Organisation und Verantwortung für dieses Ausflugshotel mit ca. 5 Mio.-Fr. Umsatz und rund 1'000 Sitzplätzen inkl. grosser Sonnenterrasse, 60 Betten, Seminar- und Tagungsräumen. Einzelne Touristen sollen sich bei Ihnen ebenso wohl fühlen wie Hochzeitsgesellschaften, Unternehmungen oder Vereine.

Profitcenter ist für Sie kein Fremdwort sondern eine Herausforderung, der Sie sich als zielstrebige Persönlichkeit und mit betriebswirtschaftlicher, qualitätsbewusster Handlungsweise stellen. Verschiedenste Kundenbedürfnisse, unterschiedlichste Auslastungen sind besondere Anreize für Sie.

Nebst einigen Jahren erfolgreicher Berufserfahrung aus einem ähnlichen Ausflugsgastronomiebetrieb mit entsprechender Führungserfahrung, wird Ihre begeisterte Persönlichkeit entscheidend sein, um mit Ihrem Team die optimale Kundenzufriedenheit sicher zu stellen. Fremdsprachenkenntnisse, insbesondere Englisch sind von Vorteil. Idealter: 35 - 43 Jahre.

Beratung

Stellen Sie sich dieser nicht alltäglichen Herausforderung. Unser Berater, Herr Thomas Beccarelli (thomas.beccarelli@parcon.ch), freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

Konzepte

Ausbildung



Lieben Sie Ihren Beruf?
Sind Sie motiviert?

Dann gehören Sie ab 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung zu unserem jungen Team! Wir suchen Verstärkung von einem/einer freundlichen und aufgestellten

Servicemitarbeiter/in

ebenfalls ist eine 60-%-Stelle und eine Stelle für Samstag und Sonntag neu zu besetzen.

Wollen Sie mehr darüber erfahren?

Auf Ihren Anruf unter der Nummer
062 855 90 20 freuen wir uns!

S. und D. Goetschi und das Kreuzteam.

135034/171697



Grand Hotel

ZERMATTERHOF



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 Réception suchen wir kompetente/n, berufserfahrene/n:

Réceptionist/in

Besitzen Sie bereits Erfahrung in Luxushäusern und verfügen Sie über gute sprachliche und schriftliche 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.

Unser luxuriöses eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Piano-Musik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, ein Garten-Restaurant, einen spektakulären Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

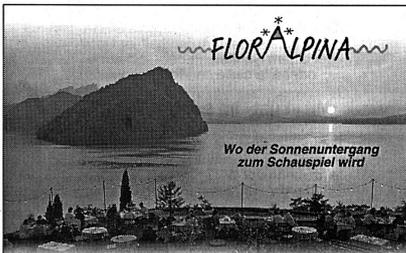
Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Frau Angela Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt

Swiss Deluxe Hotels

Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99



FLORALPINA

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird

Hotel Floralpina, CH-6354 Vitznau/Luzern
64 Zimmer – Seminar – Bankett – Restaurant –
Terrasse mit Grill – Schiffssteg – privater Badestrand

Sommersaison am Vierwaldstättersee

Sie suchen

- kreative Angebote aus Küche, Keller & Kultur
- einen traumhaften Ort zum Leben & Arbeiten
- den nächsten Schritt in Ihrer Karriere

Wir bieten

- ausbaufähige Jobs – faire Arbeitswelt
- auf Wunsch Jahresstelle
- einen lebhaften, vielseitigen Betrieb
- freier Eintritt ins hoteleigene Strandbad usw.

Wir suchen mit Eintritt per Februar oder April 2001

- Chef de partie und Commis de cuisine
- Réceptionistin (D/E/F, Fidelity/Windows)
- Servicefachangestellte
- Portier mit Führerschein

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Floralpina, Seestrasse, CH-6354 Vitznau
Roland Scherrer erteilt gerne weitere Auskünfte:
Telefon 041 397 13 86
e-mail: scherrer@bluewin.ch / www.floralpina.ch

135202/36846



Die **NORDSEE** wächst.
Wachsen Sie mit.

Unsere Gäste machen uns zu dem, was wir sind.

Die **NORDSEE** ist eine der beliebtesten Restaurantketten in Deutschland. Und eine der grössten. Neben gutem Fisch haben unsere Mitarbeiter immer auch ein Lächeln für unsere Kunden übrig. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:



BETRIEBSASSISTENTEN/INNEN

Nach einer fundierten Einarbeitung unterstützen Sie den Restaurant Manager und übernehmen ebenso abwechslungsreiche wie verantwortungsvolle Aufgaben. Daher sollten Sie ausgesprochen dienstleistungsorientiert und teamfähig sein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Candrian Catering AG, Susanne Schnyder
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich
Postfach, 8023 Zürich,
Tel. 01/217 15 37, Fax 01/217 15 09
www.nordsee.com



NORDSEE



Gasthaus zum Schloss Falkenstein
5013 Niedergösgen

Familie Eichmann
Tel. 062 849 11 26

e-mail: schloss.falkenstein@ruebliland.ch

P 135030/90160



Kurt Schindler AG Seit 1980
Kaderselektion, Unternehmensberatung

**Textilien für Hotellerie/
Gastronomie/Gesundheitswesen**

Unser Auftraggeber, ein innovatives, dynamisches Fabrikations- und Handelsunternehmen, zählt zu den bekanntesten Herstellern eines qualitativ hochstehenden und ansprechenden Produktesortiments der Textilbranche. Image und Bekanntheitsgrad sind in der Schweiz und im Ausland hervorragend.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation suchen wir eine Initiative

Verkäuferpersönlichkeit

als **Gebietsleiter für die Region Graubünden, St. Galler Oberland und St. Galler Rheintal**

Hauptaufgaben bilden die optimale Betreuung und Weiterentwicklung der bestehenden Kundschaft, die gezielte Akquisition von Neukunden, die selbstständige Verkaufsplanung sowie laufende Marktbeobachtungen, kurz: Sie ergreifen alle notwendigen Massnahmen zur Erreichung der wachstumsorientierten Umsatzziele.

Ideale Voraussetzungen sind eine kaufmännische Ausbildung oder ein Abschluss in der Hotellerie/Gastronomie. Eine erfolgreiche Verkaufspraxis im Aussendienst und Kenntnisse im Bereich Hotellerie/Gastronomie werden vorausgesetzt. Erfahrungen mit Textilien oder der Innendekoration sind von Vorteil. Persönliche Ausstrahlungskraft, gute Umgangsformen und grosse Leistungsbereitschaft runden das anspruchsvolle Anforderungsprofil ab. Alter zwischen 30- und 45 Jahren. Wohnort im Grossraum Chur.

Diese einmalige Gelegenheit gibt Ihnen die Möglichkeit, sich in einem erfolgreichen Umfeld selbstständig zu bewegen und an Ihren Erfolgen direkt zu partizipieren. Ein modernes Umfeld und ein zukunftsgerichteter Markt unterstützen Sie in Ihren Anstrengungen.

Interessiert Sie diese Herausforderung? Dann bitten wir um Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Projekt RK 1237. Für allfällige telefonische Vorabklärungen steht Ihnen Herr Rudolf Koch gerne zu Verfügung.

Kurt Schindler AG
9004 St. Gallen - Multergasse 21 - Telefon 071/223 64 30 - Fax 071/223 64 14
E-Mail: ks.sg@kurt-schindler.ch - www.kurt-schindler.ch
Geschäftsstellen in Muri b. Bern, Basel und Zürich
Partner of **aims** International Management Search

P.135045/924434



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von April bis Oktober suchen wir mit Eintritt April oder Mai nach Vereinbarung:

Réception: (mit Fidelio)

Réceptionist/in (mit Erfahrung)

Etage:

Portier

Restaurants: (mit Micros)

1. Chef de service (w/m)
SEFA (für à la carte Service, w/m)
Saalmitarbeiter (w/m)

Küche:

Chefs de partie
Chef Pâtissier
Commis de Cuisine

Bei uns selbstverständlich:

- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratis-Eintritt ins Strandbad

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Hirschen am See
Direktion
3654 Gunten am Thunersee

Tel. 033 252 92 92, Fax 033 252 92 93
www.hirschengunten.ch



135093/15237



In unserem wunderschönen Landgasthof (zirka 100 Plätze, Nähe Laufen), spielen Sie von Beginn an eine wichtige Rolle. Als

Alleinkoch w/m

prägen Sie unsere kulinarische Seite, als

Servicemitarbeiterin

pflegen Sie die Gastfreundschaft. Stellenantritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen sind zu richten an

Katharina Borer, Gasthaus zum Kreuz
4228 Erschwil
Tel. 061 781 40 10

126699/149144



Superior First Class • Riverfront • 100 Zimmer



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Hotel und F&B

- **Asst. Duty Manager** D/E
- **Betriebsassistent/in** D/E
CH oder C-Bewilligung

Reception

- **Reservationssekretär/in** D/E
- **Receptionist/in** D/E

Rufen Sie Frau Lüneburg, Personalkoordinatorin an
(01) 251 50 02

Montag - Freitag: 10.45 - 12.00 Uhr / 17.00 - 18.00 Uhr
oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich



Grillrestaurant & Bar



Cocktails bis 100 Personen

135160/40070



Auf Ende März oder Anfang April suchen wir zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams in unserem eleganten Relais du Silence ****Hotel noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service (m/w)

Einem jungen, lernbegeisterten Servicefachmann bieten wir die Möglichkeit, sein erlerntes Wissen zu erweitern und als Gastgeber bei unserer anspruchsvollen Kundschaft anzuwenden.

**Chef de rang (m/w)
Servicefachangestellte/r**

Sous-chef

Genau Sie können Herrn Tellenbach, unserem Küchenchef (15 Pkt. Gault & Millau), und seiner Crew helfen, lukullische Köstlichkeiten zuzubereiten und unseren Gästen die gewohnten Überraschungen zu präsentieren.

**Pâtissier (m/w)
Commis de cuisine
Casserolier**

Réceptionspraktikantin

Wünschen Sie an einem lebhaften Ort die Geheimnisse des Empfangs kennen zu lernen?

**Zimmermädchen
Buffetdame/Hofa**

Schätzen Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen, engagierten Team? Lieben und leben Sie Ihren Beruf aus Berufung und wollen Sie Neues sehen und lernen und dadurch weiterkommen? So sind Sie ein/e zukünftige/r Mitarbeiter/in des Strandhotel & Restaurant Belvédère, das Haus mit der persönlichen Note!

Bitte melden Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen bei:

Rosmarie Seiler-Bigler
oder Markus Schneider
Strandhotel Belvédère
3700 Spiez am tiefblauen Thunersee
Telefon 033 655 66 66 oder
Fax 033 654 66 33

135095/31984

**Gesucht nach Vereinbarung
dynamischer, initiativer
und kreativer
Alleinkoch w/m**

zur selbstständigen Führung unserer traditionsbewussten Küche mit modernem Touch. Bei Ihrer Arbeit werden Sie von einem Jungkoch oder Hilfskoch unterstützt.

Wir bieten Ihnen: geregelte Arbeitszeit, So. frei, anderer Tag nach Abmachung, gute Sozialleistungen, entsprechenden Gehalt
Dauerstelle im Raum Sempachersee
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Chiffre K 180-793610 an Publicitas AG,
Postfach 688, 6210 Sursee.

P.135172/44300

Schfen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Haben Sie Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten? Ihr Hauptarbeitsgebiet ist der Saucierposten?

Wir erwarten einen fähigen Praktiker, der mit unserem Küchenchef zusammen eine gepflegte, modern eingerichtete, abwechslungsreiche Küche und seine Mitarbeiter führen kann.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen
CH-6301 Zug

Telefon
(0041 41) 729 32 32

E-Mail
info@ochsen-zug.ch

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

134787/41629



Stellenbulletin

Die **Gastro Profil** - Gruppe, ein aufstrebendes Gastronomie - Unternehmen, sucht für einen renommierten Restaurationsbetrieb mit gehobenem Küchen- und Servicestandard

• in der Region Zürich

Geschäftsführer

Gefragt sind eine überdurchschnittlich gute Gästebetreuung und Küchenführung, sowie Organisationstalent.

Eine dynamische Gruppe unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Erfolg mit einem umfangreichen Dienstleistungspaket sowie einem erfahrenen Mitarbeiter-Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Schreiben Sie an:

Gastro Profil AG
z.H. Herrn Norbert Brunschweiler
Kathienhof 25
8852 Altendorf 135176/264920

SCHLOSS BRANDIS



MAIENFELD GR

Im traditionsreichen **Schloss Brandis** in Maienfeld mit rustikalem Rittersaal und Bankettsaal suchen wir zuverlässige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

**Chef de partie
Commis de cuisine
und Servicefach-
angestellte (r)**

Wir pflegen die kreative, ideenreiche, gutbürgerliche Küche und bieten unserer netten, treuen und anspruchsvollen Kundschaft den entsprechenden Service.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Bruno und Rosmarie Getzmann-Meile
Restaurant Schloss Brandis
7304 Maienfeld

Tel. 081 302 24 23
Fax 081 302 62 21

135101/59951

Grosse Momente

neue
Horizonte
entdecken

Willkommen im Team des ersten
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Bei uns im Resort sind per sofort oder nach
Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
(LEADING HOTEL OF THE WORLD)

RÉCEPTIONIST/IN

ZIMMERMÄDCHEN

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

CHEF DE PARTIE

DEMI-CHEF DE PARTIE

DEMI-CHEF PÂTISSIER

COMMIS DE CUISINE

Sie haben schon Erfahrung in der gehobenen
Hotellerie gesammelt und suchen in einem lebhaf-
ten modernen Unternehmen eine
abwechslungsreiche Tätigkeit.

Sie sind eine aufgestellte Person mit gepflegten
Umgangsformen und fühlen sich in einem
grösseren Team wohl.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung
mit Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschritt-
lichen Arbeitsbedingungen.
Zimmer oder Wohnungen sowie ein vielseitiges
Freizeitangebot stehen zur Verfügung.

Frau Sandra Dornbierer, Personalbereichsleiterin
GrandHotels, freut sich auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto.
Tel. für erste Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF***** GRANDHOTEL HOFRAGAZ*****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

Hotel  Bern

Das Sportler-Hotel

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

NIGHT-AUDITOR
(Teilzeit)

als Ruhetag- sowie Ferienabläufer.

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



134662/4693

Hotel***Seerestaurant AQUA WELLE
CH-3700 Spiez / Thunersee

Gesucht per Februar oder nach Vereinbarung:

Köche (w/m)
Pizzaiolo
Service-Angestellte/n (nur mit Service-Erfahrung)
Zimmermädchen (nur mit Näh-Kenntnissen)

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen oder melden
Sie sich bei Herrn Rolf Baumer:
Tel. 033 654 40 44, Fax 033 654 76 75

135266/32123

gurten

DER BERNER TRAUMBERG

GURTEN PARK IM GRÜNEN

280 Meter über Bern, autofrei und mit einer eigenen
neuen Standseilbahn in 5 Minuten erreichbar, liegt
der **Berner Hausberg**. Die Elemente Essen und Trinken,
kulturelle Anlässe unterschiedlichster Art sowie Attrak-
tionen für Kinder stellen neben der wunderschönen
Gurtenwiese die wichtigsten Elemente der rund
100'000 m² grossen Anlage dar.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach
Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter m/w

- Abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r oder
gleichwertige Erfahrung
- Einsatz im à la carte Restaurant und Bankette
- Gästeorientierung und freundliche Erscheinung steht für
Sie an erster Stelle
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Zuverlässig und flexibel

Commis de cuisine m/w

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Qualitätsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamorientiertes Denken
- Zuverlässig und flexibel

Wenn Sie bereit sind auch an Wochenenden, Feiertagen
und Abenden zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbung.

Genossenschaft Migros Aare

Karin Pfister, Personelles
Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl, Telefon 031 858 85 49
karin.pfister@gmaare.migros.ch

M Unter der Adresse www.migros.ch finden Sie weitere
Informationen zur Migros-Gruppe.

P 135103/334286



Riffelalp
Resort
3920 m

GESUCHT:

Das Gipfeltreffen hat begonnen!

Auf einer Höhe von 2222 m, direkt gegenüber dem Matterhorn und mit
Ausblick auf ein phantastisches Bergpanorama, wurde am 1. Dezember 2000
das neue 5*-Haus Riffelalp Resort eröffnet. Der unerwartet grosse Erfolg des
faszinierendsten und ehrgeizigsten Hotelprojekt der Alpen
veranlasst uns, unsere Departements zu verstärken. Aus diesem Grund suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen:

- **Chef de partie** m/w
- **Commis de cuisine** m/w
- **Chasseur / Logentourant**
mit Berufserfahrung und guten mündlichen D/E/F-Kenntnissen
- **Service-mitarbeiter/in**
mit Berufserfahrung und guten mündlichen D/E/F-Kenntnissen
- **Etagenportier**
D/E/F-Kenntnisse

Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, sind aufgestellt und
kontaktfreudig und lassen gerne Kreatives und Neues in Ihre Arbeit
einfließen? Dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Foto an:

Riffelalp-Resort
Frau Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 51, Fax 027 966 87 57
riffelalp@zermatt.ch, www.riffelalp.com

135089/239577

**PARK
HOTELS
WALD
HAUS**

Oh Stage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Telefonist/in

2. Etagegouvernante

Zimmermädchen

Statt Starallüren Ambitionen.
Statt Glamour handfeste Rollensicherheit.
Statt Soloauftritte Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre
Bühne ist ein 5-★-Haus, das Management
führungsstark, innovativ und ISO 9001 zertifiziert,
die Gäste und die Lage exklusiv.

Spielen Sie mit?

**Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre
Bewerbung.**

Flims

Park Hotels Waldhaus · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 48 48 · Telefax 081 928 48 58
E-Mail: Frigo@Park-Hotels-Waldhaus.ch
Internet: <http://www.Park-Hotels-Waldhaus.ch>

Culinarium
RESTAURANTS & CATERING

Für unseren gediegenen und geschmackvoll eingerichteten
Betrieb Cantrade in Zürich (Nähe Stauffacher) suchen wir per
1. 2. 2001 eine/n

Chef de Service

**Gastfreundschaft – Organisation
Selbständigkeit**

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Sie verfügen über Erfahrung im gepflegten Speiseservice
und sprechen fließend Deutsch (Englischkenntnisse von
Vorteil).

Als aufgestellte/r, 25- bis 30-jährige/r Gastgeber/in, welche/r
die Herausforderung an der Front liebt, sind Sie bei uns ge-
nau richtig. Das abwechslungsreiche Aufgabengebiet um-
fasst nebst der Verantwortung für die Besucherräume und
den Etageservice auch die Mithilfe im Service und bei all-
gemeinen Reinigungsarbeiten. Ausserdem unterstützen Sie
tatkräftig den Betriebsleiter mit Ihren administrativen Kennt-
nissen (Kasse und PC).

Wir bieten Ihnen ein eingespültes und motiviertes Team, gute
Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt und interne Wei-
terbildungsmöglichkeiten.

Arbeitszeit: Mo-Fr 07.30-16.30 Uhr

Wenn Sie zu diesen Punkten ja sagen können, so freuen wir
uns auf Ihre **vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto**
an:

Culinarium AG, Frau Isabelle Schütz
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Tel. 01 405 78 80, Fax 01 405 78 70,
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-service.com/svjjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

135212/156550

Auf Anfang März 2000 oder nach Vereinbarung suchen wir **Koch/Köchin** sowie **Jungkoch/köchin** in unser gepflegtes Speiserestaurant (neu im Gault Millau). Tradition ist uns wichtig, doch

auch Neues reizt uns sehr. Optimal wäre die Verbindung unserer traditionellen Küche mit frischen Ideen. Wir bieten: gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeitszeit sowie ein junges, aufgeschlossenes Team. Um sich problemlos einzufügen, sind Sie nicht älter

als 40. Wir erwarten: Freude am Beruf, guten Teamgeist und exaktes Arbeiten. Interessiert? Herr Michael Meyer vom Gasthaus & Weingut

Bad Osterfingen (seit 1472) informiert Sie gerne über Einzelheiten. **Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen** CH-8218 Osterfingen · Telefon 052-681 21 21 oder 681 49 34



Wir suchen per 1. Februar oder nach Vereinbarung in unser Team motivierte Mitarbeiter/innen als

selbständigen, qualitätsbewussten und kreativen

Chef de partie

- als Chef Tournant
- sowie

Pâtissier

mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität für folgende Hauptaufgaben:

- Aktive und selbständige Führung des Pâtissier-Posten wie: Erstellen und Fertigung aller Süss-Speisen & Glace, Französische Mithilfe während dem à la carte-Service im Bereiche Pâtissier/Desserts
- Betreuung der 1. Jahreshilfinge in dem Bereiche der Pâtisserie

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb und streben Spitzenleistungen bei Speis & Trank für Alltägliches in unserer «VINERIA» und höhere Ansprüche im à la carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Bankettäumen an.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungs-Termin, verlangen Sie Rita Essig oder Oliver Laura (Küchenchef). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. (01 830 58 22)

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgeberorganisation auf dem Platz Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, beschäftigen in 65 Betrieben rund 680 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Für das von uns im Auftrag geführte **Personalrestaurant UBS «Key West», Max Hägger-Strasse 82, 8098 Zürich-Altstetten** suchen wir per 1. Februar 2001 eine motivierte, flexible und frontorientierte

Betriebsassistentin

(Arbeitszeit: Mo.–Fr. 06.00–15.30 bzw. 08.00–17.15 Uhr)

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen im hauswirtschaftlichen Bereich, die Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet und im Service, die Organisation von Anlässen und Banketten sowie administrative Arbeiten.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (vorzugsweise Hotelfachschulabschluss), einige Jahre Berufspraxis in ähnlicher Position, Erfahrung in der Personalführung, gute PC-Kenntnisse (Winword/Excel) sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft selbst Hand anzulegen.

Zudem suchen wir **per sofort** zur Ergänzung des bestehenden Teams einen motivierten und kreativen

Koch/Jungkoch (m/w)

(Arbeitszeit: Mo.–Fr. 06.00–15.30 Uhr)

Sie können sich auf allen Posten der Produktionsküche bestens aus, sind aber, unter Berücksichtigung von neuzeitlichen und saisongerechten Aspekten, hauptsächlich für die Zubereitung der Menüs innerhalb der Direktionsküche zuständig. Sie sind sich flexibles und speeditives Arbeiten gewöhnt und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

Wir bieten Ihnen nebst einem sicheren Arbeitsplatz in einem Tagesbetrieb, in der Regel freie Wochenenden, eine 42-Stunden-Woche, eine positive Atmosphäre sowie faire und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

135031/41408



MERIAN ISELIN SPITAL

Das Merian Iselin Spital in Basel ist ein führendes und innovatives Privat-spital und Member of Swiss Leading Hospitals. Per 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/einen

Food & Beverage Assistentin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Controlling, Lagerverwaltung
- Qualitätssicherung Küche
- Rechnungs- und Menuwesen
- Mitarbeit und Organisation bei Events und Partyservice

Sie sind:

- Hotelfachschulabsolvent mit Grundausbildung Food and Beverage
- kunden- und verkaufsorientiert
- flexibel, belastbar, teamfähig und verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit
- gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeit in einem motivierten und zukunftsorientierten Team

Sind Sie interessiert? Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Markus Walther, Küchenchef, gerne zur Verfügung, Tel. 061 305 13 14, E-Mail markus.walther@mis-bs.ch Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen senden Sie bitte an den Personaldienst.

Homepage: www.merianiselinspital.ch

Merian Iselin Spital
Föhrenstrasse 2, 4009 Basel

CADUFF'S WINE LOFT SUCHT

In unserem Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten an der Kanzleistrasse suchen wir, um unser Team zu vervollständigen, per sofort oder nach Vereinbarung mitreisende, motivierte und innovative «Lofter/-innen»:

Voll- und Teilzeit-Servicemitarbeiter/in

für Weininteressierte mit Vorkenntnissen besteht die Möglichkeit, als Sommelier im Weinkeller zu arbeiten

Buffet-Weinkeller-mitarbeiter

Tagüber, Montag bis Freitag, mit Deutschkenntnissen

Haben Sie Erfahrung und Freude an Ihrem Beruf? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Caduff's Wine Loft,
Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich
Telefon 01 240 22 55
E-Mail: caduff@wineloft.ch

135151/295570

Hotel Europe
Europäischer Hof

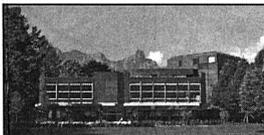
Für unser Hotel in Engelberg mit seinem unvergleichlichen Charme der Jahrhundertwende suchen wir ab Februar 2001 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

– Réceptionspraktikant/in (D/E)

Wenn Sie gerne in einem stilvollen Hotel mit seinem netten Team Ihre Erfahrung einbringen möchten, dann rufen Sie uns an!

Hotel Europe
Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg
Telefon 041 633 75 75
Frau S. Lagger, Direktion

135223/10278



Wir haben viel zu tun und brauchen Unterstützung

Réceptionist (mit Hotelfachschulabschluss)
D/E/F mündlich und schriftlich

Chef de rang (mit Erfahrung)
D/E/F mündlich, per 1. Februar oder nach Übereinkunft

Wir bieten Ihnen eine internationale Gästestruktur im Seminar- und Businessbereich. Ein angenehmes Arbeitsklima, Jahresstelle und einen Arbeitsplatz mit zeitgemässer Infrastruktur.

Wir wünschen uns **Persönlichkeiten** mit sehr guten Sprachkenntnissen in D, F, E in Wort und Schrift, Schweizerdeutsch sprechend gute EDV-Anwenderin, Freundlichkeit und gute Umgangsformen sind für Sie kein Fremdwort.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an: Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

****HOTEL SEE PARK THUN

135197/249521

KÜCHENFACHFRAU

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

Wir laden Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein.

133903/389647

**** City-Hotel
Ochsen Zug

Wir sind ein Stadthotel mit ausgezeichnete Küche und fantastischer Weinkarte.

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptionist/in oder Réceptionspraktikant/in m/w
in Jahresstelle.

Sie erwartet interessante Arbeitszeiten und selbständiges Arbeiten mit einem jungen, aufgestellten Team. Réceptionserfahrung, Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Matthias Hegglin
Ochsen Zug
Am Kolinplatz
6301 Zug

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Telefon
041-729 32 32

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

E-Mail
Info@ochsen-zug.ch

135111/41629

hoteljob

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Kanton Schaffhausen

3*-Seminarhotel/Restaurant sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin/-assistenten

Anforderungen: Gastgewerbliche Grundausbildung, praktische Erfahrung Réception/Service/F&B, Hotelfachschul-Diplom, flexibel, polyvalent, Sprachen D/E/F. Aufgaben: Allgemeine Mithilfe in allen Belangen, Stv. des Geschäftsführers.

Kanton Obwalden

4*-Seminarhotel mit zwei Restaurants und Bankettmöglichkeiten sucht per März eine

Betriebsassistentin/Chef de service

Aufgaben: F&B, Kontrollen, Seminarbetreuung, Leitung Restauration. Anforderungen: Serviceerfahrung, Hotelfachschul-Abschluss. Alter: 24–30, Sprachkenntnisse D/E/F.

Kanton Bern

4*-Hotel/Restaurant in Interlaken sucht per Februar einen

Chef de service

Anforderungen: Erfahrung Service und Mitarbeiterführung, Hotelfachschul-Diplom, frontorientiert. Aufgaben: Gästebetreuung, aktive Mithilfe, Unterstützung des Restaurantleiters und F&B-Managers.

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

135191/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>, E-Mail: info@hoteljob.ch



Koch m/w oder Hilfskoch

Ochsen

6313 Menzingen/Zug

Wir sind eine Genussstättchen im Zugerland und pflegen die leichte, saisonale Küche und auserlesene Weine. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine aufgestellte, junge Persönlichkeit, welche gerne in einem kleinen Team mit einem kompetenten Küchenchef tätig ist. Sie denken gerne mit und Wochenendarbeit macht Ihnen nichts aus. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder erzählen Ihnen am Telefon mehr über uns.

Telefon 041-755 13 88
E-Mail: ochsen.menzingen@bluewin.ch

135240/264202

RATIONAL

Der besondere Reiz unseres Angebotes liegt in der Vielseitigkeit und Eigenständigkeit Ihrer Tätigkeit in Ihrem Gebiet – für ein Top-Produkt in einem Markt mit Entwicklungspotential.

Wir suchen Verkaufsberater als Küchenchefs

Sie organisieren und modernisieren Koch- und Geräteführungen in modernen Demo-Küchen und übernehmen die Fachberatung sowie Präsentationen auf Messen, bei Verbänden und Köche-Clubs. Kurz: Sie sind der kompetente Ansprechpartner für unsere Kunden und Interessenten. Verkäufliche Ambitionen sind Voraussetzung.

Wenn Sie ein vielseitiger, engagierter Koch/Küchenschef sind, der über fundiertes Fachwissen auf möglichst allen Küchenposten verfügt, passen Sie sehr gut zu uns. Ganz besonders wichtig sind Überzeugungs- und Begeisterungsfähigkeit sowie gewandtes, sicheres Auftreten – auch vor grösseren Gruppen. Ideal sind EDV- und Fremdsprachenkenntnisse. Wenn Sie diese reizvolle Aufgabe interessieren, überzeugen Sie uns durch Ihre Bewerbung. Richten Sie diese bitte (inkl. Foto, Lebenslauf, Zeugnisse) an:

RATIONAL Schweiz AG
Claus Hörr, Postfach 65,
4665 Oftringen
Telefon 062 797 34 44,
Fax 797 34 45
Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.
www.rationalag.ch

154328/400292

Ihr Arbeitsplatz mit Ferientouch



Landgasthof Halbinsel Au

Der gepflegte Landgasthof, wunderschöne Lage, direkt am Zürichsee, **Süsswasserfisch-Spezialitäten**, grosses A-la-carte-Restaurant 110 Plätze, im Sommer Ausichts-Terrasse 80 Plätze, 4 gediegene Bankettsäle für jeden Anlass, 2 à je 15 bis ca. 40 Personen, 2 à je 50 bis ca. 280 Personen, 11 Hotelzimmer und 2 Kegelhöhlen.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Vollständigkeit unseres aufgestellten Teams

junger, aufgestellter Sous-chef

in Jahresstelle, zur Unterstützung unseres Küchenchefs mit seiner 14-köpfigen Küchenbrigade.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, **Telefon 01 782 01 01**, oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee
<http://www.halbinselau.ch>
e-mail: gasthof@activ.ch

135169/2356

KONGRESS HOTEL AMBASSADOR

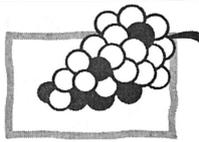
BERN **** SCHWEIZ

Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 450 Seminarplätzen, japanisches und französisches Restaurant, Banketräumen und Hallenbad und Fitness sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- * **Chef de réception**
mit Berufserfahrung (D/F/E)
- * **Direktionsassistent/in**
(Hotel) mit Berufserfahrung, (D/E/F)
- * **Betriebsassistent/in**
für unser Hotel City am Bahnhof, Front-Office und Administration, mit Berufserfahrung (D/E/F)
- * **Réceptionist/in**
mit Berufserfahrung (D/F/E)
- * **Chef de partie**
- * **Servicefachangestellte**

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch eine Wohnung im Personalhaus. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Frau Dubas, Direktion Hotel Ambassador, Seftigenstrasse 99, 3007 Bern, **Telefon 031 370 99 21** oder **031 370 99 99**

135202/8699



RESTAURANT HOTEL TRAUBE

Suchen Sie Arbeit?
Wir suchen Sie!

Eine motivierte und interessierte
Servicemitarbeiter/in
Eine/n selbständige/n und kreative/n
Küchenmitarbeiter/in

oder
Jungkoch (m/w)
für die kalte Küche

Jedenfalls suchen wir auf **Anfang März**
genau Sie!

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Arbeit in einem familiären Umfeld mit vorwiegend treuen und dankbaren Gästen.

Sind Sie interessiert?

Rufen Sie uns an oder kommen Sie bei uns vorbei: **Tel. +41/71 787 14 07.**

Restaurant Hotel Traube Telefon 071 787 14 07
K. & M. Hunziker-Sager Telefax 071 787 24 19
Marktgasse 7 info@hotel-traube.ch
9050 Appenzell www.hotel-traube.ch
135262/90080

Gesucht per sofort
Koch m/w

für mindestens 2 Monate evtl. Jahresstelle auf Wunsch Zimmer im Hause geregelte Arbeitszeit Ausländer mit vorhandener Bewilligung

Weitere Auskünfte:
Fam. Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergereg
Tel. 041 811 20 49
www.ibergereg.ch

135253/115770



Stelle am Herd frei!

Wir suchen Sie, die kreative, tüchtige und belastbare

Köchin

für unseren lebhaften Café-Restaurant-Betrieb. Tagesbetrieb, Jahresstelle, alle Sonn- und Feiertage frei.

Eintritt: 1. März 2001 oder nach Übereinkunft.

Unser Team freut sich auf eine qualifizierte und aufgestellte Kollegin.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
z. Hd. Charles Müller
Café-Restaurant Passage,
Bahnhofstrasse 7
7000 Chur

135086/183717



In unserer
STADTBELIEBTE «BRASSERIE-RESTAURANT»
mit attraktivem Konzept, poissons de mer et coquillages und wechselndem Frischprodukt-Angebot, **13 P. GaultMillau**, suchen wir per Ende März 2001 in Jahres-Stelle

Chef de cuisine

der gewillt ist, unseren Qualitätsstandard weiter zu verfolgen mit Freude an einer gutgeführten Küche, bei der viele Gäste täglich tafeln. Sie erhalten ein gutes Team zu Unterstützung **angenehme Rahmenbedingungen und Salär!** Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Brasserie «Bodu», Rest. Haus zum Raben R. + M. Beaudoux, Kornmarkt 5, 6004 Luzern, **Telefon 041 410 01 77**

135142/408637

Empathy & Excellence HOTEL * * * * * LUZERN SCHWEIZERHOF

Für unser *****-Hotel in zentraler Lage suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung.

- folgende **Persönlichkeiten:**
- * **Réceptionist/in**
(Jahresstelle) Réceptionserfahrung (Fidelio, Front Office). Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch.
 - * **Commis pâtissier**
(Jahresstelle) Mit Berufserfahrung (per 1. 3. 01)
 - * **Concièrge-Tournant**
(Jahresstelle) per 1. 1. 01 (Führerschein, gute Sprachkenntnisse D, E erforderlich, F+I von Vorteil)
- Wenn Sie diese Stellen besetzen wollen, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unseren Personalchef, Herr Dieter Thüer. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern
Telefon ++41 41 410 0 10, Fax ++41 41 410 2 971
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

Wir suchen für unsere
weltgewandten
Gäste

Das führende 5-Sternehotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

F & B-Praktikant
(ca. Mai–Oktober)

Réceptionist/in
(ab März)

Réceptionspraktikant/in
(ab ca. März, ca. 6 Monate)

Chasseur
(ca. Mai–November)

Telefonist/in
(ab ca. März/April)

Zimmermädchen
(ab ca. April/Mai)

Hilfzimmermädchen
(ab ca. Mai)

Chef de rang
Bankett/à la carte (ab ca. April/Mai)

Commis de rang
Bankett/à la carte (ab ca. März/April)

Barmitarbeiter/in
(ab April)

Chef de partie
(ab sofort)

Commis de cuisine
(ab ca. April)

Buffetmitarbeiter/in
(ab April)

Wir suchen Mitarbeiter mit Erfahrung, guten Sprachkenntnissen und einem gepflegten Auftreten sowie Freude am Kontakt mit internationalen Gästen.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Uhrh. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**PALACE
LUZERN**

Members of The Leading Hotels of the World

6002 LUZERN, HALDENSTRASSE 10, PERSONALBÜRO, TEL. 041 416 10 04 -
personal@palace-luzern.ch, www.palace-luzern.com
AUSSEERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESTITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

135284/23159

Wellness-Hotel
ERMITAGE-GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 - 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser *****-Wellness-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Beach-Volley und Squash.

Wir suchen per 1. März 2001 oder nach Übereinkunft zur Leitung unserer Hauswirtschaft eine

1. Hausdame

mit mehrjähriger Berufserfahrung zur Führung von ca. 25 Mitarbeiterinnen auf der Etage, am Buffet und im Office. Idealerweise ab 26 Jahren.

Ein gut funktionierendes Kaderteam freut sich, Sie kennenzulernen. Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, so senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an Herrn Heiner Lutz.

Wellness-Hotel Ermitage-Golf
CH - 3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 744 27 27
Fax 033 748 60 67
<http://www.ermitagegolf.ch>

135221/22565

**GSTAAD
SCHÖNRIED**
swiss golf hotels
ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS



SIE

GastgeberIn in
unserer renommierten
PrivatKlinik

Unsere PrivatKlinik ist die Klinik am Zürichberg mit über 100 Betten. Wir setzen 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 Servicefachstellte/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 Henriette Krämer, Leiterin Hotellerie, Telefon 01 250 75 30. Arbeitspensum 100% oder Teilzeit (Basis 100%: 40 Stundenwoche, 5 Wochen Ferien, Arbeitsantritt per sofort oder nach Vereinbarung)

Wir freuen uns auf Sie.



PRIVAT KLINIK
BETHANIEN

TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH



ERMITAGE

RELAIS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette «Relais & Châteaux» und zu den «Les Grandes Tables de Suisse» gehören, dass die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz all unserer Mitarbeiter.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Service
Chef de Rang
Demi Chef de Rang
Sommelier

Frühstücksdame

Réceptionist(in)
Night Audit

Direktionssekretärin (50 oder 100 %)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen verantwortungsvolle, erfahrene Mitarbeiter/innen mit guten Umgangsformen und Freude am Beruf.

Ab 1. März 2001 wird das Restaurant **Barometer** im Herzen von Zürich unter Leitung des Hotels Ermitage wiedereröffnet. Wie auch im Hotel Ermitage möchten wir hier die erfolgreiche mediterrane Küche auf einem hohen Niveau etablieren. Das Restaurant wird Montag bis Freitag geöffnet und Samstag/Sonntag geschlossen sein.

Für dieses neue Team suchen wir ab 1. März 2001:

Servicearbeiter
Barmitarbeiter
Buffetmitarbeiter (50%)

Sie sind an einer der oben genannten Stellen interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung. Für erste Informationen steht Ihnen Frau Alexandra Muth gerne zur Verfügung.

Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, CH-8700 Küsnacht-Zürich
Tel. 01 914 42 42, Fax 01 914 42 43
www.ermitage.ch, personal@ermitage.ch

JOIN OUR TEAM

Unsere zukünftige Expansion bietet Ihnen die Möglichkeit Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Ihrer Fähigkeit, Ihre MitarbeiterInnen und sich selbst für das Erreichen hoher Ziele zu begeistern, kommt hierbei grosse Bedeutung zu.

Ausserdem verstehen Sie es, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge zu erkennen, Kennzahlen zu interpretieren und den sich hieraus ergebenden Notwendigkeiten durch geeignete Massnahmen gerecht zu werden.

Sie sind SchweizerIn oder haben eine B oder C Bewilligung und verfügen über Erfahrung in der Gastronomie.

Sind Sie interessiert? Das ist gut! Am besten rufen Sie noch heute Frau Lakics oder Frau Capeder an. Wir freuen uns darauf.

GESCHÄFTSFÜHRER ♂♀ **CODE GF0101**
GF-STELLVERTRETUNG ♂♀ **CODE STV0101**

LOHNBASIS

GF0700 ab CHF 71'500/Jahr inkl. 13.
Geschäftsauto auf Anfrage
STV0700 ab CHF 45'500/Jahr inkl. 13.

NELSON INNS AG
Seefeldstrasse 279
8034 Zürich

Frau Lakics 01 384 9446 (für Stellen GF0101)
Frau Capeder 01 384 9447 (für Stellen STV0101)

NELSON
good public houses

Was will
man
Meer!..

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

In unser Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht «M. Y. Emily» lassen sich ein abwechslungsreicher Job mit einem grosszügigen Freizeitangebot verbinden. In unserer Crew fehlen uns auf dem Deck noch Sie:

Küche Chef de partie
Service Commis de cuisine
Service Service-Fachangestellte/r
Réception Réceptions-PraktikantIn
Seminar-/ F&B-Praktikant/in
Bankett

Eintritt nach Übereinkunft

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem 4-Wellen-Hotel, in einem jungen, küssigen Team mitarbeiten möchten, richten Ihre Bewerbung bitte an unseren Captain, Herrn Urs Hatt.

P 135274/5822



Willkommen

Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG
im Gault Millau «Hotel des Jahres 2000»?
Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken SIE (Dame oder Herr) ab sofort oder nach Vereinbarung unser Team als:

CHEF DE PARTIE
(Wir bezahlen Ihnen auf Wunsch die Ausbildung zum Gastronomiekoch!)

DEMI-CHEF PÂTISSIER
mit Ausbildung als Konditor/Confiseur

COMMIS DE CUISINE
um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen

BARMITARBEITER/IN
mit Pfiff und Charme

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



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



Modernes Stadthotel mit 65 schmucken Hotelzimmern (jedes Zimmer hat seinen eigenen Wasserfall - Kaskade), Seminar und Bankettbereich, Restaurant mit trendiger Gastronomie, Bar und Partyservice..... das sind wir!!!

Ich Ruedi Hager, Teamleiter in der Küche suche

eine(n) Stellvertreter(in)

Wenn Sie gerne Lehrlinge (mit)ausbilden, gut kochen können und einem kreativen Team ablösungsweise vorstehen wollen (auch wenn es das erste Mal ist), so melden Sie sich doch bei mir - schriftlich oder telefonisch. Auch Roland Barmet, der Direktor, kann Ihnen Auskunft geben.

hotel cascada - bundesplatz 18 - ch-6003 luzern
tel 041-226 80 88 - fax 041-226 80 00
info@cascada.ch - www.cascada.ch

Gasthof Löwen

M Ü N S I N G E N

Küchenband sucht
neuen Komponisten und Geiger
gefragt sind

Chef de Partie
und
Jungkoch



Sie sind jung, motiviert und teamfähig. Sie lieben es, mit frischen Grundprodukten zu arbeiten und sind bereit, unsere gemischte Kundschaft mit traditionellen, klassischen sowie auch modern, aussergewöhnlichen Klängen zu verzaubern. Haben Sie Lust, Ihre Fähigkeiten und Ideen in einer modern eingerichteten Küche umzusetzen? Dann zögern Sie nicht und rufen Peter Anderegg oder unseren Küchenchef Thomas Brönnimann an.

Der Gasthof Löwen liegt im Herzen des Aaretals, zwischen Thun und Bern.

Neben Hotelzimmern verfügen wir über verschiedene Restaurants, Banketträume und Terrassen. Wir informieren Sie bei einem persönlichen Gespräch über Ihren zukünftigen Aufgabenbereich. Eintrittsdatum Anfang Februar 2001 oder nach Vereinbarung.

Bernstrasse 28, 3110 Münsingen
☎ 031 724 31 11

135288/48429

VIERTERN-KOMFORT
VON A BIS Z

61 geschmackvolle Gästezimmer im Art Déco-Stil - vom Einzimmer bis zur Executive Suite. Gepflegte Restaurants. Lebhafter Betrieb in allen Konferenz- und Banketträumen.

Das ist die Welt im Garten Hotel Winterthur, in der Sie als

RÉCEPTIONIST/IN

für das Wohl unserer Gäste büchstäblich eine Schlüsselrolle spielen. Als sprachgewandte/r, engagierte/r Bewerber/in für den Bereich Front-Office mit PC-Kenntnissen stellen Sie täglich Ihr Talent im sicheren Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen und Besuchern unter Beweis.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



Stadthausstr. 4 - 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 - Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

K R O N E
WINTERTHUR

Wir suchen per sofort oder n. V.
Hotelsekretärin
an unsere Réception

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Betreuung der Réception, das Erledigen von sämtlichen anfallenden Kfm. Arbeiten inkl. Debitorenbuchhaltung sowie die Ausbildung unserer PraktikantIn.

Kfm. Ausbildung (KV oder gleichwertig), ein Flair für Zahlen sowie gute Sprachkenntnisse F/E (mündlich) evtl. i. S. d. Voraussetzung. Wir bieten Ihnen ein freundliches Arbeitsklima, geregelte Einsatzzeiten (regelmässig Wochenende frei), gutes Salär und die Möglichkeit sich beruflich zu entfalten.

Das Hotel Krone ist ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel- und Restaurationsbetrieb mitten in der Altstadt (Fussgängerzone) mit einheimischen und internationalen Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel und Restaurant Krone
L. und E. Grimmelikhuisen-Haller
Marktstrasse 49, Postfach
8401 Winterthur
Telefon 052 213 25 21
www.kronewinterthur.ch

P 135049/38342

Hotel Waldhorn - Bern

Wir suchen
per 1. Februar 2001
oder nach Vereinbarung
eine junge

Réceptionistin
(CH) mit Erfahrung die an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Einsatz 80 - 100%.
Sprachen D/E/F
Geme erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.
Hotel Waldhorn B. Wille
Waldhöhweg 2 3013 Bern
031 / 332 23 43
www.waldhorn.ch P 135105/68660

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Réception: Lächeln ist Ihre Stärke und dies überträgt sich auf Ihre ganze Umwelt. Sie haben eine kaufmännische oder ähnliche Ausbildung in der Hotellerie. Sie wissen was es bedeutet die Visitenkarte des Betriebs zu sein und füllen diese Stelle mit Freude aus. Wenn Sie Wert auf einen interessanten und lebhaften Betrieb legen, dann stellen Sie sich jetzt in **Zürich** melden.

Gouvernante: Sie sind für mehr als Sauberkeit zuständig. Ihr Organisationstalent und Ihr Führungstalent zeichnen Sie besonders aus ohne dass Ihre menschliche Seite auf der Strecke bleibt. Für Häuser mit Rang und Namen suchen wir Sie als Fachfrau, melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Chef de service: Ihre Gastfreundschaft hat Sie zu dem werden lassen was wir jetzt suchen. Als Fachkraft mit entsprechender Erfahrung und Ausbildung wissen Sie mit Gästen und Mitarbeitern umzugehen. Ihre Kontaktfreudigkeit, Ihr Organisationstalent und Ihre Führungsqualitäten zeichnen Sie besonders aus. Für eine interessante Herausforderung melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Betriebsassistent: Sie können sowohl mit Gästen und Mitarbeitern umgehen wie Sie sich auch um administrative Belangen kümmern. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position und bringen viel Freude mit. Als Fachkraft die bereit ist sich einer neuen Herausforderung zu stellen melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Sous-chef: Sie sind fähig eine Brigade zu führen, Sie haben Freude an viel Betrieb, Sie wissen worauf es ankommt und Sie wollen weiterkommen. Als Mann der Tat stehen Sie immer noch lieber am Herd als die Kelle mit dem Bleistift zu tauschen. Für einen Grossbetrieb mitten in der Stadt suchen wir die Fachkraft, die sich gerne einer Herausforderung stellt. Melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Küchenchef: Ihre Sporen haben Sie bereits abverdient und Sie sind in der Lage Ihre Führungsqualitäten und Ihr Organisationstalent zur Geltung zu bringen. Sie können mehr als kochen und haben Freude am Erfolg. In einem Grossbetrieb erwartet Sie eine interessante Position mit entsprechenden Leistungen. Melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Geschäftsführer: Neues fordert Sie heraus. Sie wollen Ihr Können und Ihr Wissen anwenden in einem Betrieb, der Ihnen und Ihren Gästen Freude bereitet. Sie haben eine entsprechende Ausbildung und können Erfahrung in ähnlicher Position vorweisen. Sie wollen weiterkommen, sind bereit etwas dafür zu tun und können dafür Entsprechendes erwarten. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Kaderpositionen in Saison: In verschiedenen Gebieten der Schweiz, in allen Sparten der Saisonhotellerie, haben wir interessante Stellen anzubieten, melden Sie sich jetzt in **Basel** oder **Zürich**.

Küchen- und Servicefachleute: Die Gastroprofis melden sich in **Zürich**. Auf <http://www.gastronet.ch> finden Sie in Sekundenschnelle die zu Ihnen passende Stelle.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch

GWATT Zentrum

Hotel, Kultur, Arbeit

erfrischend anders . . .

Die Lage am See, das vielfältige Angebot vom Backpackershaus bis zum anspruchsvollen Seminarzentrum mit total über 200 Betten, die kulturellen Highlights vom Jazz-Event über den Brätliplatz bis zur leistungsstarken Gastronomie mit Banketten und Sommerterrasse.

erfrischend anders . . .

Sie als
Koch/Chef de Partie

Sie sind ein kreativer „Macher“ mit solidem Berufswissen. Leistungswillig betreuen Sie Ihren Posten und erstellen Gerichte in guter Qualität für das Restaurant, die Hotelgäste (Buffet) und die Bankette. Ab ca. Mitte Januar arbeiten Sie im Team von 10-12 Mitarbeitern und leiten als begeisterter Berufsmann Lehrlinge sicher und motiviert an.

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbungsunterlagen:

Hans Kipfer, Leiter Hotel & Restauration
Gwatt-Zentrum am Thunersee 3645 Gwatt
Für erste Informationen bin ich unter
Tel. 033 / 334 3030 erreichbar.
(siehe auch www.gwatt-zentrum.ch)

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN

Zur Verstärkung seines erfolgreichen Teams im Service sucht unser Maître Didier Uebersax auf den 1. März 2001 oder nach Vereinbarung

einen **CHEF DE RANG/SERVICEFACHANGESTELLTE**

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat, und Sie in einem 2 Sterne Guide Michelin und 19 Punkte Gault et Millau Restaurant eine neue Herausforderung suchen.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Kunststuben

Seestrasse 160, 8700 Küssnacht (10 Min. von Zürich City)
Telefon 01 910 07 15

ENGADIN ferien.

Oberengadiner Bergbahnen

Wir suchen per 1. März 2001
oder nach Vereinbarung eine/n

Sales- und Marketing Assistent/in

Sie gehören einem kleinen Marketingteam an und sind insbesondere für die Kundenberatung und den Telefonverkauf der Angebote von ENGADINferien zuständig. ENGADINferien ist die Marketing Organisation der Oberengadiner Bergbahnen und betreibt eine Incoming-Reiseorganisation.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Kundenberatung und Telefonverkauf der Angebote von ENGADINferien
- Abwicklung der gebuchten Arrangements
- Buchung der Angebote bei den Leistungsträgern
- Vertragsverhandlungen mit den Leistungsträgern
- Kalkulation der Eigenprodukte

Daneben gehören allgemeine Marketing-Assistenzaufgaben zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet.

Für diese Stelle bringen Sie eine kaufmännische Grundausbildung und eine Weiterbildung in den Bereichen Tourismus (z.B. HFT) resp. Marketing/Sales (z.B. Marketingplaner) mit. Gute Sprachkenntnisse (D, I, E, F) und sehr gute PC-Anwendungskennntnisse (Word/Excel) runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns darauf, mehr über Sie zu erfahren und Sie persönlich kennen zu lernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Frau Ursula Maag
ENGADINferien • Oberengadiner Bergbahnen
Postfach 357 • 7500 St. Moritz • Tel 081 830 00 02

BACK & BRAU

Zürichsee-Rapperswil

Eines der fortschrittlichsten und profiliertesten Restaurantkonzepte der Schweiz.

per Mitte/Ende 2001 **Geschäftsführer/in**, der viel Freude hat ein junges Team zu führen und für ein innovatives Management offen ist. Seine Arena besteht aus einem in der Region sehr beliebtem Stimmungslokal und einem gehobenen Restaurant mit originellem Angebot. (evtl. Bar dazu)

per sofort **Restaurantleiter/in** (eventuell spätere Geschäftsführung), der die Gastfreundschaft liebt, und gerne beim Gast ist, Perspektive als Geschäftsführer.

per sofort **Koch mit Italienischem Gusto**, der selbständig den Küchenchef ablösen kann und Interesse an der Sytemgastronomie hat.

per sofort **Aushilfen**, denen eine aufgestellte und flexible Arbeit Spass macht.

Herrn **Ralph Zuberbühler**, Back & Brau Speer, Bahnhofplatz 5, 8640 Rapperswil, 055/220 89 99, e-mail: speer@backundbrau.ch oder Herrn **Dr. Roger Foiera/Frau Aurelia Sax**, Franch-ICE AG, Pfingstweidstrasse 31a, 8005 Zürich, tel. 01/271 40 10, e-mail: franch-ice@dplanet.ch



Landgasthof zu den drei Sternen,
Brugg

Exklusiver Landgasthof, Region Baden/Zürich, mit hervorragender Küche, stilvollem Ambiente, sucht für baldmöglichen Eintritt:

- Hotelsekretärin
- Sous-chef
- Chef de partie
- Servicefachangestellte

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, 5-Tage-Woche, sehr gutes Salär, auf Wunsch Kost und Logis. Ausserdem fördern wir Sie auf Ihrem weiteren Weg ins Berufsleben. Möchten Sie unser hoch motiviertes Team ergänzen? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Telefon 062 896 04 11
Fax 062 896 27 46

Homepage:
<http://www.hotel3sternen.ch>

E-mail:
info@hotel3sternen.ch

1355005/241636

Hotel Terrace Engelberg

zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir per sofort
in Saison- bzw. Jahresstelle

- Koch (m/w)
- Chef de Service (m/w)
- Office-Mitarbeiter (m/w)
- Réceptionist
- Allrounder Unterhalt

Bewilligungen sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Bei Fragen steht Ihnen Frau Kordula Tanner, Leiterin Personal, gerne zur Verfügung.

Titisbahnen und Hotel Terrace
Postfach 88, 6391 Engelberg
041 639 50 50, ktanner@titis.ch
135188/401125



IDYLL HOTEL SCALETTA***

Oberengadin, 1700 m

Berge, Schnee und Sonne.
Das schönste Hochtal Europas
erwartet Sie.

Auch wir erwarten Sie gerne als neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in unserem Team ab sofort oder nach Vereinbarung, freundliche, zuverlässige:

- HOFA als Assistentin des Chef's
- Serviceangestellte
- Koch/Hilfskoch

Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Italienisch wären von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, Kost und Logis im Hause sowie die Mitarbeit in einem familiären Team.

Interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herrn Schweiger.

Idyll Hotel Scaletta, Via Maistra 52,
CH - 7525 S-chanf/Oberengadin
Tel. +41 (0)81 854 03 04
www.hotelscaletta.ch
E-mail: hotel.scaletta@reesurf.ch

135094/30562

Restaurant Alpstubi

6375 Klewenalp
Innerschweiz schönes Skigebiet

Wir suchen für die Wintersaison,
ab sofort, für ca. 2,5 Monate

2 Service m oder w

evtl. Kurzaufenthalter für zirka 4 Monate

**Jungkoch, Hilfskoch,
Buffet-Tochter für allgemeine Mithilfe**

Bitte schriftlich melden an folgende
Adresse: E. Amstad, Restaurant Alp-
stubi, 6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden,
Tel. 041 620 31 44 oder 620 14 85.

131048/71889

Grosse Momente

neue
Horizonte
entdecken

Willkommen im Team des ersten
Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Bei uns im Resort sind per sofort oder nach
Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELENHOF
(LEADING HOTEL OF THE WORLD)

SHIFT LEADER ROOM SERVICE

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

**SERVICEFACH-
ANGESTELLTE/R
COMMIS DE BAR**

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und
bereits in einem ähnlichen Betrieb Erfahrung
gesammelt. Der Umgang mit einer anspruchsvollen,
internationalen Kundschaft (Sprachen D/E) macht
Ihnen Freude und Sie arbeiten gerne im Team.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung
mit Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschritt-
lichen Arbeitsbedingungen.

Zimmer oder Wohnungen sowie ein vielseitiges
Freizeitangebot stehen zur Verfügung.

Frau Sandra Dornbierer, Personalbereichsleiterin
GrandHotels, freut sich auf
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Tel. für erste
Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELENHOF****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

Trend Hotel

Eichwatt

Strahlen - Lachen - Freude ausdrücken.
Umsorgen - Ihr Herz einbringen...

sind Ihre unabdingbaren Eigenschaften, wenn Sie mit unserem Team die hohen Qualitätsziele 2001 erreichen wollen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- und Coachingprogramm unter der Leitung des SHV teilnehmen wollen, ergreifen Sie die Chance als

• **Erste Réceptionistin/Empfangssekretärin**

Nur Frühdienst, Sa/So frei, Fideliokenntnisse/Lehrlingsausbildung

• **Geschäftsleitungsassistentin/
Administrationsleitung**

Sie sind die persönliche Assistentin der GL für die Bereiche Finanzbuchhaltung, Lohnbuchhaltung, Seminaradministration, Führung der Réception und weisen die notwendige Ausbildung und ein vorbildliches Engagement aus. Abacus-/Fideliokenntnisse vorteilhaft.

• **Koch Gardemanger im Tagesdienst**

Einsatz Gardemanger Frühdienst/Frühstück

• **Chef de rang/Servicearbeiter im Frühdienst**

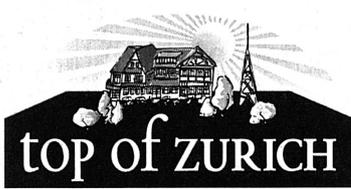
(Sa/So frei)

• **Betriebsassistentin/Duty Manager**

Die polyvalente Stelle für den initiativen und kontaktfähigen Berufsmann, der sich mit hohem Engagement in alle Probleme stürzen kann und diese engagiert anpackt und löst.

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Kontakt:
Roger Gloor
Trendhotel AG
8105 Watt/Regensdorf
01 / 870 88 88 e-mail: gloor@trend-hotel.ch



Das sind wir!

Unser vielseitiger Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

2. Küchenchef

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen, fantasievollen Angebot immer wieder aufs neue zu verwöhnen?

Sie lieben es im Team zu arbeiten, verstehen Ihre Mitarbeiter zu motivieren und organisieren die Küche selbstständig und gewandt, wenn Sie dazu in hektischen Situationen die Nerven behalten können, dann sind Sie die goldrichtige Person.

Eine überdurchschnittliche Entlohnung und trotzdem eine geregelte Arbeits- und Freizeit sind für uns selbstverständlich.

Interessiert? - Dann rufen Sie noch heute
Giusep Fry 01/457 66 66 an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM
Giusep Fry & Mitarbeiter
8143 Uetliberg

Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99

Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

AW 135027/8667



dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

futur gérant

d'origine et de langue italienne
(permis C ou B)

Jusqu'à la propre gérance d'un restaurant, les tâches suivantes vous seront confiées à titre de gérant remplaçant: service clients et contrôle du service, exécution de travaux administratifs ainsi que participation à la planification de détails du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle, complétée par une activité de cadre couronnée de succès dans la gastronomie, ainsi que la possession du certificat cantonal de capacité A sont les conditions pour atteindre ensemble les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature que vous soumettez par écrit à l'Administration centrale MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie déjà renommée à:

Berne, Brigue, Dietikon, Fribourg, Genève, Lucerne, Montreux, St.Gall, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zurich (Limmatquai), Zurich (Stauffacher).



Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes 4+* Solbad-Hotel mit 75 Zimmern, diversen Restauranten sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft und Beautycenter ist einmalig an der Riviera des Thunersees. Die grossen Skigebiete von Grindelwald/Wengen und Mürren sind in 30 Minuten erreichbar. Ab Februar oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende motivierte und aufgeweckte Mitarbeiterinnen:

Küche:

**Chef de partie
Demi-Chef de partie
Commis de cuisine
und
Pâtissier**

Service:

**Servicefachmitarbeiter/in
(D/E oder D/F)
Chef de rang mit Barkenntnissen
Servicepraktikant/in**

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie, bringen eine Fachausbildung mit sich und sind auf der Suche nach einer herausfordernden Stelle, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können, dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN

Personalbüro
Herr Daniel Siegenhaller
CH - 3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76
E-Mail: info@beatus.ch



3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81



Wir suchen ab sofort
junge, aufgestellte

**Service-mitarbeiterIn
Koch (m/w)
Buffetkocher**

Haben wir Ihr Interesse geweckt,
melden Sie sich bitte bei
Fam. W. Kuster-Wicki Hotel Rischli
6174 Sörenberg
Tel. 041/488 12 40 Fax 041/488 24 69
e-mail: hotel-rischli@bluewin.ch

**DAS GARTEN HOTEL
LEBT!**

Das Garten Hotel, Winterthur, in der parkbestandenen Stadtmitte gelegen, bietet mit Bistrot, Restaurant Elipse, Bar, Seminar- und Banketträumen vor allem auch im Service eine Vielzahl abwechslungsreicher Einsatzmöglichkeiten.

Für den Einsatz in verschiedenen, interessanten Bereichen suchen wir **SERVICE-FACHANGESTELLTE**

mit speziellem Flair im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, sprachgewandt und flexibel im Einsatz. Zu interessanten Arbeitsbedingungen in einem kollegialen Team.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

Stadt Winterthur

RESTAURANT NEUMARKT

An attraktiver Lage, mitten in der Altstadt von Winterthur entsteht unser neues Alterszentrum mit öffentlichem Restaurant.

Für das Restaurant suchen wir auf Februar 2001 innovative und unternehmerisch denkende Persönlichkeiten als

**Service MitarbeiterIn
und Köche**

Sie haben die entsprechende Ausbildung und bringen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit. Dann warten Sie nicht länger und werden ein Teil unseres aufgestellten Teams.

Wir bieten Ihnen nebst dieser interessanten und anspruchsvollen Aufgabe die Möglichkeit zur aktiven Mitgestaltung des neu konzipierten Restaurantbetriebes. Ihre Anstellung erfolgt gemäss den fort-schrittlichen Anstellungsbedingungen und Besoldungsrichtlinien der Stadt Winterthur.

Fühlen Sie sich angesprochen und fit für diese Aufgabe? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:
Alterszentrum Neumarkt
Neumarkt 6
Herr J. Kuipers, Restaurantleiter
Herr O. Wittmaier, Küchenchef
8400 Winterthur
Telefon 052 287 36 00

GP 135299/087387

**Kantonale Psychiatrische Dienste
Psychiatrie heute**

Für die Kantonalen Psychiatrischen Dienste suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung mehrere **Aushilfe Servicefachangestellte**

Ihre Aufgaben:

- Sporadischer Einsatz beim Service von Pausenverpflegungen, Apéros, Banketten, externen Anlässen etc.
- Bei Bedarf Bedienung der Gäste am Buffet in unserer Cafeteria

Was Sie mitbringen:

- Ausbildung und Berufserfahrung als Servicefachangestellte/r
- Gute Deutschkenntnisse
- Rasche Auffassungsgabe, exakte Arbeitsweise
- Flexibilität, Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen, sporadischen Einsätzen (auch abends und am Wochenende)

Was wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsklima in einem lebhaften Betrieb
- Attraktive Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Ursula Wüthrich, Leiterin Hotellerie, Tel. 061 927 70 41. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Baselland, Personaldienst, Bienenlattstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11

P 135185/384893



Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir nach Vereinbarung eine/n

«Chef de Service»

Ideale Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Stelle sind:

- Führungserfahrung im Gastgewerbe
 - Hohe Einsatzbereitschaft
 - Fähigkeit zu kooperativer Teamführung
 - Gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
 - Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Wir bieten Ihnen:
- Locker-lässige Arbeitsatmosphäre in jungem Team
 - Flexible Arbeitszeiten
 - Gute Entlohnung

Sind Sie an dieser reizvollen Stelle interessiert?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

135102/22996



Best Western Hotel Flora, Säidenhofstrasse 5, 6002 Luzern
Telefon 041/227 56 66 Fax 041/227 66 77 www.flora-hotel.ch flora@lag.ch

**Der
Feinschmecker-Treffpunkt
am Zürichsee**

NEU! 16 Gault-Millau-Punkte
Klassiker des Jahres 2001 in:
Der grossen Bertelsmann Restaurant & Hotel-Guide
Deutschland/Österreich/Schweiz

Natürlich sind wir stolz auf die erneut tollen Bewertungen unseres Restaurants.
Die alles ist nur möglich dank topmotivierten Mitarbeitern.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Service-mitarbeiterInnen
(auch Praktikantenstelle 12 - 18 Mt.)
sowie für die kommende Sommersaison 2001
Service-mitarbeiterInnen
(Mai-September)

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Hurter's Seehus

Bruno & Sylvia Hurter
Seestrasse 4, 8712 Stäfa
Telefon +41 (0) 928 23 03
Internet: www.hurtersseehus.ch
E-Mail: bhurter@hurtersseehus.ch



135102/02751



Unser Team braucht Verstärkung
Gesucht nach Vereinbarung

**Koch/Köchin
Service-mitarbeiterIn**

Melden Sie sich unter
Telefon 052 728 99 09
(Roman Halbheer verlangen)

oder schriftlich an
Brauhaus Sternen
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld

office@brauhaussternen.ch

135502/405882



Restaurant Pfannenstiel

Für das gut etablierte Restaurant Pfannenstiel in Meilen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung **einen Servicefachangestellten (w/m)**

Lieben Sie den Umgang mit Menschen und verlieren Sie auch in hektischen Situationen nicht die Nerven? Ebenfalls suchen wir

einen Hilfskoch (w/m),

der unsere fünf kreativen Köche tatkräftig unterstützt. Nebst einem angenehmen Arbeitsklima in einem motivierten Team bieten wir Ihnen 5 Wochen Ferien pro Jahr.

Schicken Sie uns doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Restaurant Pfannenstiel
Herrenweg
8706 Meilen

Daniel Cassani
Tel. 01 923 55 44
Fax 01 923 59 44

E-Mail: info@restaurant-pfannenstiel.ch
Internet: www.restaurant-pfannenstiel.ch

135182/409776



METROPOLE HOTEL

★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes ****-Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvolle Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panorama-Restaurant Top o' Met, Metro-Bar und Hallenbad, suchen nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in / Night Auditor- & Ablöse

Voraussetzungen sind:

- gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- EDV-Erfahrung in Fidello und Windows
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähig, Belastbarkeit, Freude im Umgang mit Menschen
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Freude an einer selbständigen und verantwortungsvollen Position

Hauswirtschaftsleiter/in / Hausdame

Voraussetzungen sind:

- Erfahrung in gleicher Position
- Gute Deutsch-, Englisch-, Italienisch und Französischkenntnisse
- Führungspersönlichkeit, genaues Arbeiten gewohnt
- EDV-Erfahrung im Fidello und Windows
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähig, Belastbarkeit, Freude im Umgang mit Menschen
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Freude an einer selbständigen und verantwortungsvollen Position
- Für eine Reorganisation in diesem Bereich vorbereitet sein.

Wir bieten anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten in unserem aufgestellten, jungen Team.

Sind Sie interessiert?

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Stéphane Graul, Direktion
Hotel Metropole AG
3800 Interlaken
Tel. 033 828 66 14
sgraul@metropole-interlaken.ch

135238/16454

blu restaurant - bar

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser neu eröffnetes Restaurant in Zürich-Wollishofen eine/n

BuffetmitarbeiterIn

Sie verfügen über Berufserfahrung in der Gastronomie, sind 20-40 Jahre jung, teamfähig, belastbar, verfügen über deutsche und evtl. italienische Sprachkenntnisse, sind bereit von 20.00-1.00 Uhr zu arbeiten, dann sind Sie genau die richtige Person für uns.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an nachstehende Adresse und wir werden Sie umgehend kontaktieren:

antepima ag, blu restaurant bar,
Domenico Madabeni,
Seestrasse 457, 8038 Zürich

135080/412371

Caduff's Wine Loft sucht

In unserem Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten an der Kanzelestrasse suchen wir um unser Team zu vervollständigen per sofort oder nach Vereinbarung mitreisende, motivierte und innovative «Lofter/innen»:

Voll- und Teilzeit-Bar- und Servicemitarbeiter/in für Weininteressierte mit Vorkenntnissen besteht die Möglichkeit, als Sommelier im Weinkeller zu arbeiten

Buffet-Weinkellermitarbeiter
tagsüber, Montag bis Freitag, mit Deutschkenntnissen

Haben Sie Erfahrung und Freude an Ihrem Beruf? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Caduff's Wine Loft, Kanzelestrasse 126
8004 Zürich, Telefon 01 240 22 55
E-mail: caduff@wineloft.ch

135273/411302



Für unseren traditionsreichen Betrieb mit jungen Ideen, suchen wir per 1. Februar 2001 oder nach Absprache

Koch m/w

(evtl. Jungkoch) in kleineres Team

Wir erwarten von Ihnen: Kreativität, Initiative
Teamfähigkeit, solides Handwerk

Wir bieten Ihnen: geregelte Arbeitszeit, So frei
Gute Sozialleistungen und entsprechendes Salär.
Ganzjahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Jürg oder Uschi Winkler verlangen.

079 208 49 27

J. und U. Winkler-Meyer und Mitarbeiter - CH-4210 Sursee - Telefon 041-921 12 83
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.30 Uhr - 00.30 Uhr Sa. 15.00 Uhr - 00.30 Uhr

Betriebsleiter/ Betriebsleiterin

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamt-schweizerisch 370 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Auf rund 1300 Meter über Meer in Walenstadtberg führen wir per 19. März 2001 das Bergrestaurant Schrina Hochrugg. Neben dem Bergrestaurant mit 50 Plätzen und einer Terrasse mit 80 Plätzen gehören auch militärische Räumlichkeiten für Offiziere und Soldaten dazu. Der Betrieb ist von Ostern bis Anfang November 7 Tage in der Woche geöffnet.

Als geborene Gastgeberin, als geborener Gastgeber verstehen Sie sich auf die Herausforderung, diesen nicht alltäglichen Betrieb mit Begeisterung zu führen. Sie sind verantwortlich für die Leitung des gesamten Betriebes, sei es in der Personalführung und Administration. Die persönliche Mitarbeit im Betrieb rundet das abwechslungsreiche und spannende Arbeitsgebiet ab.

Ihre Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihre Kochausbildung befähigen Sie diesen Betrieb zu leiten. Im weiteren bringen Sie sehr gute EDV-Kenntnisse und den Führerausweis mit.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, Beatrice Gubler, Personal Zürich Ost, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich.



135097/305698

Schulungs- und Arbeits- zentrum für Behinderte



Internet: www.SAZburgdorf.ch / E-Mail: Info@SAZburgdorf.ch

Wir suchen per 1. April 2001 oder nach Übereinkunft je eine

Hofa oder HBL FA (50-70%)

als Gruppenleiterin Hausdienst
und

Mitarbeiterin Hausdienst (50-70%)

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- einen verantwortungsvollen Aufgabenbereich
- in der Regel keine Abend- und Wochenenddienste

Sie:

- haben eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft oder verfügen über langjährige Erfahrung auf diesem Gebiet
- arbeiten gerne im Team
- haben Erfahrung in Mitarbeiterführung
- sind eine aufgeschlossene, initiativ Persönlichkeit
- bringen Verständnis und Geduld auf für behinderte Mitarbeiterinnen
- sind bereit einander gegenseitig zu vertreten

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an das SAZ, z. H. Frau Elisabeth Moser, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Burgergasse 7, Postfach, 3401 Burgdorf.

135290/131300

Willkommen

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

Für unseren dynamischen und lebhaften Stadtbetrieb, 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmer, 2 Restaurants und verschiedenen grosse Bankett- und Kongressmöglichkeiten suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Servicefachfrau/mann sowie Serviceaushilfen

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.
Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:

www.hotelbern.ch



im Hotel Bern

SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

134336/4683



★★★
Hostellerie Rigi
CH-4350 Rigi Kaltbad
Telefon 041 397 16 16

(Mitglied der Gemeinschaft autofreie Schweizer Tourismusorte)



bieten eine wunderbare Herausforderung an, unter neuer, dynamischer und begeisterungsfähiger Direktion eines Hotels von 52 Zimmern, 118 Betten, reich an einer grosszügigen und modernen Architektur, begünstigt durch eine wunderschöne Lage in einem historischen Bergdorf von Weltfrü.



sind eingeladen daran teilzunehmen und ein Mitarbeiter/innen-Team sachverständig und begeisterungsfähig zu bilden. Unser Vorzug!

Sekretär/in Réception:

Sie lieben diesen Beruf, den Kontakt und Empfang unserer Gäste im Herzen des Hotels

Küche:

- verantwortlich für die Selbstbedienung (etwas Original, bitte)
- Commis
- Reinigung und Warentransport
dessen junger und passionierter Chefkoch drei Restaurations-Konzepte anbietet

Service:

interessiert und aufmerksam, dass sich unsere Gäste in unseren 3 Restaurants, Terrassen und Sälen wohl fühlen (Einzelreisende, Familien, Seminar-Teilnehmer und Reisegruppen)

Barman:

mit Erfahrung, humorvoll und ideenreich, zum Führen einer schmucken Bar mit Kamin, aufmerksamer und entwicklungsfähig.

Angestellter für Unterhalt:

und Verwaltung in einem herrlichen Haus mit Umgebung, die mit Liebe und selbständig gepflegt wird.

Interessierte Personen sind gebeten, Ihre Offerten mit Lebenslauf, Foto, Referenzen, Beweggründen, Lohnvorstellungen, gewünschte Anstellung, zu richten an:

Hostellerie Rigi
Laurence Droz, Geschäftsführerin
6356 Rigi Kaltbad
Auskünfte erteilt:
Telefon 041 397 16 16, Laurence Droz

135263/28851

SCHILLER

★ ★ ★
SUPERIOR FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Das Vierstern-Hotel Schiller mit seinen 80 Zimmern, Tex-Mex Restaurant La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca wird zurzeit komplett renoviert.

Für die Neueröffnung suchen wir als Ergänzung zu unserem jungen, innovativen Team:

Réceptionistin (mit Erfahrung)

Réceptionspraktikantin

(Mit kaufmännischer Ausbildung und guten Englischkenntnissen)

ServicemitarbeiterIn

(für Restaurant Cucaracha)

Barman

(Berufflich top und erprobt im Show-Business!)

Barservicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto
z. H. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 22).

Welcome

Schiller Hotel, Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 226 87 87, Fax 041 210 34 04
ctamo@astoria-luzern.ch
www.schiller-luzern.ch

135149/23299



★★★★ THERME VALS

«Von allen seither besuchten Betrieben war mir die Therme Vals mit Abstand der sympathischste!»
So schrieb uns kürzlich eine junge Bewerberin.

Zur Therme Vals gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur. Besonders stolz sind wir auf die 1996 eröffnete und mittlerweile weltberühmte Felsen-Therme, auf unsere ausgezeichnete Küche und und und...

Suchen Sie für die laufende Saison noch einen Arbeitsplatz in den Bündner Bergen? Ab sofort sind noch folgende Stellen frei:

Réception:	Réceptionist/in
Restaurant	Hilfskoch
Chess:	Hilfskoch
Bergrestaurant	
Gadastatt:	Hilfskoch

Kontakt:

Therme Vals, Annalisa Zumthor, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80, Fax 081 926 80 00

135024/35580

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

Grindelwald



Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräume, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

- Hotelsekretärin**
stellvertretende Chef de Réception
Suchen Sie eine neue Herausforderung? Schweizerin oder Bewilligung mit Berufserfahrung, D/E/F und EDV-Kenntnisse
- Serviceangestellte**
für Speisesaal
Sie haben Freude am Service in allen Sparten
- Koch/Köchin**
Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt
- Kindermädchen**
für Kinder 9 und 12 Jahre, deutschsprachig, und Mithilfe im Hotel
- Gouvernante/ Leitung Hauswirtschaft**
Freude an Fremdsprachen, Organisationstalent, Teamgeist, Einfühlungsvermögen, Verantwortungsbewusstsein und arbeiten gerne mit?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

13506414770



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN



Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes *****-Grand Hotel National mit 95 Hotelzimmern und Hotelsuiten sowie der Résidence mit Luxusapartements.
Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant «La Trianon» und das Restaurant «Wienercafé», die «National-Bar» und festliche Säle für Kongresse und Bankette.

Gerne würden wir in der kommenden Sommersaison ab März/April 2001 mit Ihnen zusammenarbeiten.
Wir suchen:

für den lebhaften Empfangsbereich...

**Stv. Chef de réception
RéceptionsmitarbeiterIn
Telefonistin**

für unsere einzigartigen Restaurationen...

**BankettleiterIn
Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Room Service MitarbeiterInnen**

zur Ergänzung unseres kreativen Küchenteams...

**Chef de partie (ab sofort)
Commis de cuisine (ab sofort)
Hilfskoch/Frühstückskoch (ab sofort)**

zur Unterstützung unserer fleissigen EtagenmitarbeiterInnen...

**Zimmerfrau
Portier/Night Cleaner**

Wir freuen uns auf ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

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

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

Für die Sommersaison 2001

(01.03.-30.11.) suchen wir

– eine junge, aufgestellte
Service-/Barmaid

sowie

– eine weibliche **Hilfskraft**
(Reinigung, Linerie, Zimmer und Buffet) mit Saisonbewilligung für unser Hotel mit Bar in der Altstadt von Zürich.

Telefon 079 466 81 81 ab 14.00 Uhr

135106358118

Immer mehr Gäste suchen körperliche und geistige Entspannung im **Wellness- & Beauty-Hotel Graziella.**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Februar oder März 2001 oder nach Vereinbarung:

Alleinkoch/Alleinköchin

(geregelte Arbeitszeit, immer abends ab 20.00 Uhr frei)

Arbeiten Sie gerne selbstständig und sind an einer Jahresstelle interessiert? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wellness- & Beauty-Hotel Graziella
z. H. Olivier Müller, CH-6353 Weggis



Tel. 041 392 78 78, Fax 041 392 78 88
www.graziella.ch info@graziella.ch

135074253004



HOTEL RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL

Wir suchen einen neuen Superstar in unser motiviertes Team.

Den jetzigen Stelleninhaber hat das Fernweh gepackt.

Seine Stelle als

**Commis de cuisine/
Chef de partie**

wird frei.

In der Küche von Fabian Lombris wird viel beruflicher Freiraum geboten. Gutes Arbeitsklima ist uns heilig.

Hast Du Lust, in einem jungen Unternehmen mitzumachen?

Ruf uns an für mehr Infos.

Hotel Goldener Schlüssel

S. Heeb

Schützengasse 9

6450 Altdorf

Tel. 041 871 20 02

Fax 041 870 11 67

E-Mail:

info.schluesel.altdorf@bluewin.ch

135245/620

Gesucht

Food-Designer

als Chef de partie und Commis de cuisine zur Unterstützung unseres Küchenchefs. Wir zelebrieren eine saisonale, marktfrische und kreative Küche. Wir erwarten Selbstständigkeit, Phantasie und Initiative, Teamfähigkeit sowie unternehmerisches Handeln.

Persönlichkeiten, welche motiviert sind unser kulinarisches Bijoux im Zürcher Oberland mitzuprägen melden sich bitte beim Inhaber
Thomas Maurer unter
Tel. 052 346 29 29.

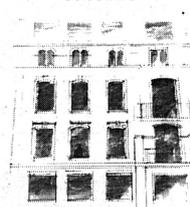


ZUR CHROME @ MESIKON

www.MESIKON.CH

135243/391111

THE HOTEL
LUCERNE



DESIGNED BY JEAN NOUVEL
PREMIERE APRIL 2000

Mit dem Bau des weltbekannten Kultur- und Kongresszentrums setzte der französische Stararchitekt Jean Nouvel neue Akzente in Luzern. THE HOTEL – das Deluxe Boutique Hotel mit 25 Zimmern und Suiten – hat dieses Frühjahr erfolgreich seine Türen geöffnet.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerelebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen.

**Barservicemitarbeiter/in
für unsere Lounge**

ab Februar 2001

**Servicemitarbeiter/in
für unser Restaurant Bam Bou**

ab Februar 2001

Neugierig? Dann rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Beatrice Bütler. Bitte besuchen Sie unsere Job Börse im Internet.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch, www.the-hotel.ch

135244/408763

METROPOLE HOTEL

INTERLAKEN

Wir, ein modernes ****-Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvolle Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panorama-Restaurant Top o' Met, Metro-Bar und Hallenbad, suchen nach Vereinbarung eine/n

Personaladministrator/in & Sachbearbeiter/in

- Auszug aus dem Aufgabengebiet:
- Erstellen und platzieren von Inseraten
 - Erstellen der Arbeitsverträge und schreiben von Zeugnissen
 - Beantragen der Bewilligungen, Gesuche
 - ganzes Lohnwesen inkl. Verbuchung und Abrechnung aller Versicherungen, Steuern usw.
 - Diverse Korrespondenz in D/E/I
 - Vermietung & Verwaltung der 44 Mitarbeiterstudios
 - Führen der Kreditoren-Buchhaltung, Zahlungen
 - Vermietung & Verwaltung des Parkings
 - Verantwortlich für die Schlüsselkartei
 - geregelte Arbeitszeiten

Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Stelle ist:

- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Gute Deutsch-, Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnisse
- besonderes Flair für Zahlen
- guter Administrator/in
- genaues Arbeiten gewohnt
- gute PC-Kenntnisse (Word, Excel, Mirus)

Eine anspruchsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit erwartet Sie in unserem 100-köpfigen Team.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Stéphane Graul, Direktion
Hotel Metropole AG
3800 Interlaken
Tel. 033 828 66 14
sgraul@metropole-interlaken.ch

135237/16454



Für unser 4-★-Geschäftshotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir auf Mitte März 2001 oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Réceptionsmitarbeiterin

Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem jungen, dynamischen Team, und sind Sie belastbar?

Dann können wir Ihnen einen Job mit viel Abwechslung, Selbstständigkeit und attraktiven Arbeitszeiten anbieten.

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Frau A. Bieri.

Best Western Hotel Bären
Schauplatzgasse 4
3011 Bern
Telefon 031 311 33 67

134874/4049



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir qualifizierte Kader-Mitarbeiter

F&B Manager

- Hotelfachschulabschluss oder fundierte F&B Ausbildung
- front- und gastorientiert
- Belastbarkeit

Chef-de-Réception

- kompetente Führungspersönlichkeit
- fundierte Berufserfahrung
- Administration, Organisation und Verkauf sind Ihre Stärken

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
MOTOTEL POSTILLON
Direktion
6374 BUOCHS

135229/138240

blu restaurant – bar

Haben Sie Lust in unserem neu eröffneten einzigartigen Restaurant mit italienischer Küche eine neue Herausforderung im Kaderbereich zu verwirklichen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen unternehmerisch denkenden, initiativen

Sous Chef

Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch, haben Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten. Sie sind 20–40 Jahre jung, teamfähig und belastbar. Als aufgestellter Teamleader und mit deutschen und evtl. italienischen Sprachkenntnissen sind Sie genau die richtige Person für uns.

Interessiert, diese neue Welt mitzuerleben und mitzuwirken? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an nachstehende Adresse und wir werden Sie umgehend kontaktieren:

antepima ag, blu restaurant bar,
Madabeni Domenico,
Seestrasse 457, 8038 Zürich

135078/412371



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

HOTELSEKRETÄRIN

für unser 4-★-Hotel direkt am Bodensee. Unser Haus verfügt über 39 Zimmer und nebst der Gästebetreuung erwarten Sie noch viele andere interessanten Aufgaben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gut, dann rufen Sie uns an oder schicken Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

PARK-HOTEL INSELI
8590 Romanshorn
z. H. Herr A. Stäger
Telefon 071 466 88 88

135070/029050

Hotel Krone

Limmatquai 88, 8001 Zürich

sucht per Mitte Januar 2001 oder nach Vereinbarung einen versierten

Réceptionisten/-in (D/F/E)

Ich freue mich auf Ihre Offerte und bitte Sie, sich zu melden bei:

Frau S. Janot, Telefon 01 251 42 22

134939/40592



Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?
Um unsere Gäste in unserem gepflegten Seerestaurant noch besser verwöhnen zu können, suchen wir in **Jahresstelle**

CHEF DE PARTIE & COMMIS DE CUISINE
welchen Ideen nie ausgehen
sowie

SERVICEFACHGESTELLTE/R
welche Ideen dem Gast schmackhaft machen.
Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb? Der Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft macht Ihnen Freude?

Das Seeburgteam freut sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen!
Werden Sie Teil von uns!

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Simone Brun, Personalverantwortliche

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel & Chalets Seeburg, Simone Brun,
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

Viel Arbeit und doch
Zeit zum Leben



Klein und fein, gepflegt und unkompliziert.
Erstklassige Küche und sensationelle Weine.
So zeigt sich das Arven **HOTEL SEEHOF**
direkt am Heidsee. In Jahres- oder Saisonstelle
suchen wir zur Unterstützung unserer Crew je eine/n

Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in

Eintritt Februar oder nach Vereinbarung.
Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung

Jürg Raschein
HOTEL SEEHOF
7077 Valbella-Lenzenheide

Tel. 081 384 35 35 www.seehof-valbella.ch
juerg.raschein@seehof-valbella.ch

Vorsicht! Bei uns macht Arbeiten Spass.

Referenzen: Eva Zotter, Georg Sojer, Irene Herzog, Nina Kaulen, Yvonne Sterz, Marijan Janjic, Jennifer Gaehler, Heike Neumann, Irma Muenner, Marlen Banzer, Daniela Schwarz, Sven Walther, Rolf Mauch, Peter Ammon, Thomas Hunger, Paulo Martins, Sascha Lüthi, José Lopes, Nadine Schwarz, Marietta Cadosch, Doris Wicher, Carlos Miranda, Orlando Martins, Paulo Miranda, Christian Parpan, Anne-Katherin Buchmann, Paulo Vieira, Nuno Rebelo, Christine Martins de Sousa, Elvira Martins de Sousa

135213/80934



SCHLOSS SCHADAU

Unser Restaurant mit (16 G.M.), Bistro
und Bankettangebot befindet sich
in einmaliger Lage direkt am Thunersee.

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir ab sofort einen fachlich
ausgewiesenen, initiativen, jungen

Koch/Chef de partie
&
Service/Chef de rang

*jung (20-30 Jahre) dynamisch
und topmotiviert*

Senden Sie Ihr Dossier an folgende Adresse,
resp. weitere Auskünfte erteilt gerne:

Herr Albert Loretan –
eidg. dipl. Küchenchef/PL
Herr Guy Friedli – betr. Service

135258/60593

SCHLOSS SCHADAU • CH-3600 Thun
TELEFON 033 222 25 00 • FAX 033 222 15 80

Daddy Reilly's
Irish Pub - Switzerland

DO YOU LIKE IRELAND?

Für unser Pub in Basel suchen wir per
Januar/Februar 2001
Pub-Manager und Assistent
mit **Wirtepatent**,
welche unser Pub kompetent führen.

Sie haben bereits Führungserfahrung,
sprechen deutsch und englisch,
lieben die internationale Atmosphäre
und es gefällt Ihnen, unser irisches
Konzept in die Praxis umzusetzen.

Interessiert?
Dann sollten wir uns kennen lernen.
Ihre schriftliche Bewerbung wollen
Sie bitte an «Irish Pub Services AG»,
Postfach 1612, 4001 Basel senden.

134712/411979



ASTORIA

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes Viersternhotel im
Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses
wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino,
La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den
Pravda-Dance-Club.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung

BarservicemitarbeiterIn
Barmaid
Réceptionistin
ServicemitarbeiterIn
Chef de service Saal (Gruppengäste)
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto
z. Hd. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 22).

Welcome

Astoria Hotel, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 42 62
ctamo@astoria-luzern.ch www.astoria-luzern.ch

135150/22687



HOTEL HERTENSTEIN

Zukunft am Vierwaldstättersee
Weggis/Hertenstein

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant mit Seeterrasse,
Seegartengrill, Konferenzzentrum bis zu 80 Personen,
Hallenbad sowie Erholungspark am See eine
Persönlichkeit als

Küchenchef

mit Führungserfahrung
dynamisch, kreativ, innovativ
Eintritt ab Februar 2001.

Hotel Hertenstein
Hermann Mazotti
6353 WEGGIS
Tel. 041 390 14 44

39 Hotels

135082/15652



Rathaus Brauerei
Restaurant

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstellung
für unser lebhaftes Restaurant
in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss,
mit hauseigener Schaubrauerei.

Sous-Chef m/w
Koch m/w

Sind Sie motiviert, in einem jungen,
aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum
Besten zu geben, dann melden
Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Ursi und Hans-Ruedi Bachmann, Unter der Egg 2, 6004 Luzern
Tel. 041/410 52 57, Fax 041/410 59 57
E-Mail: rathausbrauerei-luzern@bluewin.ch

SR 135100/992909



CH-9030 Abtwil · Telefon 071 313 11 11 · Telefax 071 313 11 13
www.saentispark.ch · E-Mail: hotel@saentispark.ch

Das **Hotel mit dem Freizeitpark**.
Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für
Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien,
bekannt als Hotel für Sportmannschaften.

Hier erwartet Sie eine neue Herausforderung als

Chef de partie

für unsere frische und moderne Küche.
Neben fortschrittlichen Arbeitsbedingungen
profitieren unsere Mitarbeiter von Vergünstigungen
im Sport-, Freizeit- und Weiterbildungsbereich.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen
oder rufen Sie uns für unverbindliche Auskünfte an.

Hotel Säntispark, Bruno Walter
CH-9030 Abtwil, Telefon 071 313 11 11

Hotel Säntispark - für Business und Familie.
Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark,
am westlichen Stadtrand von St. Gallen.

LAUDINELLA ST. MORITZ

Das Hotel mit Kultur

Die Laudinella St. Moritz ist mit 300 Betten, drei Restaurants und
sieben Sälen das grösste Hotel unique im Engadin. Wichtiger Bestand-
teil des Angebots sind die vielfältigen kulturellen Veranstaltungen
und Kursprogramme. Der gastronomische Bereich teilt sich in
ein grosses Selbstbedienungsrestaurant, eine gemütliche Bündner
Stüva und die beliebte Holzofen-Pizzeria. Zur Ergänzung unserer
Teams suchen wir

**Kaufmännische Angestellte/
Reservationssekretärin**
(Jahresstelle) m/w D/E/I

Mit Erfahrung und FIDELIO-Kenntnissen

Servicefachangestellte und Pizzaiolo
für unsere Holzofen-Pizzeria «Caruso»
m/w D/I

Mit Erfahrung, teamfähig

Pâtissier

Für die Produktion des täglichen Dessertbuffets,
à la carte Desserts und Kuchenangebot

Hotelpraktikant m/w D/E
Für Sauna-Empfang und Cheminée-Bar

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Laudinella, Agnese Bronzini, 7500 St. Moritz

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH - 7500 St. Moritz, Telefon 081 836 00 00, Fax 081 836 00 01
E-mail: info@laudinella.ch Internet: www.laudinella.ch

P 134853/3885



Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 1. April 2001 oder nach Vereinbarung einen/eine

Diätkoch/Diätköchin
oder
einen Koch/eine Köchin

Als unser neuer Mitarbeiter/unsere neue Mitarbeiterin sind Sie zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten (Köche, Diätköche und ein Pâtissier) mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Vollkost- und Diätmenüs.

Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem initiativen Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bläsi, Leiter Ökonomie, oder Herr Arnold, Küchenchef jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
Herrn W. Bär, Personalchef
6460 Atdorf
(Telefon 041 875 51 51)

135056/229210



Schweizer Confiserie und Konditorei Tradition seit 1836

In unserer Glacé-Abteilung werden Glace, Rahmtorten, Rahmpâtisseries und Saisonartikel hergestellt. Zur Verstärkung suchen wir eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als

Konditor/Confiseurin
Teilzeit 70%

Sie sind kein Morgenmuffel, denn unsere Schicht beginnt um 04.30 Uhr, dafür geniessen Sie den Nachmittag bereits ab 14.00 Uhr. Das weiteren wird Ihre Unterstützung auch am Wochenende während der Nacht benötigt.

Wenn Sie eine abgeschlossene Lehre mitbringen, sich auf eine lebhaft und interessante Aufgabe freuen, dann haben wir die richtige Herausforderung für Sie.

Interessiert? Dann freut sich Manuela Dörnberger auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Confiserie Sprüngli AG • Bernstrasse 89 • 8953 Dietikon
Tel. 01 743 43 43 • e-Mail: manuela.doernberger@sprungli.ch

www.confiserie-sprungli.ch

Willkommen

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

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Chef pâtissier
Commis pâtissier

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams.

Unser Eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

www.hotelbern.ch



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99



135205/4693

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz in Zürich
In unserem traditionsreichen, gutbürgerlichen Restaurant mitten in Zürich, sind nach Vereinbarung die Stellen einer/s

Sous-chef
und
Chef Saucier

frei.
Sie werten von einem jungen, kameradschaftlichen und freundlichen Team erwartet.

Der Verdienst ist gut. Die Arbeitszeiten sind geregelt.
An allgemeinen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen.
Auf Freitagwünsche nehmen wir nach Möglichkeit Rücksicht.

Wir erwarten von Ihnen Erfahrung in dieser Funktion und Bereitschaft, in einer 26köpfigen Brigade mitzuarbeiten sowie Verantwortung zu übernehmen. Sie behalten die Übersicht auch in hektischen Zeiten und schätzen eine angenehme Umgangssprache.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant, Ihren zukünftigen Arbeitsplatz und die damit verbundenen Aufgaben zeigen zu dürfen.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder telefonieren Sie einfach. Herr Hammer oder Frau Wytenbach geben Ihnen gerne Auskunft.

Restaurant Zeughauskeller
am Paradeplatz
Willi Hammer
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon 01 211 26 90

135256/41386

Hotel & Restaurant



Hilfskoch
Cozinheiro
auxiliar
(Bewilligung B/C)

Ochsen
6313 Menzingen/Zug

Procuramos, para integração na nossa equipa de cozinha, um cozinheiro auxiliar que ja tenha alguma experiência no domínio da gastronomia suíça. Se dispoe de uma autorização da trabalho na Suíça, aguardamos com agrao a sua resposta.

Telefon 041-755 13 88
E-Mail: ochsen.menzingen@bluewin.ch
135241/264202

Wir sind ein lebhaftes, modernes Dreisternhotel in Zürich. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in
Night-audit Ablös
(zirka 4x im Monat)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind, zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Anelis Platz gerne zur Verfügung. Telefon 01 360 26 26.

135121/40126

Hotel Fili Scuol

Wir suchen ab sofort bis Ende April einen

Hausburschen

Sind Sie flexibel, vielseitig einsetzbar, haben einen Führerschein und besitzen gute Grundkenntnisse der deutschen Sprache?

Wenn ja, dann würden wir uns über Ihren Anruf freuen und Ihnen alles weitere erklären.

Fam. Marco de Gennaro
Hotel Fili, 7550 Scuol
Tel. 081 864 99 27, Fax 081 864 13 36

135060/30635

DIREKTIONSASSISTENT

das gepflegte ***-Hotel in der Zentralschweiz, am See, Hotel und Restaurationsbetrieb sucht zur Unterstützung der Besitzer die qualifizierte, gefragte Person. Grundausbildung mit Hotelfachschule ist Voraussetzung. Kenntnisse in F&B sind von Vorteil, sowie Fremdsprachen. Muttersprache Deutsch.

Für weitere Information gerne bereit. Ihre vertraulichen Unterlagen an Chiffre 135271, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135271/16039

REFUGIUM HOTELS

Wir ziehen am gleichen Strick – und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

Sind Sie dabei?

Wir benötigen ab sofort oder nach Vereinbarung Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen und Ihre Fröhlichkeit für folgende Position:

Servicemitarbeiter

Wir suchen Teamspieler, Menschen die auch mitten in der «Rush Hour» noch ein Lächeln aufsetzen, Gastgeber/Innen, die Ihren Beruf von Herzen und mit Herz ausüben

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:
Martin D. Grollmund,
Direktor

SEEHOTEL

REFUGIUM VITZNAUERHOF
☆☆☆
CH-6354 VITZNAU - AM VIERWALDSTÄTTENSEE
TEL. 041 399 77 77 - FAX 041 399 76 66
VITZNAUERHOTEL@SEEHOTEL.CH
www.vitznauerhof.ch

135142/26962



Kantonale Psychiatrische Dienste
Psychiatrie heute

Für die Kantonalen Psychiatrischen Dienste suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Mitarbeiter Küche

Ihre Aufgaben:

- Täglich und wöchentlich anfallende Reinigungsarbeiten in der Küche und in der Bäckerei
- Mithilfe bei allen Küchenarbeiten
- Ablöse beim Mahlzeitentransport

Was Sie mitbringen:

- Erfahrung in einer gleiche oder ähnlichen Funktion
- Gute Deutschkenntnisse
- Rasche Auffassungsgabe
- Exakte Arbeitsweise und Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit und Belastbarkeit
- Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit mit Schicht- und Wochenenddienst
- Führerausweis Kat.B

Was wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsklima in einem lebhaften Betrieb
- Gut eingespieltes Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Peter Bitzigeo, Küchenchef, Telefon 061 927 70 45. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste Baselland, Personaldienst, Bienneltstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11

P 135174/264893



Ein Hotel des Ferienvereins

Das Engadin – die Sonnenstube der Schweiz – Ihr neuer Arbeitsort?

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel in der Nähe von St. Moritz, mit 120 komfortablen Zimmern, gemütlicher Arvenstube sowie Bar mit Livemusik suchen wir zur Aufstockung des Réception-Teams nach Vereinbarung und in Jahresstelle eine/n

Réceptionist/in D/F

Auch Einsteiger/in willkommen

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre, und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Club-Hotel Schweizerhof
Daniel & Verena Christen-Schnellmann
Direktion
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 838 58 58 Telefax 081 838 58 50
www.ferienverein.ch

135066/31305

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, **Gasthof Rössli**, Zuzwil.
Telefon 071 944 11 33

130037/202304

fattoria blu

Haben Sie Lust in Zürich-Wollishofen direkt am See zu arbeiten und eine neue Herausforderung anzunehmen? Dann müssen Sie die folgenden Zeilen nicht...

Für unser neu eröffnetes Delikatessengeschäft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung MitarbeiterInnen für den

Verkauf kombiniert mit Service

Sie verfügen über eine Ausbildung sowie Erfahrung im Verkauf von Lebensmitteln, Gastronomie von Vorteil, sind 20-40 Jahre jung, extrovertiert, teamfähig und belastbar. Als aufgestellte/r Persönlichkeit mit deutschen und evtl. italienischen Sprachkenntnissen sind Sie genau die richtige Person für uns.

Interessiert, diese neue Welt mitzuerleben und mitzuwirken? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an nachstehende Adresse und wir werden Sie umgehend kontaktieren:

fattoria blu ag,
Domenico Madabeni,
Seestrasse 455a, 8038 Zürich

135079/412371

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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

Lust zu einem Neueinstieg oder für einen Challenge? Unsere Branche ist ebenso kundenorientiert und manchmal auch ebenso hektisch wie die Hotellerie/Gastronomie. Haben Sie Freude an Mode, sind positiv denkend, selbständig, flexibel, belastbar und zuverlässig? Dann wären Sie die Verstärkung unseres dynamischen Teams. Wir, eine Modeagentur im Raume Flughafen, suchen eine

Sachbearbeiterin

Ihr Aufgabengebiet reicht von der ganzen Administration mit Auftragsabwicklung, bis hin zur Kundenbetreuung in D- und F-Sprache. Verfügen Sie über Erfahrung in der Administration, haben genügend EDV-Anwenderkenntnisse sowie ein Flair für den Verkauf, sind sich gewohnt, unternehmerisch zu denken und bereit, zu entsprechender Entlohnung Überdurchschnittliches zu leisten?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Frau A.-L. Leiggenger
L'Alizé
Talackerstrasse 9, 8152 Glattpfurgg, Telefon 01 811 26 22

135215/413461

Lebens-
qualität
durch Essen



Salem-Spital
des Diakonissenhauses
Bern

Schänzlistrasse 39
3013 Bern
Telefon 031-337 60 00
Telefax 031-337 69 30

info@salemhospital.ch
www.salemhospital.ch

Member of

THE SWISS
LEADING
HOTELS

Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Zur Unterstützung der Küchenbrigade
in unserer modernen Spitalküche
suchen wir per sofort oder nach Ver-
einbarung eine/n junge/n

Koch / Köchin Diätkocheausbildung erwünscht

Sie verfügen über eine fundierte Aus-
bildung und 2-3 Jahre Berufserfah-
rung. Sie sind kreativ und haben
Freude an der Zubereitung leicht
bekömmlicher Speisen sowie an der
phantasievollen Anrichtung der Menüs.

Wenn Sie zudem motiviert sind, gerne
Verantwortung übernehmen und
auch in hektischen Zeiten den Humor
nicht verlieren, freut sich ein auf-
gestelltes, junges Team auf Ihre enga-
gierte Mitarbeit.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Be-
werbung an Frau Lilian Wittwer,
Personaldienst, Salem-Spital

HOTEL BRISTOL LEUKERBAD



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

- * **Chef de réception/
Direktionsassistent** m
- * **zwei Réceptionsmitarbeiter** m/w
- * **ein Chef de rang** m

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

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

134964/20257



PONTRESINA SPORT HOTEL

Wintersaison im Engadin

Für die Verstärkung des Küchenteams suchen wir

Commis de cuisine

... wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima,
einen interessanten Arbeitsplatz und Aufgabe sowie
ein Entgelt auf das Sie sich freuen können.

Ab sofort.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00, Fax 081 838 94 01
E-Mail: pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

135063/27855



Für unser 3-Stern-Garni-Hotel

CONTINENTAL

suchen wir nach Übereinkunft

Réceptions-Praktikantin

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann
sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung
unseres jungen Teams!

Frau Ursula Hänni-Tscherrig, Hotel Continental,
Zeughausgasse 27, 3001 Bern
(Tel. 031 329 21 21) freut sich über Ihre
detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

134629/4170

Willkommen

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

Für unser Stadrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Über-
einkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass
an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.
Frau Renate Huber freut sich auf Ihre detaillierten Bewer-
bungsunterlagen mit Foto.

Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-willkommen:

www.hotelbern.ch



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-329 22 22
Fax 031-329 22 99



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-Chef Chef de Partie Commis de cuisine

Wir sind ein renommiertes stark frequentiertes Erstklass-
Restaurant mit internationaler Kundschaft im Herzen von
Zürich mit Banketträumlichkeiten bis 150 Personen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen oder Telefon.

Haus zum Rüden

Willi Gloor
Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 261 95 66 Fax. 01 261 18 04
www.hauszumrueden.ch / info@hauszumrueden.ch

135085/129925

ASTORIA

Saas Fee

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir

- Jungkoch
- Küchenhilfe/Portier
- Etagenmitarbeiterin

Hotel Astoria
3906 Saas Fee

Telefon 027 957 11 33/Fax 027 957 20 33

135229/51845

Uhren – Schmuck – Accessoires
CASAGRANDE

Brienz – Interlaken – Grindelwald

Für unsere touristischen Filialen im Berner Oberland

anstatt Serviceangestellte
(Verkauf von Essen und Getränken)

suchen wir ab Frühling 2001 oder nach Übereinkunft

Verkäufer und Verkäuferinnen (100%)

(Verkauf von Uhren, Schmuck und Lederaccessoires)

Wir bieten interne Verkaufsschulungen an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen für
allfällige Fragen gerne zur Verfügung
während den Bürozeiten Frau Huber oder
Frau Casagrande verlangen, Tel. 033 951 18 80

135181/394908

BERNER OBERLAND · SCHWEIZ

Wengen Jungfrau

1300-3454 m

...mal Tapetenwechsel?

Nach Wengen, Jungfrauregion, Sommer- und Winter-
sportplatz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft
in Jahresstelle

Mitarbeiter/in für Verkauf

In unseren abwechslungsreichen Betrieb mit Foto,
Radio/TV und Geschenkboutique.

Bei uns bedienen Sie Gäste aus aller Welt und können so
Ihre Sprachkenntnisse voll einsetzen. Und Sie verdienen
erst noch mehr als bisher. Viel Gelegenheit für Sport.
Schönes Studio im Zentrum vorhanden.

Fotohaus Fritz Lauener
3823 Wengen
Telefon 033 855 11 54

135295/413518

**hotel + tourismus revue
mit dem grössten Stellenmarkt
der Branche**

Über Immobilien und Limousinen.



Im Abo günstiger

Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre	Name _____
Schweiz	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*	Vorname _____
Westeuropa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-	Beruf/Position _____
Übriges Europa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 244.-	<input type="checkbox"/> Fr. 136.-	<input type="checkbox"/> Fr. 446.-	Firma _____
USA + Kanada (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 265.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 490.-	Strasse/Nr. _____
Übrige Länder (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 289.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 540.-	PLZ/Ort _____

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, Abonnementdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch



Albergo - Ristorante ****
ascologo CH-6612 Ascona
 Via Albarella
 Tel. 091 791 20 55
 Fax 091 791 42 26

****-Hotel direkt am Lago Maggiore, ein einmaliger Panoramalage, mit renommiertem Spezialitäten-Restaurant und einer der schönsten Seeterrassen, Segelsport und Bootsstege unmittelbar vor dem Haus.

Zur Ergänzung unseres Teams fehlen uns für die lange Sommersaison noch folgende aufmerksame, motivierte und verantwortungsvolle Mitarbeiter/innen:

Réception:

Empfangssekretärin

mit Italienischkenntnissen, die unsere langjährigen treuen Stammgäste kompetent und mit viel Begeisterung betreut

Küche:

Unter der Führung unseres Küchenchefs, Guido Denninger, verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit einer ausgezeichneten Fischküche unter grundsätzlicher Verwendung von Frischprodukten

Pâtissier

dem der klassische Schokoladenkuchen ebenso am Herzen liegt wie das kreative Gala-Dessert

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre und mehrjähriger Praxis

Commis de cuisine

ab abgeschlossener Berufslehre

Restaurant:

Sowohl im Rahmen der Halbpension als auch im anspruchsvollen à-la-carte-Service schätzen wir und unsere Gäste ausgesprochen gepflegte, sprach- und verkaufsgewandte Mitarbeiter

Chef de service/Oberkellner

Jüngeren, talentiertem Fachmann geben wir gerne die Möglichkeit seine Verkaufskünste bei unseren anspruchsvollen Gästen zu beweisen und unser Restaurantteam als solches zu führen und auftreten zu lassen.

Chef de rang

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Commis de rang

mit 1 bis 2 Jahren Servicepraxis

Eintritt: März/April 2001 oder nach Vereinbarung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto freuen wir uns.

Daniel und Heidy Fuchs
Hotel Ascologo
 Via Albarella 6, 6612 Ascona
 Telefon 091 791 20 55

135165/1872

****-Familienhôtel im Tessin, 160 Betten mit Park direkt am See, nur 10 Autominuten vom Zentrum Lugano, mit Gartenrestaurant «Al Porto», Restaurant Terrasse «Millefiori», Lagobar, Gartenschwimmbad und Miniclub Pinocchio, sucht mit Eintritt zwischen Ende März oder Mai 2001 noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in (D/I) Kinderbetreuerin/Animateurin

Chef de partie
Chef tournant
Commis pâtissier
Pizzaiolo
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

2. Chef de service
Chef de rang
Demi-chef de rang
Servicefachkraft
Commis de rang
Servicepraktikant/in
 (Juni-September)

2. Gouvernante
Etagenportier
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Badehilfe

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto an Frau Anna Rosiello, welche Ihnen auch gerne nähere Auskunft über Telefon 091 649 85 91 erteilt.

135279/5100

**** **Lago di Lugano**
 HOTEL
 Tel. 091 649 85 91, 6616 Blissone-Lugano

135259/805

CORNÈR
 Bank Card Center

VISA

EUROCARD
 MasterCard

Appréziez-vous les contacts avec la clientèle? Vivre au Tessin vous plairait-il?

Nous sommes le premier Bank Card Center de Suisse avec plus de 450'000 titulaires de carte. Pour notre siège à Lugano nous cherchons pour le département Sécurité un(e)

collaborateur(trice)

Vous assurez les contacts téléphoniques et écrits avec nos titulaires de carte pour tout ce qui concerne les cartes perdues ou volées. Vous menez des enquêtes et tirez rapports.

Le poste conviendrait à une personne au bénéfice d'une formation commerciale et de quelques années de pratique, de langue maternelle française, ayant des excellentes connaissances d'allemand ("Schwyzerdütsch"), d'italien et d'anglais, capable de travailler de façon indépendante et ayant un intérêt marqué et de la facilité pour les contacts avec la clientèle.

Si vous êtes intéressé(e) à vous engager dans une ambiance active et solide, veuillez adresser votre candidature avec curriculum vitae, photo et copies des certificats, à l'att. de Madame Patrizia Caccia, Service du Personnel.
 Numéro de référence V11124

Cornèr Banque SA
 Via Canova 16 • CH 6901 Lugano



ASCONA
 LAGO MAGGIORE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison ab zirka Mitte März

Réception Réceptionist/in

Sie sollten selbständig und initiativ arbeiten können, Freude an der Betreuung der Gäste haben und Erfahrung im Front- und Backofficebereich mitbringen.

Etage

Gouvernante

Einige Jahre Erfahrung in gleichwertiger Position, Organisations- und Führungsqualität (12 Mitarbeiter), Verantwortungsbewusstsein mit dem Überblick in allen Situationen sind für uns Grundvoraussetzungen

Service

Chef de Rang

(evtl. Stellvertretung Chef de Service) Mitbringen sollten Sie: Entsprechende Ausbildung, Erfahrung, Selbstständigkeit und initiativen Teamgeist

Küche

Chef de Partie

Ihre Grundausbildung mit Erfahrung geben uns die Möglichkeit, Sie auf allen Posten einzusetzen und Sie in einem kleinen Team selbständig arbeiten zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

HOTEL ASCOVILLA
 Monika Gasser, Direktion
 Via Lido/Albarella, CH-6612 Ascona
 www.ascovilla.ch e-mail: reservation@ascovilla.ch

135248/175420

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung den/die hochmotivierte(n), energiegeladene(n), kreative(n) und qualitätsversessene(n)

HotelreservationssekretärIn

zur Unterstützung unseres dynamischen und innovativen Teams.

Wenn Sie bereits in der Reservation gearbeitet haben, Deutsch und Italienisch sprechen sowie über Englischkenntnisse verfügen, Menschen begeistern können und Teamplayer sind, freuen wir uns auf Ihre starke Bewerbung. Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Arbeit, geregelte Arbeitszeit (Bürozeiten), freie Wochenenden und zeitgemässe Entlohnung.

V.I.P. Club Sport- und Ferienpark AG, Caterina Peiti,
 Casella Postale 2030, 6901 Lugano, Tel. 091 923 40 86.

135069/384580



giardino
 ASCONA

«Alles lässt sich besser machen,
 als es bisher gemacht worden ist.»
 Henry Ford

Mit Ihrer Unterstützung?

Nach den Hochwasserschäden eröffnen wir das Hotel nicht wie üblich Mitte März, sondern am 31. Mai 2001 mit neuem Glanz.

Folgende Stellen sind noch frei:

Front Office
 (EDV: Fidelio Front Office)

Küche Ristorante Aphrodite
 (17 Punkte GaultMillau)

Hauswirtschaft

Service Ristorante Aphrodite

Pool Café
 (Tagesrestaurant)

Bar

PraktikantIn
 Night-Auditor

2. Sous-chef
Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Tournante
Floristin
Verantwortliche für Buffet
und Economat
PraktikantIn

2. Chef de Service
Chef de rang
Commis de rang
PraktikantIn

Demi-chef de partie
Chef de rang

2. Chef de bar

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:

Claudia Niemann, Human Resources Manager
 Relais & Châteaux Hotel Giardino
 6612 Ascona

Telefon 091 785 88 88

135107/193882

Ascona
 LAGO MAGGIORE

Romantik Hotel Castello
 Seeschloss ****

Für die kommende Sommersaison, mit Stelleneintritt auf März/April suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/Sekretärin
 mit guten Sprachkenntnissen und mit Fidelio-Erfahrung
Night-Auditor / Tournant

Chef de Partie

Saucier
 Garde-Manger
 Entremetier

Commis de cuisine

Chef de rang
Servicefachangestellte
Serviceanfängerin

Zimmermädchen
Küchen-Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Romantik Hotel Castello
 Seeschloss
 6612 Ascona
 Telefon 091 791 01 61
 castello-seeschloss@bluewin.ch

135254/1937



ROMANTIK HOTELS
 & RESTAURANTS

Für unser gepflegtes Garni/Appartements mit Park und Schwimmbad (50 Bett) suchen wir für die Saison März-Oktober 2001 eine erfahrene und ambitionierte

HOFA / Allrounderin

Italienischkenntnisse, gute Umgangsformen, Erfahrung in Administration / Verkauf und Freude am Allrounderersatz (Réception / Frühstückservice / Hauswirtschaft / evtl. Garten) erforderlich.
 Schriftliche Bewerbung erbeten an:
 Familie A. & M. Dönni, VILLA SIESTA PARK, Via Balzago 22, 6616 Losone

135232/21504



Situato in posizione privilegiata sul lago di Lugano - 122 camere - Ristorante-Grill - Sala conferenze e Banchetti - American Piano-Bar

cerca da subito o data da convenire:

- **SEGRETARIA DI RICEVIMENTO**
 con buona esperienza del settore e conoscenza di informatica - Ottima conoscenza delle lingue I/D/E/F.

- **II MAITRE D'HOTEL**
 con ottime conoscenze professionali lingue nazionali ed inglese

- **AUTO GOVERNANTE ai PIANI**
 con esperienza

- **CHASSEUR**

- **1 CAMERIERA ai PIANI**
 - **1 PORTIERE ai PIANI**

- **AUSILIARIA/O di ECONOMATO**
 - **AUSILIARIA di LINGERIA**

Posto annuale
 Retribuzione adeguata alle capacità

Offerte corredate da C.V., copie di certificati ed una fotografia, sono da inviare a:

Uff. Personale:
 Grand Hotel Eden
 Riva Paradiso 7
 6900 PARADISO

135202/1938

ASCONA TESSIN

In unser bekanntes 3-Stern-Ferienhotel (66 Betten), direkt am Lago Maggiore gelegen, suchen wir ab März oder nach Übereinkunft bis Oktober einen

stellvertretenden CHEF DE SERVICE

mit guten mündlichen Fremdsprachenkenntnissen und Berufserfahrung. Dieses ist eine Stellung für einen Chef de rang als ersten Karriereschritt.

Wenn Sie in einem jungen Team arbeiten möchten, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

HOTEL ACAPULCO AU LAC
 6612 ASCONA
 J. & P. Knöpfel, Direktion
 www.acapulco-au-lac.ch
 Telefon 091 791 45 21

135259/805



Wieso nicht eine Saison im Süden... nahe Italien???
Von Ende März/Anfang April bis Ende Oktober,
Toplage, einzigartige Pool- und Parklandschaft, Tennis, Minigolf,
aufgestellte Kollegen/innen, angenehme Gäste... in bekanntem Ferienort
am Lago Maggiore/TESSIN

In unserem Winning TEAM fehlen noch für einen SUPER-Sommer:

Réceptionistin
mit ital. und franz. Kenntnissen
Sous-chef/Chef Saucier

Chef Gardemanger
Chef Entremetier

Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns kurz an:
Parkhotel Brenscino, Fam. Dolder, 6614 Brissago/TESSIN
Tel. 091 793 01 21 oder <http://www.brenscino.ch>

135222/6009

Hotel
International
au Lac
Lugano

120 Betten



sucht für Saison vom 7. April (vor
Ostern) bis Ende Oktober:

Réceptionssekretärin

Berufserfahrung, gute Kenntnisse der
4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis
auf FIDELIO erforderlich

Oberkellner/Maitre d'hotel

mit Berufspraxis in Schweizer Hotels
und guten Sprachkenntnissen

Koch Saucier

Koch Entremetier

Koch Commis de cuisine

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien
nur von Bewerbern, welche VOR
OSTERN eintreten können, sind erbeten
an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

135056/22063

Park-Hotel Rovio***, albergo cono-
sciuto ed apprezzato, cerca collabora-
tori motivati, preparati per garantire nella
stagione 2001 (marzo/novem.) la qualità
che ci contraddistingue da sempre.

Réception:
1 Aiuto Direzione (cucina, servizio, amm)
1 Segretaria
1 Praticante/Stagiare

Cucina:
Capo cucina
Cuoco partita
Praticante/Stagiare
Austiliario cucina

Servizio:
Chef de rang
Cameriere di sala
Praticante/Stagiare

Etage:
Ragazza ai piani e lavanderia

Diversi:
Manutentore (event. Annuale)
Lavapiatti

Le candidature con CV, foto sono da
inviare al Park-Hotel, 6821 Rovio.
Internet: <http://come.to/parkhotel/>

135028/29297

Parkhotel Villa Nizza, kleines
aber feines ***Haus in Lugano-
Paradiso, sucht auf ca.
25.3.2001 erfahrene, verant-
wortungsbewusste und mög-
lichst immer gut gelaunte

Sekretärin-Rezeptionistin

Gelegenheit die ital. Sprache zu
lernen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte
mit Bild an Postfach 444, 6902
Lugano-Paradiso.

135068/22268



HOTEL ARCADIA, ASCONA

nahe Lido, Tennis- und Golfplatz.

Wir suchen für die kommende Sommersaison
(von zirka 15. März bis 28. Oktober 2001)

Servicemitarbeiterin

für unser Tessiner Restaurant und Terrasse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit
Foto oder auf Ihren Anruf.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia, Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Familie M. u. V. Bolz

Telefon: 091 791 10 15
Internet: www.arcadia.li
E-mail: info@arcadia.li

135071/1864



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels



Wir suchen für die lange Sommersaison 2001 (Mitte März bis
Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration Hotelpraktikantin
(für Réception/Service)

**Hauswirtschaft Hotelfachassistentin/
Tournante
Buffet/Lingeriemädchen
Office/Küchenbursche**

Restaurant Restaurationskellner/in
(gute Deutschkenntnisse)

Servicepraktikant/in

**Küche Chef Gardemanger
Chef Entremetier
Commis de Cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32
E-mail: hotel@casaberno.ch, Internet: www.casaberno.ch

135057/1929



Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir
suchen ab März bis zirka Ende Oktober 2001

RÉCEPTIONIST/IN

In unserem gepflegten Betrieb mit einem
motivierten, harmonischen Team werden Sie
professionell in die neue Tätigkeit eingeführt,
können Ihre Fremdsprachen anwenden und in
einem modernen Wohnstudio logieren. Dies und
mehr bieten wir Ihnen. Senden Sie Ihre Bewer-
bung mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen
an:

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina
6644 Orselina

135042/27359



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel mit weitherum
bekanntem A-la-carte-Restaurant der oberen Klasse
suchen wir für lange Sommersaison (März bis Oktober)
noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef/Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine/Hilfskoch (w/m)
Servicemitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in
Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin
Haus- und Küchenbursche

Geregelte Arbeitszeit und Freitage sind bei uns
selbstverständlich.

Wie freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder
Ihren Anruf. Verlangen Sie Herrn oder Frau Tschannen

HOTEL-RESTAURANT
CARINA CARLTON

Familie R. Tschannen-Ulrichs • CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

134985/25666



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Für die Sommersaison 2001 suchen wir kompetente Mitarbei-
ter zur Vervollständigung unseres Teams. Sind Sie bereit, eine
neue Herausforderung mit uns zusammen anzupacken?
Unser Haus ist geöffnet ab 6. April bis 28. Oktober.

Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufge-
führten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kom-
pletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Empfang: **Réceptionist/in D/F/E/I (CH)**

Loge: **Logentournant I/D/F/E**

Küche: **Chefs de Partie
Commis de cuisine
Konditor/Confiseur
Commis Pâtissier**

Restaurants: **Chefs de Rang
Demi-Chefs de Rang
Commis de Rang**

Bar: **2. Barman
Commis de Bar**

Hauswirtschaft: **Zimmermädchen**

Diverse: **Hausburschen
Küche, Office, Garten**

HOTEL CASTELLO DEL SOLE

CH-6612 Ascona

Telefon 091 791 02 02

Fax 091 792 11 18

<http://www.castellosole.com>

E-mail: castellosole@bluewin.ch



Swiss Deluxe Hotels



RELAIS & CHATEAUX

Tessin - Lago Maggiore

HOTEL VILLA CAESAR

Brissago

Für die laufende Sommersaison (24.03. - 31.10.2001)
suchen wir folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Reception: • **Réceptionist/in (D/I/E/F)** Kenntnisse PC
sowie Protel Front-Office Mgmt.

Service: • **1. und 2. Oberkellner (m/w)** jung, charmant
mit fundierter Ausbildung, guten Sprachkennt-
nissen und Führungsqualitäten.
• **Servicemitarbeiter/innen (D/I/E/F)**
• **Barman/Dame für Hotelbar** jung, aufgestellt,
mit guten Sprachkenntnissen

Küche: • **1 Jungkoch** oder **Commis de cuisine**
• **1 Chef de partie/Entremetier**

Ausführliche Bewerbungen bitte an die Direktion:
Hotel Villa Caesar, 6614 Brissago.
Tel. 091-793 27 66, Fax 091-793 31 04



Wir suchen ab März bis November 2001

Anfangs-Oberkellner
Entremetier
Garde-manger
Pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder -kellner
Buffethilfe

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:

Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

134869/2275

Osteria - Grotto Ticinese,
Via S. Materno 10 a LOSONE
cerca da marzo a novembre
2001 **CUOCO** diplomato con
responsabilità,
COMMIS DI CUCINA
Tel. al 091 791 32 30 o
091 752 17 04

P 135117/99742

TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese

Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch
Internet: www.relaischateau.ch/margherita

Für unser renommiertes
Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne),
74 Betten, 7 km von Lugano, suchen
wir vom 1. April bis zirka Mitte Oktober

Chef de Réception

mit mehrjähriger Erfahrung in
Erstklasshotels und freundlichem und
sicherem Auftreten. EDV-Fidelio-
versiert, sprachgewandt (D, I, F, E)

Réceptionistin

CH, oder im Besitze einer B/C Bewilli-
gung mit mehrjähriger Hotel-Erfahrung.
EDV-Fidelio-kundig und mit guten
Sprachkenntnissen (D, I, F, E)

Chef de Partie/Tournant
Jungkoch/Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.
Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Foto oder Ihren Anruf!

Frau M. Poretti
Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

135055/5371



HOTEL D'ANGLETERRE GENEVA

SOFITEL DEMEURE HOTELS

45 chambres et suites,
un restaurant tea-room,
un piano-bar,

recherche

un(e) réceptionniste confirmé(e)

Formation hôtelière ou
équivalente exigée
Expérience professionnelle dans un poste similaire
Connaissances en informatique
(Fidélité, un atout)
Maîtrise du français et de l'anglais.

un barman

CFC sommelier ou formation équivalente
Expérience professionnelle dans un poste similaire
Bon niveau d'anglais

Si vous êtes Suisse ou titulaire d'un permis valable,
adresser votre candidature
(lettre de motivation, CV, photo et certificats)
au Bureau du personnel
Quai du Mont-Blanc 17
1201 Genève

135247/12165

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

1 PROFESSEUR (H/F) EN HÉBERGEMENT ET GESTION D'ENTREPRISE

1 PROFESSEUR (H/F) EN INFORMATIQUE

Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière, vous aimez communiquer, partager vos expériences. Le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive. Vous avez entre 35 et 45 ans et vous êtes au bénéfice d'une expérience internationale d'au moins 10 ans. Alors, soumettez-nous votre candidature.

Nous offrons un travail dans un cadre agréable, au sein d'une école personnalisée, proche des milieux professionnels.

Entrée en fonction: printemps 2001

Merci d'adresser vos offres à:
O.R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

135098/02207

SVIZZERA ITALIANA

HOTEL LIDO SEEGARTEN LUGANO
Per completare la nostra brigata cerchiamo:

- 1 Segretario/a
di ricevimento con esperienza nel ramo alberghiero
- 1 Chef de rang
- 1 Lavapiatti

Offriamo un impiego annuale.
Solo seri interessati sono pregati di telefonare allo 091 971 23 21
o di contattarci per iscritto.

135291/22438



S·H·M·S

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

1824 Caux-Montreux, Phone (021) 962 9555, Fax (021) 962 9556

SHMS, an international, English speaking
Hotel Management School located above
Montreux is looking to hire:

LECTURERS

in the following subjects:

F&B-MANAGEMENT
ACCOUNTING
SALES & MARKETING

Qualification: BA or MA Degree, at least 3 years
working experience. Previous teaching
experience an advantage.

Skills: Excellent knowledge of English
and computer (mac),
Starting: February 2001

Please send or fax your resume
to the attention of:

The Academic Dean.

Fax: 021 962 95 56, E-mail: shms@shms.com

135171/083471



... a World Leader in Hotel Management

GRAND HOTEL

DES BAINS

CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Cherchons

RÉCEPTIONNISTE D'HÔTEL

(Avec expérience dans l'hôtellerie)
Libre de suite ou à convenir.

135246/76279

C'est avec plaisir que nous
attendons votre dossier de
candidature avec photo adressé
à la direction.



HÔTEL
AMBASSADOR

RESTAURANT-BAR

RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON
TEL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60

Pour satisfaire une clientèle toujours
plus exigeante (hommes d'affaires)

CHERCHONS:

CHEF DE PARTIE

Personne dynamique et ambitieuse,
avec expérience.

Nous offrons un poste de travail stable
au sein d'une équipe jeune.
Horaires de travail très réguliers, samedi
et dimanche fermés.

Si vous êtes Suisse ou avec permis
valable, envoyez-nous vos offres
complètes avec CV et copies
de certificats.

135201/394490

HÔTEL VICTORIA-GLION**** situé sur la Riviera Vaudoise

cherche

CHEF DE PARTIE COMMIS DE RESTAURANT CHEF DE RANG DEMI CHEF DE RANG

Date d'entrée à convenir.

Faire offres détaillées à la
Direction de l'Hôtel Victoria
1823 Glion sur Montreux

135201/13730

Restaurant La Pêcherie
1165 Allaman
cherche tout de suite

un(e) serveur(euse)

pour la saison 2001 (de mars à
octobre).
Faire offres avec certificats.
Permis valable.

Tél. 021 807 30 37 et
021 807 29 51 (répondeur).

P 135277/334559

HÔTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche pour le 15 février
ou à convenir

UN OU UNE COMMIS DE CUISINE

Place à l'année
travail dans petite brigade.
Spécialités de poissons
et diverses quinzaines

R&R CHERVET, 026 673 14 14
ou 026 673 94 10

135167/98418

Le Restaurant du GOLF CLUB DE GENÈVE À Cologny

Recherche pour le 1^{er} mars 2001
afin de compléter son équipe:

- Un(e) serveur ou serveur qualifié(e)
- Un chef de partie ou cuisinier qualifié

Nous demandons:
Excellentes références, bonne présentation et
habitué(e) à une clientèle exigeante

Prière de faire parvenir vos offres complètes à:

Michel Podwysocki
Rue du Jura, 25

1278 LA RIPPE

(Pas d'offres ou de renseignements par téléphone)

135072/252956



ROYAL PLAZA INTER-CONTINENTAL MONTREUX

Désirant renforcer nos brigades, nous recherchons de
suite et à convenir:

Cuisine

Un Chef des Cuisines
Un Sous-Chef des Cuisines
Un Chef Saucier
Un Chef de Partie Garde-Manger
Un Commis de Cuisine
Un Commis Pâtissier

Service

Un Chef de Rang
Un Chef de Rang Room-Service

Banquets

Un Assistant Maître d'Hôtel Banquets
Cost Control
Un jeune Cost-Contrôleur

Réception

Un/une Responsable des Réservations

Ressources Humaines
Un/une Stagiaire-Assistant

Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi, possédez une
expérience confirmée dans une position similaire, avez le
sens des responsabilités, le goût de l'accueil, la qualité
du service, vous êtes motivé, flexible et aimez vous investir
au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Alors nous nous réjouissons de faire votre connaissance.
Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un
permis de travail valable sont prié(e)s d'envoyer leur Cur-
riculum Vitae et copies des certificats à:

M^{me} Caroline Cornut, Chef du Personnel
Hôtel Royal Plaza Inter-Continental
Grand-Rue 97 - CH-1820 Montreux

135231/95923



HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Recherche pour la période de fin avril à fin octobre

3 Réceptionnistes

F/D/E et connaissance de Fidélite

Recherche pour entrée immédiate
ou à convenir

1 Réceptionniste-Sales

avec expérience
F/D/E et connaissance de Fidélite

Faire offre avec photo, c.v. et lettre de motivation à:
Monsieur Philippe von Escher, Directeur Général
Avenue des Alpes 43, 1820 Montreux

135073/45578



RESTAURANT DU
CHÂTEAU DE VAUMARCUS
au bord du lac de Neuchâtel

cherche

SERVEUSE à 100 %

motivé, dynamique et souriante
pour service à la carte
banquets et soirée à thème
dans un cadre somptueux

Tél. 032 836 36 10 • www.chateauvaumarcus.ch

135067/383455

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Notre restaurant public Vieux-Bois accueille une clientèle internationale habituée à une bonne table.

Pour diriger notre équipe de professionnels, nous cherchons un

CHEF DE CUISINE

de minimum 30 à 35 ans, dynamique, créatif, meneur d'hommes, capable de transmettre son savoir-faire et son savoir être.

Nous offrons un horaire régulier dans une ambiance agréable.

Date d'entrée: Mars-Avril 2001

Merci d'adresser vos offres à:
O.R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

1350969207

GRAND HOTEL EXCELSIOR MONTREUX

Biotonus
Clinique Bon Port

Nous recherchons pour début février 2001 ou date à convenir

Responsable de la facturation médicale

Profil souhaité:

- Maîtrise de la facturation et de la gestion des débiteurs
- Quelques années d'expérience professionnelle
- Maîtrise des langues française et anglaise (autres langues étrangères un atout)
- Maîtrise des outils informatiques (Fidélité, Excel, Word...)
- Connaissances dans le domaine des assurances un atout
- Suisse ou permis valable

Nous offrons:

- Un poste stable
- Des horaires réguliers
- Des outils informatiques performants
- Un poste indépendant
- Conditions salariales en fonction de l'expérience

Veuillez envoyer votre offre de candidature complète avec photo à

Biotonus Clinique Bon Port
A l'att. de M. Giorgio Brandani
21, rue de Bon Port
1820 Montreux

135156/34410

LAUSANNE PALACE & SPA



Hôtel LAUSANNE PALACE & SPA, membre «Leading Hotels of the World», recherche pour entrée immédiate ou à convenir:

RESPONSABLE DES ACHATS

Expérience similaire souhaitée

Pour le restaurant «La Table du Palace» une étoile au guide Michelin

CHEF SOMMELIER

Français, anglais

**CHEF DE RANG/COMMIS DE RANG
COMMIS SOMMELIER**

Pour notre Brasserie parisienne «Le Grand-Chêne»

CHEF DE CUISINE

25 à 35 ans, expérience similaire souhaitée

Pour nos Bars, nous recherchons

BARMAN/BARMAID

22 à 35 ans

SERVEURS/SERVEUSES

Bonne présentation, français, anglais

Pour nos Cuisines, nous recherchons

**CHEF DE PARTIE/
COMMIS DE CUISINE**

UN COMPTABLE

Veuillez envoyer vos dossiers au bureau des Ressources Humaines, 7-9 Grand-Chêne, 1002 Lausanne.

one of
«The Leading Hotels of the World»



LE PLUS GRAND HÔTEL ****
DE LA GRUYÈRE

NOUS RECHERCHONS POUR
DATE A CONVENIR

SECRETARE-RECEPTIONISTE

NOUS ATTENDONS UNE MOTIVATION SANS FAILLE, UNE MAÎTRISE PARFAITE DE L'ALLEMAND TANT PARLE QUE ECRIT.

NOUS OFFRONS UN TRAVAIL INTERESSANT ET VARIE NOTAMMENT DANS L'ORGANISATION DE MANIFESTATIONS ET SEMINAIRES.

N'HESITER PAS A NOUS ENVOYER VOTRE CV COMPLET AVEC PHOTO A

HÔTEL CAILLER
1637 CHARMÉY
STÉPHANE SCHLAEPPEY
DIRECTEUR

135123/91260

INTERNATIONAL

Vietnam

Director Marketing & Verkauf, CH. 40 J. mit Vietnam- und ****Thailand-Erfahrung wäre an aktiver Mitarbeit oder Stelle in Vietnam oder Fernost ab April 2002 interessiert.

Anfragen unter Chiffre 135065 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135065/227433

Das Radisson SAS Palais Hotel 5*/246 Zi

in Wien verstärkt sein Team ab sofort mit einem/r

**Service-Mitarbeiter/in
Réceptionist/in**

Wenn Ihnen ein internationales Umfeld mit Aufstiegsmöglichkeiten am Herzen liegt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an das

Radisson SAS Palais Hotel
Parking 16
A-1010 Wien
z. Hd. Bianca Voet
Tel +43 1 51 517-3154
e-mail: Bianca.Voet@RadissonSAS.com

135308/413527

STELLENGESUCHE

Neue Herausforderung gesucht!

Besitze Fähigkeitsausweis mit Alkoholausschank

- Mithilfe im Betrieb 2-3 Tage in der Woche

- Übernahme auch Verwaltungsarbeiten

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen unter Chiffre 135303 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

135303/413522

Gesucht:

Training / Aushilfe für 1/2 bis 1 Jahr ich, m/CH/27, D, E, F, KV, Hotel-Diplom mit div. Arbeitserfahrungen, suche im Bereich Sales, Marketing, Einkauf, HR, Controlling, F&B, Administration eine Herausforderung.
079 689 24 30

135214/413455

Sprachtalent D/E/F/SP sucht

per 1. März 2001 eine neue Herausforderung in der Hotelbranche (5*, leading, luxury oder small luxury Hotels)

Vorzugsweise Sales/Representative/Guest Service in einem internationalen und gepflegten Umfeld in Zürich.

- flexibel, pflichtbewusst, lernwillig
- ausgezeichnete Umgangsformen.

Erfahrung in:
- Guest Service (7 Mt. Dorm. Rep.)
- Sales (2 1/2 J. Verlagsbranche)
- Betreuung und Neuaquisition internationaler Kundschaft
- Tourismusfachmessen.

Ich freue mich auf Ihre Zuschriften unter Chiffre 135286 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135286/413459

Oberkellner

mit langjähriger Erfahrung D/E/F/I sucht Saisonstelle Berner Oberland/Tessin bevorzugt.

Zuschriften unter Chiffre 135307 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135307/413526

Führungskraft in der Gastronomie

38-jähriger Kadermann im Beruf und Militär sucht per 2. Quartal 2001 im Grossraum Zürich eine neue, interessante Aufgabe und anspruchsvolle Tätigkeit als Betriebsleiter in einem grosseren gepflegten Restaurant für Mitarbeiter und Kunden im Industrie- oder Dienstleistungsbereich wie Banken oder Versicherungen. Mit einer abgeschlossenen Kochlehre, als erfolgreicher Küchenchef, und mit 10 Jahren Gastronomie-Erfahrung als Gerant und Pächter in bekannten «Gasthöfen» erwarte ich mit Interesse die passenden Angebote.
Chiffre 135075, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135075/415791

Dynamische, weltbereste

Hotel-Fachfrau

50j. mit vielseitiger Erfahrung, diskrete Erscheinung sucht Anstellung als «Mystery-Man» für weitweite Kontrollen.

Offerten unter Tel.-Nr. 079 406 58 29

135296/413519

Schweizerin, 50jährig, sprachgewandt (D, F, E, I, S), in ungekündigter Stellung, sucht

neue Herausforderung (Réception, Aide du patron oder ähnliches)

auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung in Bern, Thun oder Umgebung.
Offerten senden Sie bitte unter Chiffre 135304 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135304/413524

STELLENGESUCH

CH-GASTROFACHMANN

38j., über 20jährige Erfahrung in Küche, Service, Bar und Geschäftsführung, sucht neue Herausforderung in Hotel, Restaurant, Bar oder Discothek. Regional unabhängig.
Tel. 076 569 39 10 oder
079 238 34 11

135306/413525

Chef de rang (Schweizer)

D/E/F/I, sucht Stelle.

Telefon 078 690 51 21

135059/313955

Ein Mann für alle Fälle

Gastro-Profi

Ich vertrete Sie bei Engpässen in Küche oder Restauration.

Ferien, Krankheit, Neueröffnung oder speziellen Anlässen.
Da wo Not am Mann ist

Telefon 078 680 81 17

132037/412251

Gesucht neue Herausforderung

Als langjähriger bestens bewährter und ausgebildeter Küchenchef suche ich eine neue Aufgabe nach Vereinbarung. Mein neues Umfeld kann in den Bereichen Produktion, Verkauf/Einkauf, Coaching und Administration F&B zuhause sein. Region ganze Nordwestschweiz. Reisetätigkeiten in andere Sprachräume, kein Problem.

Rufen Sie meine Conbox unter 079 440 79 84 an!

Jeder Anruf wird beantwortet.

Véritable fleuron du bassin lémanique, nous mettons notre flotte de 16 unités au service du tourisme et du service public suisse et français. Afin de participer au développement du trafic touristique, nous recherchons pour seconder notre directeur marketing et ventes un ou une :

F & B Sales Manager

activité de 70 à 100%

Votre mission

Responsable du service "Vente et réservations de la restauration, vous gérez les contacts avec nos plus grands clients et planifiez les actions promotionnelles de restauration avec la coordinatrice de communication - marketing. Vous réalisez et concrétisez l'offre de restauration et travaillez en étroite collaboration avec les restaurateurs indépendants sur nos bateaux. Le profit maximal de chaque partenaire ainsi que la satisfaction de notre clientèle constituent vos préoccupations journalières.

Votre profil

Vous êtes âgé(e) de 30 à 35 ans, êtes issu(e) d'une formation supérieure d'une école hôtelière ou jugée équivalente. Vous bénéficiez d'une expérience d'au moins 5 ans dans la vente en milieu hôtelier et en restauration. Vous êtes dynamique, à l'affût d'un nouveau challenge, aimant les contacts et avez d'excellentes connaissances en marketing. Vous vous exprimez et écrivez parfaitement en français, allemand et anglais.

Ce que nous offrons

Un poste varié et motivant au sein d'une société en pleine expansion et soucieuse des nouveaux besoins de ses clients. Une activité qui vous permettra de mettre à profit votre esprit d'initiative au service d'un nouveau département. Un défi au niveau de la qualité de nos prestations et une participation active au développement de nos croisières. Un environnement de travail agréable au sein d'une équipe jeune et dynamique. D'excellentes prestations sociales.

Votre dossier de candidature complet est à envoyer à M. B. Aegler, Sous-directeur, CGN, case postale 116, 1000 Lausanne 6.



COMPAGNIE GÉNÉRALE
DE NAVIGATION
SUR LE LAC LÉMAN

WIRTEPRÜFUNG
 Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON
GASTROWIRT AG
 Badenerstrasse 578, 8048 Zürich

Name: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Beruf: _____ Alter: _____
 Tel.: _____ **HTR**

Über Internet und nette Gäste.

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

JOBS AND MORE
 Gastronomie • Hotellerie • Event

Die Wiedereröffnung eines stadtbekanntes Lokals mit seinem Garten, in einem Viersternhotel, wird Ihnen Freude, Erlebnis und Weiterkommen bereiten.

Als **Chef de service**
F & B Assistent
Barleiter

sind Sie die tragenden Säulen von Anfang an. Sie legen Wert auf ein gepflegtes Ambiente, ein lockeres Publikum mit Stil, eine Umgebung, die das Gemüt erheitert. Als Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und/oder Erfahrung haben Sie die Chance, jetzt den Grundstein für Ihre Karriere zu legen. Die Entlohnung sowie die sozialen Leistungen des Betriebes sind überdurchschnittlich.

Sie wollen mehr als einen Job, Sie wollen einen Beruf, der Ihrem Wissen und Können entspricht. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt bei:

Christian Tuchscherer
JOBS AND MORE ZÜRICH
 Zürich • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01 212 11 44 • Fax 01 212 50 33
 http://www.gastron.ch ctuchscherer@gastron.ch

ACHTUNG GASTRO-PERSONAL!!
 Ich suche qualifizierte Fachleute für die Sommersaison oder Jahresstelle am Bodensee, St. Gallen, Winterthur, Zürich, Basel usw.

- Allein-Küchenchef
- Chef de partie, Jungköche m/w
- 2. Chef de service
- Servicefachangestellte m/w
- Chef de Réception m/w
- Réceptionistin, BARMAID

Anruf genügt oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen!
 079 336 21 81
 Personal Placement Service
 M. Zollinger, im Bogen 6, 8546 Islikon TG
 P 135063/95872

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
 Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotella
 A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz).
 134930/401646

DG DOMINO GASTRO

Wir wünschen allen einen guten Start ins Jahr 2001

Restauration
 Chef de Service, Betriebsassistent/in, Chef de Bar, Chef de Rang, Restaurationsleiter/in, Frühstückservice (Tagesdienst MO – FR)

Backoffice
 Personalassistent/in, Sales Coordinator/in, F&B Assistent/in, Einkauf/Controlling Telefonist/in, Buchhalter/in

Küche
 Chef de Partie, Küchenchef, Sous-Chef, Commis de Cuisine, Produktionskoch (Tagesdienst MO – FR)

Front-Office
 Réceptionist/in, Reservationsmitarbeiter/in, Chef de Réception, Front-Office Manager

Housekeeping
 Gouvernante, Etagegouvernante, Hotelfachassistent/in

Geschäftsleitung
 Betriebsleiter/in, Stv. Geschäftsführer/in, Geschäftsführer/in, Direktionsassistent/in

Roland Eng und Manuela Saxer beraten Sie gerne und freuen sich auf Ihren Telefonanruf.
01 432 73 73
 DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
 E-Mail: reno@dominogastro.ch
 www.dominogastro.ch

ÜBERSETZUNGEN TRADUCTIONS
 Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden
 ☎ +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56
 www.jwsvservices.ch info@jwsvservices.ch

STELLENBÖRSE Gastro help
 DER GUTE JOB FÜR HOTEL GASTRO TOURISMUS

SUCHEN – FINDEN

JAHRESSTELLEN

Geschäftsführer/in	Restaurant	Aarau, Kloten Winterthur	n.v.
Sous-chef	Kurhotel	Kt. SG	n.v.
Sous-chef	Hotel/Rest.	ob. Zürisee	n.v.
Chef de partie	Kongresshotel	Kt. SZ	sofort
Chef de partie	Hotel/Rest.	ob. Zürisee	n.v.
Commis de cuisine	Kongresshotel	Engadin	n.v.
Commis de cuisine	Kongresshotel	Kt. SZ	sofort
Commis de cuisine	Hotel/Rest.	ob. Zürisee	n.v.
Jungkoch/in	Hotel/Rest.	Kt. AI	sofort
Jungkoch/in	Kurhotel	Wallis	sofort
Pizzaiolo	Kongresshotel	Engadin	n.v.
Night-Auditor D/E/F, Fidelity	4* Hotel	Interlaken	sofort
Réceptionist/in D/E/F, Fidelity	4* Hotel	Kt. GR	sofort
Réceptionist/in D/E/F, Fidelity	4* Badehotel	Leukerbad	sofort
Res. Sekretärin D/E/F, mit KV	Kongresshotel	Engadin	n.v.
Zimmermädchen	4* Badehotel	Leukerbad	sofort
Bardame/-man D/E	Kongresshotel	Engadin	n.v.
Servicefachkraft	Hotel/Rest.	ob. Zürisee	n.v.
Servicefachkraft	Kongresshotel	Engadin	n.v.
Servicefachkraft	Hotel/Rest.	Chur	sofort
Servicefachkraft	Kurhotel	Kt. SG	n.v.
Servicefachkraft	Gasthof	Region Biel	n.v.

SAISONSTELLEN

Chef de réception m/w	4* Sporthotel	Kt. GR	sofort
Réceptionist/in	Wellness-Hotel	Davos	sofort
Chef de partie m/w	Wellness-Hotel	Davos	sofort
Servicefachkraft	Restaurant	Davos	sofort
Servicefachkraft	Kurhotel	Wallis	n.v.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
 8853 Lachen
 Tel. 055 462 35 25
 Fax 055 462 35 27
 www.gastrohelp.net
 info@gastrohelp.net

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung
 Starten Sie motiviert, offen und interessiert zu neuen Taten...

- Betriebsassistent/in** (versch. Betriebskonzepte, ZH, LU-Umgebung)
- Chef de Service** (****Hotellerie und Gastronomie, ZH & Umgebung)
- Küchenchef** (versch. Betriebskonzepte; System & Event-Gastronomie, Hotel, Kongress, ZH & Umgebung)
- Sous-Chef** (versch. Betriebskonzepte und Bereichsgrößen, ZH & Umgebung)
- Front Office-Manager/in** (Führungspersönlichkeit mit Erfahrung in der Gross-Hotellerie, ZH-Umgebung)
- Réceptionist/in** (4 + 5* Hotels, ZH & Umgebung)
- F & B Assistent** (vielseitiger Aufgabenbereich in Administration, Controlling, Planung und Coaching; Hotelfachschulabschluss, Berufserfahrung, Agglomeration ZH)
- Bar, Service & Küchenprofis** (gehobener à la carte-Service, Event-Gastronomie, junge, dynamische, gepflegte Restaurant/Bar-Konzepte
 gerne werde ich Ihnen mehr verraten!
 Viel Glück für ein erfolgreiches Jahr 2001.

New Challenge
 Gabriela Weber Tel. 01/ 201 24 66
 Seestrasse 160 Fax 01/ 202 58 68

www.hoteljobs2000.ch
 Für Ihre neue Stelle!

www.hoteljobs2000.ch
 Pour votre nouvel emploi!

Gsell & Partner
 Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine kleine, aber aussergewöhnliche «Gsellgesellschaft» und betreiben verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz in Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer.

Unsere Begeisterung für das Gastgewerbe kennt keine Grenzen. Durch Weltoffenheit, Zielstrebigkeit und tägliches Lernen erweitern sich unsere Horizonte. Unsere internationalen Gäste in den G&P Hotels mögen uns.

Lassen Sie sich begeistern!

TESSIN, Lugano Eintritt per sofort:	jüngere Führungskraft (m/w) als Assistant Manager Front	Jahresstelle Fidelity+Micros+MS Office D, E, I-Anfängerkenntnisse, jedoch Bereitschaft zu I-Kursen
	Réceptionist/in	Jahresstelle, Fidelity+MS Office D, E, I-Anfängerkenntnisse, jedoch Bereitschaft zu I-Kursen
Eintritt März 2001:	Gouvernante	Hofa, mit Führungserfahrungen, D, I, für 8-9 Mre., Stelle ausbaubar
	Chef de service	La Favola, Terrasse, Japan-Rest., Etage, D, I, E Ehrgeiziger, dynamischer 2. Chef auf dem Sprung
	Chef de rang Zimmerfrauen Portier/Fahrer	D, E mit etwas Erfahrung PKW-Ausweis, etwas D, I, E Auto- und Gepäckservice, allgemeine Reinigung für GM-Restaurant La Favola
KANTON BERN Biel-Ipsach	Réceptionist/in	Eintritt sofort, D, F

Frau Barbara Kress und Herr Urs Gügler freuen sich sehr auf Ihre komplette Bewerbung (bitte Bild nicht vergessen)

Gsell & Partner, Hotels
 Zentralstrasse 10, 6003 Luzern
 Fon 041 220 2000, Fax 041 220 2001
 www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch

IMPRESSUM
htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
 Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
 Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
 Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi
 Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Thomas Hellmüller, Martin Welti, Andres Jakob

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe	Nr. 3/2001	Nr. 4/2001	Nr. 5/2001	Nr. 6/2001
- Erscheint	Do 18.1.2001	Do 25.1.2001	Do 1.2.2001	Do 8.2.2001
- Anzeigenschluss	Mo 15.1., 12.00	Mo 22.1., 12.00	Mo 29.1., 12.00	Mo 5.2., 12.00
- Wiederholungen	Mo 15.1., 12.00	Mo 22.1., 12.00	Mo 29.1., 12.00	Mo 5.2., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen
 Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 12 185 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 Peinigung 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.