

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 38

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

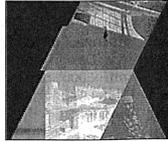
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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>



TESSIN / Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins, will Strukturen verbessern. **SEITE 2**



PONTRESINA / Am 4. Int. Architektur-Symposium war Londons Tourismus-Erfolg durch Architektur ein Thema. **SEITEN 4 UND 5**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

«Ein Mineralwasser, bitte»

MARTIN J. PETRAS

Wer heute Mineralwasser nur für einen Durstlöcher hält, liegt schwer daneben. Im Windschatten der Gesundheits- und Fitnesswelle ist auch der Lifestyle-Aspekt des Mineralwassers entdeckt worden.

Weltweit zeichnet sich ein neuer gastronomischer Trend ab – ein regelrechter «Wasser-Kult».

«Water-Bars» tauchen auf, die Dutzende Wassermarken aus der ganzen Welt im Angebot haben. Regale voller Designerflaschen, je weiter die Quelle, desto besser.

Findige Restaurateure führen neben einer Weinkarte auch eine Wasserkarte; Weinkenner kommen endlich dahinter, dass bestimmte Mineralwasser «den Weingeschmack so nachhaltig verändern können, dass sie als Begleiter zum Wein ungeeignet sind».

Gemäss Wasserkennern sollte das edle stille Wasser bei 15 bis 18 Grad serviert werden, um «richtig Aroma und Geschmack entfalten zu können». Ein Glas «Regenwasser aus der Tasmannischen Wüste» und andere «Grand Crus» werden zu ähnlichen Preisen wie Jahrgangsweine ausgedient.

So könnte bald auch das Sprichwort «Alle kochen nur mit Wasser» in der Gastronomie seine Berechtigung verlieren.

Wie wohl ein «Coq à l'Evian» schmeckt?

Siehe Seiten 15 und 17

INHALT

Meinungen	2
Aktuell Berner Oberland Tourismus	3
Thema Architektur-Symposium	4/5
Thema Euro	6
Thema Terrorkrieg gegen USA	7
Tourismus	9/10/11
Hotellerie	12/13/14
Gastronomie	15/17/18/19
Marktnotizen	20
Die Letzte	22
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund

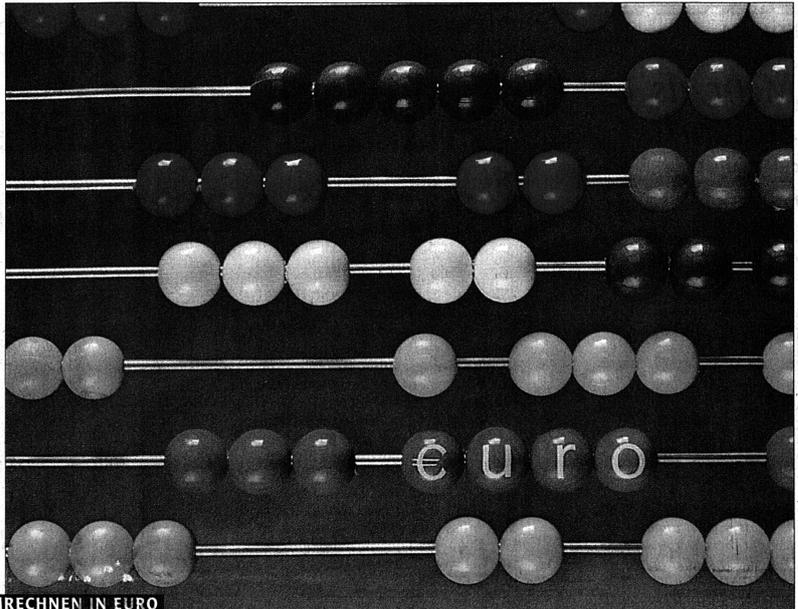
EURO / Noch dreieinhalb Monate bis zur Bargeld-Einführung

Chancen und Risiken für die Schweiz

Ab 1. Januar 2002 wird die Schweiz in Europa eine Währungsinsel sein: Zwölf Länder führen nächstes Jahr das Euro-Bargeld ein. Davon betroffen wird auch die Schweiz sein, insbesondere das Gastgewerbe und die Tourismusindustrie. Bundesrat Pascal Couchepin erwartet auch für die Schweiz Vorteile, wie er an einem Symposium erklärte. Allerdings seien noch technische und psychologische Hindernisse zu überwinden. Um das Handling mit Euro-Noten und -Münzen erfolgreich zu gestalten, bedarf es laut Nationalbank-Präsident Jean-Pierre Roth einer gewissen Flexibilität sowie eines angemessenen Masses an Vorsicht. UBS-Chefökonom Klaus Wellershoff empfiehlt den Dienstleistungsanbietern im Tourismussektor, kreativ nach Lösungen zu suchen, um die Wechselkursrisiken abzusichern.

DST
Seite 6

Foto: European Commission Audiovisual Library



UMRECHNEN IN EURO

Bezüglich Währungsrisiken müssen Gastgewerbe und Tourismusindustrie zurzeit noch «Trockenübungen» machen. Als Bargeld kommt der Euro ab Anfang 2002 in die Schweiz.

NACH DEN TERRORANSCHLÄGEN / Der Schweizer Tourismus solidarisiert sich mit den betroffenen Menschen. – Ein Teil der Gäste aus Übersee wird ausbleiben. **TONI RÜTTI**

«Reiseverhalten wird sich ändern»

Nach den Anschlägen in New York und Washington herrscht auch in der Schweizer Tourismusbranche und der Hotellerie eine gedämpfte Stimmung. Zahlreiche betroffene amerikanische Gäste weiten am 11. September, am Tag des Anschlags auf das World Trade Center und das Pentagon, in der Schweiz. Viele Hoteliers und Touristiker wurden mit der Niedergeschlagenheit dieser Gäste konfrontiert. Sie bekundeten ihr Mitleid, waren bei der Kontaktaufnahme mit Angehörigen behilflich und zeigten sich kulant, was Hotelübernachtungen oder Annullierungen anbelangte. Umberto E. Erculiani, Geschäftsführer des Luzerner Grand Hotel National, berichtet von der Niedergeschlagenheit seiner Gäste:

«Anstatt zu ihren Angehörigen heimfliegen zu können, mussten sie tatenlos und im Ungewissen in der Schweiz ausharren.»

VIDEOKONFERENZEN STATT MEETINGS?

«Das Reiseverhalten wird sich verändern», ist Urs Eberhard, Direktor Schweiz Tourismus für Nordamerika in New York, überzeugt. Abgesagt wurden bereits diverse Individualreisen, Gruppenreisen und auch Konferenzen. Abgesagt haben selbst japanische Gruppen. Es könnte sein, dass man künftig vermehrt auf Geschäftsreisen und internationale Konferenzen verzichtet und stattdessen Video- oder

Telefonkonferenzen veranstaltet. Schweizer Ferienorte befürchten nach den Terroranschlägen ganz massive Auswirkungen auf das Wintergeschäft. Laut der Mediensprecherin von Schweiz Tourismus, Daniela Gren-Bär, haben nicht nur Amerikaner ihre Winterferien in Europa gestrichen, sondern auch potenzielle Gäste aus dem asiatischen Raum.

Solange noch niemand weiss, wie massiv die Vergeltung der USA ausfallen wird, kann nichts Konkretes über den möglichen Rückgang von ausländischen Gästen gesagt werden, wie eine Umfrage der htr bei Hoteliers und Touristiker zeigt hat. Der Tourismus und die Hotellerie werden sich wohl vermehrt auf Europa sowie Zukunfts-

märkte konzentrieren müssen. Dazu Christian Rey, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins: «Mittelfristig kann ein Marketingmix, der ein ausgeglichenes Portfolio an Gästen aus verschiedenen Ländern anstrebt, eine sinnvolle Strategie sein.»

FILIGRAN GEWORDENE WIRTSCHAFT

Für Rudolf Rütli, Direktor Dolder Grand Hotel, Zürich, zeigen die Kataklysmen-Flüge auf das Pentagon und das World Trade Center, wie verletzbar die globale Wirtschaft geworden ist. Die Wirtschaft sei sehr filigran geworden.

Siehe Forum Seite 2 sowie Seite 7

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

»etzwotthbigoschtdie softwarebudedälade dichtmache«

Hätte ich doch Fidelio von:

CHECK IN DATA

Sellenbüren Crissier Lugano Zuoz Telefon 01 701 96 96

htr IN KÜRZE

Pontresina / Rund 300 Besucher erwiesen dem 4. Internationalen Architektur-Symposium in Pontresina ihre Reverenz. So wurde etwa über Londons Tourismuserfolg diskutiert – wie aus dem Problemquartier Southwark am Südufer der Themse ein Magnet für 5,2 Millionen Touristen jährlich werden könnte. Oder der Schweizer Stadtplaner Hans Boesch wehrte sich gegen die Beliebigkeit des Bauens. Schriftsteller Hanspeter Gschwend charakterisierte mit Ironie den Architektur-Stand. **Seiten 4 und 5**

Euro / Klaus W. Wellershoff, der Chefökonom der UBS Warburg, nimmt zur Einführung des Euro und den sich daraus ergebenden Konsequenzen für die Branche Stellung. **Seite 6**

Indische Touristen / Einmal im Leben die Welt der Berge erleben und Schnee berühren – an einem von Schweiz Tourismus organisierten Workshop in Villars-sur-Ollon wurden indischen Reiseveranstalter die verschiedensten Schweizer Destinationen schmackhaft gemacht. **Seite 9**

Portrait / Feinfühligkeit gepaart mit genauer Beobachtung sind sein Talent: Jean-Paul Ledun ist eigentlich gelernter Koch und Kellner, doch im Moment tritt er als Clown im Schweizer Zirkus Knie auf. Er kann sich gut vorstellen, nach dem Engagement bei Knie seine Spässe wieder in der Gastronomie zu treiben. **Seite 11**

Hotelpfänger / Am 3. Symposium für Hotelpfänger der Hotel & Gastro formation in Luzern stand die Frage «Ist Hotelpfänger überhaupt ein Beruf?» im Zentrum der Branchenveranstaltung. **Seite 13**

Le Méridien / Die japanische Hotelkette «Le Méridien», die finanziell angeschlagen ist, hat das Design entdeckt und will mit 5000 neuen «Art&Tech»-Hotelmotivern ihre Erlöse verdoppeln. **Seite 14**

Mineralwasser / Mineralwasser boomt und entwickelt sich vom einfachen Durstlöcher zum begehrten Lifestyle-Getränk. Die weltweit grössten Mineralwassertrinker sind mit 140 Liter pro Jahr die Italiener. Die Schweizer stehen mit 97,2 Litern an vierter Stelle. Doch aufpassen: Wasser ist nicht gleich Wasser. **Seiten 15 und 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

New York / Urs Eberhard, der Direktor von Schweiz Tourismus in den Vereinigten Staaten, gibt in einem Kurzinterview mit der htr Auskunft über die Lage in New York nach dem unfassbaren Terroranschlag auf das World Trade Center. **CF Seite 1**

Wallis / An der Spitze fühlte er sich oft einsam und zu wenig unterstützt – nach sechsjähriger Amtszeit als Präsident der Walliser Hotellerie-Vereinigung gibt Silvan Bumann vom Hotel Ambiente in Saas-Fee seinen Posten ab. **CF Seite 3**

Sommer 2001 / Die Italiener und die Briten sind zurückgekehrt! Die Tourismusverantwortlichen in der Westschweiz sind mit dieser Sommersaison vollends zufrieden. Genaue Zahlen liegen allerdings noch nicht vor. **CF Seite 1**

Berner Jura / Hat Skilanglauf noch Zukunft? Schon seit Jahren findet diese Wintersportart bei der breiten Masse immer weniger Anklang. Eine Studie im Auftrag der Tourismusverantwortlichen des Berner Jura sucht Antworten. **CF Seite 5**

FORUM

Mehr als Solidarität

CHRISTIAN REY*

Die Menschen, die mich etwas besser kennen, wissen, dass ich zu den Vereinigten Staaten von Amerika eine sehr enge Beziehung habe. So würde ich denn auch von Freunden



aus den USA telefonisch über das tragische und schier unglaubliche Ereignis informiert. Der Anschlag auf die Symbole der freiheitlichen, westlichen Gesellschaft trifft auch den Tourismus an seiner empfindlichsten Stelle.

Neben der Trauerarbeit um unsere amerikanischen Freunde stellt sich nun die Frage, wie wir mit dem Terrorismus als Bedrohung umgehen sollen. Als Sofortmassnahme haben wir alle Mitglieder des Schweizer Hotellerie-Vereins zur Solidarität mit den betroffenen Hotelgästen aufgefordert und sie gebeten, die Gäste mit sämtlichen Informationsdienstleistungen zu versorgen, die zur Orientierung und Organisation der Rückreise notwendig sind. Weiter bitte ich die Hoteliers um Verständnis für Annullierungen amerikanischer Hotelgäste. Die Regel, dass kurzfristige «no shows» eine Nacht bezahlen müssen, sollte hier nicht angewendet werden. Wir Hoteliers müssen dafür sorgen, dass die Gäste so lange beherbergt werden, bis eine Rückreise möglich wird. Bei Geldmangel soll ein kulanteres Arrangement getroffen werden. In dieser Sache wird die direkteste Form der Gastfreundschaft verlangt, nämlich die freundschaftliche, humanitäre. Natürlich stellt sich die Frage, wie mit den Annullierungen oder Buchungsrückgängen umgegangen werden soll. Mittelfristig kann ein Marketing-Mix, der «Klumpenrisiken» reduziert, also ein ausgeglichenes Portfolio an Gästen aus verschiedensten Ländern anstrebt, eine sinnvolle Strategie sein. Als sofortige Notmassnahmen können sich Kostenreduktionen wie Etageschliessungen, Investitionsstopps usw. aufdrängen.

Zögern Sie nicht, sich mit der Beratungsabteilung des Schweizer Hotellerie-Vereins in Verbindung zu setzen. Unsere Spezialisten in den Bereichen Rechtsberatung, Unternehmensberatung, Kommunikation und Aus- und Weiterbildung stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung. Die Krise als Chance zu nutzen, ist eine alte Weisheit! Nutzen wir sie im Sinne unserer Gäste und des langfristigen Marketings für unsere Hotelunternehmen und die Tourismusregion Schweiz. Ich bin sehr stolz auf das grosse Verständnis, die Toleranz und die gelebte Gastfreundschaft unserer Hoteliers.

*Christian Rey ist Präsident des Schweizer Hotellerie-Vereins (SHV).

CORRADO KNESCHAUREK / Der Präsident des Tessiner Hotelierevereins äussert sich zur Hotellerie im Tessin. Allein Lugano hat in den letzten beiden Jahrzehnten 4000 Hotelbetten verloren. **INTERVIEW: GERHARD LOB**

«Auf zehn Hotels, die eingehen, kommt nur ein neues»

Ende September ist die Hauptsaison im Tessin praktisch gelaufen. Erste Bilanzen von Ticino Turismo sprechen von Einbussen bei den Übernachtungszahlen in Höhe von drei bis vier Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Wahrscheinlich wird es eine Einbusse gegenüber dem Vorjahr geben, aber nicht von dramatischen Ausmassen. Wir hoffen noch auf den Oktober. Wenn es schön wird, können wir die Verluste vielleicht ganz wett machen. Man muss daran erinnern, dass es im Jahr 2000 im Locarnese wegen der Überschwemmung im Oktober praktisch keine Übernachtungen gab.

Jetzt stehen die Herbst- und Wintermonate bevor, in denen die Hotels im Tessin Mühe haben, ihre Betten zu füllen. Warum gelingt der Wintertourismus nicht, obwohl das Wetter gerade in diesen Monaten hier besonders schön und mild ist?

Über die Verlängerung der Sommersaison und die Belebung der Wintersaison spricht man schon lange. Aber ich will daran erinnern, dass es unsere wichtigste Aufgabe in den Krisenzeiten der 90-er Jahre war, die Gäste für die Sommermonate zu finden. Das haben wir zum Glück einigermaßen geschafft.

«Man kann nicht verlangen, dass die Leute auf einem «Friedhof» Ferien machen.»

Die Wintermonate bleiben ein Problem ...

... das sich nicht so einfach lösen lässt. Das Tessin hat im Winter einfach weniger anzubieten als im Sommer. Es fahren kaum Schiffe und Seilbahnen, Museen sind geschlossen, und so weiter. Einzelne Initiativen reichen nicht aus, um Massen anzulocken. Man kann nicht verlangen, dass die Leute kommen, um auf einem «Friedhof» Ferien zu machen. Im Übrigen ist die Abhängigkeit von den Jahreszeiten regional unterschiedlich. Im Luganese ist der Tourismus mehr auf Geschäftsleute, Kongresse und ein internationales Publikum ausgerichtet, während das Locarnese vorab von Familien aus Deutschland und der Deutschschweiz besucht wird, welche den Kontakt mit der Natur suchen. Deshalb bleiben im Winter in Lugano mehr Hotels geöffnet als im Locarnese.

Die Tessiner Hotellerie hat schon vor Jahren laut geklagt, dass die Tourismusindustrie im Kanton zu we-

Foto: zyg



CORRADO KNESCHAUREK

Der Präsident des Tessiner Hotelierevereins hofft, dass die bisherigen Einbussen im Oktober noch wettgemacht werden können.

nig politisch Rückendeckung erhalte. Hat sich dies inzwischen gebessert?

Es geht aufwärts, aber der Weg ist noch lang und steinig. Das Tessin lebt seit hundert Jahren vom Tourismus, doch erst seit zehn Jahren haben wir eine Hotelfachschule. Das allein sagt viel. Diese Schule verändert allmählich das Bewusstsein. Da sind jetzt Leute, die etwas von der Materie verstehen und die ausserhalb der eingefahrenen Berufe bei Bahn, Post und Verwaltung Karriere machen wollen.

Im Tessin gibt es viele Hotels, die überleben können, aber zu wenig Geld haben, ihren Standard zu heben und daher veraltet daherkommen.

Wir haben ein gravierendes Problem mit der Selbstfinanzierung. Denn wir müssen mit unseren Preisen im Ausland konkurrenzfähig sein, aber dabei die hohen Schweizer Kosten tragen. Viele unserer Familienhotels sind damit überfordert. Und den Effekt sehen wir: der Sektor schrumpft sich gesund. Auf zehn Hotels, die eingehen, kommt nur ein neues. Allein Lugano hat in den letzten beiden Jahrzehnten 4000 Hotelbetten verloren.

Wie die ganze Schweiz hat das Tessin hohe Preise, wenn man die Angebote etwa mit Pauschalreisen nach Tunesien oder Ägypten vergleicht. Kann die Tessiner Hotellerie dauerhaft die Billigkonkurrenz überleben?

Unsere Preise sind marktfähig und in Bezug auf das Produkt sicherlich gerechtfertigt. Eine gewisse Qualität hat eben ihren Preis. Diese Qualität kostet im Übrigen auch im Ausland.

«Wir haben ein gravierendes Problem mit der Selbstfinanzierung.»

Worin liegt diese Qualität?

In unseren Dienstleistungen, den Sprachen, der guten Infrastrukturen, der Sicherheit. Kurz gesagt: Hier funktioniert alles. Wenn wir dasselbe Produkt wie im Ausland anbieten wollen, haben wir keine Chance. Den Massen-

tourismus wie zum Beispiel in Sharm-el-Sheikh wollen wir nicht.

Einige Branchen-Insider sind trotzdem überzeugt, dass das Tessin müsste ins Charter-Geschäft einsteigen, um insbesondere in den Zeiten der Niedrigsaison die Hotels zu füllen. Jetzt schwirren die Leute aus Deutschland flugzeugweise nach Mallorca statt ins Tessin.

Auch hier stellt sich die Frage, ob wir diese Art der Kundschaft überhaupt wollen. Es geht ja nicht einfach darum, die Hotels zu füllen. Wir wollen Gäste, die sich unserer Kultur und unserem Land nähern wollen und unsere Natur respektieren. Statt Charter sollte man vielleicht den Incentive-Sektor stärker bearbeiten.

Unter den zehn besten Hotels des Jahres finden sich vier Hotels in Ascona. Lugano ist hingegen nicht so gut vertreten. Wie erklären Sie sich das?

Wir sind zufrieden, dass die Tessiner Hotels insgesamt gut abschneiden und Ascona sehr gut vertreten ist. Aber man muss wissen, dass diese Hitliste von «Bilanzen» und nicht von der italienischen Wirtschaftszeitung «Il Sole 24 ore» gemacht wurde. Deshalb braucht es eine gewisse nördliche Lesart für diese Liste. Sie widerspiegelt einfach mehr den deutschen beziehungsweise deutschsprachigen Charakter. Auch Lugano hat hervorragende Luxushotels. Denken Sie nur an die «Villa Principe Leopoldo», das «Splendide Royal» oder die «Villa Castagnola». Die Kundschaft dieser Hotels ist anders als im Locarnese.

Lugano versucht neuerdings, sich auch im Kongress-Tourismus ein Namen zu machen.

Es wird viel von diesem Marktsegment gesprochen, aber es macht nicht einmal zwei Prozent der Übernachtungen in Lugano aus. Uns fehlen die geeigneten Strukturen. Ich denke hier an den Taxi- oder Catering-Service und beziehe mich auf einen Kongress-Tourismus ab 500 oder 1000 Personen. Wer heute Kongresse organisiert, will eigentlich alles unter einem Dach haben und nicht über eine ganze Stadt verteilt. Wir können nicht drei Boote auf dem See zusammenbinden, um solche Gruppen zu verpflegen.

Seit Jahren redet man in Lugano von der Ansiedlung eines Hotels einer weltweit tätigen Kette wie Hyatt, Hilton oder Vier Jahreszeiten.

Ein solches Hotel würde sich hier nur ansiedeln, wenn es die Rahmenbedingungen hätte, die wir seit 15 Jahren fordern. Aber sicher wäre es begrüssenswert, wenn wir eine solche Struktur hätten, die unsere Schwächen im Kongress-tourismus auffangen könnte.

AIR CATERING / Spekulationen um Gate Gourmet dementiert

LSG/Sky Chefs: Kein Interesse

«Es besteht unsererseits kein Interesse an Gate Gourmet. Es gibt auch keinerlei Absichtserklärung in diese Richtung.» So reagiert die Pressesprecherin von LSG/Sky Chefs, Josefine Corsten, auf eine Anfrage der htr. Bei der Tochterfirma von Lufthansa, inzwischen Marktführerin im Airline-Catering, heisst es zudem: «Wir glauben, dass es wichtig ist, dass es zwei weltweite Player gibt.» Ausserdem sei eine Übernahme von

Gate Gourmet durch LSG/Sky Chefs «kartellrechtlich nicht denkbar». Auch «strategische Überlegungen», so Josefine Corsten, sprechen gegen ein Zusammengehen von LSG/Sky Chefs und Gate Gourmet: «Die Standorte der beiden Unternehmen ergänzen sich nicht, sondern überdecken sich. Beide sind stark in Europa und Nordamerika. Und dort, wo es «weisse Flecken» bei LSG/Sky Chefs gibt, nämlich in Indien

und Asien, ist auch Gate Gourmet meist nicht vertreten.» Allerdings sei es LSG/Sky Chefs nicht egal, wer Gate Gourmet übernimmt. Man habe ohnehin den Eindruck in der LSG-Zentrale, dass derzeit ein Gate-Gourmet-Verkauf nicht anstehe. Für den Wettbewerb sei es jedoch wichtig, dass nicht ein Airline-Caterer allein die Welt regiert. Nur der Wettbewerb fördere die gesunde Herausforderung. **GU**

Eingung für Balair erzielt

Swissair/Hotelplan.

Der Streit zwischen dem Reisekonzern Hotelplan und der Fluggesellschaft Swissair ist beigelegt. Die Balair fliegt für die Migros-Tochter weiter. Hotelplan wird für den kommerziellen Bereich des Geschäfts, Balair für den operationellen Betrieb zuständig sein. Das kommerzielle Risiko und die gesamte Flugplanung liegen somit in der Verantwortung der Hotelplan-Gruppe. Die Regelung tritt am 1. Mai 2002 in Kraft. **SST**

GRAUBÜNDEN / Neue Studiengänge

Bachelor und Master

Die Hochschule für Technik und Wirtschaft in Chur (HTW), die Hotel- und Touristik-Fachschule Chur (HTF) und die Academia Engiadina Samedana bieten in Chur neu einen Studiengang an, welcher mit dem «Bachelor of Business Administration in Hospitality and Tourism Management» abschliesst.

Das Angebot umfasst sechs Semester mit jährlich 1000 Lektionen. Schwerpunkte bilden die Management- und

die Branchenlehre. Die operative Führung ist mit Pietro Beritelli einem englischsprachigen Studienleiter übertragen worden.

Zudem kann neu in einer zwei Jahre dauernden, berufsbegleitenden Ausbildung der akademische Grad des «Masters» erworben werden. Damit ist es in Graubünden erstmals möglich, im Bereich des Tourismus einen Hochschulabschluss zu erwerben. **UH**

BURGER KING / Die weltweite Nummer Zwei sucht Interessenten für Hamburgerlokale in der Deutschschweiz. Doch die Vertragsabschlüsse mit potenziellen Geschäftspartnern lassen auf sich warten. **CHRISTIAN MEYER**

Kriegen Lizenznehmer kalte Füsse?

Offensichtlich ist der Zeitplan bei der geplanten Burger-King-Offensive in der Schweiz arg durcheinander geraten. Im Sommer wurde publik, dass die Eröffnung eines grösseren Burger-King-Betriebes in Spreitenbach AG in diesem Herbst bevorstehe. Dies hatte die für die Kommunikation der Hamburgerkette zuständige Firma in der Schweiz, Richterich & Partner, bekannt gegeben.

Nun scheint es Verzögerungen zu geben. Der Standort Spreitenbach/AG ist gemäss Pedro Mor von Richterich & Partner nach wie vor aktuell; man habe immer noch die Absicht, in der Schweiz Burger-King-Lokale zu eröffnen. Als frühestmöglicher Zeitpunkt wird jetzt das Jahresende erwähnt. Doch über potenzielle Franchisenehmer ist nichts in Erfahrung zu bringen. Man sei in Verhandlungen mit verschiedenen Interessenten, heisst es bei Richterich.

KEINE BEWERBUNG FÜR SPREITENBACH

Haben sich Autogrill/Passaggio, in Italien Franchise-Partner von Burger King, nicht mit dem Lizenzgeber einigen können? Gian Willi, Leiter Kommunikation von Autogrill Schweiz, winkt ab: «Für den Standort Spreitenbach haben wir uns nicht beworben.» Offen lässt Willi, ob sich Autogrill für

sämtliche möglichen Deutschschweizer Standorte beworben hat. Er weist lediglich darauf, dass Burger King in der Schweiz nur Lizenzen für Einzelstandorte vergibt.

So oder so würde es einen harten Kampf zwischen den Konkurrenten absetzen: Der weltweite Marktführer McDonald's ist in der Schweiz in einer denkbar starken Position. Nicht weniger als 125 Betriebe braten täglich die vom Publikum heissgeliebten Klopse.

DEAL SCHON EINMAL GEPLATZT

Schon im letzten Jahr hat angesichts dieser erdrückenden Konkurrenz ein Bewerber zum Rückzug geblasen. So soll gemäss Onlinedienst Moneycab ein Deal zwischen Burger King und Compass geplatzt sein: Die Schweizer Tochterfirma des gleichnamigen britischen Gastrokonzerns wollte in den nächsten fünf Jahren in der Schweiz 25 bis 30 neue Burger-King-Lokale eröffnen. Das erste neue Restaurant sollte nach Compass-Zeitplan bereits Anfang 2001 an den Start gehen. Burger King ist in der Schweiz nach vor wie nur mit zwei Lokalen in Genf und einem Lokal in Lugano präsent. Diese Restaurants blieben von der Expansionsoffensive in den achtziger Jahren übrig. Schon damals wollte Burger King die Schweiz mit Outlets



WARTEN AUF BURGER KING

Mc Donald's Schweiz scheint mit seiner forcierten Expansionsstrategie potenzielle Lizenznehmer abzuschrecken.

überziehen. Drei Betriebe in grösseren Schweizer Städten mussten indessen wieder geschlossen werden. Auch weltweit harzt es bei Burger King. Die Tochtergesellschaft des britischen

Konzerns Diageo musste im Laufe der letzten Monate über 200 Restaurants schliessen. Als Grund werden BSE sowie Maul- und Klauenseuche angeführt. Gegenüber dem Vorjahr sank der

Gewinn um zwölf Prozent. Der ursprünglich geplante Börsengang im Jahre 2002 dürfte deshalb verschoben werden. Auch ein Verkauf steht gemäss Pedro Mor zur Diskussion.

BERNER OBERLAND / Die ausserordentliche Delegiertenversammlung hat beschlossen, den Verein BOT per 1. Januar 2003 aufzulösen. Neu soll der Verein «Destinationen Berner Oberland» die Interessen der Destinationen vertreten. **SONJA STALDER**

Ja zu neuen touristischen Strukturen

«Um einen Schritt voran zu kommen, braucht es den Mut, sich von einer Organisation mit einer langen und erfolgreichen Geschichte zu trennen.» Mit diesem Satz nahm der Präsident von Berner Oberland Tourismus (BOT), Melchior Buchs, vorweg, was die ausserordentliche Delegiertenversammlung letzten Dienstag in Thun kurz darauf beschlossen hat: Der Verein BOT wird per 1. Januar 2003 aufgelöst, die operative Tätigkeit stellt er offiziell am 31. Dezember 2001 ein. Nur gerade fünf der insgesamt 466 vertretenen Stimmen (bei 32 Enthaltungen) folgten dem Antrag des Vorstandes nicht.

Zuvor hatten Elisabeth Zölch, Regierungsrätin des Kantons Bern, Beat Hagmann, Vorsteher Abteilung Tourismus im kantonalen Amt für wirtschaftliche Entwicklung, sowie Roger Seifritz, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus, aufgezeigt, wie es mit dem Oberländer Tourismus weitergehen soll. Seifritz sprach von «zwei neuen Brücken», die aufgebaut werden müssen: Zum einen ist ebenfalls am letzten Dienstag der Verein «Destinationen Berner Oberland» (DeOB) gegründet worden, dessen Mitglieder, Seifritz

zum Präsidenten gewählt haben. Dieser Verein entspricht dem so genannten «Rat der Destinationen», zu dessen Gründung der deutsche Berater Jan von Trott in seiner Analyse im Auftrag des Kantons Bern geraten hatte (htr 26, 27). Laut Seifritz gibt sich dieser Verein zwei Hauptaufgaben: die Vertretung tourismuspolitischer Interessen sowie die Koordination der Marketingtätigkeiten im Auftrag der Mitglieder. Die operative Umsetzung delegiert der Verein an die Volkswirtschaftskammer in Interlaken; er stellt dazu jedoch einen eigenen Fachleiter, der bereits am 1. November 2001 seine Tätigkeit aufnehmen wird.

UNEINIGKEIT EINS: DESTINATIONEN

Als zweite, aufzubauende «Brücke» nannte Seifritz das Ziel, im Berner Oberland neue Destinationen zu bilden und bestehende zu stärken. In diesem Zusammenhang zeigten sich zwei Unterschiede in der Argumentation zwischen Kanton und dem neu gegründeten Verein: Während Elisabeth Zölch in ihrer Ansprache von sieben

Destinationen (Jungfrau, Lötschberg, Adelboden/Frutigen, Thunersee, Gstaad, Alpenregion und Lenk/Simental) gesprochen hatte, nannte Seifritz deren acht. In seiner Auflistung ordnete er die Lenk der Destination Adelboden/Frutigen zu, die Jungfrau-region zählte er hingegen in ihren Bestandteilen Interlaken, Grindelwald, Wengen/Mürren/Lauterbrunnental auf. Die drei starken Marken haben sich noch zu keiner Destination finden können: laut Seifritz haben sie jedoch in den letzten Tagen eine Marketingkooperation gebildet. Was Elisabeth Zölch in ihrer Rede bereits klar festgelegt hatte («aus tourismuspolitischer Sicht ist die Bildung einer Destinationengesellschaft in der Jungfrauregion unabdingbar»), bestätigte Hagmann nach der DV: «Wir halten an dieser Position fest.»

UNEINIGKEIT ZWEI: FINANZIERUNG

Eine zweite Unstimmigkeit zeigte sich in Bezug auf die Finanzierung. Laut Hagmann sollen sich die noch nicht voll ausgebildeten Destinati-

onen in einer Absichtserklärung verpflichten, die kantonalen Anforderungen an eine Destination bis spätestens Ende 2003 zu erfüllen. Zu den Kriterien zählen eine eigene Rechtspersönlichkeit, ein gemeinsames Budget und Personalhoheit, mindestens 500 000 Logiernächte pro Jahr sowie keine Dominanz durch einzelne Leistungsträger. In dieser Übergangszeit sollen sie 50 Prozent der kantonalen Beiträge erhalten, der Rest fliesst vorübergehend in einen Tourismusfonds. «Wir wollen den Destinationen nichts wegnehmen. Aber ein Wandel kann nur unter finanziellem Druck herbeigeführt werden», so Hagmann gegenüber der htr. Seifritz und auch Adrian Amstutz, Präsident Thunersee Tourismus, sehen das anders: Aus ihrer Sicht ist es sinnvoller, wenn die Destinationen zunächst das gesamte Geld erhalten und es erst bei einer allfälligen Nichterfüllung der vereinbarten Anforderungen zurückzahlen müssen. Somit steht fest: Die Gespräche im Berner Oberland gehen weiter.

Die Ausrichtung auf die Destinationen soll die Hauptziele des neuen kantonalen tourismuspolitischen

Leitbilds erfüllen, nämlich die wirtschaftliche Effizienz sowie die Dienstleistungs- und Servicequalität zu steigern. Zur Durchsetzung der neuen Tourismuspolitik des Kantons Bern müssen die rechtlichen Grundlagen angepasst werden; ein Prozess, der laut Hagmann bereits in Angriff genommen worden ist.

Reklame

Rosenthal

für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

STERNEGG Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94
info@sternegg.ch - www.sternegg.ch

PONTRESINA / Der Schweizer Stadtplaner und Schriftsteller Hans Boesch setzte sich am 4. Internationalen Architektur-Symposium gegen «Beliebigkeit» und «abgehobene Grandeur» in der Architektur zur Wehr. **KARL JOSEF VERDING**

«Was mich kalt lässt, ist mir fremd»

Der Stadtplaner und Schriftsteller Hans Boesch, der teils in der Nähe von Zürich, teils in Bergtün in den Bündner Bergen lebt, wollte am Internationalen Architektur-Symposium in Pontresina ein Zeichen gegen die «abgehobene Beliebigkeit» der heutigen Architektur setzen, die oftmals so unverbindlich bleibt wie das «blosse Antippen von Computertasten». «Einst hatten wir den Tastsinn», sagt Boesch, «heute wollen wir möglichst wenig Berührung.» Aber man wisse doch: «Was mich nicht berührt, das lässt mich kalt. Und was mich kalt lässt, ist mir fremd.»

Geborgenheit könne also nicht einfach ein bequemes und leichtfertiges Versenken eines menschlichen Wesens in ein ökonomisch arrangiertes

Regal bedeuten, «wie es uns ein gewisser Pseudo-Rationalismus einiger Architekten und Immobilienhändler glauben machen will», sagt Boesch.

«POESIE IST NÄHRBODEN DER VERTRAUTHEIT»

Abkapselungen der verschiedensten Art werden heute zu Pseudo-Refugien, stellt Boesch fest. «Das einzige Gegenüber des Zeitgenossen ist nur zu oft ein Abstraktum, ein Surrogat – man denke etwa an Computer und Computerspiele. Die durch Abkapselung geförderte Beziehungslosigkeit zum Umfeld kann in Rücksichtslosigkeit ausarten.» Man müsse «auf jene urbane Überheblichkeit verzichten, die in al-

lem und jedem eine, wenn auch ökonomisch verbrämte Grandeur durchzusetzen versucht. Überheblichkeit und Grandeur zerstören die Poesie.» Diese wirke durch Nähe, betont Boesch, «sie ist der eigentliche Nährboden der Vertrautheit». Eine vollständig homogene Umgebung, sagt er, ist nicht wahrnehmbar, sondern «sie erscheint vage, unbestimmt und ohne Lokalisation. Monotone Fassaden und Grundflächen erschweren die Identifikation mit der Umwelt.» Dagegen setzt Boesch den sinnlichen Raum: «In diesem sinnlichen Raum sollen die Elemente wieder erfahrbar werden, von denen wir uns entfernt und entfremdet haben – der Stein, das Wasser, das Feuer, der Wind.»

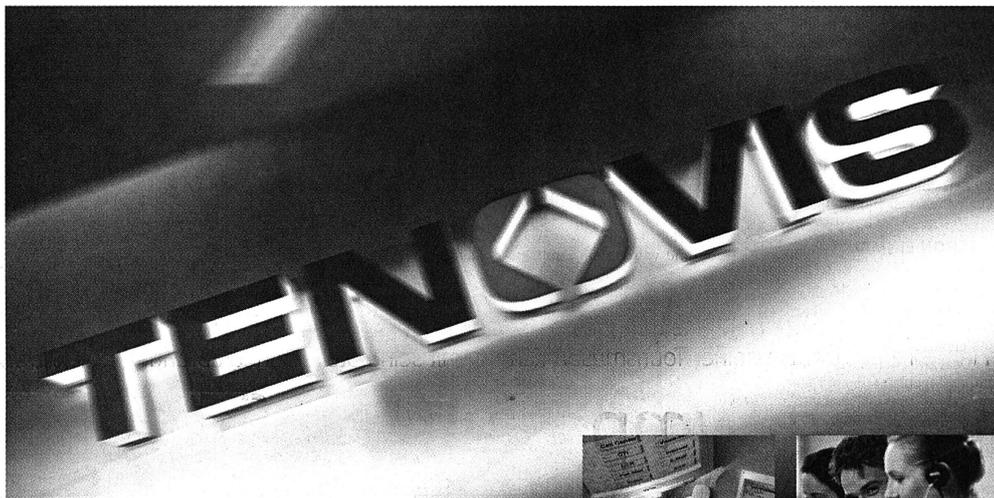
Foto: Mathias Auer



HANS BOESCH

Der Stadtplaner und Schriftsteller (hier mit der Moderatorin Maria Ossowski) plädiert für sinnliche Räume, in welchen «die Elemente wieder erfahrbar werden».

Anzeige



Starten Sie mit uns in die Zukunft der Business Kommunikation

- Wir verbinden klassische Telekommunikation mit web-basierter Informationstechnologie.
- Die besten Produkte und Dienstleistungen kombinieren wir zu intelligenten Lösungen.
- Unsere Kunden betreuen wir persönlich in einem flexiblen europaweiten Service- und Vertriebsnetz.
- Durch clevere Ideen entwickeln wir Ihren Vorsprung im modernen Geschäftsalltag.

Tenovis – für Telekommunikation von morgen.

In der Schweiz finden Sie uns in Schlieren, St. Gallen, Basel und Genf.
www.tenovis.ch info.service@tenovis.ch, Tel. 01/7 38 72 72

Tenovis erleben auf der
vom 25.–28. September 2001 in Basel
Halle 1.1 – Stand D22

orbit
EUROPE 2001
COMDEX

Wir entwickeln Vorsprung.

TENOVIS

PROVOKATION / Hanspeter Gschwend charakterisiert den Stand der Architekten

«Warum sich Architekten langweilen»

Unter den kreativen Menschen seien die Architekten die gottähnlichsten, oder jedenfalls hielten sie sich dafür, erklärte am Pontresiner Symposium der Schweizer Schriftsteller und Journalist Hanspeter Gschwend. «Wie Gott langweilen sie sich alleine. Da sie aber mit andern Menschen nur begrenzt zurechtkommen und ob deren Unvollkommenheit oftmals fast verzweifeln, schaffen sie sich ihre eigenen Welten.» Und der Palast sei dazu natürlich besser geeignet als die Hütte. Nicht allein, weil «der Palast und dessen heutige Profanformen, die Kulturzentren, die Konzernzentren, die Flughäfen und so weiter, von ihrer Anlage her grossartiger sind als eine Hütte und es also die Herausforderung ist, das Grossartige noch grossartiger und vollkommener zu machen». Sondern vor allem deshalb, weil «die perfekte Hütte bereits erfunden ist – in allen auf Klima, Umwelt und Lebensweise abgestimmten Formen».

«Als Beispiel finden Sie hier im Alpenraum das kleine Bergbauernhaus der Walsertal mit der funktional und energetisch optimierten Anordnung von Küche, Schlafraum und Stall sowie der optimierten Anwendung der vorhandenen Materialien Stein und Holz», erklärte Boesch vor dem internationalen Publikum des Architektur-Symposiums. Diese Optimierung der Hütten sei nicht das Werk von Architekten, «sondern das Ergebnis einer generationenlangen Wechselwirkung von Erfahrung und Denkarbeit der Benutzer, die ja immer auch die Erbauer sind. Die Hütte ist also in jeder Hinsicht für Architekten uninteressant.» *KJV*

Foto: Mathias Auer



Zwischen Profan-Palast und Walsertal: Hanspeter Gschwend gab Anregungen für die Positionierung der Architekten.

LONDON / Vom ignorierten Problembezirk zur Stadtregion mit 5,2 Millionen Touristen: Am 4. Internationalen Architektur-Symposium in Pontresina wurde das Quartier Southwark auf der Südseite von Londons Themse ins Licht gestellt. **KARL JOSEF VERDING**

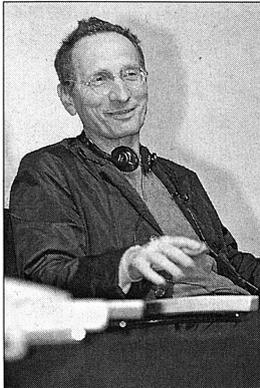
Der Tourismus wächst mit guten Bauten

«Die Themse hat die Kapazität, jedermanns Fehler zu verdauen», so blickt Fred Manson auf die städtebauliche Vergangenheit seines Bezirks Southwark am Südufer des Flusses zurück. Er ist Director of Regeneration & Environment des Londoner Borough of Southwark. Aber jetzt geht es los auf der Südseite des Flusses. Southwark ist die Keimzelle der Entwicklung. 5,2 Millionen Touristen kamen im letzten Jahr in dieses Quartier, das vorher von den grossen Medien und vom Tourismus vollkommen ignoriert worden war. Die Kinder gingen nicht einmal in die Schule, so überzeichnete Manson am Symposium in Pontresina scherzhaft die damalige Situation; sie lernten stattdessen «semi-legal professions», sprich: das Klauen.

BASLER IDEE FÜR «TATE GALLERY» ALS AUSLÖSER

Der Umbau der Bank Side Power Station zur neuen Tate Gallery durch das Basler Architekturbüro Herzog und de Meuron, die Rekonstruktion von William Shakespeares Globe Theatre, und die elegante Architektur der neuen Southwark-Station der Jubilee Line der U-Bahn setzen dann unlängst die weltweit beachteten, auslösenden Symbole der neuen Entwicklung. Diese wird durch eine einwohner- und besucherfreundliche Gestaltung des gesamten Uferraums der Themse in diesem Bezirk noch

Foto: Matthias Auer



LONDONS TOURISMUS-ERFOLG IN DER DISKUSSION

Aus dem vernachlässigten Londoner Problemquartier Southwark am Südufer der Themse wurde ein Magnet für 5,2 Millionen Touristen im Jahr. Darüber berichteten und diskutierten am Internationalen Architektur-Symposium in Pontresina (v.l.n.r.): Fred Manson, Director of Regeneration & Environment in Southwark; Fidelis Morgan, Schriftstellerin und Schauspielerin der Royal Shakespeare Company; und Maxwell Hutchinson, Architekt, Ex-Präsident des Royal Institute of British Architects und Reporter für Radio und Fernsehen der BBC.

weiter fundiert. Das Gebiet war vorher ein «no man's land» (Fred Manson) und in Ufernähe eine abweisend versperrte «no-go area» (Maxwell Hutchinson) mit «security guards» für die besuchteren Bewohner gewesen. Das Willkommen für den neuen Städtetourismus mit seinen kulturellen Vorlie-

ben im erneuerten Southwark wird durch die Touristen ausgiebig (im wertschöpfenden Sinne des Wortes) belohnt.

Die auslösende Rolle der Architektur und der Stadtplanung für den touristischen Erfolg ist hier anschaulich geworden und wurde dem Publikum

des Architektur-Symposiums in Pontresina eindrücklich demonstriert

SIR NORMAN FOSTER BAUT FÜR DEN BÜRGERMEISTER

Und der Erfolg nach aussen durch Medien und Tourismus wirkt wieder-

um in die Stadt London zurück, wo der einst ignorierte Bezirk nun das Licht auf sich zieht. So findet es sich, dass unterdessen ein weiterer Stararchitekt für Southwark plant: Sir Norman Foster (der übrigens sein Ferienhaus im Engadin hat und bereits am Architektur-Symposium aufgetreten ist) baut das Hauptquartier für den Oberbürgermeisters von London und seine 300 Mitarbeiter.

THEMSE-ENTWICKLUNG SOLL NICHT AUSUFERN

Fidelis Morgan, Londoner Schriftstellerin und Schauspielerin (unter anderem für die Royal Shakespeare Company), wies auf die Gefahr hin, die aus dieser Erfolgs-Entwicklung an der Südseite der Themse wachsen kann: «Die neuen Riverside-Appartement-Blocks, die auf grossen Plakaten als «Lifestyle Developments» bezeichnet sind, werden hoffentlich mehr Londoner ins Zentrum der Stadt zurückholen. Aber meine Furcht ist, dass dies einfach ein weiteres teures Wohngebiet werden wird – ohne Theater, Eckschlösser, Kinos, Märkte, Orte des Handels und der Geschichte, stattdessen mit modisch-angeberischen Behausungen für die Reichen. Und zwar über das ganze zentrale Südufer hinweg, von der patrouillierten Paranoia des teuren Chelsea Harbor-Quartiers im Westen bis hinüber zum einstigen Arbeiter-Quartier Wapping im Osten.»

PONTRESINA / Das Internationale Architektur-Symposium füllte den grossen Saal von Pontresinas Kongress-, Informations- und Kulturzentrum Rondo bis auf den letzten Platz. Der Engadiner Tourismusort kann damit seine Stellung neu abrunden. **KARL JOSEF VERDING**

Tourismusort und Symposium profitieren von einem neuen «Spirit of Pontresina»

Das 4. Internationale Architektur-Symposium in Pontresina zählte 300 Teilnehmer, von denen die meisten für die gesamten drei Tage blieben. Markus Lergier, der Direktor des Kur- und Verkehrsvereins, freut sich über die Image-Wirkung für den Ort und für das Kongress-, Informations- und Kulturzentrum Rondo, welches eine beträchtliche eigene Wertschöpfung durch diesen Anlass verzeichnen wird. Christian Walther vom Pontresiner Hotelier-Verein, der Präsident des Stiftungsrats des Internationalen Architektur-Symposiums, war wie Lergier ein Initiator bei der Lancierung dieser jährlichen Veranstaltung. Walther kann feststellen, dass durch diesen internationalen Anlass eine umfangreiche Wertschöpfung in der Pontresiner Hotellerie ausgelöst wird. Diesmal meldeten Betriebe aus allen Segmenten, dass sie während der Tage des Symposiums nahe der Kapazitätsgrenze oder ausgebucht waren.

ZÄHLBAR GEWÜRDIGTER «SPIRIT OF PONTRESINA»

Was ist so anziehend an diesem Engadiner Symposium? Gibt es unterdessen den «Spirit of Pontresina», den Frank Joss, der verantwortliche Leiter des Architektur-Symposiums, in seiner Schlussansprache hervorhob? Und wenn ja, worin besteht er? – Die von der htr befragten Teilnehmer des Symposiums bestätigen: Es gibt ihn. Er besteht im Anreiz zum fachübergreifenden Dialog in einer offenen Aussprache, welche die Tabus und Rücksichten der Architektur-Szene beiseite lässt und in einer Gemeinschaftsleistung zum Kern der Dinge vordringt. Der «Spirit» hat sich durch das Grundkonzept dieser Veranstaltung ergeben: Anstatt der sonst üblichen

Foto: Matthias Auer



INSPIRATION IM TAL DES MORTERATSCH-GLETSCHERS

Ein Ausflug zur Schaukäserei Morteratsch brachte die Teilnehmer des Internationalen Architektur-Symposiums in die Nähe der Bernina-Berggruppe, auf einer Waldlichtung mit Feuer, Veltliner Wein und Bündner Käse-Spezialitäten.

Aneinanderreihung von Referaten mit Dia-Vorträgen, so wie sie von den wichtigen Architekten der Welt bereits routiniert vor jedem Publikum auf dem Globus abgespult werden, gibt es hier die Konfrontation der Architekten mit der Wirkung ihrer Tätigkeit. Und zwar so, wie sie von Kollegen und von Experten aus anderen Fachgebieten gesehen und vorausgesehen wird. Entsprechend ist dann auch das Publi-

kum des Symposiums nicht etwa exklusiv aus Architekten zusammengesetzt, sondern auch stark von aufgeschlossenen Firmen aus den Zulieferbranchen des Bauens besetzt. Wichtige Unternehmen aus diesem Bereich zählen zu den Sponsoren der Veranstaltung. Dazu gehört zum Beispiel die auf Beleuchtungskörper und Lichtkonzepte spezialisierte, weltweit tätige Zumtobel Staff AG mit Zentrale in

Dornbirn. Professor Andreas Hartweg, im Group Executive Committee von Zumtobel für Marketing und Sales zuständig, beschrieb gegenüber der htr in Pontresina die Gründe für die Anwesenheit fast des gesamten Spitzenkaders seines Unternehmens am Internationalen Architektur-Symposium: «Wir bringen unsere Leute, die auf den internationalen Märkten dieses Sektors tätig sind, hierher, damit sie

sehen, was aktuell läuft und wohin die Tendenzen gehen. Denn die Architekten sind ja unsere Partner, und ausserdem sind sie nicht die einzigen kreativen Kräfte, die heute an Bauleistungen beteiligt sind. Dazu gehören ganz unterschieden auch Zulieferer wie wir.»

Spektrum von Realität bis Virtualität

«Die Themse als Schlüssel zur Revitalisierung Londons», so lautete das touristisch interessante und bedeutungsvolle Thema dieses Symposiums. Die beiden weiteren grossen Themen waren diesmal erstens die «Elendsgürtel der Städte» in ihrer «Dialektik von Elend und Herrschaftlichkeit», vor allem dargestellt am Beispiel der Hauptstadt von Venezuela, Caracas. Und zweitens «Movement & Mobility – Neue Konzepte für reale und virtuelle Räume», mit Beispielen der technisch am weitesten fortgeschrittenen Entwurfsmethoden in der Architektur.

Zeichen einer neuen Städte-Konkurrenz

Die neue Konkurrenz der Städte kam in der Diskussion um das Thema der Revitalisierung Londons zur Sprache. Diese Konkurrenz wird durch die abgeschwächte wirtschaftliche Entwicklung noch wettbewerbsaktiver werden. «Nach deutlichen Anstiegen in den vorangegangenen Quartalen ist gegenwärtig nur in den besonders stark fragten Lagen ein moderates Wachstum zu verzeichnen», so berichtet die aktuelle Ausgabe des European Corporate Travel Index (ECTI) von American Express über den Städtetourismus (siehe Seite 12 dieser htr).

KLAUS W. WELLERSHOFF / Der Chefökonom der UBS Warburg zur Einführung des Euro und zu Problemen, die sich in diesem Zusammenhang der Hotellerie und dem Tourismus stellen könnten. **INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

«Es dürfte Anpassungsprobleme geben»

■ Klaus Wellershoff, ist die Schweiz, insbesondere die Schweizer Wirtschaft, auf die physische Einführung des Euro gut vorbereitet?

Wir wissen alle, dass der Euro kommt, doch es gibt einen ganz grossen Unterschied in der Vorbereitung einzelner Unternehmen. Ich denke, dass der eine oder andere nicht nur darüber hätte nachdenken sollen, seine Kasse umzustellen, sondern auch, was das strategisch oder auch im Bereich Marketing heisst.

■ Wie wird sich der Euro gegenüber dem Franken und dem Dollar entwickeln?

Wir haben in den letzten Wochen erlebt, dass der Franken gegenüber dem Dollar stärker geworden ist. Das ist eigentlich die Richtung, in die auch die Fundamentaldaten weisen. Insofern müssen wir damit rechnen, dass sich der Franken mittelfristig gegenüber dem Dollar weiter verstärkt. Was kurzfristig geschieht, kann im Moment niemand vernünftig beantworten.

Gegenüber dem Euro, und das ist die wichtigere Wechselkursrelation für uns, sind wir im Augenblick auf einem Niveau, das den Franken bereits wieder als überbewertet erscheinen lässt. Das ist jedoch nicht dramatisch. Diese Überbewertung und die historische Tatsache, dass wenn der Franken zu stark wird, unsere Geldpolitik darauf reagiert, kann uns zuversichtlich stimmen, dass wir eher mit einer Seitwärtsbewegung oder gar Aufwärtsbewegung des Euro rechnen müssen, sprich mit einem wieder schwächer werden des Franken.

■ Wird man in der Schweiz bald vom Euro als Parallelwährung zum Schweizer Franken reden können?

Fragen zum Euro?

Liebe Leserinnen und Leser, macht Ihnen die Einführung des Euro als Bargeld per 1. Januar 2002 Kopfzerbrechen? Bestehen Unklarheiten bezüglich der Vorbereitungen? Zögern Sie nicht und richten Sie Ihre Fragen an: htr@swisshotels.ch. Ein fachkundiges Team des Schweizer Hotelier-Vereins wird sie beantworten.

Oder wird der Franken marginalisiert, zumal die Lage der Schweiz als Tourismus- und Durchgangsland den Gebrauch des Euro fördern wird?

Wir glauben nicht, dass sich der Euro in der Schweiz zu einer wirklichen Parallelwährung entwickeln wird. Es ist sicher so, dass es Branchen gibt, in denen der Euro verstärkt benutzt werden wird, zum Beispiel auch in der Hotellerie und im Gastgewerbe – aber dass es zu einer flächendeckenden Zahlungsmöglichkeit in Euro kommen wird, das kann ich mir nicht vorstellen. Das wäre auch für den Einzelnen mit zu hohen Kosten verbunden.

■ Welches sind die grössten Probleme, die mit der Euro-Einführung auf Tourismus, Hotellerie und Gastgewerbe zukommen?

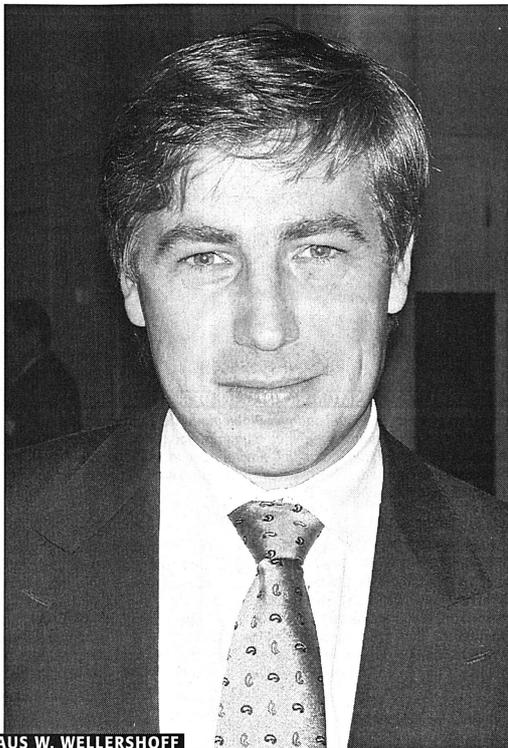
Es wird in den ersten Tagen, Anfang Januar und zu Beginn der Wintersaison, Anpassungsprobleme geben. Ich kann mir durchaus vorstellen, dass Kunden in alten Währungen zahlen wollen; dann wird sich das Gastgewerbe bemühen müssen, diese schnell umzutauschen, denn garantiert und ohne grossen Kostenaufwand ist das bei vielen Kreditinstituten nur bis zum 28. Februar möglich. Daneben gibt es natürlich auch Überlegungen, die mehr in Richtung Marketing gehen. Ich bin mir nicht sicher, dass man in der Breite beim Gastgewerbe in der Schweiz sagen kann, dass die höhere Preistransparenz gegenüber anderen europäischen Anbietern ein Vorteil ist.

■ Wenn Sie dem Gewerbe drei gute Ratschläge geben dürften ...

... erstens ist es wichtig, dass man die Veränderung pro-aktiv angeht.

Zweitens muss man kreative Lösungen suchen, wie man das Wechselkursrisiko, das man wahrscheinlich verstärkt tragen wird, absichern kann. Das kann auf der einen Seite geschehen, indem man die heute durchaus gängigen Bankprodukte nimmt. Das kann aber auch dadurch geschehen, dass saisonal beschäftigten Arbeitnehmern, die aus der Eurozone kommen und deren Lebensmittelpunkt sich auch dort befindet, ein Teil des Lohnes in Euro ausbezahlt wird. Das ergäbe sogar eine so genannte Win-win-Situation, da damit das Wechselkursrisiko

Foto: Marietta Dedual



KLAUS W. WELLERSHOFF

Der Ökonom empfiehlt, kreative Lösungen zu suchen, um das Wechselkursrisiko abzusichern.

für Arbeitgeber und Arbeitnehmer ausgeschaltet werden kann.

Und mein dritter Tipp ist, das Ganze nicht zu hoch zu hängen.

■ Was verstehen Sie unter «zu hoch hängen»?

Ich stelle fest, dass bei der Diskussion rund um die Euro-Einführung viel Unsicherheit mitschwingt und bezüglich Reaktionen auch sehr viel übertrieben wird. Natürlich werden wir von unseren Kunden, wenn sie mit Euro

zahlen wollen, die Euro akzeptieren. Aber das ist auch eine Chance.

■ Die Angst, dass sich die Wechselkurse zu Ungunsten des Leistungsbüroauswicklers entwickeln, ist mancherorts gross. Wie kann ihr begegnet werden?

Sobald der Hotelier eine Vorstellung davon hat, welcher Teil seiner Einnahmen Euro sein werden – die Preise sind über die Ausschreibung fi- chiert, und aus der Erfahrung kennt er den Prozentsatz, der in der neuen

Währung zu erwarten ist –, kann er diesen Betrag über ein Termingeschäft kostengünstig absichern.

■ Lohnt sich das auch für einen kleineren Betrieb, sagen wir mal drei Sterne, 50 Betten?

Da müssen Sie mir sagen, welchen Umsatz diese machen.

■ Unterschiedlich. Ich muss die Frage anders stellen. Ab welchem Umsatz würde sich das lohnen?

Ich kann mir vorstellen, dass sich das in einer Grössenordnung ab 50 000 bis 100 000 Euro lohnt.

■ Empfehlen Sie Hotels, Bergbahnen usw., das Wechselgeld in Euro oder in Franken auszusahlen?

Was das Handling mit den Fremdwährungen angeht, ist es auch weiterhin gut, das Wechselgeld in Franken auszuzahlen. Sie zwingen sich sonst dazu, eine Bargeldhaltung in der neuen Währung aufzubauen, die wiederum Kosten verursacht.

■ Wird man bei den Banken – beispielsweise bei Ihrer UBS – Euro-Münzen eintauschen bzw. beziehen können?

Nach meinem Wissen wird man bei uns genauso wie das bis jetzt der Fall ist, Euro-Münzen nicht eintauschen können.

■ Warum nicht?

Weil es für uns ein logistisches und Kostenproblem ist, das in keinem Verhältnis steht zu dem, was wir bei solchen Transaktionen noch verdienen.

■ Zurzeit sorgt die Einfuhr europäischer Gelder (Fluchtgelder) in die Schweiz für Schlagzeilen. Als wie gross erachten Sie das Problem?

Wir haben keine Indikationen, dass es zu einer besonderen Situation gekommen ist. Die Grenzbehörden unserer Nachbarländer kontrollieren stärker – und wenn man stärker kontrolliert, findet man auch mehr.

■ Umgekehrt: was passiert bei der Einführung des Euro mit dem Schwarzgeld der Schweizer im Ausland?

Einer meiner Grundsätze ist, dass ich Menschen mit Schwarzgeld nicht berate.

HERAUSFORDERUNG / Mit der Einführung von Euro-Noten und -Münzen kommt ein neues Zeitalter auf die schweizerische Tourismusindustrie zu. Doch bei guter Vorbereitung ist Angst fehl am Platz. **DANIEL STAMPELLI**

Flexibilität und Vorsicht als Voraussetzung

Das Verschwinden der bisherigen europäischen Währungen im kommenden Jahr werde tiefgreifende Veränderungen in unserem monetären Umfeld mit sich bringen, erklärte Jean-Pierre Roth, Präsident der Schweizerischen Nationalbank (SNB), am Euro-Symposium des Integrationsbüros EDA/EVD. Die Bildung eines grossen monetären Blocks vor unseren Toren repräsentiere eine Herausforderung, die Flexibilität

und Vorsicht verlange. Die Flexibilität müsse die Schweiz in ihren Handelsbeziehungen mit ihren Nachbarn beweisen, da der Euro zwangsläufig zur dominierenden Währung auf dem Kontinent werde. Dem schweizerischen Gastgewerbe und der Tourismusindustrie empfiehlt Roth, sich auf die Annahme und Herausgabe von Euro-Noten zu beschränken. Er rät davon ab, Euro-Münzen anzunehmen. Dies aus-

ländischen Gästen soll das Wechselgeld, sofern es sich um Münzen handelt, in Schweizer Franken ausbezahlt werden, so die Empfehlung Roths.

SICHERHEITSMERKMALE ÜBERPRÜFEN KÖNNEN

Die geographische Lage der Schweiz und die Wichtigkeit ihrer Touristen- und Finanzströme verlangten

einen spezifischen Informationsaufwand gegenüber der Schweizer Bevölkerung, erklärte Hervé Carré, Direktor bei der EU-Kommission. Die Schweizer sollten in der Lage sein, mindestens die Euro-Noten zu erkennen und die wichtigsten Sicherheitsmerkmale zu überprüfen. Carré ist davon überzeugt, dass es aufgrund der getroffenen Sicherheitsmassnahmen sehr schwierig wenn nicht gar unmöglich sei, die Euro-Noten zu fälschen. Die Überprüfung der Echtheit sollte gemäss Carré mit einfachen Mitteln möglich sein. Laut Axel Siedenberg von der Deutschen Bank sind die Sicherheitsmerkmale der Euro-Noten erst Ende August bekannt gegeben worden, «um die Fälschungsrisiken zu begrenzen». Die Htr wird in einer der nächsten Ausgaben das Thema Fälschungen und Echtheitserkennung behandeln.

Für Bundesrat Pascal Couchepin ist klar, dass es aus kaufmännischer Sicht – besonders in der Tourismusbranche – empfehlenswert ist, gewisse Transaktionen in Euro auszuführen, auch wenn rechtlich niemand dazu gezwungen werden könne. In verschiedenen Bereichen werde die Verwen-

dung einer einzigen Währung den Wirtschaftssubjekten und den Bürgern, auch jenen der Schweiz, Vorteile bringen. Technische und psychologische Hindernisse müssten aber noch überwunden werden.

Bald als Bargeld

Folgende zwölf Länder gehören zum Euro-Währungsraum: Belgien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Portugal und Spanien. Dänemark, Grossbritannien und Schweden sind die drei Länder in der EU, die «noch» nicht der Währungsunion beitreten. Diese Länder haben sich allerdings die Option offen gehalten, sich dem Euro-Land anzuschliessen.

Den Euro gibt es zwar schon seit dem 1. Januar 1999, aber lediglich als so genanntes Buchgeld, das heisst: Checks, Überweisungen und Lastschriften können in Euro abgewickelt werden. In den Briefaschen und Portemonnaies jedoch gibt es die neue Einheitswährung erst ab 1. Januar 2002.

Weder grosse Vor- noch Nachteile erwartet

Die Schweizer Stimmberechtigten stehen der Einführung des Euro momentan pragmatisch gegenüber. Sie erwarten weder grosse Vor- noch Nachteile für die Schweiz und ihre Wirtschaft. Dies ergab eine Repräsentativumfrage des GIS-Forschungsinstituts bei total 2100 Personen. Die Befragten gehen davon aus, dass der Euro zu einer Zweitwährung in der Schweiz werden wird und sehen darin vor allem einen Konsumenten-Nutzen, erklärte der Politologe Claude Longchamp anlässlich der Präsentation der Studie am Euro-

Symposium des Integrationsbüros EDA/EVD. Bedenken entstünden allerdings rasch, sollte der Euro eine schwache Währung sein, die Preisstabilität in der Schweiz verringern oder gar Arbeitsplätze bedrohen. Mehr stimmungsmässige Elemente, die sich namentlich aus der allgemeinen Europa-Debatte ergeben könnten, seien dagegen wenigstens für den Moment im Bild der Schweizer vom Euro nicht zentral, so Claude Longchamp.

Einen seltenen Sachverhalt stellt der Informationsstand der Schweizer

Bevölkerung dar. 98 Prozent der Befragten im August 2001 konnten sich erinnern, schon vor dem Interview etwas von der Existenz einer neuen europäischen Währung bemerkt zu haben. Dies ist laut Claude Longchamp der höchste Wert für die Bekanntheit eines wirtschaftspolitischen Phänomens, das je beobachtet worden sei. Nicht nur die Informationsarbeiten zur Einführung des Euro erklärten die sehr seltene Tatsache, sondern vor allem die Symbolik des Wechsels der Währungen in halb Europa. DST

KONSEQUENZEN FÜR DEN TOURISMUS / Nach den Terroranschlägen sind Schweizer Hoteliers und Touristiker ihren amerikanischen Gästen mit grossem Mitgefühl beigestanden. **TONI RÜTTI**

Noch lassen sich die Auswirkungen der Anschläge nicht beziffern

George W. Bushs Antwort auf die beispiellosen Anschläge vom 11. September und die zu erwartenden Vergeltungsmassnahmen werden als ausschlaggebend dafür angesehen, wie sich Wirtschaft, Börsen und Finanzen und in deren Strudel auch der Tourismus verändern werden. Dieser Meinung ist man – so das Ergebnis einer htr-Umfrage – in Schweizer Tourismuskreisen und in der Hotellerie. Eine Rezession nicht nur in den Vereinigten Staaten, sondern auch in den übrigen Industrienationen könnte die Folge davon sein. Die Entwicklung an der Währungsfront wird mitentscheidend sein. Ein weiterer Kaufkraftverlust des Dollars wird befürchtet. Wie wird die Zentralbank reagieren? Dies möchte man in der Hotellerie und im Tourismus gerne wissen.



IN BERN, VOR DER AMERIKANISCHEN BOTSCHAFT
Blumen, Kränze, Widmungen und Appelle. Die Bevölkerung bezugte Solidarität und Mitgefühl mit den Amerikanern.

DIE BUDGETS NACH UNTEN KORRIGIEREN

«Es wäre noch verfrüht, jetzt schon die noch zu erwartenden Auswirkungen zu beziffern», so Jean-Pierre Lanz, Direktor des Fünf-Sterne-Hauses Grand Hotel Zermatterhof. «Wir müssen das Budget für das nächste Jahr nach unten korrigieren», sagt bereits Hans-Rudolf Rütli, Direktor des Dol- der Grand Hotels, Zürich. 28 Prozent seiner Gäste sind Amerikaner. Sofort sagten internationale und auch schweizerische Veranstalter ihre Konferenzen ab, was eine mindestens zwölfprozentige Umsatzeinbusse bedeutet. Roland Fasel, Direktor des Ba-

drutt's Palace Hotels St. Moritz, ist besonders betroffen, weil 22 Prozent der Gäste Amerikaner sind. Unter den

Stammgästen haben einige ihre Geschäftsadresse im World Trade Center gehabt.

Riet Pfister, Gastgeber Mövenpick Hotels Zürich Airport in Glatbrugg, berichtet von jenen Gästen, die nicht zurückfliegen konnten. «Zum Teil ist ihnen das Geld ausgegangen», sagte Pfister. Etwa zehn bis zwölf Prozent der «Mövenpick»-Gäste sind Amerikaner. Peter Balmer, Geschäftsführer von Balmer's Herberge in Matten bei Interlaken, hat die Bestürzung seiner amerikanischen Backpacker-Gäste hautnah miterlebt. Man war ihnen bei den Abklärungen behilflich, ob sich unter den Opfern auch Angehörige befanden.

AUFSÄTZE UND ZEICHNUNGEN

Urs Eberhard, Direktor Schweiz Tourismus für Nordamerika in New

York, sprach von nie zuvor gesehener Solidarität und Betroffenheit unter der amerikanischen Bevölkerung. Er sprach aber auch von einer gespenstischen Stimmung, von Ohnmacht und Tränen. Von seinem Büro aus seien die riesigen Rauchwolken zu sehen gewesen. In der Schule hätten die Kinder ihre Gefühle in Aufsätzen niedergeschrieben und Zeichnungen gemacht. «Amerika wurde zu einer einzigen grossen Familie zusammenge-schweisst», sagte Eberhard. «Viele Menschen, mit denen ich Kontakt hatte, kennen Betroffene und Angehörige von Opfern. Acht Stunden sind die Menschen in der Schlange gestanden, um Blut spenden zu können.» Ein Krisenmanagement wurde von Schweiz Tourismus Nordamerika sogleich aufgebaut, um den betroffenen Touristen im Rahmen der Möglichkeiten Hilfe zu bieten.

ANNULLIERUNG / Der Leiter des SHV-Rechtsdiensts rät von Forderungen ab

«Schon aus politischen Gründen»

«Grundsätzlich müssen die tragischen Ereignisse in Amerika als Ausnahmesituation und als Sonderfall beurteilt werden», betont Thomas Jaisli, Leiter des Rechtsdiensts des Schweizer Hotelier-Vereins. Schon aus politischen Erwägungen sei davon abzusehen, Gäste aus Amerika mit allfälligen Annullierungsforderungen zu konfrontieren.

Laut Jaisli könnten die Annullierungsforderungen jedoch auch aus rechtlicher Sicht kaum durchgesetzt werden: «Nicht die ausfallenden Flüge, welche zum Verantwortungsbereich des Gastes gehören, sondern die singulären, nicht vorhersehbaren Umstände stehen der Vertragserfüllung respektive einem Schadenersatzanspruch aus Nichterfüllung entgegen.»

Wie Jaisli weiter erläutert, können bei Annullierungen durch Reisebüros und Tour-Operators Annullierungskosten geltend gemacht werden, solange der Reiseveranstalter nicht Gewähr dafür bietet, dass er seinerseits gegenüber den Gästen oder Dritten keinerlei Ansprüche auf Schadenersatz, Annullierungskosten oder Verfallgelder hat. Dies könne man sich im Zweifelsfall vom Veranstalter schriftlich bestätigen lassen, so Jaisli. **SST**

KURZ UND BÜNDIG

Marriott World Trade Center Hotel zerstört. Auch das New Yorker Marriott World Trade Center Hotel ist bei den Terroranschlägen zerstört worden. Laut dem Nachrichtendienst «Hotel Online» konnte das Hotel noch evakuiert werden; vermisst werden jedoch zwei Mitglieder der Managementgruppe Marriott International. **SST**

Mandalay Resort Group spendet. Die Mandalay Resort Group hat angekündigt, dass sie den Familien der bei den Terroranschlägen ums Leben gekommenen Polizisten und Feuerwehrleute eine Million Dollar (1,6 Mio. Fr.) spenden will. **SST**

Radisson stellt Hotelzimmer zur Verfügung. Das Radisson Lexington Hotel in New York stellt vorübergehend den von den Anschlägen betroffenen Unternehmen seine Hotelzimmer als Büroräumlichkeiten zur Verfügung. **SST**

IH&RA-Kongress verschoben

Die International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) hat ihren 39. Jahreskongress auf das nächste Jahr verschoben. Eigentlich sollte der Kongress vom 27. bis 30. Oktober 2001 in Kairo stattfinden. Aber Alain-Philippe Feutré, Director General und CEO der IH&RA muss feststellen: «Nach den tragischen Ereignissen in den Vereinigten Staaten haben unsere Kontakte mit den angemeldeten Vertretern der Mitgliedsverbände und Hotel- und Restaurantgruppen ergeben, dass die Reisetätigkeit in vielen Unternehmen und Verbänden streng eingeschränkt

worden ist. Teilnehmer wie Referenten des Kongresses sind zum Thema Reisen mehr als nur zurückhaltend, und einige haben ernste Ängste vor dem Fliegen in dieser Zeit geäussert.»

Das Events Department der IH&RA hat damit begonnen, allen IH&RA-Mitgliedern, die sich für den Jahreskongress angemeldet hatten, die Teilnahmegebühr zurückzuerstatten. Für Fragen stehen Beatrice Maraval (E-Mail: maraval@ih-ra.com) und Anna Öhrner (E-Mail: ohrner@ih-ra.com) vom Events Department zur Verfügung. **KJV**

JÜRIG SCHMID / Der Direktor von Schweiz Tourismus nimmt Stellung zum Terroranschlag auf die USA. Aus seiner Sicht sind die konkreten Auswirkungen auf den Tourismus derzeit noch nicht abschätzbar. **INTERVIEW: UELI HANDSCHIN**

«Das wird den Tourismus stark prägen»

Wie geht es Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in New York?

Den Umständen entsprechend gut. Unsere Mitarbeiter und deren Familienangehörige sind glücklicherweise wohlauf. Aber der Schock, die Trauer und Ohnmacht sind natürlich noch sehr zu spüren.

Inwieweit ist Ihre Filiale in New York von den Anschlägen betroffen? Wird bereits wieder gearbeitet?

Am Tag der Terroranschläge versuchten wir natürlich, sofort mit unserer New Yorker Filiale in Kontakt zu treten; was uns glücklicherweise via E-Mail auch gelang. Aus Sicherheitsgründen – direkt neben dem Rockefeller Center sind wir an einer sehr exponierten Lage – haben wir die Mitarbeiter aufgefordert, die Büroräumlichkeiten zu verlassen und nach Hause zu gehen – sofern das unter den gegebenen Umständen überhaupt

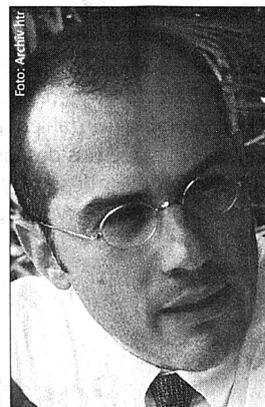
möglich war. Ausserdem blieb das Büro auch am 12. September geschlossen. Mittlerweile sind unsere Mitarbeiter aber wieder an der Arbeit.

Was hat Schweiz Tourismus unternommen, um die amerikanischen Gäste, die sich derzeit in der Schweiz aufhalten, zu unterstützen?

Uns war es ein grosses Anliegen, die amerikanischen Gäste bestmöglich mit Informationen und Dienstleistungen zu unterstützen. In diesem Zusammenhang hatten wir sofort eine enge und gute Zusammenarbeit mit dem Krisenstab des EDA, der Swissair, dem Unique Airport und unserem Call Center SDM aufgebaut.

Was haben Sie persönlich empfunden, als Sie am Dienstag die Bilder aus Manhattan mit ansehen mussten?

Der Schock sass und sitzt immer noch tief. Die erste Phase war geprägt



Jürg Schmid: «Der Schock sitzt tief.»

durch ein Wechselbad der Gefühle von Schock über Trauer bis Unglaube. Die Angst über die weiteren Folgen bleibt.

Die Terrorakte bedeuten eine tiefe Zäsur in der Geschichte der Gegenwart. Wird nun auch im Tourismus alles anders?

Es gibt Momente, wo die Humanität klar vor jeglichem Kommerz steht. Zudem ist es noch verfrüht, mögliche touristische Konsequenzen zu analysieren, zu viel hängt von der weiteren Entwicklung ab.

Grundsätzlich lässt sich jedoch sicherlich jetzt schon festhalten, dass die Auswirkungen auf den Flug- und Reiseverkehr sehr gross sind und der Tourismus sehr stark von dieser Katastrophe geprägt sein wird.

Welche kurzfristigen Auswirkungen auf die Schweizer Tourismusbranche erwarten Sie?

Wir gehen davon aus, dass das Wintergeschäft 2001/2002 in Bezug auf die amerikanischen Gäste und das Interkontinentalgeschäft im Allgemeinen stark beeinträchtigt sein wird. Ob die negativen Auswirkungen sich bis ins nächste Sommergeschäft erstrecken, hängt von der weiteren Entwicklung ab.

Werden die Märkte im Inland und in den Nachbarländern für den Schweizer Tourismus an Bedeutung gewinnen? Stellt sich Schweiz Tourismus bereits darauf ein?

Der Zeitpunkt ist noch viel zu früh, die wirtschaftlichen und politischen Folgen sind noch nicht absehbar. Wir gehen davon aus, dass sich das Reiseverhalten – auch im europäischen Reisemarkt – verändern wird, aber in welcher Form und mit welchen konkreten Auswirkungen, das können wir noch nicht abschätzen.



Mit dem Gelben Konto in Euro bleiben Sie ein perfekter Gastgeber.

Ab dem 1. Januar 2002 raschelt und klimpert der Euro. An diesem Tag werden in den 12 Euro-Ländern die Euro-Noten und -Münzen eingeführt. Viele Ihrer Gäste aus dem europäischen Ausland werden es in Zukunft mit Sicherheit begrüßen, wenn sie bei Ihnen auch in Euro bezahlen können. Mit dem Gelben Konto in Euro können Sie Ihren

Gästen diesen Wunsch problemlos erfüllen. Denn das Euro-Bargeld können Sie auf das Gelbe Konto in Euro so einfach einzahlen, als wären es Schweizer Franken. Rufen Sie uns deshalb noch heute an unter 0848 848 848. Wir beantworten gerne Ihre Fragen und stellen Ihnen auf Wunsch die Anmeldeunterlagen zu.



JEAN-PAUL LEDUN / Der Knie-Clown ist gelernter Koch und Kellner. Vielleicht kehrt er in die Gastronomie zurück. SEITE 11



LE MÉRIDIAN / Die in japanischem Besitz stehende Hotelkette setzt auf die Karte Design, um den Erlös zu verdoppeln. SEITE 14

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

INDIEN-WORKSHOP / Indien gehört zu den wichtigsten Zukunftsmärkten der Schweiz. An einem von Schweiz Tourismus organisierten Seminar in Villars-sur-Ollon wurden indischen Reiseanbietern Schweizer Destinationen präsentiert. TONI RÜTTI

«Einmal im Leben in die Schweiz reisen und den Schnee berühren»

Zu dem in Villars-sur-Ollon von Schweiz Tourismus (ST) durchgeführten Workshop kamen nicht die Chefs der indischen Reiseveranstalter, sondern die Leute von der Verkaufsfond. «Diese zum Teil noch jungen Leute sind sehr interessiert an unserem Land. Man spürt, dass sie sich gut auf den Workshop vorbereitet haben und viele neue Eindrücke gewinnen wollen», freut sich der bei ST für den Bereich Zukunftsmärkte zuständige Federico Sommaruga. Wie intensiv sich die Reisebüroangestellten vorbereitet hatten, beschrieb zum Beispiel Maurus Lauber, Marketingverantwortlicher bei Zürich Tourismus. Eine Vertreterin einer indischen Reisegesellschaft wünschte nicht nur, so rasch wie möglich mit Dias und Videos über Zürich bedient zu werden, sondern sofort eine Offerte für ein Hotel zu bekommen, das täglich 50 indische Touristen aufnehmen könne. Bekocht werden sollen sie vom Koch des Reisebüros. Diesem müsste in der Stadtmitte Zürichs während sechs Monaten Gastrecht gewährt werden. Wie in Villars zu erfahren war, wollen sich die Inder bei der Verpflegung nicht unbedingt auf die für sie exotischen Experimente à la Fondue und St. Galler Bratwurst einlassen.

DIE PROMOTION KOMMT OHNE «ZÜCKERLI» AUS

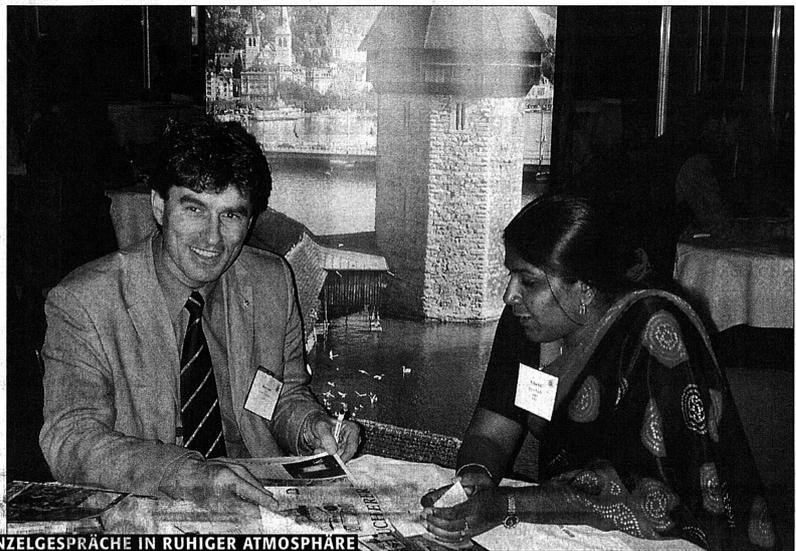
Wie Sommaruga sagt, hat bei keiner Begegnung zwischen Schweizer Touristikern und indischen Reisebüro-

angestellten eine Déjà-vu-Stimmung oder gar Desinteresse geherrscht. Man habe darauf geachtet, nicht nur die in Indien bereits bekannten Destinationen wie etwa die Jungfrau-Region zu präsentieren, sondern beispielsweise Appenzell, St. Gallen und den Säntis. «Schön ist für uns, dass wir den indischen Gästen keine «Zückerli» offerieren müssen, um sie für Schweizer Destinationen zu begeistern. Die Produkte sprechen für sich», so Sommaruga. Eine vergleichbare Begeisterung für die Sehenswürdigkeiten unseres Landes hätten vor etwa 30 Jahren die Amerikaner gezeigt. Ein ähnlicher Workshop wie jener von Villars sei neulich mit russischen Gästen durchgeführt worden. Ein weiterer sei für Reiseanbieter aus Osteuropa geplant.

8,5 PROZENT STEIGERUNG PRO JAHR

Laut Regi Wittwer, neuerdings bei ST ins Projekt Zukunftsmärkte integriert, können derzeit etwa 180 000 Übernachtungen pro Jahr von Gästen aus Indien verzeichnet werden. Die jährliche Steigerungsrate, die auch schon mal bis zu 30 Prozent ausgemacht habe, habe sich bei etwa 8,5 Prozent eingependelt. Leider eher kurz sei die durchschnittliche Verweildauer in der Schweiz. «Die können wir mit entsprechend interessanten Angeboten schon noch pushen», ist Regi Wittwer überzeugt. Unbeeinflussbar seien hingegen Ereignisse wie das letzte Erdbeben in Indien oder die jüngste Kata-

Fotos: Toni Rüttli



EINZELGESPRÄCHE IN RUHIGER ATMOSPHÄRE

Als Ergänzung zu den Videovorführungen konnte in individuellen Sitzungen auf die speziellen Bedürfnisse der Reisebürovertreter eingegangen werden. Diskutiert wurde auch die Machbarkeit von Sonderwünschen.

strophe in Amerika. Solche Einflüsse würden die Entwicklung der Zukunftsmärkte mitbestimmen. Ein grosses Potenzial sieht sie in der wachsenden Mittelklasse Indiens. Fünf-Sterne-Hotels seien nicht unbedingt gefragt. «Das bei der Übernachtung im Drei- bis Vier-Sterne-Haus eingesparte Geld geben die Inder fürs beliebte Shopping aus. Wir profitieren zweifellos von der erfolgten Lockerung eines Gesetzes, wonach heute grössere Summen Geld ausgeführt werden dürfen als noch vor einigen Jahren», sagt Regi Wittwer. Die Marketinganstrengungen von ST laufen offenbar darauf hinaus, die Schweiz zum unverzichtbaren Bestandteil einer jeden Europareise von Indern zu machen.

HOCHSOMMER IN INDIEN, FRÜHLING BEI UNS

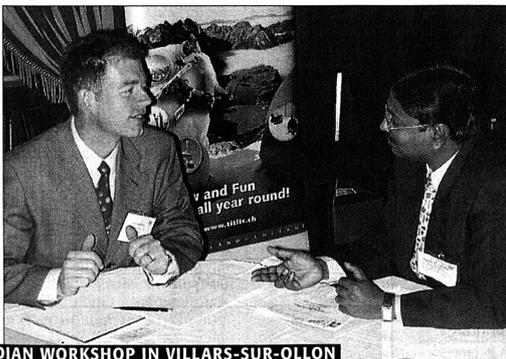
April, Mai und Juni sind die typischen Reisezeiten der Inder. In diesen drei Monaten sei es je nach Region unerträglich heiss in Indien, so dass viele während dieser Zeit liebend gern den europäischen Frühling geniessen

möchten, wie François Michel, Deputy Manager Office du Tourisme du Canton de Vaud, erklärt. «Während dieser Periode sind die städtischen Hotels vielfach mit Seminargästen belegt. In den von den Indern geschätzten Bergregionen hingegen gibt es dann noch freie Betten.» Neben dem Gruppentourismus kämen immer mehr Hochzeitspaare als Individualtouristen in die Schweiz. «Typische Hochzeitsmonate sind November und Dezember», so Michel. «Inder sind Leute, die gerne Bahnreisen machen. Die GoldenPassLine ist für sie ein absolutes Hit. Übernachtet wird im «Palace» in Luzern und im «Palace» in Montreux», sagt Michel.

KAUM WASSER- UND LUFTVERSCHMUTZUNG

Sonica Thakur, Redaktorin von «Trav Talk», New Delhi, fasst das zusammen, was die Inder an der Schweiz so schätzen: «Die Häuser sind herausgeputzt, die Strassen sauber, die Gärten prächtig und die Eisenbahngänge nicht so überfüllt wie bei uns.

Nach indischem Verständnis gibt es in der Schweiz keine Luftverschmutzung, und das Wasser in den Flüssen ist keine stinkende Brühe. Als Tourist wird man nicht auf Schritt und Tritt von fliegenden Händlern und Mochtregener-Reiseführern belästigt. Switserland ist ein weltbekannte Marke.» Geschätzt werde zudem, dass man als Tourist beim Shopping nicht überhöhte Preise bezahlen oder feilschen müsse. In der Schweiz werde man kaum betrogen. Aus all diesen Gründen gelte die Schweiz in Indien als eine Traumdestination. Laut Sonica Thakur ein Must für die Inder: «Einmal im Leben in die Schweiz reisen und Schnee berühren.» Schnee gebe es zwar auch im indischen Gebirge en masse, sagt sie, doch wegen der gänzlich fehlenden touristischen Infrastruktur und weil die Gebiete kaum zugänglich seien, bleibe fast nur die Reise nach Übersee. Sie glaubt, dass auch die in den letzten Jahren zuhause in den Schweizer Alpen gedrehten indischen Filme viel zur Erhöhung der Beliebtheit der Schweiz in Indien beigetragen haben (siehe htr vom 23. August)



INDIAN WORKSHOP IN VILLARS-SUR-OLLON

Es wurde in den Gesprächen nicht zwingend versucht, Verträge abzuschliessen, sondern vielmehr den Puls für das Interesse zu fühlen.

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

STARKER AUFTRIIT MIT STARKEN MARKEN.



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

Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie

hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch, www.hoteljob.ch

FORUM.CH

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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

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

FORUM AG • Kosmhir-Pfiffer-Str. 1 • CH-4000 Luzern 7
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70
admin@forum.ch • www.forum.ch

Bildung für eine Branche

Weiterbildung SHV

- bedürfnisgerecht
- praxisnah
- kompetent

Schweizer Hotelier-Verein

www.weiterbildungshv.ch

REGIO-PLUS-SEMINAR / Wie sollte sich der ländliche Tourismus entwickeln, um gute Zukunftschancen zu haben? Referent Hansruedi Müller nannte am zweiten Seminartag in Siders eine Reihe von Kriterien. **SONJA STALDER**

«Qualitativ hochstehend und kooperativ»

«Welche Zukunftschance hat der ländliche Tourismus?» Diese Frage stand im Zentrum des Referats, das Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern, am Regio-Plus-Seminar in Siders gehalten hat (siehe Kasten).

Müller führte aus, dass der Tourismus seine Funktion als «Entwicklungsmotor» für ländliche Regionen nur dann sinnvoll erfüllen könne, wenn dieser seine eigenen Grundlagen – die Landschaft und die kulturelle Eigenart – bewahre: «Die touristische Entwicklung muss fortwährend kritisch und kreativ hinterfragt werden, um den Selbstzerstörungstendenzen, die dem Tourismus eigen sind, entgegenzuwirken.» Die touristische Entwicklung im ländlichen Raum beruht neben den Chancen (Schaffung von Arbeitsplätzen, Finanzierung von Infrastruktur, etc.) auch Gefahren; Müller warnte beispielsweise vor einer einseitigen und dadurch anfälligen Wirtschaftsstruktur.

SIEBEN FORDERUNGEN AN DEN TOURISMUS

Aus der Analyse dieser Chancen und Gefahren leitete Müller sieben



ERFOLGREICHES BEISPIEL

Das Projekt «Biosphärenreservat Entlebuch» wurde am Regio-Plus-Seminar als besonders erfolgreiches Beispiel des ländlichen Tourismus vorgestellt (unser Bild zeigt die Schratzenfluh).

Kriterien ab, die der ländliche Tourismus erfüllen sollte, um eine echte Zukunftschance zu haben: Aus seiner

Sicht sollte der ländliche Tourismus partizipativ, umweltverträglich, langsam, qualitativ hochstehend, authentisch, kooperativ – und menschlich sein. Konkret empfahl Müller unter anderem, Betroffene einzubinden und sie zu Beteiligten zu machen, die ökologischen Gefahrenherde ernst zu nehmen und Umweltgefährdungen zu vermeiden sowie die Qualität der Langsamkeit wieder zu entdecken. Müller riet – im Hinblick auf «diebevolle, aber blutarme Versuche, Marken zu profilieren» – zur Zusammenarbeit: «Die Gäste suchen umfassende, gut koordinierte Leistungsbündel.» Müller mahnte aber auch, vor lauter Rentabilitätsdruck die menschlichen Qualitäten nicht zu vergessen; so forderte er, «emotionale Werte, menschliche Wärme und situatives Einfühlungsvermögen in den Vordergrund zu rücken».

Informationen zu Regio Plus im Allgemeinen sowie zu den Projekten unter: www.regioplus.ch

Geopark Sarganserland-Walensee-Glarnerland.

Informationen zu Regio Plus im Allgemeinen sowie zu den Projekten unter: www.regioplus.ch

Zweites Regio-Plus-Seminar

Während am ersten Tag des Regio-Plus-Seminars in Siders die Wettbewerbschancen des ländlichen Raums in den Bereichen Gewerbe, Industrie und Telematik im Zentrum standen, war der zweite Tag dem so genannten «ländlichen Tourismus» gewidmet. Das Ziel der verschiedenen Referate und Workshops lag darin, Anregungen zur Lancierung neuer Projekte in den Regionen zu geben. Rund 80 Personen haben an der Veranstaltung teilgenommen. Von den bisherigen Regio-Plus-Projekten ist rund die Hälfte im Tourismus angesiedelt. «Regio Plus» ist das Impulsprogramm des Bundes zur Unterstützung des Strukturwandels im ländlichen Raum; die ländlichen Regionen sollen damit langfristig als Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsräume gesichert werden.

SST

LIEGENSCHAFTEN

Zu verkaufen:

Hotel im Ski- und Wandergebiet Obertoggenburg
Ideale Lage, 3 Minuten von Bergbahn und Sporthalle entfernt.

Grosser Parkplatz, Restaurant (75 Plätze), Saal (60 Plätze) Gartenwirtschaft (50 Plätze), Zimmer (1 Einzel, 5 Doppel) und Wirtswohnung (5 Zimmer).

Exzellente Existenzgrundlage als Familienbetrieb

Offerten u. Anfragen an:

S, B & G Versicherungstreuhand
Ebnaterstr. 9
9642 Ebnat-Kappel

Tel. 071 993 13 33
Fax 071 993 29 33
E-Mail: subver@bluwin.ch



141559/401857

Thomas Hauser Gastrocom

Ottenhusen, 6275 Ballwil, 041 910 20 70, Fax 041 910 47 70, www.th-gastrocom.ch

Im Auftrag unseres Mandanten verkaufen wir ein

Landgasthaus

im Naherholungsgebiet Raum Olten

grosser eigener Parkplatz, Kinderspielfeld, Gaststube mit integriertem Stübli ca. 42 Plätze, Saal ca. 60 Plätze, 2 Gewölbekeller als Fondue-, Wein- und Apéro Keller, diverse Kellerräume, grosse Wohnung, Scheunenanbau – ausbaubar, grosser Umschwung, Landfläche = 2649 m².

Das Haus liegt unmittelbar am Kehrplatz einer Stadtbunlinie der Verkehrsbetriebe Olten. Es ist sowohl mit öffentlichen wie auch privaten Verkehrsmitteln leicht erreichbar.

Verkaufspreis = Fr. 750 000.– inkl. Inventar.

Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskunft. Fordern Sie die Dokumentation an.

143209/985245

Simplonpass (bei Brig)

Zu verkaufen:

3-Sterne-Hotel Bellevue

Auf dem Simplonpass in sehr guter Lage mit attraktiver Aussicht auf die Walliser und Berner Alpen.

(20 km von Brig entfernt in unmittelbarer Nähe der italienischen Grenze.)

- 2 grosse Parkplätze direkt beim Hotel
- Bushaltestelle direkt beim Bahnhof
- Skilift beim Hotel

Restauration

- Restaurant mit zirka 70 Plätzen
- kleiner Speisesaal (Napoleon-Saal) mit zirka 30 Plätzen
- grosser Bankettsaal mit zirka 150–200 Plätzen
- Terrasse mit zirka 40 Plätzen

Beherbergung

- 39 Hotelzimmer (Einzel- und Doppelzimmer) teils neu renoviert

Interessenten wollen sich bitte melden bei:

Paul-Bernhard Bayard
Nordstrasse 6
3900 Brig

Telefon 027 923 01 24

P 143276/415194



Zu verkaufen in Wilderswil bei Interlaken BO an bestfrequentierter Lage

Restaurant Luna mit Gästezimmer sowie Bäckerei und Personalhaus

- ca. 180 Sitzplätze (und 100 Sitzplätze mit Gartenterrasse und Grillhaus)
- Kinderspielfeld
- 7 Gästezimmer (möbliert)
- Bäckerei in gutem Zustand
- Parkplätze
- 3 1/2-Zimmer-Wohnung
- 4 Garagenboxen mit Estrich

Interessenten wenden sich schriftlich an

Gastroconsult AG, Unternehmensberatung
(Martin Müller, Barbara Mäder),
Sandstrasse 8, 3000 Bern 22,
Tel. 031 332 83 55

142974/200152



Stilvolles Restaurant-Hotel in herrlicher Natur, top eingerichtet in hochwertigem Altholz-Ausbau, alles im Neuzustand, beste Umsätze.

Nähe Bodensee, ausserhalb von Industrie-Kreisstadt, aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen.

1,2 Mio. Euro (keine Makler)

Telefon 0049-973 6593 892

143300/416177

SVT

Eine einmalige Chance zur Selbstständigkeit

In Göschenen, dem Tor zum Süden, dem Ausgangspunkt zu diversen Alpenrassen, dem Eingang zum idyllischen Göschener-Altalpe verkaufen wir

Hotelbetrieb

44 Betten, unterteilbarer Saal mit 74 Sitzplätzen, Gastwirtschaft mit 24 Sitzplätzen, Sonnenterrasse mit 40 Plätzen,

4-Zimmer-Wohnung, Parkplätze, usw.
Verkaufspreis Fr. 700 000.–

Eine einmalige Gelegenheit, sich den Wunsch zur Selbstständigkeit erfüllen zu können.

Möchten Sie mehr über dieses interessante Angebot erfahren?

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin.

Peter Walker
Immobilien-Treuhand AG
6460 Altdorf
Tel. 041-872 02 40
mail@walker-immobilien.ch
www.walker-immobilien.ch

BERATUNG SHV
IMMOBILIEN

In Meiringen verkaufen wir im Auftrag das

Hotel Weisses Kreuz

– 35 Zimmer/65 Betten
– Restauration mit 120 Pl.
– Saal mit 110 Pl.
– genügend eigene Parkplätze
– Angrenzendes 3-Fam.-Haus im Verkaufspreis inbegriffen.

Fr. 1 800 000.–

Weitere Auskünfte über das interessante Angebot erhalten Sie beim

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV, Urs Feuz
Mombijoustrasse 130
Telefon 031 370 43 43
Fax 031 370 43 44

143121/64735

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

Gewinn auf Vorjahresniveau

Bergbahnen Disentis. Die Bergbahnen Disentis AG verbucht für das Ende Mai abgeschlossene Geschäftsjahr 2000/01 einen Gewinn von 479 296 Franken. Der Überschuss liegt knapp 4000 Franken unter jenem des Vorjahres. Der Bilanzgewinn beträgt 477 149 Franken. Der Verwaltungsrat beantragt der Generalversammlung, eine Dividende von 7 Prozent auf dem Aktienkapital von 6,1 Millionen Franken auszuschütten. *SST/sda*

Wieder schwarze Zahlen

Davos-Parsenn-Bahnen. Die AG Davos-Parsenn-Bahnen schreibt nach zwei Jahren mit Millionverlusten wieder schwarze Zahlen. Die Bahnen weisen für das Geschäftsjahr 2000/01 (per Ende Mai) einen Gewinn von 0,8 Millionen Franken aus. Den Cashflow konnten die Bahnen um 135 Prozent auf sechs Millionen Franken steigern. Der Eigenfinanzierungsgrad erhöhte sich um 0,5 Prozentpunkte auf 8,9 Prozent. *SST/sda*

TESSIN / Neueröffnung

Erster GEO-Park

Letzten Samstag hat der erste GEO-Park der Schweiz am Ausgang des Muggio-Tals in der Nähe von Chiasso seinen Betrieb aufgenommen. Der Naturpark ist entlang des Wildbachs Breggia auf einer Fläche von rund einem Quadratkilometer realisiert worden.

Der GEO-Park soll sich nun als touristisch-didaktische Einrichtung für ein breites Publikum etablieren. Geführt wird der Parco Geologico von einer

Stiftung, die von Bund, Kanton, Gemeinden und Ortsvereinen unterstützt wird. Im Südwesten wurden bislang rund vier Millionen Franken in das Projekt investiert.

In der Schweiz wird demnächst auch im Sarganserland ein GEO-Park eröffnet. Ein grosses Potenzial für ähnliche Naturparks wird zudem den Regionen Creux du Van (Kanton Neuchâtel) und Beatenberg (Kanton Bern) attestiert. *SST/sda*

Kritik an Verkehrspolitik

Verband öffentlicher Verkehr. An der Generalversammlung des Verbands öffentlicher Verkehr (VöV) in Interlaken forderte VöV-Direktor Peter Vollmer, dass die Probleme des Binnenverkehrs denselben Stellenwert haben müssen wie der Transitverkehr. In letzter Zeit sei sowohl bei der Zuteilung der finanziellen Mittel als auch bei den Infrastrukturausbauten der Transitverkehr priorisiert behandelt worden, kritisierte Vollmer. *SST*

Strategische Neuausrichtung

Oberland Tours. Das Reisebusunternehmen Auto AG Interlaken richtet sich strategisch neu aus. Oberland Tours konzentriert seine Kernkompetenzen in Zukunft auf die Bereiche Transfer, Package, Charter und Service. Neben der Modernisierung der Fahrzeugflotte will das Unternehmen ab 2002 sämtliche Busse nach den Normen des deutschen Gütezeichens RAL Buskomfort klassifizieren, um seine Wettbewerbsfähigkeit sichern zu können. *SST*

JEAN-PAUL LEDUN / Der Clown des Circus Knie ist gelernter Koch und Kellner. Er kann sich gut vorstellen, nach seiner Zirkuskarriere seine Spässe wieder dort zu machen, wo er angefangen hat: in der Gastronomie. **TONI RÜTTI**

«Lesen Sie mal meinen Nachnamen von hinten nach vorn ...»

Der im nordfranzösischen Lille geborene Jean-Paul Ledun (46) hatte im Junglingsalter hochgesteckte Ziele: Er wollte im Palais de l'Elisée bei Präsident Giscard d'Estaing arbeiten. «Hohe Titel und Rangordnungen faszinierten mich sehr. Die Frau des Präsidenten beantwortete meine Stellenbewerbung persönlich.» Er kassierte leider eine Absage. Es war seine Mutter, die ihm den ersten Job in der Küche des «Chamonix Palace» besorgte. Mit einem alten

Schluss der Wintersaison, nachdem sich das übrige Personal längst nach Sommerstellen umgeschaut hatte, waren er und seine damalige Frau allein für den ganzen Betrieb zuständig. Dabei wäre eine ganz Brigade notwendig gewesen, wie er heute sagt. So lernte Ledun, wie man einen Betrieb auf effiziente Weise führt.

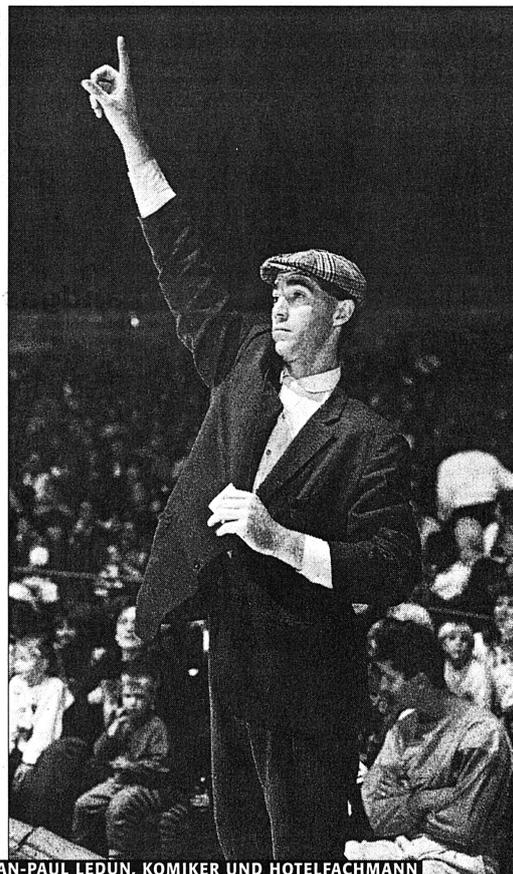
«Ein Restaurant ist wie ein Zirkus: Die Gäste sitzen herum und fangen plötzlich an, den Kellner zu beobachten», erzählt Ledun. Sein erstes Publikum waren die Gäste eines noblen Restaurants im deutschen Ahrweiler, wo er zusammen mit einem Berliner Ober subtile Spässchen wagte. «Hast du gesehen, der ganze Tisch hat bei meinem Spruch über den seuchenfreien Hummer gelacht», signalisierte ihm der Ober mit hochgehobener Augenbraue. Hier verkehrten zwischendurch auch Gäste wie Willy Brandt, Helmut Kohl und all die Minister. Ledun fühlte sich – im Frack und mit blasierter Miene – im Element: Er konnte das professionelle Servieren regelrecht zelebrieren und sich dazu diskrete Spässchen erlauben.

DAS VERWIRRLICHE SPIEL MIT DEN GÄSTEN

«Ich musste zum Beispiel Crêpes Suzette am Tisch zubereiten. Also machte ich die Mise-en-place vor den neugierigen Blicken meiner Gäste: Rechaud, Pfanne, Orangensaft, Grand Marnier und so weiter. Dann kam mein Berliner Kollege und stellte, ohne eine Miene zu verziehen, ein Flasche Ketchup auf mein «Guéridon» ... Ich reagierte nicht, sondern liess zunächst einmal bei den Gästen eine gewisse Verwirrung aufkommen. Dann trug ich die Flasche wieder weg. Die Herrschaften schauten sich erst etwas hilflos an, denn sie wussten nicht so recht, ob sie jetzt lachen durften ... bis wir beide durch ein lachendes Auge zu verstehen gaben, dass alles nur ein Spässchen war.»

Leduns Einlagen riefen bei den Gästen stets Verblüffung und Anerkennung hervor, erzählt er: «Es gibt im Service tausend Dinge, auf die man zu achten hat und die man im Voraus erahnen sollte. Wenn zum Beispiel nach dem Essen eine Dame in ihrer Handta-

Foto: Horst Hamann



JEAN-PAUL LEDUN, KOMIKER UND HOTELFACHMANN

Seiner ausgeprägten Beobachtungsgabe sowie seiner Feinfühligkeit verdankt er sein Talent, Menschen ins Zentrum seiner Spässe zu rücken.

sche herumkramte, wusste ich, dass sie eine Zigarette rauchen wollte. Nichts wie hin! Bevor sie die Zigarette zwischen ihren roten Lippen hatte, hatte ich schon unter meinem Revers ein Streichholz entzündet. Mit der anderen Hand liess ich den Aschenbecher dreimal durch die Luft wirbeln und dann sanft auf dem Tisch landen. «Das ist Service!», rief die Dame überrascht. Ein schönes Trinkgeld war mir sicher.»

EMIL STEINBERGER ZOLLTE IHM BEWUNDERUNG

In ganz Europa war er in der Folge als Kellner und Hotelfachmann tätig, lernte Sprachen und spielte gleichzeitig immer wieder mal mit seinem Talent, Menschen auf komische und

überzeichnete Art ihr eigenes Spiegelbild zu präsentieren. Nach einer Begegnung mit dem Clown Pic wechselte er ins Komikfach. 1981 fing Ledun als Requisiteur beim Circus Roncalli an. Der Hotelfachmann und Clown musste nicht lange nach einem Künstlernamen suchen: «Jean-Paul, tout simplement», wie er sagt. «Lesen Sie mal meinen Nachnamen von hinten nach vorn ...»

Bis 1987 entwickelte er bei Roncalli ein Repertoire, das nur aus eigenen Ideen bestand. Das Engagement beim Schweizer Nationalzirkus Knie 1989 war ein Sprung nach oben. 1993 trat er wieder im «Knie» auf. Und im laufenden Jahr steht er beim Schweizer Nationalzirkus für die Deutschschweiz und das Tessin unter Vertrag. Theatererfahrung hatte Jean-Paul drei Jahre lang bei Clown Dimitri und dessen «Compagnia» in Ascona erworben. Komiker Emil Steinberger unterstützte Jean-Paul wo er nur konnte. «Emil» sagte einmal: «Jean-Paul hat eine Komik, die einfach stimmt. Nichts ist zu viel. Er kennt das Mass hundertprozentig. Das kann man nicht lernen. Er hat dies in sich.»

«BIG APPLE», DANN WIEDER GASTRONOMIE

Einen Wunsch hat Jean-Paul noch offen: Einmal in Amerika samt Frau und Kindern mit dem Zirkus «Big Apple» aus New York «on tour» zu sein: «Es könnte sein, dass ich meine Zirkuskarriere nach diesem Engagement beende. Dann möchte ich von Graz aus, wo ich mit meiner Familie wohne, tätig sein. Es gibt noch so viel zu tun ... zum Beispiel möchte ich auf meinen angestammten Beruf zurück. Wenn ich mich tatsächlich in einem Hotel niederlassen würde, wäre das auch für meine Familie schön», sagt er. Die Herumreiserei mit dem Zirkus und die Auftritte in den Variétés strapazierten ihn auf Dauer.

Was sagen Sie zu ...

... **Heinrich Bölls Roman «Ansichten eines Clowns»?**
Eine schöne und hundertmal wahre Geschichte. Das Klischee-Ende vertragen ich allerdings nicht.
... **der angeblichen Humorlosigkeit der Schweizer?**
Grosser Blödsinn! Wenn die Schweizer keinen Humor hätten, wäre Emil Steinberger nie so berühmt geworden. Und Grock hätte in Afrika gelebt.
... **dem Klischee, in Frankreich sei alles viel lockerer?**
Sehr léger ... so léger sind die Franzosen, dass es immer mal wieder einen Eisenbahnerstreik gibt, wenn die Ferien beginnen. Klischees sind dazu da, niedergemacht zu werden.

... **dem teilweise unprofessionellen Service, mit man als Gast immer mal wieder konfrontiert wird?**
Heute kann ich nur noch mit dem Kopf schütteln, wenn ein Kellner eine Tasse Kaffee bringt, mit dem Henkel gegen hinten und dem Löffel vorne links und so weiter. Hier fängt die Perfektion im Service an.
... **der Uneinheitlichkeit, wie das Servicepersonal gerufen wird – von «Fräulein» über «Bedienung» oder «Garçon» bis «Herr Ober»?**
 Muss man das Service-Personal rufen? Ich mache mich diskret bemerkbar mit einem Blickkontakt. Ich werde immer verstanden!

Zur Person

Name: Jean-Paul Ledun
Alter: 46 Jahre
Beruf: Hotelfachmann, Komiker
Zivilstand: verheiratet, zwei Kinder, Philippe (8) und Nicolas (6)
Wohnort: Graz, Österreich, wenn gerade nicht auf Tournee
Hobbys: Filme schneiden, Sport treiben, mich neuen Technologien anpassen!

Lektüre: «La vie sexuelle de Catherine M.»
Lieblingsgericht: Tofu mit Gemüse und Reis
Lieblingsgetränk: schöner Wein
Bevorzugter Ferienort: bei mir zu Hause
Letzte gute Tat: Meine Frau beim Möbelkauf nicht angeschrien!
Vorbild: Mein Vater

ABBRUCH / Die Zeit der einstigen «Erholungs- und diätetischen Höhen-Kuranstalt Chantarella» ist abgelaufen. Das Hotel war 1985 geschlossen worden und 1997 der Credit Suisse zugefallen. Die Gemeinde gibt ihr im Tausch das Land für fünf Villen. **KARL JOSEF VERDING**

St. Moritz: Fünf Villen anstatt «Chantarella»

In einem vorsichtigen «Rückbau» ohne Sprengungen wird gegenwärtig die «Chantarella»-Hotelruine abgerissen, die St. Moritz überragt hat. Laut Marco Caminada, dem Chef des Baumtums von St. Moritz, verläuft die Aktion ohne Probleme. Der Hotelbetrieb war nach mehreren Besitzerwechseln schliesslich Mitte der achtziger Jahre eingestellt worden. Im Zusammenhang mit verschiedenen Konkursen und spekulativen Handänderungen wurden die Innenausstattung und das Mobiliar ausgeräumt, und sogar der Innenausbau wurde herausgerissen.

DAS ENDE EINES GESCHUNDENEN HOTELS

1997 gelangte das Gebäude bei einer öffentlichen Versteigerung in den Besitz der Credit Suisse. Diese hat nun das «Chantarella»-Gelände der Gemeinde übergeben und im Tausch dafür das davor gelegene, umfangreiche Grundstück für den Bau von fünf Villen erworben. Die Gemeinde ihrerseits wird das «Chantarella»-Gelände für die Infrastruktur und Zulieferung des Corviglia-Gebiets nutzen, aber in näherer Zukunft nichts bauen. Der Architekt Werner Wichser hat in Übereinkunft von Credit Suisse und Gemeinde St. Moritz einen detaillierten Gestaltungsplan für das exponierte und im angestammten Wortsinn überragende Villengelände festgelegt, unter anderem mit Begrenzungen der Bauhöhen für die fünf Villen-Objekte,

Foto: Karl Josef Verding



EXPONIERTER ABBRUCH IN ST. MORITZ

Auch in bester Lage und mit eigenem Zubringer in das berühmteste Skigebiet der Schweiz kann ein Hotel qualvoll verenden. Das seit Jahrzehnten nur geschundene statt erneuerte «Chantarella»-Gebäude wird gegenwärtig abgebrochen.

die Credit Suisse verkaufen will. Wie sich nach allfälligen Verkäufen die rechtliche Situation im Verhältnis zum Gestaltungsplan darstellt, muss sich

aber noch zeigen. Die ursprüngliche Nutzung des Gebäudes drückt sich in der abgeschiedenen Höhenlage mit hoteleigener Drahtseilbahn (dem heu-

ten Zubringer zum Corviglia-Skigebiet) und der Ausrichtung des Baus gegen Licht und Sonne aus. Das Kurhaus Chantarella war in den Jahren 1911

und 1912 nach einem Entwurf des Luzerner Architekten Emil Vogt gebaut worden, der auch das «Carlton» in St. Moritz schuf. Er stand mit diesen beiden Bauten am Zenit seiner Hotelbaukarriere. Bereits kurz nach der Fertigstellung des «Chantarella» wurde das Kurhaus 1913 durch Vogt um den mächtigen Westflügel mit abschliessendem, kuppelbekröntem Ecktrum erweitert. Die Funktion als Sanatorium blieb bis zirka 1920 erhalten; danach wurde das Gebäude zum Hotel.

HÖHEPUNKT EINES HOTELARCHITEKTEN

Im Rahmen der Diskussion um die Zukunft des «Chantarella»-Hotelgebäudes war eine Fachkommission mit Vertretern aus Architektur, Betriebsökonomie, Bauökonomie, Statik und Bauhistorik zusammengestellt worden, die im Auftrag des Schweizerischen und Bündnerischen Heimatschutzes ein Exposé erarbeitete. Im Exposé war vor dem Abbruch und mit der Hoffnung auf eine Hotel-Lösung noch festgestellt worden: «Nebst der kulturhistorischen Bedeutung und der architektonischen Qualität des Chantarella ist die Lage für einen neuen Hotelbetrieb im alten Gemäuer geradezu ideal. Das Gebäude liegt auf 2000 Metern Höhe am Südhang über St. Moritz. Es hat eine traumhafte, unverbaute Aussicht und einen eigenen Bergbahnanchluss zum darüberliegenden Skigebiet.»

Reklame

Zürich wants you!

Kanagaratnam Sureshkanthan
Landgasthof Seeros, Pfäfers ZH

Die Hotels in Zürich und Region suchen die besten Fachkräfte.
Infos auf www.zhv.ch oder über Telefon 01 350 04 12.

Zürcher Hoteliers
CHECK-IN TO YOUR FUTURE.

AMERICAN EXPRESS-STUDIE / European Corporate Travel Index zeigt Veränderung des Trends in den Städten

Weniger Preisauftrieb

Gemäss der aktuellen Ausgabe des American Express European Corporate Travel Index (ECTI) weist das zweite Quartal 2001 auf ein Ende des Auftriebs der Preise für Hotelübernachtungen vor allem in Deutschland hin. Die Studie, die vierteljährlich die Entwicklung der Hotelpreise in Europa unter die Lupe nimmt, ergab diesmal, dass Reisende zwar heute tiefer in die Tasche greifen müssen, als noch vor einem Jahr. Das Übernachten in Hotels der mittleren und unteren Preiskategorie sei gegenwärtig jedoch günstiger als noch vor einigen Monaten.

QUARTALSVERGLEICH ZEIGT ENDE DES TRENDS

Für die nähere Zukunft sei ebenfalls eher mit einer verhaltenen Entwicklung zu rechnen. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum sind die Preise für Hotelübernachtungen in Deutschland durchweg gestiegen: In Hotels der unteren Kategorie um 4,1 Prozent, in Mittelklassehotels um 1,4 Prozent und im Hochpreis-Segment um 9,2 Prozent. Im Quartalsvergleich zeigt sich allerdings, dass der Trend einstweilen gestoppt zu sein scheint.

So sanken in Mittelklassehotels die Preise um 0,7 Prozent, in Hotels des unteren Preisbereichs sogar um drei Prozent. Lediglich bei den höheren Kategorien hat es weitere moderate Preissteigerungen (0,8 Prozent) gegeben. Die American-Express-Studie führt dies auf die schwierige Wirtschaftslage zurück.

DEUTLICHE WIRKUNG IN DEN GESCHÄFTSZENTREN

In anderen westeuropäischen Ländern reagierte der Hotelmarkt weniger sensibel auf die wirtschaftliche Situation als in Deutschland. Insgesamt verlangsamt sich der Preisauftrieb in der jüngsten Vergangenheit aber ebenfalls. Im Durchschnitt lagen die Zimmerra-

ten zwischen 1,3 und 2,3 Prozent höher als im Vorquartal. In Nordamerika war die Spanne mit Steigerungen zwischen 0,9 und 3,2 Prozent geringfügig höher.

Besonders deutlich zeigt sich der Einfluss der gebremsten Wirtschaftsentwicklung gegenwärtig in Geschäftszentren wie Brüssel, Rom oder Paris. Die Belegungsquoten sind in Folge der verstärkten Einsparbemühungen vieler Unternehmen durchschnittlich um rund zehn Prozent gefallen.

«EINE PHASE DER KONSOLIDIERUNG»

Im Jahresvergleich verteuerten sich Übernachtungen in Westeuropa und den USA in Hotels der Mittelklasse (6,0 Prozent) und im gehobenen Segment um 7,6 Prozent in Westeuropa und 2,0 Prozent in den USA. Bei den unteren Klassen steht einem Anstieg von 3,7 Prozent in Westeuropa eine Preisenkung von 2,0 Prozent in den USA gegenüber. «Die Hotelpreise sind in eine Konsolidierungsphase eingetreten», sagt Loraine O'Keefe, Manager Consulting Services bei American Express.

«FIRMEN ÄNDERN DIE REISE-RICHTLINIEN»

«Nach deutlichen Anstiegen in den vorangegangenen Quartalen ist gegenwärtig nur in den besonders stark gefragten Lagen ein moderates Wachstum zu verzeichnen.» O'Keefe sieht aufgrund der abgekühlten Konjunktur Auswirkungen für die Hotels: «Die Unternehmen verändern ihre Reiseerichtlinien zugunsten von Mittelklassehäusern und preisgünstigen «No-Frills»-Hotels. Für Übernachtungen in Fünf-Sterne-Luxushotels entsteht ein Argumentations-Notstand, wenn Unternehmen zur gleichen Zeit Einstellungsstopps und Personalabbau verkünden.»

KJV

WWW.SWISSHOTELS.CH / Hotelführer auf Internet Hotels online buchen

Der vom Schweizer Hotelierverein (SHV) herausgegebene Hotelführer auf Internet ermöglicht ab sofort Online-Buchungen bei über 1000 Hotels. Realisiert werden konnte dies dank der Zusammenarbeit des SHV mit «Switzerland Destination Management» (SDM), dem offiziellen Partner von Schweiz Tourismus für Online-Hotelbuchungen. Mit einem Mausklick gelangt der Hotelkunde auf das Verfügbarkeitsfenster des Be-

triebes. Sogleich kann er die gewünschte Buchung vornehmen. Für weitergehende Transaktionen muss er sich nicht erneut anmelden, da das System automatisch auf die bereits gespeicherte Anmeldung zurückgreift.

Durch die Verbindung des SHV-Hotelführers mit den Buchungsmaschinen dürfen immer mehr Internetbenutzer den elektronischen Buchungsweg wählen. TRU

Riu: Drei neue Clubanlagen

Mallorca. Die mallorquinische Hotelkette Riu will drei neue Clubanlagen errichten, die ab Sommer 2002 eröffnet werden. Das Club-Hotel Riu Vistamar in Playa de Amadores (Gran Canaria) mit 475 Zimmern, das Hotel Riu Jalisco in Puerto Vallarta (Mexiko) mit 700 Zimmern und das «Riu Bachata» in der Bucht von Maimón, Puerto Plata (Dom. Republik) mit 592 Zimmern. Das «Riu Jalisco» und das «Riu Bachata» werden All-Inclusive-Anlagen. TRU

VERKAUFSOBJEKTE / Schweizer inserieren in Deutschland Immobilienangebote

Schweizer Hotels bleiben auf den Verkaufsseiten der deutschen Immobilienangebote. In Bad Ragaz soll eine «bestehende Hotelanlage mit über 90 000 Quadratmeter Bodenfläche» verkauft werden.

Ein «interessanter Verkaufspreis» wird vom Vermittler Fred Siebenmann in Luzern versprochen, dazu bestehe die Möglichkeit zur Erstellung von Eigentumswohnungen auf dem Areal. Als Verhandlungspreis

für einen attraktiven Hotelkomplex mit direktem Seanstoss nennt die ECWAG in Zug 7,5 Mio. Franken. Der Betrieb «in der Schweiz» sei voll vermietet und erziele monatliche Einnahmen von 30 800 Franken. Es sei auch «der Verkauf der Aktiengesellschaft möglich». Nur «ernsthafte Investoren mit Kapitalnachweis erhalten die komplette Dokumentation» heisst es im Inserat. Zum wiederholten Mal wird ausserdem

das bereits inserierte «renommierte Gesundheits- und Wellnesshotel» zum «Verhandlungspreis von ca. Fr. 9,5 Mio.» über Max Nadig in Herisau angeboten. Und in Egerkingen wird eine «voll vermietete Liegenschaft» mit Restaurant und Wirtwohnung sowie Büro- und Nebenräumen «als attraktives Anlageobjekt» für 1 280 000 Franken zum Verkauf ausgeschrieben. Hier ist die Karte in Kriens der Vermittler. GU

WALLIS / Silvan Bumann tritt als Präsident zurück

Statutarisch bedingter Rücktritt

Nach sechs Jahren Präsidium des Walliser Hotelier-Vereins tritt Silvan Bumann nun zurück, so wie es in den Statuten vorgesehen ist. Die Nachfolgefrage ist noch nicht endgültig geregelt. Als Kandidat steht Joseph Bonvin, Crans-Montana, zur Verfügung. Die Frage, ob er schweren Herzens gehe, verneint der Oberwalliser mit jener Offenheit, die man von ihm gewohnt ist. «Man muss seinen Platz auch wieder abgeben können.» Weitere Mandate suche er nicht. Er sei zu wenig Diplomat, um jetzt eine politische Karriere in Angriff zu nehmen, sagt er in einem Gespräch mit der htr.

Bumann macht kein Hehl daraus, dass er sich während seiner Präsidentschaft zwischenzeitlich allein gelassen fühlte. Wie er glaubt, verkennen etliche seiner Hotelierkollegen den Einfluss der Politik, der Banken oder von Bundesbern auf die touristische Entwicklung. Dass sich die grossen Banken kaum mehr im Bereich KMU engagieren wollen, ist für Bumann ein ernsthaftes Problem. Herrsche unter den Hoteliers eine grössere Zusammengehörigkeit, könnte wohl auch dieses Problem einfacher angegangen werden, glaubt er. Seine Zukunft sieht er in Saas Fee in seinem Hotel Ambiente, das er unlängst renovieren liess. DEM/TRU

Siehe Cahier français Seite 3

WELLNESS-GUIDE / Empfehlung von ST

Nun ist alles geklärt

Ein Wellness-Guide, den der Animar-Verlag aus Ramsen herausgeben will, stiftete Verwirrung (vgl. htr. vom 2.8.01), die nun aber geklärt ist. Der Animar-Verlag suchte mit Schweiz Tourismus (ST) eine Zusammenarbeit und wollte ST Bilder und Texte für die ST-Wellness-Broschüre liefern. Eine solche Kooperation kam aber dann nicht zustande, weil das Preis-Leistungs-Verhältnis ST nicht entsprochen hat, sagte Ladina Giovanoli, bei ST Product-Manager Wellness, Anfang August gegenüber der htr. Schweiz Tourismus schickte dem Verlag ein Empfehlungsschreiben, mit dem Verlegerin Anita Giger auf Kundenakquisition gehen kann. «Schweiz Tourismus bestätigt gerne, dass wir dieses Projekt wie folgt unterstützen: Lieferung des Contents und eventueller Bildmaterialien zur Vorstellung einzelner Regionen und Destinationen», heisst es im Schreiben. Ladina Giovanoli spricht von «Missverständnissen», die nun geklärt worden seien. «Wenn der Animar-Verlag neben unserer Wellness-Broschüre noch einen Wellness-Guide vertreiben will, ist das nur positiv.» CK

SYMPOSIUM HOTELEMPFANG / Die Frage «Ist Hotelempfang ein Beruf?» stand im Zentrum einer Veranstaltung des entsprechenden Berufsverbandes. TONI RÜTTI

«Mit der Herausgabe von Zimmerschlüsseln ist es nicht getan»

Auf ein Inserat «Réceptionniste gesucht» melden sich erfahrungsgemäss nicht nur Leute, die eine Prüfung für Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in absolviert haben. Wie am 3. «Symposium Hotelempfang» von Hotel & Gastroformation in Luzern von verschiedenen Teilnehmenden gesagt wurde, arbeiten auch Leute im Bereich Hotelempfang, die ursprünglich aus anderen Berufen stammen. Hotelempfang ist kein Lehrberuf. Demzufolge empfehlen die Berufsberater kaum einem Schulabgänger eine Karriere im Bereich Hotelempfang, und zwar auch dann nicht, wenn der Ratsuchende dafür geeignet wäre. Allenfalls raten sie Leuten, die mit einem Job- oder Berufswechsel liebäugeln, sich als Réceptionniste zu bewerben. «Entsprechend hoch ist denn auch die Fluktuation», konstatierte Karl Eugster, Geschäftsleiter Hotel & Gastro Union, Luzern.

Gerade in der Schweiz, wo die kaufmännische Ausbildung umfassend und – im Gegensatz zu Deutschland – branchenübergreifend ist, werden offenbar viele Angestellte für den Empfang aus dem kaufmännischen Lager rekrutiert. Christian Frei, Direktor Hotel Ascot, Zürich, machte darauf aufmerksam, dass kaufmännische Lehrlinge eines Hotelbetriebs nur während einer gewissen Zeit im Empfang arbeiten, so dass sie sicherlich nicht zu Hotelempfang-Profis ausgebildet würden. Unvergleichbar besser wäre, wenn eine spezialisierte Erstausbildung Hotelempfang angeboten würde, lautete am Symposium unmissverständlich das Credo.

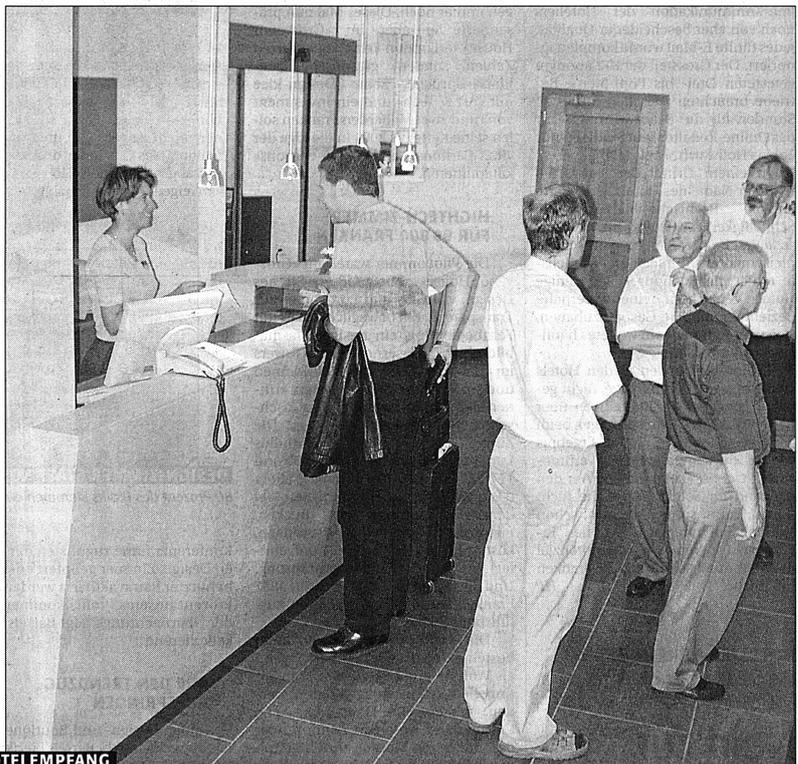
EIN BERUF, ABER MIT FRAGEZEICHEN

«Wie steht es mit dem Berufsverständnis im Hotelempfang, und sprechen wir überhaupt von einem Beruf

Der Griff in die Trickkiste

Der Kommunikations- und PR-Trainer Ray Lancaster, Muraz, zeigte am Symposium, wie tief die Gäste zum Teil in die Trickkiste greifen, um einen Rabatt auf den regulären Zimmerpreis herauszuholen. Er warnte vor Gästen, die über ein allzu reichliches Repertoire an Gründen verfügen, weshalb sie nicht den vollen Preis bezahlen könnten. Auf der Hut sein, sich nicht ein X für ein U vormachen lassen und seine Menschenkenntnis verfeinern, laut Lancaster «Rezept». Er plädiert dafür, eine gesunde Portion Selbstwertgefühl zu entwickeln. Damit sprach er den Symposiumsteilnehmenden voll aus dem Herzen, waren doch Berufsstolz und Selbstbewusstsein das eigentliche Thema des Tages. TRU

Foto: Toni Rüttli



HOTELEMPFANG

Verlangt werden vom Personal Freundlichkeit, Kompetenz, Sprachkenntnisse, Stressresistenz und Belastbarkeit.

oder bloss von einer Tätigkeit?» Diese Gretchenfrage wollte die Präsidentin Berufsverband Hotelempfang, Franziska Dumont, von allen Teilnehmenden in einem Satz beantwortet haben. «Keine Frage, es ist ein Beruf, aber ...» sagten praktisch alle. Dass es sich um keinen anerkannten Beruf handelt, wurde als grosser Mangel bezeichnet. Dies widerspiegelt sich auch in den dürftigen Weiterbildungsmöglichkeiten. Hinzu kämen noch die beschränkten Aufstiegschancen. All dies drückte auf das Selbstwertgefühl des Empfangspersonals, wurde von verschiedenen Teilnehmenden betont.

STRESSRESISTENZ UND VIELSEITIGKEIT

Peter Meier, Leiter Weiterbildung bei Hotel & Gastroformation, wies darauf hin, dass das Hotelpersonal häufig von anderen Branchen abgeworben werde. «Das zeigt doch, dass unser Personal stressresistent und in der Lage ist, etwas zu leisten.» Eva König, Gastgeberin im Hotel Silberhorn, Wengen,

zeigte auf, was vom Empfangspersonal uneingeschränkt gefordert werde: Vielseitigkeit, 100-prozentige Zuverlässigkeit sowie die Fähigkeit, in der zum Berufsalltag gehörende hektisch ruhig Blut zu bewahren. «Man muss schon sehr gefestigt sein, um in heiklen Situationen cool zu bleiben. Diese charakterliche Voraussetzung allein reicht aber noch nicht aus. Unabdingbar ist eine entsprechende Schulung», sagt Eva König, die ihre Ausbildung in Deutschland gemacht hat, wo eine entsprechende Berufsausbildung angeboten wird. «In der Schweiz müsste das doch auch möglich sein», findet sie.

«Mein Empfangspersonal weiss, wie wichtig es für den ganzen Betrieb ist. Mit der Herausgabe von Zimmerschlüsseln ist es nicht getan», sagt sie. Gefordert werden sollte dieses Bewusstsein nicht zuletzt von den Betrieben selbst. «Schlimm» ist für sie, dass Réceptionsangestellte auf die Frage nach der beruflichen Tätigkeit zum Teil Antworten geben wie «Na ja, ich arbeite ein bisschen an der Réception.»

«Für unseren wirklich schönen Beruf ist ein hohes Mass an Belastbarkeit absolute Voraussetzung», sagte auch Heidi Utiger, Gränichen. «Sehr gute Sprachkenntnisse, ein professionelles Auftreten und die Loyalität dem Betrieb gegenüber sind unverzichtbar. Leider wird dies finanziell immer noch zu wenig abgegolten.» Viele Betriebe profitierten bei der Lohnfrage davon, dass es so viele Quereinsteiger gebe. Einen ersten Schritt, um dem Missverhältnis entgegenzuwirken, sieht sie in der Ausbildung.

Soeben hat sie zusammen mit elf Kolleginnen und Kollegen die Ausbildung Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in abgeschlossen. Heidi Utiger hofft, dass ihr der erworbene Fachausweis zu mehr Akzeptanz und Anerkennung verhilft. Allgemein sei viel zu wenig bekannt, dass diese Weiterbildung überhaupt existiere. «Wir fordern, dass der Beruf Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in zum Lehrberuf wird», sagt Heidi Utiger.

Neue Choice-Hotels

Genf. In Frankreich, Belgien und der Schweiz haben die Choice Hotels Europe im Laufe des Jahres 2001 bereits 25 neue Hotels hinzugewonnen. Eröffnet wurden Häuser der Marken Comfort, Quality und Clarion. In der Schweiz gibt es neuerdings mit dem Comfort Hotel Balzac im Zentrum von Genf vier Häuser von Choice. Angesprochen werden preisbewusste Gäste. 22 Prozent des Umsatzes werden über das weltweite Reservierungssystem von Choice erzielt. TRU

80-Betten-Modulhotel

Thun. Nachdem aus dem «Juniotel»-Projekt der Stadt Thun nichts geworden ist, werden Investoren für eine neue Nutzung gesucht. Eine private Projektgruppe möchte im Thuner Schlossgut Schadau ein Modulhotel mit maximal 80 Betten errichten. Das «Röhrenhotel» würde aus 21 Tubes bestehen. Zielpublikum: junge Leute und Familien. Die Hotelinfrastruktur mit Réception und Cafeteria soll in einem Neubau untergebracht werden. TRU

Thomas Cook in Kroatien

Expansion. Durch eine Hotelbeteiligung verstärkt die Thomas Cook AG ihr Engagement in Kroatien. Die kroatische Regierung hat jetzt die Übernahme der kroatischen Hotelgesellschaft «Hoteli Cavtat» durch die INHOVA-Gruppe (Inversora de Hoteles Vacacionales) – eine Hotel-Investitions-Gesellschaft der Thomas Cook AG und drei spanischer Sparkassen – zugestimmt. Übernommen werden drei Hotels an der Küste von Dubrovnik. MG

SMALL LUXURY HOTELS / Natur- und Umweltverträglichkeit

Ökologischer Luxustourismus

Eine Förder-Kampagne zum Schutz der Umwelt initiiert Small Luxury Hotels of the World (SLH) innerhalb seiner 280 Mitgliedshotels in über 50 Ländern. Ziel der Aktion ist, künftig den Begriff «Luxus» weltweit auch mit ökologisch verträglichem Tourismus zu assoziieren. Gleichzeitig will SLH eine Palette an Programmen anbieten, die sich dem schonenden Umgang mit Natur und Umwelt widmen. Es sind dies:

- «Eco-Lux»-Arrangements in SLH-Destinationen, die sich besonders im Umweltschutz engagieren;
- «Eco-Escapes» in exklusiven Lodges in Wildreservaten;
- «Eco Romance» – romantische Flitterwochen in naturgeschützten «Hide-aways»;
- «Green Cause Conferences» für interessierte Gäste der luxuriösen Landhotels, die aktiv an der Erhaltung von Natur und Umwelt mitwirken möchten, und

- «Öko-Incentives» für Naturliebhaber in SLH-Hotels, in denen Fauna und Flora auf höchst eindrucksvolle Weise und aus nächster Nähe beobachtet werden können. «Wir möchten zeigen, dass echter Luxus durchaus mit der Einhaltung ökologischer Prinzipien einhergeht und dass dem Gast künftig Hotels zur Verfügung stehen, die sich der Verantwortung im Umgang mit der Natur verpflichtet haben», schreiben die SLH. MG

ONLINE-BUCHUNGEN / Eine österreichische Studie zeigt Schwächen bei Hoteliers auf

Hotels sind zu langsam

Die Online-Qualitäten der österreichischen Hotellerie nehmen zwei jüngst veröffentlichte Studien kritisch unter die Lupe. Nach einer Untersuchung der Hollwarth Consulting ist die Online-Kommunikation der Hoteliers noch von eher bescheidener Qualität. Jedes fünfte E-Mail wurde komplett ignoriert. Der Grossteil der 812 anonym getesteten Drei- bis Fünf-Sterne-Betriebe brauchten zwischen 8 und 21 Stunden für die Beantwortung – für das Online-Zeitalter, laut Studienautor Tobias Hollwarth, «viel zu lang».

In einem Drittel der Antworten fehlt der Name des Hotels, jede vierte enthält Rechtschreibfehler. Die Schnelligkeit, so Hollwarth, sei entscheidend: «Der Interessent schickt meist mehrere Anfragen. Der Schnellste erhält die Buchung.» Nur wenige Hotels versuchten, eine dauerhafte Beziehung mit dem Gast aufzubauen, weist der Autor auf ein weiteres häufiges Versäumnis hin.

Online-Buchungen in den Hotels sind, entgegen ihrem Image, nicht generell günstiger als Buchungen über Reisebüros sowie Direktanfragen beim jeweiligen Hotel. Zu diesem Ergebnis kommt die österreichische Verbraucherzeitschrift «konsument». Wer den Aufwand für solche Vergleiche nicht scheut, kann, so das Magazin, schon bei der Buchung «ein schönes Taschengeld sparen». Das Sparpotenzial liege bei durchschnittlich 35 Franken pro Nacht. HP

HOTELIER-VEREIN BERN / Die Stadtberner Hoteliers zur Sparübung

Nein zur Kürzung

Der Berner Hotelier-Verein und GastroBerner seien sich bewusst, dass gespart werden müsse, um den Finanzhaushalt der Stadt Bern zu sanieren, heisst es in einer Stellungnahme zur geplanten Beitragskürzung der Stadt (siehe htr Nr. 37). Mit der Reduktion des jährlichen Beitrags an Bern Tourismus um 0,5 Mio. Franken auf neu 0,7 Mio. Franken ab 2003 werde die touristische Marketingorganisation massiv geschwächt. Dies führe unweigerlich zu einem Leistungsabbau mit entsprechenden Konsequenzen.

Vieles bewege sich in der Stadt Bern, heisst es in der Stellungnahme mit Verweis auf die Kandidatur für die Olympischen Winterspiele «Bern-Montreux 2010». Der Berner Hotelier-Verein und GastroBerner sind der Meinung, dass gerade jetzt zusätzlich ins touristische Marketing investiert werden sollte, wozu weitere finanzielle Mittel notwendig seien. Ein Vergleich mit anderen grossen Schweizer Städten zeige, dass die Hotellerie der Stadt Bern schon heute hohe Abgaben und Taxen bezahle. TRU

LE MÉRIDIDIEN / Die angeschlagene Hotelkette «Le Méridien» hat das Design entdeckt: «Art&Tech»-Zimmer

sollen die Erlöse verdoppeln und etablierten Boutiquehotels trendorientierte Gäste abwerben. MARIA PÜTZ-WILLEMS

Mit Vier-Motoren-Betten zum Erfolg

Der im Juli neu ernannte «Mériidien»-CEO Jürgen Bartels, den Insider aus seinen Vorpositionen bei «Starwood», «Westin» und «Carlson Hospitality» kennen, liebt die grossen Ankündigungen immer noch. Dieses Mal nun präsentierte er aber im «Grosvenor House» in London keine superlativen Zahlen, sondern gigantische Qualitätsansprüche. Seine Design-Idee mit «Art & Tech» und ein Investment von rund zwei Milliarden Franken sollen seine Kette bis 2004 in die Liga der «Ritz-Carltons» und «Four Seasons» katapultieren.

HIGHTECH-ZIMMER FÜR 99 000 FRANKEN

Die Pilotzimmer waren im «Grosvenor House» zu bewundern: Offenes Design, viel Glas und Luft sorgen für Transparenz. Ein bewegliches Bett mit Fernbedienung, ein riesiger Plasma-Bildschirm, gläserne Dusch-Towers im Bad, freistehende Badewannen und an Philippe-Starck-Design erinnernde, freistehende Glaswaschschüsseln markieren die Idee. Die Zimmer, entworfen von «Real Studios London», kosten zwischen 99 960 und 117 023 Franken pro Zimmer; allein das orthopädische Hightech-Bett, bei dem vier Motoren Kopf, Rücken, Küssse und Rücken heben oder senken, kostet angeblich bis zum Fünfzehnfachen einer Standardausführung. Und die Duschen sind im Schnitt 4857 Franken teurer als die regulären Ausführungen.

Die «Art&Tech-Zimmer» sollen in bestehenden Häusern überwiegend als Wohnalternative zu den konventionellen Zimmern angeboten werden. Nur einzelne Häuser wie «The Cumberland Hotel» in London oder das am letzten Montag zum Bau freigegebene neue «Le Royal Méridien» in Hamburg, werden durchgängig mit «Art&Tech-Zimmern» ausgestattet sein. Renommierte Adressen wie das «Ritz» in Madrid, werden solche Design-Zimmer in separaten Nachbargebäuden etablieren. Selbst Resorts sollen «Art&Tech-Zimmer» bekommen. In diversen Hotels werden

FOTOS: ZYG



DESIGN-ZIMMER STATT KONFERENZRÄUME

80 Prozent des Profits stammen aus den Übernachtungen. Deshalb wird dieser Bereich forciert.

Konferenzräume zugunsten der neuen Design-Zimmer geopfert oder unbenutzter Raum aktiviert werden. «80 Prozent unseres Profits kommen aus der Übernachtung», sagt Bartels kühl kalkulierend.

AUF DEN TRENDZUG AUFSPRINGEN

In den Design- und Boutique-Hotels dieser Welt sieht Bartels die aktuellen Trendsetter und neidet ihnen den höheren Revpar (Revenue per available room). Deshalb springt «Le Méridien» jetzt auch auf diesen Trend auf, getrieben von den Umsatzeinbussen, die die Nischenhotels in den Ketten zufügen. «Vor fünf Jahren nahm das «Aldwych» in London die 100 besten Kunden des «Waldorf» weg», sagt Bartels

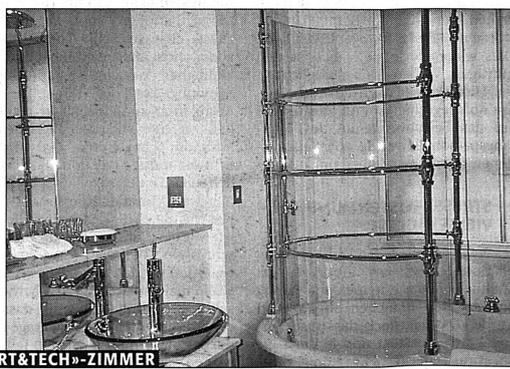
und fügt selbstbewusst hinzu: «Aber in sechs Monaten sehen wir weiter.»

«Bis 2004 möchten wir unter den höchsten Ketten führend sein», formuliert der CEO seine Ansprüche. Die heutige durchschnittliche Belegung von 71 Prozent bei einer Durchschnittsschnittsrate von 268 Franken soll bis 2004 auf 77 Prozent und rund 360 Franken ansteigen. Der GOP (Gross Operating Profit) soll bis dahin «zweistellig» sein.

Innerhalb der nächsten zwei Jahre bereits will Bartels alle 38 Häuser im Besitz verkauft und zurückgeleast haben und damit alle Schulden begleichen. Binnen der nächsten fünf bis sieben Jahre strebt er sogar den Börsengang an. Zwei neue «Mériidien»-Hotels pro Monat will er künftig eröffnen; auf der Wunschliste stehen noch mehr

Häuser in Metropolen wie Paris oder New York.

Das Riesen-Investment von rund zwei Milliarden Franken hat allerdings noch einen kleinen Haken: Von dieser Summe, so gibt Bartels im Gespräch zu, kommt derzeit rund eine Milliarde Franken aus den Sale- und Lease-back-Vorgängen der «Mériidien»-Häuser. Die übrigen Millionen hofft er erst noch von den über 80 individuellen Besitzern der Hotels zu bekommen. Deshalb führen ihn seine Überzeugungsauftritte in den nächsten Wochen weiter zu Journalisten und Hotelbesitzern nach Rom, New York und Bangkok. Schliesslich hat er auch ein persönliches Interesse am Erfolg von «Mériidien»: Jürgen Bartels engagierte sich beim Kauf von «Le Méridien» mit rund 24 Millionen Franken.



«ART&TECH»-ZIMMER

Den Zimmererlös verdoppeln mit einem Angebot für trendige Gäste.

Weltweite Milliarden-Investitionen

«Le Méridien» besitzt gegenwärtig 126 «Mériidien»- und 18 «Principal»-Hotels mit über 38 000 Betten weltweit.

Letzten Mai war die Kette von der «Forte/Compass Hotel Group» an die japanische «Grand Hotels Acquisition Company Ltd.» verkauft worden, eine Firma der in London ansässigen «Principal Finance Group» (PFG) von «Nomura International plc.», Tokio. Die Mutter Nomura, gegründet 1925, börsennotiert und im Besitz internationaler Institutionen, verdient ihr Geld als «Securities House». Ihre Erlöse vor Steuern lagen zum Ende des Geschäftsjahres im März 2001 bei 3,9 Milliarden Franken, der Profit nach Ab-

gabe der Steuern lag bei 2,4 Milliarden Franken. Die Tochter PFG, gegründet 1995, investierte bis heute rund 26 Milliarden Franken in Hotels wie in Pubs (davon allein 5500 in Grossbritannien). PFG steuerte ausserdem die «Principal Hotels» bei, die vorher «Venture Capitalists» gehörten und im Juli mit «Le Méridien» fusionierten.

Die strategische Allianz mit «Nikko International», die schon vor dem Verkauf an PFG existierte, wird auch weiterhin bestehen bleiben. Sie steuert 42 «Nikko-Hotels» fast ausschliesslich in Asien-Pazifik und Japan bei.

Der Umsatz von «Le Méridien» betrug zuletzt rund 2,3 Milliarden Franken. MAP



KORNHAUSKELLER / Als
«historisches Restaurant
des Jahres 2002» wird
Rudi Bindellas Lokal in
Bern ausgezeichnet. SEITE 18



HEINZ WITSCHI / Goldene
Lorbeeren für den Küchen-
Chef: Sein Buch «Kochen für
Freunde» rangiert auf Platz
eins. SEITE 19



hotel+tourismus revue

SVG-SYMPOSIUM / Freude
am Essen auch in der
Gemeinschaftsverpflegung

«Food and Fun»

Die «Kantine» im Betrieb ist out: Moderne Betriebe behandeln ihre Mitarbeiter im Personalrestaurant als Gäste. «Diese Gäste wollen hin und wieder mit einer originellen Idee überrascht werden», sagte die Journalistin und Texterin Hedwig Schaffer anlässlich ihres Vortrages am SVG-Symposium vom vergangenen Mittwoch in Embrach.

Überraschungen steigern den Erinnerungswert; als Beispiel führte Hedwig Schaffer eine gemütliche Bieler Beiz an, das «Bel-Air». Der Geschäftsführer, ein Spanier, verblüfft seine Gäste jeweils mit einem Zaubertrick, indem er blitzschnell eine Serviette unter einer Pyramide von Weingläsern wegzieht – eine besondere Attraktion, die Flüsterpropaganda auslöst und Kunden fängt.

«Nutzen Sie die USP Ihres Betriebes», forderte Hedwig Schaffer ihre Zuhörer auf. Dieser USP (Unique Selling Proposition, einzigartiger Vorteil); etwas in dieser Welt zu haben, das andere nicht haben, sei unbezahlbar. Dies wurde auch mit «Chrüter-Oskis» einfallreicher Küche illustriert. Oskar Marti begann in den Siebzigerjahren mit wildem Grünzeug zu kochen und seine Gerichte mit Blumen zu dekorieren. Sein Kochstil wurde Tagesgespräch und zog die Gäste in Scharen an.

ERINNERUNG VERSTÄRKEN

Eigentlich gilt in der Gemeinschaftsverpflegung gemäss Hedwig Schaffer, was jedem Lokal wohl ansteht: «Die Leute sind für jede Abwechslung dankbar – sie werden sich gerne an Ihren Betrieb erinnern.»

«Food» ist für die Verantwortlichen eines Verpflegungsbetriebes Pflicht, die professionell beherrscht werden muss. «Fun» – definiert als Freude bereiten – versteht Hedwig Schaffer indessen als Kür. Erwähnt wurden die vielen kleinen Aufmerksamkeiten, die im weitesten Sinne auch als Erlebnisgastronomie bezeichnet werden können. Dabei könne man eben auch aus Wenigem viel machen: Warum nicht beispielsweise zur Paella «Carmen» ab CD erklingen lassen? CM

BEVERAGE / Die Trinkgewohnheiten im Wandel: Mineralwasser entwickelt sich weltweit vom einfachen Durstlöcher zu einem begehrten Lifestyle-Getränk. MARTIN J. PETRAS

Kommt der Mineralwasser-Boom?

Mineralwasser wird als Alltagsgetränk in der Schweiz immer beliebter. In den letzten zwanzig Jahren hat sich der Konsum fast verdreifacht, letztes Jahr tranken die Schweizerinnen und Schweizer, gemäss dem Verband Schweizerischer Mineralquellen und Softdrink-Produzenten, SMS, durchschnittlich 97,2 Liter Mineralwasser. Das sind 14,2 Liter oder über 17 Prozent mehr als noch vor fünf Jahren. Und ein Ende dieser Entwicklung ist nicht in Sicht. Das gilt auch für die Gastronomie.

«Wir stellen seit längerem eine klare Verlagerung zu nichtalkoholischen Getränken fest, besonders in Richtung Mineralwasser», beschreibt Thomas Keller, Kaufmännischer Direktor der Candriam Catering AG, beispielhaft die sich ändernden Trinkgewohnheiten der Konsumenten. Quer durch alle Betriebe des Bahnhofbuffets im Zürcher Hauptbahnhof sei im laufenden Jahr bereits rund 15 Prozent mehr Mineralwasser verkauft worden als im Vorjahr, bestätigt Keller den anhaltenden Trend.

AM ANFANG DES «WASSER-KULTS?»

Steht der Schweizer Gastronomie auch ein neuer Kults ums Lebenselixier Wasser bevor? Einiges scheint dafür zu sprechen, dass sich Mineralwasser vom Neben- zum Hauptgetränk entwickeln könnte: Der Gesundheits-, Fitness-, und Wellness-Boom der letzten Jahre beeinflusst immer

mehr die allgemeinen Ess- und Trinkgewohnheiten, in europäischen Metropolen tauchen erste «Wasser-Bars» auf, die Dutzende von Wassersorten aus Quellen rund um den Globus anbieten, innovative Restaurants präsentieren den Gästen neben der Weinkarte auch eine «Wasserkarte», und Sommeliers beschäftigen sich immer mehr mit der Frage, welches Mineralwasser zu welchem Wein am besten passt. Exklusive Spezialitäten wie Gletscher-, Eisberg- oder Tropenregengewasser werden schon zu ähnlichen Preisen wie die Weine verkauft.

«MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE?»

In der Schweizer Gastronomie ist es noch lange nicht so weit – Restaurants, die mehr als zehn verschiedene Mineralwassersorten anbieten, sind kaum zu finden. Doch in einem Punkt ist die erhöhte Sensibilität in Sachen Mineralwasser doch festzustellen: «Mit oder ohne Kohlensäure?» heisst die zentrale Frage, die von Servicemitarbeitern – im Gegensatz zu früher – wie selbstverständlich gestellt wird.

Steigend ist auch die Vorliebe für kohlenstoffarmes, stilles Wasser. In der Schweiz beträgt der Anteil der stillen Wasser am Gesamtkonsum, gemäss Produzenten-Verband SMS, 20 Prozent. In der Mineralwasser-Hochburg Italien sind es rund 60 Prozent.

Siehe Seite 17



Mineralwasser: Pro-Kopf-Verbrauch 2000

Italien	140 Liter
Belgien	124 Liter
Deutschland	98.6 Liter
Schweiz	97.2 Liter
Frankreich	92 Liter
Spanien	87.5 Liter
Österreich	79.8 Liter

Mineralwasser-Produktion 2000

Italien	8400 Mio. Liter
Deutschland	7752 Mio. Liter
Frankreich	6354 Mio. Liter
Spanien	3462 Mio. Liter
Belgien	1240 Mio. Liter
Österreich	623 Mio. Liter
Schweiz	491 Mio. Liter

Quelle: Gisenc-Unesem

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

MEET THE FUTURE.

Die Zukunft hat schon lange begonnen.
Schon bemerkt?
Willkommen in der neuen Welt – heim...

FUTURE IS NOW

...das Motto. Internationale Spitzenreferenten garantieren
Top Information. Top Faszination. Top Motivation.

LUST AUF ZUKUNFT...?

Das Future-Programm im Detail gibt's bei
GASTRO SUISSE
WEITERBILDUNG

Tel. 01 377 55 30 oder virtuell unter
www.gastro-suisse.ch/gastro_events

powered by

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

UNSERE HOTLINE (Fr. 4.23 Min.) GIBT
IHREN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER
VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'9 I

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

INTERESSANTES VERKAUFS- OBJEKT FÜR GASTRO- UNTERNEHMER

Wir verkaufen in Brunnen

MEHRFAMILIENHAUS MIT RESTAURANT

Mit 8 Kleinwohnungen, Restaurant 60
Plätze, Gartenwirtschaft ca.
80 Plätze, Grosses Park-Areal.
Ideale Lage ausserhalb Wohnzone
nur 50 m vom See-Ufer entfernt.
Beliebter Treffpunkt der Motorrad-
fahrer.

Günstiger Verkaufspreis.

CARLO SOMMAGAL
IMMOBILIEN AG
Küssnacht am Rigi
Tel. 041 850 34 20
Fax 041 850 11 23
E-Mail: info@sommagal.ch

P 143272/410486

Dem zukünftigen Eigentümer dieses
Wohn-/Geschäftshauses
mit Restaurant im idyllischen
Dorf Hettiswil BE
steht ein grosser Nutzungsspielraum
offen.

Steckbrief:

- 1 x 5 1/2- und 1 x 4 1/2-Zimmer-
Wohnung mit grosser Terrasse
- ca. 120 m² Gewerbefläche
(Laden, Büro etc.)
- Restaurant mit Gartenterrasse
- 20 Parkplätze, Garage.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
Monika Rufener gerne zur Verfügung.

SOLLBERGER IMMOBILIEN AG
Sägemühle 18, CH-3027 Bern
Telefon 031 99 22 666

P 141850/415880

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) gutge-
hendendes

Restaurant

an bester Verkehrslage im Kanton Zug
mit 110 Plätzen und grosser Terrasse,
Parkplätze, evtl. 4-Zimmer-Wirtewoh-
nung.

Der Betrieb ist sehr gut, vollständig und
zweckmässig eingerichtet.

Interessanten erhalten weitere Aus-
künfte über Chiffre 143162, *Hotel + tour-
ismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

143162/416169



Zu verkaufen am Eckpunkt der
Schweiz,

Restaurant

mit zwei Wohnungen 4 1/2 u. 5 Zi./
2 Gästezimmer. Ein Mietvertrag
kann übernommen werden. Restau-
rant 55 Pl. Saal mit 70 Pl. Garten-
wirtschaft mit 45 Pl. Alter Saal im
Country-Stil mit 70 Pl. Brücken-
waage. Teilfläche in Landwirt-
schaftszone. Tierhaltung möglich.
Ausflugsziel im Randgebiet.
In Beggingen, Kanton Schaffhausen.
Interessanter Preis. Für weitere
Auskünfte oder Unterlagen rufen
Sie an.

alex stamm
architektur & immobilien
schaffhauserstrasse 1 wächterstrasse 38
8226 schleitheim 8200 schaffhausen
tel. 052 680 17 64 tel. 052 680 23 56

Zu verkaufen

«Hotel Engel», Engelstrasse 2, 8820 Wädenswil
(Ein Stück Wädenswiler Geschichte)

- zentrale Lage Nähe Bahnhof und See
- ideale Verkehrslage (öffentlich/privat)
- Restaurant mit Seesicht (OG)
- gemütliche Bar/Restaurant (EG)
- kleine und grosse Säle/Sitzungszimmer
- 10 Gästezimmer



Für weitere Auskünfte
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
TUWAG Immobilien AG
Tel. 01 783 15 50, E-Mail: mail@tuwag.ch
www.engel-waedenswil.ch



143270/383083

Zu verkaufen

grosser Landgasthof

Liegenschaft mit 2400 m² Grundfläche
bestehend aus:

- Gaststube 55 Plätze
- Säli 1 40 Plätze
- Säli 2 36 Plätze
- Gartenwirtschaft 60 Plätze
- grosse Bar - Dancing
- 2 Kegelbahnen mit 40 Plätzen
und kleiner Bar
- 5 Gästezimmer
- neue 3 1/2-Zimmer-Wohnung
- 16 Garagenboxen
- 3 grosse Nebenräume

Interessanten melden sich bitte schrift-
lich unter Chiffre C 292477, Publicitas
AG, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 143299/382708

Geschäftsführer/Hotelfachmann (48 J.)
sucht

Hotel - Hotel garni

ab 40 Zimmer zur Pacht. Kurzfristige
Übernahme möglich. Deutsche
Schweiz erwünscht.

Angebote:
Tel. 0049-7131-800 14
Fax 0049-7131-62 01 96

141259/382569

Gastro-Betrieb

Im Herzen der Stadt Bern

Gastro-Betrieb zu verkaufen:
- geeignet als Restaurant, Coffee-
Shop, Take-away
- Erdgeschoss, 90 m²
- günstige Miete, betriebsbereit
- Verhandlungspreis Fr. 350.000.-

Schriftliche Offerten an Chiffre U 005-
128330, an Publicitas AG, Postfach
7621, 3001 Bern.

P 143297/382708

SÜDFRANKREICH

Am Canal du Midi gelegenes, vollständig renoviertes
Maison de maître zu verkaufen oder zu verpachten

- **Hotel/Restaurant**
- Grosser Swimmingpool mit Pergola
- Zusätzliches Bauland, eigene Tennisplätze
- 5 Gehminuten zum Lac de Jouarre (Surfen etc.)
- 30 Automotoren zum Meer (Plage de Narbonne)
- Kaufpreis CHF 890 000.-

Auskunft und Unterlagen:
Telefon 033 345 45 40

112022/400918

Zu verpachten, zu vermieten
evtl. zu verkaufen
im Zentrum
von Sedrun/Tujetsch GR

Hotel Postigliun

(Baujahr 1988)

- attraktives Restaurant/
Säle mit 70 Plätzen
- Pizzaholzen
- Sonnenterrasse
- 24 Hotelbetten (sehr gemütliche, komfortable Zimmer
mit Dusche/WC/TV)

Die Talschaft Tujetsch bietet vielfältige Winter- und Som-
mersportmöglichkeiten (Skifahren - Wandern - Golf - Ten-
nis - Reiten etc.)

Unverändliche Auskünfte und Dokumentation erhalten
Sie von Rechtsberaterin Treuhänderin Verwaltungen lic.iur
Dieter Geiser, Tel. 081 936 51 56, Fax 081 936 51 57.

143273/408144



Einmaliges Bijou auf schönster Sonnenterrasse in schneesicherem Ferienparadies

Im Auftrag zu verkaufen auf die Wintersaison 2001/2 ein 1990
erstelltes und bestens eingeführtes

**** Hotel in Topzustand

Der Betrieb umfasst:

- 21 Hotelzimmer und Suiten mit grossem Komfort und Balkon
- Restaurant mit 46 SP, Gourmet-Stübeli mit 60 SP
- Sonnenterrasse mit über 100 SP, separate Bar mit 25 SP
- Spielraum, Fitnessraum, Whirl-Pool, Sauna, Lese-
raum, Solarium, Massageraum
- 2 1/2 Zimmer-Wohnung

Ruhige Lage, obschon nur 1 Minute vom Bahnhof und
Dorfzentrum entfernt. Direkt am Ende der Skipiste gelegen

Das schönstegelegene Hotel im Chaletstil des
weltberühmten Ferienortes!

Kaufpreis unter Ertragswert. Es kann durchaus als interessante
Kapitalanlage erworben werden.

Notwendiges Eigenkapital mind. CHF 800'000.-

Anfragen sind zu richten an: Jürg Zumkehr, Unternehmungs-
beratung, 3800 Interlaken Tel. 033 822 63 84 Fax 033 823 63 88

Zu verpachten oder zu verkaufen per 1.
Januar 2002 oder nach Absprache

Café/Restaurant

Das Café hat eine moderne Ausstrah-
lung und ist 1990 im Stil eines Winter-
gartens in einer architektonisch schönen
Wohn- und Geschäftshaus-Überbau-
ung erstellt worden.

- Im Zentrum eines Bezirkshauptortes
- gemütliches Café mit 50 Sitzplätzen
- schöne Gartenterrasse mit
50 Plätzen
- genügend Parkplätze
- Einrichtung und Café in gutem
Zustand
- Pachtzins mtl. Fr. 3000.- inkl. NK
- VP Fr. 550 000.-

Talboden Immobilien AG
Goldgasse 19, 4710 Balsthal
Tel. 062 391 03 20
weitere Auskünfte finden Sie unter:
www.immpool.ch/talboden

143305/416205

Tessin/ASCONA

HOTEL

zu verkaufen, Fr. 5,5 Mio.
Telefon 079 661 96 41

P 143304/416204

Wir verkaufen im Tessin diverse Pen-
sionen, Hotels, Restaurants.
Gute Lagen zu interessanten Preisen.
VP: ab 750 000.- bis 7 Mio.
... und weitere 700 Objekte im Verkauf.

RE/MAX Lago Maggiore
Lugano
www.re-immobili.ch
München Tel. 091/744 64 46 Fax 743 20 40
Lugano-Massaggio Tel. 091 960 28 00 Fax 960 28 08

Tessin/Brissago am Hang mit Seesicht
zu vermieten (evtl. zu verkaufen), Haus
mit

Restaurant mit Terrasse + 6 1/2-Zimmer-Wohnung

Interessanter Preis.

Schreiben Sie an
Postfach 46, 6613 Porto Ronco

P 143282/384551

VIERWALDSTÄTTERSEE KANTON SCHWYZ

Altershalber infolge Nachfolger-Pro-
bleme verkaufen wir:

Seerestaurant mit Seeterrasse

Gepflegtes, bekanntes Speiselokal in
Top-Zustand. Erstklassige Bausub-
stanz.

Verkaufspreis: Verhandlungssache.
Per sofort oder nach Vereinbarung.

CARLO SOMMAGAL
IMMOBILIEN AG
Küssnacht am Rigi,
Tel. 041 850 34 20,
Fax 041 850 11 23
E-Mail: info@sommagal.ch

P 143271/410486

Zu verkaufen in Interlaken

an ruhiger Lage, nahe Aare,
vollvermietetes

MEHRFAMILIENHAUS

Mit 11 möblierten 1-Zimmer-Studios und
zwei 2-Zimmer-Studios, alle mit Dusche
oder Bad sowie Einbauküche, Keller-
abteil, Parkplätze und Garagen.

Eventuell als Hotel garni geeignet

Mietzinseinnahmen jährlich
Fr. 125 616.-
Amtlicher Wert Fr. 1 600 000.-
Kaufpreis Fr. 1 800 000.-

WIR-Anteil nach Vereinbarung möglich

Auskunft und Besichtigung durch:

KILCHERR

Tel. 033 222 64 65 (während Bürozeiten)

P 142734/384428

Gelegenheits-Kauf!

Für initiatives Hotelier-Paar/Investor in der Zen-
tralschweiz ab sofort zu verkaufen

***Hotel-Liegenschaft

ca. 26 Betten, Spezialitäten-Restaurant mit Ter-
rasse, Wirt-Wohnung, Personenzimmer, Park-
platz und Wohnungen.

Es melden sich bitte nur solvente Käufer unter
Chiffre 135267, *Hotel + Tourismus revue*, Post-
fach, 3001 Bern.

135267/75426

Zu verpachten ab Winter 01/02 im
Oberengadin gut gelegenes schönes

Restaurant

ca. 100 Plätze, Gartenterrasse

Nähere Auskunft unter:
Telefon 079 545 69 38

KLÄRSCHLAMM / PCB, Dioxine, Arzneimittelrückstände, BSE-Infektionsverdacht

Kein sofortiger Ausstieg geplant

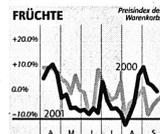
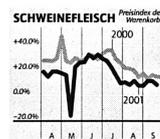
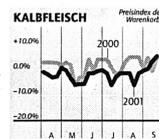
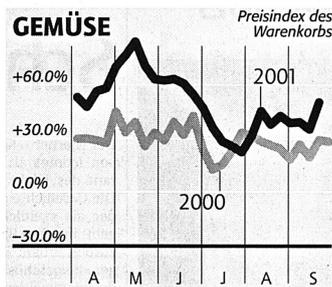
Klärschlamm soll in der Landwirtschaft künftig nicht mehr als Dünger verwendet, sondern verbrannt werden. Ein sofortiger Ausstieg sei jedoch nicht nötig. Das befinden Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL), das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sowie weitere Bundesstellen. Der Grund für den geplanten Ausstieg sei die Tatsache, dass die Nachfrage nach Klärschlamm als kostenloser Dü-

nger für die Landwirtschaft seit Jahren sinke. Im Klärschlamm sind eine ganze Reihe von Schadstoffen enthalten. Heute lassen sich dank moderner Analysemethoden neben altbekannten Schadstoffen wie den Persistenten organischen Schadstoffen (PCB) oder den chlorierten Dioxinen auch andere organische Stoffe schon in Spuren nachweisen; dazu gehören Arzneimittelrückstände, Duftstoffe oder natürliche

und künstliche Hormone. In den letzten Monaten ist die Nachfrage noch mehr zurückgegangen, da die Befürchtung laut wurde, durch Abwässer aus Schlachthöfen sei Klärschlamm mit BSE-auslösenden Prionen belastet. Das BSE-Infektionsrisiko sei bei tadelloser Hygiene im Schlachthof und nach Abtrennung der festen Schlachtabfall-Bestandteile vernachlässigbar, heisst es weiter. **CM**

PRODINDEX 17. 9. BIS 22. 9. 2001

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



MINERALWASSER / Mit 8,4 Milliarden Litern ist Italien der weltgrößte Mineralwasser-Produzent. Die Italiener trinken durchschnittlich 140 Liter Mineralwasser pro Jahr, damit sind sie weltweit die grössten Wassertrinker. **ELISABETH LANG**

Der neue Wasser-Kult in Italien

«Purezza» heisst die Zauberformel und steht als neues Synonym für die «Wasserbewegung». 89 Prozent der Gesamtbevölkerung Italiens trinken Mineralwasser. Mit 50 Prozent hat der derzeitige Anteil der Mineralwasser im Getränkehandel Italiens eine neue Rekordhöhe erreicht.

Neuerdings wählt man in Italien das passende Mineralwasser zum Essen aus. Zu «Mozzarella e Pomodoro» passt am besten ein «Acqua Ferrelle», während ein «San Pellegrino» die ideale Ergänzung zu Fisch ist.

Aber aufgepasst, so einfach ist es nicht; denn zum «Merluzzo» passt eigentlich besser ein «Pejo» oder «Sangemini». Komplizierter wird es dann beim Dessert, hier kommt es auf die Zubereitung an, ehe eine Empfehlung für ein «Vittel» oder «Perrier» und eventuell auch «Olivetto» ausgesprochen werden kann.

EINFÜHRUNG DES SOMMELIER D'EAU

Namhafte Hotels wie das Four Seasons in Milano oder das Sterne-Restaurant «La Pergola» in Rom im «Cavalieri Hilton» haben das neue Phänomen erkannt und reagiert. Jetzt zählen sie zu den ersten in der Branche, die neben einer ausgefeilten Weinkarte neuerdings auch eine umfangreiche «Acqua»-Karte anbieten. Anstelle des Jahrgangs werden Quelle und Ursprungsland des Mineralwassers genannt.

Neu ist die Einführung eines Sommelier d'Eau. Die Spezialkurse, die von einigen Fachschulen angeboten werden, sind ausgebaut. In Zusammenarbeit mit der «Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi» sowie der Universität von Bologna ist eine Gruppe von Sommeliers gerade dabei, ein «Manuale di degustazione delle acque» herauszubringen, also ein Nachschlagewerk für die passende Wahl des Wassers zu verschiedenen Speisen. Dieses Buch soll zur Getränkemesse in Rimini, MIA, im Februar 2002 erscheinen.

In den grossen Discotheken Italiens gilt es als chic, ein gutes, ausländisches Mineralwasser zu bestellen, die

Fotos: 208



WASSER IST NICHT GLEICH WASSER

Die Mineralwasser-Konsumenten werden im «Aqua Store» über den Ursprung und die Zusammensetzung der Mineralienanteile des jeweiligen Wassers informiert.

ede Wasserflasche gilt als ein Hit bei den Discobesuchern. Exklusivität ist dabei genauso gefragt wie Wasserkosten und stilvolles Einschenken.

Vielleicht doch noch einen Eiswürfel ins Gletscherwasser? So genannte «Water-Bars» schies sen an der Adriaküste wie Pilze aus

dem Boden. Bei der Römer High Society sind «Wasser-Parties» in.

WASSER IST LIFESTYLE – UND LÖSCHT DEN DURST

Kommenden November wird im Forum Termini, dem neuen Einkaufsparadies der Römer Stazione Termini, der neue, vergrösserte «Aqua Store» wiedereröffnet. Hier dreht sich alles ums Wasser. Die Idee, nur ein Produkt Wasser anzubieten, stammt vom italienischen Fastfood-Hersteller «Gruppo Lombardini» aus Bologna.

Das teuerste Mineralwasser kostet weit über 22.000 Lire (18 Franken), kommt aus Grönland und ist ein geschmolzener Eisberg. Aber auch Wasser aus Lourdes gehört in das Sortiment des exklusiven «Aqua Store». Die aktuellen Renner kommen aus Grossbritannien. Eines heisst «Purdey», und auch «Ty Nant» aus Wales liegt gut im Rennen. Wasser aus Gleneagles in Schottland, dem Golf-Eldorado, soll der richtige Begleiter für den Scotch sein.

Interessiert ist Angelo Lauria, Geschäftsführer und Mitinhaber von «Aqua Store», an der Einführung vom Schweizer Heildland-Wasser. Lauria verspricht sich viel vom gesunden Hei-

land-Image und dem mit Sauerstoff angereicherten Wasser aus Mels.

MINERALWASSER ALS MEDIZIN

Der Clou von «Aqua Store»: Via Touch-Screen-Bildschirme werden die Mineralwasser-Konsumenten über Ursprung und Zusammensetzung der Mineralienanteile des jeweiligen Wassers aufgeklärt. Je nach Gesundheitsstand

bekommt man das richtige Wasser empfohlen. Entwickelt wurde das System von Prof. Alessandro Zanasi, Italiens Wasser-Guru und Dozent für Hydrologie der Universität von Bologna.

«Haben Sie sich schon einmal Gedanken gemacht, welches Wasser am besten zu Ihnen passt?», fragt Angelo Lauria. «Viele Menschen haben jahrelang Calciumhaltiges Mineralwasser getrunken und sich dann gewundert, warum sie Nierensteine bekamen.»

Mineralwasser in Italien

- 5000 Milliarden Lire (rund 2,6 Mia. Euro) beträgt der Jahresumsatz der Mineralwasser-Produzenten in Italien;
- 9,15 Milliarden Liter Mineralwasser wurden 1999 in Italien produziert;
- 600 Millionen Liter Mineralwasser pro Jahr wurden importiert;
- 140 Liter Mineralwasser pro Kopf ist der Jahresverbrauch in Italien;
- 60 Prozent beträgt der Anteil der «Acqua minerali non gassate» – ohne Kohlensäure;
- 350 Milliarden Lire im Jahr geben die Firmen für Werbung und Kommunikation aus.

- 480 Lire = 40 Rappen pro Liter ist der Mineralwasser-Durchschnittspreis im Handel in Italien. Das sind rund 20% weniger als in anderen europäischen Ländern;
- 250 verschiedene Mineralwasser-Marken tummeln sich derzeit auf dem italienischen Markt. Kenner vermuten, dass es 400 sind, da viele kleine und abgelegene Orte ihre eigenen Quellen nutzen;
- Leader ist San Pellegrino aus der Nestlé-Wassersparte. **EL**

(Quellenangabe: Makia Milano)



«AQUA STORE» Das Fachgeschäft von Angelo Lauria führt «nur» Mineralwasser.

DALSASS / Der 18-Gault-Millau-Punkte Koch in Interlaken Im Zeichen des Olivenöls

Foto: Marietta Dedual



GASTKOCH UND GASTGEBER

Starkoch Martin Dalsass (links) weilt auf Einladung von Emanuel Berger, Direktor des «Victoria Jungfrau», in Interlaken und überraschte die Gäste mit seiner Olivenöküche.

«Sie jammern zwar immer ein bisschen, aber es schaut ganz so aus, als ob es wieder ein gutes Olivenöljahr wird», sagt Martin Dalsass, der im Tessin das Restaurant Santabbondio (18 Gault-Millau-Punkte) führt. Zwar habe es dieses Jahr etwas Hagel gegeben, aber das Wetter sei trocken und im Grossen und Ganzen sehe es gut aus.

Martin Dalsass hat sich im Umgang mit Olivenöl einiges Renommee erworben. In seiner Küche jongliert er mit zehn bis zwölf Sorten Olivenöl. So viel müsse es nicht sein, aber zwei Sorten Olivenöl seien in jeder Küche ein Muss: Ein schwaches (etwa für Süswasserfische und Krustentiere) und ein starkes (Feldsalate, Teigwaren).

Früher galt die Devise: je nördlicher desto leichter, und je südlicher desto intensiver das Olivenöl. Das habe sich verändert. So bringe zum Beispiel Kalabrien ein Olivenöl auf den Markt, das super leicht sei.

Vergangenen Sonntag war der «Koch des Jahres 2000» in der Küche des «Hotels des Jahres 2000» zu Besuch. Für die Gäste des Hotels Victoria Jungfrau in Interlaken gab es – von den Oliven-Gnocchetti mit wilden Krevetten bis zum Hobelkäse gefüllt mit Schafsrizotta – ein exklusives Menü ganz im Zeichen des Olivenöls. Als krönenden Abschluss brachte Dalsass ein Olivenöl-Schokoladenmousse auf den Tisch. MD

KORNHAUSKELLER BERN / Rudi Bindella wird als Pächter für die Restaurierung mit einem Preis belohnt. DANIEL STAMPELI

Schonend restauriert

Der Berner «Kornhauskeller» wurde von Icomos als «historisches Restaurant des Jahres 2002» ausgezeichnet. Die Geschichte des «Kornhauskellers», der als staatliches Kornlager diente, geht in sein Baujahr 1711 bis 1718 zurück. Erbaut wurde er als neunachsiger, dreigeschossiger Sandsteinbau gedeckt mit einem Walmdach. Der gewölbte Weinkeller unter dem Erdgeschoss wurde 1893 zu einem Festlokal mit Holzgalerien umgebaut. 1998 wurde der «Kornhauskeller» aufwendig restauriert, um ein gehobenes Restaurant «italienischer Art» einzurichten. Dabei wurde die fast 300 Jahre alte historische Substanz in enger Zusammenarbeit zwischen Inhaber und der Denkmalpflege schonend restauriert. Geschaffen wurde laut der Jury «ein reizvoller Kontrast zwischen Barock, Historismus und unserer Zeit, der den besonderen Erlebniswert dieses neuen – traditionsreichen Gasthauses ausmacht».

Eine besondere Anerkennung hat die Jury dem Hotel Weiss Kreuz in Splügen verliehen, für «die äusserst sorgfältige denkmalpflegerische Wiederherstellung einer alten Säumerherberge, bei der nur das Notwendigste in einer zeitgemässen Formensprache hinzugefügt wurde». Eine besondere Auszeichnung wurde auch dem Jugendstil-Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft zuteil. Begründung: «Überdurchschnittlicher Erlebniswert in diesem nach denkmalpflegerischen Kriterien restaurierten historischen Hotelbetrieb.»

Foto: Zög



KORNHAUSKELLER BERN

Ausgezeichnet für den «reizvollen Kontrast».

Anzeige

Das grosse Promo-Paket

Die glorreichen 7 von Deliciel

Sieben Gastro- Ideen.

Gut aufgemacht, fein angemacht. Die Promo-Ideen von Deliciel machen an. Überraschen Sie Ihre Gäste mit den glorreichen 7 Gastro-Ideen: Strudel-Festival, Halloween, Bankette, Tavola Italiana, Curryn'more, Frühstück/Seminare, Weihnachten / Silvester.

Sind Sie interessiert? Informieren Sie sich unter
Tel. +41 056 201 31 31

Für sieben mal mehr Umsatz.

the gastro.competence center
freshn'smART

Freshn'smart ist das Gastro Competence-Center von Deliciel. Es bietet Theorie und Praxis à la carte mit einem breiten Angebot von Produktideen und Schulung.

Ein Mövenpick Unternehmen

Deliciel

SERVICE CULINAIRE

Deliciel AG, Bruggerstr.48 CH-5413 Birmenstorf
Tel. +41 056 201 31 31 Fax +41 056 201 31 64 info@deliciel.ch

www.deliciel.ch

COFFEESHOPS / Joint
Ventures in Deutschland/EU
geplant

Karstadt mit Starbucks

Die amerikanische Coffeehouse-Kette Starbucks, Seattle/USA, hegt gewaltige Ausbaupläne auf dem Kontinent: So nimmt Karstadt-Quelle, Essen/D, mit Starbucks ein Joint Venture zur Eröffnung von Starbucks Coffee Houses in Deutschland in Angriff. Die Nachricht, mit wem und wann der Kaffeebar-Weltmarktführer mit Sitz in Seattle/USA und aktuell gegen 4600 Stores in mehr als 24 Ländern in Deutschland starten würde, wurde in Fachkreisen seit Monaten erwartet. Der künftige Partner Karstadt-Quelle ist Europas grösster Warenhaus- und Versandhandelskonzern. Details sollen gemäss «Food Service» Ende September bekannt gegeben werden. Insgesamt sieht Starbucks für Europa eine Zielgrösse von über 5000 Shops, davon 1450 in Deutschland, 990 in Frankreich, 750 in Grossbritannien, 725 in Italien und 370 in Spanien. **CM**

BÜCHER DES JAHRES / «Historia Gastronomica Helvetica» hat fünf Koch- und zwei Weinbücher mit Goldlorbeer-Medaillen ausgezeichnet. **DANIEL STAMPFLI**

Zum Kochen, Anschauen und Lesen

Fünf Koch- und zwei Weinbücher wurden durch den Verein «Historia Gastronomica Helvetica» mit Goldlorbeer-Medaillen ausgezeichnet. Erstmals wurden dieses Jahr anlässlich der dritten Verleihung der «Schweizerischen Lorbeeren» auch Deutsche Verlage mit berücksichtigt. Das beste Schweizer Kochbuch gewann zusätzlich noch das «Goldene Lorbeerblatt», den «Schweizer Kochbuch-Oscar 2001».

Als «Bestes Schweizer Küchenchef-Kochbuch des Jahres» wurde «Kochen für Freunde» von Heinz Witschi ausgezeichnet. Die Jury begründet die Wahl des Siegerbuches folgendermassen: «Sein Kochbuch ist nicht ein populistisches Werk für Anfänger,

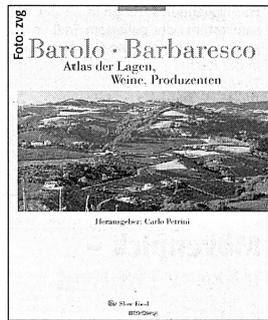
sondern ein Diplomkurs für Fortgeschrittene oder die Kür für begeisterte Hobbyköche.»

Die Auszeichnung «Schweizerische Goldlorbeeren» soll in der grossen Vielfalt von Koch- und Weinbuch-Neuerscheinungen, sowohl für Fachleute wie auch für Hobbyköche als Kompass dienen. Es sind Bücher in erster Linie zum Kochen, aber es sind auch Bücher zum Anschauen und zum Lesen, als kulinarische, historische und geografische Werke.

Der Verein «Historia Gastronomica Helvetica» ist Stifter der Harry-Schraemli-Bibliothek im schweizerischen Gastronomie-Museum im Schloss Schadau in Thun mit einem Bestand von über 10 000 historischen

Büchern und Menükarten und den wichtigsten Werken der Kochliteratur seit dem 15. Jahrhundert.

Goldlorbeer-Medaillen gewannen: Bestes Schweizer Küchenchef-Kochbuch des Jahres: «Kochen für Freunde» von Heinz Witschi (AT-Verlag); Bestes Weinbuch des Jahres: «Barolo Barbaresco» von Carlo Petrini (Hallwag-Verlag); Grosser Preis der Jury 2001: «Erfolgsrezepte aus meiner Küche» von Rosa Tschudi und Jo Steimen (AT-Verlag); Bestes Deutsches Küchenchef-Kochbuch des Jahres: «Geheimnisse aus meiner 3-Sterne-Küche» von Dieter Müller (Dumont-Verlag); Bestes Themenkochbuch des Jahres: «Couscous & Co.» von Mourad Mazouz (Wilhelm Heyne Verlag); Sonderpreis Harry Schraemli 2001: «Bordeaux total» von René Gabriel (Hallwag-Verlag); Bestes Schweizer Kochbuch des Jahres: «Gold in der Küche» von Susanne Fischer-Rizzi (AT-Verlag).



Bestes Weinbuch des Jahres.

MEINE MEINUNG

Kaffee, Kult, Kommerz

CHRISTIAN MEYER

In paar Monate ist es her, seit die Ersten Coffeehouses nach amerikanischem Muster ihre Pforten öffneten. Und schon machen die ersten Negativmeldungen die Runde. Einzelne Umsatzbudgets werden nicht erreicht, Allianzen, etwa im Falle Aroma-Cafés und Coop-Tankstellen, haben sich zerschlagen. Kann man deshalb jetzt schon generell von zerschlagenem Geschirr reden? Das ist wohl etwas verfrüht.



Denn Starbucks beispielsweise, die US-amerikanische Coffeehouse-Kette mit weltweit 4600 Betrieben, trifft offensichtlich den Nerv einer jungen Generation. Um Starbucks ist ein Kult entstanden, der seinesgleichen in der Branche sucht. Es versteht sich von selbst, dass zu einem Kaffeepreis nahe der Vierfrankengrenze den Gästen «added values» geboten werden müssen. Speziell erwähnt sei die Starbucks-Kaffeekultur, die auch Gäste vor leeren Tassen duldet. Dazu kommt eine Einrichtung, in der sich das junge Publikum wohl fühlt. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die als «Partner» bezeichnet werden, und die Kunden ihrer Rolle entsprechend als echte Gastgeber behandeln sollen. Der Fairtrade-Gedanke wird publikumswirksam gepusht, dazu wird soziales Engagement zelebriert, indem Umsatzanteile an gemeinnützige Organisationen überwiesen werden.

Aroma-Cafés Schweiz – die McDonald's-Tochtergesellschaft – setzt mit ihrer Auswahl an hochwertigen Sorten auf die Kaffeeliebhaber. Besonders bei Aroma-Cafés ist man sich längst im Klaren, was für alle Bewerber gilt im Kaffeekrieg: Einen treuen Gästestamm kann man sich längerfristig nur mit hoher Kundenzufriedenheit sichern. Das kann seine Zeit dauern. Gefragt in diesem Falle ist ein starker finanzieller Rückhalt, was im Falle Aroma-Cafés sicherlich zutreffen dürfte.

Anzeige

Wellness-Studienreise

Exklusivangebot für die Leserinnen und Leser der hotel+tourismus revue htr

In Zusammenarbeit mit **Klafs Saunabau AG** offerieren wir Ihnen exklusiv eine dreitägige Studienreise nach Deutschland und Österreich zum Thema «Hotel-Wellnessanlagen».

Sie werden während drei Tagen in die wunderbare Welt der modernsten Wellnessanlagen in Hotels eingeführt. Mit den Saunaspezialisten von Klafs Saunabau diskutieren Sie über die neuesten Trends und holen sich Informationen direkt vom Fachmann.

Reisedaten: 13. bis 15. November 2001 nach Deutschland oder 9. bis 11. April 2002 nach Österreich

Gruppe: maximal 14 Personen pro Reise

Reise: mit Postcar

Kosten: Mitglieder SHV Fr. 480.–, Nichtmitglieder Fr. 550.–

Anmeldung: bis 15. Oktober 2001 mit untenstehendem Talon

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen Ihnen schon heute eine angenehme und interessante Reise.



Schweizer Hotelier-Verein



Ich nehme gerne an der Wellness-Studienreise teil

- Reise vom 13. bis 15. November 2001
 Reise vom 9. bis 11. April 2002 (bitte gewünschten Termin ankreuzen)

Betrieb: _____

Vorname: _____ Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

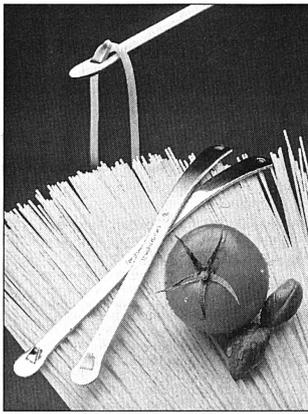
Datum: _____ Unterschrift: _____

Bitte Talon einsenden oder faxen an:
Schweizer Hotelier-Verein, Fabienne Reist
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 40, Fax 031 370 41 51

Theos – Spaghetissimo

Der ultimative Spaghettester ist da. Mit Spaghetissimo hat das nervige Spaghettfischen ein wunderschönes Ende gefunden. Sie können sofort testen, ob alles al dente ist. Beim Angeln hakt sich die Spaghetti ein und kann somit nicht mehr abrutschen. Formvollendetes Design in satiniertem oder poliertem Edelstahl weckt italienische Gefühle in der Küche.

Theos
Route du Bleu 7
1762 Givisiez
Telefon 026 460 40 60
Fax 026 460 40 50
info@theos.ch
www.theos.ch



Mövenpick – Winter Limited Edition

Mit den drei originellen, exklusiven Kreationen ist es eine wahre Freude, der kommenden Wintersaison entgegenzublicken. Die neuen Stars am Ice-Cream-Himmel heissen Honey Almonds, Coconut & Chocolate und Chocolate & Hazelnuts. Sie sind als 1000-ml-Familienpackung, 200-ml-Einzelportion mit Löffelchen sowie für den Gastronomiebedarf in der 4- oder 5-Liter-Packung erhältlich. Wie bereits ihre Vorgängerinnen besticht auch diese «Winter Limited Edition» durch originelle Rezepte und

unverfälschte, natürliche Geschmacksnoten. Honey Almonds – eine harmonische und zarte Delikatesse aus Vanille, karamellisierten, gerösteten Mandeln und Honig – die ideale Verbindung! Coconut & Chocolate – die Sämigkeit der Schokoladensauce verleiht der Kokosnuss-Ice-Cream mit ihrem ausgeprägten Charakter eine subtile Note. Chocolate & Hazelnuts – eine harmonische Kombination von Schokoladen-Ice-Cream und karamellisierten, gerösteten Haselnussstückchen. Bezugsquelle für Gastronomiebetriebe:

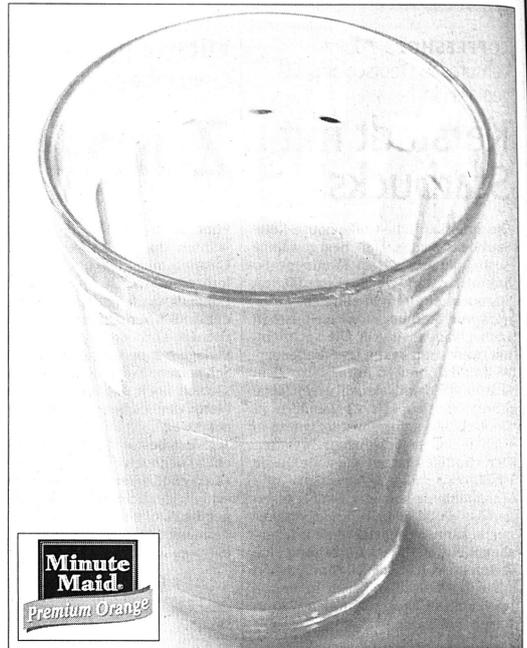
Delicel AG
Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf
Telefon 056 201 31 31
Fax 056 201 31 64



Minute Maid – Die neue Fruchtsaftlinie

Coca-Cola präsentiert heute die eigenen Fruchtsäfte für den Schweizer Markt. Minute Maid heisst die Marke und umfasst Getränke in den Geschmacksrichtungen Premium Orange, Tropical, Fruits de la Ligne und Tomate. Mit Minute Maid schlägt Coca-Cola ein neues Kapitel auf: Die innovativen Angebote bedienen das zukunftsstrahlende Segment der Fruchtsäfte. Die Minute-Maid-Getränke werden ab kommender Woche in der ganzen Schweiz erhältlich sein. Die Erweiterung des Angebotes erfolgt im Rahmen von Coca-Colas weltweiter Strategie für AfG (Alkoholfreie Getränke). Neben den Bereichen Softdrink und Ice Tea will das Unternehmen auch bei den Fruchtsäften zu einem der Top-Anbieter werden. Die Minute-Maid-Getränke sind in handliche PET-Flaschen abgefüllt. Der wiederverschliessbare Schraubdeckel garantiert die anhaltende Frische der Säfte, die grosse Öffnung erlaubt den praktischen Ausschank ohne Spritzer. Die Flaschen sind bruchfest, transparent und deutlich leichter als Glas.

Coca-Cola AG
Peter Stephani
Telefon 01 835 91 11
Fax 01 835 94 73
pstephani@eur.ko.com
www.coca-cola.ch



Qualitäts-Erfolg aus Münchwilen

Die Aufsatzmaschine Taski combinat swingo fiel den Mitgliedern der Jury an der Interclean in Amsterdam (der weltweit grössten Reinigungsfachmesse) bereits vor einem Jahr durch ihre innovative Technik auf und erhielt damals den «International InterClean Innovation Award 2000». Eine berechnete Auszeichnung, denn kaum ein Jahr nach der Einführung wurde nun in diesen Tagen die eintausendste «Taski combinat swingo» ausgeliefert, und zwar an die Coca-Cola in Bussigny bei Lausanne. 1000 Kunden können sich nicht irren – so fiel auch bei Coca-Cola die Wahl auf diese innovative Reinigungsmaschine aus Münchwilen. Gerade im Produktionsbereich ist Coca-Cola auf einen hohen Hygienestand angewiesen und so überzeugt der «Taski combinat swingo» durch hohe Qualitäts-Vorteile wie: gute Wendbarkeit zwischen den Anlagen, ausgezeichnete Absaugergebnisse, Einfachheit im Unterhalt sowie einer praktischen Flächenleistung von bis zu 3500 m²/h.

DiverseyLever AG
Eschlikoner Str.
9542 Münchwilen TG
Telefon 071 969 27 27
Fax 071 969 22 53
www.diverseylever.ch

Theos – das Ende der Toastlosigkeit

Der Toaster «Trix» beeindruckt durch sein italienisches Retro-Design von Luca Trazzi, dem Schöpfer der legendären Espresso-Maschine X1. «Trix» hat ein stabiles, verchromtes Metallgehäuse. Eine Kontrolllampe zeigt das Ende der Vorheizphase an, und die Zeitschaltuhr garantiert die exakte Einstellung der Bräunungszeit. Wahlweise gibt es «Trix»

mit Auswurfmechanik oder mit zwei herausnehmbaren Brotgittern, mit denen sich auch leckere Toast-Sandwiches zubereiten lassen. Als Zubehör ist auch ein Aufsatz erhältlich, der das Aufwärmen von Weggli oder Gipfeli ermöglicht.

Theos
Route du Bleu 7, 1762 Givisiez
Telefon 026 460 40 60
Fax 026 460 40 50
info@theos.ch
www.theos.ch



Trojka feiert den Topshot 2001

Die Schweizer Barkeeper wurden von der DIWISA SA bereits im Frühjahr eingeladen, ihr coolstes Shotrezept für die Trojka Shot Competition 2001 einzuziehen. Bedingung war die Verwendung von mindestens 2cl aus der Trojka-Vodka-Familie Red, Black, Blue und Pure Grain. Von den unzähligen Einsendungen wurden 12 Finalistinnen und Finalisten auserkoren. Man traf sich zusammen mit der Schweizer Barkeeper-Union zum grossen Countdown am vergangenen Sonntag, 2. September 2001 in Willisau am Jazz-Festival. Die Finalisten durften unter der kritischen Beurteilung der Fachjury ihre Eigen-

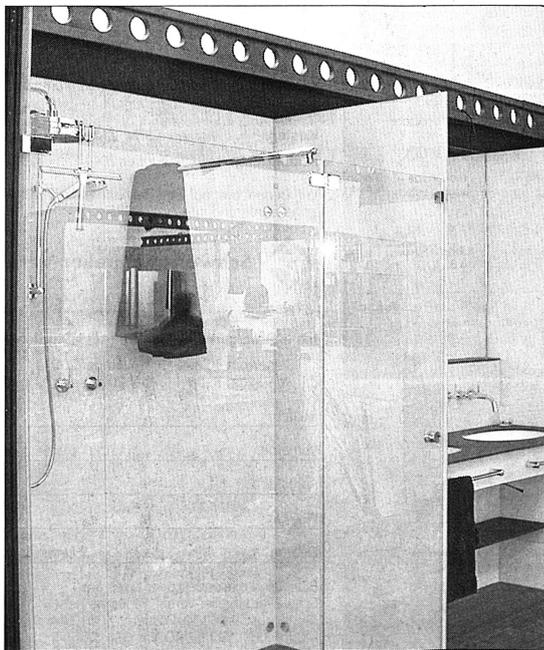
reation und einen vorgegebenen Shot mixen. Das unbestrittene Highlight war das Mixen von zwölf Shots des vorgegebenen Rezepts auf Zeit. Das Zittern der Hände der sonst so coolen Barkeeper zeigte die Anspannung hinter der Bar-Theke. Würde zu viel gemixt, gekleckert oder verspritzt, gab's gnadenlos Abzug. Da half nur ein Zuspruch: Take it easy! Dem Gewinner über beide Kategorien, Peter Roth, Chef de Bar in der Kronenhalle Bar in Zürich, gelang dies am besten. Er fährt nun ein ganzes Jahr smart zum Nulltarif. Herzliche Gratulation!

DIWISA, Trojka, 6310 Willisau
Sekretariat M&V
Telefon 041 972 72 70
Fax 041 972 73 70
www.diwisa.ch

Dusch- und Baddesign mit Glas

Glas zeigt viele Vorteile in Nasszonen. Es entpuppt sich als schlichtes und schönes Material. Zugleich sind grosszügige Glasteile ohne Rahmen, wie sie bei der Designdusche zum System gehören, pflegeleicht und hygienisch. Für nahezu fugenlose Wandverkleidungen sind mit dem Sicherheitsglas Swissatin die schönsten Farbgebungen möglich: sanfte Türkisgrün-, klassische Grau- und Blaustufen oder Citrongelb, Orange, Purpurrot bis zu Altrosa etc. Glas Trösch will mit den jüngsten Produktentwicklungen für Nasszonen grosszügige Flächen mit ebenso klaren Linien in die Bäder bringen. Nasszonen in Glas sollen zudem spezielle architektonische Lösungen zulassen, beispielsweise auch raffinierte Übergänge von Bad- zu Schlaf- oder anderen Aufenthaltsräumen.

Glas Trösch AG Swissdurex
Swissdusche
Industriestrasse 29
4922 Bützberg
Telefon 062 958 66 00
Fax 062 958 66 01
info@swissdusche.ch
www.swissdusche.ch



Lime-Tec AG – Kassenoberfläche selber zusammenstellen

Zum ersten Mal in der Geschichte von modernen Kassenlösungen bietet der führende Anbieter eine Standard-Software, die wirklich Kundenbedürfnisse erfüllt: Der Kunde stellt seine Kassenoberfläche selber per Mausclick zusammen. Damit eröffnet sich den IT-Verantwortlichen zum ersten Mal die Möglichkeit, den Wünschen und Anforderungen des Verkaufspersonals Rechnung zu tragen, ohne in den Funktionalitäten und der Applikationsvielfalt Abstriche machen zu müssen. Daten-

pflege, Kommunikation und Verbuchen werden auf auslastungsschwache Zeiten verlagert. Dadurch wird eine hohe Check-out-Geschwindigkeit erreicht. Diese neue Generation von Kassenlösungen kann vom kleinsten Detailbetrieb bis hin zum grössten Supermarkt als Touchscreen- oder Keyboard-Kasse, Vorerfassungsterminal, Kundenpräsentationsterminal usw. eingesetzt werden. Als Anbieter von offener und freier Source-Software geht Lime-Tec AG erneut dem Trend voraus und bietet bereits heute auf Linux basierende POS-Produkte.

Lime-Tec AG
Vogelstrasse 11
8307 Effretikon
Telefon 052 354 13 13
info@lime-tec.com
www.lime-tec.com



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Zur Zeit – im Übergang vom SHV-eigenen Weiterbildungsseminar zur anforderungsreichen HFP mit eidgenössischem Diplom – präsentiert sich das US wie folgt:

Das Original – neu gedacht
Seminar SHV für Unternehmensführung

Hotel-Management-ausbildung für die Praxis

Situation

Im weltweit wachsenden Tourismus nehmen Hotellerie und Restauration als Schlüsselbranchen eine zentrale Rolle ein. Verantwortliche UnternehmensleiterInnen müssen sich sowohl auf die gesellschaftlichen Trends einstellen als auch Menschen als kompetente Führungspersonen leiten und dem hohen Tempo der Veränderung gewachsen sein. Sie haben auf verschiedenen Märkten erfolgreich zu sein und da vorausschauend zu operieren.

Problemstellung

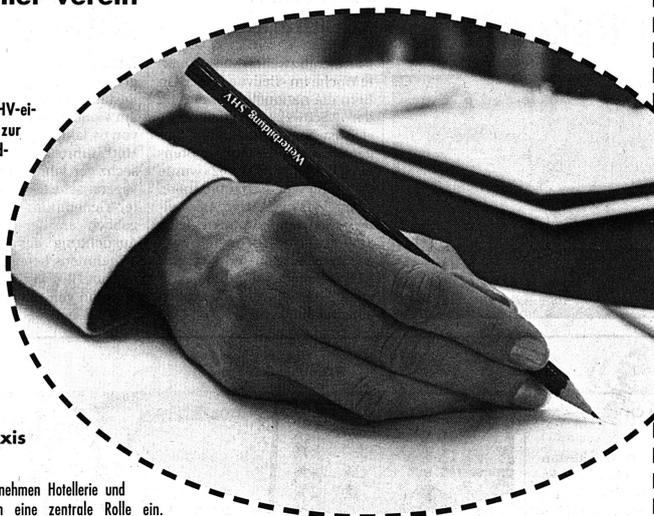
Kenntnisse über klassische Managementformen und traditionelle Unternehmensführung reichen nicht mehr zum Erfolg aus. Es geht heute darum, aktuelle Erkenntnisse auf die eigenen Gegebenheiten anzupassen wirkungsvoll in die Praxis zu transferieren.

Aufgabe

UnternehmerInnen sollen ihren Betrieb als Einheit erfassen und die einzelnen Teile und Energien aufeinander abstimmen. Sie erarbeiten individuelle, griffige Konzepte und bereiten die Umsetzung vor. Sie müssen die finanzielle resp. wirtschaftliche Stabilität des Betriebes sicherstellen und überwachen können. Dank der erworbenen Sicherheit im Umgang mit Kernkompetenzen im Sozial- und Methodenbereich schaffen sie die Voraussetzungen für eine rasche Implementierung im Betrieb. Die Entwicklung der Qualität im Unternehmen wird somit entscheidend gefestigt. Zusätzlich wird die Bildung von tragfähigen Netzwerken und Formen zur optimalen Nutzung individueller Ressourcen unterstützt.

Ziele

- Bei der Führung wenden die Teilnehmenden aktuelle Methoden und Techniken an, welche Potenziale fördern und entwickeln und die MitarbeiterInnen bei der Erreichung vereinbarter Ziele unterstützen. Dazu erstellen sie taugliche Konzepte.
- Marketing auf der strategischen Ebene enthält die aktiven Komponenten zur erfolgreichen Arbeit im Markt. Die Teilnehmenden verfügen über die Grundlagen zur Entwicklung einer unternehmerischen Denkhaltung für ein gesamthafes, Qualitäts orientiertes Unternehmensmanagement.
- Zur Planung und Kontrolle der ökonomischen Potenziale des Unternehmens sowie zur Erarbeitung Zukunfts sichernder betriebswirtschaftlicher Konzepte entwickeln die Teilnehmenden Betriebs spezifische Instrumente und Vorgehensweisen zur Steuerung des Betriebes und zur Evaluation der Ergebnisse.
- Die Teilnehmenden sind in der Lage, die Gesamtorganisation eines Betriebes so zu konzipieren, dass Infrastruktur und Abläufe die Basis für den langfristigen Erfolg bilden.



Zielgruppe

UnternehmerInnen, Unternehmer, hohe Kader mit eidgenössischem Diplom HF oder entsprechendem Ausweis (Hotelfachschule, eidg. Diplomprüfung) und mehreren Jahren Führungserfahrung. Ebenfalls können in gewissen Bereichen zureichende Vorkenntnisse erfragt werden.

Form

3 Studiengänge zu 12–14 Arbeitstagen
Studiengang 1: **Mensch** Management von Human Resources
Studiengang 2: **Markt** Marketingstrategien für die Praxis
Studiengang 3: **Mittel** Eigenes Finanzmanagement, Instrumente

Kurze, aktuelle Inputs führen zur Erprobung des Gelernten anhand von Praxismodellen zusammen mit Unternehmerinnen und Unternehmern und zur Umsetzung von eigenen Konzepten.

Abschlussdiplom

Bis zur Anerkennung durch das BBT wird noch das SHV-Diplom verliehen. Dies erfolgt auf Grund von 6 unterschiedlichen Leistungen innerhalb der Kurse und von 4 Leistungen für die eigene Praxis mit Beurteilung nach schriftlichem Kreditpunkte-System.

**Start des Zyklus 29:
3. April 2002 in Sigriswil**

Information über Zulassung, Termine, Kosten und Kursinhalte erhalten Sie bei der untenstehenden Kontaktadresse vom Schweizer Hotelier-Verein in Bern.



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Für detaillierte Unterlagen, Anmeldungen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:
Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 62
www.weiterbildung-shv.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensiv Ein-/Umsteigerkurs mit FIDELIO FO Software
15. Oktober bis 9. November 2001 und 8. April bis 3. Mai 2002

Mitarbeiter-Administration

von A - Z mit Einführung der MIRUS Mitarbeitermanagement Software
12. November bis 16. November 2001

Für Details bitte neues Kursprogramm anfordern.

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färblstrasse 18, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: Info@hotelschule-loetscher.ch
ONLINE - www.hotelschule-loetscher.ch

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

ANZEIGEN

Zerkratze Platten?

Wir reparieren, polieren, versilbern...

SILBAG AG Grossmatte-Ost 24,
8014 Littau, Tel. 041 259 43 43, Fax:
041 259 43 44, E-Mail: silbag@tic.ch

139750/408973

**ESTERMANN
SCHWERZMANN**



GmbH
Hoteleinrichtungen + Bedarf

www.gastro-einrichtungen.ch
Gästezimmer-Möblierungen

Direkt vom Hersteller

Tischdecken

Bettwäsche & Berufskleidung

KÄCHELE

Drahtzugstrasse 67 - 4057 Basel
☎ 061 685 96 85 - Fax 89
info@kaechele.ch · www.kaechele.ch

90155/394286

Gastro-Coaching

Was ist das?

Vom Fachmann aus unserer neutralen Sicht.

- ⇒ Umsätze
- ⇒ Planung-/Gestaltung
- ⇒ Umbauten
- ⇒ Neu-/Wiedereröffnungen
- ⇒ Küche
- ⇒ Konzepte
- ⇒ Personal usw.

40 Jahre internationale Top-Gastronomie-Erfahrung!

Unser **Gastro-Coaching-Team** berät Sie bei all Ihren Schwachstellen im Betrieb.
Rufen Sie uns unverzüglich an!
Tel. 041 342 19 28, Natel 079 643 31 34

143314/389199

Über Marketing und Dumping.

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

BAZAR

Zu verkaufen

1 SALVIS COMBISTEAM

SYSTEM RATIONAL CSC SUPER

Verkaufspreis nach Absprache

Auskunft: Suva Zürich,
Tel. 01 205 92 05 (bis 14.00 Uhr)

143302/416206

Kuchen-Wagen neuwertig

Acrylglas-Vitrine mit Glastablar, elektrisch gekühlt und mit ausziehbarer Abstellfläche. Farbe hellbraun.

Neupreis Fr.7400.-,
Gegen Angebot abzugeben.

Grandhotel Schöneegg, Zermatt,
Tel. 027 966 34 34,
Fax 027 966 34 35,
E-Mail:
schoneegg.zermatt@reconline.ch

143216/39390

Zu verkaufen elektronische

Stempeluhren

ab Fr. 780.-, rechnende Ausführung ab Fr. 1180.-, Badge-System ab Fr. 1800.- exkl. MWST.

Stets rev. Occ. mit Garantie.

Jäggi + Co Uhrenanlagen
Lys: 032 384 50 51, Zürich: 01 202 34 61

P 142110/330280

Über Internet und nette Gäste.

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

direkt ab Fabrik
Schnäppchen
einmalig
günstig

Es ist wieder soweit !

Grosser Herbstverkauf
19. September - 6. Oktober 2001

auf dem Gelände der

Porzellanfabrik Langenthal AG

Montag - Freitag: 9.00 - 12.00 / 13.30 - 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 - 16.00 Uhr durchgehend

Spezialpreise auf Auslaufserien von Porzellan:
Uni, dekoriert, BOPLAI,
Glas, Besteck, Tisch- und Buffetzubehör
sowie grosse Auswahl an ofenfestem Porzellan



Langenthal

EIN UNTERNEHMEN DER PORZELLAN LANGENTHAL GRUPPE

Porzellanfabrik Langenthal AG
Bleienbachstrasse, 4900 Langenthal

Telefon 062 919 04 04

Langenthal
in Richtung
Huttwil/Bleienbach
näher als Sie denken!

RADISSON SAS HOTELS & RESORTS / Historischer Zweimaster Ein Schiff fürs Buch der Rekorde

Das aus Holz gebaute Schiff «Al Hashemi II», das als historisches Wahrzeichen am Strand vor dem Radisson SAS Hotel in Kuwait verankert ist, wird im Jahr 2002 ins Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen. Es ist die grösste Dhau – ein in arabischen und ostafrikanischen Ländern gebräuchlicher Zweimaster mit Trapezsegeln –, die je gebaut wurde. Sie ist 80,4 Meter lang, wiegt mehr als 2500 Tonnen und kostete 25 Mio. Dollar. **DOS**

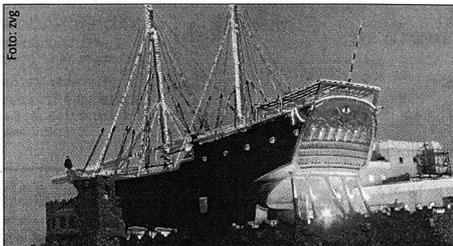


Foto: zvg

Schweizer Edelbrände

Bern. Zum zweiten Mal hat letzte Woche im «Bellvue Palace» in Bern die nationale Prämierung der Schweizer Edelbrände «Distiswiss» stattgefunden. Sieger des Titels «Schweizer Brennererei des Jahres 2001/02» wurde die Schwyzer Schaubrennerei Z'Gragas aus Lauerz. An zweiter Stelle standen punktegleich eine Luzerner Brennerei, zwei aus dem Aargau und zwei aus dem Baseltal. Rund 100 Destillateure hatten rund 400 Proben eingereicht. **DOS**

Heinz Hiltl gestorben

Zürich. Der Enkel des Firmengründers und Senior-Chef des Restaurants Hiltl in Zürich, ist am 15. September 2001 im Alter von 64 Jahren gestorben. Heinz Hiltl führte seit den späten sechziger Jahren das bekannte vegetarische Restaurant in dritter Generation. Er war massgeblich an der erfolgreichen Ausrichtung des Familienunternehmens beteiligt. Das Restaurant Hiltl wird in vierter Generation von seinem Sohn Rolf Hiltl geleitet. **MJP**

ZITAT DER WOCHE

«Der Euro ist längst da, aber viele haben es noch nicht gemerkt.»

Axel Seidenberg, seit 1993 Mitglied der Geschäftsleitung von Deutsche Bank Research und Leiter des Bereichs Volkswirtschaft, an einem Symposium zum Thema Euro. *Siehe auch Seite 6*

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

Seit Juni 2001 hat das Hotel Drei Könige am Rhein in Basel eine neue Küchenchefin. Sie heisst **Françoise Wicki** (31) und gilt als Gault Millau's Entdeckung des Jahres 2000. Mit viel Liebe zum Detail und vor allem viel Kreativität verzaubert das junge Talent die Gourmet-Gäste in der «Rôtisserie des Rois». Kochen lernte Wicki unter anderem bei **Anton Mosimann** in London, später arbeitete sie im Restaurant Tübbli in Zürich und im Restaurant Ammann in Davos. **DOS**

Der in Italien aufgewachsene Schweizer **Santino Stivanello** ist neuer Maître d'Hôtel der «Schultheissenstube» im Hotel Schweizerhof Bern. **DOS**

«23 Jahre haben wir in Cham gewirbt und finnische Spezialitätenwochen veranstaltet. Auf Anfang 2002 suchen wir einen ruhigeren Tagesbetrieb. Uns schwebt ein Café-Restaurant vor, wo wir abends nicht mehr arbeiten müssen», erklären **Erwin** und **Erja Wüthrich-Viinikka**. Seit 1995 führt das schweizerisch-finnische Witteehepaar das historische Restaurant Villetta mit 250 Plätzen. **UOK**

Urs Elmer vom Hotel zur Waag in Zurich erhält für seine innovativen Marketingaktionen den Euro-Gastro-



Innovations-Award der Marketing + Tourismus CA Schär aus Köln. **MJP**

Der 43-jährige Tourismusexperte **Andreas Angst** wurde als neuer Geschäftsführer von Goms Tourismus gewählt. Nach dem Abgang von **Andreas Allenspach** geht die Übergangsphase zu Ende: **Susanne Mutter** hatte Goms Tourismus in den letzten Monaten nur interimistisch geleitet. **TRU**

Zehn Jahre lang haben **Peter** und **Kaija Spengler-Kekäläinen** das Flugplatz-Restaurant Birrfeld in Lupfig geführt und «von einer Baracke zum Saisonbetrieb» aufgebaut. Bis Ende August haben sie den Grossbetrieb (im Besitz des Aeroclubs Aargau) mit fast 400 Plätzen geführt. Ihr Nachfolger heisst **Christoph Richner**. Er führte

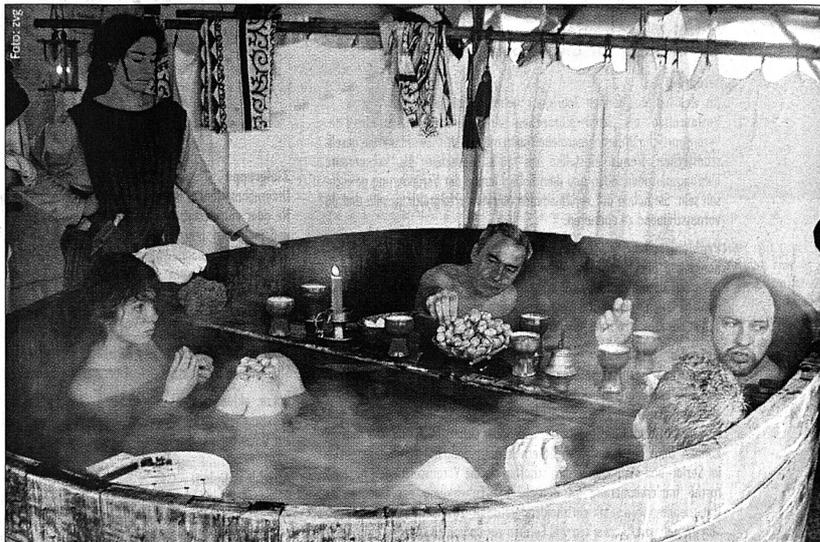
vorher während 18 Jahren das Restaurant Herberge in Teufental AG. Die Familie Spengler hat nun im aargauischen Suhr das Hotelrestaurant Bären mit 50 Betten und über 300 Plätzen übernommen. Der gelernte Koch, Kellner und Hotelier und seine finnische Gattin möchten auch im «Bären» während des ganzen Jahres Lachs, Rentier, Elch und andere Schlemmereien aus dem hohen Norden anbieten. **UOK**

Thomas Schmid heisst der neue Direktor im Tschuggen Grand Hotel Arosa. Er übernimmt per Oktober 2001 die Direktion des Fünf-Sterne-Hotels. Der gebürtige Berner (36), Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und eidg. dipl. Hotelier SHV ist derzeit noch als Director of Sales und Marketing im renommierten Hotel Baur au Lac in Zürich tätig. Schmid löst **Daniel J. Zieger** ab, der per Juni 2001 die Direktion des Hotels Eden Roc in Ascona, welches sich in gleichem Besitze befindet, übernommen hat. **DOS**

Jan und Ilse Lendfers, welche das Vier-Sterne-Sporthotel Valsana Arosa zwölf Jahre lang erfolgreich führten, übergeben die Leitung per Oktober 2001 dem jungen Direktionspaar **Daniel Durrer** und **Andrea Fässler**. Beide führen derzeit das Hotel Kurhaus Weissenstein bei Solothurn. **DOS**

Jörg Wyder tritt nach 22 Jahren Tätigkeit als Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) auf Ende März 2002 in den Ruhestand. Er präsidiert aber im nächsten Jahr noch den Verein zum internationalen UNO-Jahr der Berge. Als neuer SAB-Direktor wurde der Walliser Geograph **Thomas Egger** (34) einstimmig gewählt. **DOS**

Ramona Müller-Trepp (20) vom Hotel Schloss Schadau in Thun hat an den Berufsweltmeisterschaften 2001 in Seoul in der Berufsgattung Koch/Köchinnen die Silbermedaille gewonnen. Den ersten Platz belegte **Mattias Rock** aus Deutschland, den dritten **Won Ho Lee** aus Korea. Ramona Müller-Trepp war aus 90 jungen Köchinnen zur Teilnahme an der WM ausgewählt worden. In der Sparte Restaurant-Service belegte **George Akes** (19) vom Dolder Grand Hotel, Zürich, den 15. Rang. Die Goldmedaille erkämpfte sich **Sun Kyung** aus Korea vor **Julie Noël de Tilly** (Kanada) und **Ulrike Pirkbauer** (Österreich). Am Wettbewerb nahmen rund 650 Berufsleute aus 39 Berufen aus 35 Nationen teil. **DST**

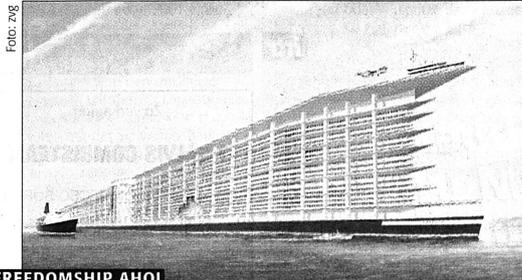


500 Jahre Badetourismus in Leukerbad. Wasser, Wellness und Wohlsein – für diese drei Begriffe steht Leukerbad seit genau 500 Jahren. Denn 1501 hat Kardinal Matthäus Schiner für sich und seine Freunde Quellen und Gasthäuser in Leukerbad gekauft, um sich im Thermalwasser von der Hektik des Alltags zu erholen. Der Beginn des Badetourismus in Leukerbad war somit lanciert. Vom 12. bis 15. September feierte Leukerbad diese 500 Jahre Badetourismus: Ein historischer Pilgerzug in mittelalterlichen Kostümen – mit Maultieren und einer Sänfte – zeigte, wie die Gäste vor 500 Jahren über den Gemmipass nach Leukerbad kamen. Ein mittelalterliches Abendessen sowie das Baden im Holzbootich auf dem Dorfplatz wie zu Schiners Zeiten rundeten den historischen Teil des Programmes ab. Am Freitag-nachmittag wurde in die Gegenwart gewechselt: Die rund 35 Journalistinnen und Journalisten aus Italien, Deutschland und der Schweiz konnten bis am Sonntag von einem breitgefächerten Animations-, Kultur-, Sport- und Wellnessangebot profitieren und erleben die Entwicklung des Leukerbader Badetourismus vom Mittelalter bis in die Moderne hautnah mit. **DOS**

MEXIKO-STADT / Eine schwimmende Stadt, so gross wie drei Supertanker, soll von Honduras aus in See stechen.

Weltwunder «Freedomship»

Glaubt man der in Miami ansässigen Firma Freedom Ship International Inc. und ihrem Chef Norman Nixon, dann bekommen die Pyramiden von Giseh demnächst maritime Konkurrenz. Denn wie ein neues Weltwunder klingt, was das Unternehmen bauen will: eine schwimmende Stadt in Form eines riesigen Schiffes. Ob das «Freiheitsschiff» tatsächlich wie angekündigt in der Bucht von Trujillo an der Nordküste von Honduras zusammengebaut und ob es irgendwann mit 40 000 Bewohnern in See stechen wird, steht derzeit allerdings noch in den karibischen Sternen. **DOS/ssa**



FREEDOMSHIP AHOI

Mit 1300 Metern Länge, 220 Metern Breite und einer Höhe von 25 Stockwerken ist das «Freiheitsschiff» das grösste Schiff, das je die Weltmeere befahren wird.

Infos unter: <http://www.freedomship.com>

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein SHV
Mönchjustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung SHV-Medien:
Niklaus Stuber.

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).

Mireille Guggenbühler (MG).

Tom Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST).

Dr. Karl Josef Weidling (KW).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).

Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Miesbauer (LM), Francis Ganget (FG).

Milestone: Dr. Peter Küller (PK).

Produktion: Dominique Schmidt (DOS).

Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Katja Hassenkämpf (HKS), Paris; Heribert
Pützcher (P), Wien; Maria

Verlag:
Iris Strebel (Verlagsleitung ab 1.10.01), Erich Weber
(Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casalici, Fabienne Korros,
Stellensinarte: Andres Jakob, Marc Moser,
Rainer Schmid.
Geschäftsanzügen: Dominik Chamartin, Erich Weber.

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

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

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplometer Hoteliere-
Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)

– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Residenten
– Amicale Internationale
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
des Grands Hôtels (ACR)

Kontakte:

Adresse:
Mönchjustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)

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

Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swsshhotels.ch

Stellensinarte:
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swsshhotels.ch

Geschäftsanzügen:
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swsshhotels.ch

Internet: <http://www.htr.ch>

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



SILVAN BUMANN / Après six ans, le Haut-Valaisan quitte la présidence de l'Association hôtelière du Valais. Bilan. **PAGE 5**



SKI DE FOND / Une étude fait diverses propositions pour relancer le ski de fond dans le Jura. **PAGE 5**



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

hotel+tourismus revue

SUISSE TOURISME / Le directeur de la représentation de New York a eu «très peur»
INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER

«Un pays en état de choc»

Directeur de Suisse Tourisme aux Etats-Unis, Urs Eberhard a été «profondément choqué» par les tragiques événements du 11 septembre. Ses bureaux n'ont cependant pas été touchés et aucun de ses douze employés ne figurent parmi les victimes.



Urs Eberhard, directeur de la représentation de Suisse Tourisme à New York.

■ A quelle distance du World Trade Center se trouvent vos bureaux?

Ils se trouvent dans la 49e rue, soit quarante rues plus loin que le World Trade Center. Nous n'avons ainsi pas été touchés. Ceci dit, nous avons eu très peur, pendant la première heure, que d'autres bâtiments, tels que le Rockefeller Center ou l'Empire State Building, qui se trouvent beaucoup plus près de nos bureaux, soient la cible d'autres attaques.

■ Quelles seront les conséquences de ces attaques pour le tourisme suisse?

Il est encore beaucoup trop tôt pour se prononcer. Tout dépendra des décisions de ces prochains jours et de la réaction des Etats-Unis.

■ Que conseillez-vous aux directeurs d'offices du tourisme suisses et aux hôteliers qui ont actuellement des hôtes américains?

Faites preuve de beaucoup de compréhension et recherchez le dialogue. Les Américains sont en effet en état de choc car ces attaques n'étaient pas seulement dirigées contre New York et Washington, mais contre tout le pays et ses habitants. Facilitez-leur la tâche dans leurs recherches d'informations, que ce soit en leur permettant d'accéder à vos ordinateurs afin qu'ils puissent communiquer par Internet ou en leur laissant regarder CNN et écouter BBC World. Rendez-les attentifs sur le fait que Suisse Tourisme a publié sur son site Internet les numéros de téléphone à appeler en cas d'urgence.

SUISSE ROMANDE / Le millésime 2001 de la saison d'été est largement positif. Le retour des Italiens et des Britanniques a été constaté dans plusieurs régions touristiques. **LAURENT MISSBAUER**

Une saison d'été «globalement satisfaisante», voire «excellente»

La saison d'été a été «globalement satisfaisante», voire «excellente» d'après les différents responsables d'offices du tourisme de Suisse romande que nous avons interrogés la semaine dernière. Les chiffres exacts des nuitées ne sont certes pas encore connus, mais différentes tendances ont néanmoins pu être constatées. Ainsi, tant à Verbier qu'à Crans-Montana, les responsables touristiques ont remarqué une présence italienne plus importante que d'habitude au mois d'août.

«LES ITALIENS SONT REVENUS EN FORCE»

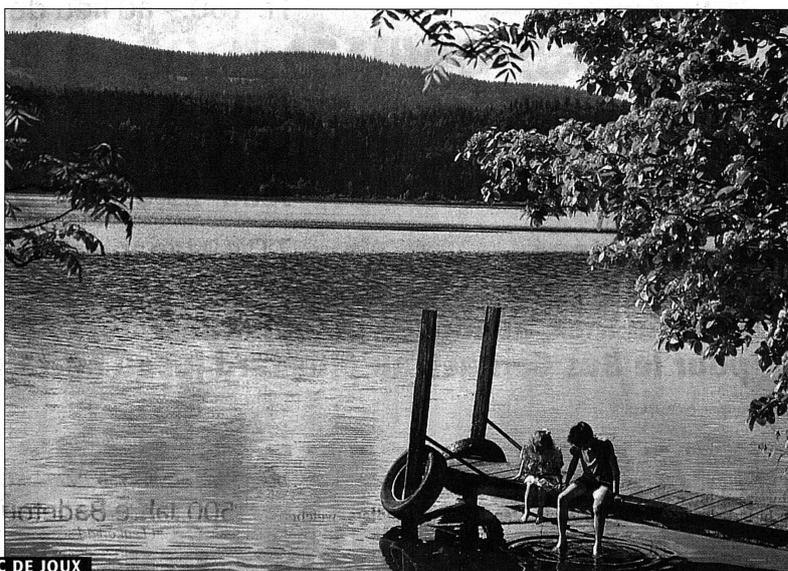
«D'une manière générale, nous pouvons parler d'une bonne saison d'été, équivalente à celle de l'année passée», constate Pierre-Yves Déleze, assistant marketing et responsable de la communication à l'Office du tourisme de Verbier. «Nous avons eu autant de Belges et de Hollandais que par le passé, mais c'est surtout au niveau des hôtes italiens que nous avons constaté une augmentation au mois d'août. La clientèle espagnole, certes encore minoritaire, a elle aussi augmenté.»

«Les Italiens sont revenus en force au mois d'août», confirme Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme, qui qualifie lui aussi la saison d'été de «globalement bonne». Au chapitre des nouveautés, il s'est avant tout réjoui que le changement de sponsor principal à l'Open de golf se soit traduit par l'arrivée d'un nombre d'invités «beaucoup plus important» que par le passé. «Omega, qui a remplacé cette année Canon au titre de sponsor principal et qui a signé un contrat de cinq ans avec l'Open de golf, a fait venir plus de 8000 invités à Crans-Montana. C'est énorme et cela a permis de dénicher un nombre record d'environ 50 000 personnes sur le Haut-Plateau pendant la première semaine de septembre», a relevé Walter Loser.

LE RETOUR DES HÔTES BRITANNIQUES

Si les Italiens semblent avoir été présents en force en Valais, en plus de la clientèle habituelle composée de Suisses, d'Allemands, de Belges et de Hollandais, c'est la clientèle britannique qui est revenue «massivement» sur la Riviera vaudoise, estime Patrick Henry, responsable marketing-partenaires de Montreux-Vevey Tourisme: «Il s'agit là du fruit des différents

Photo: OTV



LAC DE JOUX

La saison estivale peut être qualifiée de largement positive cette année en Suisse romande, ici la Vallée de Joux.

contrats signés l'année passée avec des tours-opérateurs de Grande-Bretagne», relève l'ancien directeur de l'Office du tourisme de Vevey qui parle d'une «excellente» saison d'été.

Patrick Henry se garde toutefois de verser dans un trop grand optimisme: «Nous sommes extrêmement satisfaits cet été, mais nous sommes également conscients que notre succès dépend de facteurs extérieurs sur lesquels

nous n'avons aucune influence. Un ralentissement de l'économie sur nos marchés prioritaires peut ainsi rapidement perturber les résultats d'une saison. C'est le lot des professionnels du tourisme de devoir parfois composer avec des résultats en dents de scie.»

Ce dernier point peut en tout cas s'appliquer à Villars. La réouverture estivale du Club Med devrait en effet permettre de comptabiliser cet été «au

moins 25 000 nuitées supplémentaires» dans la station, fait remarquer Yves Defalque. Le directeur de l'Office du tourisme de Villars estime ainsi que la saison d'été 2001 pourra être qualifiée de «très bonne».

«LA CLIENTÈLE DU MOYEN-ORIENT SE PROFILE»

«Si l'on excepte les jours de mauvais temps du mois de juillet, nous avons eu un été très chaud, voire caniculaire pendant quelques jours au mois d'août, et cela devrait se répercuter favorablement l'année prochaine. Nous avons en effet remarqué que les conséquences, bonnes ou mauvaises des conditions météorologiques, n'étaient pas sans importance sur les réservations pour la saison suivante», relève Yves Defalque. Au niveau de la provenance des hôtes, le directeur de l'Office du tourisme de Villars n'a pas remarqué de changements notables cet été, si ce n'est l'essor de la clientèle du Moyen-Orient, «qui se profile de plus en plus», et des hôtes américains «davantage présents que par le passé».

Un «très bon» été dans la Vallée de Joux

«Nous avons eu un très bon été. Mis à part quelques jours de pluie en juillet, le temps a souvent été au beau fixe et tant la parahôtellerie que l'hôtellerie ont très bien marché», a relevé Renald Locca, directeur de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux. Il remarque en revanche que la campagne familiale de Suisse Tourisme n'a eu que peu d'effet dans sa région.

Ce constat a également été fait par Jean-Pierre Repond. Le directeur de l'Office du tourisme de Charmey a

toutefois remarqué un «net regain d'intérêt» pour la randonnée: «Nos excursions guidées ont connu un grand succès. Au chapitre des nouveautés, je relèverai avant tout l'arrivée de touristes britanniques grâce à des contrats passés avec des tours-opérateurs. L'été 2001 a ainsi été bien meilleur que celui de l'an passé et un commerçant de la place m'a avoué qu'il n'avait jamais réalisé un aussi bon chiffre d'affaires en juillet.» **LM**

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

minibar.
Systems

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

notejob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hoteljob, Société suisse des hôteliers
Rue des Terreaux 10
Case postale, 1000 Lausanne 9
Tél. 021/320 28 76, Fax 021/320 02 64
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

Get famous!

Devenez membre!
www.bestwestern.ch/membre

Join The Best
Best Western

Offre exclusive pour les lectrices et les lecteurs de **hotel+tourismus revue** **htr**

Cette année aussi l'**hotel+tourismus revue htr** vous offre l'opportunité d'entrer en contact de façon simple et directe avec les autocaristes.

**Prix d'entrée
pour nos lecteurs**

Fr. 160.- au lieu de Fr. 250.- (Vous économisez Fr. 90.-)

Manifestation

Bus Contact (entrée au TTW Montreux incluse)
Centre des Congrès, Grand Rue 93, CH-1820 Montreux

Horaire

Jeudi 25 octobre 2001, de 9h00 à 16h30

Organisateur

TTW-Management SA, Zurich

Commandez, au moyen du bulletin ci-dessous, votre billet d'entrée à tarif réduit pour le Bus Contact, au plus tard jusqu'au 15 octobre 2001. Places limitées.



BULLETIN DE COMMANDE pour 1 billet

25 octobre 2001

**y compris trajet en car postal (toilette à bord, climatisation, etc.)
au prix spécial de Fr. 160.- au lieu de Fr. 250.- en exclusivité
pour nos lectrices et lecteurs.**

(1 bulletin par personne: à photocopier si nécessaire, svp.)

Société _____

Nom _____

Prénom _____

Rue/n° _____

NAP/Lieu _____

Date _____

Signature _____



TTW Management AG • Hammerstr. 81 • Case postale 1113 • CH-8032 Zürich
Tél. +41 1 384 84 84 • Fax +41 1 384 84 80 • www.ttw.ch • info@ttw.ch
Travel Trade Workshop • Official Trade Fair of the Swiss Travel Industry

Veuillez faxer ou envoyer ce bulletin à:
Société suisse des hôteliers, Brigitte Weber
Monbijoustrasse 130, Case postale, 3001 Berne
Tél. 031 370 42 39, Fax 031 370 41 51



Car postal **LA POSTE**

VALAIS / Loi sur l'hôtellerie et la restauration Révision en marche

Le groupe Tourisme du Grand Conseil valaisan avait déposé, il y a une année, une motion demandant la révision de la loi sur l'hôtellerie, la restauration et le commerce des boissons alcooliques (en vigueur depuis 1995). Dans ce sens, le Département de l'économie publique vient récemment de nommer une commission extra-parlementaire, de 14 membres, qui devra présenter un projet de révision globale. Elle est présidée par

l'ancien député Richard Meyer. On y trouve notamment Joseph Bonvin, hôtelier à Crans-Montana et nouveau président de l'Association hôtelière du Valais.

Le processus de révision devrait durer deux ans. Il s'agira de revoir tout ce qui concerne la formation professionnelle, la pérennité des certificats de capacité, de réfléchir à la question de la qualité qui se poserait avec une libéralisation de la formation.

DEM

L'Hôtel de la Rochette vendu

Boncourt (JU). Noté 17 points au Gault Millau, l'Hôtel de la Rochette a été vendu aux enchères, jeudi dernier, révèle «Le Quotidien Jurassien». La Banque Cantonale du Jura a acquis le bâtiment pour 600 000 francs, alors que sa valeur vénale était estimée à 850 000 francs. Acheté en 1971 par la famille Mahrer, l'hôtel (huit chambres) avait été fermé en 1999, un an après le restaurant, spécialisé dans les poissons.

FG

GLION GROUP / Le contrat passé avec l'école hôtelière d'Hurghada a été cassé Glion en Egypte, c'est terminé

Glion Group a mis un terme cet été au contrat de gestion qu'il avait signé l'année passée avec l'école hôtelière d'Hurghada en Egypte. Cette école avait été inaugurée le 12 avril 2000 sous le nom de «The Higher Institute for Hotel and Tourism Management Glion-Hurghada» en présence de plusieurs personnalités. Parmi elles, Jan Huygen, président de Glion Group, Blaise Goddet, ambassadeur de Suisse en Egypte, Mamdouh El

Beltagy, ministre égyptien du tourisme, et Kamel Abou Aly, président de Pickalbatros, la société propriétaire de l'école hôtelière d'Hurghada.

Fabienne Rollandin, responsable de la communication à l'école hôtelière de Glion, a expliqué que Glion Group avait cassé son contrat de gestion car les engagements financiers de la société propriétaire de l'école n'avaient pas été tenus.

«Nous avons un nom et une réputation à défendre et, dans ces conditions, nous avons été obligés à casser le contrat», a ajouté Fabienne Rollandin. L'expérience de Glion Group en Egypte a ainsi pris fin moins de douze mois après l'arrivée, l'année passée, au mois de septembre, des premiers élèves. Du coup, Glion Hotel Schools International ne comporte plus que l'École hôtelière franchisée de Corfou en Grèce.

LM

SSH / Un nouvel accord entre la Société suisse des hôteliers et SDM

Réservation en ligne sur Internet

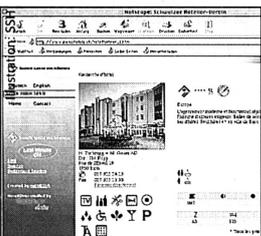
«Grâce à l'accord conclu entre la Société suisse des hôteliers (SSH), editrice du «Guide suisse des hôtels», et Switzerland Destination Management (SDM), il est désormais possible d'effectuer, à partir du site Internet du guide, des réservations en ligne dans plus de 1000 hôtels.» Tel est en substance le communiqué de presse que la SSH a diffusé la semaine dernière.

Selon Susanne Rüfenacht, responsable de projet Internet à la SSH, il s'agit là d'une prestation supplémentaire qui n'entraîne aucun frais supplémentaire, ni aucun changement dans le travail de contrôle et d'enregistrement des réservations pour les membres de la SSH qui ont conclu un accord avec SDM.

UN PLUS POUR 1400 DES 2500 HÔTELS DE LA SSH

«Sur les 2500 hôtels membres de la SSH, 1400 ont passé jusqu'ici un accord avec SDM et il y a bon espoir que ce nombre soit toujours plus important au cours de ces prochains mois», ajoute Susanne Rüfenacht. «Depuis que le «Guide suisse des hôteliers» a été relié au système de réservation, force a en effet été de constater que de plus en plus d'Internauts ont choisi la voie électronique pour leurs réservations.»

Pour réserver en ligne – après avoir choisi son hôtel sur le «Guide des hôtels» publié sur www.swiss-hotels.ch – il suffit de cliquer sur le lien «Réservation directe» («Direkt buchen» en allemand) qui se trouve, au milieu à gauche, généralement au-dessous de la photo et de l'adresse de l'hôtel.



La réservation en ligne concernera 1400 des 2500 hôtels membres de la SSH.

«Par un simple clic, l'Internaute parvient à la page détaillée de l'hôtel qui lui indique ensuite un lien pour procéder à la réservation directe. Il pourra même faire d'autres opérations sans autre formalité, puisque le système se réfère automatiquement à l'inscription déjà enregistrée», conclut le communiqué de presse de la SSH.

LM

http://www.swiss-hotels.ch/hotelfuehrer_f.htm

VALAIS / Silvan Bumann quitte aujourd'hui le siège de président de l'Association hôtelière du Valais. Le Haut-Valaisan en appelle à une plus grande solidarité dans la profession.

DANIELLE EMERY MAYOR

«Les hôteliers sont individualistes. Et c'est très dommage!»

Silvan Bumann s'est engagé pendant 15 ans pour défendre l'hôtellerie. Après 6 années à la présidence de l'Association hôtelière du Valais, il cède la place, comme le veulent les statuts. Des statuts qui devraient d'ailleurs être modifiés aujourd'hui, en permettant au président de siéger pendant 9 ans. Des regrets de ne pas pouvoir rester encore? «Non, répond le Haut-Valaisan au franc-parler qui a fait sa réputation. Il faut savoir laisser la place. Regardez ce qui se passe chez GastroValais, c'est vraiment moche...»

«JE NE SAIS PAS ÊTRE DIPLOMATE»

La suite, elle se jouera dans son hôtel à Saas-Fee, auprès de sa femme et de ses deux enfants. L'Hôtel Ambiente, avec ses 45 lits, a été rénové récemment et mérite toute l'attention de son patron. Pas d'autres mandats ailleurs, ni de carrière politique en vue. «Je ne sais pas être diplomate...», avoue Silvan Bumann. Comme toutes les PME que sont les hôtels valaisans, son établissement tourne avec une petite équipe: «Nous avons 3 employés en été et 4 en hiver.» Le patron passe d'une tâche à l'autre, fait l'impasse sur les jours de congé de mi-décembre à mi-mai. «Je fais beaucoup d'animation avec les clients, explique-t-il, j'organise des balades en raquettes, des sorties en luge.»

Il reste donc bien peu de temps pour s'occuper d'autres choses... «Et les assemblées, les réunions de comité ont toujours lieu le soir, quand l'hôtelier doit être auprès de ses clients!», fait-il remarquer.

«JE ME SUIS SENTI SOUVENT SEUL»

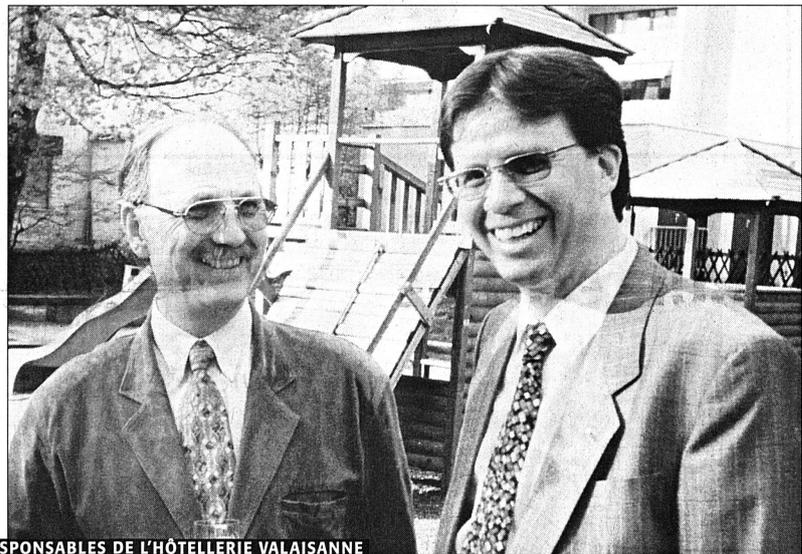
C'est bien là que le bât blesse: Silvan Bumann avoue s'être senti assez souvent seul durant sa présidence: «Mais en même temps, je peux comprendre mes collègues.» Pourtant, les enjeux sont de taille. «Beaucoup d'hôteliers sous-estiment l'influence que la politique, certains milieux réfractaires au tourisme, les banques ou encore la lointaine Berne ont sur leur destinée», insiste le président sortant, qui s'étonne aussi de «la faible représentation des hôteliers au Grand Conseil.»

«En tirant tous à la même corde, nous obtiendrions des succès dans maints secteurs, souligne-t-il. Il est tout de même incroyable de payer son Coca moins cher au supermarché que lorsqu'on le commande à notre fournisseur. Les achats groupés permettraient donc des économies!»

«LAISSEZ-NOUS TRAVAILLER!»

La faible valeur ajoutée, voilà le problème de l'hôtellerie. Et les lois, se-

Photo: Miroslaw Halaba



RESPONSABLES DE L'HÔTELLERIE VALAISANNE

Le président sortant de l'association cantonale Silvan Bumann (à droite sur la photo, en compagnie du directeur Eric Bisek) regrette de n'avoir pas été plus souvent épaulé par la base.

lon Silvan Bumann, ne jouent guère en faveur de la branche. «Mais bon sang, laissez-nous travailler!», s'énerve-t-il. Et de tirer à boulet rouge sur les freins qui empêchent d'engager du personnel hors des frontières: «Au service des étrangers à l'Etat du Valais, on ne comprend rien au tourisme.»

Même critique à l'encontre des syndicats. Ou encore de l'école, qui planifie des vacances à rebours du bon sens hôtelier qui vit au rythme des saisons touristiques. «C'est tout de même fort: nous sommes exposés à 100% de concurrence au niveau international

avec notre produit, mais nous sommes entourés de barrières qui pénalisent notre travail!»

L'hôtellerie souffre de trop de charges: «Un employé, vous devez le nourrir et le loger, le plus souvent dans un studio qu'on paye à l'année au prix de 400 à 600 francs par mois. Or, je ne lui retiens que 270 francs. Autre problème: ce n'est pas logique d'être contraints de parler d'un nombre d'heures de travail à la semaine.»

Et Silvan Bumann de prôner l'engagement, et le calcul des heures, sur l'année: «Les employés auraient la sé-

curité de l'emploi et n'iraient pas timbrer au chômage. La clientèle, d'autre part, est sensible à la continuité de la qualité.»

«MAIS QUE FONT LES BANQUES?»

L'Etat et les politiques n'attirent pas toujours les critiques de Silvan Bumann. Il se réjouit de l'aide financière décidée par le Grand Conseil en faveur des hôteliers, il apprécie aussi l'aide apportée par les crédits LIM. Mais il s'interroge pour savoir si les questions d'argent ne devraient pas être plus le fait des banques.

«Avant, les banques prêtaient au-delà de la valeur de rendement. Aujourd'hui, le virage est total et cela s'est fait trop rapidement pour que nous puissions suivre, confie Silvan Bumann. Sans le soutien de mes amis, de mes clients, jamais mon hôtel n'aurait pu être aussi bien rénové. Les grandes banques ne se mouillent plus.» Là encore, l'unité dans la profession pourrait porter ses fruits. «Nous devons faire pression pour que la Banque cantonale du Valais poursuive dans la voie du soutien à l'économie du canton.»

Silvan Bumann cède sa place aujourd'hui en demandant donc à la base d'être plus active, plus vigoureuse, car il croit encore en l'avenir du métier d'hôtelier. Mais ajoute en riant: «Si en plus on gagnait un peu d'argent, ce serait super!»

Bilan positif pour le président

«Je tire une grande satisfaction de mon mandat à la présidence», avoue Silvan Bumann au moment de laisser la place à son successeur. «Si cela n'avait pas été le cas, je n'aurais pas pu m'engager à 100% comme je l'ai fait.»

Parmi les dossiers dont il peut se féliciter, il y a celui du taux d'imposition de la TVA, même si, aujourd'hui, il a quelques craintes pour la suite des négociations. Silvan Bumann se réjouit également d'avoir pu faire avancer la formation continue, que l'apprentissage Hôtellerie-Gastronomie-Animation ait été mis sur pied.

Parmi les grandes étapes de son mandat, il y a eu aussi la signature du contrat collectif de travail – «Domma-

ge que les syndicats ne connaissent pas assez notre branche...» – la candidature aux Jeux olympiques – «Mais il ne fallait pas confier ce dossier à des militaires!», il y a surtout eu la reconstruction de Valais Tourisme qui est, selon Silvan Bumann, une réussite: «Urs Zehhäusern et son équipe sont très compétents.» Il y a surtout tout ce qui pousse à une plus grande professionnalisation du tourisme. «Il faut poursuivre dans la voie de la création des destinations. Mais attention, pour que ça fonctionne, l'impulsion doit venir de la base», dit-il.

Quant à Valais Incoming, on comprend au long soupir de Silvan Bumann qu'il n'a jamais cru à cette société commerciale... DEM

Bonnes adresses:

Valentine / Fabrique SA

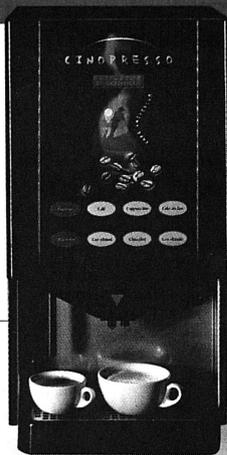
Friteuses
Chauffe-assiettes
Armoires chauffantes
Salamandres
Cuiseurs à pâtes

Avenue d'Expenex 6 - 1024 Ecublens
Tél. (021) 634 32 23
Fax (021) 635 90 66
E-mail: info@valentine.ch
www.valentine.ch

Valentine Fabrique SA
Qualité fiable depuis 50 ans
à travers l'Europe

*Cinopresso, la machine à café qui
couvre tous les besoins!*

*Cinopresso garantit un
café gastronomie avec
une mousse parfaite.*



60 / 29 / 35 cm / 23 kg

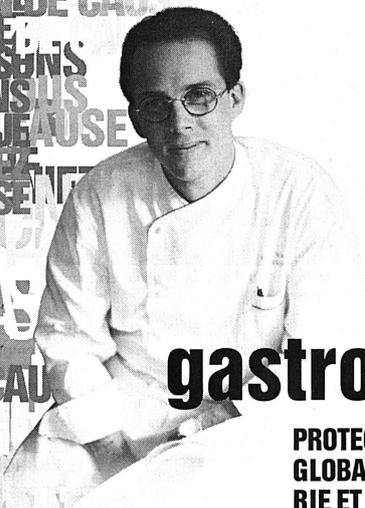
*Et pourquoi pas
une démonstration?
Téléphonez dès maintenant:*

032 721 17 17 <<

CAPPUCCINO S.A. • Puits-Godet 8 • 2000 Neuchâtel • Tel. 032 721 17 17 • Fax 032 725 31 91

ANNONCES/IMMOBILIER

GAINDE CAUS
DALE
MAUSIN'S
ILONSUS
CE QUE AUSE
TENRE
MAISENT
RUBS
DE CAU
EQUE
ANIEZ



gastroLex®

**PROTECTION JURIDIQUE
GLOBALE POUR L'HÔTELLERIE
ET LA RESTAURATION**

gastroLex® offre aux entreprises de l'hôtellerie et de la restauration une protection juridique globale sans pareil et des avantages exclusifs CAP. Vous pouvez évaluer la qualité de gastroLex® et comparer avec d'autres offres à l'aide du test qui suit.

JE VEUX EXAMINER GASTROLEX!

- Prenez svp. contact avec moi.
 Envoyez-moi le test de qualité gastroLex®.

A renvoyer à: CAP Protection juridique • Poststrasse 30 • 6301 Zoug •
Tél. 041 726 84 84 • Fax 041 726 84 81 • www.cap.ch

Nom _____ Prénom _____
Entreprise _____
Rue _____
N.p./lieu _____
Téléphone _____



Protection juridique globale



A remettre en ville de Lausanne

**Hôtel - bar -
restaurant**

- trentaine de chambres
- centaine de places + terrasse
- salle annexe polyvalente

Renseignements J.-C. Antille
ou R. Sussat au
021 721 08 08

GASTROCONSULT
Gastroconsult SA
42, av. Général-Guisan
CH-1009 Pully

P. 1436/284803

Vous avez l'esprit d'entreprise?
Nous avons quelque chose à vous proposer!

VERCORIN Val d'Anniviers Valais
Station été-hiver (1350 m)

Location ou vente

Hostellerie d'Orzival

- 20 chambres avec WC, bain ou douche, téléphone, tv
- projet d'agrandissement
- café-restaurant avec vue panoramique
- grande terrasse plein sud, tranquillité
- Situation exceptionnelle au centre du village
- Vercorin? plus de 5000 personnes en saison
- Libre dès la saison d'hiver
- www.orzival.ch

Contactez rapidement le

Bureau d'Affaires Touristiques,
3967 VERCORIN
Tél. 027 455 82 82, Fax 455 26 63
www.batimmobilier.ch
bat.immobilier@scopus.ch

P. 1431/05/138320

Vitrines à pâtisserie

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

FRIGONORM BERN

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

**Pour couple dynamique
et entreprenant**

A remettre en gérance

**service traiteur et restaura-
tion grand potentiel en
banquets**

affaire de premier ordre

Frais offres sous chiffre avec curriculum vitae et photos auprès de 143163, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern.

143163/28433

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

PAYS-D'ENHAUT / Le projet de bowling prend corps

Des parquets «glacés»

Après la commune de Château-d'Ex, à hauteur de 100 000 francs, c'est celle de Rougemont qui s'est engagée financièrement (30 000 francs) dans le projet de réalisation d'un bowling dans la première station. La réalisation de la nouvelle installation (12 pistes, 3 millions de francs) est encore liée à la réfection de... la patinoire.

Un crédit de 2 millions de francs doit, en effet, encore être accordé par le conseil commu-

nal de Château-d'Ex pour la réfection de cette patinoire dont les installations sont d'une «extrême vétusté». Or, profitant du chantier, le futur bowling s'installerait en son sous-sol de la surface de glace.

Sans qu'un calendrier définitif ne soit cependant établi, les travaux de la patinoire devraient pouvoir débuter sitôt la saison d'hiver terminée et les nouvelles installations prêtes pour octobre. **JJE**

LAC-NOIR / Par manque de liquidités

Remontées en jachère

Les remontées mécaniques de Schwyberg SA, au Lac-Noir, ne fonctionneront pas cet hiver. Comme l'explique «La Liberté», le télésiège et les deux skilifts de la société fribourgeoise sont victimes d'un manque de liquidités. Les résultats de la saison d'été 2001, «en dessous des espérances», en sont notamment responsables. Quant aux saisons hivernales, la destruction du restaurant sommital par Lothera a aussi eu des consé-

quences négatives. Le manque de neige n'est, en revanche, pas mis en cause: l'hiver dernier, on a pu skier sans interruption sur les pistes du haut.

Quoi qu'il en soit, l'argent manque! Et pourtant, il en faudra à Schwyberg SA si elle entend assurer à l'avenir le fonctionnement de ses installations, selon les critères de sécurité de l'Office fédéral des transports; un assainissement devisé à 400 000 francs. **FG**

VALAIS / Constitution de Sierre Anniviers Tourisme

Eric Balet, président

L'assemblée générale extraordinaire constitutive de Sierre Anniviers Tourisme a officiellement élu la semaine dernière Eric Balet, le directeur des remontées mécaniques de Verconsin, à la présidence de la nouvelle entité touristique. Celle-ci dispose désormais d'un nouveau logo et d'un nouveau site Internet*. «Dans le cadre du projet Sierre Anniviers Tourisme, des représentants du secteur de Sierre, Salquenen et en-

vrons étaient également attendus au comité. C'est désormais chose faite avec l'élection de différentes personnes représentant les atouts du tourisme de plaine, notamment la culture, le vin et les campings», a expliqué Vincent Bornet, le directeur de Sierre Anniviers Tourisme.

Le début d'activité officiel de Sierre Anniviers Tourisme a été fixé au 1er novembre. **LM**

*www.sierre-anniviers.net

SKI DE FOND / Depuis plusieurs années, le ski de fond est à la traîne. Une étude de la situation dans le Jura bernois montre des pistes pour assurer son maintien dans l'offre hivernale et garantir l'avenir des centres nordiques. **MIROSLAW HALABA**

Il peut survivre, mais doit s'adapter

Victime notamment du manque de neige et d'un certain désintérêt du public, pour qui cette discipline est trop exigeante, le ski de fond a-t-il encore un avenir? C'est la question à laquelle le Jura bernois Tourisme a voulu répondre en commandant à un spécialiste de la région, Laurent Donzé, une étude consacrée au fonctionnement des centres nordiques «Mont-Soleil-Mont-Crosin» et «Les Pontins-Les Savagnières». Présenté mardi à Saint-Imier, ce document n'est pas seulement intéressant pour la région de référence, mais pour toutes les stations dont l'offre comprend le ski de fond.

Ainsi, outre le manque de neige et le goût changeant du public, l'étude relève d'autres facteurs qui ont mis le ski de fond et les centres nordiques sur les genoux. Laurent Donzé cite notamment l'absence de véritable réaction aux «profondes mutations» du ski de

fond (arrivée du skating ou style libre vers 1985), le manque de collaboration entre les milieux sportifs et les milieux touristiques, une promotion des produits peu performants, des ventes insuffisantes de cartes d'accès aux pistes ou encore l'utilisation d'engins de traçage «techniquement dépassés».

LA CARTE DE LA COMPLÉMENTARITÉ

Pour l'auteur de l'étude, le ski de fond continue cependant à occuper une place importante dans l'offre de loisirs de la région. L'idée de sa suppression a certes été prise en considération, mais a été «vite rejetée» au profit «d'une variante introduisant et valorisant la notion de domaine skiable». Le ski de fond peut donc survivre, mais il doit s'adapter. Pour redynamiser les deux sites et donner du corps au ski de

Photo: hr



RELANCE DU SKI DE FOND

L'auteur de l'étude est d'avis que les centres nordiques doivent désormais jouer la carte de la complémentarité pour relancer le ski de fond.

Trop «pépère» ou trop «sportive»

Le ski de fond a aujourd'hui de la peine à s'imposer parmi les activités hivernales. L'Association France Ski de fond s'est penchée elle aussi sur l'avenir de cette discipline. Elle constate que celle-ci ne progresse pas et qu'elle est menacée par la montée «vitalité soft», courant qui prône des activités moins sportives et moins physiques.

Dans le public, le ski de fond est considéré comme une discipline trop «pépère» ou trop «sportive». «Pour les non-clients, le ski de fond est perçu comme 100% d'effort et 0% de plaisir», lit-on dans un des documents annexés à l'étude de Laurent Donzé. Le ski de fond pourrait cependant aussi

profiter d'une recherche croissante de pratiques sportives plus douces, plus contemplatives, plus méditatives.

Les observateurs français pensent également pour des formes de complémentarité. Ainsi, la raquette à neige représente pour les amateurs de ski de fond un complément ou une diversification d'activité, mais elle ne remplace pas le ski de fond.

Cette discipline, estiment les spécialistes français, peut se développer si elle est considérée comme une activité de loisirs parmi d'autres. A noter encore que le ski de fond ne concerne pratiquement que la clientèle habitant à proximité des sites. **MH**

fond, il convient, estime Laurent Donzé, de jouer la carte de la complémentarité. Et de proposer de nouvelles activités de loisirs sous forme de pistes spécifiques (pour les raquettes à neige, les cavaliers, les randonneurs, etc), des parcours ludiques et un programme de manifestations «diverses et originales», en d'autres termes de l'événementiel. Laurent Donzé préconise aussi une meilleure organisation des centres et des réseaux de pistes. Ainsi, le domaine skiable des Franches-Mon-

tagnes pourrait être associé à celui du Mont-Soleil-Mont-Crosin. Les partenaires du centre «Les Pontins-Les Savagnières», à cheval sur deux cantons, doivent, pour leur part, intensifier la collaboration et développer des synergies avec le site de la Vue-des-Alpes.

DÉVELOPPER LA COLLABORATION

Laurent Donzé ne cache pas l'ampleur de la tâche qui attend ceux qui

reprendront en main le dossier ski de fond». Une des conditions de réussite de ce programme sera une collaboration «très étroite» entre les milieux touristiques, agricoles et sportifs. Il sera aussi nécessaire d'expliquer les objectifs aux prestataires, de s'assurer le soutien des collectivités publiques et d'améliorer la formation des traçeurs de piste. A cela s'ajoute enfin une campagne de promotion, histoire de faire sentir au public le vent du renouveau.

SERVICES / On connaît les services «pay per view». Une société britannique propose aujourd'hui le tout numérique via satellite. Une offre qui libère ainsi le personnel hôtelier de tout travail de maintenance. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Bouquet «telecoms» entièrement numérique

On maîtrise aujourd'hui parfaitement les services de télécommunications, et les services hôteliers profitent largement de ces services intégrés (payants ou non) proposant télévision, radio, animation musicale, Internet, voire gestion d'un intranet local personnalisé. Nombreuses sont, par ailleurs, les sociétés qui proposent de tels bouquets.

UNE GESTION QUI PEUT ÊTRE LOURDE

Trop souvent, malheureusement, la gestion «sur site» (entendez par là, dans l'établissement) de ces systèmes reste lourde pour l'intendance – ceux qui régulièrement doivent recharger les armoires à CD ou à cassettes vidéo

en savent quelque chose. Autre inconvénient, pour l'utilisateur cette fois, le système reste peu flexible, et il n'est souvent pas possible de visionner un film, par exemple, à l'importe quelle heure, sans avoir à espérer sa prochaine mise sur le réseau.

Les solutions existent aujourd'hui pour pallier cette série d'inconvénients. Ainsi, la société britannique Quadriga – dont une succursale est installée à Fribourg – a-t-elle lancé récemment un système de (tous) divertissements numérique qui s'intègre «clé en main» aux structures existantes (câblage notamment). Le secret: le satellite.

C'est une liaison permanente via satellite qui permet au bénéficiaire du système de se libérer, pour la plus grande part, des tâches de maintenan-



Laurent Leschot, responsable de l'antenne fribourgeoise de Quadriga

ce sur le site. Celles-ci sont en effet gérées dans une centrale européenne. «Ainsi, par exemple, nous explique Laurent Leschot, qui a pris en charge l'antenne suisse de Quadriga à Fribourg, c'est notre centrale qui prend en charge toute la gestion de diffusion (musique, télévision, cinéma) en direct par liaison satellite.»

PLUSIEURS SYSTÈMES AU CHOIX

«De ce fait, poursuit-il, nous libérons le personnel de l'établissement de tout travail de maintenance.» Mieux, le programme s'intègre aujourd'hui parfaitement à tous les systèmes de «back office» existants, c'est dire une facturation en ligne immédiate raccordée au

système de l'hôtel. Il propose de plus une liaison Internet à haut débit, par modem, mais aussi un écran de télévision, le tout à la demande, comme pour les films ou la musique.

Quadriga propose son système Genesis pour un «volume utile» de 50 chambres, en quatre et cinq étoiles. Mais d'autres solutions existent, à même de satisfaire des établissements plus modestes (SDS, pour Satellite Digital Server), jusqu'aux «low budget» («Select»). Les prix (fourniture du matériel, frais de connexion) s'entendent dans une gamme inférieure à 100 francs par chambre/mois pour les prestations les plus performantes.

Pour en savoir plus <http://www.quadriga.com>

Un pont pour le tourisme pédestre

Valais. C'est le 23 septembre que sera inaugurée, au-dessus de Leytron, la «Passerelle à Farinet», un pont suspendu de 100 mètres de portée. Celui-ci surplombe de 200 mètres les gorges de la Salentse et permet de relier à pied les Bains de Saillon aux Bains d'Ovronnaz. Bien visible depuis la plaine du Rhône, cet ouvrage d'art est un des plus importants au niveau du tourisme pédestre. **LM**

VAUD / Un débat sur l'avenir touristique de la station des Diablerets «Le but? Susciter une réflexion!»

Quel avenir pour les Diablerets? Tel est le titre d'un forum de discussion qui sera organisé ce vendredi 21 septembre, à 20 heures, à la Maison des congrès des Diablerets. «L'objectif de ce débat est de susciter une réflexion sur les possibilités futures de notre station», a expliqué Eric Liechti, le directeur de Diablerets Tourisme.

Quatre personnalités vaudoises, représentant l'économie, le tourisme, la politique et

l'écologie participeront à ce débat public. Il s'agit respectivement de Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), de Charles-Pascal Ghiringhelli, notaire à Aigle et député radical au Grand Conseil vaudois, d'Yves Filippozzi, député vert au Grand Conseil vaudois, et d'André Fattebert, directeur de l'organe de promotion économique pour le développement du Chablais. **LM**

Ce forum de discussion-débat, animé par Claude Défago, directeur de Radio-Chablais, comprendra trois volets. Le premier concernera les possibilités de développement économique autres que le tourisme. Le deuxième touchera au développement touristique «dur», soit aux remontées mécaniques, et le troisième, enfin, évoquera le développement touristique «doux», soit le tourisme vert. **LM**

VEVEY / Agrandissement du Mirador Un projet mieux intégré

L'Hôtel Le Mirador, au Mont-Pèlerin au-dessus de Vevey, a mis à l'enquête publique un nouveau projet d'extension et de transformation, après qu'un premier projet eut été abandonné suite aux oppositions des riverains. Ce nouveau projet concentre l'extension prévue en aval et à l'ouest du bâtiment historique, reprenant le principe de construction en terrasses prévu par le plan de zone. Il se veut mieux intégré

au niveau du paysage et même «mieux que le premier pour l'établissement, la nature et le voisinage», selon Eric Favre, directeur du palace qui ne voit dès lors plus quelles nouvelles oppositions le nouveau projet pourrait soulever.

La mise à l'enquête est prévue jusqu'au 8 octobre. Si elle est acceptée, les travaux (25 millions de francs au budget) débuteraient à fin 2002. **JJE**

ENTRE NOUS

Depuis le début du mois de septembre, le Cahier français de notre hebdomadaire a un nouveau secrétaire de rédaction en la personne de **Francis Granget** (photo). Originaire de Lentigny (FR), âgé de 30 ans et domicilié à Fribourg, Francis Granget a débuté son activité de journaliste en 1992. Journa-



liste libre, inscrit au registre professionnel (RP) de la Fédération suisse des journalistes (FSJ), il a travaillé notamment pour le quotidien vaudois «24 Heures», le «Journal de Genève», «La Liberté» de Fribourg. Il a également été actif à «Radio Fribourg» et à «RTN» à Neuchâtel. Durant un peu plus d'un an, il a assuré l'intérim au bureau fribourgeois de la Télévision suisse romande. Depuis le mois de septembre 1999 à ce jour, il a été rédacteur à la «Revue Automobile», hebdomadaire spécialisé basé à Berne. A l'hôtel + tourisme revue, Francis Granget remplace **Bruno Salis**, qui a décidé de quitter le journalisme pour un poste de traducteur à l'Office fédéral de l'énergie. Nous souhaitons la bienvenue à Francis Granget et bonne route à Bruno Salis. **MH**

LES GENS

Le pilote québécois **Jacques Villeneuve**, champion du monde de formule 1 en 1997 et Villardou d'adoption, a ouvert cet été à Montréal un restaurant qui s'appelle Newtown. Ce nom, qui est la traduction littérale de son patronyme en anglais, a suscité une vague d'indignations de la part de Québécois, fervents défenseurs de la langue française. Jacques Villeneuve, cité par le magazine «Motorsport Aktuell», allemand, s'est déclaré «très



agacé» par cette polémique: «Je ne m'attendais pas à ce que le nom de mon restaurant, qui est en fait le surnom que mes amis m'ont donné en Europe, suscite une telle controverse. Je suis fier d'être Québécois, mais je trouve dommage que quelques-uns de mes compatriotes glissent dans un certain intégrisme linguistique. Je vis plusieurs mois par année en Suisse où les gens parlent trois ou quatre langues et font preuve d'une tolérance entre les différentes régions linguistiques qui pourrait bien nous servir d'exemple au Québec.» **LM**

FRIBOURG / Les premières fêtes médiévales ont attiré 9000 personnes. Une seconde édition devrait être organisée l'année prochaine. **LAURENT MISSBAUER**

«Pour une première, le bilan peut être qualifié de très positif»

Directeur de l'Office du tourisme de Fribourg et membre du comité d'organisation des fêtes médiévales qui se sont déroulées ces deux derniers week-ends dans le quartier de l'Auge, Nicolas Zapf s'est déclaré «très satisfait»: «Pour une première, le bilan peut être qualifié de très positif. Nous avons en effet accueilli 9000 personnes sur les deux week-ends et ce résultat aurait été encore meilleur sans la pluie et le froid du dernier dimanche. Nous sommes ainsi fermement intentionnés à organiser une deuxième édition l'année prochaine.»

Rappelons que cette semaine médiévale de Fribourg se distinguait des autres fêtes médiévales organisées cette année en Suisse romande par la volonté de faire de l'ensemble architectural de Fribourg une véritable image de marque de la ville. Ainsi, en plus des spectacles de rue organisés sur deux week-ends, les soirs de la semaine ont été consacrés à des conférences sur le Moyen Age, dont certaines ont été réalisées avec le concours de l'Université de Fribourg. «Ces conférences ont été très bien fréquentées puisqu'elles ont réuni à chaque fois quelque 150 à 200 participants au Restaurant des Tanneurs», a précisé Nicolas Zapf.

Au niveau des satisfactions, il a relevé l'«excellent» engagement de la

Photo: Laurent Missbauer



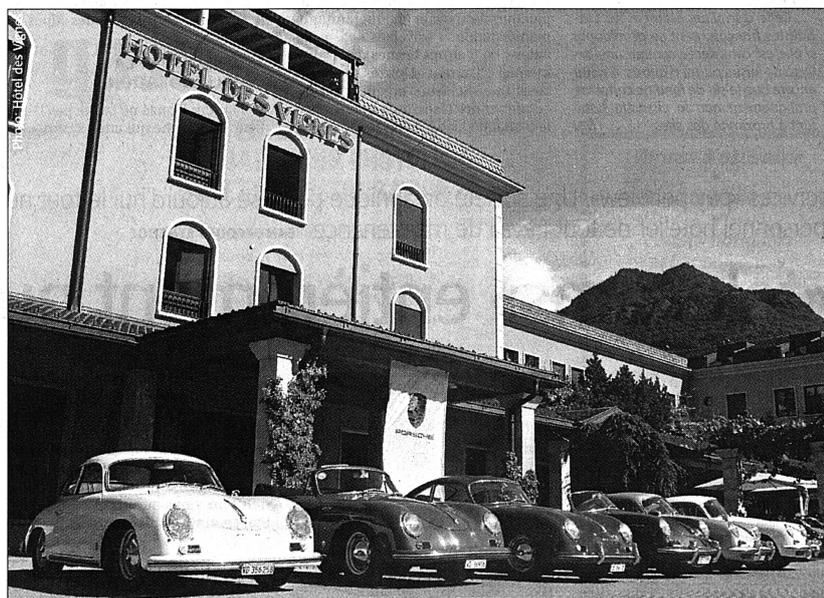
FRIBOURG

Danseurs, sorcières et conteurs ont plongé le quartier de l'Auge au Moyen Age.

centaine de bénévoles dont les spectacles étaient dirigés par le metteur en scène Yves Loutan. Le directeur de l'Office du tourisme de Fribourg s'est également réjoui de la présence d'«un grand nombre» de familles parmi les visiteurs. Enfin, plusieurs restaurants de la place, dont ceux du Tirlibaum et des Tanneurs, ont joué le jeu en propo-

sant de quoi «ripailler» comme au Moyen Age.

Au niveau des améliorations à apporter pour l'année prochaine, Nicolas Zapf a cité une meilleure campagne d'information et de promotion. «Il faudra peut-être aussi repenser le périmètre de la manifestation», a-t-il conclu.



Un hôtel et trois anniversaires. L'Hôtel des Vignes, à Sion/Uvrier, vient de fêter ces jours-ci son dixième anniversaire. C'est en effet au mois de septembre 1991, que Christiane et Pierre Menegale ont ouvert les portes de leur hôtel 4 étoiles. Cet anniversaire a coïncidé avec l'accueil du 1er Rallye de Porsche historiques (photo). Celui-ci, organisé notamment avec le concours de Sion Tourisme et de son directeur Eddy Peter, s'est déroulé à Sion et dans le Valais central afin de fêter le 10e anniversaire du Club Porsche 356 de Suisse et le 50e anniversaire de l'importation de Porsche en Suisse par la société Amag. **LM**

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Villars-sur-Ollon a accueilli la 2e édition de l'Indian workshop. Qualifié de mini-Switzerland Travel Mart, le plus important salon du tourisme réceptif suisse, l'«Indian workshop» qui s'est déroulé la semaine dernière dans la station vaudoise de Villars-sur-Ollon a permis aux prestataires touristiques helvétiques de faire découvrir de nouvelles destinations en Suisse à des tour-opérateurs indiens, visiblement enchantés. «On sent que ces gens-là s'étaient bien préparés et qu'ils veulent découvrir de nouvelles impressions», se réjouit-on à Suisse Tourisme. Avec 180 000 nuitées par an, l'Inde est un marché intéressant pour notre pays, en progression de 8,5% annuellement. «La Suisse est un produit qui séduit d'emblée les hôtes indiens», fait remarquer un collaborateur de Suisse Tourisme. **Page 9**

Jean-Paul Ledun, clown de service et restaurateur. Ce comique de 46 ans est l'équivalent, dans la tournée du Cirque Knie en Suisse alémanique, de Marie-Thérèse Porchet. Mais Jean-Paul Ledun est aussi un professionnel de la restauration. Après avoir étudié dans une école hôtelière en Belgique, Ledun tire rapidement un parallèle entre les mondes de la gastronomie et du spectacle: «Un restaurant est comme un cirque. Les clients s'assent et commencent soudain à observer le sommelier», raconte celui qui nourrit un rêve: partir en tournée avec le cirque «Big Apple», de New York. **Page 11**

Les Italiens et l'eau minérale. C'est carrément une histoire d'amour! Plus de 40 millions d'Italiens boivent régulièrement de l'eau minérale. Dans la Péninsule, la consommation par habitant y est, par ailleurs, la plus élevée du monde puisque chaque habitant y boit en moyenne 155 litres d'eau minérale chaque année (dont 60% d'eau non gazeuse). Sur le marché italien, les marques d'eau minérale présentes, sont au nombre de 250. **Page 17**

IMPRESSUM

htz hotel + tourisme revue

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

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

Responsable des médias SSH: Nikolaus Studer

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirkoš Valada (MV)

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Granget (FG), secrétaire de rédaction:

Correspondants: Jean-Jacques Ethenz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanrenaud (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicole Mering (NM), Genève.

Edition: Iris Snelbel (Chef de édition depuis 1.10.01), Erich Weber (Chef de vente)

Abonnements: Annelisa Casali, Fabienne Konus

Annonces: André Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt

Publicité: Dominik Charmatin, Erich Weber

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne

Trirage: 13 001 Ex contrôlés REM; 22 000 Ex imprimés

Prix de vente: (TVA incluse)

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

ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htz@swissotel.ch

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

Annonces: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swissotel.ch

Publicité: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swissotel.ch

Internet: http://www.htz.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

THE ULTIMATE RESTAURANT CONCEPT

Ob «Big Business» oder «Small Business», ob Special Events, Bankette, Fashion Dinners, Degustationen, Smokernights, kreative kulturelle Anlässe oder Geburtstagsfeiern, das sehr spezielle Ambiente dieses gastronomischen Top-Betriebes zieht die Besucher in seinen Bann.

Ohne auf traditionelle Werte zu verzichten, gelang es, die Gastronomie neu zu definieren mit einem feinen Gespür für die heutigen Bedürfnisse und Trends. Eine ganz besondere Oase der Gastlichkeit wurde geschaffen, die den Alltag vergessen macht. Für den zukünftigen Geschäftsführer bzw. für die zukünftige Geschäftsführerin eröffnen sich dadurch neue Horizonte.

LEITER/IN GASTRONOMIE AUF STUFE GESCHÄFTSLEITUNG

Dieser aussergewöhnliche Grossbetrieb an bester Lage in einer der wichtigsten Schweizer Metropolen erfordert eine aussergewöhnliche Manager-Persönlichkeit. Angesprochen sind Damen und Herren mit sicherem Auftreten im Kontakt-(aufbau) zur lokalen Wirtschafts- und Politprominenz, zu Kulturschaffenden und nicht zuletzt zur anspruchsvollen Kundschaft aller Ebenen.

Dank Ihres Commitments, Ihrer Kompetenz und Ihrer rhetorischen Stärken – Sie haben bereits grössere Gastrobetriebe geführt – tragen Sie zur erfolgreichen Teambildung bei und leiten das Unternehmen operativ mit fester Hand. Welcome to «THE ULTIMATE RESTAURANT CONCEPT».

Infos: Ansgar Schäfer und Cornelia Brugger erreichen Sie unter der Tel.-Nr. 01 802 12 00.

SCHAEFER & PARTNER Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · www.schaeferpartner.ch · cornelia.brugger@schaeferpartner.ch

Pächter(ehe)Paar

Ihnen, als ausgewiesene und engagierte Gastgeber möchten wir einen schmucken **Landgasthof** an bester Lage in der Agglomeration von Bern anvertrauen: Gaststube, Speisesaal und grosser Bankettsaal (unterteilbar), Bar/Garnotzet, grosse Gartenterrasse und Kinderspielfeld. Pächterwohnung im Haus.

Einem ambitionierten Pächter-Paar (**kreative(r) Küchenchefin** mit PartnerIn) bieten sich vielseitige Entfaltungsmöglichkeiten.

Eintritt: **Dezember 2001** oder zu vereinbaren.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Max Staub, 1783 La Corbaz
Tel. 026. 466 71 26 (Büro) oder 079 230 2330

143351/389456



Mission:

Wir verwöhnen Menschen mit jedem Produkt, jeder Geste und jedem Detail.

- Abteilungsleiter Restaurant
- Teamleader Restaurant

- Ich habe eine Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie, liebe den Umgang mit Menschen und habe Spass, GastgeberIn zu sein.
- Ich habe das Talent, Kundenwünsche zu erkennen und darauf einzugehen.
- Gerne möchte ich für ein Unternehmen arbeiten, welches mein Potenzial schätzt, mich fördert und mir Möglichkeiten zur internen Weiterbildung bietet.
- Teamwork heisst, sich gegenseitig zu unterstützen, um Gästen und Kunden das Beste zu bieten.
- Ich mag es, täglich gefordert zu werden und messe mich stets an den Besten.
- Mir liegt viel daran, meinen persönlichen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu leisten.

Haben Sie alle Punkte mit Ja beantwortet können? Dann schlage ich vor, dass wir uns baldmöglichst zu einem Gespräch treffen!

Rinaldo Schacher
Mövenpick Marché Gunzgen Süd
A1 Bern-Zürich, 4616 Kappel
Tel. 062 209 70 10
marche.gunzgen-sued@moevenpick.com



Mehr über Mövenpick Gastronomie International unter www.moevenpick.com



DeKa Gastronomie-Treuhand

Wir sind ein auf die Gastronomie und Hotellerie spezialisiertes Treuhandbüro und suchen ein/e:

Buchhaltungsmitarbeiter/in 80 – 100%

- Aufgabenbereich:**
- Führen der Finanzbuchhaltung auf Mandatsbasis
 - Lohnbuchhaltung inkl. Schnittstellen
 - Erstellen von Monatsabschlüssen
 - Mitarbeit bei Revisionen und Sanierungen
 - Betreuung/Beratung von Kunden

Anforderungen:

- KV mit mehrjähriger Erfahrung in der Buchhaltung oder Buchhalterin mit eidg. Fachausweis
- Gastgewerbe/Hotelerfahrung von Vorteil

Wir bieten eine moderne Infrastruktur, ein angenehmes Arbeitsklima mit jungen, motivierten Mitarbeitern. Nach einer Einführungszeit sollten Sie die interne Stellvertretung des Geschäftsführers übernehmen. Bewerbungen senden Sie bitte an:

DeKa Gastronomie-Treuhand
Daniel Deutscher, Schwalbenweg 53
8501 Frauenfeld
143393/404988

Wir suchen ein junges, zielstrebiges

Gastgeberpaar

Er als kreativer Koch, Sie als charmante Servicemitarbeiterin, die sich in unserem etablierten Restaurant mit gehobener Gastronomie im Raum Winterthur wohl fühlen. Wir möchten unsere Öffnungszeiten erweitern und suchen ein unternehmerisch denkendes Paar als Stellvertreter, Unterstützung und eventuell auch Geschäftspartner. Ihre Ideen sind herzlich willkommen. Eine spätere Übernahme ist denkbar. Es erwarten Sie eine faire Erfolgsbeteiligung, zeitgemässe Bedingungen, auf Wunsch eine schöne Wohnung im Haus und echte Kompetenzen.

Interessiert?

Dann treten Sie mit uns in Kontakt unter Chiffre 142911, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

142911/330060

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

click → choose → work



Für ein wunderschönes Schlosshotel mit einer traumhaften Parkanlage in einer malerischen Gegend in der Region Murtensee suchen wir auf Anfang Jahr den neuen

Direktor/in

Es handelt sich um ein bekanntes und sehr erfolgreich positioniertes Tagungszentrum (Seminare, Bankette, Hochzeiten) mit 42 Hotelzimmern und einer sehr gepflegten Restauration.

In der Funktion als Direktor/in sind Sie für den ganzen operativen Bereich zuständig. Als Mitglied des Betriebsausschusses erarbeiten Sie zudem Fakten und Zahlen zur strategischen Ausrichtung des Betriebs.

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit, für die es selbstverständlich ist, auch Aufgaben an der Front wahrzunehmen und die weiss, wie sie das äusserst motivierte Mitarbeiterteam zu Spitzenleistungen anspornen und zum Erfolg führen kann. Ausserdem macht es Ihnen Freude, Anlässe unterschiedlichster Art zu planen, organisieren und durchzuführen.

Eine fundierte Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie/Hotellerie bringen Sie mit und verfügen auch über einen entsprechenden Leistungsausweis. Eine hohe Sozialkompetenz ermöglicht Ihnen die mühelose Kommunikation mit den vielfältigen Gästen. Ein freundliches, sicheres Auftreten, ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie gute Umgangsformen gepaart mit Verhandlungsstärke, Entscheidungsfähigkeit und Integrationskraft runden Ihr Profil ab.

Wenn Sie eine zukunftsorientierte Aufgabe mit viel Selbstständigkeit und einem hohen Mass an Verantwortung suchen, dann bietet sich Ihnen hier eine einmalige Chance in einem dynamischen Umfeld. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Andreas Schenk.

Marktgasse 32, 3000 Bern 7

Telefon 031/310 10 10

E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.

Restaurant Schiffflände Maur

Wir suchen eine/n GastgeberIn

mit Herz und Seele, einen

Teampayer

der mit Persönlichkeit führt.

Kurz, wir suchen für unser Restaurant eine/n

GeschäftsführerIn

Die Schiffflände ist eine Kreuzung von bodenständiger Gastronomie mit einem Salto rückwärts. Eine vitale Bude voll jugendlichem Übermut, die zur Freddy Burger Management Group gehört.

Der Betrieb setzt sich aus mehreren gastronomischen Teilbereichen zusammen. Das geht von der Landbeiz als Ausflugsrestaurant über das grosse Gartenrestaurant mit Selbstbedienung direkt am See bis hin zu Seminaren und Hochzeiten in unseren Bankett-räumlichkeiten.

GeschäftsführerIn der Schiffflände ist ein Job mit aktiver Führungsrolle für Gäste und MitarbeiterInnen.

Bewerbungen (mit Bewerbungsdossier) schriftlich an:

FBM Gastro Management AG
Daniel Reimann
Carmenstrasse 12
8030 Zürich



A DIVISION OF
FREDDY BURGER MANAGEMENT GROUP

INHALT: Kader 2-5 / Tourismus 6 / Deutsche Schweiz 6-20 / Svizzera Italiana 21 / Intern. / Stellengesuche 22 / HRC / Image 24

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 20-21 / Marché international 22 / Demandes d'emploi 22 / Marché d'emploi 24

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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



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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch



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

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

People make the difference.



Für unser junges Unternehmen, Stadion St. Jakob-Park, mit drei Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten mit 4*-Service bis 1'500 Personen suchen wir per 1. Dezember 2001 oder nach Vereinbarung einen neuen

Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen die Chance, sich an die Spitze eines sehr jungen und noch ständig sich entwickelnden Unternehmens mit 50 bis 120 MitarbeiterInnen zu stellen und mit Ihren Erfahrungen in Unternehmensführung und Vorbildung in Gastronomie den Betrieb aus seiner Startphase zu führen.

Sind Sie kreativ, innovativ und verfügen über Erfahrung im Organisieren von Grossanlässen und haben ein Flair für's Führen von jungen Mitarbeitern? Sie sind auch belastbar und freuen sich über eine anspruchsvolle und sehr vielseitige Aufgabe, die auch Ihre administrativen Stärken erfordern, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Herr Hans Berchtold, BERCHTOLD CATERING AG, St. Jakobs-Strasse 395, 4052 Basel



Golden Tulip, eine der grössten Hotelketten Europas, sucht für ihre neuen Hotels in Luzern ab sofort oder nach Vereinbarung einen/eine:

Bankettleiter/in

Gleich neben dem im April 2001 neu eröffneten «Tulip Inn Luzern***», wird am 1. Mai 2002 unser 4-Sterne Hotel «Golden Tulip Luzern****» eröffnet!

Somit werden 7 Sterne unter einem Dach vereint sein! Zusammen werden die beiden Hotels über ca. 250 Zimmer, zwei Restaurants, eine moderne Bar/Lounge sowie diverse Bankett- und Seminarraumlichkeiten bis 1000 Personen verfügen.

Wir :

- ✓ sind ein junges, internationales und stark expandierendes Unternehmen
✓ arbeiten mit modernen technischen Hilfsmitteln
✓ verfügen über gute Weiterbildungsmöglichkeiten und eine eigene Business School
✓ bieten Vergünstigungen in über 450 Hotels weltweit

Sie:

- ✓ suchen eine neue Herausforderung?
✓ sind motiviert, kreativ und teamfähig?
✓ haben Erfahrung in ähnlicher Position?
✓ möchten beim Aufbau eines modernen 4-Sterne Hotels mithelfen?

Als Bankettleiter sind Sie verantwortlich für die operationelle Vorbereitung und Durchführung aller Anlässe inkl. HP sowie die Organisation und Führung einer Servicebrigade von 10-20 Personen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Golden Tulip Hotel Betriebsgesellschaft Luzern AG, Katja Biner, Löwenstrasse 16, 6004 Luzern

INTERNET: http://www.goldentulip.ch
E-Mail: katja.biner@tiluzern.goldentulip.nl

GOLDEN TULIP HOTELS AND KLM COMPANIONS IN TRAVEL



GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA-ST. MORITZ

★★★★★

5-Stern-Ferienhotel mit 85 Zimmern und Suiten, Grand Restaurant, Kronenhof-Bar, Kronenstübl (15 Punkte Gault-Millau), Sonnenpavillon, Seminarräume usw.

sucht ab der kommenden Wintersaison:

I. Maître d'hôtel

verantwortlich für den gesamten Restaurationsbereich.

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie gesammelt und verstehen es, anspruchsvolle, internationale Gäste zu verwöhnen. Sie sprechen flüssig Deutsch und verfügen über gute Kenntnisse in I, E, F. Sie besitzen Führungsqualitäten, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und sind verkaufsorientiert. Ihr sicheres Auftreten, gepaart mit tadellosen Umgangsformen, macht Sie zum Teamleiter, der seine Brigade motivieren kann.

Sollten Sie an einem längerfristigen Engagement (Jahresstelle), guten Konditionen und einem angenehmen Arbeitsklima interessiert sein, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und Foto.

Direktion Grand Hotel Kronenhof, CH-7504 Pontresina, Tel. 081 830 30 30, www.kronenhof.com

143327/27782

Für unser Ausflugsrestaurant/Landgasthof mit einer Gaststube, verschiedenen Bankettzimmern, grosser Sonnenterrasse und einem Pub inmitten eines schönen Erholungs- und Wandergebietes in der Nähe von Thun suchen wir per 1. Januar 2002

Geschäftsführer-Ehepaar (evtl. Einzelperson)

Wir erwarten:

- ein dynamisches, belastbares und selbständiges Paar mit guter Ausbildung und mit Freude an der Gastronomie
- Ideenreichtum und die Bereitschaft, entsprechende Konzepte umzusetzen
- Klar und Freude im Umgang mit verschiedenen Gästen vom Einsteinsäcker, Bankettgast, Tagesausflügler zum Pubbesucher
- Fähigkeit, den Betrieb abhängig des unterschiedlichen Gästeaufkommens wirtschaftlich zu führen
- gute Mitarbeiterführung

Unsere Leistungen:

- volle Unterstützung durch Integration des Betriebes in unsere Hotel-Restaurant-Gruppe
- Mietpraxisecht
- fester, langfristiger Vertrag
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Wohnung im Hause

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 143250 an hotel + tourismus neue, Postfach, 3001 Bern. 1433250/34690



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

Das Schulhotel SHV Regina, 3800 Matten b. Interlaken, führt interkantonale Fachkurse für den Berufsschulunterricht von Lehrkräften und Lehrlingen im Gastgewerbe durch.

Für den Internatsbereich mit 150 Jugendlichen suchen wir ein

Internatsleiterhepaar

Sie haben Freude, das Zusammenleben in einer multi-kulturellen Gemeinschaft zu gestalten und sind bereit, die Betreuung der Jugendlichen zu übernehmen. Sie interessieren sich für die Ausbildung im Gastgewerbe und unterstützen den Schulbereich bei praktischen Arbeiten. Sie führen das Mitarbeiterteam und übernehmen die administrativen Arbeiten.

Für diese vielseitige Aufgabe verfügen Sie über einen Berufsabschluss im pädagogischen und/oder sozialen Bereich. Heimleiterausbildung oder Bereitschaft, diese berufsbegleitend zu absolvieren. Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen.

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 15. Oktober 2001.

Schulhotel Regina, Peter Rieder, Rektor, 3800 Matten b. Interlaken

Telefon 033 826 01 30, Fax 033 822 01 31

143301/4278



wanted@rebag.ch

Hotel- Informatik Beratung Organisation

Als eines der führenden Unternehmen in der Hotelinformatik, bieten wir seit 1985 innovative und zuverlässige Gesamtlösungen und Dienstleistungen an. Unser junges, kollegiales und dynamisches Team sucht eine(n) passende(n)

Projektleiter/in

Ihre Tätigkeit liegt im Bereich der Front-Office Lösungen, MS-Office, PC (WIN 95/98/NT/2000) und PC-Netzwerke (WindowsNT/2000). Sie sind verantwortlich für die Installation, Schulung und Betreuung der Gesamtlösungen beim Kunden.

Ihr Einsatz ist vorwiegend bei unseren anspruchsvollen Kunden in der ganzen Schweiz.

Sie haben Erfahrung im Front-Office Bereich, eine Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und vorzugsweise praktische Erfahrungen im oben genannten EDV-Umfeld.

In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick und kundenorientiertes Denken ist für Sie so selbstverständlich wie soziale Kompetenz.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Aufgabengebiet, sorgfältige Einarbeitung, gezielte Fachausbildung und berufliche Entwicklungsmöglichkeiten.

Herr Jörg Fischer steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Rebag Data AG, Soodring 36, 8134 Adliswil, Telefon 01 711 74 10 oder wanted@rebag.ch

Soodring 36, CH-8134 Adliswil, Tel. 01 711 74 10, Fax 01 711 74 29, Internet: www.rebag.ch

110079/209368

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

www.gastrosuisse-jobservice.ch. Der Herbst bringt Früchte - und viele neue Stellen!!! GastroSuisse Job Service Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Tel. 01 377 55 35, Fax 01 371 89 09, E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

Bei uns sind Sie die Nummer 1. Beratung, Selektion, Vermittlung. info@gastrojob.ch, www.gastrojob.ch, Luzern: 041 418 23 33, Zürich: 01 280 03 40, GastroJob

www.hoteljobworld.ch. Die große deutsche Internet-Jobbörse ist nun auch in der Schweiz für SIE da! Office Schweiz: 01 / 721 19 47, switzerland@hotelstellenmarkt.de, Wir arbeiten mit den renommiertesten Hotels weltweit zusammen - erfolgreich! www.hotelstellenmarkt.de

Job in. STELLENVERMITTLUNG persönlich - kompetent - erfolgreich. www.job-in.ch. Jobs for you. Job in AG, Pilatusstrasse 3a, CH-6003 Luzern, Tel. 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28, E-Mail: info@job-in.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

→ click → choose → work



Einloggen!
8528 offene Stellen,
2591 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Chef de réception w/m

Für ein modernes Vier-Sterne-Hotel im Kanton Luzern suchen wir die führungsstarke, erfahrene Leitung der Réception. Sie sind verantwortlich für die kompetente Organisation des Front Office, überwachen Debitoren sowie leiten und motivieren den mittelgrossen Mitarbeiterstab. Sie können gut organisieren, koordinieren und planen, haben ein Flair für Zahlen, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch und zeichnen sich durch stilsicheres Auftreten aus. Wenn Ihnen das Wohl der Gäste ganz besonders am Herzen liegt, dann zögern Sie nicht, und rufen Sie mich an.
Luzern, Barbara Roggenmoser

Betriebsassistent

Eine lebhafteste Stelle in einem internationalen Umfeld in Zürich-Nord: Im grossen Kaderteam planen Sie die Einsätze der rund 150 Mitarbeitenden, betreuen internationale Gäste, erfüllen unterschiedlichste Wünsche und prägen eine professionelle neue Unternehmenskultur mit. Wenn Sie eine Hotelfachschule besucht haben oder gute Frontkenntnisse aus der Gastronomie mitbringen, gut Englisch sprechen und ein offenes Naturell haben, sollten Sie mich anrufen.
Zürich, Petra Wickl

Hotelsekretärin

Telefonieren, organisieren, reservieren, buchen, planen und Auskunft erteilen, Menüs schreiben, Reservationen bestätigen – das alles und vieles mehr gehört zu Ihrem Aufgabengebiet als Hotelsekretärin. Sie sind flexibel was die Arbeitszeiten betrifft und lieben Abwechslung und Tempo bei der Arbeit. Wenn Sie an dieser lebhaften Stelle in einem Hotel im Limmattal interessiert sind, rufen Sie mich an, ich erzähle Ihnen gern mehr darüber.
Zürich, Petra Wickl

Leiterin Cafeteria Privatklinik, Tagesdienst

Sie glauben nicht, dass es den Himmel auf Erden gibt? Dann haben Sie Ihren neuen Arbeitgeber noch nicht kennen gelernt. In einer Privatklinik in Zürich ist die Stelle der Leiterin der Cafeteria offen. Wir suchen per Anfang Dezember eine sehr gepflegte, weltoffene und kommunikative Dame (30 bis 55 Jahre jung), die mit viel Charme und Aufmerksamkeit die Mitarbeitenden dieser Privatklinik wie auch die Patienten und deren Gäste von Montag bis Freitag umorgt. Sie setzen auf ein qualitativ hochwertiges Angebot und bringen Freude an selbstständigen Arbeiten und Organisieren mit.
Zürich, Eva Bachmann

Chef de service

Für ein bekanntes Restaurant in einem Business-Hotel in Zürich suchen wir den erfolgreichen und führungsstarken Frontleiter, der gästeorientiert handelt und plant. Sie sind eine charmante Persönlichkeit mit Flair für den Verkauf und ausgewiesene Gastronomieerfahrung auf höchstem Niveau, die weiss wie ein Unternehmen erfolgreich positioniert wird und entschlossen ist, sich dafür einzusetzen.
Zürich, Petra Wickl

Teamleiter Service A la carte-Restaurant

Für ein renommiertes Dreisterne-Seminar- und Ferienhotel am rechten Thunerseeufer suchen wir per Oktober 2001 oder nach Vereinbarung den frontorientierten Gastgeber. Sie sind Abgänger einer Hotelfachschule oder haben die Berufslehre absolviert und besitzen erste Berufs- und Führungserfahrung. Sie haben Sinn für Feines, besitzen Dynamik, Organisationstalent sowie Verkaufsfair und suchen die Herausforderung, um sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln. Faire Anstellungsbedingungen, ein aufgestelltes und professionelles Arbeitsumfeld und transparente Zielsetzungen sind nur einige Punkte, die für diese Position sprechen! Interessiert? Dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Bern, Alex Trinkler

Buchhalter/in

Buchhaltung muss kein 0815-Job sein – schon gar nicht in der Hotellerie. Für eine bekannte Unternehmung im Limmattal suchen wir eine Fachkraft im Bereich Rechnungswesen und Administration. Hier sind Sie verantwortlich für das Debitoren- und Kreditorenwesen sowie das Erstellen der Monatsabschlüsse. Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und gute Buchhaltungserfahrung in der Hotellerie mit. Wenn Sie gern in einem jungen Team arbeiten, geregelte Arbeitszeiten schätzen und den Bezug zur Hotellerie nicht verlieren möchten, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wickl

Buchhalter/in

70%
Für ein bekanntes Seminarzentrum im Kanton Zürich suchen wir die tüchtige und hotelierfahrene Unterstützung (Fidelio von Vorteil) für den Bereich Debitoren/Kreditoren, Budgetierung, Geldflusskontrolle und Personaladministration. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, einige Jahre Berufserfahrung in der Buchhaltung oder sind in der Ausbildung zum Buchhalter FA. Sie arbeiten speditiv, sind unkompliziert und suchen eine langfristige Aufgabe mit Projektcharakter in der Hotellerie. Rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wickl

People make the difference.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wir suchen für unser Erstklass-Hotel**** in Graubünden, mit gehobenen Restaurants, eine/n

KÜCHENCHEF/IN

In Jahresstelle (2-Saison-Betrieb) per Dezember 2001 oder nach Übereinkunft.

Ihre Aufgabe ist die

- Führung einer kleinen Kochbrigade in einer modern ausgestatteten Küche
- Gestaltung und Produktion eines kreativen Speisenangebots
- Einhaltung der wirtschaftlichen Rentabilität

Wir wünschen uns einen Enthusiasten, der gerne selber gut kocht und am Lob der Gäste Freude hat. Den Qualitätsstandard zu steigern ist eine Ihrer Motivationen.

Suchen Sie eine Herausforderung? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, auch für einen jungen Mitarbeiter Sous-chef oder Chef saucier.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Offerten bitte an Chiffre 143363, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

143363/35513

DIE STELLE

HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERIN HHF/ HOTEL- ODER GASTRONOMIEFACHFRAU

Beschäftigungsgrad 80 - 90 %

Wir sind ein führendes Privatspital mit höchsten Qualitätsansprüchen in allen Bereichen. Sie arbeiten in einem eingespielten Team und haben eine Teilbereichsverantwortung in der Verpflegung (Room Service) auf den Pflegeabteilungen, Ausbildung unserer Lehtöchter (Hofa) und Praktikantinnen, Personalschulungen usw.) Sie sind eine belastbare, kommunikationsfähige und flexible Organisations- und Führungspersönlichkeit mit Eigeninitiative und Interesse an der Gastronomie sowie an organisatorischen Aufgaben.

Stellenantritt: Dezember 2001 oder nach Vereinbarung.

Weitere Auskünfte: Frau B. Orsingher, Fachbereichsleiterin Hauswirtschaft, Telefon 031 300 87 33 (direkt) oder 031 300 88 11 (Zentrale).

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich die Abteilung Personalwesen.



LINDENHOF SPITAL

ROT-KREUZSTIFTUNG FÜR KRANKENPFLEGE

BREMENGARTENSTRASSE 117
POSTFACH • 3001 BERN

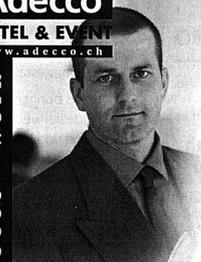
Wir können auf vieles verzichten, aber nicht auf Sie!

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work



Für ein sehr gut positioniertes Seminar- und Kongresshotel im Raum Murten suchen wir auf Anfang Dezember zur Unterstützung der Direktion einen jüngeren, frontorientierten und flexiblen

F&B-Manager/in

Sie haben nach einer gastronomischen Grundausbildung eine Hotelfachschule absolviert und verfügen über gute Deutsch- und Französischkenntnisse. Die Bankettkorganisation ist Ihnen genau so vertraut wie die Arbeit an der Réception und im Servicebereich. Sie sind die Stellvertretung der Direktion und agieren zudem als Bindeglied zwischen der Direktion und den einzelnen Departementsleitern, die Sie bei deren Aufgaben kompetent unterstützen.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen und herausfordernden Position interessiert sind, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Andreas Schenk.

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

People make the difference.

Wir suchen für ein 3-Stern-Hotel in bekanntem, schneesicherm Bündner Ferienparadies eine

Direktion

Der interessante Betrieb umfasst 70 Betten, 2 Restaurants, Sonnenterrasse und Bar. Der Eintritt sollte ab Anfang Dezember erfolgen können. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung, welche vertraulich behandelt wird.

Offerten unter Chiffre 143284 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

143284/27820

ESPLANADE** HOTEL RESORT & SPA**

Front Office Manager w/m

Sie sind verantwortlich für den Arbeitsablauf im Front Office und haben ein grosses Flair für die Gästebetreuung und einen Sinn für kaufmännische Zusammenhänge.

Sie bringen sehr gute mehrjährige Berufserfahrung als Front Office Manager mit, sind dienstleistungsorientiert, mehrsprachig und verfügen über exzellente IT Kenntnisse. Sie führen ein Team von sieben Personen und sind Mitglied der Geschäftsleitung.

Jahresstelle, Beginn nach Vereinbarung. Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an Nadine Traber-Burkhardt

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
CH- 6648 Minusio/Locarno
www.esplanade.ch

416207/143333



Für unser trendiges und innovatives SAM'S PALACE RESTAURANT direkt beim Casino in Biel, suchen wir per 1. Oktober 2001 oder nach Vereinbarung

eine/n kreative/n, innovative/n und junge/n

Küchenchef/in

mit Organisationstalent für eine kleine Küchenbrigade

Sind SIE an dieser gästeorientierten und abwechslungsreichen Herausforderung interessiert?

Dann freuen wir uns Sie schon bald kennenzulernen.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

SAM'S PALACE RESTAURANT
Herr W. Pfaff
T. Wyttbachstrasse 2 • 2502 Biel
Tel. 079 562 93 50

DG DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suchen wir für eine Schiffrestauration flexible/n und organisationsstarke/n

Team-Leiter/in Gastronomie

Führung der Restaurants auf vier Schiffen. Verantwortlich für Front-ablauf sowie Verkauf von Anlässen und des à la carte-Geschäftes.

Führungspraxis und Fachkenntnisse, auch in der Administration qualifizieren Sie für diese interessante Position. Patent von Vorteil, Alter bis 45 J.

Frau M. Otterbach freut sich auf Ihre Unterlagen, Diskretion zugesichert.

Tel.: 061 / 313 40 10
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dg-jobs.ch

143389/00184

Über Internet und
neue Gäste.

htr

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

Leiterin oder Leiter Restaurants

Zu den Restaurantbetrieben der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich gehören zwei Selbstbedienungsrestaurants mit je 120 Sitzplätzen und zwei Cafeterias mit je 70 Sitzplätzen.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe oder im Hotelleriebereich einer Klinik, idealerweise Hotelfachschule oder HBL FA oder dipl. Restaurantleiter/in Gemeinschaftsverpflegung mit und haben bereits erste Führungserfahrung. Zudem verstehen Sie es, Ihre Anliegen gegenüber den unterstellten Mitarbeitenden, dem Leitungsteam und der klinikinternen Administration auf einer sachlichen und toleranten Basis zu vertreten.

Zusammen mit Ihren Mitarbeitenden sind Sie täglich bestrebt, unseren Gästen eine optimale Dienstleistung zu bieten. Dabei werden Sie von der Leitung Restaurantbetriebe jederzeit tatkräftig unterstützt.

Sie planen den Mitarbeiterinsatz der Restaurants, den Einsatz der finanziellen Mittel für Ersatzanschaffungen des täglichen Gebrauchs und organisieren abwechslungsreiche und verkaufsfördernde Restaurantaktivitäten. Sie werten die erzielten Erfolge aus und setzen Massnahmen zur Optimierung um. Zudem sind Sie verantwortlich für das Erreichen unserer hohen qualitativen und quantitativen Ziele, bei deren Erarbeitung Sie im Rahmen eines TQM massgeblich beteiligt sind.

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Aufgabe in einem sich ständig weiterentwickelnden Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie, fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie gezielte Weiterbildungsmöglichkeiten.

Herr Robert Boetschi, Leiter Restaurantbetriebe, Tel. 01/384 21 64, gibt Ihnen gerne Auskunft. Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich.

Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich ()

In Ergänzung unseres Management-Teams suchen wir für unsere Hotelfachschule in Luzern

← einen qualifizierten Schulleiter (35 bis 50 Jahre jung)

Hauptaufgaben:

- Verwalten des Kurs- und Wohngebäudes
- Personalführung und -entwicklung
- Organisation der Arbeitsabläufe
- Organisation des Materialeinkaufs, Budget- und Abrechnungskontrolle
- Kursorganisation und Unterrichtserteilung
- allg. Planungs- und Kontrollaufgaben

Wir erwarten von Ihnen

- einen Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule,
- mehrjährige praxisnahe Hoteltätigkeit
- gute Englisch-Sprachkenntnisse
- gute Informatik-Anwenderkenntnisse
- selbständiges, zielorientiertes und unkonventionelles Denken
- methodische und didaktische Fähigkeiten
- Unterrichtserfahrung erwünscht, aber nicht Bedingung

Wir bieten Ihnen

- selbständige, interessante und ausbaufähige Tätigkeit
- gute Einarbeitung in kollegialem Team
- klare Organisationsstruktur
- kostenlose Weiterbildung
- attraktive Anstellungsbedingungen
- gute leistungsorientierte Entlohnung
- gute Sozialleistungen, sechs Wochen Ferien/Jahr

Wenn Sie an dieser vielseitigen und ausbaufähigen Stelle interessiert sind, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Photo an

Bénédict

Bénédict-Schule Zürich
Personalabteilung
Militärstr. 106
8004 Zürich

143255/409107

Unsere «Frohmatte» ist ein Heim mit 59 Bewohnerinnen und Bewohnern im Krankenheim, 76 Bewohnerinnen und Bewohnern im Altersheim mit integrierter Wohngruppe sowie einem Tagesheim.

Vieles haben wir im Zusammenhang mit der Umsetzung unseres Betriebskonzeptes 2000+ bereits erreicht, einige Zielsetzungen sind noch nicht realisiert. Sie sind als

Bereichsleitung Hotellerie

angesprochen, mit uns auf Geschäftsleitungsebene an der weiteren Gestaltung dieses Konzeptes mit Engagement und Initiative mitzuwirken.

In Ihrer wichtigen Rolle als Schaltstelle der Bereiche Gastronomie/Küche einerseits sowie Reinigung/Lingerie andererseits und als Verantwortliche/r für unsere hausinternen Veranstaltungen stellen wir uns eine Persönlichkeit mit folgendem Profil vor:

- Ausbildung in der Gastronomie, mehrjährige Berufspraxis und Lebenserfahrung
- Führungserfahrung in der Funktion als Geschäftsführer/in in einem Gastro-Betrieb oder
- Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in mit Gastroerfahrung
 - wünschenswert Heim- oder Spitalerfahrung
 - Fähigkeit, Ihr Team zu motivieren
 - Mut, etwas zu verändern
- Interesse an einer abteilungsübergreifenden Aufgabe
- Interesse an organisatorischen und konzeptionellen Aufgaben
- EDV-Anwenderkenntnisse

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Geschäftsführer, Cristian Rentsch, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. Er gibt Ihnen unter Telefon 01 789 21 91 gerne weitere Informationen.

FROHMATT

Kranken- und Altersheim Frohmatt
Bürgerheimstrasse 8-12
8820 Wädenswil
Telefon 01 789 21 11

ZOO RESTAURANTS

Die familienfreundlichen ZOO-Restaurants des Basler "Zolli" liegen mitten in der Stadt und umfassen unter anderem ein à la carte Restaurant mit gehobener bürgerlicher Küche, ein Selbstbedienungsrestaurant mit ca. 900 Sitzplätzen, eine Bankett-Abteilung und diverse Outlets.

Auf Januar 2002 erwarten wir Sie als unseren neue/n

Küchenchef/in

Sie sind eine Persönlichkeit, die kreativ und wirtschaftlich zugleich denkt. Sie haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und besitzen Organisationstalent. Mit Ihren Führungsqualitäten verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu führen. Einkauf, Kalkulation und Angebotsplanung sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind an einem längerfristigen Engagement interessiert und wollen die Neuausrichtung der Zoo-Restaurants mitgestalten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bitte stellen Sie die Unterlagen bis am 25. September 2001 an folgende Adresse zu:

ZOO-RESTAURANTS
Frau Renata Rossini
Bachlettenstrasse 75
4054 Basel

142995/9668



Das Sporthotel Rütli verfügt über 30 Betten und liegt zentral in der Topregion Gstaad. Der Ganzjahresbetrieb beherbergt viele Geschäftsleute und in der Saison natürlich Touristen. Das Restaurant mit Bar verfügt über eine grosse einheimische Stammkundschaft. Genuss wird in unserem italienischen Restaurant mit Holzofen-Pizzeria grossgeschrieben. In typischem Ambiente werden unsere Gäste mit Pizzas, Italienische Küche, sowie mit einheimische Spezialitäten verwöhnt. Für unser Betrieb suchen wir eine:

Aide du Patron. Sind Sie eine ca. 25 Jahre junge und kompetente Führungskraft, die den Geschäftsführer entlastet, oder bei seiner Abwesenheit die Führung des Betriebes übernehmen will, und Lust hat in einer der schönsten Regionen der Berner Oberland zu arbeiten, dann rufen Sie mich an! Andreas Kuenzi

Sporthotel Rütli
CH-3780 Gstaad
Tel. 0337442921



www.sporthotel-ruetli.ch

143360/15091

uno e più

Das Ristorante „uno e più“ wird Mitte Oktober in Kriens (Luzern) eröffnet.

Für diesen neusten Betrieb suchen wir

Geschäftsführer-Assistent/in

Ich freue mich sehr, Sie für unser Eröffnungsteam zu gewinnen. Senden Sie mir Ihre Unterlagen oder rufen Sie mich an.

Anita Zbinden, Personalchefin, Remimag Gastronomie AG, Büchelbachstr. 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11 anita.zbinden@remimag.ch www.remimag.ch

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern, Basel und St.Gallen, beschäftigen in 67 Betrieben über 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stolz und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... und ein Lächeln dazu.

Für das von uns im Auftrag geführte

**Personalrestaurant der
"Ernst Schweizer AG"
Bahnhofplatz 11 - 8908 Hedingen**

suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (m/w)

Wir wünschen uns eine frontorientierte, dynamische und initiale Persönlichkeit mit Fachkompetenz und Charme, welche in Zusammenarbeit mit einem bestehenden Team von 2 Mitarbeiterinnen eine neue Herausforderung annehmen möchte.

Sie sind hauptsächlich für das Wohl und die Betreuung unserer Gäste, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen die Menügestaltung, das Bestell- und Inventarwesen, administrative Arbeiten sowie über Mittag die Mitarbeit am Selbstbedienungsbuffet zuständig.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vor- teilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine Zeit - wir 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

143271/4408



Für unser exklusives Hotel mit eigenem Golfplatz und Wellness/Spa-Bereich suchen wir in Jahresstelle eine/n dynamische/n

Sales Manager/in

welche/r für unsere Verkaufsabteilung zuständig ist.

Sie sind eine frohe, flexible und motivierte Persönlichkeit, welche die Herausforderung dieser verantwortungsvollen Position liebt.

Erfahrung im Verkauf sowie ausgezeichnete Kenntnisse des nationalen und internationalen Tourismusmarktes sind Ihre Stärken. Sprachen Deutsch und Englisch, wenn möglich Französisch und Italienisch.

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z.Hd. von Herrn Dominique Godat, Vizedirektor. Absolute Diskretion wird zugesichert.

143312/33812

KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

Hotel ☆☆☆

NATIONAL Davos

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 1. oder 15. November 2001 in Jahresstelle eine junge, initiative und sprachgewandte

Hotelsekretärin

Haben Sie eine Ausbildung als kaufmännische Angestellte oder eine Hotelfachschule absolviert?

Es erwartet Sie eine schöne Stelle mit viel Selbstständigkeit.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Samstag/Sonntag frei.

Noch Fragen?

Die jetzige Stelleninhaberin Frau Bernadette Blättler gibt Ihnen gerne Auskunft (Telefon 081 413 60 46).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
Albert Bachmann, Direktion
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ

143295/45730

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

KÜCHENCHIEF Als Mann mit solider Basis wissen Sie worauf es in der Küche ankommt. Sie zählen auf sich selbst und das Resultat ist entsprechend. Ihre Leistungen werden honoriert. Als Vorbild und Motivator wissen Sie Ihre Brigade zu begeistern, zudem sind Sie ein guter Organisator und gelten als integrierte Führungspersönlichkeit. Dies könnte sowohl in der Stadt Zürich oder rund um den Zürichsee möglich sein. Wenn Sie zudem noch Wert auf Kreativität und Freiraum legen, dann sollten Sie sich jetzt melden 01 225 80 90.

F&B MANAGER Sie sind unsere Frau/Mann, die es kann, Sie haben Gespür und wissen auch mit schwierigen Situationen umzugehen. In einer geeigneten Seniorenresidenz mit öffentlichem Restaurant haben Sie die Front und das Geschehen hinter den Kulissen im Griff. Ihre Ausbildung und Ihr Fachwissen sind die Stützen Ihres Könnens. Für eine neue Herausforderung melden Sie sich jetzt 01 225 80 90.

BETRIEBSASSISTENT Kontakt mit den Gästen ist Ihnen wichtig. Sie sind eine zukünftige Führungspersönlichkeit und wollen dies sowohl vor wie auch hinter den Kulissen beweisen. Sie haben eine entsprechende Ausbildung und bringen auch Erfahrung mit. Wenn Sie sich gerne in einem lebhaften und interessanten Umfeld bewegen wollen, dann sollten Sie sich jetzt unter 01 225 80 90 melden.

(GENERAL-) GOUVERNANTE Sie halten das Zepter in der Hand und sind fähig dem Hotel Ihre Stempel aufzudrücken. Sie sorgen gerne für Sauberkeit und Ordnung. In einem renommierten Grosshotel suchen wir Sie, das Führungs- und Organisationstalent. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Melden Sie sich jetzt unter 01 225 80 90.

Die passende Stelle in Sekundenschnelle www.gastronet.ch
 JOBS AND MORE
 8001 Zürich, Schweizergasse 8
 Fon 01 225 80 90 Fax 01 225 80 95 143355/40508

BELVOIRPARK

EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Eine Herausforderung für Sie!

Unsere Stärke liegt in der bewussten Kombination von theoretischer und praktischer Ausbildung in unserem schuleigenen, öffentlichen Restaurant Belvoirpark.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Service-Instruktorin oder Service-Instruktor

Idealerweise haben Sie eine Ausbildung in der Gastronomie absolviert oder eine Hotelfachschule besucht. Sie verfügen über eine reiche praktische und theoretische Berufserfahrung. Nehmen Sie hektische Situationen gelassen und behalten den Überblick, strahlen Sie eine natürliche Autorität aus und haben Sie ein Flair für junge Studierende, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Unser modernes, dynamisches und keinesfalls alltägliches Unternehmen mit all seinen Mitarbeiter/innen könnte der ideale Arbeitsplatz für Sie sein. Wir freuen uns darauf, eine neue Kollegin / einen neuen Kollegen bei uns willkommen zu heissen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Marlies Nussbaumer
 Restaurant Belvoirpark
 Seestr. 125, 8002 Zürich
 Tel. 01/286 88 44 143339/59692

EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?

DIE ON LINE VIDEO 46 AG BETREUET IHRE KUNDEN IM HIGH-ENDBEREICH DER POST-PRODUKTION IN DER WERBE- & FILMWELT. FÜR DEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF IM ADMINISTRATIVEN & DISPOSITIONELLEN BEREICH SUCHEN WIR EINE MITARBEITERIN 100%

SIE BETREUEN FOLGENDE BEREICHE:

TELEFON, EMPFANG, DISPOSITION, BUCHHALTUNG, ADMINISTRATION

WIR ERWARTEN:

KAUFMÄNNISCHE AUSBILDUNG, EDV-KENNTNISSE, TEAMGEIST, SELBSTSTÄNDIGES ARBEITEN & KONTAKTFREUDIGKEIT

INTERESSIERT ?

DANN SENDEN SIE IHRE UNTERLAGEN AN:

JEANNETTE AMMANN

ON LINE VIDEO 46 AG

LEUTSCHENBACHSTRASSE 46

8050 ZÜRICH

WWW.ONLINEVIDEO.CH



Rehabilitationszentrum
 CH-8639 Falltberg-Wald
 Telefon: +41 55 256 61 11
www.zhw.ch

Zürcher
 Höhenklinik
 Wald

E²

Ihre grosse Erfahrung und Ihr nachweisbarer Erfolg in Hotellerie, Tourismus oder einem anderen Dienstleistungsbereich sollen die Wirkung Ihrer Arbeit als

Gesamtleiterin/ Gesamtleiter Hotellerie

potenzieren. Die 90 Mitarbeitenden in den Bereichen F&B, Einkauf, Hausdienst und Technischer Dienst erwarten von Ihnen eine zielorientierte und menschlich überzeugende Führung.

Im Zürcher Oberland bieten wir unseren Kunden in der Rehabilitationsklinik (144 Betten, 360 Mitarbeitende) medizinische, therapeutische und pflegerische Dienstleistungen an.

Wir stehen mit unserer Klinik in einem mehrjährigen Entwicklungsprozess, dessen Strategie auf eine markante Positionierung im Markt abzielt. Dazu gehört vor allem die tatsächlich und jeden Tag umgesetzte Kundenorientierung. Bei der Neuorganisation Ihres Geschäftsbereichs vertrauen Sie auf die Human Resources der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, beweisen Pioniergeist und Durchsetzungsvermögen. Sie übernehmen als Mitglied der Geschäftsleitung auch die Budgetverantwortung. Wir erwarten von Ihnen, dass Sie durch tatsächlich gelebte Kundenorientierung nachhaltig zum Unternehmenserfolg beitragen.

Ihre Fragen beantwortet Ihnen gerne Peter Büchi, Mitglied der Geschäftsleitung: Telefon 055 256 61 11.

Bitte bewerben Sie sich bis 31. Oktober beim Vorsitzenden der Geschäftsleitung der Zürcher Höhenklinik Wald und Davos, Dr. med. Thomas Kehl, in 8639 Falltberg.

DOMUS

Restaurant Domus
 Landsgemeindeplatz 1
 6300 Zug
 Tel. 041 711 61 61
www.restaurant-domus.ch



Für diesen erfolgreichen Betrieb suchen wir eine/en

Küchenchef/in

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Kreativität und Freude an der Arbeit sind für Sie ebenso selbstverständlich wie Teamgeist und Motivation. Ihre Liebe gilt der mediterranen Küche. Die Küchenbrigade leiten Sie mit fachlicher Autorität und menschlichem Geschick. Die Ausbildung der Lehrlinge liegt Ihnen besonders am Herzen.

Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen.

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

143278/102024

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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

Unsere «Frohmat» ist ein Heim mit 59 Bewohnerinnen und Bewohnern im Krankenhaus, 76 Bewohnerinnen und Bewohnern im Altersheim mit integrierter Wohngruppe sowie einem Tagesheim.

Vieles haben wir im Zusammenhang mit der Umsetzung unseres Betriebskonzeptes 2000+ bereits erreicht, einige Zielsetzungen sind noch nicht realisiert. Sie sind motiviert, nun an der weiteren Gestaltung dieses Konzeptes mit persönlichem Engagement und Initiative mitzuwirken. Als

Gruppenleitung Gastronomie sind Sie Gastgeberin/Gastgeber

und in dieser Funktion für unsere Cafeteria sowie den Speisesaal, in welchen auch das Personalrestaurant und die Bewohnerrestauration integriert sind, verantwortlich.

Für diese vielseitige Tätigkeit bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene Fachausbildung und mehrjährige Berufspraxis in der Gastronomie (Hotels, Sefas)
- Führungserfahrung
- Fähigkeit, Ihr Team zu motivieren
- Freude, an der Front aktiv mitzuarbeiten
- EDV-Anwenderkenntnisse

Bei uns erwartet Sie ein verantwortungsvoller, abwechslungsreicher Aufgabenbereich, in dem Sie sehr selbständig wirken können. Interessant sind auch unsere geregelten Arbeitszeiten. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Unser Geschäftsführer, Cristian Rentsch, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. Er gibt Ihnen unter Telefon 01 789 21 91 gerne weitere Informationen.



Kranken- und Altersheim Frohmat
 Bürgerheimstrasse 8-12
 8820 Wädenswil
 Telefon 01 789 21 11

Hotel Restaurant Rössli Allschwil bei Basel

3-Sterne-Hotel (40 Betten) mit Spezialitäten-Restaurant, Bankett- und Seminarräumen, engagiert eine/n

Direktions-AssistentIn (Hotelfachschulabsolvent)

zw. 28 u. 40 Jahren mit Schwerpunkt im Verkauf für fruchtbare Zusammenarbeit in jungem Team mit 25 Mitarbeitern. Es erwartet Sie eine in allen Betriebsbereichen umfassende Herausforderung.

Zudem engagieren wir

Chef de partie und Commis de cuisine

Dorfplatz 1, 4123 Allschwil/BL, Tel. 061 481 11 55
 143069/74640

INSELSPITAL

HOPITAL DE L'ILE
 Universitätsspital Bern Hôpital universitaire de Berne

Wir gestalten die Gastronomie auf unserer Insel.

Um die kulinarischen Erwartungen unserer Patienten, Mitarbeitenden und Besucher zu erfüllen, betreiben wir verschiedene Restaurants, organisieren Bankette und betreuen Kongressteilnehmer aus aller Welt.

Wir suchen per 1. Dezember 2001 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n, kreative/n und erfahrene/n Gastgeber/in mit entsprechendem Background als

Leiter/in Restauration

Ihr Idealprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und ausgewiesene Führungserfahrung
- Sie handeln in Ihrer Gastgeberrolle stets qualitätsbewusst und kundenorientiert
- Sie verstehen es, die ca. 70 Mitarbeitenden kompetent zu führen und zu motivieren
- Sie denken vernetzt und helfen mit, die Betriebsabläufe reibungslos und dynamisch zu gestalten
- Sie besitzen die Fähigkeit, Resultate auszuwerten und entsprechende Massnahmen zu definieren und umzusetzen

Wir bieten Ihnen:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sich weiterentwickelnden Betrieb
- Besoldung nach kantonalen Richtlinien

Neugierig? Wir freuen uns über Ihr Interesse
 E-mail bernhard.tanner@insel.ch

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Fähigkeitsausweis- und Zeugniskopien sowie Foto senden Sie bitte an die

Direktion des Inselspitals
 InselStellen
 Kennziffer: 167/01
 3010 Bern

Weitere Angebote im Internet
www.insel.ch «Stellenbörse»

Gemeinsam für Patientinnen und Patienten

OPUS

Restaurant Opus
Bahnhofstrasse 16
6003 Luzern
Tel. 041 226 41 41
www.restaurant-opus.ch



Für unser pulsierendes In-Restaurant an der Luzerner Riviera suchen wir

Chef de Service m/w

Zu Ihrer abwechslungsreichen Aufgabe gehört:

- Gäste willkommen heissen, betreuen und verwöhnen
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter führen, schulen und motivieren
- Administration (Tagesabrechnung, Korrespondenz, Bestellwesen)

Sie sind GastgeberIn aus Überzeugung und bringen Führungserfahrung mit. Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich sehr, Sie kennen zu lernen.

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

143277/102024

W A L
S E R
H O F

Für unser exklusives, bekanntes Restaurant mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau suchen wir für kommende Wintersaison und Sommersaison 2002 noch folgende motivierte und qualifizierte MitarbeiterInnen

Servicefachangestellte/
Chef de Rang (m/w)

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich weiterbilden möchten, so würden wir uns freuen, baldmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.



Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walsertal, CH-7250 Klosters
Telefon ++41 (81) 410 29 29
Telefax ++41 (81) 410 29 39
Internet: www.walsertal.ch
E-mail: walsertal@bluewin.ch



hotel des alpes
...entspannen und wohlfühlen!

FLIMS
LAAX
FALERA®

DIE ALPENARENA

Im Mittelpunkt der Mensch!

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

In Jahresstelle:

Chef de réception (m/w)

Für die kommende Wintersaison:

Empfang:

Réceptionist/in

Service:

Chef de rang

Küche:

Chef de partie

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

Margreth & Roland Mariacher
Postfach 110, CH-7050 Arosa
Telef.: +41 (0)81 378 88 61 oder +41 (0)79 357 61 82
E-mail: mrmariacher@tiscalinet.ch

1433799/11282

TOURISMUS

Adelboden

Adelboden Tourismus sucht im Zuge seiner strategischen Neuausrichtung den/die innovative

Tourismusdirektor/in

In dieser Position zeichnen sie sich für die folgenden Bereiche verantwortlich:

- Operative Gesamtverantwortung und Geschäftsführung von Adelboden Tourismus
- Weiterentwicklung der Produkt- und Dienstleistungspalette von Adelboden Tourismus
- Federführung und Controlling in der Umsetzung des Projektes «Destinationsstrategie Adelboden»
- Strategische Impulse und konkrete Projektrealisierung in der Destination Adelboden → Inkl. konkrete Impulse zur Angebotsgestaltung
- Impulse zur weiteren Destinationsentwicklung gemeinsam mit Partnern
- Vertretung gegenüber Partnern, Kunden und Markt

Die gesuchte Persönlichkeit bringt folgendes Profil mit:

- Höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Uni, FH)
- Ausbildung und/oder Erfahrung im Tourismus
- Praktische Erfahrung in vergleichbarer Position
- Führungserfahrung und -kompetenz
- Fachkenntnisse in den Bereichen Management, Marketing, Tourismus und Betriebswirtschaft (insbesondere Finanzbereich)
- Know-How im Projektmanagement
- Sprachgewandtheit in D, F, E, evtl. I
- Kommunikative, integrative Persönlichkeit mit sicherem Auftreten
- Einsatzbereitschaft und Leistungsorientierung
- Identifikation mit Adelboden

Wir bieten eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und entwicklungsfähige Führungsaufgabe in einer der führenden Feriendestinationen des Berner Oberlandes.

Stellenantritt ist der 1. Januar 2002 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 28. September 2001 zu Händen von: Adelboden Tourismus, Herrn Christian Gempeler, Präsident, Postfach 178, 3715 Adelboden. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Gempeler (Tel. 033/673 37 73, e-mail: gempeler-notariat@bluewin.ch) oder Herr Donald Wick, Vizepräsident (Tel. 033/ 673 12 12, e-mail: info@crystal-adelboden.ch) gerne zur Verfügung.

ALETSCH
Bettmeralp

Wir suchen zum 01. 11. 2001 eine

Sekretärin

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, lieben den Kontakt mit Gästen, verfügen über gute EDV- und Sprachkenntnisse.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Bettmeralp Tourismus
z. Hd. Bernhard Stucky, Geschäftsführer
3992 Bettmeralp

143328/166677

Von
Bümpliz bis
Casablanca.

htr

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

Gesucht per November 2001
oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/r

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Tätigkeit? CH-Gilde-Betrieb. Di + Mi frei. Zeitgemässe Entlohnung. Kost + Logis im Hause. Saisonbewilligung vorhanden.



ALTE POST BONADUZ
Hotel alte Post
Versamerstrasse 1
CH-7402 Bonaduz (bei Chur)
www.altepost-bonaduz.ch

143289/5339

Hotel Heiden

Gesundheit Wellness Kur Erholung

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) kompetente(n) und kreative(n)

Chef(in) de partie und Commis de cuisine

für unsere anspruchsvolle Gastronomie. Weitere Informationen über uns und die interessante Arbeitsstelle gibt Ihnen gerne unser Küchenchef, Urs Meier. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Caspar Lips, Hotelier
CH-9410 Heiden AR, Tel. 071 891 91 11
Fax 071 891 11 86, info@hotelheiden.ch
www.hotelheiden.ch

ES SUCHT SIE

Für unseren Weinladen und Vinothek suchen wir

1 Weinfachmann / Weinfachfrau

welche/r gute Weinkenntnisse besitzt und auch im Service wie auch im Weinverkauf zuhause ist.

Für die Weinhandlung mit einem aussergewöhnlichen Sortiment (italien, Frankreich, Spanien, Österreich und Schweiz) einen versierten

Aussendienst-Mitarbeiter (Gastronomie)

für das Top-Segment, Raum Zürich und Umgebung oder Ostschweiz und Graubünden.

Garantierter Lohn und Umsatzbeteiligung. Mehr über unseren Betrieb erfahren Sie unter Tel. 071 245 68 30

FUSTERS WY-BUDE
Rosengartenstrasse 3
9000 St. Gallen

143293/410120

Für unsere bekannten Berggastronomiebetriebe - drei Küchen, sechs Restaurants, drei Bars - suchen wir auf die Wintersaison folgende gastfreundliche und initiativ Mitarbeiter:



- F&B-/ Betriebsassistent/in
- Chef de Partie (m/w)
- Commis de Cuisine (m/w)
- Hilfsköche
- Pizzaiolo
- Barmitarbeiter Sternbar/Pub/Club (m/w)
- Aushilfen Kasse/Buffer/Bar
- Chef de Service (m/w)
- Servicefachleute (m/w)
- Service-Praktikanten (m/w)
- Office-/Lager-Mitarbeiter
- Lingerie-Mitarbeiterinnen

Bewilligungen und Personalunterkünfte sind vorhanden. Saisonabo Ski- & Snowboardgebiet Engelberg-Titlis kostenlos!

Wir freuen uns auf Sie! Gerne informiert Sie Kordula Tanner, Leiterin Personal, über die einzelnen Stellen.

Titlis Gastroland
Bergbahnen Engelberg-Trübssee-Titlis AG
Postfach 88, 6390 Engelberg / 041 639 50 50, ktanner@titlis.ch

143356/40125

Chalet-Hotel
BETTMERHOF
Pizzeria PiccoBello Restaurant AlpuTräff

Wir sind ein aufstrebendes 3*-Ferienhotel mit 45 Betten, dem Hotelrestaurant «Sacré Bon», der Pizzeria «PiccoBello», dem Schweizer-Spezialitätenrestaurant «AlpuTräff» und einer Sonnenterrasse im wunderschönen Aletschgebiet.

4*-Service im 3*-Hotel- und Restaurationsbereich ist unser Ziel.

Damit wir den künftigen Herausforderungen getrost entgegen sehen können, suchen wir nach Übereinkunft zur Verstärkung unseres Teams und zur Entlastung unseres Chefs einen/eine

Betriebsassistent/in oder Chef de service

(Alter: 25-35)

Sie vertreten den Chef und betreuen unsere Gäste. Sie erledigen administrative Arbeiten, leiten und fördern das Serviceteam persönlich, helfen mit beim Einkauf und sind stetig bestrebt, die Qualität im Hause zu steigern. Ihre Bereitschaft, jeden Tag eine neue Herausforderung anzugehen und überall Hand anzulegen, sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Zudem suchen wir eine

Rezeptionist(in)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktor Christian Eycholzer
Chalet-Hotel Bettmerhof, CH-3992 Bettmeralp
Tel. ++41 27 928 62 10, Fax 15
www.bettmerhof.ch, e-mail: hotel@bettmerhof.ch

143356/4790

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
4363	Koch	25	FR	A	n. Ver.	F	zus. m. 4362
4367	Commis de cuisine	21	CH		Dez.	D/F	GE
4368	Sous-chef	29	FR	A	Okt.	D/F	
4370	Chef de partie	32	AT	A	Dez.	D	ZH/ZG/SZ
4373	Koch	21	CH		Nov.	D/E/F	BE
4381	Koch	49	CH		Nov.	D	Bergregion
4382	Koch	30	KE	B	Nov.	D/E	BE u. Umgeb.
4349	Hilfskoch	21	PT	C	sofort	D/F/I	Interlaken u. Umgeb.
4352	Sous-chef	29	FR	A	Okt.	E/F	West-CH
4335	Sous-chef	28	IT	A	Jan.	D/F/I	TI
4336	Konditor	27	AT	A	Nov.	D/E	Wintersportort
4337	Koch	23	SP	A	Nov.	D	St. Moritz u. Umgeb.
4338	Koch	38	CH		n. Ver.	D/E/F/I	VS
4342	Alleinkoch/Küchenchef	47	FR	A	Dez.	D/F	zus. m. 4341
4344	Küchenchef	49	DE	A	Nov.	D/E	
4347	Koch	39	PT	A	Dez.	D/E/F/I	zus. m. 4346
4376	Küchenchef	55	CH		Nov.	D/F/I	
4350	Küchenchef	37	AT	A	n. Ver.	D/E/F	zus. m. 4351
4353	Küchenchef	31	CH		n. Ver.	D/E/F	gehob. Rest., LU
4355	Küchenchef	32	CH		sofort	D/E	BE/LU

4374	Barfrau	27	CH		Dez.	D/F	ZH u. Umgeb.
4379	Service/w.	32	CH		Nov.	D	Tagesdienst/SG
4341	Service/w.	28	FR	A	Dez.	D/E/F	zus. m. 4342
4345	Chef de service	32	IT	A	Dez.	D/E/F/I	
4351	Chef de rang	35	PT	B	n. Ver.	D/E/F	zus. m. 4350
4356	Service/w.	25	CH		Dez.	D/E/F	zus. m. 4357, Bergrest.
4357	Kellner	24	CH		Dez.	D/E/F	zus. m. 4356, Bergrest.
4360	Chef de service/w.	32	CH		Nov.	D	

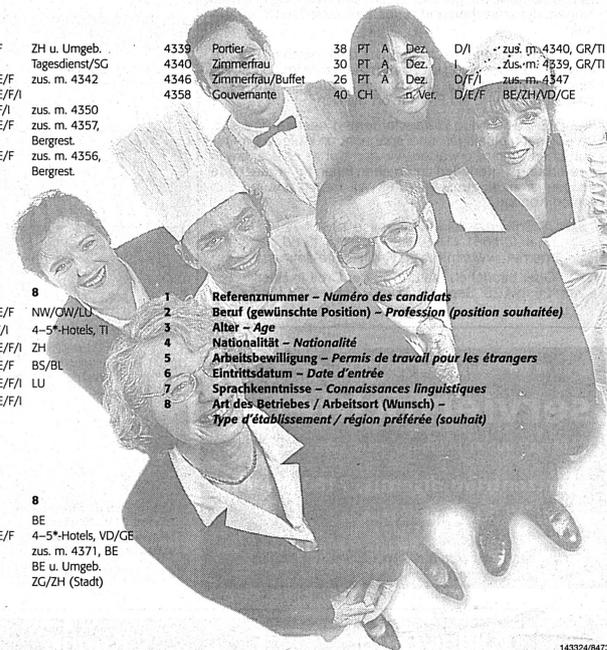
Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4361	F&B/Personal/w.	24	CH		Okt.	D/E/F	NW/OW/LU
4369	Operation Manager	30	IT	A	Okt.	E/F/I	4-5*Hotels, TI
4375	Réceptionist	20	CH/IT		Dez.	D/E/F/I	ZH
4378	Geschäftsführerass.	32	CH		n. Ver.	D/E/F	BS/BL
4343	Chef de réception	38	CH		sofort	D/E/F/I	LU
4354	A. d. patron/Betriebsleiter	60	CH		Nov.	D/E/F/I	

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4364	Portier/Office	23	PT	A	Nov.		BE
4366	Concierge	49	GB	C	Jan.	D/E/F	4-5*Hotels, VD/GE
4372	Portier/Haushilfe	25	PT	A	Dez.	D/I	zus. m. 4371, BE
4377	Zimmerfrau	30	PT	B	n. Ver.	F	BE u. Umgeb.
4380	Zimmerfrau	52	CH		Dez.	D	ZG/ZH (Stadt)

4339	Portier	38	PT	A	Dez.	D/I	zus. m. 4340, GR/TI
4340	Zimmerfrau	30	PT	A	Dez.	I	zus. m. 4339, GR/TI
4346	Zimmerfrau/Buffer	26	PT	A	Dez.	D/F/I	zus. m. 4347
4358	Gouvernante	40	CH		n. Ver.	D/E/F	BE/ZH/VD/CE



- 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 Eintritsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service / Service

4359	Kellner	24	AT	A	Jan.	D/E	
4362	Sefa	22	CH		n. Ver.	D/F	zus. m. 4363
4365	Sefa	27	CH		Nov.	D/F/I	Bern u. Umgeb.
4371	Service/w.	20	CH		Dez.	D/I	zus. m. 4372, BE

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintritsdatum / 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: _____	Funktion / Fonction: _____
_____	Ort / Lieu: _____
_____	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

DAVOS

Leben und arbeiten wo andere ihre Ferien verbringen

Wir, eine erfolgreiche Software-Firma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Gastronomie und den KMU-Bereich spezialisiert.

Für den Ausbau unseres Teams suchen wir eine / einen

Supporter(in) / Kundenbetreuer(in)

Zählen Freude an der Informatik, vernetztes Denken sowie didaktisches Geschick mit Humor und Belastbarkeit zu Ihren Stärken? Haben Sie gute Kenntnisse im Administrations- oder Treuhandbereich und ein Flair für die Finanzbuchhaltung?

Wir bieten eine abwechslungsreiche und entwicklungs-fähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung in einem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen.

Ihr Aufgabengebiet reicht von der telefonischen Betreuung über die Schulung in unserem betriebseigenen Schulungsraum bis hin zur Vorortunterstützung unserer Kunden. Routine wird ein Fremdwort bleiben.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für ergänzende Fragen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG Mattenstrasse 10 CH-7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch E-Mail: info@mirus.ch
Oder besuchen Sie uns an der Orbit in Basel
Vom 25. bis 28. September 2001 Halle 2.2 Stand K76
142247/947853

Für einen dynamischen Unternehmer-Haushalt an der Zürcher Goldküste suchen wir nach Absprache ein **äusserst flexibles, diskretes, initiatives, selbständiges und bestens qualifiziertes**

Diener-Ehepaar

mit Fahrausweis und guten Englischkenntnissen.

Sie lesen Ihren Arbeitgebern alle Wünsche aus den Augen und wissen sie auch zu erfüllen.

Er oder Sie kocht gut und gerne – auch mal für Gäste, hat ein Flair für die Organisation und Pflege

eines grossen und schönen Haushaltes und kennt sich mit den edelsten Materialien bestens aus.

Sie besorgt auch die Pflege der Garderobe und erledigt gemeinsam mit einer anderen Hausangestellten

die täglich anfallende Hausarbeit.

Er reist ab und zu mit seinen Arbeitgebern, kümmert sich um den Fahrzeugpark, den Garten und die

Haustechnik (Klima, Swimmingpool etc.), chauffiert und erledigt verschiedenste Botengänge.

Geboten werden Ihnen eine sehr selbständige Tätigkeit in einem interessanten und spannenden

Arbeitsumfeld, eine schöne 3-Zimmer-Wohnung mit separatem Eingang und ein ansprechendes Gehalt.

Bonne ménagère

VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL

Forchstrasse 432 8702 Zollikon Tel. 01 396 22 96 Fax 01 396 22 90 www.bonnemenera.ch

ROTHAUS

HOTEL *** RESTAURANT

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und führen in der Stadt Luzern ein traditionsreiches 3-Stern-Hotel mit gepflegter Restauration. Der jetzige Stelleninhaber möchte sich verändern. Deshalb suchen wir auf Oktober 2001 oder nach Vereinbarung seinen Nachfolger als

Chef de partie

Wir stellen uns einen jungen Berufsmann vor, der neben einer traditionellen, gutbürgerlichen Küche auch ein Flair fürs Kreative hat.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Christoph Schärli verlangen.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Tel. 041 248 48 48
http://www.rothaus.ch

142907/23248

Über Marketing und Dumping.

htr

The Bellerive
Hotel-Restaurant
Sport-Bar, Dancing
Tel. 033 744 15 60
in 3780 Gstaad

sucht, junge, fun-fähige
Mitarbeiter/in
mit viel Power

ab Okt./Nov. 01 für Saisonstelle,
evtl. Jahresstelle



143396/416223

ENGADIN LA BAR LA PUNT

Wir suchen für kommende Winter-
saison ab 1. November oder nach
Vereinbarung

1 Bardame

zur selbständigen Führung unserer
heimeligen Bar.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit
Foto und Gehaltsansprüchen an:
G. Hollatz, Hotel Albulina, 7522 La Punt
Tel.: 081 854 12 84
www.hotel-albulina.ch

143021/382758

gesucht auf 1. november 2001 in jahresstelle

serviertochter

umberto zanin erteilt ihnen gerne weitere infos

sportzentrum disentis, 7180 disentis

telefon 081 947 44 34
telefax 081 947 62 04
e-mail: centerdasport@disentis.ch
www.disentis.ch/sportzentrum

Kader/Büro

Geschäftsführer- Assistent/-in

Für unseren Kunden, ein lebendiges Unternehmen der System- und Erlebnisgastronomie, suchen wir für einen **grossen Betrieb im Herzen von Zürich** eine/n kompetente/n und aufgestellte/n Gastgeber/in als Stellvertretung des Geschäftsführers.

Ihre Hauptaufgaben umfassen nebst administrativer Tätigkeiten (Einsatzplanung, Tagesabrechnungen erstellen, Personal- und Bestellwesen) die Mithilfe an der «Front» im Selbstbedienungs- sowie im A la carte Restaurant.

Falls Sie auch in stürmischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, Ihren Mitarbeitern sowohl menschlich als auch fachlich tagtäglich ein Vorbild sind, ist dies der ideale nächste Karriereschritt für Sie.

Vital Bigler gibt Ihnen unter **Tel. 01/225 41 02** gerne weitere Auskünfte.

Im Rahmen unserer weiteren Expansion in Zürich suchen wir als Ergänzung für unser gut eingespieltes Team bei **Kelly Services (Schweiz) AG in unsere Filiale in Zürich Oerlikon:**

Personalberaterin/Teamassistentin

Sie führen selbständig unser Sekretariat mit der damit zusammenhängenden Erledigung personaladministrativer Arbeiten für temporäre MitarbeiterInnen. (Dossiers erstellen, Kontrolle Einsatzverträge, Wochenrapporte, Datenbearbeitung, Salärabrechnungen).

Nebst Ihrer Tätigkeit als Teamassistentin übernehmen Sie zudem Aufgaben als **Personalberaterin in der Abteilung Kelly Catering**. Ihre offene Persönlichkeit sowie Ihr verkäuferisches Flair unterstützen Sie bei täglichen Beratungsgesprächen und Verhandlungen mit Kunden und Stellensuchenden.

Eine gute Einführung in einem leistungsorientierten Umfeld sowie die Unterstützung unseres Teams begleiten Sie beim Einstieg in die neue Tätigkeit.

Falls Sie an dieser Position interessiert sind, freut sich **Bruno Ehrhat** unter **Tel. 01/319 66 69** darauf, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Küche

Essen wie auf dem Marktplatz!

Im Herzen von Zürich suchen wir einen **initiativen**

Kulinarischen Leiter

Sind Sie eine dynamische und kommunikative Persönlichkeit mit Durchhaltewillen und suchen eine nichtalltägliche Herausforderung in einem grosseren Betrieb mit einem äusserst interessantem Umfeld?

Falls Sie **bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous Chef** mitbringen und sich als frontorientierte Persönlichkeit vorstellen können, zusammen mit 30 Mitarbeitern Ihre Gäste mit einem internationalen Angebot zu begeistern, freut sich **Bruno Ehrhat** unter **Tel. 01/319 66 69** darauf, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Für das Restaurant einer **renommierten Privatklinik in Zürich** suchen wir einen **initiativen**

Chef de partie

Ihre **Gäste kulinarisch zu verwöhnen**, ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, da Sie Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits einige Jahre Erfahrung im Berufsleben gesammelt haben.

Bei unserer Auftraggeberin finden Sie ein innovatives und kulinarisch anspruchsvolles Umfeld, welches sich im Rahmen einer Neupositionierung und Erweiterung an allerbesten Restaurants der öffentlichen Gastronomie messen wird.

Dank **den geregelten Arbeitszeiten (Blockzeiten)** in diesem Betrieb, bleibt Ihnen genügend zeitlicher Spielraum für Ihre berufliche und persönliche Weiterbildung.

Falls Sie diese Chance reizt, gibt Ihnen **Vital Bigler** unter **Tel. 01/225 40 30** gerne weitere Auskünfte.

Sous chef

Sie lassen Ihre Ideen bei der Menu-, Bankett-, und Eventplanung gerne einfließen?

Kalkulation und Einkauf; Inventarkontrolle; Einhaltung, Kontrolle und Durchsetzung der Hygienevorschriften: **Alles «Pappentiel» für Sie?**

Bruno Ehrhat gibt Ihnen unter **Tel. 01/319 66 69** gerne weitere Auskünfte über die aktuellsten Vakanzen

Küche/Service

Für unseren Kunden, ein seit Jahren sehr **erfolgreiches, italienisches Restaurant in Bern** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen **initiativen**

Jungkoch oder Chef de partie

Eine abgeschlossene Kochlehre ist Voraussetzung für Ihre neue Herausforderung. Als **initiativer Fachmann** haben Sie Freude an der mit Frischprodukten zubereiteten typisch italienischen Küche.

In Ihrer neuen Position haben Sie die Möglichkeit, aktiv an der Angebotsplanung mitzuarbeiten und neue Ideen für Wochenspezialitäten sowie saisonale Angebote einzubringen und umzusetzen.

Selbstverständlich werden Sie in Ihren neuen Aufgabenbereich und die Italienische Küche sorgfältig eingeführt und erhalten jederzeit die notwendige Unterstützung bei Ihrer täglichen Arbeit.

Unsere Auftraggeberin, **welche weitere Betriebe mit verschiedenen Konzepten** in der Schweiz führt, bietet Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit interessanten Entwicklungsmöglichkeiten.

Vital Bigler gibt Ihnen unter **01/225 40 30** gerne weitere Auskünfte.

Für ein **Autobahnrestaurant mit Tankstellen Shop in der Region Solothurn** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zwei

Kassierer/-innen

Ihre Hauptaufgaben umfassen das Bedienen der Kasse, die Pflege des Angebotsortimentes (Auffüllen, Bestellungen) und die Beratung der Kunden im Shop/Kiosk.

Falls Sie den intensiven Kundenkontakt schätzen, sich auch in hektischen Momenten nicht so schnell aus der Ruhe bringen lassen und die Arbeit in einem tollen Team für Sie etwas vom Wichtigsten ist, bietet Ihnen unsere Auftraggeberin eine äusserst abwechslungsreiche Stelle an.

Dank der flexiblen Arbeits- und Öffnungszeiten, sind bei unserer Kundin **auch Teilzeitzellen** vorhanden. **Beat Rufer** gibt Ihnen unter **Tel. 032/625 26 66** gerne weitere Auskünfte

Über uns

Stellen Sie uns auf die Probe...

Kelly Catering ist eine Fachabteilung der Kelly Services (Schweiz) AG, eines der weltweit führenden Unternehmen in der Personalberatung und der Vermittlung von Temporär- und Dauerstellen.

Kelly Catering profitiert von diesem «know how», einem weitläufigen Beziehungsnetz und verfügt in den Filialen Zürich, Zürich-Oerlikon, Genf und Vevey über Fachleute mit ausgewiesener jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie und Hotellerie.

Kelly Catering ist spezialisiert auf die Rekrutierung und Selektion von qualifizierten Berufsfachleuten und Hilfsmitarbeitern für Kader, Küche, Service, Office, Empfang und Büro.

Die Personalberater von **Kelly Catering** setzen sich voll und ganz dafür ein, Ihnen Ihre Wunschstelle zu finden – ob für einen temporären Einsatz oder für Ihre nächste Dauerstelle.

Unsere Filialen:

KELLY CATERING
Löwenstrasse 29
8023 Zürich-City
Tel. 01/225 41 02

KELLY CATERING
Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
Tel. 01/319 66 69

KELLY CATERING
Rue du Marché
1204 Genf
Tel. 022/818 58 10

KELLY CATERING
Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Tel. 021/925 40 60

oder kontaktieren Sie uns unter folgender
Gratisnummer: **Tel. 0800 109 109**

KELLY MEHR ALS EIN JOB!

CATERING

Löwenstr. 29
8023 Zürich-City
01/225 41 02

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

www.kellyservices.ch
0800 109 109

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



HOTEL BRISTOL
LEUKERBAD

Badehotel Bristol**** in Leukerbad (1450 m), wiedereröffnet am 1. Juli 2001, 85 Zimmer, Restaurant, Bar mit Piano Live-Musik, 1 Hallenthermalbad, 2 Aussenbäder mit Sprudelbecken, Biosauna, Fitnessraum, Therapieabteilung.

Zur Verstärkung unserer Mannschaft suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

1 Chef de rang (m/w)

1 Servicemitarbeiter (m/w)

für unser Restaurant (Halbpension, à la carte, Themenabende, Hotelbar)
Wir stellen uns eine fröhliche Persönlichkeit vor, die sich gerne um unsere treue Stammkundschaft kümmert, deutschsprachig mit Französischkenntnissen, Erfahrung an einer Hotelbar von Vorteil.

1 Rezeptionist (m/w)

... es geht rund an unserem Empfang, Martina und Melanie wünschen sich eine/n humorvolle/n, flexible/n Kollegin/-en mit Fideiokennntnissen; Deutsch und Französisch.

Sie erwarten im renovierten Hotel Bristol eine motivierte, offene, sehr humorvolle und dynamische Mannschaft sowie viele gemeinsame Aktivitäten und Animation mit unseren Gästen. Das Hotel Bristol befindet sich direkt neben der Torrentbahn (Skigebiet) und dem Burgerbad. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild:

Hotel Bristol, Direktion
Rathausstr. 51, CH - 3954 Leukerbad
Tel: +41 (0) 27 472 75 00, Fax: +41 (0) 27 472 75 52
email:bristol@leukerbad.ch

143225/20267



Mission

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

Barleiter unsere Mövi Bar

- Als erfahrener Barkeeper verwöhnen und begeistern Sie Ihre Gäste mit gelungenen Drink Kreationen.
- Sie sind jung und dynamisch und verstehen es ein Team von 6 MitarbeiterInnen zu führen.
- Sie sind aufgeschlossen, motiviert und verstehen es, sich mit unserer internationalen Kundschaft in Deutsch und Englisch zu unterhalten.
- Sie tragen gerne Verantwortung und können kostenbewusst Arbeiten.
- Ihre kreative Ader spiegelt sich in Ihren Aktionen und Promotionen wieder.

Falls Sie diese abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem internationalen Flughafenhotel reizt, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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



CASINO ZÜRICHHORN



Restaurant | Bankette | Café | Bar

Für unser LAKE SIDE Casino Zürichhorn suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- STV. CHEF DE BAR (W/M)

Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung verfügen und es Ihnen Freude bereitet unsere internationale Kundschaft mit Charme, Humor und dem gewissen etwas zu verwöhnen, dann sind Sie in unserem jungen und engagierten Team genau richtig.

Zusätzlich haben wir folgende Stellen zu besetzen:

- SERVICEMITARBEITER/IN**
- BARMITARBEITERIN**
- CHEF DE PARTIE / COMMIS DE CUISINE**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Lake Side Casino Zürichhorn
Jürgen Linhardt, Stv. Direktor
Bellerivestr. 170, 8008 Zürich
www.lake-side.ch

143231/40550

STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES AMBIENTE,
BEWÄHRTE TRADITION

Ab Wintersaison 2001/02 suchen wir für längerfristige Zusammenarbeit folgende engagierte, flexible und fachlich kompetente Persönlichkeiten:

2. CHEF DE RECEPTION (m/w)

RECEPTIONIST/IN
(mit Berufserfahrung)

I. HAUSDAME

HAUSDAMEN-ASSISTENTIN
(mit Berufserfahrung)

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über Ihr neues Tätigkeitsgebiet sowie über die Philosophie unseres Hauses.

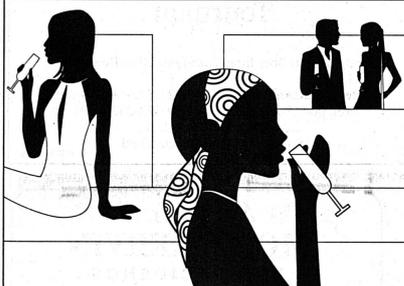


CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

ANTONIA MEIER, Personalbüro
CH-7500 St. Moritz
TEL. 081 - 836 70 16 FAX 081 - 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch



SWITZERLAND



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Willkommen im Zentrum von Luzern. Mit unseren zwei Viersternhäusern "Astoria" und "Schiller", sowie "The Hotel", dem vom Pariser Stararchitekten Jean Nouvel erbauten Boutique-Hotel bieten wir Aussergewöhnliches. Unsere Restaurants Bam Bou (13 Punkte Gault Millau), Thai Garden (15 Punkte Gault Millau), Latino (15 Punkte Gault Millau), La Cucina und Cucaracha sind Legende und mit der Penthouse-Dach-Bar, der Casablanca-Bar und dem Pravda-Dance-Club sind wir auch in Luzerns Nachtleben fest verankert.

Wir suchen mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung junge Persönlichkeiten als Ergänzung zu unserem Team:

Hotel Astoria

Duty Manager/ Betriebsassistent

Restaurant Manager Latino

Chef de Service Thai Garden

ServicemitarbeiterIn Latino

Chef de partie Latino

Commis de cuisine Latino

Cuoco La Cucina

BarmitarbeiterIn Penthouse

RéceptionistIn Hotel Astoria

Nachtportier Hotel Astoria

Telefonistin/ Sekretärin Hotel Astoria

Chef de Bar Pravda

BarmitarbeiterIn Pravda

Hotel Schiller

Restaurant Manager Cucaracha

Sous-Chef Hotel Schiller

Chef de Bar Casablanca

BarmitarbeiterIn Casablanca

Hotelfachstudenten für Service- und Küchenpraktika

Ob Karrierestart oder einfach für eine gewisse Zeit Mittelpunkt sein, wir haben gewiss das Richtige für Sie.

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

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

143189/20687

10-Tage-Job

Überbrücken Sie mit einem "Kurzeinsatz" bei sehr guter Entlohnung die **Zwischensaison!**

Für die Restaurationsbetriebe an der Zuger Messe vom 20. bis 28. Oktober benötigen wir noch

Service-Angestellte / Köche/Innen Buffet- und Hilfspersonal / Pizzaiolo

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne, rufen Sie an: K. Nussbaumer, Hotel Morgarten am Aegerisee

6315 Morgarten/Oberägeri ZG
Tel. 041 750 12 91 Fax 041 750 59 49

P.S. Service-Angestellte, ab Ende Okt. bis Mitte Dez. (od. Jahresstelle) für gepflegten Speiseservice, oder Saison 2002, ab März.

143372/133205



Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle, erstklassige Service, die ausgezeichnete Küche, sowie die junge motivierte Crew bestimmen die ungezwungene Atmosphäre unserer Hotels.

Für die Führung unserer Service-Teams suchen wir ab Dezember 01 in Saisonstelle (auch länger möglich)

Chef de Service

Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch!

- Sie haben Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und sind fachlich versiert.
- Sie sind mit Begeisterung Gastgeber, sind belastbar und können ein Team motivieren.

2. Chef de Service

- Sie haben längere Erfahrungen im Servicebereich und sind bereit Ihre Kader-Karriere starten.
- Sie sind mit Begeisterung Gastgeber, sind belastbar und können ein Team motivieren.

Wir freuen uns auf innovative, engagierte sowie team- und gästerorientierte Bewerber, die begeistert mit uns zusammen den Walliser Bergwinter bestreiten!

NOVA ALPIN HOTELS, Personalbüro, CH-3906 Saas-Fee
Tel. 027 958 75 75 Fax 027 957 51 10
www.nova-alpin-hotels.ch

143243/345962

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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



Zuverlässige Mitarbeiter sind für den nächsten Winter 2001/2002 gesucht, die den Trü auf Hochwintern erhalten möchten.

Die folgenden Stellen sind neu zu besetzen:

3 Servicemitarbeiter/innen mit Erfahrung in unser à la carte Restaurant. Für den grossen und Kleinen Geldbeutel! Sie möchten unsere Gäste verwöhnen, Sie sind ungemächlich, flexibel und belastbar.

Dancing-Servicemitarbeiter/in
"Da wo in Scuol ab 22.00 die Post abgeht" Sie bewahren einen kühlen Kopf und halten bis in den kleinen Stunden der Nacht aus.

Pizzaiolo und Küchen-Tourmante
Der Mann, der alles kann und überall ist! Sie haben Erfahrung mit Pizza und haben auch in der Küche schon gearbeitet.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an.
Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Damiano Bettini jederzeit gerne zur Verfügung.

Restaurant-Pizzeria Dancing Trü
7550 Scuol
Tel. 081 864 10 08
Fax 081 864 84 52

143316/30740

Die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich mit ihren klinischen und sozialpsychiatrischen Angeboten (360 Betten) beschäftigt rund 1000 Mitarbeitende. Unsere Verpflegung mit 40 Mitarbeitenden, welche täglich rund 1250 Mahlzeiten zubereiten und die Restaurantbetriebe sind Teil der Klinik. In unserer Küche, die mit modernen Apparaten ausgerüstet, hell und grosszügig gebaut ist, ist folgende Position vakant:

Diätköchin / Diätkoch (neugeschaffene Stelle)

Möchten Sie mit Freude und Abwechslung Diätmahlzeiten herstellen?

Ihre Aufgabe: In Zusammenarbeit mit der Küchenleitung stellen Sie die verschiedenen Diätkostformen zusammen. Ausserdem sorgen Sie für eine fachgerechte Zubereitung und Verteilung der Speisen. In unserer Küche übernehmen Sie arbeiten auf allen Posten. Zudem helfen Sie mit, Lehrling auszubilden.

Ihr Profil: - Fähigkeitsausweise Koch und Diätkoch
- PC-Anwenderkenntnisse
- Idealerweise Erfahrung in der Speiseband-Abnahme
- Einsatzfreude und hohes Qualitätsbewusstsein

Geme erteilt Ihnen Frau C. Wirth, Tel. 01/384 21 67, Stv. Küchenchefin oder Herr U. Reber, Küchenchef, Tel. 01/384 28 08, weitere Auskünfte. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich** ()

Hotel Restaurant Baselbieter

Für unser junges Team suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Direktionsassistent/In
Rezeptionist/In
Koch/Küchengehilfe
Servicemitarbeiter/In
Zimmermädchen
Allrounder

Eintritt November 2001 oder nach Übereinkunft.
Saison- oder Jahresstelle möglich.

Einsatzfreudigkeit und Flexibilität werden nicht nur geschätzt, sondern auch honoriert.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sonja und Hanspeter Wigger-Unterrührer

Hotel Restaurant Tel: 081 720 16 16
Baselbieter Fax: 081 720 16 17
Tannenbodenalp info@baselbieter-flumserberg.ch
CH-8898 Flumserberg www.baselbieter-flumserberg.ch

Verkehrs-Club der Schweiz

Gut unterwegs mit dem VCS

Für unser Reisebüro in Herzogenbuchsee suchen wir per 1.11.2001 oder nach Vereinbarung

einen/eine Reiseberater/in (100%)

für Touroperating und Wiederverkauf.

Für diese Aufgabe benötigen Sie eine Reisebüro- oder Bahnreiseausbildung und/oder entsprechende Berufserfahrung. Ihr besonderes Interesse gilt naturnahen Ferien, Aktiv-, Bade- und Städtereisen. Beraten Sie gerne am Telefon und besitzen Sie zudem gute mündliche Französischkenntnisse, dann zögern Sie nicht, sich bei uns zu bewerben.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem engagierten Reiseteam, sehr fortschrittliche Anstellungsbedingungen (40-Std.-Woche, mind. 5 Wochen Ferien) und ein kollegiales Betriebsklima.

Saskia Weber, Leiterin VCS-Reisen, gibt Ihnen unter Telefon 062 / 956 56 48 gerne weitere Auskünfte. Zusätzliche Angaben finden Sie unter www.vcs-ate.ch (Kontakt).

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse.

Personal

Hans Wyssmann, Verkehrs-Club der Schweiz
Lagerstasse 18, 3360 Herzogenbuchsee
www.vcs-ate.ch, E-Mail: H.Wyssmann@vcs-ate.ch

14331025/0020

ZÜRICH Marriott HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns mit 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören mehr als zehn verschiedene Hotelmarken, wobei in Europa die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten sind.

Wir sind ein modernes fünf Sterne Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Training Coordinator 60 - 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Konzipierung, Durchführung und Überwachung von internen Kursen sowie die Bedarfsermittlung und Unterstützung der Abteilungsleiter bei fachspezifischen Schulungen. Ausserdem überarbeiten und entwickeln Sie administrative Hilfsmittel und unterstützen die gesamte Personalabteilung in administrativen Aufgaben.

Für diese Position suchen wir eine/n Kandidaten/in mit Berufserfahrung im Gastgewerbe (Abschluss einer Hotelfachschule von Vorteil), Führungserfahrung und sehr guten Deutsch- und Englischkenntnissen. Ausserdem sind Freude am Umgang mit Menschen verschiedener Nationalitäten sowie gute Menschenkenntnisse für diese interessante Position unerlässlich.

Wenn Sie an der vielseitigen und ausbaubaren Stelle interessiert sind, freuen sich Marietta Lombis, Director of Human Resources, und ihr Team auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42 • 8001 Zürich
Tel.: 01 360 74 20/21/23
Fax: 01 360 73 03

ESPLANADE **** HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramterrasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ Zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Unser Küchenchef, Herr U. Uelltschi, sucht für die kommende Sommersaison 2002 (Mitte März bis Anfang November) in seinem Team einen

SOUS-CHEF mit Erfahrung.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA, 6648 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86 reservations@esplanade.ch

143367/24600



HOTEL VEREINA
KLOSTERS

Neues Kleinhotel ★★★★★ mit 14 Suiten und 11 Zimmern und einem Health-Club und Spa mit mehr als 1000m². Für dieses kleine aber luxuriöse Haus suchen wir noch motivierte MitarbeiterInnen für die kommende Wintersaison (ca. 18. Dezember 2001 bis 2. April 2002) oder auch länger.

Für unser Restaurant (14 Punkte im Gault-Millau)
Service-Mitarbeiter (m/w)

Für die Etagen Etagen-Gouvernante, Zimmermädchen und Portier

Neue Personalwohnungen (1-2 Zimmer) stehen zur Verfügung.

Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns an, damit wir Weiteres besprechen und einen Besuchstermin vereinbaren können.

Auf Ihre Nachrichten freuen sich
Eva und Stephan Diethelm, Hotel Vereina, 7250 Klosters, Graubünden/Schweiz
Tel. +41(0)81 410 27 27, Fax +41(0)81 410 27 28
E-mail: vereinahotel@bluewin.ch, Internet: www.vereinahotel.ch

Hotel Terrace Engelberg

führen,
fördern,
gefordert sein!

Im grössten Sporthotel der Zentralschweiz sind auf den Beginn der Wintersaison 2001/02 die folgenden Dauerstellen in unserem Kader-Team zu besetzen:

- **Front Office Manager** (m/w)
- **Executive Housekeeper / General Gouvernante** (m/w)
- **F&B Assistant Manager** (m/w)

Bei uns können Sie, Ihre **Fachkompetenz und Führungserfahrung** in die Tat umzusetzen und werden in einem internationalen Umfeld täglich gefordert. Wir stellen Sie uns als **initiativen jungen/n Berufsfrau/mann** mit ersten Erfahrungen in ähnlicher Stellung vor und bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Dauerstellen

Wir freuen uns, Sie genauer über die einzelnen Stellen zu informieren. Bitte senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Terrace, Kordula Tanner, Leiterin Personal,
Postfach 88, CH - 6391 Engelberg
0041 (0)41 639 50 50, ktanner@titlis.ch, www.terrace.ch

143359/10448



Hotel Restaurant

Real



Wir sind ein renommiertes Hotel/Restaurant im Fürstentum Liechtenstein und suchen junge, motivierte Mitarbeiter:

Demi Chef Saucier Jungkoch Tournant

Wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung!

Hotel Restaurant Real, Städtle 21, FL - 9490 Vaduz
Tel. 00423-232 22 22 / Fax: 00423-232 08 91
e-mail: real@hotels.li
www.relaischateaux.com/real

143296/95416

HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE

ZERMATT



Es gibt keine unnützen Erfahrungen, nur ungenutzte.

Nützen Sie die Gelegenheit, im Seiler Hotel Mont Cervin und Residence****, Mitglied der "Leading Hotels of the World", Ihr Wissen und Können anzuwenden und neue Erfahrungen zu sammeln. Bezeichnen Sie sich als sprachlich und fachlich gut ausgebildet, aufgestellt und motiviert? Dann haben wir für die Wintersaison 2001/02 und evtl. die Sommersaison 2002 die passende Stelle für Sie:

Sekretär/in des Vizedirektors F&B

gute mündliche und schriftliche (Korrespondenz-) Kenntnisse in D/E/F

Nachtconciierge tournant D/F/E

Hotelfachassistentin

Chef Saucier

Sommelier / Chef de vins D/F/E m/w

Chef / Demi-chef de rang D/F/E m/w

Commis de rang

2. Bardame D/F/E mit Berufserfahrung
Commis de bar sprachenkundig

Für unser à la carte Restaurant "Le Cervin"

Chef de service D/F/E m/w

mit Erfahrung im à la carte service

Restaurationskellner D/F/E m/w



Seiler Hotels Zermatt AG

Frau Cathrine Imhof
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54
Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin

SEILER HOTELS
ZERMATT

143318/99250

HOTEL SCHWEIZERHOF

ZERMATT

Das Unmögliche ist oft das Unversucht gebliebene...

..Unmögliches erwarten wir nicht, aber unversucht sollten Sie es auf keinen Fall lassen.

Für unser exklusives Viersterne-Hotel Schweizerhof im Herzen von Zermatt in der Schweiz suchen wir für die kommende Wintersaison 2001/02 folgende MitarbeiterInnen:

2. Chef de réception

D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung in Jahresstelle

Réceptionist/In D/F/E

D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung, in Jahres- oder Saisonstelle

Kassierer/In des Réceptionsteams

D/F/E mündlich/schriftlich - mit Réceptionserfahrung und einem Flair für Zahlen, in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie**Commis de cuisine****Servicefachangestellte**

D/F/E gute mündliche Kenntnisse

Commis de bar sprachenkundig**Hallen- und Barassistenz/In D/F/E****Hallenbadassistent** sprachenkundig

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann melden Sie sich unter:

SEILER HOTEL SCHWEIZERHOF****

Carmen Brantschen
3920 Zermatt

Tel. 0041-27 966 87 56

Fax 0041-27 966 87 57

www.zermatt.ch/schweizerhof

<http://www.zermatt.ch/schweizerhof>

E-Mail: c.brantschen@seilerhotels.ch

<mailto:c.brantschen@seilerhotels.ch>



143342/39276

Beausite Park Hotel

Wengen · Jungfrau

Für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 2001) ist in unserem schönen, renovierten, mit neuzeitlichen Arbeitsplätzen versehenen Viersternhaus mit Hallenbad und Wellnessanlage noch die folgende Kaderstelle zu besetzen:

1. OberkellnerIn

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto zu Händen:

Familie Erich Leemann-von Allmen

Beausite Park Hotel

CH-3823 Wengen

Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10

E-mail: info@beausite-park-hotel.ch, Internet:

www.beausite-park-hotel.ch

143124/37605

Art Furrer Resort**** mit Restaurant Tenne
Hotel Alpenrose*** mit Pizzeria, Röstikeller und Bars
Bergrestaurants Riederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen für unsere gepflegten Restaurants und Hotels, motivierte, gut ausgebildete MitarbeiterInnen für die kommende Wintersaison:

Chef de partie**Commis de cuisine****Chef de rang****Commis de rang****Alleinkoch** für Pistenrestaurant**Service-Mitarbeiter** für Bergrestaurants**Barmaid**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung. Tel. 027/928 44 88, Fax 027/928 44 99, E-Mail: jmtheler@rhone.ch

Weitere Infos finden Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER RESORT****

zHv. Jean-Marc Theler

3987 Riederalp

142675/28703

ESPLANADE ****
HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ Zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Unsere Kosmetik-Managerin Maritta Speckmeier sucht für die kommende Sommersaison 2002 (Mitte März bis Anfang November) in ihrem Team eine

KOSMETIKERIN

mit Erfahrung und deutscher Muttersprache.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA, 6648 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86 reservations@esplanade.ch

143369/24600

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

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

Zweitausbildungen erster Klasse!

Sie suchen eine neue berufliche Herausforderung?

In verschiedenen Regionen der Schweiz bieten wir Zweitausbildungen erster Klasse an. Jetzt einsteigen in die Ausbildung zur/zum

Reiseverkäufer/in SBB

Ihre Herausforderung: Faszination Reisen! Für Sie bald schon tägliche Realität, denn Ihre Welt als Reiseverkäufer/in SBB ist die anspruchsvolle Kundenberatung in allen Fragen des Reisens mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Ob General-, Halbtax- oder Streckenabonnemente, eine Fahrplanauskunft nach Herrliberg, eine Reise im ICE nach Hamburg oder das Einchecken eines Koffers nach Hawaii - Ihrer internationalen Kundschaft ist ein Top-Service gewiss. Mit Spass und spürbarer Freude verkaufen Sie an unseren modernen und bestens ausgerüsteten Verkaufsschaltern die vielfältigen Produkte und Angebote aus unserer breiten Dienstleistungspalette. Langeweile? Für Sie im dynamischen Umfeld des Reisens per Bahn kein Thema!

Ihr Profil: Sie verfügen über eine kaufmännische oder vergleichbare Berufsausbildung und/oder über Erfahrungen in serviceorientierten Bereichen (zB Tourismus, Hotellerie, Airlines oder ähnlich). Unsere Gäste überzeugen Sie mit einem freundlichen und gepflegten Auftreten und einer ausgeprägten Kundenorientierung. Ihre internationale Kundschaft bedienen Sie ausser in Deutsch auch in französischer- und englischer Sprache.

Unser Angebot: Wir übertragen Ihnen abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben, welche Sie mit grosser Selbstständigkeit lösen können. Durch Ihr serviceorientiertes Handeln prägen Sie das Image der SBB ganz entscheidend mit und helfen uns, unsere Leaderposition als beste Bahn Europas weiter auszubauen. Ihr Engagement honorieren wir mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Darunter verstehen wir zum Beispiel eine praxisorientierte Ausbildung (Start im Frühling 2002) bei vollem Lohn, ausgezeichnete Sozialleistungen, 39h-Woche und weitreichende Fahrvergünstigungen.

Jetzt sind Sie am Zug. Herr Erich Scheuner, Telefon 0512 20 37 53 gibt Ihnen gerne detailliertere Auskünfte. Er kennt die Einsatzmöglichkeiten und AnsprechpartnerInnen in den einzelnen Regionen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Erich Scheuner, Division Personenverkehr, Brückfeldstrasse 16, 3000 Bern 65.

Unsere Stellen und Angebote im Internet: www.sbb.ch

Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel,
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Dezember 2001 noch verantwortungsbewusste und motivierte

**Réceptionistin D, F, E,
mit Berufserfahrung
Service-Mitarbeiterin
Buffettochter
Commis de cuisine
Office-Mitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

142996/87971



HOTEL REGINA

Wir, das ****-Hotel Regina - Alpine Classics - im attraktiven Ski- und Ferienort Wengen, suchen ab sofort oder Dezember, in Jahresstelle, evtl. auch in Saisonstelle, folgende MitarbeiterInnen. Bieten geregelte Arbeitszeiten und Freitagszeiten.

Chef/in de Réception

Rezeptionist/in

Hotelsekretär/in

Pâtissier

Barman für unsere Piano-Hotelbar

Alleinkellner/in

für unser "à la carte" 14 Punkte Gault Millau Restaurant

Speisekellner/in

Generalgouvernante

Zimmermädchen

Wir sind ein traditioneller Betrieb mit 160 Betten, 2 Restaurants, einer Hotelbar mit Pianisten, Konferenzräumen bis zu 80 Personen, einem Schönheits- und Gesundheitszentrum, 200 Meter vom Zentrum Wengen entfernt, leicht erhöht in ruhiger Lage. Multikulturell nicht nur im Gästebereich, sondern auch bei den Mitarbeitern.

Offerten bitte an:

Hotel Regina, Ariane und Guido Meyer,

3823 Wengen - Tel. 033 / 856 58 58

Fax 033 / 856 58 50 und Mail: regina@wengen.com

142962/37753



****** Parkhotel Bellevue
(Ferien und Wellnesshotel mit 53 Zimmer)**

sucht zur Ergänzung des Teams innovative, motivierte MitarbeiterInnen.

Wir eröffnen im Dezember 2001 unsere erweiterte Wellness-Anlage auf über 1200m². Ab diesem Zeitpunkt wird das Hotel ganzjährig geöffnet sein.

In Jahresstelle

**ReceptionistIn
ReceptionspraktikantIn**

Gute Fremdsprachen- und Fidelio Kenntnisse

Sous Chef

Chef de Partie

Commis de cuisine

Service-Mitarbeiter

Bardame/Barmaid (Saisonstelle)

Gouvernante

Zimmerfrau und

Officemitarbeiter

(Ehepaar)

Zimmerfrau und Portier

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

****** Parkhotel Bellevue & Spa**

Andreas Richard, 3715 Adelboden

Internet: www.parkhotel-bellevue.ch

info@parkhotel-bellevue.ch

Tel. 033 673 80 00

Fax 033 673 80 01



143353/205

Beausite Park Hotel

Wengen · Jungfrau

Für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 2001) sind in unserem schönen, renovierten, mit neuzeitlichen Arbeitsplätzen versehenen Viersternhaus mit Hallenbad und Wellnessanlage noch die folgenden Stellen zu besetzen:

- Empfang:** RéceptionistIn
- Küche:** Commis de cuisine
Chef de partie
- Etage:** Gouvernante-Hofa
- Speisesaal:** Serviceangestellte/r
- Hotel-Bar:** Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung zuhänden:

Familie Erich Leemann-von Allmen
Beausite Park Hotel
CH-3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
E-mail: info@beausite-park-hotel.ch
Internet: www.beausite-park-hotel.ch

142653/37605

Sporthotel Kurhaus Frutt

mitten im Skigebiet von Melchsee-Frutt, Zentralschweiz

Wir suchen für die kommende Wintersaison in unser familiäres 100-Betten-Ferienhotel, mit grosser Stammkundschaft, noch folgende Mitarbeiter:

- Küchenchef/Sous-Chef**
- Chef de partie m/w**
- Jungkoch m/w**
- Serviceangestellte m/w**
- Barmaid**
- Etagen-/Lingeriemitarbeiterin**
- Portier**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und/oder Ihre schriftliche Bewerbung:

SPORHOTEL KURHAUS FRUTT
Trudy Durrer
6068 Melchsee-Frutt
Tel. 041 669 12 12
www.kurhaus-frutt.ch

143150/24350

IHR ARBEITSPLATZ MIT FERIENTOUCH



LANDGASTHOF HALBINSEL AU

Der gepflegte Landgasthof, wunderschöne Lage, direkt am Zürichsee, **Süsswasserfisch-Spezialitäten**, grosses à la carte Restaurant (110 Plätze), im Sommer Aussichts-Terrasse (80 Plätze), 4 gediegene Bankettsäle für jeden Anlass 2 à je 15 bis ca. 40 Personen und 2 à je 50 bis ca. 280 Personen) 11 Hotelzimmer und 2 Kegelbahnen.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir per **sofort** und nach **Übereinkunft** sowie für die kommende **Saison** von **März 2002 - November 2002**

- **SOUS CHEF (JAHRESSTELLE)**
- **CHEF DE PARTIE**
- **COMMIS DE CUISINE**

zur Unterstützung unserer 14-köpfigen Küchenbrigade.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, Tel. 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

143346/2356



BAR E RISTORANTE

Möchten Sie von Anfang an dabei sein?

Im Zürcher Seefeld werden wir per Anfangs November '01 unser neues italienisches Ristorante Totò eröffnen.

Für das neue Lokal mit über 90 Sitzplätzen und grosser Bar suchen wir ein neues, junges Team:

Geschäftsführer-Assistentin

Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung, die nötige Berufserfahrung, sind aufgestellt und motiviert dem Geschäftsführer in allen Bereichen zu unterstützen.

Chef de Bar (m/w)

Sie verfügen über mehrjährige Bar-Erfahrung, können selbstständig die Bar betreiben und lieben den direkten Kontakt mit den Gästen.

Servicemitarbeiter (m/w), die zu 80 - 100% arbeiten möchten. **Pizzaiolo**, der mit unserem Holzofen umgehen kann.

Köche und Hilfsköche, die die italienische Küche lieben.

Buffetmitarbeiter, der gerne an der Front steht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bea Zanoni · Höschgass Gastro AG
Seefeldstr. 120 · 8008 Zürich · Tel. 01 383 07 02
beatrice.zanoni@iroquois.ch



Obere Strasse 39
7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07



Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams mit Eintritt ca. Anfang Dezember

Réception:

Réceptionssekretärin

mit Erfahrung (Protel)

im Bereich Hauswirtschaft

HOFA als Anfangsgouvernante

Küche:

- Sous-chef Saucier m/w**
- Chef de partie Entremetier m/w**
- Commis de cuisine m/w**

Service:

- Saalkellner(In)**
- Servicefachangestellte(r) à la carte**



Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei
Walter J. Gschwend, Hotel Strela, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44, Fax 081 413 12 07

143197/161110



Unser junges Team vom Hotel Hirschen Wildhaus mit 67 Zimmern, Restaurant, Dorfstube, Hotelbar, Vintothek und Hirschen Lounge, in vielseitigem Skigebiet bis 2200 m, sucht auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Sous-Chef**
(evtl. schon ab 1. November)
- Chef de partie**
- Jungkoch**
- Servicefachangestellte**
- Barmaid**

Wenn Sie gerne in einem jüngeren, aufgestellten Team mitarbeiten möchten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Hirschen Wildhaus
Susanne Walt, 9658 Wildhaus
Tel 071 998 54 54
www.hirschen-wildhaus.ch

140228/38237

Junge Wein-&Food-Kellnerin
mit Ambitionen gesucht!

REX, eine schöne, anspruchsvolle Bar (Cigars, Whisky) Nähe HB-Zürich, sucht sehr gepflegte, junge, zuvorkommende Frau. Sie sprechen CH-Deutsch, sind mindestens 170 cm gross und aufgeweckt. Sie verwöhnen unsere Kundschaft mit erlesensten Produkten und bleiben aber trotzdem cool. Attraktive Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich, auf Wunsch stünde auch ein Zimmer zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Telefon 01 281 99 13.

143030/414631

HOTEL PERREN ZERMATT

Lockt Sie unser lebhafter, familiärer 3-Stern-Hotel- und Restaurationsbetrieb oder etwa nur Zermatt und das Matterhorn?

Lieben Sie Selbständigkeit, Kreativität und Verantwortung? Dann melden Sie sich doch bei uns! Denn wir suchen ab ca. 16. 12. 01 (für Winter oder länger) noch folgende Mitarbeiter:

SERVICEFACHANGESTELLTE
(für à-la-carte-Service)

HOTELBARMAID

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Hotel Perren, CH-3920 Zermatt
z.H. Patrick Perren
Tel. 0041 27 866 52 00
Fax 0041 27 866 52 52
E-mail: hotel.perren@reconline.ch
www.reconline.ch/hotel-perren

143244/59314



Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant, Hausbar, Halbpensions-Restaurant, Gaststübli, suchen wir ab 1. November oder nach Vereinbarung in Ganztagesstellung:

RÉCEPTIONIST/IN mit Berufserfahrung
Muttersprache Deutsch mit E / F in Wort und Schrift,
evtl. Italienisch- oder Spanisch-Kenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:



Romantik Hotel Schweizerhof
Anneliese & Otto Hauser
CH-3818 Grindelwald
Tel. 0041 (0)33 853 22 02
Fax 0041 (0)33 853 20 04
e-mail: schweizerhof@grindelwald.ch
www.hotel-schweizerhof.com

142959/14



Panorama Sporthotel
CH-6174 Sörenberg
Telefon 041 488 16 66
Telefax 041 488 23 33

Auf die Wintersaison hin ergänzen wir unser aufgestelltes Powerteam:

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir:

- 1 - 2 Köche**
aufgestellt, belastbar, ideenreich, mit Führungsqualitäten
- 1 - 2 Serviceangestellte**
- 1 Serviceangestellte**
als Chefin unserer Pizzeria/Bar
- 2 Küchenhilfskräfte**
- 1 kaufm. Angestellte/Réceptionistin (D/E/F)**

Rufen Sie uns einfach an, damit wir alles besprechen können. Bei uns ist vieles selbstverständlich, lassen Sie sich überzeugen. Unser Teamleader, Hans Bucher-Zemp, gibt Ihnen gerne jede Auskunft.

143011/31771



Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz. In unser junges und innovatives Team suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine

SACHBEARBEITERIN CATERING

Unsere Cateringabteilung befindet sich weiterhin in der Aufbauphase, ist jedoch bereits heute als **eigenes Profitcenter** ein integrierter und wichtiger Bestandteil unseres Gesamtangebotes. Wir positionieren uns in erster Linie im **VIP-Bereich** und sind in diesem Segment bereits heute mit **grossen Erfolgen** für die folgenden Events verantwortlich: Spengler Cup Davos, CSIO Luzern, die GC VIP-Lounge im Hardturn Zürich, Länderspiele der Fussball-Nationalmannschaft (Lausanne, Lugano, Zürich usw.), diverse Grossankette bis zu 4'500 Personen sowie Privat- und Firmenanlässe.

Wir suchen eine **junge, flexible und belastbare Sachbearbeiterin**, die den Leiter Catering in allen administrativen Belangen unterstützt.

Idealerweise haben Sie das KV oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen und können bereits Gastronomie- sowie EDV-Erfahrung vorweisen.

Zusammen mit einem motivierten Team können Sie aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.



Casino Luzern, Personalbüro
Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Tel: 041/418.56.56. /www.casinoluzern.ch

143294/22748

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir nach Übereinkunft einen aufgestellten **Réceptionist/Praktikant w/m** in Jahresstelle.

Sie erwartet interessante Arbeitszeiten und selbständiges Arbeiten mit einem jungen, aufgestellten Team. Réceptions-erfahrung, Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Matthias Heggin
City-Hotel Ochsen
Am Kolinplatz
CH-6301 Zug

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Telefon
(0041 41) 729 32 32
E-Mail
mh@ochsen-zug.ch

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

140323/41629

*** HOTEL SONNE DÜRNTEN

Möchten Sie jeden Tag die Sonne aufgehen sehen? Per 1. Oktober 2001 oder nach Vereinbarung suchen wir die folgenden Verstärkungen:

Etagenpflegerin und

Serviceprofis (100-40%)

- Wir bieten:
- Spass an Ihrem Beruf
 - 5-Tage-Woche
 - junges, aufgestelltes Team
 - leistungsbezogenes Gehalt
 - gutes Arbeitsklima
 - modern geführter Arbeitsplatz

Sprechen Sie gut Deutsch, Schweizer/in oder sind im Besitze einer B-Bewilligung, dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Sonne, Adrian Zumofen
Oberdürntnerstrasse 1, 8635 Dürnten
Telefon 055 240 85 76

143247/323870



Schweizer Paraplegiker Zentrum

Ihre neue Herausforderung!

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlsportzentrum. Nebst 140 Patienten und 600 Mitarbeiter/innen verpflegen wir auch externe Gäste in unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und führen regelmässig Bankette und Anlässe mit bis zu 600 Personen durch. Wir legen Wert auf ein aktuelles und attraktives Angebot, zubereitet nach den neuesten ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir auf Januar 2002 oder nach Vereinbarung eine Initiative und kreative Persönlichkeit als

Entremetier/Tournant

Sie verfügen über eine entsprechende Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung, idealerweise in Grossküchen und im Bankettwesen. Sie sind trendorientiert und verfügen über die notwendige Flexibilität und Belastbarkeit. Nebst einer ausgeprägten Eigeninitiative und Freude am neuzeitlichen Kochen macht es Ihnen Spass, Ihre Kenntnisse stets zu erweitern, um unser fortschrittliches Ernährungsangebot kreativ unterstützen zu können. Sie sind auch bereit, Wochenenddienst zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem motivierten Team, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ernst Burkart, Küchenchef, Tel. 041 939 56 21, gerne zur Verfügung. Zusätzliche Informationen über das SPZ finden Sie unter <http://www.paranet.ch>

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM
NOTTWIL, Eveline Muri, Personalassistentin,
6207 Nottwil

143270/331059



POSTHOTEL VALBELLA

DAS HAUS DER GUTEN IDEEN

CH-7077 VALBELLA

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab ca. Mitte Dezember 2001 bis ca. Anfang April 2002) zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Berufsleute mit Erfahrung:

Restaurants:

(für regen und gepflegten à la carte-Service)

Servicefachmitarbeiter/in Chef de rang

Hotelbar:

Barmaid (auch Anfängerin)

Küche:

Sous - chef - saucier

Ein moderner und vielseitiger Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL VALBELLA

Walter und Miriam Trösch
Tel. 081 385 12 12, Fax 081 385 12 13
www.posthotelvalbella.ch
posthotelvalbella@swissonline.ch

143362/35513

Heinz & Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle

Servicefachangestellte Sous-Chef / Saucier Gardemanger / Pâtissier Commis de Cuisine

Bewilligung für ausländische Kandidaten nur mit abgeschlossener Berufslehre (Kurzaufenthalter, max. 18 Monate)

Sonntag & Montag geschlossen
Sommer- & Weihnachtsferien

Witschi's

RESTAURANT & BAR

Zürcherstrasse 55, P.O.Box 5
8103 Zürich-Unteregstringen
Tel. 01-750 44 60 Fax 01-750 19 68



Zur Ergänzung und Verstärkung unseres bestehenden Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für im Parterre und im 1. Stock

Sous Chef / Chef de Partie (m/w) Jungkoch / Commis de Cuisine (m/w)

Barmaid

Teilzeit 2-3 Tage pro Woche

Service Mitarbeiter (m/w) Voll- oder Teilzeit

Sind Sie aufgestellt, Neuem gegenüber aufgeschlossen und arbeiten gerne in einem Team, dann sollten Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei uns melden.

Roger Lang
Restaurant Rathskeller
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Tel. 062 212 21 60
Internet: www.rathskeller.ch

143242/169340

RAMADA.-TREFF HOTEL REGINA TITLIS

WERDEN SIE PARTNER/IN

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Gastroprofis....

... zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade:

Chefs de partie Pâtissier/-ère

... zur Vervollständigung unserer Réception: Réceptionist/in D/E

... wir arbeiten an unserer Réception mit dem neuen Fidelio/Windows

... zur Ergänzung unserer Restaurants versierten

2. Chef de service und fachkundige à la carte Kellner/Innen

...für unsere Regina Café/Bar erfahrene

Barkeeper

Ihr Umfeld ist ein junges Team, das Spass an seiner verantwortungsvollen Aufgabe und am kollegialen Betriebsklima hat.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Entlohnung, Verpflegung im Haus und auf Wunsch ein Zimmer in einem unserer zentral gelegenen Mitarbeiterhäuser.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Roland Odermatt, Direktor
RAMADA-TREFF HOTEL ENGELBERG
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg
Telefon +41 (0)41 637 28 28
Fax +41 (0)41 637 23 92
r.odermatt@ramada-treff.ch
www.ramada-treff.ch

143258/131334

GRANDHOTELS BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

Für die GrandHotels Quellenhof**** und HofRagaz**** suchen wir eine/n kompetente/n

ASSISTANT SALES & RESERVATION

In dieser Funktion beraten Sie die Gäste schriftlich, am Telefon oder via Internet und nehmen Reservationsfragen entgegen. Diese verarbeiten Sie in deutscher, englischer oder französischer Sprache. Ausserdem sind Sie für die Zimmerdisposition verantwortlich und nutzen dazu das Front Office System Fidelio.

Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit, welche eine ausgewiesene Erfahrung im Telefonverkauf mitbringt. Zudem bringen Sie Flair und Freude im Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft mit.

Wenn Sie bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt haben und fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz schätzen, dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet gerne erste Fragen. Tel. 081/303 27 22 oder E-Mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch

GRANDHOTEL QUELLENHOF GRANDHOTEL HOFRAGAZ

Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21
www.resortragaz.ch



RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilligung C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

CHEF TOURNANT

mit guten Fachkenntnissen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef,
Rämistrasse 4, 8001 Zürich,
der Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt:
Telefon 01 252 03 92.

143114/130508

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für das Restaurant der Firma Dow (Europe) SA in Horgen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Initiator

Sous chef / Chef de partie

Montag bis Freitag / 06:30-15:30

Ihr Aufgabenbereich: Zusammen mit dem Küchenteam bereiten Sie täglich ca. 600 Mahlzeiten für das Selbstbedienungsrestaurant zu. Zudem haben Sie regelmässig die Möglichkeit, unsere Gäste im A la carte-Restaurant auf höchstem Niveau kulinarisch zu verwöhnen. Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Vertretung. (EDV-Kenntnisse von Vorteil)

Sie sind ca. 25 Jahre jung, haben Freude an Ihrem Beruf und würden sich freuen, in einem lebendigen Unternehmen weiterzukommen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle, beste Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeiten, in der Regel SA/SO frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA
Eurest Restaurant
Herr Marcel Bischofberger
Bachtobelstrasse 3
8810 Horgen



HOTEL MONTE ROSA



Zusammenkunft ist ein Anfang
Zusammenarbeit ist der Erfolg!

Wir sind bereit für eine erfolgreiche Wintersaison, Sie auch? Der Bekannte Winter- und Sommersport bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigungen.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem jungen Team einer internationalen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts und Mitglied der "Leading Small Hotels of the World" suchen wir für die kommende Wintersaison 2001/2002 noch folgende MitarbeiterInnen:

Réceptionssekretär/in D/F/E m/w
(mit Réceptionserfahrung und EDV-Kenntnissen)

Chef de rang D/F/E m

Demi-chef de rang D/F/E m

Commis de restaurant/bar D/F/E m/w

Commis de rang D/F/E m/w

**Hotelfachassistentin tournante
Pâtissier(ère)**

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

Seiler Hotel Monte Rosa ****
Frau Carmen Brantschen
3920 Zermatt

Tel: 027/966 87 56 Fax: 027/966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch

The
Leading
Hotels
of the
World



143341/29268



Zur Ergänzung unserer tollen Küchenmannschaft suchen wir auf kommenden Winter

Chef de partie oder Jungkoch

Jahresstelle erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an und verlangen Herrn Amstadt, Tel. 041-825 66 66.

Hotel und Naturhaus Bellevue, 6377 Seelisberg/LU.

143387/30813



Wir suchen für kommende Wintersaison (ab zirka 15. Dezember 2001) für unser

Restaurant Chesa al Parc
am hoteleigenen Eis- und Curlingplatz mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse einen tüchtigen und initiativen

Chef de service

Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter à la carte-Service. Zweisaison-Engagement erwünscht (Mitte Dezember bis Ostern, Mitte Juni bis Ende September).

Verfügen Sie über gute Fach- und Sprachkenntnisse in D/I/E und sind den Umgang mit internationaler Kundschaft gewöhnt, so freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel St. Moritz
Dominique Godat, Vizedirektor
7500 St. Moritz

143311/33812

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

Willkommen an Bord!

Wir sind das neu renovierte ***-Stadt- und Seminar-Business Hotel mit internationaler Kundschaft, direkt am Rhein, in der verkehrsfreien Altstadt, zentral gelegen.

Réceptionistin (Sprachen D,E,F)

in Jahresstellung

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung in unser junges Receptionsteam, eine junge, praxiserfahrene, selbständige, und flexible Frontpersönlichkeit!

Sie sind sprachgewandt, und verfügen zudem über fundierte EDV- sowie Fidelio Hotelprogramm Kenntnisse!

Wir bieten Ihnen:

- Ein top moderner Arbeitsplatz!
- Spätdienst jeweils nur bis 22.00 Uhr!
- Jedes zweite Wochenende frei!
- Ein gutes Salär!

Alles was Sie jetzt noch wissen wollen, erfahren Sie bei einem unverbindlichen Kennenlernen. Senden Sie uns sofort Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061/836 22 22, www.hotelschiff.ch

LENK - BERNER OBERLAND

Ab dem 18. Dezember 2001 brauchen wir in unserem Bergrestaurant (nur Tages-Betrieb) noch Verstärkung für die Wintersaison:

KOCH HILFSKOCH

(mit Möglichkeit auf Ganzjahres-Anstellung)

BUFFETHILFE

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Ort und gratis Skiabonnement.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

Fam. Imdorf, Berghaus Stoss
3775 Lenk, Tel. 033/733 11 56

143374/151130



Wir suchen für unser
gemütliches 3-Sterne-Hotel
in Mürren

- Commis de cuisine
- Koch/Köchin
- Servicefachangestellte/r
- Servicefachangestellte/r (un-/angelernt)

Sie sind:

jung, dynamisch, wollen Erfahrung sammeln und haben Sprachkenntnisse in D und E.

Wir sind:

ein junges Team mit der Ambition, eine Spitzenküche mit einem gepflegten Service anzubieten.

Das Hotel Alpenruh ist:

ein gehobener 3-Sterne-Betrieb im autofreien Mürren, ein Dorf mit viel Charme, idyllisch gelegen gegenüber dem Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland.

Stellenantritt:

Ab Dezember 2001 oder n.V.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Alpenruh
Jasmin & Thomas Willem
CH-3825 Mürren/Schweiz
Tel. ++41 33 856 88 00
www.schilthorn.ch
e-mail: alpenruh@schilthorn.ch

143257/26384



Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung Aushilfe und für Wintersaison:

Serviermaiter Barmaid (evtl. Anfängerinnen)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und selbständiges Arbeiten.
Für Bewerberinnen aus den EU-Raum Arbeitsbewilligung möglich.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

143147/680

City-HOTEL Weingarten 8134 ADLISWIL ZH

In unseren Familienbetrieb und Saisonspezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung tüchtigen, selbständigen

ALLEINKOCH (m od. w) oder Hilfskoch

nur mit Bewilligung / od. CH mit Berufserfahrung erwünscht.

Kost und Logis im Hause. 5-Tage-Woche. Do. geschlossen.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich Fam. Savini-Gründer, Tel. 01 710 85 77 oder Fax 01 709 05 79.

143285/329



Zürich wants you!

Stell Dir vor, Du gehst arbeiten und es macht Spass!

Sie suchen: per 1. 12. 2001 eine INTERESSANTE, LEHRREICHE UND SELBSTÄNDIGE STELLE als

Commis de cuisine (w/m)

wo Sie sich in der gepflegten Fischküche weiterbilden können und viel Spass bei der Arbeit haben.

Oder suchen Sie DIE STELLE, ab 1.12.2001, als

Service- MitarbeiterIn

wo Sie mit viel Freude nette Gäste aus aller Welt aufmerksam betreuen können, die einen guten Service zu schätzen wissen?

Wir suchen: für unser renoviertes Restaurant mit 60 Plätzen aufgestellte MitarbeiterInnen, die gerne in einem tollen Team arbeiten und Interesse an Anstellungsbedingungen haben, die mann/frau im Jahr 2001 erwarten kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Personalhaus anbieten.

Wir stellen Ihnen diese attraktive Stellen gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador
und Opéra
Martin Spycher,
Stellvertretender Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 01 258 98 98
Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch



Ausgezeichnet mit dem
"goldenen Fisch"

143203/3918D



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche und aufgestellte

Réceptionistin

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie es schätzen, in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet das Erfassen von medizinischen Daten mittels modernster Computeranlage, inkl. Erstellen der Patientenrechnungen und Tagesabschluss. Empfang und Verabschiedung unserer Patienten, Bedienung Telefonzentrale und Personensuchanlage, diverse Sekretariatsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie zu Blockzeiten 42-Std.-Woche zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr, alternierendem Samstag/Sonntag-Dienst. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen ca. 5 Gehminuten entfernt direkt am See. Möglichkeit zur Weiterbildung und Sportangebot für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die besten Voraussetzungen sind eine Hotelfachausbildung oder kaufmännische Grundausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, wm. Alter zwischen 20 und 30 Jahren. Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
8265 Mammern (Bodensee) TG
Telefon 052 742 11 11
e-mail: fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

143315/23728

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte/Kellner Serviceaushilfe

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Auf Wunsch Kost + Logis im Haus. Guter Verdienst. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/e 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

130307/202304



Das ****Individual- u. Seminarhotel in Luzern
93 Zimmer, Seminare, Meetings, Tagungen bis 260
Personen. Risorante Locanda Ticinese und Bellini

Wir brauchen Verstärkung und suchen Sie!

Reservations MitarbeiterIn

mit Erfahrung, zur Bewirtschaftung unseres PMS, interessiert an längerem Engagement. Wir bieten zusätzliche Schulung auf TrustRes.

Eintritt Herbst 2001.

Chef de partie m/w

Unser dynamisches Küchenteam kocht im à la carte und Bankett Bereich marktforsch, kreativ und zeitgemäss nach der Italienschen Küche und bietet Ihnen die Möglichkeit zur beruflichen Entfaltung. Jahresstelle.

Bar-MitarbeiterIn BELLINI

Interessiert, Cocktails und Drinks an unserer schönen Bellini-Bar für die Gäste zu mixen.

Service MitarbeiterInnen

Sie empfehlen und verkaufen mit Freude unsere feinen Gerichte in unserem lebhaften Stadt Restaurant. Sehr gute Deutschkenntnisse.

Eintritt n. Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme. Ihre Unterlagen schicken Sie bitte an
Hotel Continental-Park, Gabriele Pedrazzetti (Hr.)
Murbacherstr.4, 6002 Luzern Tel. 041/228 90 50
www.continental.ch / hotel@continental.ch

14242/123167

SPORTCHALET MÜRREN

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab 15. 12. 01), evtl. in Jahresstelle, eine gelernte, freundliche und motivierte

Hotelfachassistentin

für die Rezeption, Hauswirtschaft, Buffet und Service und einen Jungen, gelernten, tatkräftigen

Koch

der mit Unterstützung unsere sportlich orientierten Gäste bekocht.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, gutes Betriebsklima sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sportchalet Mürren
z. H. Hr. Günter Schlotz
3825 Mürren
Tel. 033 826 01 20

1143237/2094144



Hi, my name is Bart Pinkus, ich bin Küchenchef in den Gfeller-Betrieben mitten in Bern. An Amerikas Küste aufgewachsen, gehört mein Herz dem fresh fish and seafood. Davon verarbeiten wir hier ,tons a year'. In den verschiedenen Restaurants pflegen wir aber auch Bärner Chuchi und Cuisine bourgeoise française. Well, ich arbeite gerne und hart, und genau das erwarte ich auch von meinem

Sous-Chef
Die Stelle wird frei, da mein langjähriger Stellvertreter eine neue Herausforderung annimmt (good luck, Sven, go for it!). Telefonieren oder schreiben Sie mir, damit wir uns kennen lernen können. So long.

Sous-Chef

Bart Pinkus
Ch. Gfeller + Co, Bärenplatz, 3011 Bern
031 311 69 44

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2001/2002 (ca. Mitte Dezember '01 bis ca. Mitte April '02) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:

- **Servicefachangestellte/Kellner**
à-la-carte-kundig

Bar:

- **Barmaid/Barmen**
Tanz-Bar mit Live-Musik selbstständige Arbeit

Küche:

- **Sous-chef/Saucier**
- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**

Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwerküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

142635/5521



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Frauchiger

Hotel Jungfrau

Fiescheralp/Schweiz

Wie wär's...

...in einer herrlichen Bergregion im Kanton Wallis am weltbekannten Aletschgletscher mitten im Skigebiet den Winter zu verbringen?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in unserem Hotel-Restaurant-Pizzeria für die Wintersaison 2001/2002 noch

SERVICEANGESTELLTE JUNG- / HILFSKOCH PIZZAIOLA

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Alexander Furrer
Hotel Jungfrau, CH-3984 Fiescheralp
hotel-jungfrau@rhone.ch
www.hotel-jungfrau.ch

143172/1045



Engadin:

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Oktober 2001 oder nach Vereinbarung einen kreativen und motivierten

Saucier/Chef de partie m/w

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in moderner, heller Küche mit Induktionsherd und einem eingespielten Team. Wir bieten eine Jahres- oder Saisonstelle mit Ferien im Januar und April-Mai. Unser 3-Stern-Hotel mit Speiserestaurant und grosser Terrasse befindet sich auf einer schönen Sonnenterrasse zwischen Scuol und St. Moritz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann rufen Sie uns an, kommen Sie vorbei oder schreiben Sie eine Bewerbung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hans-Peter Rubi
Silencehotel Piz Buin
CH-7545 Guarda
Tel. 0041 81 861 30 00
Fax. 0041 81 861 30 15
info@pizbuin.ch
www.pizbuin.ch

142984/15172

HOTEL DISCHMA DAVOS

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Koch, Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre, belastbar, flexibel, PV-Ausweis A, à la carte- und Halbpensionsservice

junge Réceptionistin

Wir bieten: abwechslungsreichen Job, Réception, Service, Buffet mit gutem Leistungslohn. Wir erwarten: freundliches, korrektes Auftreten, gute Fidelio- und Windows-98-Kenntnisse, Muttersprache D, Kenntnisse in E, F, I und Sie sind aufgestellt und motiviert, in kleinem Team zu arbeiten. Versierte, aufgestellte

Servicemitarbeiterin / Barmaid

für unsere Chähütte - Bar-Dancing

Sie haben Freude am Beruf, arbeiten gerne abends, gemessen die schönen Tage lieber ausser Haus, verweihen Ihre Gäste mit Flair und Charme? Dann sind Sie bei uns richtig.

Servicemitarbeiterin

für die Röstizzeria und den Speisesaal

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto:

Frau M. Kramer/Herr R. Christen, Direktion, Promenade 128, 7260 Davos Dorf
Tel. 081 410 12 50 / Fax 081 416 32 88
E-Mail: hotel@dischma@bluewin.ch
www.dischma.ch

143249/8940



Zürich wants you!

Hotel mit 80 Betten, Restaurant, Zunftstube, Sitzungszimmer, Zunftsaal bis 160 Personen, eigene Garage
Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir mit Eintritt per Mitte Oktober eine oder einen

Chef de service

Sind Sie Vollblut-Gastronom und gewillt, die Neuorientierung des Hotel Sternens mitzugestalten. Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Herr D. Klarer
Telefon 01 311 77 77 /
Fax 01 311 72 97

Hotel Sternens
Schaffhauserstrasse 335
CH-8050 Zürich
http://www.sternenoerlikon.ch
eMail: info@sternenoerlikon.ch

HOTEL RESTAURANT STERNES OERLIKON

143352/1203



Adelboden-Lenk

Wir sind im Zentrum des schönsten Wintersportgebietes im Berner Oberland

Servicemitarbeiter/in Koch/Köchin

Mitarbeiter/innen in der Selbstbedienung

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein Gratis-Skibonnet und vor allem eine erlebnisreiche Wintersaison.

Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an und wir erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Roswitha Dreier, Daniel Spori
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 41
e-mail: spori@hahnenmoos.ch

143055/253421



Für die Wintersaison 2001/02

suchen wir für unser Speiserestaurant/Pizzeria noch diverse qualifizierte Mitarbeiter:

- Servicefachangestellte/Kellner

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache). Für unseren sehr lebhaften à la carte-Betrieb suchen wir aufgestellte, freundliche und belastbare Mitarbeiter, die sich unseren Gästen stets von Ihrer besten Seite zeigen.

- Buffet/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache). Stehen Sie gerne im Mittelpunkt? Unser Buffet/Bar steht mitten im Restaurant, Sie bedienen die Bar und geben dem Service die Getränke raus usw.

Wenn Sie sich von einem dieser Angebote angesprochen fühlen, so telefonieren Sie uns und wir beantworten gerne Ihre allfälligen Fragen, oder vereinbaren mit Ihnen einen Termin. Schriftliche Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse einzureichen:
Grotto Pizzeria DA ELIO
Postfach 174
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 33 36 (von 11.00 bis 14.00 und 17.00 bis 23.00 Uhr), oder
Natal 079 357 20 17.
Herr oder Frau Caluori-Hartmann freut sich auf Ihren Anruf.

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen sind unerwünscht.

143254/164188

RESTAURANT FREIHOF WIL



Für unseren Stadtbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Betriebsassistent/in Chef de Service m/w

mit abgeschlossener Servicelehre oder Hotelfachschule.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Arbeitsstelle in einem jungen Team. Sie tragen Verantwortung und helfen in der Lehrlingsausbildung mit. Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und einen offenen und ehrlichen Charakter. Freude am Umgang mit den Gästen und am Organisieren.
Als Allrounder unterstützen Sie das Team an der Front im Service sowie in der Administration. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:

Armin und Edith Signer, Restaurant Freihof
Bronschhofstrasse 2, 9500 Wil
Tel. 071 913 75 75, freihof@wil.ch

143340/415115

Wir suchen für unsere

weltgewandten Gäste



Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste

Nachtconciere/Night Auditor

Sie kennen die Verantwortung, die diese Position in jeder Beziehung von Ihnen verlangt. Während der Nacht sind Sie der kompetente Ansprechpartner und kümmern sich um das Wohl nationaler und internationaler Gäste auch bei Ankunft oder Abreise.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine teamfähige und belastbare Persönlichkeit mit einer breiten Allgemeinbildung, welche Freude am Kontakt mit Menschen hat.

Als Night Auditor kennen Sie die Aufgaben der Réception und sind mit dem "Fidelio" vertraut.
Gute Sprachkenntnisse, Berufserfahrung sowie eine gepflegte Erscheinung sind für diese verantwortungsvolle Tätigkeit Voraussetzung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Esther Unruh.
Für weitere Fragen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

PALACE LUZERN



6002 LUZERN, HALDENSTRASSE 10 PERSONALBÜRO Tel. 041 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch www.palace-luzern.com
AUSSEERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

143014/21519

MARKUS GASS ZUM ADLER MÜRREN

LES GRANDES TABLES DE SUISSE, CHAÎNE DES RÔTISEURS, CLUB PROSPER MONTAGNE, 14 PUNKTE IM GAULT MILLAU: DAS SIND DIE AUSZEICHNUNGEN DES „ADLER'S". WELCHE UNSER VORSÄNGER ERRUNGEN HAT - UND WELCHE WIR - ALS NEUE PÄCHTER AB NOVEMBER 2001 - ZUSAMMEN MIT MOTIVIERTE UND KOMPETENTEN MITARBEITERN UNS WEITER VERDIENEN MÖCHTEN.

ZUR VERVOLLSTÄNDIGUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR:

- CHEF DE RANG
- COMMIS DE RANG
- COMMIS DE CUISINE
- CASSEROLIER
- ALLROUNDER REINIGUNG

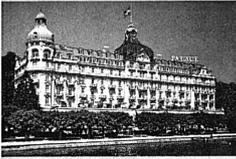
WIR BIETEN IHNEN DIE MÖGLICHKEIT IN STILVOLLER UMGEBUNG ZWISCHEN ZÜRICH- UND OBERSEE IN EINEM MODERN EINGERICHTETEN BETRIEB IHRE FÄHIGKEITEN ANZUWENDEN.

HABEN SIE INTERESSE? DANN SENDEN SIE IHRE BEWERBUNG MIT CV, ZEUGNISKOPIEN UND FOTO AN:

MARKUS GASS & CRISTINE HESS GASS
GUGGACHSTRASSE 49 - 8057 ZÜRICH

ERSTE FRAGEN BEANTWORTEN WIR IHNEN AUCH AM
TELEFON: 01 - 364 11 94

Wir suchen für unsere
weltgewandten
Gäste



Das führende 5-Sternehotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

Verstärken Sie unser Team als:

Commis de cuisine

Restaurant Le Mignon
ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie

(ab Oktober/November/Dezember)

Sie sind eine teamfähige und belastbare Persönlichkeit
mit Berufserfahrung.

Ausdauer und Konstanz in der Qualität verbinden Sie mit
der Fähigkeit, kreative, neue Akzente zu setzen.

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit
in einem jungen Team.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind,
dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Foto an Frau Esther Unruh.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

PALACE
LUZERN



Members of
The Leading Hotels
of the World

6002 LUZERN, HÄLDENSTRASSE 10 PERSONALBÜRO TEL. 041 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

143016/23159

Arosa

Hotel Cristallo «Le Bistro»

Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten und
Gourmet-Restaurant "Le Bistro" befindet sich im
Zentrum von Arosa. Wir suchen für die kommende
Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Küche:

Gardemanger Chef Entremetier Tournant

Restaurant:

Servicemitarbeiter Buffet

Franz. Gourmet Restaurant "Le Bistro":

Bistrotellner für à la carte

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im
Haus. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und
dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie,
sich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa

Tel. 081 378 68 68, www.cristalloarosa.ch

143356/11236



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und à la carte-Restaurant
suchen wir für die kommende Wintersaison folgende
bestverdierte, motivierte Mitarbeiter:

Buffetbursche/Bufettochter

Servicemitarbeiter/in (à la carte-Kenntnisse Voraussetzung)

Servicemitarbeiter/in für Saalservice

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie
leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in
jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglich-
keiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z.H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

143350/11185



☆☆☆☆

HOTEL SCHWANEN Rapperswil am Zürichsee

Für unser gediegenes Hotel, mit
Gourmet-Restaurant, sucht unser
aufgestelltes Team eine / einen

- Chef de partie
- Pâtissier
- Entremetier

- Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung:

Hotel Schwanen
CH-8640 Rapperswil
Tel. 055 220 85 00

(Herrn A. Freudiger, Küchenchef,
verlangen)

143268/28355

TRATTORIA CASINO

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
BRUGG

Nach BRUGG AG
gesucht

HILFSKOCH mit etwas PIZZAIOLO-ERFAHRUNG.

Wir bieten gute Entlohnung sowie
SO. und MO. frei.

Telefonieren Sie uns für einen
Vorstellungstermin.

056 441 10 07

Herr Fetta oder Herr Wildberger
verlangen.

143134/285927

Hotel Restaurant Waldstätterhof Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Suchen Sie ab sofort eine abwechs-
lungsreiche Tätigkeit als

Réceptionistin

Verfügen Sie über Erfahrung mit
Fidelio/Word, sprechen Sie E, F evtl.
I und können Sie in diesen Sprachen
korrespondieren?

Wegen krankheitsbedingtem Ausfall
einer Mitarbeiterin suchen wir eine
erfahrene Réceptionistin bis Ende
Jahr, eventuell in Ganzjahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
M. Dalhoeven

142994/23426

Adelboden - Berner Oberland



Restaurant
Rötisserie
Wildstrubel
Boden - 3715 Adelboden

sucht für Saison- oder Jahresstelle, ab De-
zember 2001, einen kreativen und verant-
wortungsbewussten:

Küchenchef sowie Servicemitarbeiter (w)

Wenn Sie an einer neuen Herausforderung
interessiert sind, Phantasie und viel Liebe
zum Beruf mitbringen, sind Sie bei uns
richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Therese Aellig
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

143345/202



!!! Wanted !!!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir auf die
Wintersaison 2001/2002

Service-Personal 100%

Aushilfen

Sind Sie eine junge, aufgestellte
Persönlichkeit mit viel Power und
Ideen und suchen eine neue
Herausforderung?

Dann melden Sie sich bei:
Frau Monika Meier
Berghaus Horneggli
3778 Schönried
Tel. 033 744 27 57
Fax 033 744 27 56
E-Mail: horneggli@bluewin.ch

142895/52043

CVJM ZENTRUM HASLIBERG

Erfrischende Ferien und Seminare

CVJM ZENTRUM HASLIBERG

6083 Hasliberg-Hohfluh

WIR ERÖFFNEN NEUE
PERSPEKTIVEN

Wir brauchen Verstärkung
und suchen auf September /
Oktober eine teamorientierte

Réceptionistin

mit einem Flair für Zahlen
und guten Buchhaltungskent-
nissen. Es erwartet Sie eine
vielfältige Aufgabe in einem
jungem Team.
PC-Kenntnisse in Word und
Excel sind erwünscht.

Ihre Kontaktaufnahme
mit der aussagekräftigen
Bewerbung bitte an

Herr Günter E. Hohenberger
Zentrumsleitung
Telefon 033 972 10 50

141124/205109

***HOTEL-RESTAURANT Chalet Du Lac

3807 Iseltwald am Brienzensee
bei Interlaken im Berner Oberland

Zur Umsetzung von innovativen und kreativen
Ideen suche wir für unser top ausgebaut,
weit herum bekanntes 3-Stern-Ferienhotel mit
38 Betten, Spezialitätenrestaurant/Seeterrasse
und modernstem Seminarbereich:

Aide du patron (w/CH)
(Jahresstelle)

Chef de service (m)
(April-Oktober 2002)

Bitte nur schriftliche Anfragen mit den üblichen
Unterlagen, Foto und Lohnvorstellungen an
F+E. Abeggen.

143240/16799

HUGENTBLER AG

Küchensysteme HG 3000

Als Marktführerin beliefern wir das Gast-
gewerbe mit modernen Grossküchen-
einrichtungen und Apparaten.

Zur Unterstützung der Zentralen Dienste
in Schönbühl suchen wir auf den 15. Ok-
tober 2001 oder nach Vereinbarung eine
flexible

kaufmännische Mitarbeiterin 80-100%

Ihre Hauptaufgaben sind:
- Sicherstellung einer professionellen
Telefonbedienung
- kompetenter Auskunftsdienst
- Officeberatung
- allgemeine Sekretariatsarbeiten
- Unterstützung der Buchhaltung

Sie bringen mit:
- kaufmännische Ausbildung
- technische und gastgewerbliche
Branchenkenntnisse von Vorteil
- Deutsch und Französisch in Wort
und Schrift, gute Englischkenntnisse

Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit und eine
Prise Humor zeichnen Sie aus und hel-
fen Ihnen, auch hektische Situationen
gelassen zu meistern.

Interessiert? Gerne beantwortet Ihnen
Frau Erika Bernhard (Tel. 031 858 17 18)
allfällige Fragen zu dieser interessanten
Stelle. Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen senden Sie bitte an:

Hugentbler AG
Küchensysteme HG 3000
z.H. Frau Erika Bernhard
Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl
www.hugentbler.ch

143207/161713



Zum Beginn Wintersaison November/Dezember 2001/02
Möchten wir noch kompetente Menschen in
unserem jungen Team.

Servicemitarbeiter w/m

Saison oder Jahresstelle

Jungkoch w/m

flexibel und mit Freude dabei

Receptiontournante

D.F.E mit Freude an flexibler Gästebetreuung
Empfang & Service

Hotel Ambiance, CH-3920 Zermatt
Hannelore & André Köschlich
Tel. 0041 27 96 72 338
(Köstlich isst man bei Köschlich)
hotel-ambiance.ch und mail ambianc@zermatt.ch



143299/38860

Zentral gelegen vis à vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick
auf's Jakobshorn befindet sich das



Welche/r

Betriebsassistent/in

-will mit uns Qualität für Gast und Mitarbeiter mit
Ideen und Kreativität zum Erfolg bringen?

-will Einblick erhalten in ein neues
Gesamtkonzept?

-will Erfahrungen sammeln
und eventuell Karriere machen?

Voraussetzungen:
CH/C-Bewilligung
Mind. 2 Jahre Berufs-Erfahrung
Fremdsprachen: E/I

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG
Personalabteilung
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz
Telefon: 081 / 415 58 55 (Auskunfte: Do/Fr 10-12/14-18)

Gäste als Freunde
zu betrachten
ist das Ziel
unseres Fünfsterne-Hotels
im grössten Hotelpark
der Schweiz.

WELCOME

Flims

Reif für die 5-Stern Insel?

Eingebettet in den grössten Hotelpark der Schweiz erhebt
sich inmitten der grandiosen Alpenarena von Flims Laax
Falera ein einzigartiges Urlaubsresort: die Park Hotels
Waldhaus.

Auf die kommende Wintersaison 2001/2002 suchen wir:

2. Maître d'hôtel Restaurationsleiter / in mit italienischem Flair für unser Ristorante "la Cena"

Servicemitarbeiter / in Bardame / Barman

Weitere Infos und Jobs finden Sie unter:
www.park-hotels-waldhaus.ch

In Stimmung für einen neuen Auftritt? Es erwartet Sie ein
5-Sterne Haus mit umfangreicher Gastronomie an exklu-
siver Lage, innovativ und ISO 9001 zertifiziert.

Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und/oder eine schriftliche
Bewerbung.

Adriano Frigo, Human Resources

Park Hotels Waldhaus

7018 Flims Waldhaus

Tel. +41 081 928 48 48

Fax +41 081 928 48 58

a.frig@park-hotels-waldhaus.ch

www.park-hotels-waldhaus.ch



DIE ALPENARENA

142647/11452

SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

IDEAL FÜR WINTERSPORT

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab 15. Dezember 2001 bis 20. April 2002 folgende Mitarbeiter:

CHEF DE PARTIE - Tournant
COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHGESTELLTE mit Inkasso
ZIMMERMÄDCHEN
KÜCHENBURSCHE

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Familie A. Bächtold - Lampart
Telefon 027 927 22 23
www.walliser-spycher.ch
mail@walliser-spycher.ch

143308/28762

Wo Ferien zum Erlebnis werden

Wir suchen für die kommende Wintersaison (evtl. in Jahresstelle)

Servicemitarbeiterin Konditorin

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung

Hotel Spescha
Café-Condolere, Bündnerstrube
CH-7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 62 63, Fax 081 384 51 40
e-mail: info@hotel-spescha.ch

142983/16504

Rehrholzerstrasse, 8615 Wermalswil

Der Schönste sucht die Besten!!!

Der schönste Landgasthof im Zürcher Oberland mit lebhaftem, marktorientiertem à la carte-Betrieb sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Servicefachangestellte/r 100%
Serviceaushilfen

mit Berufselehre oder Erfahrung und Deutsch sprechend.
Walter und Brigitte Egli freuen sich auf Ihren Telefonanruf.

Landgasthaus Puurehuus
8615 Wermatswil, Tel. 01 941 66 33
www.puurehus.ch / info@puurehus.ch

143245/293113

Wirtschaft Bühlegg

Weggis - am schönen Vierwaldstättersee - am Fusse der Rigi - der ideale Ort zu jeder Jahreszeit, und dazu nur 20 Min. von Luzern entfernt!!!

Für unser schönes Speiserestaurant (15 Gault-Millau-Punkte) suchen wir

Chef Entremetier
Per sofort od. n. v. in Jahresstelle

Casserolier
Per sofort od. n. v. in Jahresstelle

Servicefachangestellte / Chef de rang
Ab 1. März/1. Mai 2002 oder n. v. in Saison- oder Jahresstelle

Commis Gardemanger
Ab 1. März 2002 oder n. v. in Jahresstelle

Hilfskoch
Ab 1. Mai 2002 oder n. v. für die Sommersaison

Wir bieten:
Weihnachten frei geregelte Arbeitszeiten * 2 feste Freitage pro Woche

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns:
Wirtschaft Bühlegg
Ch. & K. Mitterbacher, 6353 Weggis
Tel. 041 390 21 23 / Fax 041 390 21 82
Mail: buehlegg@hotmail.com

143091/25684

Wir sind ein traditionelles Berggasthaus mit familiärem Flair. Für die Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison

Service-Mitarbeiterin
Erfahrung im Bereich Service ist mitzubringen

Kassierin
Eintritt per 21. Dezember 2001 oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelter Arbeitszeit sind zugesichert. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Anrufe von anderen Zeitungen sind nicht erwünscht.

Familie Kaufmann
Telefon 033 853 10 68

143218/14575

Restaurant Ross-Stall Zermatt

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft für Wintersaison oder in Jahresstelle

Servicemitarbeiterin

Anfragen sind erbeten an:

Tony Bayard
Bahnhofplatz, 3920 Zermatt
Telefon 027 967 30 40

143325/416224

Heidi und Peter GmbH
Hauptstrasse 6
6315 Oberägeri
Tel. 041 750 12 71
Natal 079 326 00 76

Für die Zuger Messe vom 19. 10. bis 28. 10. 2001 suchen wir tüchtige, freundliche, flinke und ehrliche

Servicemitarbeiter/innen und einsatzfreudige, gute Köche/-innen Mitarbeiter/innen Grillstand

Ihre Bewerbung freut uns

143201/249149

S. von Allmen
3825 Mürren
Schweiz
E-Mail: edelweiss@muerren.ch

Tel. 033 855 13 12
Fax 033 855 42 02

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel und à la carte-Restaurant im Herzen des Berner Oberlandes suchen wir auf Mitte Dezember junge, aufgestellte und motivierte Mitarbeiter:

Réceptionistin
(Fidelio-Erfahrung, D/E)

Servicemitarbeiter/in
(für à la carte-Service)

Chef de partie

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Sandra von Allmen freut sich auf Sie.

143329/25984

Berner Oberland - Gstaad - Zweisimmen

Der bestbekannte Gasthof Bären im Zentrum von Zweisimmen sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid

Sind Sie die aufgestellte Frau, welche absolut selbständig unsere originelle, jedoch nicht komplizierte Alpküchle Bar führen kann?

An diesem Ort treffen sich sowohl Einheimische als auch Touristen. Schönes Studio ausserhalb des Hauses ist für Sie bereit. (Alter spielt keine Rolle).

Bitte rufen Sie Herrn Portner an: Telefon 033-722 18 16.

143357/155824

CADUFF'S WINE LOFT ZÜRICH

In unserem Restaurant mit 14 Gault-Millau-Punkten an der Kanzleistrasse läuft's so richtig rund! Hier wird von Herzen genossen und gefeiert. Um unser Küchenteam zu vervollständigen, suchen wir per 1. November 2001 oder nach Vereinbarung mitreissende, motivierte und innovative «Lofter/innen» als

Chef de partie
Commis de cuisine
Barmitarbeiter/in

Möchtest Du die einmalige Atmosphäre der «Loft» als Mitarbeiter erleben? Hast Du Erfahrung und Freude an Deinem Beruf? Sende noch heute Deine Unterlagen! Wir freuen uns, Dich kennenzulernen.

Caduff's Wine Loft and Team, Beat Caduff
Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich
Telefon 01 240 22 55
E-Mail: Caduff@wineloft.ch
www.wineloft.ch

Letzte Gelegenheit!

124013/395570

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 in Zürich 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 06
www.nordsee.com

NORDSEE

Hotel Restaurant Alpha

Wir sind ein charmantes 3*-Hotel mit 34 Zimmern. Unser Haus verfügt über ein Restaurant/Sommerterrasse, Banketträumlichkeit sowie Sauna und Dampfbad.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin/Réceptionist
mit Erfahrung

die/der von der Begrüssung bis zur Abreise der Gäste alle dazwischen anfallenden Tätigkeiten mit Freude erledigt. Wenn Sie:

- Eine fröhliche und motivierte Persönlichkeit sind
- PC-gewandt sind (Word, Excel, E-Mail, Internet) und evtl. noch unser Hotel-Programm Classic Line kennen
- Die anfallende Korrespondenz (d, f, e) stilsicher erledigen können
- Es gewohnt sind, selbstständig zu arbeiten

Dann zögern Sie nicht, Ihr Dossier mit Foto an uns zu senden!

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in kleinem Team sowie Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV-Richtlinien.

Frau Nicole Graf, TOP Hotel Alpha
Eisenbahnstrasse 1, 3604 Thun
Tel. 033 334 73 47, welcome@alpha-thun.ch
www.alpha-thun.ch

TOP International Hotels

HOTEL ASTORIA SOLOTHURN

Für unser lebhaftes 3-Stern-Stadthotel (40 Zimmer / 70 Betten) suchen wir ab sofort eine

Hotelsekretärin/Réceptionistin
(nur Tagesdienst / 41-Std.-Woche)

Schriftliche Bewerbungen an:
HOTEL ASTORIA
Wengstrasse 13
4500 Solothurn

142991/31801

Für die neuen Räumlichkeiten der Trattoria Alfredo, Adelboden suchen wir per sofort:

Koch / Hilfskoch/in
Bar- / Buffetangestellte mit Serviceerfahrung
Serviceangestellte/r

Verfügen Sie über:
sicheres Auftreten
gute Umgangsformen
freundliche und nette Erscheinung
Ausweis A, B oder C?

Wir bieten:
zeitgemässe Entlohnung
5 Wochen Ferien
13. Monatsgehalt nach L-GAV
und weitere Vorzüge

Melden Sie sich bei:
Herr Salvatore Mazzarella
Trattoria Alfredo, Adelboden
Tel. 033 673 19 40

143238/401644

Arosu, Pizzeria "Grottino"

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die Wintersaison 2001/2002 oder in Jahresanstellung:

Servicemitarbeiter/innen

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an, Tel. 081 377 17 17, oder senden Ihre Bewerbung an:

Grottino GmbH
Postfach 172, 7050 Arosa
Fax 081 356 50 90

143292/391913

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

htr

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

Gasthof Sternli Kloster Wettingen seit 1227

Als Mitarbeiter unseres Hauses sind "Teuer-Spiele" in einem der ältesten Gasthöfe der Schweiz, welcher weit herum wohl bekannt ist und in dem sich der Zauber der Vergangenheit mit dem Können und Know-how der Gegenwart zu vollendetem Gastlichkeit verbindet.

Wir suchen ab Nov. 2001 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen die Freude an hoher Qualität haben und den Vorteil einer geregelten Arbeitszeit zu schätzen wissen.

Küche:
Gardemanger
Entremetier
Tournant

Service:
Servicefachangestellte
Teilzeit-Servicemitarbeiter

Unser vorzüglich ausgestattetes Haus verfügt über 2 kulturhistorisch höchstwertige Restaurant-, spektakuläre Banket- und Kongresssäle, sowie Party-Serviceleistungen.

Führen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns auf Sie.

Frau Wu. R. Frei
Klosterstrasse 9
CH 3430 Wettingen
TEL. 0041 56 427 14 67

Wettingen

BLATTER'S BELLAVISTA HOTEL



Für unseren 4 **** Familienbetrieb (130 Betten, 7 Ferienwohnungen) mit jungen und aufgestellten Mitarbeiter suchen wir für die kommende Wintersaison noch professionelle Verstärkung

Teamleiter/in Front-Office - Réception

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, lieben den Gästekontakt und helfen mit Verantwortung zu tragen.

Zimmermädchen / Etagenportier mit Deutschkenntnissen

Sericefachkräfte m/w

für unser Halbpensions-Restaurant und Restaurant Blatterstuba, sehr gute Deutschkenntnisse

Chasseur/Chauffeur

für dein eigenen Busdienst und Abholdienst am Bahnhof, sehr gute Deutschkenntnisse

Night-Auditor /Nachtportier

tech. Überwachung des Nachtbetriebes, sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Anstellung mit modernen Hilfsmitteln. Unterkunft im Hause möglich. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an!

Doris & Thomi Blatter - Blatter's Bellavista Hotel -
CH 7050 Arosa

Tel: 081/378 66 66 Fax: 081/378 66 00
info@blatterbellavista.ch - www.blatterbellavista.ch

143292/1155

*** HOTEL ALBULA & JULIER

Familie Schnölller
CH-7450 TIEFENCASTEL
TELEFON 081 / 659 04 00
TELEFAX 081 / 659 04 01
Internet: <http://albula-tiefencastel.com>



Wir sind ein ***-Familienbetrieb mit 80 Zimmern an zentraler Lage auf dem Land, Sommer- & Wintersaison, Passanten- & Feriengästen, Betriebsferien im April und November/Dezember. Wir suchen

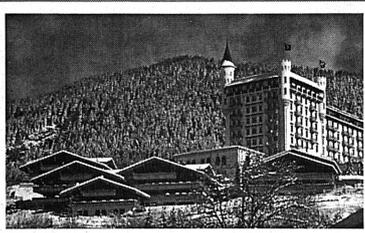
einen **Kellner** oder eine **Servicefachfrau**

in Saison- od. Jahresstelle. Sie arbeiten selbständig im 4er-Team. 2 freie Tage. Modernes Zimmer od. Wohnung. Referenzen mit Foto bitte an R. & U. Schnölller, 7450 Tiefencastel GR
www.albula-tiefencastel.com

143373/34797

WELCOME

TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!

Wir suchen auf Anfang November oder nach Vereinbarung eine

F&B Sekretärin (Jahresstelle)

Wir stellen uns eine junge, selbständige Persönlichkeit vor, die über eine kaufmännische Ausbildung im Hotelfach sowie gute Sprachkenntnisse in D, F, E, evtl. I verfügt.

Sie arbeiten in einem kleinen Team von engagierten Mitarbeitern und übernehmen unter der Führung des F&B Managers den gesamten Bereich der F&B Administration.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.



PALACE HOTEL
GSTAAD



Thomas Schaad, Vizedirektor • CH - 3780 Gstaad
Tel. (+41) 33 748 50 00 • Fax (+41) 33 748 50 01
[palace.ch](http://www.palace.ch) • <http://www.palace.ch>

143127/19067

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin

für den Einsatz im Speisesaal und teilweise im Etagedienst und in der Lingerie.

Diese Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten. Rufen Sie uns doch an (Frau Marianne Tschannen verlangen), oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

aarReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation,
Rheumatologie, Osteoporose
Badstrasse 55
5116 Schinznach-Bad
Tel. 056 463 85 11

143258/085921

info@aarreha.ch
www.aarreha.ch

CH-5116 Schinznach-Bad
Fon 056 463 85 11

Fachklinik für
Rheumatologie
Osteoporose
Rehabilitation

aarReha
S C H I N Z N A C H
R e h a b i l i t a t i o n
B e w e g u n g

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Traditionsreiches *****-Relais & Châteaux Hotel in den Walliser Alpen mit 30 Zimmern und Suiten, Restaurant «La Malvoisie, Bar «La Barrique», eigene Thermalbäder, grosszügiges Wellness-Angebot

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende, motivierte MitarbeiterInnen und Mitarbeiter:

Réceptionist-in / SekretärIn

(Eintritt baldmöglichst in Jahresstellung)
Berufserfahrung in der 4/5* Hotellerie, sicheres Auftreten, sprachgewandt (D/F/E), Fidelio-Erfahrung

Marketingmitarbeiter/in

Chef de partie Commis de cuisine

Chef de rang / Remplaçant Barman Servicemitarbeiter

Portier/Allrounder (mit handwerklichen Fähigkeiten)

Zimmermädchen Kosmetikerin

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL "LES SOURCES DES ALPES"
M. Colombo, Direktion
3954 Leukerbad
Telefon 027 472 2000 / Fax 027 472 2001



143000/20003



Wir zaubern ein Lächeln auf die Gesichter! Sie auch?

Wir, das Team vom Novotel Zürich Airport Messe, Glattbrugg, mit 257 Zimmern und 85 Mitarbeitern suchen zur Unterstützung

Reservationsmanager/in Chef de Partie m/w
mit Yelderfahrung D/E/F Servicefachangestellte/r D/E
Night Manager D/E/F Controller D/F
Night Auditor D/E/F

Sie bringen bereits Erfahrung mit, arbeiten gerne in einem Hotel mit internationalem Publikum, haben Computerkenntnisse entsprechend Ihrem Einsatzgebiet, sind selbständig, teamfähig und belastbar.

Wir sind ein dynamisch geführtes Haus der weltweit vertretenden Gruppe ACCOR mit internationalem Team, das den Dienst am Kunden gross schreibt! Bei uns haben Sie interessante Weiterbildungsmöglichkeiten!

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Novotel Zürich Airport Messe, z.H. Christine Walpen
Talackerstrasse 21, CH- 8152 Glattbrugg

143397/20575



... in unserer Schirmbar mit atemberaubender Aussicht und einmaliger Lage: 60m über Zermatt – das Matterhorn vor Augen – direkt an der Abfahrtspiste und unserem 4-Sterne Hotel!

Haben Sie Lust an diesem exponierten Ort unsere Gäste beim Apres Ski zu verwöhnen? Dann bewerben Sie sich als



Wir erwarten selbständiges Arbeiten, sicheres und gewinnendes Auftreten!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:



Grand Hotel Schöneegg
Marie-José Metry-Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 34 34
Telefax +41 (0)27 966 34 35
schoneegg.zermatt@reconline.ch
www.schoneegg.ch

143216/09190



Hotel Cresta, Flims

Auf kommende Wintersaison (ca. 20.12.2001 - 14.04.2002), gerne für länger, suchen wir noch freundliche Mitarbeiter:

✓ **Buffetbursche / Saalkellner**
(*Homem para bufe e sala*)
nur Pensionsgäste; auch Anfänger

✓ **Zimmer- und Saalmädchen**
(*Mulher dos quartos e sala*)
Für Etage und Speisesaal
(Gelegenheit, den Service zu lernen)

✓ **Küchen- und Hausbursche**
(*Homem de cusinha e casa*)

Ein schöner Arbeitsplatz mit guten Bedingungen erwartet Sie in der Alpenarena.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung:
Catherine Sgier, ***-Hotel Cresta, 7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 35 35, Fax 081 911 35 34
www.cresta.ch

143365/11274



Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos Platz, mit Blick aufs Jakobshorn, wird ab Ende November 2001 seine Qualität massiv verändern.

Wollen Sie Qualität mit Kreativität umsetzen?
Sind Sie ideenreich und haben eine gesunde Portion Humor?

Nach Übereinkunft, spätestens jedoch Anfang Dezember 2001 in Jahres- oder Saisonstelle bieten wir:

Réceptionist/in kaufm. Angestellte/r

Service-Mitarbeiter/in F&B-Assistent/in (evtl. Praktikant/in)

Chef Entremetier Chef de partie Tournant Pâtissier/-ière

einen nicht alltäglichen Job, bei dem Qualität und Gast im Vordergrund steht!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG
Personalabteilung
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 415 58 55 (Auskünfte: Do/Fr 10-12/14-18)

143386/194611



Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Seminar-/Banketträumen und drei Restaurants suchen wir auf den nächstmöglichen Termin:

Sous-Chef de cuisine

als zweite starke Persönlichkeit helfen Sie tatkräftig mit und vertreten unseren Küchenchef bei Abwesenheit.

Servicefachangestellte/Kellner

für Restauration, Speisesaal, Bankette, Versammlungen und eventuell Ablösung Bar

Chef de partie/Commis de cuisine

schon ein wenig Berufserfahrung gesammelt? Dann kann es hier gleich weitergehen.

Wir bieten Ihnen eine lebhaft und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel Bahnhof-Terminus
Rick und Sigi Ritter
Talstr. 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97**



143371/95399



Wintersaison 2001/02 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heildland. Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die Herausforderung der kommenden Wintersaison.

Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

Servicearbeiten (CH, A, D),

Hofa (CH, A, D), Küchen-Zimmerhilfe (EU-Bürger)

Ehepaar zur allgemeinen Mithilfe im Hotel (EU-Bürger)

(Sie: Zimmer, Lingerie, Küche, Er: Küche, Transporte, allgemeine Arbeiten)

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

**Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol
Telefon 081 723 21 66 Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch / E-Mail: hotel.furt@spin.ch**

142687/94323

**Bergrestaurant & Alpenbar Somtgant
7460 Savognin / GR**

Für unseren Winterbetrieb auf 2200 m suchen wir auf kommende Saison

**Jungkoch und Hilfskoch m/w
Serviceangestellte m/w**

**Hausbursche &
Buffetangestellte**

Bewilligung A vorhanden

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns auf Ihren Anruf, um Ihnen unseren Tagesbetrieb vorzustellen.

Tel. 041 887 02 20, Beat Trummer verlangen.

143356/416140

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser à la carte- und Grill-Restaurant noch folgende Mitarbeiter (nur abends offen):

**Servicemitarbeiter (D, F, E)
Barmaid (auch Anfängerin)
Chef de partie
Sous-Chef**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Roger Muther
Tel. 027 967 27 77
Fax. 027 967 62 74
le.mazot@reconline.ch

142338/31915

**HOTEL Elite GARNI
ZERMATT *****

Für unser familiäres ***-Hotel, im Zentrum von Zermatt, suchen wir ab 1. Dezember 2001 zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams folgende Mitarbeiterin:

HOTELSEKRETÄRIN (D, F, E)

Lieben Sie selbständiges Arbeiten sowie den Umgang mit internationaler Kundschaft? Dann sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin, und wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

**Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite, CH-3920 Zermatt
Tel. 027 967 31 74 ab 21.00 Uhr.
E-Mail: elite-zermatt@smile.ch**

143370/39020



Suchen Sie die "etwas aussergewöhnliche" Arbeitsstelle? Bei uns finden Sie diese!

Für unser Bergrestaurant, mitten im Skigebiet von Obersaxen auf 1719 m ü. M., suchen wir für die Wintersaison 01/02 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

- **Servicefachangestellte/r**
- **Kassierer/in**
- **Jungkoch**
- **Hilfskoch**
- **Buffet- und Officemitarbeiter/in**

Es erwarten Sie angenehme Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb, und das Bergbahnen-Skiabonnament erhalten Sie kostenlos! Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an die folgende Adresse:

**Bergrestaurant Wali,
S. + G. Stegmaier,
CH-7134 Obersaxen/GR,
oder rufen Sie uns an.
Tel. 0041/81 933 16 95
Fax 0041/81 936 10 25
e-mail: bergrestwali@gmx.ch
home: http://gelbeseiten.bergrestwali.ch**



142886/37988

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Verkaufs- und Organisationstalent

Für das Esplanade Conference & Marketing Büro in Zürich suchen wir eine kommunikationsfreudige und kompetente Persönlichkeit für den Verkauf und die Abwicklung von Events (Konferenzen, Seminare und Incentives). Sie verkaufen und buchen Zimmer und die Event Infrastruktur (Protel), erstellen Offerten, Bestätigungen und Verträge, sind verantwortlich für das minutöse Nachfassen und die Erstellung der internen Arbeitsablaufbestätigungen.

Sie bringen sehr gute Berufserfahrung in Hotellerie mit, sind mehrsprachig, stilischer in Korrespondenz, initiativ, dienstleistungsorientiert und verfügen über Sales & Marketing Kenntnisse. Beginn nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an

**ESPLANADE Conference & Marketing Services
Nadine Traber-Burkhardt
Bauherrenstrasse 50, Postfach, 8049 Zürich
www.esplanade.ch**

416207/143332



Auf nach Solothurn!!!!!!

Hotel-Restaurant Roter Turm* Solothurn**

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb suchen wir zur Unterstützung:

- Sefa (m/w) für das gehobene à la carte**
- Serviceangestellte (m/w) für die Gaststube**
- Sous-chef**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**

Sie sind ein Gastgewerblin mit Herz und haben Freude an der täglichen Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

**Anita und Peter Basler, Hotel Roter Turm,
Hauptgasse 42, 4500 Solothurn**

143157/31879

**SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH**

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung einen fachlichen und sprachlich bestens ausgewiesenen

NACHTCONCIERGE

Auf Freundlichkeit und Zuverlässigkeit im Umgang mit unseren internationalen Gästen legen wir besonderen Wert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Schweizer, Bewerber mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

Savoy Hotel Baur en Ville**
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 215 27 70**

143389/40987

Unser neu umgebautes *** Hotel mit 42 Zimmern liegt in der verkehrsarmen Zuger Altstadt, direkt am See. Für den Empfang suchen wir in Jahresstelle eine motivierte, tüchtige

Réceptionistin

Wir erwarten:

- Erfahrung an der Réception
- gewohnt, selbständig zu arbeiten
- gute Sprachkenntnisse in E/F
- EDV-Erfahrung
- freundliche, gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen.

Dafür bieten wir:

- Jahresstelle im schönen Städtchen Zug
- dynamisches Team
- entsprechendes Salär
- verantwortungsvolle Aufgabe mit vielen Kompetenzen
- auf Wunsch Zimmer im Hause.

Der Eintritt ist Anfang November oder nach Übereinkunft vorgesehen. Schriftliche Bewerbung sind erbeten an:

**Hotel Löwen am See
Joseph und Theres Ruckli
Landsgemeindeplatz 1, 6301 Zug
Telefon 041 725 22 22**

142750/41610



Neueröffnung!!! Après Ski Hütte in Zermatt

Wir suchen junge, dynamische, top motivierte, engagierte Persönlichkeiten

**Geschäftsführer
Servicepersonal
DJ**

Ebenfalls suchen wir für unser Aparthotel Casa Vanessa zur Unterstützung tatkräftige

Réceptionistin

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf

**Familie Norbert Julen
Tel: 0041 27 966 35 10
Fax: 0041 27 966 35 11
e-mail: vanessa@spectraweb.ch
homepage:www.holidaynet.ch/casavanessa**

416207/143333



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in unser Altstadt hotel per 1. Oktober 2001 oder nach Vereinbarung eine(n) qualifizierte(n)

RECEPTIONIST/-IN

mit Freude am persönlichen Gästekontakt, sehr guten Sprachkenntnissen (D, E, F), mit hauswirtschaftlichem Flair und viel Begeisterung für Team- wie auch für selbständige Arbeit.

In einer einmaligen Atmosphäre im Herzen der Stadt Zürich erwartet Sie eine interessante Aufgabe!

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

**HOTEL KINDLI
BINDELLA terra vite vita SA
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Fabienne Baumann Tel. 01 211 59 17
HotelKindli@compuserve.com**

www.bindella.ch


**HOTEL
RESTAURANT**

3818 Grindelwald

Zur Unterstützung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir in unsere modernst eingerichtete Küche auf den 18. Dezember 2001 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

für die Stelle des Entremetier.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Sabine Bleuer freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

S. Bleuer, Hotel Hirschen, 3018 Grindelwald
Telefon 033 854 84 84, Fax 033 854 84 80
E-mail: hirschen.grindelwald@bluewin.ch

143294/14516

**PIZZERIA TRATTORIA
VENEZIANA
Flims**

Für unsere Pizzeria suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrenen:

Pizzaiolo (Saison- oder Jahresstelle)
Servicemitarbeiter/in
(Saison- oder Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit, leistungsgerechte Entlohnung sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung erwartet gerne
G.R. Meiler, Hotel Vorab, 7017 Flims Dorf

142723/11185

Für unser schönes Restaurant mit Bar in der Zentralschweiz suchen wir auf den 1. Oktober 2001 (evtl. 1. November 2001)

- **1 Vize-Direktor/in**
(mit F. + E. Sprachkenntnissen)
- **1 Assistent/in
der Geschäftsleitung**
(mit F. + E. Sprachkenntnissen)

sowie zur Unterstützung unserer Küchenbrigade:

- **1 stellvertretender Küchenchef**
oder
- **1 Sous-chef**
(erstklassige Referenzen erforderlich)

Ihre vollständige Bewerbung erreicht uns unter
Chiffre 144001 an *hotel + tourismus revue*, Postfach,
3001 Bern.

144001/66666

Über Service compris und Exklusives.

htr

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

SUISSE ROMANDE
hoteljob

Nous recherchons des:

CUISINIERS/ERES
SERVEURS/EUSES
RECEPTIONNISTES
(fr.-all.-angl.)

Date d'entrée: à convenir.

Envoyez vos dossiers à Anne Grivat et
Marie-Pierre Calvet qui vous aiderons à trouver LE poste.

143288/4725


Société suisse des hôteliers

Bureau de placement Téléphone 021 320 28 76
Rue des Terreaux 10 Téléfax 021 320 02 64
CP, CH-1000 Lausanne 9 hoteljob.vd@swisshotels.ch

**HÔTEL
LA BARCAROLLE**
AU BORD DU LAC LÉMAN

Nous recherchons de suite ou à convenir:

CHEFS DE RANG
anglais indispensable
CHEF DE PARTIE

HÔTEL LA BARCAROLLE
Florence Desarzeus
Tél. 022 365 78 78 - Fax 022 365 78 00

1143251/398177


GOLF HÔTEL à Verbier

cherche pour son fameux
JACKY'S BAR
saison d'hiver 2001/2002

**UNE OU UN
BARMAID/BARMAN**

expérimenté et responsable
Merci de faire parvenir votre CV à
l'adresse suivante:

GOLF HÔTEL
J. Bessard
1936 Verbier
027/771 65 15

143236/35718

HÔTEL ALPINA & SAVOY, 3963 CRANS
cherche pour la saison d'hiver 2001/
2002

SOUS-CHEF DE CUISINE
COMMIS DE CUISINE
SERVEURS
COMMIS DE BAR
STAGIAIRES (Noël et février)

143320/6320



☆☆☆☆

Hôtel de famille
Cuisine franç + ital.
Plein centre, 70 #

1884 Villars
1300 m-3000m

Cherchons pour dès que possible, places à la saison ou à
l'année, date d'entrée à convenir:

1 réceptionniste
anglais/allemand

2 chefs de rang

Nous offrons:
- cadre chaleureux dans chalets
- ambiance familiale et conviviale
- indépendance et activités sportives

Nous demandons:
- sens des responsabilités
- bonne expérience en **** hôtel
- travail en équipe et flexibilité

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

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

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

143151/36471


**LES BAINS
D'OVRONNAZ**

THERMALP
LES BAINS D'OVRONNAZ
1911 Ovronnaz / Valais / Suisse
Tél. 0041/27 305 11 18
Fax. 0041/27 305 11 93
www.thermalp.ch

* cherche pour entrée de suite ou à con-
venir

**un/une responsable
de notre bar d'hôtel**

* Si vous êtes une personne motivée,
dynamique et prête à gérer une petite
équipe, n'hésitez pas à adresser votre
dossier complet accompagné d'une
photographie à M. Philippe Stalder,
Directeur.

143319/317071

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

Restaurant gastronomique dans la région de Bienne
cherche

chef de cuisine

capable de diriger petite brigade. Envoyez l'offre
complète avec prétention de salaire sous chiffre
144002 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

144002/66666

**Tout sur Internet et les bénéfiques
nets.**

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



ROLAND PERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT MILLAU
CH-1936 VERBIER

TÉL. 027 771 63 23

CHERCHE POUR LA SAISON D'HIVER 2001/2002,
ENTRÉE DÉBUT DÉCEMBRE

CUISINE:

**SECOND DE CUISINE
CHEF DE PARTIE**

AVEC POSSIBILITÉ DE PROMOTION (26/30 ANS)

**CHEF DE PARTIE
PÂTISSIER**

BAR:
**BARMAID
BARMAN**

HOUSEKEEPING:
**PORTIER
FEMME DE CHAMBRE
GARÇON D'OFFICE**

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE ET
COPIES DE CERTIFICATS.

TOUT DOSSIER INCOMPLET NE SERA PAS PRIS EN
CONSIDÉRATION.

142282/05904



Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi dans un Grand Hôtel 5 étoiles, à la structure et au service personnalisés, au contact avec une clientèle internationale fidèle et exigeante. Afin de compléter notre team, nous recherchons pour la saison d'été 2001

LOGE
Assistant concierge
Chasseurs

ETAGE
Portiers d'étage
Femmes de chambre

RÉCEPTION
Réceptionniste (fr., all., ang., it.)

LINGERIE
Lingères
F&B

N'hésitez pas à transmettre votre dossier de candidature avec curriculum vitae et photo à Grand Hôtel du Golf, département personnel, 3963 Crans, ou contactez-nous au tél. 027 481 56 86.

143326/8494

Hôtels (***) et (****) sur la Riviera vaudoise cherchent pour renforcer leurs équipes,

**réceptionnistes
expérimentés (H ou F)**

(anglais, allemand et français) ainsi qu'un(e) commercial(e) de haut niveau avec expérience dans la branche hôtelière.

Veuillez adresser vos offres sous
chiffre 143298 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

143298/35072

Restaurant Gastronomique
Auberge du Grand Pin
Dans la banlieue Neuchâteloise/Suisse

Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite ou pour date à convenir

**Un ou un Chef de rang
Deux Chefs de partie** (dont 1 Pâtissier)

Faire vos offres par écrit à
L'Auberge du Grand Pin
M. Mooser Stéphane
2, place de la Fontaine
CH-2034 PESEUX
tél. 032.731.77.07 ou 032.731.77.33
fax 032.731.73.98
E-mail: grandpinmooser@bluewin.ch

143335/983158

Restaurant de la Fleur de Lys
Une étoile Michelin
18, rue des Forgerons
1700 Fribourg

Fermeture hebdomadaire
dimanche et lundi
cherche de suite ou à convenir

jeune serveur ou serveuse

pour le service de la salle à manger
Sans permis s'abstenir
Veuillez nous contacter
par tél. au
026/322 79 61 ou 079/214 14 06
ou faire votre offre
par écrit à l'adresse ci-dessous.

143283/409100

**LE RESTAURANT
DE L'HÔTEL DU MONDE**
1091 GRANDVAUX

cherche pour compléter son équipe
serveur

QUALITÉS REQUISES:
- contact aisé
- solide expérience de la restauration
- esprit d'équipe
- professionnalisme
- **SALAIRE EN FONCTION DES
CAPACITÉS**
- **LOGEMENT À DISPOSITION**
- **ENTRÉE À CONVENIR**

Téléphoner à M.J.C. BOSQUET
pour un RDV, (021) 799 11 74

143343/58785

HÔTEL VANESSA** à Verbier**

cherche pour la saison d'hiver 2001-2002
(début décembre 2001 jusqu'à mi-avril 2002)

Réception:
**Secrétaires de réception
Night-Auditor**

Cuisine:
**Chefs de partie
Commis de cuisine**

Service:
**Chefs de rang
Commis de rang**

et un
Remplaçant portier de nuit

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

HÔTEL VANESSA
Mme Anne Blanc
Ch-1936 Verbier
Tél. 027 775 28 00
Fax 027 775 28 28

143330/87106



cherche pour entrée en fonction le 1er
novembre ou à convenir

Responsable marketing et vente

Vous dirigerez l'ensemble des activités de marketing et de vente d'une société de remontées mécaniques moderne et en pleine extension. Votre mission est de poursuivre le développement et la concrétisation de la stratégie de marketing adoptée par le Conseil d'administration. Vous aurez à cœur d'atteindre les objectifs fixés.

Nous souhaitons que vous possédiez une expérience du tourisme et de la vente et que vous connaissiez déjà les différents marchés touristiques intéressés par nos installations. Vous maîtrisez parfaitement le français, l'allemand et l'anglais; vous aimez les relations humaines.

Si le bref descriptif qui vous incombe vous motive et que vous recherchez une activité variée vous permettant de prendre des responsabilités, c'est avec plaisir que nous attendons vos offres, accompagnées des documents d'usage.

Veuillez envoyer votre candidature à M. Jean-Paul Jotterand, Directeur Glacier 3000, Maison du Tourisme, 1865 Les Diablerets.

Nous vous garantissons une totale confidentialité.

Nous cherchons

UNE SECRÉTAIRE RÉCEPTIONNISTE

- de langue maternelle suisse allemande (un atout)
- bonne rédaction en français, anglais et allemand
- au bénéfice d'un diplôme d'Ecole hôtelière ou d'une formation équivalente
- nationalité CH ou permis valable
- horaire régulier
- congé week-end

Merci d'envoyer votre dossier complet à l'att. de
Mme S. Baumgartner
RENTIMO SA
7, rue Butini - 1202 Genève

143331/12874

SVIZZERA ITALIANA



OSPEDALE REGIONALE DI LUGANO
CIVICO e ITALIANO

L'ospedale Regionale di Lugano, con i suoi 1300 collaboratori, è sicuramente una delle più importanti realtà aziendali del Cantone. Onde sviluppare il Servizio Cucina, che fornisce circa 650 pasti principali giornalieri ai pazienti e circa 370 pasti riservati ai collaboratori, è alla ricerca di una figura dinamica, con spirito imprenditoriale, pronta ad accettare sfide professionali nonché a motivare l'intero team che conta una sessantina di persone ed è attivo su le due sedi.

**RESPONSABILE TEAM
CUCINA A TEMPO PIENO**

Richiediamo:

- Diploma federale di capo cucina
- Età compresa tra 35 e 45 anni
- Esperienza in cucina dietetica o nel campo sanitario onde garantire qualità nella fornitura dei pasti
- Buone conoscenze della lingua italiana
- Facilità e capacità di gestione del team, nonché del budget secondo i principi manageriali
- Attitudine nella creazione di spirito di team e buone capacità relazionali mirate ai valori dell'Istituto

Offriamo:

- Contratto a tempo indeterminato
- Gestione autonoma dell'intero team e delle attività da sviluppare
- Messa in opera della seconda tappa del progetto "linea fredda"
- Autonomia per garantire un alto livello di qualità dei cibi per pazienti e collaboratori
- Gestione del contingente e del budget secondo i principi manageriali
- Retribuzione e ottime prestazioni sociali d'avanguardia secondo ROC

Data d'entrata: 1. dicembre o da convenire

Eventuali ulteriori informazioni presso la Responsabile del Servizio Alberghiero ORLugano, Signora Monique Wahli (tel. 091/805 62 72), la quale è volentieri a disposizione.

Le offerte corredate da curriculum vitae, fotocopie diplomi, certificati di studio e di lavoro, estratto del casellario giudiziario e fotografia, sono da inviare entro il **31 ottobre 2001** a: Ospedale Regionale di Lugano, Ufficio del personale, Via Tesserete 46, 6903 Lugano, con dicitura esterna "Concorso Responsabile cucina".



6935 Bosco Luganese, Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch
Internet: www.relaischateaux.ch/margherita
für unser renommiertes Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir für die Sommersaison 2002, von Ende April bis Oktober

Réceptionniste

mit Erfahrung, freundlichem und sicherem Auftreten, EDV-Fidelio-kundig, sprachgewandt (D, I, F, E)

Chef de Partie/Tournant

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

143217/5371

ESPLANADE**
HOTEL RESORT & SPA**

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ Zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Sucht für die Sommersaison 2002 (Mitte März bis Anfang November)

RÉCEPTIONIST/IN mit Hotel- und EDV-Protel-Erfahrung
NACHTPORTIER gute Deutschkenntnisse
CHEF DE RANG/COMMIS DE RANG
KELLNER/IN mit Barerfahrung

**ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE**

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA, 6648 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86 reservations@esplanade.ch

143389/24600

**Tout sur les petits bistrotts
et les grands cuistots.**



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

Zurück nach Deutschland?

Für eine führende Hotelkooperation in Deutschland mit 60 Mitgliedern suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

mit Arbeitsort Nürnberg

So sehen wir Sie:

- Betriebswirt oder Diplomkaufmann
- Fachrichtung Tourismus oder Hotellerie
- Erfahrung in Marketing, Finanzwesen, neue Medien
- Führungskompetenz
- Deutsch/Englisch in Wort und Schrift
- Alter 30 - 45 Jahre
- hohe Flexibilität, Mobilität und Teamfähigkeit

So dürfen Sie uns sehen:

- fortschrittliche Kooperation mit einer klaren Vision und hoher Identifikation
- auf dem Weg zum Aufbau einer professionellen Verkaufsabteilung
- ein strategisch denkender Vorstand, der die Selbständigkeit der Geschäftsführung zu schätzen weiss und entsprechend honoriert.

Arbeitsbeginn:

1. Januar 2002 oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit aussagekräftigen Unterlagen sind erbeten an:

Werner Friedrich Consulting
Postfach 466
3700 Spiez

143383/411581

Tirol

Zur selbständigen Führung, Vermarktung und Weiterentwicklung einer attraktiven auf "Familien" zu spezialisierenden 4*-Hotelanlage in Seefeld/Tirol mit 90 Zimmern, suchen wir ab Dezember 2001 eine(n)

**HOTELDIREKTOR/IN
oder
DIREKTORENPAAR**

Für diese anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit erwarten wir mehrjährige Erfahrung im Management und Marketing eines 4*-Ferien-Hotels mit Gastronomie. Gutes Organisationstalent und Kontaktfreudigkeit zu unserer Hauptzielgruppe "Familien mit Kinder" setzen wir ebenso voraus wie Sicherheit in der Führung und Motivation Ihres Teams sowie ausgezeichnete Italienisch-Kenntnisse.

Wenn Sie Interesse an dieser verantwortungsvollen unternehmerischen Aufgabe haben und gerne in Österreich bzw. in Tirol leben und arbeiten wollen, so schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbung.

Wir sichern Ihnen vertrauliche Behandlung zu und freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.

ETB Edinger
Tourismusberatung GmbH
z.Hd. Herrn Dr. Jakob Edinger
Kaufmannstraße 58
A-6020 Innsbruck
E-Mail: innsbruck@etb.co.at
Internet: http://www.etb.co.at/etb

143321/27367

*Wir suchen die Besten.***Mike Wiegele
Helicopter Skiing**

Kanada

Resort mit internationale Klientele sucht für die kommende Wintersaison 2001/2002 und Sommersaison 2002

**Chef de Partie
Commis de Patissier**

Bewerbungen bitte an:

Mike Wiegele Helicopter Skiing
z.H. Herrn Andy Aufschneider, Box 159
Blue River, BC V0E 1J0 Kanada
Telefon 250-673-8381
Fax 250-673-8464
E-mail: mail@wiegele.com
Website: www.wiegele.com

143223/392006

**Über Marketing und
Dumping.**

htr

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



Working abroad is certainly not easy but definitely a rewarding challenge in all respects. Contact us to know more about the following positions:

**CHEFS de PARTIE
C A N A D A**

The Swiss Head Chef of a busy 4* holiday and conference hotel in the beautiful region of Banff wants to reinforce his brigade with two young professional (preferably Swiss due to work permit)

**REST.
MANAGERESS****A B U D H A B I**

The German small restaurant of a 5* hotel is the favourite place for many foreigner living in Abu Dhabi and it offers a real chance of further development for a young professional service lady ready to take over responsibilities.

If you are looking for a new challenge in the near future see also the vacancy list in our web-page (or telephone us)

www.wips.ch

Eggfluhstrasse 17 CH-4054 Basel
☎ +41(0)61 422 06 55 Fax 422 06 56
info@wips.ch

143378/304913

büro metro

SEIT MEHR ALS 50 JAHREN
DIE ADRESSE FÜR
PROFESSIONELLES PERSONAL
WELTWEIT FÜR HOTEL-,
TOURISTIK- UND
KREUZFAHRTINDUSTRIE

KREUZFAHRTSCHIFFE:

HOTEL MANAGER
PURSERS/CHIEF PURSERS
SHORE EXCURSION ASSISTANTS
(ENGLISH, GERMAN, FRENCH,
EVTL. SPANISH)
EXECUTIVE HOUSEKEEPER
NIGHT AUDITOR
CHEFS DE PARTIE (M&F)
PATISSIERS (M&F)
SERVICE & BAR PERSONNEL (M&F)

**ENGLAND, IRLAND &
KANALINSELN:**

RESTAURANT MANAGER
MANAGER HUMAN RESOURCES
KOCHE/KOCHINNEN
WAITERS/WAITRESSES
BARTENDERS
REZEPTIONISTEN (M&F)
für junge Berufsleute aus dem
Hotelfach gute Gelegenheit, erste
Auslandserfahrungen zu machen
und das Englisch zu verbessern!

BÜRO METRO

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Tel: +41(0)1 201 41 10
Fax: +41(1)202 16 46
E-mail: metroch@attglobal.net
(no attachments)

143319/61138

**Über Stadt
und Land
und von
Berg und Tal.**

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und Inserieren:

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 370 42 23

www.htr.ch

htr

**Über Internet
und nette Gäste.**

htr

Abonnieren und inserieren:

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

STELLENGESUCHE**Führungsperson**

mit Erfahrung in den Bereichen Development, Operation und Marketing in der System-Gastronomie sucht in der Schweiz eine Position im Bereich Development/Consulting.

Kontakt:
Herr Axel Högerich
Telefon 071 999 11 04
Haus Luckenhalde
9657 Unterwasser
E-Mail: hausluckenhalde@bluewin.ch

416138/143035

Versiertes**Hotelier - Ehepaar**

sucht per 2003 in Pacht Hotel-Garni mindestens 50 Betten in der Stadt Zürich oder in der Zentralschweiz an bester Passantenlage.

Angebote unter Chiffre 142931 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

142931/264938

Event-Managerin

mit breiter Erfahrung sowie Marketing- und PR-Background übernimmt Freelance-Einsätze (Projekte auf Zeit) im Raum AG, BL, BS, ZH. Offerten unter Chiffre 142837 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

142837/416090

frei; Weihn./Sylvester (o. n. Vereinb.)

Pianist/Aleinunterhalter (D)

Unterhaltung, Tanz/Stimmung (Background) oder als Solo-Pianist, Standards, Oldies.

Tel./Fax: 0049-7621-706292, o. 079 613 39 77

143364/404411

Erfahrener Koch, 32

hilft Ihre Küchenrendite zu verbessern. Kann sofort anfangen.

Telefon 076 490 84 88

143394/416225

**hotel + tourismus revue
mit dem grössten Stellenmarkt
der Branche**

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

Ihr Klick
auf den
grössten
Stellenmarkt
der Branche
www.htr.ch



«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Vizedirektion / Direktionsassistent/in

4*-Ferienhotellerie / Region GR / Engadin

– Stv. Gastgeber, Weisungsbezug für Restaurantleitung, Réception, Küche; F&B, Seminar/Tagungsbereich, Marketing/Sales, Messevorbereitung, Akquisition, Personalbereich; Hotelfachschulabschluss, Sprachen E/F/I

Küchenchef/in

- Gourmetrestaurant mit Hotel D. Nähe Frankfurt, (ab sofort)
- Gourmetrestaurant mit Hotel D. Nähe Würzburg, (ab sofort)
 - Gourmetrestaurant, 17 G&M, BE (ab 10/02)
 - Seerestaurant, Kreatives à-la-carte, AG (12/01)
- 4*-Ferienhotel, Restaurant, VS (11/01)
- Restaurant, kleine Brigade, intern. Küche, AG (ab sofort)
- 3*-Seehotel, à-la-carte, Catering, HP, LU (ab 11/01)
- 3*-Landhotel, à-la-carte, Bankett, BS (ab 11/01)

Sous-Chef

– diverse Angebote in der 3-5* Hotellerie und in anspruchsvollen Gourmet-Betrieben / ganze Schweiz und Deutschland

Chef/in de Réception

Region GR Engadin / BE / TI

– Top-Gastronomie / Hotellerie, Gästebetreuung, Sales / Marketing, Sprachen Englisch (Französisch und Italienisch von Vorteil), Erfahrung in ähnlicher Position. Eintritt nach Vereinbarung oder 12/01

Sales / Marketing

4*-Stadthotellerie / BS / ZH;

Neukunden akquirieren, bestehende Kunden pflegen, Kontakt zu Markt-partnern, administrative Arbeiten; D/E/F; sehr gute EDV-Kenntnisse, Réceptions-/Reservationserfahrung, ev. Hotelfachschulabschluss, nV

Restaurantleitung / Bankettleitung
Chef/in de Service / Sommelier/ière
Betriebsassistent/in / Aide du Patron

Top-First-Class-Gastronomie / ganze Schweiz / Süd-D

- 4*-Hotel / HP/Bankett/Seminar/ bis 30 Mitarbeiter, BE (10/01)
- 5*-Hotel / à-la-carte / Oberkellner, GR (12/01)
- 4*-Hotel, Restaurant, Seminar, Bankett / TG (ab sofort)
- 5*-Hotel / Gourmetrestaurant, ZH (ab sofort)
- Hotel / Restaurant 13 G&M, Berner Oberland (11/01)
 - Restaurant 15 G&M, ZH (ab sofort)
- Restaurant 18 G&M, Sommelière, GR Engadin (ab 12/01)
- 4*-Hotel / Gourmetrestaurant, VS (12/01)
- 4*-Hotel / Gourmetrestaurant, GR Engadin (12/01)
 - Gourmetrestaurant auf 2000m, GR (12/01)
- Betriebsassistentin / 13 G&M, Berner Oberland (11/01)
- Betriebsassistent / Aide du Patron / Oberkellner, BE (12/01)

Housekeeping / Gouvernante / Hofa

– diverse Angebote in der 3-5*-Hotellerie / First-Class / Landgasthof / ganze Schweiz und Süd-Deutschland

Bäcker / Konditor / Pâtissier

diverse Angebote in 3-5*-Hotellerie / G&M / ganze CH

Chef de Partie / Commis de cuisine
Chef/in de rang / Commis de rang

Alle Posten, div. Angebote ganze Schweiz und Süd-Deutschland

»Rufen Sie uns an wir freuen uns Sie kennen zu lernen«



gastro S Haus Howald
XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg
Tel. 062-869 40 40 / Fax 062-869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

Stellensuche leicht gemacht

Unser Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben aller Art und in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

Commis de cuisine
Chef de partie

in führende Hotels und Restaurants in Zürich, Bern, Davos, Luzern, St. Gallen, in der Innerschweiz und Region Bielersee

Sous chef

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

Sefa wjm

in sehr gut frequentierte Betriebe in Bern, Zürich, Luzern, Emmenbrücke, Olten, am Greifen- und Sarnersee, in Graubünden und im Wallis

Rezeptionist/in

für 3- und 4*-Hotels in Luzern, Weggis, Stansstad, Engelberg, Brunnen, Zürich, Baden, Leukerbad, Wengen, Adelboden, Zermatt, Flims, Bad Ragaz und im Unterengadin

Unter diesen attraktiven Stellen finden Sie garantiert die richtige für Sie. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Alles weitere können Sie uns überlassen.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

GastroJob
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich: Freiluftstrasse 10, CH-8002 Zürich, Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40, Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41
Postfach 4870, CH-6002 Luzern, Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40, Info@gastrojob.ch, www.gastrojob.ch



JAHRESSTELLEN

Barmaid u. Kellner mit Erf. mediterranes Rest. ob. Zürichsee sofort
Betriebsassistent/in Wellnesshotels BeO und Grossbetrieb Raum Zürich n.V.
Chef de partie Gourmetrest. ZH / Raum Biel / Interlaken / GR sofort/n.V.
Commis de cuisine geh. Gastronomie ZH und Raum Biel (11) sofort/n.V.
Commis pâtissier Gourmetrest. Interlaken sofort
F&B Assistent/in Restaurantbetrieb Zermatt n.V.
Gastgeberin u. Stv. 3* Hotels Arosa u. Rest. Baden / Seehotel Bodensee n.V.
2. Gouvernante 4* Hotel Berner Oberland Nov.
kaufm. Mitarbeiter/in Buchhaltung Hotelverwaltung Zermatt n.V.
Küchenchef/in Gourmetrest. Murten und Fribourg sofort/n.V.
Rezeptionist/in und Sekretärin 4* Hotels Zürich / Davos / BeO n.V.

WINTERSAISONSTELLEN per Dezember 2001

Bardame/-man 3*-5*Hotels Zermatt / Bündner Oberland / BeO / Arosa
Chef de partie 2*-5* Betriebe GR / Zermatt / BeO
Chef de Service exklusive Betriebe Bündner Oberland und Zermatt
Chef und commis pâtissier 4* Hotel Zermatt und Bäderhotel GR
Chef Restaurateur/in Gourmetrest. Engadin
Commis de cuisine Speiserestaurants GR / VS / BeO
2. Concierge 4* Hotel St. Moritz und Resorhotel Zermatt
Hallenbadassistent/in gediegenes Ferienhotel Zermatt
Hofa-Tournante Luxushotel Zermatt
Kindergärtnerin Resorhotel Zermatt
Krankenschwester exklusives Berghotel VS
Masseur/in Wellnesshotels in GR und VS
Réceptionist/in D/F/E Fidelio 3*-5* Hotels in allen Ferienregionen
Servicefachangestellte/r in Wintersportregionen GR / VS / BeO
Sous Chef/in gehobene Gastronomie BeO / Zermatt / GR
Zimmer-/Lingeriefrauen 3*-5* Hotels GR / VS / BeO

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf
www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen
Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. htr

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

hoteljob

Toll Ein Anderer Macht's!

Stellen Sie sich vor, jemand nimmt Ihnen die Arbeit der Stellensuche ab!

Das wär's!

Dann schicken Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.
Wir vermitteln Sie rasch, kompetent und kostenlos.

128707/04735



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: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

JOBS in FLUMSERBERG

www.flumserberg.com

Saison- und Jahresstellen

Link: Jobs am Berg

Organisation Gastro Flumserberg

081/733 11 22

Keine Vermittlungsgebühren

142835/010279

DOMINO GASTRO

• Für Stellensuchende kostenlos
• Bei uns sind Sie in guten Händen
• Rufen Sie an – wir haben stets eine Auswahl guter Stellen

In Jahres- + Saisonstellen

- ★ Réception/Chef
- ★ Gouvernante/Hofa
- ★ Sous-Chef
- ★ Chef de partie
- ★ Commis de Cuisine
- ★ Chef de rang
- ★ Service

Nicht einfach eine Stelle – sondern eine bessere Stelle.
Ganze Schweiz.
Grüezi

Zürich 01 432 72 73 Bern, Schaffhausen 056 415 52 84
Basel 061 253 40 19 Graubünden, Davos 055 415 52 88
Aargau, Solothurn 055 415 52 84 Engadin, St. Moritz 055 415 52 83
Interlaken, BE-Ö. 033 827 04 32 Wallis, Zermatt 027 945 17 45
Luzern, Zug, SZ 055 415 52 84 Romerds, Laxenburg 027 945 17 45
Zürichsee, Bodensee 055 415 52 84

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
134935/401646

Über Internet und nette Gäste. htr

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

IMAGE

★ HS
Hotelservice Portugal
– Vermittlung – Selektion – Platzierung –
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 053
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt
122972/405489

www.hoteljobworld.ch

Über 120.000 Anwender nutzen jeden Monat unsere Internet-Jobber
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche
136631/412843

Über Marketing und Dumping. htr

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

AUF JOBSUCHE?

www.engelberghotels.ch/stellenangebot.htm
142975/416109

www.Arosa.com
Stellenbörse von Arosa

hoteljob

Sie suchen eine Stelle?
Wir finden sie!

www.hoteljob.ch

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Inis Strebli (ab 1. 10. 2001)
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andreas Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
– Frontseite / Première page: Fr. 1,55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1,45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

– Ausgabe	Nr. 39/2001	Nr. 40/2001	Nr. 41/2001	Nr. 42/2001
– Erscheint	Do 27.9.2001	Do 4.10.2001	Do 11.10.2001	Do 18.10.2001
– Anzeigenschluss	Mo 24.9., 12.00	Mo 1.10., 12.00	Mo 8.10., 12.00	Mo 15.10., 12.00
– Wiederholungen	Mo 24.9., 12.00	Mo 1.10., 12.00	Mo 8.10., 12.00	Mo 15.10., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.