

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 42

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: 24.08.2025

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



JOSEF FELDER / Der CEO des Flughafens Zürich lotet alle Möglichkeiten aus, um den Betrieb aufrecht zu erhalten. SEITE 2



KLIMA / Wird der Boden wärmer und schmilzt das Eis immer mehr, hat dies fatale Auswirkungen. Nicht zuletzt auf den Tourismus. SEITE 4



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT Avec cahier français

BLICKPUNKT

Jetzt braucht es Mut – und Alternativen

MARIETTA DEDUAL

Ein Bekannter, klug und lebenserfahren, fragte mich bei der Erörterung eines Problems: Was gibt's für Alternativen? Und fügte sogleich hinzu: Alternativen haben ist oft das Geheimnis des Erfolgs.

In der Krise neigt der Mensch dazu, sich zurückzuziehen. Abwarten. Zusehen. Einigeln. Und hoffen, dass ein gütiges Schicksal die Lösung des Problems bringt. Doch Probleme lösen sich selten von allein.

Sich jetzt, nach den Terroranschlägen in den USA und der Bauchlandung der Swissair, zurückziehen und abzukapseln wäre fatal. Jetzt müssen alternative Szenarien entwickelt und die im Lande vorhandenen Kräfte (und die finanziellen Mittel) gebündelt werden, um eine neue Airline als Swissair-Ersatz auf die Beine zu stellen. Für die Einbrüche aus Übersee kann der europäische Markt die Alternative sein: In die Zusatzwerbung für den Wintertourismus will Schweiz Tourismus fünf Millionen Franken investieren; mittelfristig kann eine geschickte Vermarktung der Expo.02 und des Mystery-Parks zusätzliche Gäste anziehen. Jeder Betrieb ist gefordert, seine Alternativen zu suchen und seine Trümpfe auszuspielen. Der Weg nach vorne braucht Mut, der erste Schritt ist der schwierigste. Jetzt ist die Zeit, ihn zu tun.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Thema Permafrost	4
Thema Shanghai	5
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie	13/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



HOTELLERIE / Schweizer Hoteliere schätzen, so eine Umfrage des Schweizer Hotelier-Vereins, dass die Auslastung im nächsten Winter um elf Prozent sinken wird. SONJA STALDER

Sofort reagieren, nichts überstürzen

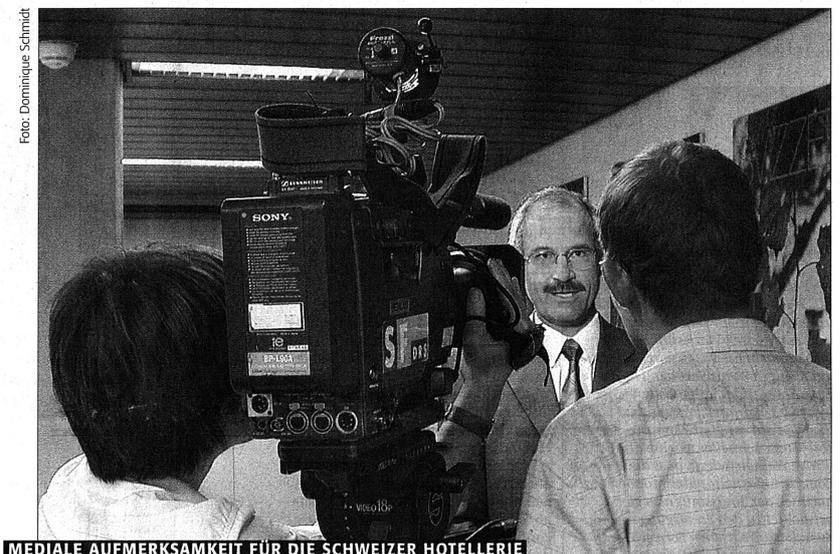
Um elf Prozent soll die Auslastung der Schweizer Hotelbetten in der nächsten Wintersaison sinken. Diese Einschätzung ist das Ergebnis einer Umfrage, welche der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bei seinen Mitgliedern durchgeführt hat. «Für einige Hotels würde dies zur Folge haben, dass ihr Ertrag unter den Break-even fällt», sagte SHV-Direktor Christoph Juen an einer Pressekonferenz in Bern. Der SHV hatte die Schweizer Medien eingeladen, um ihnen die Resultate der Umfrage zu präsentieren (siehe Seite 3).

Wie Juen gegenüber der htr festhielt, kann er nicht abschätzen, wie gross die Zahl der Hotels ist, welche mit ernsthaften finanziellen Schwierigkeiten rechnen müssen. Er geht aber davon aus, dass es vor allem Hotels mit einem «Massen-/Standard-Angebot ohne Reserve-Polster» treffen wird.

PERSONALMASSNAHMEN SIND «PANIKREAKTION»

Wie sollen sich die Hoteliere auf den eisigen Wind einstellen? Wie die Umfrage ergeben hat, planen einige Hotels bereits personalpolitische Massnahmen wie Kurzarbeit etc. Juen bezeichnete solche Schritte jedoch als «Panikreaktion»: «Aus unternehmerischer, langfristiger Sicht ist es besser, das Personal zu halten.» Wenn sich die Situation wieder beruhigt, könne es sonst schwierig werden, neue, gute Leute zu rekrutieren.

Von der Notwendigkeit, rasch mit Marketing-Aktionen zu reagieren, sprach SHV-Präsident Christian Rey an der Pressekonferenz. Als ein konkretes Beispiel erwähnte er das Angebot, bei



MEDIALE AUFMERKSAMKEIT FÜR DIE SCHWEIZER HOTELLERIE

Christoph Juen, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, nahm vor den Medien zu den Ergebnissen einer Umfrage bei den SHV-Mitgliedern Stellung.

einer Wochenpauschale eine Nacht gratis zu offerieren. «Es geht ja auch darum, in solchen Situationen neue Kundensegmente anzusprechen», ergänzte Juen im Anschluss an die Veranstaltung. Solche Packages könnten für den Gast einen Anreiz und Einstieg bieten. Er warnt jedoch davor, die Qualität zu

vernachlässigen: «Dann ist es nur noch Dumping, das keinen nachhaltigen Erfolg verspricht.»

MIT KOOPERATIONEN SYNERGIEN NUTZEN

«Bessere touristische Kooperationen», so lautete ein weiteres Postulat von Christian Rey. «Ich bin überzeugt, dass Synergien noch besser genutzt werden können», sagte Juen. «Wir werden uns – wenn auch mit einem vergleichsweise symbolischen Beitrag – an der speziellen Winterpromotion von Schweiz Tourismus beteiligen», so Juen.

Mit Blick auf Genf, das international abgesagte Kongresse übernehmen und dadurch Annullierungen kompensieren konnte, sprach Rey im Weiteren davon, das Image der sicheren Schweiz im Marketing einzusetzen. Juen gab allerdings zu, dass dieser Wert auch in

der Schweiz angekratzt sei, hielt aber dennoch fest: «Der durchschnittliche Tourist fühlt sich von Ereignissen wie in Zug nicht persönlich bedroht. Die Wahrnehmung im Ausland unterscheidet sich von jener in der Schweiz.»

Die Leitung des SHV nutzte die Pressekonferenz, um einen «Appell an die Politik» zu richten. «Der Flughafen Zürich soll zusammen mit Partnern aus Wirtschaft und Tourismus ein Destinationskonzept entwickeln», forderte Rey. Laut Juen wäre der SHV bereit, sein Know-how in einer solchen Gruppe miteinzubringen. Im Hinblick auf die Tatsache, dass viele ST-Aussenstellen mit Swissair-Vertretungen gekoppelt sind, sagte Rey: «Es ist wichtig, dass das Stützpunktnetz von Schweiz Tourismus künftig auch ohne Swissair weiterbetrieben werden kann.» Allenfalls müssten dafür auch Bundesmittel eingesetzt werden.

Bundesbeteiligung ja oder nein?

«Der Flughafen Zürich muss mit neuen Partnern Vereinbarungen über Liniennbündel eingehen», betonte SHV-Direktor Christoph Juen an der Pressekonferenz. Aus seiner Sicht ist «die Anbindung an alle Flughäfen dieser Welt» aus Tourismussicht enorm wichtig, die politische Bevorzugung einer nationalen Airline sei jedoch nicht mehr evident. «Falls kein nationaler

Carrier mehr vorhanden sein sollte, wären neue Wettbewerbspielregeln für den Zugang zum Flughafen Zürich zu formulieren.» Diese müssten entsprechend überwacht werden.

Die Befürchtung der «Rosinenpickerei» hegt SHV-Präsident Christian Rey. Aus seiner Sicht sollte deshalb der Bund den Start einer neuen, nationalen Airline unterstützen. SST

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

»owediehochrechnig fürdaapassigefürteuro iifüerig«

Hätte ich doch Fidelio von:

CHECK IN DATA

Sellenbüren Crissier Lugano Zuoz Telefon 01 701 96 96

htr IN KÜRZE

Permafrost / Die Klimaerwärmung ist ein ernst zu nehmendes Problem und betrifft auch die Tourismusindustrie. So gilt der Permafrost als wichtiger Indikator für Umweltveränderungen. Denn schmilzt das ewige Eis, kommt der Boden ins Rutschen. **Seite 4**

Shanghai / China erlebt nicht nur einen wirtschaftlichen Aufschwung, sondern gilt bereits als «Tourismusrenner» der Zukunft. Dies dank europäischem Know-how und internationalem Kapital. **Seite 5**

Tessin / Die vierte Tourismuswoche des italienisch sprechenden Kantons hatte vor allem ein Ziel: Die Bevölkerung für touristische Themen zu sensibilisieren. So sollen Tessintypische Eigenheiten intensiver vermarktet werden. **Seite 7**

Marketing / Schweiz Tourismus will mit Partnern zusammen fünf Millionen Franken aufwenden. Denn die Einbußen infolge der Terroranschläge und des Swissair-Debakels sollen mit Marketingmassnahmen wettgemacht werden. **Seite 9**

Pensionskasse / Kleinverdienende sollen, so will es eine nationalrätliche Subkommission, bereits ab 12 000 Franken von der Zweiten Säule profitieren können. Diese Verbesserung für den Arbeitnehmer führt zur Verteuerung der Teilzeitarbeit für den Arbeitgeber. **Seite 11**

Buchmesse / Alljährlich im Herbst prämiert die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) herausragende Buchneuerscheinungen im kulinarischen Bereich. Von den insgesamt 27 Silbermedaillen gingen deren sechs in die Schweiz. **Seite 13**

Meeresfrüchte / Beim Seafood hat der Trend zu gegarter Convenience – ausser bei Crevetten – bisher nicht stattgefunden. Doch jetzt erobern «Edel-Convenience» und Markenprodukte die Märkte der Binnenländer. **Seite 15**

Viren / Was können Computerbesitzer tun, um sich gegen unerwünschte Viren, Würmer und Trojanische Pferde zu schützen? Eine Checkliste der möglichen Gegenmassnahmen. Sarah Gordon, Spezialistin für Cyberterrorismus, äussert sich zur Psychologie des Hackers. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Nachhaltigkeit / Das Projekt «SuisseMobile», das die Schweiz in Sachen nachhaltigem, muskelbetriebenem Freizeitverkehr an die Spitze bringen will, kann von günstigen Rahmenbedingungen profitieren. Dabei spielt auch der öffentliche Verkehr eine wichtige Rolle. **CF Seite 1**

Freiburg / Vor drei Jahren erneuerten Charmey und Moléson, die beiden Tourismusorte in den Freiburger Alpen, für 25 Millionen Franken ihre Seilbahnen. Jetzt ernten sie die Früchte der Investition. **CF Seite 3**

Projekt / 18 Berufsmaturanden aus dem Wallis gründen ein Pilot-Unternehmen mit dem Ziel, ein Produkt zu entwickeln, herzustellen und zu vermarkten, nämlich ein Souvenir-Fläschchen mit reiner Schweizer Alpenluft. **CF Seite 4**

Neue Märkte / Nach den Anschlägen in den USA und dem Swissair-Debakel soll sich der Schweizer Tourismus gemäss einem ST-Workshop auf die aufstrebenden Märkte Osteuropas (Ungarn, Polen und Tschechien) konzentrieren. **CF Seite 5**

FORUM

Fatal handeln

HANSRUEDI MÜLLER*

Auf Malta fand kürzlich das jährliche Treffen der Tourismuswissenschaftler statt, der AIEST-Kongress. Das Thema: «Tourism Growth and Global Competition».



Peter Keller vom Seco machte als AIEST-Präsident eine Auslegung und würdigte den Tourismus als weltweit wichtigsten Wachstumsmotor, insbesondere für die 49 wirtschaftlich am wenigsten entwickelten Länder. Egon Smeral, der kluge Österreicher, legte die bekannten Wachstumstheorien dar und hob heraus, dass der Tourismus schneller wachse als die übrige Weltwirtschaft, dass die Einkommenselastizität überproportional hoch sei, der Tourismus also global betrachtet zu den Luxusgütern gehöre, dass die touristischen Serviceleistungen langfristig im Vergleich zu anderen Gütern teurer und die touristischen Wachstumsraten mit steigendem Wohlstand kleiner werden.

Da hatte der Schreibende mit seinem Workshop «Sustainability and Growth» einen schweren Stand. Die Teilnehmer kamen fast alle aus Regionen dieser Welt, die sich vom Tourismus Wachstumsimpulse erhoffen: aus Finnland und Brasilien, aus Irland und Kroatien, aus Ungarn und der Türkei. Man einigte sich auf die Feststellung dass wohl 90 Prozent aller Regionen dieser Welt noch Wachstumsimpulse ertragen könnten, dass aber umgekehrt 90 Prozent des Tourismus dort stattfindet, wo Belastungsgrenzen offensichtlich sind. Es wurde eingbracht, dass Nachhaltigkeit nur Entwicklung zulässt, nicht Wachstum. Und dass Entwicklung – global betrachtet – im Kern bedeuten müsste, dass der Energieaufwand jeder ausgelösten Logiernacht zu verkleinern wäre.

Doch davon wollte eigentlich niemand etwas hören, denn das touristische Wachstum läuft genau in die umgekehrte Richtung: Jede zusätzliche Logiernacht muss aus noch weiter entfernten Märkten akquiriert werden. Obwohl gegenüber dem Kongresshotel in Windeseile ein neues Hotel aus vorgefertigten Modulen entstand, war zu spüren, dass kritische Reflexionen kaum Platz hatten. Die Gefahr nimmt zu, dass die Tourismuswissenschaft zu wachstumsgläubigen Dienern der Wirtschaftskaste mutiert.

Übrigens: Der nächste AIEST-Kongress findet in Brasilien statt, obwohl 90 Prozent der Teilnehmer aus Europa stammen. Global reden – banal denken – fatal handeln.

* Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIT) der Universität Bern

JOSEF FELDER / Der CEO der Unique Flughafen Zürich AG spricht über die Auswirkungen der Swissair-Krise und ein rasches Krisenmanagement. INTERVIEW: GREGOR WASER

Wiederaufbau auf ein Niveau wie vor dem 11. September

Herr Felder, welche finanziellen Auswirkungen hat die aktuelle Swissair-Krise für den Flughafen Zürich-Kloten?

In der ersten Woche hat Unique durch das Grounding der Swissair-Flotte etwa vier bis sechs Millionen Franken verloren. Die finanziellen Auswirkungen für die nächsten Wochen können aber noch nicht abschliessend beurteilt werden.

Der Wirtschaftsstandort Schweiz und die Tourismusindustrie fürchten um das Überleben des Flughafens Zürich in der heutigen Form. Welche Konsequenzen zeichnen sich mit der Integration der reduzierten Swissair-Flotte in die Crossair für den Hub Zürich ab?

Viele Fragen sind noch nicht beantwortet. Erst wenn feststeht, wie ein zukünftiges Streckennetz der Crossair ab dem 28. Oktober 2001 aussieht, kann hierzu Stellung genommen werden. Kurzfristig rechnen wir mit einem starken Einbruch. Langfristig wird sich hoffentlich das Angebot wieder auf einem Niveau einpendeln wie vor dem 11. September 2001.

«Das Grounding hat uns vier bis sechs Mio. Franken gekostet.»

Gibt es bereits Pläne oder Zusagen ausländischer Airlines, die Zürich neu oder verstärkt in ihren Flugplan aufnehmen möchten?

Wir haben ein gutes Echo auf unseren Aufruf bei den Fluggesellschaften. Die Verhandlungen in den nächsten Wochen sind sehr wichtig. In den ersten Tagen haben bereits viele Fluggesellschaften grössere Flugzeuge beziehungsweise Verdichtungsflüge nach Zürich eingesetzt. Obwohl die Swissair am ersten Oktober-Wochenende nur 50 Prozent der Flüge durchführte, konnten wir rund 80 Prozent des Gesamtverkehrs anbieten. Es liegt ein Angebot von der Airline Flams für vier tägliche Verbindungen nach Brüssel vor sowie von der Luxair für drei Verbindungen nach Luxemburg. Ebenso hat British Airways zusätzliche Flüge in Aussicht gestellt, und auch Lufthansa setzt grössere Maschinen Richtung Zürich ein.

Gerade beim Langstrecken-Angebot zeichnet sich aber ein reduzierter Flugplan Richtung Zürich ab. Wie beurteilen Sie diese Situation, angesichts künftig wohl beschränkter Kapazitäten seitens Schweizer Airlines?

Jene Strecken, die einen hohen Lokalkverkehrsanteil aufweisen, dürften

Foto: Gregor Waser



UNIQUE-DIREKTOR JOSEF FELDER

Er lotet derzeit Möglichkeiten aus, um den Betrieb und die Bedeutung des Hubs Zürich aufrecht zu erhalten.

von ausländischen Fluggesellschaften übernommen werden. Aber es ist anzunehmen, dass sich in den nächsten zwei bis vier Jahren das Streckenangebot insgesamt reduzieren wird. Zurzeit beläuft sich das Volumen auf 70 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Nun hängt es wesentlich vom Aufbau der neuen Fluggesellschaft aus Crossair und Teilen der Swissair ab, ob die für 2001 budgetierten 335 000 Flugbewegungen, 24 Millionen Passagiere und 600 000 Tonnen Fracht erreicht werden können. Letztes Jahr waren Swissair und Crossair für 66 Prozent des Totalvolumens besorgt und hatten 56 Prozent der 23 Mio. Passagiere befördert.

Schweizer Hoteliere – vor allem im Vier- und Fünf-Sterne-Bereich –, aber auch die gesamte Incoming-Tourismus-Branche bängen um ihre ausländische Kundschaft. Wie beurteilen Sie die Auswirkungen auf diesen Wirtschaftszweig?

Wenn wir ein paar Millionen weniger Passagiere haben, wird das sicherlich Auswirkungen auf die Schweizer Hotellerie haben. Langfristig muss es uns aber gelingen, wieder ein flächen-deckendes Langstreckennetz anzubieten, was für die Schweizer Unternehmen unerlässlich ist. Gerade im Vier- und Fünf-Sterne-Bereich ist der Anteil der Geschäftsreisenden sehr gross. Um die Standortattraktivität der Schweiz aufrecht zu erhalten, braucht es ein gutes Streckennetz und gute Hotels.

Mit welchen Massnahmen könnte die Schweizer Tourismusindustrie mithelfen, die künftige Bedeutung und Stärke des Hubs Zürich zu unterstreichen?

Der Flughafen braucht gute Rahmenbedingungen, um für Fluggesellschaften attraktiv zu sein. Neben einer guten Infrastruktur welche wir mit der 5. Bauetappe realisieren, sind kundenorientierte An- und Abflugverfahren notwendig. Der Staatsvertrag zwischen der Schweiz und Deutschland hilft uns bei dieser Herausforderung nicht. Entsprechend wichtig ist für den Flughafen Zürich, dass auch seitens der Tourismusindustrie Promotion für unser Land und den Hub Zürich betrieben wird.

«Wichtig ist, dass Promotion für unser Land und den Hub Zürich betrieben wird.»

Das Krisenmanagement der Swissair, die Betreuung stehen gelassener Passagiere, hat am 2. Oktober zu Kritik Anlass gegeben. Wird von Unique ein Konzept ausgearbeitet, um in solchen Fällen anstelle der Airline

diese Aufgaben spontan übernehmen zu können?

Wir verfügten am 2. Oktober über dieses Konzept beziehungsweise das entsprechende Dispositiv. Was am 2. Oktober nicht funktioniert hat, war der Informationsfluss. Wir wussten von Swissair nicht, ob und wann welche Entscheidungen gefällt wurden und konnten dadurch die wichtigste Aufgabe nicht erfüllen, nämlich den Fluggästen zuverlässige Informationen zu geben, wann wieder geflogen wird. Das Krisenmanagement der Unique hat sich bewährt.

«Wenn wir weniger Passagiere haben, wird das Auswirkungen auf die Schweizer Hotellerie haben.»

Trotz Swissair-Debakel gilt es für die Unique Flughafen Zürich AG, weiterhin einen geregelten Betrieb zu gewährleisten. Mit welchen kurzfristigen Massnahmen kann dies bewerkstelligt werden?

Als interkontinentaler Flughafen haben wir eine Verantwortung gegenüber dem Kanton Zürich und der ganzen Schweiz. Zurzeit befinden wir uns in Verhandlungen mit Firmen der Swissair-Gruppe, dazu gehören Swissport, Atraxis und SR Technics, um deren Betrieb aufrecht zu erhalten. Nötige Investitionen könnten wir aus Eigenmitteln bestreiten. Wobei es festzuhalten gilt: es geht dabei nicht um die vollständige Übernahme dieser Firmen. Wir sind an jenen Anlagen interessiert, die für den Betrieb des Flughafens unerlässlich sind, dazu gehören die Gepäcksortieranlage, die Flugzeug-Energieversorgung, die Nutzungsrechte der Atraxis-Systeme sowie Schlepp- und Enteisungsfahrzeuge. Es geht dabei nicht um Aktienpakete, sondern um Software, Hardware und Personal.

Zur Person

Josef Felder (1961) absolvierte die Ausbildung als Buchhalter mit eidgenössischem Fachausweis. Er war in verschiedenen Betrieben tätig, unter anderem als Accountant bei der Hapimag AG in Zug. Zwischen 1989 und 1998 war er bei der Crossair in unterschiedlichen Funktionen angestellt, zuletzt als Executive Vice President und General Manager Product Management. Seit November 1998 ist er beim Flughafen Zürich tätig, ab 30. März 2000 als Präsident und CEO. CK

EUROPA-PARLAMENT / Banküberweisungen ändern
Österreicher kritisieren

Die Verordnung über billigere Banküberweisungen in EU-Länder soll nicht wie vorgesehen am 1. Januar 2002 in Kraft treten, sondern erst im Jahre 2005. So will es ein Änderungsantrag, der in der laufenden Debatte im europäischen Parlament gestellt wurde.

Die Österreichische Hoteliervereinigung bezieht Stellung und kritisiert den Änderungsantrag. Wie der ÖHV schreibt, gelte ab 1. Januar 2002

der Euro europaweit, und so «ist es umso weniger einsichtig, dass gerade bei Bankgebühren weiterhin eine Unterscheidung in Inland und Ausland getroffen wird, die zu Lasten der heimischen Bankkunden geht.»

Eine Verzögerung von drei Jahren, so der ÖHV, sei umso weniger gerechtfertigt, als sich alle anderen Wirtschaftssektoren auch auf die absehbaren Veränderungen in Sachen Euro einstellen müssten. **MG**

Dramatischer Rückgang

Frankreich. Seit den Terroranschlägen haben sich die Touristenzahlen verringert: 35 bis 40 Prozent weniger Besucher aus dem Ausland. Der Rückgang amerikanischer Gäste erreicht 91 Prozent, jener der Japaner 80 Prozent. Im Vergleich zum Vormonat gingen die Gäste aus Grossbritannien um 41 und jene aus Deutschland um 38 Prozent zurück. Finanzminister Laurent Fabius kündigte Hilfe an, ohne aber konkrete Massnahmen zu nennen. **TRU/sda**

Kontingente für Europapark

RailAway. Das bisherige Hotelplan-Monopol der Zimmerkontingente in den Parkhotels des Europaparks wird geknackt: RailAway wird neu auch über entsprechende Kontingente verfügen. Somit wird RailAway ab kommendem Frühling – wie Konkurrent Hotelplan – Arrangements mit Bahnfahrt, Bustransfer, Eintritt und Übernachtung anbieten können. Neu ist der Europapark vom 1. Dezember bis zum 6. Januar 2002 geöffnet. **MG**

INTERPELLATION / Vollmer stösst auf offene Ohren
Erster Kontakt geknüpft

Die Interpellation des Berner SP-Nationalrats Peter Vollmer zum Swissair-Debakel stösst offenbar auf offene Ohren (siehe Htr 41). Vollmer fordert in seinem Vorstoss zusätzliche Mittel für die Vermarktung der Schweiz nach dem Ausfall der Swissair. Bis der Vorstoss behandelt wird, dürfte zwar noch einige Zeit verstreichen. Doch der Vorstoss habe bereits einiges ausgelöst, wie Vollmer gegenüber der «Südostschweiz»

erklärte. Der Nationalrat und Direktor Seilbahnen Schweiz sei bereits vom Staatssekretariat für Wirtschaft kontaktiert worden. Bundesrat Pascal Couchepin trifft jetzt mit Vertretern von Schweiz Tourismus zusammen (siehe auch Seite 9). Vollmer erhoffe sich von seinem Vorstoss einen politischen Effekt im Hinblick auf den Tourismusbericht, den der Bundesrat in die Vernehmlassung schickt. **TRU**

ANNULLATIONEN UND BUCHUNGSRÜCKGÄNGE / In einer Umfrage hat der Schweizer Hotelier-Verein die Situation der Hoteliers nach dem 11. September und dem Swissair-Gründing eruiert. **CHRISTINE KÜNZLER**

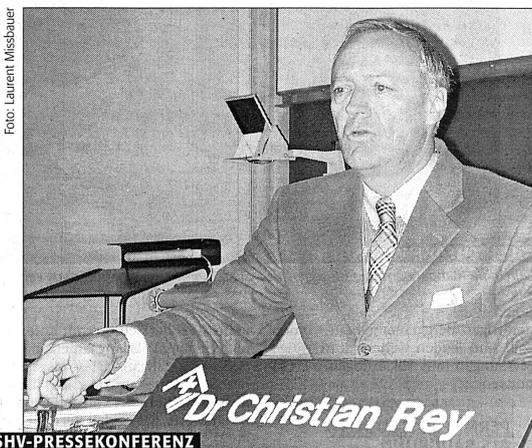
61 Mio. Franken weniger Umsatz

Der Buchungsrückgang, dem die Hoteliers seit dem 11. September ausgesetzt sind, beträgt laut Umfrage der Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) 9,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr (vergl. Kasten und Tabelle). Das entspricht einer Umsatzeinbusse von etwa 61 Millionen Franken. Am stärksten betroffen sind Betriebe, die vorwiegend Kongressteilnehmer aus den USA und Asien beherbergen. Immerhin reisen rund 20 Prozent aller Gäste die Schweiz per Flugzeug an. Doch auch die Fünf- und Vier-Sterne-Häuser sowie die unklassifizierten Hotels geben einen starken Buchungsrückgang an (10,9%, 12% und 12,6%). Besser stehen die Ein- bis Drei-Sterne-Hotels da und Betriebe, die sich auf Business oder Wellness spezialisiert haben.

Schlüsselt man die Angaben der Befragten nach Regionen auf, zeigt sich folgendes Bild: Von Buchungsrückgängen am stärksten betroffen sind die Berner und die Berner Oberländer (-14,6%) – wohl infolge der Buchungsrückgänge und Annullierungen von asiatischen Gästen. Am wenigsten betroffen ist die Stadt Genf (-3,3%). Der Grund dafür ist, wie SHV-Präsident Christian Rey sagte, dass Genf Tagungen durchführen konnte, die in anderen Ländern als Folge der Terroranschläge abgesagt worden sind. Aber auch bezüglich Annullierungen steht Genf mit einem Minus von 3,6 Prozent gut da. Die Stadt figuriert gleich hinter dem Wallis, das 3,5 Prozent Annullierungen angibt. Am meisten Annullierungen verzeichnen die Stadt-Zürcher (18,8%), 24,5 Prozent aller Annullierungen, die seit dem 11. September eingetroffen sind, stammen von asiatischen Gästen, 21,9 Prozent von amerikanischen. Absagen mussten die Hoteliers aber auch von Schweizern und Deutschen entgegennehmen (4,1% und 4,2%). Vier-Sterne-Hotels, die auf Kongressgäste setzen, trifft's punkto Annullierungen am härtesten. Gut daran sind einmal mehr die Wellness-Hotels: Unter den befragten war keines dabei, das eine Annullierung entgegennehmen musste.

HOTELIERS RECHNEN MIT EINEM MINUS IM WINTER

Die Aussicht für eine gute Wintersaison ist aus der Optik der Hoteliers nicht rosig: Sie rechnen mit einer um elf Prozent tieferen Auslastung gegenüber einer durchschnittlichen Auslastung anderer Jahre. Den Auslastungsgrad für diesen Winter schätzen



SHV-PRESSEKONFERENZ
Der SHV-Präsident informiert über die Situation für die Hoteliers.

es somit auf 59 Prozent. Das entspricht, so die SHV-Umfrage, einem Ertragsausfall von 440 Millionen Franken pro Halbjahr. Allerdings handelt es sich bei diesen Zahlen um eine

Spontaneinschätzung der Hoteliers, um einen Indikator; sie sind nicht mit den Zahlen des Bundesamtes für Statistik zu vergleichen. Die Rechnung kann Ende Winter aber auch ganz an-

ders aussehen – dann nämlich, wenn sich die Flugangst der Gäste aus dem In- und dem nahen Ausland zugunsten Nah-Ferien verschieben würde. Auch schönes Wetter kann dazu beitragen, Ausfälle zu kompensieren, da die meisten Gäste kurzfristig buchen. Zu Katastrophenstimmung bestehe kein Anlass, sagte der SHV-Direktor Christoph Juen an der Pressekonferenz. Grundsätzlich sind die Vergleiche mit dem Vorjahr zu relativieren, denn das letzte Jahr war dank der Oberammergauer Festspiele und des Heiligen Jahrs ein besonders gutes.

Trotzdem: Die Zentralschweizer Hoteliers schätzen ihren Rückgang laut SHV-Umfrage auf bis zu 21,3 Prozent. Das ergäbe eine Auslastung von 50,9 Prozent. Die Stadt-Zürcher schätzen die Auslastungseinbusse auf 19,5 Prozent und die Auslastung somit auf 65,4 Prozent. Die Westschweizer veranschlagen den Verlust mit 17,6 Prozent und die Auslastung mit 47,2 Prozent, so die Umfrage. Zuversichtlicher indes sind die Bündner und Walliser Hoteliers: Sie gehen von einer Auslastung zwischen 63 und 68 Prozent aus. Während einige mit Einbussen bis zu 5,3 Prozent rechnen, sprechen andere von einem Plus bis zu 1,7 Prozent.

Umfrage Schweizer Hotellerie vom 11. Oktober 2001

Perspektive	Buchungs-Rückgang seit 11. 9.	Annullierungen seit 11. 9.	Normal-Auslastung	Auslastung seit 11. 9.	Schätzung* Auslastung Winter
<i>Alle Angaben in Prozent</i>					
Alle Hotels:	9,2	7,9	70,2	60,0	59,0
- Nach Regionen:					
Westschweiz	9,6	9,3	64,8	53,6	47,2
Zentralschweiz	7,5	8,7	72,2	62,6	50,9
Ostschweiz	10,5	9,25	75,7	65,6	59,5
Nordschweiz	7,7	9,3	73,3	67,4	58,2
Wallis	10,4	3,5	68,6	56,0	63,3
Graubünden	11,4	4,6	66,0	56,4	67,7
Bern und Berner Oberland	14,6	16,6	77,4	59,0	59,6
Tessin	4,4	6,1	83,2	76,8	71,2
Stadt Zürich	11,0	18,8	84,9	73,0	65,4
Stadt Genf	3,3	3,6	74,9	68,6	56,3
- Nach Gästherkunft:					
USA	14,7	21,9	76,8	59,7	52,6
Schweiz	7,5	4,1	69,7	61,6	61,5
Asien	19,1	24,5	80,9	57,3	56,5
Grossbritannien	12,4	17,1	77,5	61,6	59,3
Deutschland	7,5	4,2	71,0	63,8	64,4
Restliches Europa	13,1	12,1	69,2	52,5	49,3
- Nach Produkttyp:					
Tourismus	10,1	7,4	69,4	57,8	60,1
Business	6,8	8,0	74,0	66,9	58,3
Kongress	12,2	14,8	69,1	60,7	53,6
Wellness	-	-	81,7	80,0	88,3
- Nach Klassifikation:					
5 Sterne	10,9	10,0	71,2	61,8	58,9
4 Sterne	12,0	13,0	76,0	60,5	61,4
3 Sterne	8,4	6,8	67,7	59,3	58,1
2 Sterne	4,6	2,1	80,8	76,4	75,0
1 Sterne	7,5	8,75	76,25	67,5	70,0
Diverse	12,6	2,0	71,9	56,5	54,7

* Entspricht einer Spontaneinschätzung der Hoteliers und stimmt nicht mit den Zahlen des Bundesamtes für Statistik überein.

KURZ UND BÜNDIG

Machbarkeitsstudie für das Interreg-II-Projekt. Neben einem Tunnel, der den Raum Mattmark mit dem Monte-Moro-Gebiet auf italienischer Seite verbinden soll, sind in einer Machbarkeitsstudie auch verschiedene Gondel- und Pendelbahnen vorgesehen. Ein neues Gletscherski-Gebiet würde damit entstehen. Die Finanzierbarkeit der touristischen Erschliessung des Mattmark- und Monte-Moro-Gebietes (Interreg-II-Projekt «Monte Moro») stand bisher allerdings noch nicht ernsthaft zur Diskussion. Ausgegangen wird jetzt von geschätzten Kosten von 160 Millionen Franken. **TRU**

Budgetmassnahmen von 40 Millionen für Expo.02. Der Steuerungsausschuss der Expo.02 will das Budget wieder in Griff bekommen, nachdem es wegen der Säumigkeit der Schweizer Wirtschaft aus dem Lot zu geraten drohte. Es fehlen 125 Millionen Franken Sponsoringgelder. Die sich abzeichnende Netto-Kostenüberschreitung von 72 Millionen Franken soll auf 32 Millionen Franken reduziert werden. Laut Nelly Wenger, Präsidentin der Generaldirektion der Expo.02, wird mit einer Einsparung von 40 Millionen Franken das «äusserste Limit möglicher Kürzungen» erreicht. **TRU**

Inbetriebnahme der Bergbahnen Obergoms. Die Anlagen der angeschlagenen Bergbahnen Obergoms AG können im kommenden Winter in Betrieb genommen werden. Im vergangenen November bildete sich die Interessengemeinschaft Hungerberg. Im August lancierten die Bergbahnen AG und die IG eine Sammelaktion. Die bisherigen Geldzusagen sichern den Betrieb für den kommenden Winter. In einem zweiten Schritt soll nun zusätzliches Kapital aufgebracht werden, damit die Zukunft der Bahn auch mittelfristig garantiert werden kann. **TRU**

Bodensee-Erlebniskarte legte um fast 20 Prozent zu. Die Bodensee-Erlebniskarte hat auch ihre zweite Saison erfolgreich beendet. Der Umsatz aus den Kartenverkäufen beträgt umgerechnet 5,4 Millionen Franken, was einer Steigerung gegenüber 2000 um fast 20 Prozent entspricht. Zu kaufen ist die freien Eintritt oder freie Fahrt bietende Karte bei 150 Partnerunternehmen der Bodensee-Region. **TRU**

Reklame

Rosenenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
SIEMMO Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94
info@sternegg.ch – www.sternegg.ch

SHV-Umfrage

Der Schweizer Hotelier-Verein hat sich schriftlich bei rund 2400 Hotelbetrieben der ganzen Schweiz nach der Auslastung seit dem Terroranschlag in den USA am 11. September erkundigt. Rund 1000 Betriebe haben geantwortet, 350 Antworten sind ausgewertet worden. Die Auswertung berücksichtigt alle Hotelkategorien aus allen Regionen. **TRU**

Quelle: SHV

FELIX KELLER/ Der Glaziologe leitet das Institut für Tourismus und Landschaft an der Academia Engiadina.

INTERVIEW: AGNES MÄRKI

«Panik- mache nützt nichts»

■ Herr Keller: Tourismus, Mobilität, Klimaerwärmung – sägen wir an dem Ast, auf dem wir sitzen?

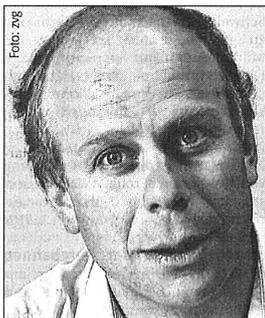
Generell muss man dazu ja sagen. Die Wissenschaft ist sich heute einig, dass mit einer massiven Erwärmung gerechnet werden muss, allerdings mit einer Verzögerung von rund 20 Jahren. Daher sind Massnahmen gefordert, die längerfristig angelegt sind.

■ Wenn von Klimaerwärmung gesprochen wird, ist oft nicht klar, ob es sich nun um eine wirkliche Bedrohung handelt oder um Panikmache.

Die Klimaerwärmung ist ein ernsthaftes Problem, dem wir mit Panik nicht beikommen. Die Gefahren sind erkannt, nun geht es darum, diejenigen Zonen zu erkennen, in welchen Prozesse stattfinden, die gefährlich werden können. Darüber muss anschliessend klar informiert werden.

■ Wird die Klimaveränderung zu einer Provokation für die Tourismusregionen in der Schweiz?

Die Touristiker sind wach für Veränderungen und haben Respekt davor entwickelt. Es erscheint mir wesentlich, dass Touristiker und Ökologen im Gespräch miteinander sind und dass



Felix Keller, Glaziologe an der Academia Engiadina.

sie auch die Politiker in die Diskussionen einbeziehen.

■ Was verstehen Sie unter aktivem Kommunizieren?

Wenn es gelingt, dem Touristen Klimaerscheinungen greifbar und beobachtbar zu machen, wächst sein Bewusstsein um die Zusammenhänge. In Pontresina besteht zum Beispiel seit 1998 ein Klimaweg, der grosses Interesse findet und die Leute begeistert.

■ Pontresina baut statt Lawinenverbauungen einen Schutzdamm und wird damit zu einer Pioniergemeinde.

Als die Gemeinde 1988 weitere Lawinenverbauungen erstellen wollte, wurde festgestellt, dass der Baugrund wegen Permafrost schlecht war. Es wurden dann verschiedene Untersuchungen gemacht, und schliesslich entschied sich die Gemeinde für dieses Projekt. Dank Überzeugungsarbeit steht heute die Bevölkerung dahinter.

■ Dieser Damm ist aber nur Symptombekämpfung?

Ohne Symptombekämpfung kommen wir heute nicht mehr aus. Erst wenn der Klimaschutz auf politischer Ebene ernst genommen wird, können wir die Ursachen bekämpfen.

■ Wie könnte eine langfristig angelegte Klimapolitik aussehen?

Über die Ursachen der Klimaerwärmung weiss man heute recht viel. Es geht darum, die Ursachen drastisch zu reduzieren. Wir müssen wieder beiseitend werden.

PERMAFROST / Die Klimaerwärmung ist ein ernst zu nehmendes Problem; die Folgen werden sich in verschiedenen Formen auch auf den Tourismus auswirken. AGNES MÄRKI

Das Eis schmilzt langsam aber sicher

Während man die Gletscher im Alpenraum seit über 100 Jahren beobachtet, wurde das Phänomen Permafrost erst vor 30 Jahren als wichtiger Indikator für Umweltveränderungen und als mitbestimmender Faktor für die Stabilität im sensiblen alpinen Ökosystem erkannt.

Zunehmend ist damit das Thema Permafrost auch ins Zentrum schweizerischen Interesses gerückt. Permafrost bedeckt hierzulande fünf Prozent der Fläche, also doppelt so viel wie die Gletscher. In den Alpen kommt Permafrost je nach Hangexposition ab einer Höhe von rund 2500 bis 3000 Meter über Meer vor. Permafrostböden stellen vor allem die Konstrukteure von Seilbahnen mit ihren Bergstationen oder Lawinenverbauungen vor besondere Herausforderungen.

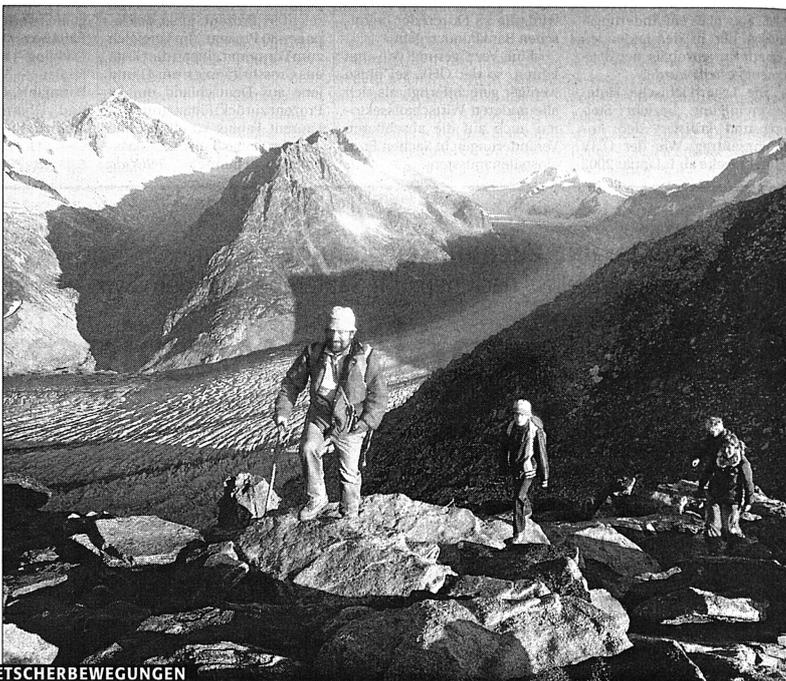
BLOCKGLETSCHER – EIN PERMAFROST-INDIKATOR

Mit Permafrost wird Gesteins- und Erdmaterial bezeichnet, das während des ganzen Jahreszyklus nicht auftaut. Das Phänomen Permafrost war bis anhin hauptsächlich aus Regionen wie Sibirien, Alaska oder Kanada bekannt, wo riesige Gebiete in Permafrostzonen liegen. Im Fels, in welchem kein Eis vorhanden ist, wird von «trockenem Permafrost» gesprochen. In lockerem Gestein sind sämtliche Hohlräume mit Eis gefüllt. Deutlichster Indikator für Permafrost sind so genannte Blockgletscher. In der Regel ist aber Permafrost an der Oberfläche nicht sichtbar.

Wird der Boden jährlich wieder von Kälte gespeist, bleibt der Permafrost aktiv. Reicht die Abkühlung des Erdbodens nicht mehr aus, wird er passiv und schmilzt allmählich ab. Damit verliert dieser Boden seine typischen Qualitäten: Wasser beginnt zu versickern, der Boden kann ins Rutschen geraten.

Anhand von Modellen kann man zwar die Wahrscheinlichkeit von Permafrost beurteilen. Wenn in einem

Foto: Swissimage



GLETSCHERBEWEGUNGEN

Durch die Klimaerwärmung bewegen sich Gletscher mehr als normal, was verheerende Folgen haben könnte.

derartigen Berggebiet gebaut werden soll, sind jedoch weitere aufwändige Messungen und Abklärungen vor Ort notwendig.

PERMAFROSTBODEN ALS BAUGRUND

Gefrorener, kompakter Fels ist als Baugrund unproblematisch, weil er stabil ist. Anders das eisgesättigte Lockergestein. Auch das Eis im Per-

mafrost ist der Schwerkraft unterworfen und fliesst als langsamer, aber stetiger Strom talwärts. Diese eisgesättigten Schuttmassen kriechen jährlich mehrere Zentimeter von den Bergflanken talwärts. Dies gilt es bei der Erstellung von Bauwerken in solchen Gebieten zu berücksichtigen.

Seit Klimaerwärmung nicht mehr nur theoretische Gedankenspiele ist, beschäftigt das Thema Permafrost Politiker und Politikerinnen sowie

Touristikfachleute. Wenn das Eis in den lockeren Gesteinsböden schmilzt, kommt der Boden ins Rutschen. Die Gefahr von Erdrutschen und Murgängen nimmt zu. Lawinenverbauungen verlieren sich vermehrt und garantieren ihren Schutz nicht mehr. Seilbahninstallationen, welche bereits jetzt von den Kriechbewegungen des Permafrosts betroffen sind, werden vom schmelzenden Permafrost zusätzlich bedroht.

SEILBAHNEN / Rund 15 Prozent der Seilbahnanlagen stehen in der Schweiz in Permafrostzonen. Einige sind bereits mit den Folgen instabiler Verhältnisse konfrontiert worden. AGNES MÄRKI

Erosion schädigt Infrastruktur

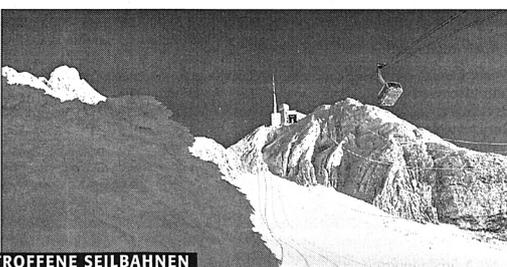
Wenn sich Gipfelstationen langsam talwärts neigen, wenn Masten nach und nach in Schiefelage geraten und in Bergrestaurants die Suppe kaum noch im Teller bleibt, dann kann dies seine Ursache im instabilen Baugrund oder eben in Permafrostprozessen haben. Ob der Permafrost nun durch seine natürliche Kriechbewegung oder durch sein Abschmelzen an den Gebäuden rüttelt, ist erst in zweiter Linie relevant. Wesentlich ist, dass kostspielige Sanierungen nötig werden.

An der letztjährigen Tagung «Seilbahnen und Permafrost» sagte der Mediensprecher der Seilbahnen Schweiz, Felix Maurhofer, die Bahnbetreiber seien für die Zusammenhänge sensibilisiert worden. Sie wurden aufgefordert, in ihren Gebieten die Situation abzuklären und zu überwachen.

BETROFFEN: DIE GEMSSTOCKBAHN

Einschlägige Erfahrungen gesammelt hat unter anderen die Bahn von Andermatt auf den Gemsstock, mit ihrer Gipfelstation auf 3000 Meter über Meer. Kurz nachdem die Bahn 1992 umgebaut wurde, stellte man fest, dass sich das Gestein gesetzt hatte. Durch Umbaumassnahmen war die Sonneneinstrahlung auf den Permafrostboden verändert worden, und zusammen mit warmem Wind, der das Eis in

Foto: Swissimage



BETROFFENE SEILBAHNEN

Die steigende Grenze des Permafrosts zwingt die Seilbahnunternehmen dazu, die Gebiete vermehrt zu überwachen.

Felsrissen schmelzen liess, war die Erosion anders fortgeschritten als bis anhin. Schmelzendes Eis in Felsrissen liess Hohlräume entstehen, und das vorher durch Eis zusammengehaltene Lockergestein wurde instabil.

Die Gemsstockbahn hat rund eine Million Franken in die Sicherung des Baugrundes investiert. Mit Injektionen von Mörtel und Beton wurde stabilisiert, mit Ankerbohrungen und Gunit-Spritzungen wurden Risse und Gestein festgestigt, damit die Erosion nicht weiter am Grund nagen kann. Wie Carlo Danioth von der Gemsstockbahn ausführt, würden in naher Zukunft auch weitere nordseitige Stationen

von derartigen Veränderungen betroffen sein. Bauwerke an Sonnenhängen, oder südsüdlich ausgerichtet, hätten stabilisierende Massnahmen bereits vor Jahren hinter sich gebracht.

VERÄNDERUNGEN UNBEDINGT BEOBACHTEN

Wenn Prozesse erst einmal begonnen haben, ziehen sie sofort eine Kettenreaktion nach sich. Als Bergführer beobachtet Carlo Danioth die Veränderungen in der Natur seit langem. Es gäbe heute Routen, die nicht mehr begeben werden könnten oder wo neue Einstiege gesucht werden müssten,

weil die Firnfelder abgeschmolzen seien und losen Fels und Gestein zurückgelassen hätten, meint Danioth. Und dies erhöhe massiv die Gefahr von Steinschlag. Die steigende Grenze der Permafrostgebiete sei ganz klar auch an der Flora feststellbar.

Die Situation am Gemsstock, betont Danioth, «ist ruhig und die Aufmerksamkeit geschärft». Das Gebiet würde regelmässig mit Messungen kontrolliert und fotografiert, damit allfällige Veränderungen sofort festgestellt werden können. Zudem versuche man in bestimmten Gebieten durch Aufstossen von Schnee, die Kälte so lange wie möglich im Boden zu behalten.

Was ist was?

Permafrost: Lithosphärenmaterial, das während der Dauer von mindestens einem Jahr eine Temperatur von unter null Grad aufweist.

Lithosphärenmaterial: Gestein, Lockergestein.

Murgang: rutschendes Wasser-Schutt-Gemisch.

Geomorphologie: Wissenschaft von den Oberflächenformen der Erde.

Blockgletscher: Schutt, dessen Zwischenräume mit Eis gesättigt sind, trägt talwärts kriechend. AM

SHANGHAI / In der boomenden Stadt sind viele der alten chinesischen Hotels verschwunden – neue Paläste mit asiatisch-internationalem Kapital und europäischem Know-how ragen in den Himmel. **CORNELIA REIWALD**

Wo die Zukunft bereits Gegenwart ist

Business und Tourismus sind in Shanghai eng miteinander verwandt. Chinas Eintritt in die WTO (World Trade Organization), Beijing als Veranstalter der Olympischen Spiele 2008, Shanghai als Organisator der APEC 2001 (Asian Pacific Economic Cooperation) und Kandidat der Weltausstellung 2010 machen aus China und Shanghai den Top Tourismus- und Wirtschaftsrenner. Jede Firma, jeder Reisende will dabei sein und das Phänomen miterleben.

DER DRANG NACH GELD UND LUXUS IST REALITÄT

Viele der vor wenigen Jahren noch bestehenden chinesischen Hotels sind verschwunden, neue Paläste mit asiatisch-internationalem Kapital und europäischem Know-how ragen in den Himmel. Der Drang nach Geld, Luxus und Eleganz ist Realität. Das Konzept der Architektur beruht auf grosszügig gebauten Palästen mit viel Glas, Gold, Wasser, Stein (Marmor) und Holz.

Ein Beispiel dafür ist das silbrig glänzende «Grand Hyatt». Mit seinen 89 Stockwerken ist es das höchste Hotel der Welt – inmitten einer überwältigenden modernen Architekturlandschaft. Gold, Glas, brauner Marmor und Kirschenholz wurden für das feinste Hotel der Stadt gewählt, wo die Zimmer im eleganten Art-Deco-Stil mit Blick über Fluss und Hafen beruhigen und begeistern. 300 Dollar kostet ein Standard-Zimmer, 500 Dollar die Business-Suite und 5000 Dollar die Präsidentensuite, wo Präsidenten wie Clinton oder Jiang Zemin absteigen.

Das «Sofitel» der französischen Accor-Gruppe war vor neun Jahren das erste EU-Hotel und gehört heute zu den besten Häusern auf dem rechten Huang-Pu-Ufer mitten im eleganten Shoppingbezirk. Das klassische Villa-Ambiente der 389 Zimmer und Suiten von 170 bis 1200 Dollar gefällt. 700 Angestellte sind um das Wohl der EU- und US-Gäste sowie der immer zahlreicheren asiatischen Kunden besorgt. Die Auslastung pro Jahr beträgt 85 Prozent; die Kundenstruktur reicht von der flexiblen Gruppe bis zu den Businessreisenden, denen im Sofitel jede technische, kulinarische, musikalische oder kulturelle Begleitung geboten wird. Vom verglasten Toprestaurant beobachtet man die mit Design-Einkaufstaschen beladenen Menschen, liest die goldene Omega-Strassenuhr und gleichzeitig die Börsendaten auf Grossleinwand. General-Manager ist Raetus Balzer, ein Bündner und Absol-

Fotos: Yao Jian Liang



PUDONG FINANCIAL DISTRICT

Das Konzept der Architektur in Shanghai beruht auf grosszügig gebauten Palästen mit viel Glas, Gold und Marmor.

vent der Lausanner Hotelfachschule mit langjähriger Asien- und US-Erfahrung.

WO SICH ROCKSTARS UND MINISTER MISCHEN

250 Drei- bis Fünf-Sterne-Hotels gibt es in Shanghai – weitere sind im Bau. Ein riesiger Marmorpalast ist auch das «Marriott» ausserhalb der Stadt mit seinen Palmen und der Springbrunnenhalle. Die Schwester in der City – das «Hilton» – ist im Bau; zentral, klassisch, exzellent und businessfunktional mit schönem Restaurant.

Japaner mit Zeit und viel Geld steigen im teuren «Garden Hotel» ab, die eiligen trifft man im «Nikko Pudong». Im feudalen Cocktailsalon des «Shangri-La» mischen sich Rockstars und Minister. Im praktischen «Intercontinental» wohnen die Singles, die keine Zeit haben. Das «Reagal East Asia» lehnt sich an das 80 000-Zuschauer-Fussballstadion. Im «Westin» trifft man viele Schweizer. – Heimwehnsnack im Zimmer? Geschenke als kämen sie von zu Hause? Das Westin-Hotel verkauft Schweizer oder französischen Käse, deutsche Wurst oder Vollkornbrot, «Guetzi» und anderes mehr aus dem Heimatland.

Das «Ruijin Garden Hotel» lieben die Hongkong- und Taiwan-Chinesen, es gehört zu den wenigen chinesisch und perfekt gemangenen alten Häusern im Kolonialstil. Prunkvoll eröffnet wurde gerade das «St. Regis», das seiner Schwester in New York in nichts nachsteht. Das «Four Seasons» kommt zu Weihnachten.

CHINESEN LIEBEN DIE WESTLICHEN ZIMMER

Immer häufiger leisten sich auch Chinesen diese Hotels, sie lieben die grosszügigen, luxuriösen, in den teuersten Naturmaterialien arrangierten westlichen Zimmer. Alle Hotels bieten Businesscenter, Aufenthaltshallen, Wellnessräume, Schwimmbad und Events; so wie das «Novotel», wo der Schweizer Galerist Lorenz Helbling seine Künstler zum Sonntagsbrunch mit Kaviar, Gänseleber, Austern und Champagner im 58., sich drehenden Stockwerk zeigt.

Noch steht das berühmte «Peace Hotel», alias «Sassoon», dann «Cathay» in seinem alten Glanz; noch wird abends gejazzt und im Ledersessel mit Whisky und Zigarre von alten Shanghaiern geträumt. Es ist das bevorzugte Haus älterer Amerikaner. Hotels

mit Gartenschwimmbad, Tennis, Parkanlagen und allem was das Kind begehrt, finden sich etwas ausserhalb Shanghais, meist nahe einer der 16 Golfanlagen in und um die Metropole.

20 Restaurant-Events pro Monat und 500 registrierte Restaurants bieten Essen aus aller Welt und jeder chinesischen Region. Architektur und Innendekoration können verblüffen. Da hat man sich weltweit informiert, gelernt, geholt, teuer bezahlt und nur das Beste vom Besten ist gut genug. Klassiker wechseln und mischen sich mit Extravagant-Futuristischem. Gepflegt, gestylt als wäre man in New York, Paris oder London.

Im «Dublin Exchange» isst man exklusiv und ruhig. Im «Acropolis» wird

man beim griechischen Essen zum Philosophen, im japanischen «Traveler» hat man gelernt, was Europa an Bestem zu bieten hat. Den berühmten chinesischen Hai isst man schick im «Fu Men Sharks Fin Restaurant», im antik chinesischen Dekor, und «Le petit Philippe» erfüllt französische Träume zu erschwinglichen Preisen. Das «Ashanti Dome» oder «Mon the Bund» gehören zum exklusiven teuren Shanghai-Besuch. – Chinesen «at large» (Hongkong, Taiwan und Diaspora inbegriffen) investieren Milliarden in das Immobilien- und Restaurantbusiness. – Gepflegtes chinesisches Fast Food isst man für zehn Yuan (2 Fr.) im Nudelrestaurant an der Yunnan Mei Shi Yuan, 568 Xujiahui Lu.

Shanghais Tourismus in Zahlen

16 Prozent mehr und insgesamt 23 Billionen Yuan (10 Yuan = 2 Fr.) wurden im letzten Jahr in die Tourismusindustrie gepumpt. Der Tourismus trägt 5,2 Prozent zum Brutto sozialprodukt bei.

1,82 Millionen Überseetouristen aus 174 Ländern erhöhten deren Zahl um 12,5 Prozent und brachten der

Stadt Shanghai 1600 Billionen Dollar ein – 18,3 Prozent mehr als noch im Vorjahr. Dazu kommen mehr als 78 Millionen inländische Touristen und deren Ausgaben von insgesamt 77,5 Billionen Yuan. CR

Die Angaben beziehen sich auf das Jahr 2000.

TOURISMUS / Connie Cheng von «Shanghai Municipal Tourism» äussert sich über die Stadt, wo sich Wellness auf Business reimt. **INTERVIEW: CORNELIA REIWALD**

«Alle geben locker Geld aus»

■ **Kommen Sie mit dem Ihnen zur Verfügung stehenden Budget zurecht?**

Wir müssen es einteilen und bemüht sein, für die einzelnen Events Sponsoren zu finden. In der boomenden Stadt läuft das eher positiv.

■ **An wen richten sich die zehn chinesischen Feste im Jahr und das dreiwöchige «Tourist Festival» im August und September?**

Wir sind sehr an ausländischen Touristen interessiert und tun alles, um ihnen den Zugang zu den Festen zu erleichtern und an bestimmten Orten zugänglich zu machen. Dieses Jahr fahren chinesische Provinzen und 19 Länder ihre Kultur auf Wagen (floats) durch die Stadt, gesponsert von Firmen aus ihrem Land, die gleichzeitig ihre Produkte promovieren. Touristen lieben es, aktiv mitzumachen, chinesisch zu kochen, zu malen, am Leben teilzunehmen. Die Schweizer haben

noch keinen eigenen Wagen, aber sie marschieren mit Folkloremusik durch die Strassen.

Der Schweizer Tourismus betreibt in Shanghai eine aggressive Promotion für sein Land; er ist sehr präsent, und wir sind am Austausch interessiert.

«Der Schweizer Tourismus betreibt in Shanghai eine aggressive Promotion für sein Land.»

■ **Wann reist man am besten nach Shanghai?**

Frühling und Herbst sind die angenehmsten Monate, aber auch im Som-

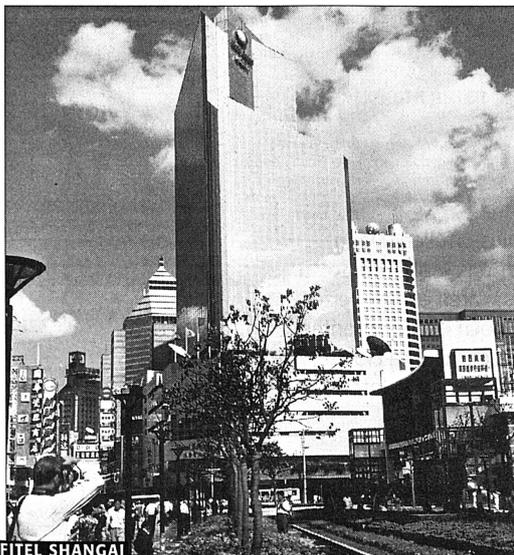
mer und im Winter kann man in der Grossstadt viel unternehmen. Shanghai verbindet Kultur, Geschichte und moderne Architektur ideal und bietet alt und Jung Erlebniswertes. 50 Prozent unserer Besucher sind Touristen (ab 45 Jahre) und 50 Prozent Businessleute (ab 30 Jahre). Alle geben locker Geld aus.

■ **Was sind die Pläne für die Zukunft?**

Shanghai will jüngere Touristen anziehen. Fällt die Kandidatur für die Weltausstellung 2010 positiv aus, hat die Stadt grosse Pläne, um die Stadt für junge Leute attraktiver zu machen, wo Wellness und Coolness auf Business reimen. Ein Brainstorming-Team berät bereits.

■ **Ist Shanghai eine sichere Stadt?**

Mit der normalen, einer Grossstadt angemessenen Umsicht kann einem in Shanghai wenig passieren.



SOFITEL SHANGHAI

Das erste EU-Hotel, das sich in Shanghai niedergelassen hat, wird von einem Schweizer geführt.



zufrieden

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.



PENSIONSKASSE / Wird die Obligatoriumsschwelle heruntersetzt, wäre das Gastgewerbe besonders stark betroffen. **SEITE 11**



MEDY HISCHIER / Der eigenwillige Walliser Hotelier aus dem Goms ist mit den meisten seiner Gästen per Du. **SEITE 12**

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

BUS CONTACT / Stelldichein der Busreise-Branche

Ein Highlight am TTW

Der Bus Contact vom 25. Oktober 2001, eine Bus-Branchenveranstaltung des Travel Trade Workshops (TTW) in Montreux, gilt als «Salon im Salon». Trends erkennen, und Möglichkeiten evaluieren, neue Segmente prüfen – kurz, den Markt sowie die Konkurrenz im Auge behalten, dies ist das Besondere des Bus Contacts. Auch bei dieser zum achtenmal anlässlich des TTW abgehaltenen Sondershow treten touristische Entscheidungs- und Leistungsträger, Hotelvertreter, Tour-Operators usw. mit der Busreisebranche in Kontakt. «Im vergangenen Jahr konnten wir 301 Eintrittskarten allein für den Bus Contact verkaufen», sagte TTW-Direktor Martin Spörri.

IM STRUDEL DES FLUGREISEDEBAKELS

Im Jahre 2000 trafen die Besucher und Interessenten in 57 Gesprächsrunden auf Vertreter von Busreise-Unternehmen. Diesmal nehmen etwas weniger Busreiseunternehmen teil, was Spörri unter anderem darauf zurückführt, dass der Bus Contact unmittelbar nach einer grossen Branchenmesse in Belgien stattfindet, an der neben dem Marketing auch die fahrzeugtechnischen Aspekte eine ganz wichtige Rolle spielen.

Spörri glaubt, dass die seit dem 1. September kürzere Flugstrecken sowie das Swissair-Debakel das Busbusiness so beeinflusst haben, dass den Unternehmen momentan schlichtweg die Zeit zur Teilnahme in Montreux fehle. Zu diesen Faktoren komme der prächtige Herbst, der das Geschäft ankurbelt.

Der Bus Contact vom 25. Oktober steht unter dem Patronat der Astag, dem Schweizerischen Nutzfahrzeugverband. Das Medienpatronat hat die hr übernommen.

ZUNAHME DES INCOMING-TOURISMUS

Der Hauptakzent des Travel Trade Workshops vom 23. bis 25. Oktober in Montreux liegt auf dem Outgoing-Geschäft, doch Jahr für Jahr wird dem Incoming-Tourismus ein etwas grosserer Stellenwert beigemessen. Schweiz Tourismus wird zum zweiten aufeinanderfolgenden Mal am TTW vertreten sein.

Unter den neuen Schweizer Ausstellern sind Hotels auszumachen wie das Zürcher «Golden-Arch» von McDonald's, Mövenpick sowie die Ausbildungsinstitution Academia Engiadina. Der TTW Montreux ist seit nunmehr 26. Jahren Treffpunkt von verhandlungsbereiten Tourismusprofis. **TRU**

TESSIN / Die Botschaft an der vierten Tourismuswoche lautete: Das Tessin muss ideenreich die Zukunft planen. Es darf sich als Feriendestination nicht auf den Lorbeeren ausruhen. **GERHARD LOB**

Auf zur Kultur der Gastfreundschaft

«Wenn die Bevölkerung nicht macht, können wir alle Projekte vergessen.» Giuseppe Stinca, der neue Direktor von Ticino Turismo, nimmt kein Blatt vor den Mund. Während der vierten Tessiner Tourismuswoche zwischen dem 8. und 12. Oktober appellierte er wiederholt und eindringlich an die Bevölkerung, die Einstellung zu diesem bedeutenden, aber trotz einer jährlichen Wertschöpfung von fast zwei Milliarden Franken immer noch unterschätzten Wirtschaftszweig zu verändern. Stinca: «Die Touristen werden bis anhin geduldet. Doch wir müssen von der Toleranz zu einer echten Kultur der Gastfreundschaft kommen.» Dabei steckt der Teufel häufig im Detail und keineswegs nur in der Hotellerie. Wer einmal mit überhöhten Preisen in einem einfachen Grotto übers Ohr gehauen oder in einem Geschäft unfreundlich angeschnauzt wurde, kehrt eben nicht mehr zurück.

SENSIBILISIERUNG MUSS FRÜHZEITIG BEGINNEN

Die Sensibilisierung für den Kanton als Feriendestination und den (nicht nur ökonomischen) Wert der Gäste muss frühzeitig beginnen. Diese Überlegung veranlasste Ticino Turismo, in der Tourismuswoche einen Malwettbewerb in Primarschulen zu veranstalten. Immerhin scheint bei den Erwachsenen ein langsames Umdenken einzutreten, wie eine (nicht-repräsentative) Strassenumfrage bei knapp 400 Einheimischen in Bellinzona, Locarno und Lugano ergab. Dabei überraschte jedoch das Ergebnis, wonach sich 86 Prozent der Befragten positiv zur Schaffung eines Wasser-Freizeitparks äussern, den reichlich vorhandenen natürlichen Wasserschatz in Form von Seen und Flüssen in ihrer Freizeit aber relativ wenig nutzen. Dies zeigt: Viele Tessiner sind sich des «Freizeitwerts» ihres Kantons gar nicht so bewusst.

Neue Ideen und Projekte sowie eine starke interne Zusammenarbeit zwischen den lokalen Tourismusbüros ist laut kantonalem Verkehrsverein nötig, um der Branche neuen Schwung zu verleihen. «Wenn wir uns einfach auf unseren Lorbeeren ausruhen, verlieren wir gegenüber anderen Destinationen an Terrain», warnt Stinca.

RELATIV GERINGER ANTEIL TREUER GÄSTE

Sorgen machen den Verantwortlichen nicht nur die schwindenden Übernachtungszahlen, sondern auch der relativ geringe Anteil treuer Gäste. Zwar geben 38 Prozent der Touristen

Photo: Swissimage



THEMATISCHES VERMARKTEN

Gärten, Wein, Kastanien und weitere tessintypische Eigenheiten sollen intensiver vermarktet werden.

an, ins Tessin zurückkehren zu wollen. Nur 17 Prozent tun dies aber tatsächlich. Damit liegt der Südkanton fünf Prozent unter dem Schweizer Mittel. Die Gründe dafür hat man bisher nicht eruiert. Sicher ist nur: Die traditionellen Stammgäste verschwinden. Die Bedeutung der klassischen Familie als Zielgruppe nimmt ab. Immer häufiger wird kurzfristig entschieden, auch die Aufenthalte selber dauern kürzer. Die Abhängigkeit von Deutschland und der Deutschschweiz, die allein gut 70 Prozent der Gäste im Tessin stellen, ist zu hoch.

THEMATISCHE WEGE: WEIN, KÄSE, KASTANIEN

Mit so genannten integrativen Produkten will Ticino Turismo auf diese Entwicklungen reagieren. Gearbeitet wird an thematischen Wegen zu Wein, Käse oder zur Kastanie, Parkanlagen und Gärten sollen besser vermarktet, Architektur und das «religiöse Tessin» für Bildungsreisende attraktiver angeboten werden. Das Zukunftskonzept «go-w@lk» ermöglicht dem Cyber-Wanderer, sich am Computer den perfekten Weg mit samt Höhenmetern, Streckenprofil und Panoramaansichten zusammenzubasteln. Und auch das Potenzial für Sommersprachreise ist entdeckt worden. «Warum müssen

italienisch-normende eigentlich unbeding nach Florenz?», fragt Luganos Tourismusdirektor Marco Bronzini. Dazu kommen noch die langfristigen Tourismusprojekte, die im Strategiepapier von Ticino Turismo festgelegt sind: Naturpark, Wasserpark, Architektur- und Veranstaltungszentrum. Die globale Zielvorgabe lautet: Ein Anstieg des Touristenstroms um zwei Prozent.

Doch: Projekte sind das eine – die Verwirklichung das andere. Gerade im Tessin, wo sich touristische Vorhaben gerne in Spielbälle der Politik verwandeln. Man denke nur an das Thermalbadprojekt in Acquarossa im Bleniothal, das vor einigen Jahren greifbar nahe schien, sich inzwischen aber wieder in

Luft aufgelöst hat. Oder den neuen Spielbank-Wellness-Hotel-Komplex auf dem ehemaligen Flugplatz von Ascona, der durch das ablehnende Votum der Standortgemeinde in einer Abstimmung zur Beteiligung an der Casinò Kursaal SA einen empfindlichen Dämpfer erlitt. Selbst relativ einfache Vorhaben wie eine Velo- und Fussgängerbrücke am Maggiadelta warten immer noch auf ihre Realisierung.

Die vierte Tourismuswoche hat das Bewusstsein für all diese touristischen Themen neu geschärft. So sieht es jedenfalls Giuseppe Stinca, der eine positive Bilanz zieht: «Ich glaube, die Bevölkerung ist jetzt stärker sensibilisiert.»

Innovative Personen im Tourismus

Im Rahmen der Tourismuswoche sind drei Personen aus dem Tessin mit dem Preis für Innovationen geehrt worden. Für die Destination Lugano/Mendrisiotto erhielt Alice Moretti die Auszeichnung. Die 80-jährige Präsidentin von «Ceresio Estate» organisiert seit einem Vierteljahrhundert die wichtige Kulturveranstaltung rund um den Luganersee. Für die Destination Lago Maggiore brachte Angelo Delea von

der gleichnamigen Weinhandlung in Losone den Preis nach Hause. Besonderes Lob erhielt seine neue Initiative «Fattoria dell'Amorosa» als gelungenes Beispiel einer Verbindung von Tourismus und Landwirtschaft. Für die Destination Bellinzonese und Täler durfte schliesslich Hans Horlacher seinen Orden in Empfang nehmen. Er ist Gründer des bekannten Kletterparks S. Paolo von Bellinzona. **LO**

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

SCANA LIEFERT FREIZEIT.



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

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

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

**Bildung
für eine
Branche**

Weiterbildung SHV
■ bedürfnisgerecht
■ praxisnah
■ kompetent

Schweizer Hotelier-Verein

www.weiterbildung-shv.ch



Schweizer Hotelier-Verein

Weiterbildung

Workshops 2001

Mitarbeiter führen,
Mitarbeiter motivieren
- Teil 2

Motivieren und führen im Alltag

Datum/Kursort:
Donnerstag / Freitag
29./30. November 2001 im
Hotel Ambassador in Bern

Referent:

Peter B. Grossholz, lic. phil.I, dipl. Erwachsenenbildner
teachArt, Leiter Unternehmenseminare SHV, Bern

Kursziele:

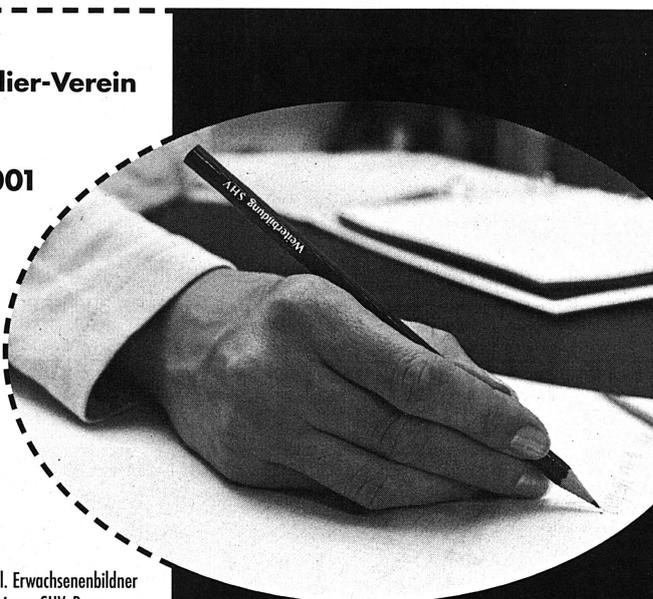
Sie erarbeiten ein aussagekräftiges und anregendes Spiegelbild von sich als Führungsperson, welches Ihnen individuelle Verhaltensweisen verständlich macht. Gängige Reaktionen von Menschen in typischen Alltagssituationen werden nachvollzogen und Sie wissen nun, wie Sie selber darauf reagieren können. Für den Umgang mit schwierigen Situationen lernen Sie eine erprobte aber anspruchsvolle Methode kennen und anwenden.

Kursinhalte

- Führungsinstrumente, ihr Nutzen und ihre Wirkungen am Beispiel von Mitarbeiterkonzepten
- Ich, die Führungsperson stehe im Zentrum – was weiss ich über mich?
- Die Motivation: was sie ist, was sie kann und was eben gerade nicht!
- Gut zu wissen, woran man ist oder wie bin ich heute drauf?
- Ich mache sicher nichts falsch, so bin ich doch: mein Verhalten als Führungspersönlichkeit
- Zielvorgaben, Zielformulierung, Zielvereinbarung – wie sieht das aus?
- Eine anspruchsvolle aber sichere Methode für den Umgang mit heiklen Situationen

Kurspreis

Mitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 800.00 (exkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 1000.00 (exkl. MwSt)



Auftritt und Wirkung – Rhetorik Teil 1

Datum/Kursort: Mittwoch / Donnerstag 12./13. Dezember 2001 im
Landgasthof Bären in Ostermündigen

Referent: Peter B. Grossholz, lic. phil.I, dipl. Erwachsenenbildner teachArt,
Leiter Unternehmenseminare SHV, Bern

Kursziele: Sie erfahren mehr über Ihre persönlichen Stärken und haben weniger Angst vor dem Sprechen in der Öffentlichkeit. Ihre individuellen Wirkungsmittel können Sie gezielter einsetzen, auch Ihre Wirkung auf andere erfahren Sie.

Kursinhalte

- Grundlagen und Auswirkungen der Kommunikation
- Was ist Rhetorik überhaupt?
- Persönliche Wirkungsmittel kennenlernen und einsetzen
- Umgehen mit schwierigen Situationen und Abhilfe schaffen
- Den Aufbau der Rede erfassen und erarbeiten
- Ein taugliches Manuskript erstellen
- Die Bedeutung der sprachlichen Wirkungsmittel erkennen und trainieren
- Hemmungen: Ursachen ergründen und Gegenmassnahmen einleiten
- In praktischen Übungen vor der Kamera Sicherheit erlangen

Kurspreis

Mitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 800.00 (exkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV / GastroSuisse Fr. 1000.00 (exkl. MwSt)



HOTELSCHULE 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
www.hotelschule-loetscher.ch

ANZEIGEN

ht

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

HALLOWEEN

Die grösste Auswahl an
Dekorationsartikeln
finden Sie bei

www.stuckiag.ch

Roland Stucki AG Tel 071/911 19 10
Import-Grosshandel Fax 071/911 15 45
Mattstrasse 5 info@stuckiag.ch
9500 Wil www.stuckiag.ch



Direkt vom Hersteller

Tischdecken

Bettwäsche & Berufskleidung

KÄCHELE

Drahtzugstrasse 67 · 4057 Basel
☎ 061 685 96 85 · Fax 89
info@kaechele.ch · www.kaechele.ch
90155/364296

Beschädigte Kännchen?

Wir reparieren, polieren, versilbern...

SILBAG AG Grossmatte-Ost 24,
6014 Littau, Tel. 041 259 43 43, Fax
041 259 43 44, E-Mail: silbag@tic.ch
139750/408973

Kühlanlagen

Frühstücksbuffet

Pâtisserie-Kühlvitriolen

Salatkühlbuffets

Norm-Mass

FRIGONORM BERN

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

ESTERMANN
SCHWERMANN

Gesetzlich
Hotelleistungen + Bedarf

www.gastro-einrichtungen.ch
Gästezimmer-Möbellösungen

BAZAR

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
Lyss: 032 384 50 51, Zürich: 01 202 34 61
P 142110/330280

Aus Privatkeller, guter Zustand

Weinsammlung

Château Mouton Rothschild
1945 bis 1995

Dem Meistbietenden
Gebote ab Fr. 26 000.-

A. Arnold, Arbon
Telefon 078 677 03 92
144072/416403



WWW.SWISSHOTELS.CH



SCHALTEN SIE IHR EIGENES FERIEANGEBOT IM INTERNET!
4 WOCHEN À FR. 99.- INKL. MWST
ODER ZU GÜNSTIGEN ABO-PREISEN.

NAME/VORNAME

HOTEL

STRASSE

PLZ/ORT

TELEFON

FAX

FÜR MEHR INFORMATIONEN AUSFÜLLEN UND EINSENDEN AN:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, LAST MINUTE CH,
MONBIJOUSTRASSE 130, POSTFACH, 3001 BERN,
TELEFON 031 370 43 14 ODER ANJA.MISCHLER@SWISSHOTELS.CH

Grosse Total-Liquidation

eines Stoff- und Teppichlagers, speziell für Inneneinrichter,
Hoteliers, Restaurateure, Händler und Private...!

Ein grosser, renommierter, international tätiger Teppich- und
Stoff-Grossist hat seine Geschäfts-Strategie geändert und den
Liquidator Peter Grunder beauftragt, sein riesiges Stoff- und
Teppichlager zu verschleudern!

- Polster-, Möbel- und Gardinenstoffe
- Rollenweise Hotelläufer (gewoben)
- Schmutzschleusen
- Teppichboden

Spitzenqualität zu absoluten Tiefpreisen!!!

Kommen Sie vorbei. Wir verkaufen auch en bloc. Sie bestimmen
weitgehend die Preise. Seltene Gelegenheit.

Rolba Areal / Aathal
Zürichstrasse 71, 8621 Wetzikon
vis-à-vis BP-Tankstelle, Ausschilderung beachten

Peter Grunder - Liquidator - Büro Zürich
Natel 079 218 13 93, Telefon 01 887 77 71, www.grunder-partner.ch
P 143888/416357

Seilbahn-Fusionierung im Wallis

Zermatt. Die Verwaltungsräte der drei Zermatter Bergbahnen haben sich einstimmig für eine Fusion entschlossen. Gemäss einer Pressemitteilung wollen die Bergbahnen mit der Bündelung ihrer Kräfte den wachsenden Herausforderungen im Tourismusmarkt begegnen. Der Entscheid bedarf noch der Zustimmung der Aktionäre, bevor die Fusion 2002 stattfinden könnte. *MG/sda*

KOMPAKTKURS / Destinationsmanagement Vier dreitägige Module

Am 25. November 2001 beginnt der dritte «Internationale Kompaktkurs Destinationsmanagement», der sich vorab an Führungskräfte des Tourismus richtet. Der viermal drei Tage dauernde Kurs ist modular aufgebaut und kostet 3450 Euro. Die Kursorte sind Sölden/Tirol, Gröden/Südtirol, St. Moritz sowie Trier/Rheinland Pfalz. Kursveranstalter sind die Academia Engiadina, das Europäische Tourismus

Institut Trier, die Europäische Akademie Bozen sowie das Institut für Unternehmensführung, Tourismus und Dienstleistungswirtschaft in Innsbruck. Die wissenschaftliche Betreuung liegt unter anderem bei Thomas Bieger, Institut für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus, Universität St. Gallen. *TRU*

Weitere Informationen via E-Mail: edo.kobelt@academia-engiadina.ch

Neugründung von «Belair»

Hotelplan. Der Schweizer Reisekonzern Hotelplan gründet eine eigene Fluggesellschaft mit dem Namen Belair. Damit wolle Hotelplan nach dem Swissair-Debakel sein Charterfluggeschäft sichern, erklärte Hotelplan-Sprecher Hans-Peter Nehmer und führte weiter aus, das Geschäft von Hotelplan solle damit auch im «Worst Case» garantiert werden. Entsprechend wird das finanzielle Risiko bereits heute von Hotelplan getragen. *MG/sda*

WALLIS TOURISMUS / Weiterbildungsangebot Wie Krisen managen?

Am 7. November findet in Naters eine Tagung «Krisenmanagement in touristischen Regionen und Gemeinden» statt. In Referaten am Morgen und Workshops am Nachmittag sollen Krisenmanagement und Krisenkommunikation im Tourismus erläutert werden. So wird beispielsweise Beat Stöcker von der psychologischen Praxisgemeinschaft in Biel über «erfolgreiches Konfliktmanagement im Krisenma-

nagement» sprechen, und Hannes Imboden wird am Nachmittag in einem der Workshops die entsprechend praktische Anleitung zum Thema «Krisenkommunikation im Tourismus» geben. Insgesamt wird in drei Referaten und sechs Workshops Weiterbildung zum Thema angeboten. *MG*

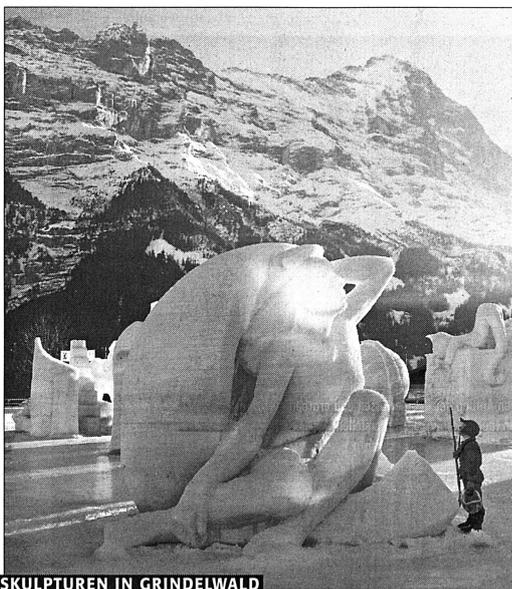
Das Tagungsprogramm ist erhältlich bei Wallis Tourismus, 1950 Sion, Telefon 027 327 35 70, Fax 027 327 35 71.

MARKETINGSTRATEGIEN / Die Einbussen an Gästen infolge der Terroranschläge und des Swissair-Debakels will Schweiz Tourismus mit Marketingmassnahmen wettmachen. ST will zusammen mit Key-Partnern fünf Millionen Franken aufwenden. **TONI RÜTTI**

Der Winter im Zentrum des Marketings

Mit einer Kampagne, die sich zurzeit noch in der Projektphase befindet, will Schweiz Tourismus (ST) die wirtschaftlichen Folgen der Terroranschläge und des Swissair-Debakels möglichst minimieren. Zur Kompensation der ausbleibenden Gäste aus Übersee soll der Schweizer Winter im Inland und in den Nahmärkten Deutschland, Italien, Frankreich und Benelux zusätzlich stimuliert werden. «Sämtliche Aspekte des Winters, vom Wintersport bis zum Winterzauber, sind als Bestandteile der Kampagne vorgesehen», erklärt Daniela Gren-Bär, Leiterin Corporate Communications/Medien bei ST. Vorgesehen sind vorab Plakat- und Inseratekampagnen, die beim Publikum die Lust auf Ferien in der Schweiz wecken sollen. Die Partnerorganisationen, respektive Key-Partner, die bei der Kampagne mitmachen, sind die vier Winterregionen Graubünden, Wallis, Région du Léman mit den Waadtländer Alpen und das Berner Oberland. Mit weiteren möglichen Partnern ist man im Gespräch. ST verhandelt zudem mit dem Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement sowie mit dem Seco. Ein Ergebnis liegt laut ST noch nicht vor.

Foto: Swissimage



HEISSKULPTUREN IN GRINDELWALD

Sämtliche Aspekte des Winters, vom Wintersport bis zum Winterzauber, sind als Bestandteile der Marketingkampagne von Schweiz Tourismus vorgesehen.

MARKETING IN SCHWEIZ UND EUROPA FÖRDERN

Bis zum Eklat wurde eng mit der Swissair zusammengearbeitet, was die Promotion in Übersee anbelangt. «Wie die Zusammenarbeit mit einer neuen Gesellschaft aussieht, lässt sich noch nicht voraussagen», so Marcel Perren, Marketingleiter Wallis Tourismus. Ver-

mehrt sollen Mittel, die man für Marketingaufgaben in Übersee vorgesehen hatte, in die Bearbeitung der Märkte Deutschland, Schweiz und Italien fliessen.

Hüben und drüben werden die Marketingmassnahmen von ST grundsätzlich begrüsst. Bern Tourismus will beispielsweise die eigenen Marketingaktivitäten darauf abstimmen, ohne

sie aber gleich auf den Kopf zu stellen. Raymond Gertschen, Direktor Bern Tourismus, warnt davor, das Marketing einseitig für die Ferien- und Winterdestinationen zu forcieren und dabei die Städte zu vergessen. Nach dem von der Swissair beschädigten Image der Schweiz hofft Gertschen auf die Wirkung der Qualitäts Gütesiegel der Tourismusbetriebe. «Wir müssen mit jenen Gästen besonders freundlich sein, die der Schweiz die Treue halten», so Gertschen.

Gesamthaft gesehen kommt die Region Zürich nicht um die Teilverlagerung ihrer Marketingaktivitäten auf europäische und schweizerische Segmente herum. In Zürich gibt es sowohl auf Interkontinentalgäste spezialisierte Hotels wie solche, die schon immer eher von Gästen frequentiert wurden, die per Bahn, Bus oder Auto aus der Schweiz und dem nahen Ausland anreisen. «Ungeachtet der Weiterentwicklung der Swissair und Crossair gewinnen die Nachbarländer und das Inland an Bedeutung», sagt Maurus Lauber, Marketingleiter Zürich Tourismus.

Ausgesprochen unterschiedlich strukturiert ist das Berner Oberland: Während in der Jungfrauregion Gruppenreisende aus Übersee den Hauptmarkt bilden, dominieren in den übrigen Gebieten schweizerische und deutsche Individualtouristen. Entsprechend unterschiedlich strukturiert sind die Marketingaktivitäten. Für Roger Seifritz, Präsident der Destinationen Berner Oberland, drängt sich deshalb kein Richtungswechsel im Marketing auf. Eine ähnliche Haltung nimmt Hanspeter Mazenauer, Marke-

tingverantwortlicher Ostschweiz Tourismus, ein. Nur gerade 2,5 Prozent der Gäste der Ostschweiz seien Amerikaner. Für einige Destinationen wie Heildiland, St. Gallen, Rheinfelden, Appenzel oder das Fürstentum Liechtenstein sei Amerika hingegen unvergleichbar wichtiger. «Amerikanische Gäste», so Mazenauer, «sind wertschöpfungsstarke Gäste.» Auch Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, sieht keine Notwendigkeit, die bereits erarbeitete Marketingstrategie umzukrempeln. Das Konzept – dieses beruht auf preiswerten Übernachtungsangeboten inklusive Skipass – sei auch unter den neuen Voraussetzungen adäquat. Federspiel geht auch davon aus, dass gewisse Einbussen nicht in jedem Fall mit den jüngsten Ereignissen etwas zu tun haben, sondern auch mit der Konjunkturlage.

WERBEN FÜR DIE SCHWEIZER BERGE

Die Zentralschweiz will laut Rolf Peter Pfaff, Direktor Zentralschweiz Tourismus, das Marketing im eigenen Land sowie in Deutschland forcieren. In Stuttgart, Frankfurt und Hamburg beispielsweise empfiehlt man sich neuerdings intensiver denn je bei Firmen und Veranstaltern als Seminar- oder Incentive-Region. In 160 deutschen Bahnreisecentren kann im Rahmen von «Bahn und Hotel» direkt gebucht werden. Für Daniela Gren-Bär steht eines fest: «Bei internationalen Unruhen und Unsicherheiten wächst der Wunsch nach Ferien im nahen, überschaubaren Umfeld.»

SWISSAIR / Ausgerechnet im Spitzenreisemonat wurde die Reisebranche von den Ereignissen vom 11. September und gleich darauf vom Swissair-Debakel getroffen. Die Existenz einer attraktiven Fluggesellschaft wird als unerlässlich erachtet. **AGNES MÄRKI**

Reisebranche im Sog des Swissair-Debakels

Ähnlich dem Stein, der in ruhiges Wasser fällt, verursacht ein Ereignis in der heutigen Wirtschaft sofort immer weitere Kreise. So wurde die Reisebranche unerwartet zuerst von den Ereignissen vom 11. September und gleich darauf vom Swissair-Debakel getroffen – und das in einem eigentlichen Spitzenreisemonat. Während die Flugzeuge am Boden blieben, entwickelte sich bei allen Reiseveranstaltern Hektik. Ihre Kunden kamen teilweise entweder nicht weg oder nicht heim. Nicht betroffen waren bei den grossen Reiseveranstaltern die Charterflüge. Für andere Arrangements musste nach Alternativen gesucht und zahlreiche Umbuchungen vorgenommen werden. Erschwert wurde die Situation zusätzlich durch das Informations-Vakuum und die sehr kurzfristigen Ankündigung der Flüge, die dann von der Swissair oder Crossair zum Teil doch noch durchgeführt wurden.

Finanzielle Schäden werden sowohl bei den Kunden wie auch bei den Reiseveranstaltern entstehen. Dies kann vor allem für die kleinen Tour-Operatoren schwer wiegende Folgen haben, da bei Pauschalreisen der Veranstalter für die entstandenen Kosten wie Tickets bei anderen Fluggesellschaften, zusätzliche Übernachtungen etc. haftet.

In der Reisebranche hat dies Fragen nach dem Pauschalreisegesetz und der Haftung aufgeworfen. Was ist denn letztlich Bestandteil eines «Pauschalarrangements»? Sind es zum Beispiel auch Einzelleistungen, welche zu einem Arrangement dazugeschnürt werden? Wer übernimmt in welchem Fall welche Mehrkosten? Der Garantiefonds der Schweizer Reisebranche übernimmt wohl bei seinen Mitgliedern die Kosten für bezahlte Pauschalarrangements, wenn ein Reiseveranstalter oder Reisebüro Konkurs geht,

nicht aber, wenn andere Leistungserbringer ausfallen.

Von allen Beteiligten wurde in letzter Zeit sehr viel Geduld und Verständnis gefordert – und wird weiter gefordert werden. Die Nachbearbeitung des Swissair-Stillstands wird die Reisebüros noch längere Zeit in Anspruch nehmen, da in sehr vielen Fällen individuelle Abklärungen anstehen.

MARKT BESTEHT FÜR EINE FLUGGESELLSCHAFT

Grosse wie kleinere Reiseveranstalter bedauern den Niedergang der Swissair. Sie alle erachten es als absolut notwendig, dass die Schweiz eine attraktive Fluggesellschaft hat, die sowohl das Reisebedürfnis der Schweizerinnen und Schweizer befriedigt, wie auch Touristen in die Schweiz bringt; vielleicht im Sinne von «Klein aber fein». In der Schweiz bestehe

durchaus ein Markt für eine Fluggesellschaft. Ob sie dann allerdings eigenständig oder in Verbindung mit einer anderen Gesellschaft sei, bleibe vorerst abzuwarten. Dies der Tenor der angefragten Reiseveranstalter, welche im Moment zusammen mit der Bevölkerung nur gespannt abwarten können.

Die Vorstellungen für eine Fluggesellschaft der Zukunft tendieren vor allem hin zu Qualitätsmerkmalen, wie sie der Swissair zum Teil eigen waren:

Sicherheit, Zuverlässigkeit, guter Service, mit einem attraktiven Flugplan, welcher Kombinationen mit anderen Fluggesellschaften und gute Verbindungen zulasse. Viele Reisende seien durchaus bereit, dafür auch den Preis zu bezahlen.

Befragt wurden: Hotelplan, Mediensprecher Hanspeter Nehmer; Kuoni, Bettina Bachmann; TUI Suisse, Imholz, TUI Schöne Ferien! und Vögele Reisen, Roland Schmid, Pressesprecher; RB-Reiseberatung, Bern, Ruth Baumgartner.

Reklame

www.tischtuch.ch

Ein Mausklick zum Mäusesparen - auch für Sie.



ÖSTERREICH / Tourismus und Freizeitwirtschaft tragen stärker als bisher angenommen zur Wertschöpfung der Volkswirtschaft bei. Im letzten Jahr betragen die direkten und indirekten Wertschöpfungseffekte 15,6 Prozent des BIP. **HERIBERT PURTSCHER**

Wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus

Bisher wurde der Tourismus in der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung in Österreich nicht adäquat erfasst, weil im Gegensatz zu produktionsorientierten Wirtschaftszweigen Umfang und Struktur direkt durch den Konsum der Touristen bestimmt werden.

Eine neue Methode basiert auf so genannten Tourismus-Satellitenkonten (Tourism Satellite Accounts, TSA) und unterscheidet in tourismusspezifische, tourismusverwandte und nicht-tourismusspezifische Güter und Dienstleistungen.

Determinanten der Nachfrage sind die Besucher, der Reisezweck, die gewohnte oder ungewohnte Umgebung und der touristische Konsum. Gerech-

net werden Ausgaben, die «vor, während oder nach einer Reise ausserhalb der gewohnten Umgebung getätigt werden und mit dieser in Zusammenhang stehen».

VERGLEICHBARE ANDERE WIRTSCHAFTSZWEIGE

Das TSA berücksichtigt nur die direkte Tourismus-Nachfrage. Indirekte Effekte werden ausser Betracht gelassen, um die nationale Tourismus-Wertschöpfung mit analog errechneten «Satelliten» anderer heimischer Wirtschaftszweige und/oder anderer Länder vergleichbar zu machen. Die effektive Wertschöpfung im Tourismus wird dank einer neuen Berech-



Foto: Christine Künzler
Künftig wird eruiert, wie viel die Gäste in Hundertwasser-Bad auch vor und nach ihrer Reise ausgeben.

nungs- und Erfassungsmethode transparent. Demnach ist klar, dass Tourismus und Freizeitwirtschaft gemeinsam in weit höherem Ausmass zur Wertschöpfung der Volkswirtschaft beitragen, als man bis bisher angenommen hat.

INLANDWIRKSAME AUFWENDUNG

Nach der traditionell separaten Berechnung stellt der klassische Tourismus acht Prozent des österreichischen Brutto-Inlandsproduktes (BIP). Werden aber nicht nur die direkten Ausgaben im Tourismus bewertet, sondern auch die inlandswirksamen Aufwendungen für den Freizeitkonsum, so

werden die Dimensionen der gesamten Tourismus- und Freizeitwirtschaft deutlich: Laut Statistik Austria betragen die so ermittelten direkten und indirekten Wertschöpfungseffekte in Österreich im vergangenen Jahr 32,2 Milliarden Euro, das sind 15,6 Prozent des BIP.

Im Jahr 2001 dürfte das Gewicht des gesamten Sektors in Österreich auf über 16 Prozent der gesamten Brutto-Wertschöpfung steigen. Zur Berechnung dieser Zahlen wird eine neue, standardisierte Erhebungsmethode eingesetzt, die den für die Alpenländer so wichtigen Sektor «monetar komplex» darstellt und erstmals auch wirklich international vergleichbar macht.

Anzeige

Menu surprise.

Herzlich willkommen. Vom 23. bis 28. November findet in Basel die 19. internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration statt. Im Rahmen der innovativen Sonderpräsentation «Centre Gastronomique» werden richtungsweisende Gastronomie-Trends vorgestellt. Die Igeho 01 präsentiert dieses Jahr zwei neue Highlights: «The World of INSPIRATION» – das erste internationale Messekonzept für Interieur und Design in Hotellerie und Gastronomie – und das «European Hospitality Forum», eine Fachtagung für Connecting-Leaders der Gastronomie- und Hotellerieszene. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Informationen: Igeho 01, Messe Basel, CH-4021 Basel, Tel. +41 61 686 20 20, Fax +41 61 686 21 88, igeho@messebasel.ch, www.igeho.ch



The world of hospitality

23.–28. November 2001

19. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration.
Messe Basel.

NEUERSCHEINUNG / Die Schweizer Hotellerie zwischen 1830 und 1920

Hotelträume

Erstmals in einer Gesamtübersicht wird im soeben erschienenen Bildband «Hotelträume zwischen Gletschern und Palmen» die Geschichte der schweizerischen Hotellerie und des Tourismus vor dem Ersten Weltkrieg beleuchtet. Die Erfindung der Reise als Selbstzweck zu Beginn des Buches stimmen auf die Thematik ein. Roland Flückiger-Seilers* Werk über den «Schweizer Tourismus und den Hotelbau zwischen 1830 und 1920» vertieft das Thema Tourismus am Beispiel des Hotelbaus. Ein grosser Teil des erstmals publizierten Bildmaterials stammt aus dem Archiv des Meiringer Fotohauses Brügger, das die Entwicklung der Hotellerie landesweit dokumentiert hat.



Glanzvolle «Paläste» der Hotelkönige.

Im ersten Teil des Buches werden die grossen Entwicklungen des Tourismus beschrieben und charakteristische Pioniere aus diesem Umfeld vorgestellt. Im zweiten Teil geht es um Ferienorte am Genfersee, die Region Thunersee, Tourismusgebiete am Vierwaldstättersee und die alpine Walliser Hotellerie. Zu lesen ist über Schicksale von typischen Hotelanlagen wie das Hotel Byron in Villeneuve, das Grand Hotel Baer in Grindelwald, die Hotels Axenstein und Axenfels am Vierwaldstättersee sowie die Hotels am Rhonegletscher.

Entstanden ist der Bildband über die schweizerische Hotellerie im 19. und frühen 20. Jahrhundert im Zusammenhang mit einem vom Schweizerischen Nationalfonds finanzierten Forschungsprojekt.

*Hotelträume zwischen Gletschern und Palmen», 192 Seiten, ISBN 3-906419-24, Fr. 88.–, «hier + jetzt», Verlag für Kultur und Geschichte GmbH, Baden.

*Roland Flückiger-Seiler (1953) war unter anderem Leiter des Nationalfonds-Forschungsprojektes «Schweizer Hotelbauten 1830 bis 1920».

STATISTIK / Ausländische Arbeitskräfte 12% im Gastgewerbe

Ende August arbeiteten im Schweizer Gastgewerbe 112 670 Ausländer. Der Anteil der Männer beträgt 48 Prozent, 52 Prozent sind Frauen. Rund 12 Prozent der in der Schweiz beschäftigten ausländischen Arbeitskräfte sind im Gastgewerbe tätig. Das teilt das Bundesamt für Ausländerfragen mit.

Bei 46 Prozent (51 999) der im Gastgewerbe erwerbstätigen Ausländerinnen und Ausländer

handelt es sich um Niedrigelassene, 28 Prozent (31 737) sind Jahresaufenthalter, 15 Prozent (17 022) sind Saisonarbeiter und bei 11 Prozent (11 912) handelt es sich um Grenzgänger.

Der weitaus grösste Teil dieser Erwerbstätigen stammt aus Portugal (20%/22 670). Weitere 14 Prozent (15 778) stammen aus Italien, gefolgt von Frankreich mit elf Prozent (12 059) und Ex-Jugoslawien mit 10 Prozent (11 633). SST

RATING / Winterferien- und Business-Hotels Rangliste der Besten

Welches sind die 25 besten Winterferien-Hotels der Schweiz? Das Online-Magazin «Moneycab» weiss die Antwort: Rang 1 darf das Haus Paradis in Ftan für sich verbuchen, gefolgt vom Hotel Kulm in St. Moritz und dem Grand Hotel Park in Gstaad. Bei den Drei-Sterne-Häusern hat das «Waldhaus am See» in St. Moritz die Nase vorn.

Zu den 25 besten Business-Hotels der Schweiz zählen laut «Moneycab» das «Victoria-Jung-

frau» in Interlaken, das «Baur au Lac» in Zürich sowie das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne-Ouchy. Zum besten Drei-Sterne-Business-Hotel ist der «Teufelhof» in Basel erkoren worden.

Die für beide Kategorien relevanten zehn Bewertungskriterien reichen von der «Originalität des Hauses» bis zur «Persönlichkeit und Innovationsfreude des Hoteliers». SST

www.moneycab.com

DAVOS / «Youthpalace» eröffnet diesen Winter Früher als geplant

Die in der Davoser Klinik Albulaplante Jugenderberge sollte bereits für die kommende Wintersaison temporär eröffnet werden. Der «Youthpalace» wird seinen Gästen vorerst 146 Betten in Doppelzimmern anbieten.

Die Schweizer Jugenderbergen sehen die Eröffnung als «Testlauf» für die geplanten Investitionen im nächsten Sommer. Voraussichtlich wird der Umbau rund drei Millionen

Franken kosten, die Zahl der Betten wird sich auf 256 erhöhen. Laut «Südostschweiz» rechnen die Jugenderbergen mit 45 000 Logiernächten pro Jahr.

Die Liegenschaft der Klinik befindet sich gegenwärtig noch im Besitz der CSS Versicherung. Vorgehen ist jedoch, dass das Gebäude nach einer Mietfrist von zehn Jahren von den Schweizer Jugenderbergen gekauft wird. SST

KURZ UND BÜNDIG

New Yorker W-Hotels unterstützen die Hinterbliebenen des Terroranschlags auf das World Trade Center. Die Hotels bieten ein «We Care Package» an, aus dessen Einnahmen sie zehn Prozent an den von der Stadt New York gegründeten «Twin Fund» überweisen. Das Package ist ab einer Übernachtung mit Frühstück für 199 US-Dollar (325 Fr.) buchbar; das Angebot gilt bis am 31. Dezember. SST

Preferred Hotels & Resorts Worldwide zeigen Solidarität mit Hinterbliebenen der US-Terroranschläge. Für alle Neureservierungen, die Aufenthalte bis am 20. Dezember betreffen, zahlen die rund 120 zu Preferred zählenden Hotels und Ferienanlagen eine Spende in der Höhe von einem Prozent an den «Disaster Relief Fund» des amerikanischen Roten Kreuzes. SST

Swiss International Hotels (SIH) gewinnt neues Mitglied. Das Fünf-Sterne-Hotel Ciragan Palace Hotel Kempinski in Istanbul (Türkei) ist neues Mitglied bei Swiss International Hotels & Resorts. Das Haus wird vom Schweizer Richard Bayard geleitet. SIH ist die weltweite Vereinigung von Erstklasshotels und Resorts sowie kleinen Boutique- und Hideaway-Hotels. SST

Best Choice schliesst weitere Verträge ab. Die Best Choice Tourism Management Company hat drei weitere Hotels mit Repräsentanz-Verträgen binden können. Das Palm Beach Resort (Malediven), das Arnos Vale Resort (Tobago) sowie das Mariposa Beach Resort (Grenada) lassen ihre Verkaufs- und Marketinginteressen auf europäischen Märkten neu durch Best Choice vertreten. SST

Die Hyatt Hotels Corporation eröffnet in Florida ein neues Resort. Das «Hyatt Regency Coconut Point Resort & Spa» in Bonita Springs umfasst 450 Zimmer und bietet unter anderem Tennis- und Golfmöglichkeiten. Weltweit gibt es 204 Hyatt Hotels & Resorts. Hyatt International betreibt durch seine Tochtergesellschaften 80 Hotels und Ferienanlagen in 36 Ländern, weitere 20 Hotels sind in Bau und Entwicklung. SST

Radisson SAS Carlton Hotel in Bratislava eröffnet. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten hat das Radisson SAS Carlton Hotel in der slowakischen Hauptstadt Bratislava seine ersten Gäste empfangen. Das einstige Hotel Carlton im historischen Stadtzentrum umfasst 168 Zimmer und Suiten. Radisson SAS Hotels & Resorts zählt derzeit 111 Hotels und 31 Projekte in insgesamt 38 Ländern. SST

Die Choice Hotels International verstärken ihr Engagement «downunder». Dank einer Vereinbarung mit Flag International Limited wird Choice die Anteilsmehrheit der grössten Hotelkette Australiens und Neuseelands, Flag Choice Hotels Limited, übernehmen. Die Vereinbarung sieht vor, dass Choice seine Anteile an Flag von gegenwärtig 15 Prozent auf 55 Prozent und innerhalb der nächsten drei Jahre auf 80 Prozent erhöht. SST

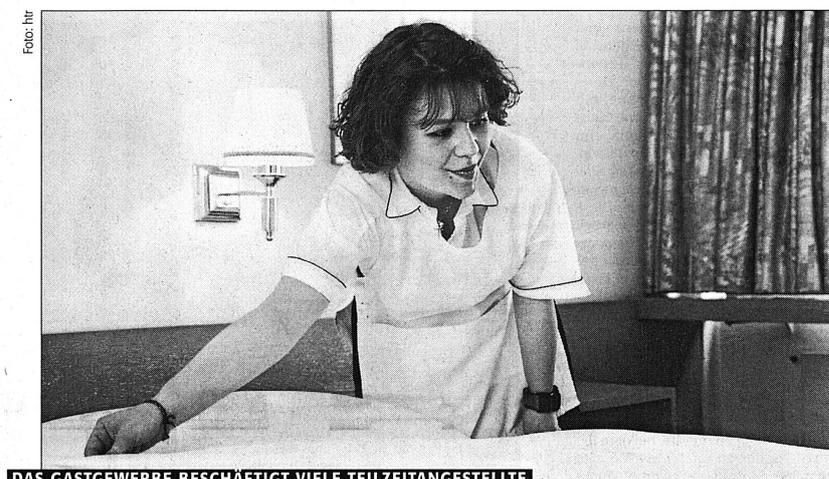
PENSIONSKASSE / Die Eintrittsschwelle für die Zweite Säule soll um die Hälfte gesenkt werden. Von den dabei entstehenden Kosten wäre das Gastgewerbe besonders stark betroffen. SONJA STALDER

Die Branchenvertreter sagen «Nein»

«Die vorgesehene Lösung würde die Wettbewerbsfähigkeit der Branche weiter verschlechtern», zeigt sich Christian Hodler, stellvertretender Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), überzeugt. Aus diesem Grund lehnt er die jetzt vorliegenden Revisionsvorschläge zum Gesetz über die berufliche Vorsorge ab. Eine nationale Subkommission sieht vor, die Eintrittsschwelle für die Zweite Säule zu halbieren: Während heute steuerbare Einkommen ab 24 720 Franken dem Obligatorium für Pensionskassenbeiträge unterworfen sind, soll diese Schwelle in Zukunft bei 12 360 Franken liegen (siehe Kasten). «Mit dieser tieferen Schwelle erhalten Kleinverdienende einen besseren Schutz», betont FDP-Nationalrätin und Aargau-Tourismus-Präsidentin Christine Egerszegi in ihrer Funktion als Präsidentin der Subkommission.

GASTGEWERBE WÄRE BESONDERS BETROFFEN

Auf der Hand liegt, dass nicht alle Branchen von dieser Regelung gleichermassen betroffen wären. Branchen mit einem überdurchschnittlich hohen Anteil an Teilzeitarbeitenden, einem – damit häufig verbundenen – hohen Frauenanteil und mit relativ tiefen Löhnen würden stärker zu Kasse gebeten als andere. Neben dem Textil- und dem Reinigungsgewerbe treffen



DAS GASTGEWERBE BESCHÄFTIGT VIELE TEILZEITANGESTELLTE

Die vorgesehene Revision der Zweiten Säule soll die Altersvorsorge von Kleinverdienern verbessern. Auf Arbeitgeberseite würde dies jedoch zu einer Verteuerung der Teilzeitarbeit führen.

diese Kriterien auch auf das Gastgewerbe zu (siehe Grafiken).

«Es gibt Arbeitgeber, die ihre Angestellten bewusst unter der Obligatoriumsgrenze anstellen, um die Pensionskassenbeiträge zu umgehen», er-

läutert Christine Egerszegi. Aus ihrer Sicht muss – angesichts der Misere um die AHV – das Thema der Altersvorsorge neu angegangen werden. «Mit der Stärkung der Zweiten Säule sind die Leute in der Lage, ihre Altersvorsorge selbst zu sichern.» Die jetzige Regelung führe dazu, dass Kleinverdiener ohne Pensionskasse keine existenzsichernde AHV erhalten und deshalb Ergänzungsleistungen beanspruchen müssen. Dieser Umstand führe aber letztlich zu einer Erhöhung der Steuern. «Darunter würde gerade das Gastgewerbe stark zu leiden haben», ist Christine Egerszegi überzeugt.

«Die bisherige Regelung hat sich bewährt», hält Christian Hodler dieser Argumentation entgegen. Er warnt vor dem hohen administrativen Aufwand, den die vorgesehene Revision mit sich bringen würde: «Das steht in keinem Verhältnis zu dem, was es den einzelnen Angestellten tatsächlich bringt.» Aus Arbeitgeberseite würde die Teilzeitarbeit enorm verteuert. «Als Folge davon würde die Schwarzarbeit zunehmen», so Hodler.

Auch GastroSuisse hat Stellung bezogen. Der Verband geht davon aus, dass die entstehenden Kosten auf die Verkaufspreise abgewälzt würden: «Im

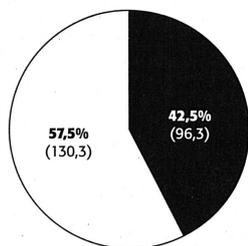
Interesse der Branche und der Gäste wird sich GastroSuisse deshalb gegen die überrissenen Vorschläge der Subkommission zur Wehr setzen.»

UMWANDLUNGSSATZ SOLL GESENKT WERDEN

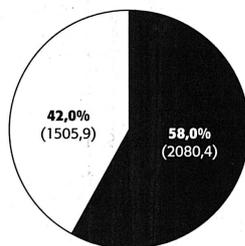
Die Subkommission der nationalen rätlichen Sozialkommission sieht im Weiteren vor, den Umwandlungssatz von heute 7,2 Prozent bis ins Jahr 2023 stufenweise auf 6,8 Prozent zu senken. Der Umwandlungssatz gibt in Prozenten an, wie viel des Kapitals, das in der Pensionskasse angespart worden ist, jährlich als Rente ausbezahlt wird. «Ausgehend von der steigenden Lebenserwartung ist eine Senkung des Umwandlungssatzes sinnvoll», ist Jean-Paul Genoud, Direktor der Hotela, überzeugt. Die Frage, in welchem Mass und in welchem Zeitraum das sinnvollerweise geschehen soll, kann Genoud jedoch nicht beantworten. Ihm fehlt dazu statistische Datenmaterial. «Das Hotelgewerbe ist eine Branche, in der man nicht pensioniert wird», erklärt er – mit Verweis auf die grosse Zahl der Berufsaussteiger. Von 55 000 Hotela-Versicherten beziehen gegenwärtig nur gerade 500 eine Rente.

Beschäftigte nach Wirtschaftsabteilungen

Gastgewerbe:

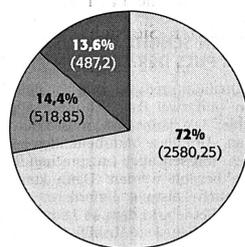
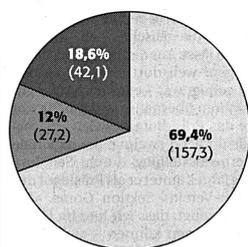


Alle Branchen:



■ Männer
□ Frauen

Zahlen in Klammern: Beschäftigte in Tausend



■ Vollzeit = mindestens 90 Prozent der betriebsüblichen Arbeitszeit
■ Teilzeit I = 50 bis 89 Prozent der betriebsüblichen Arbeitszeit
■ Teilzeit II = weniger als 50 Prozent der betriebsüblichen Arbeitszeit

Zahlen: Durchschnitt der vier Quartale 2000 / Quelle: Bundesamt für Statistik

Zusätzliche Kosten: 885 Mio. Franken

«Wir rechnen mit zusätzlich entstehenden Kosten von 885 Millionen Franken», erklärt Christine Egerszegi, Präsidentin der nationalen rätlichen Subkommission. Je die Hälfte dieses Betrags müssten die Arbeitgeber bzw. die Arbeitnehmer übernehmen. Wie hoch die Kosten für das Gastgewerbe wären, kann Egerszegi nicht beziffern. Mit der neuen Regelung wären 35 Prozent der Männer und 50 Prozent

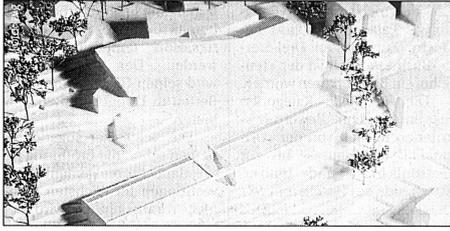
der Frauen besser als bisher versichert. Sieben Prozent der Männer und 17 Prozent der Frauen erhielten neu eine Versicherung. Der Anteil der Nicht-Versicherten würde von 23 Prozent auf 12 Prozent sinken.

Wie Christine Egerszegi aufzeigt, werden die Vorschläge im nächsten Januar in der Sozialkommission beraten. Im Frühling 2002 soll die Vorlage in den Nationalrat gelangen. SST

BELVOIR / Das Rüschtikon Hotel baut aus

Tilla Theus ist Projekt-Siegerin

Das Hotel-Restaurant Belvoir in Rüschtikon wird erweitert. Siegerin des Architekturwettbewerbs ist die Zürcherin Tilla Theus mit dem Projekt «Weitblick», das eine grosse Glasfront vorsieht. Gebaut werden 36 zusätzliche Hotelzimmer; zwei verschiedene Restaurants, zusätzliche Tagungsräume und Foyer, sowie Parkplatzangebot werden erweitert. Zudem soll die Hotelbar in eines der beiden Restaurants integriert werden. CK



Das Projekt «Weitblick».

Neues Hotel in Bahrain

Bahrain. Mövenpick Hotels & Resorts wird im Sommer 2002 das Management eines First-Class-Hotels am internationalen Flughafen von Bahrain übernehmen. Eigentümer des Hauses ist Global Express. Das Haus wird über 120 Zimmer und Suiten verfügen. Eine moderne Infrastruktur mit Restaurant, Bar, Coffee-Shop, Health-Club, Swimmingpools und Geschäften sollen Geschäftsreisenden einen angenehmen Aufenthalt ermöglichen. CK

HOTEL SEEROSE / 40 neue Zimmer

Ausbau Seminarbereich

Bis anhin verfügt das Drei-Sterne-Hotel in Meisterschwanden (AG) über 20 Zimmer. Mit dem geplanten Neubau wird die Kapazität auf 60 Zimmer erhöht. Die neue Gebäudehülle soll der bereits bestehenden angepasst werden. Der viergeschossige Hoteltrakt wird mit einer gut ausgebildeten Seminarinfrastruktur ausgestattet. Neben den für Seminare konzipierten Hotelzimmern entsteht ein grosser Seminarraum, der nach

Bedarf in fünf kleine unterteilt werden kann. Die Eröffnung ist im Frühling 2003 geplant. Damit wird das Seetal sein bisher grösstes Hotel erhalten. Die «Bilanz» klassierte die «Seerose» auf den 16. Rang unter den beliebtesten Drei-Sterne-Hotels. In einer vom Institut für Handelskunde durchgeführten Umfrage nach den beliebtesten Seminarhotels landete die «Seerose» auf Platz 24 (von mehr als 900 Hotels). CK

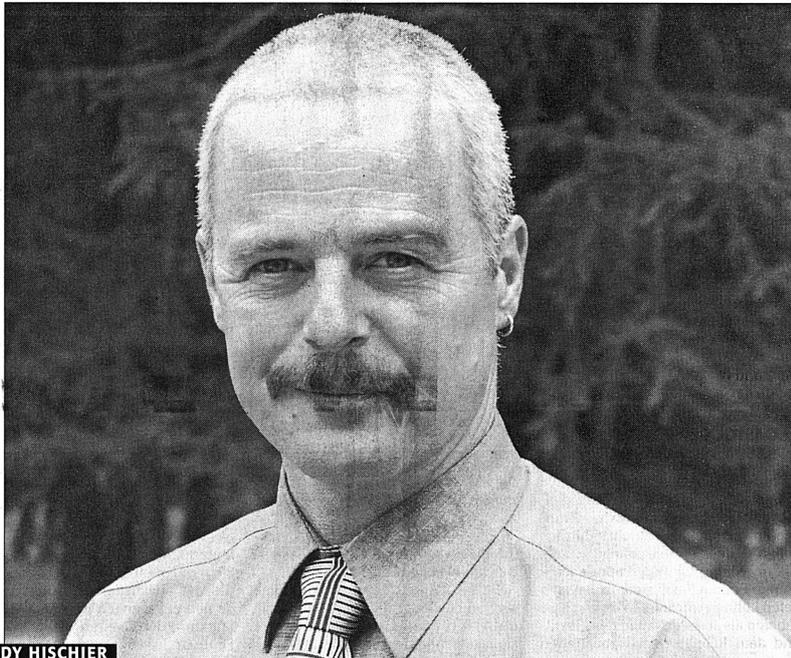
MEDY HISCHIER / Der eigenwillige Hotelier vom «Ahorn» in Oberwald im Goms hat nicht nur Erfolg denn er eckt mit seinen direkten Worten manchmal auch an: Er nennt das Kind eben beim Namen. CHRISTINE KÜNZLER

Mit seinen Gästen ist er meist per Du

Er, das dritte von acht Kindern einer Oberwaldner Bauernfamilie, habe in seiner Jugend «ein hartes Leben» führen müssen, erzählt der Hotelier Medy Hischier, der heute mit seiner Partnerin das Drei-Sterne-Haus «Ahorn» in Oberwald führt. Im Sommer war der Schulbus auf der Alp, im Winter pendelte er zwischen Stall und Schule hin und her. Tagwacht war jeweils um 4.30 Uhr in der Früh. Diese «Grundhärte» habe ihn wohl geprägt, sagt er. Eine Prägung, die ihn einerseits in seiner Tätigkeit weiterbringt, ihn andererseits aber auch anecken lässt. Wer in diesem Dorf im Obergoms lebt und arbeitet, kann nicht zimperlich sein.

Hischier, der eine landwirtschaftliche Lehre absolviert hatte und eigentlich in diesem Bereich seine berufliche Laufbahn sah, schwenkte dann plötzlich um. «Ich spürte, dass ich etwas machen musste, bei dem ich mit Menschen zu tun habe.» Was also lag näher als das Gastgewerbe? Vor 18 Jahren absolvierte er das kantonale Wirte- und Hotelpatent, füllte seinen beruflichen Rucksack mit verschiedenen Einsätzen in Restaurants und Hotels und führte mit seiner damaligen Freundin und jetzigen Frau eine Walliser Stube. Anschliessend folgten

Foto: Christine Künzler



MEDY HISCHIER

Er hat seine eigene Philosophie entwickelt: «Das Schlimmste am Menschen ist, wenn die Zunge nicht das Gleiche tut wie das Hirn.»

kann ich den Gästen die Natur gut vermitteln. Der Gast spürt, dass in mir ein inneres Feuer brennt.» Das wird wohl so sein, denn seine Gäste kommen wieder und wollen mit ihm auf Wanderung oder zur Wildbeobachtung. Wanderungen, die sich von anderen abheben und dank Mystik und Ritual zum unvergesslichen Erlebnis für die Gäste werden. Über 350 Schneeschuh-Touren hat er bis jetzt durchgeführt. Einmal die Woche unternimmt er mit den Gästen eine Tagestour. Sei es per Bike oder zu Fuss.

ER NENNT DAS KIND BEIM NAMEN

So einfach war das mit dem «Ahorn» nicht. Das Hotel, das auf dem Platz des ehemaligen Stalls seines Vaters steht, provozierte Einsprachen. Hischier bezieht sie auf seine Person und darauf, dass er «das Kind beim Namen nennt.» Mit Diplomatie hat er nichts am Hut. «Das Schlimmste am Menschen ist, wenn die Zunge nicht das Gleiche tut wie das Hirn», sagt er. Eine Philosophie, die von ihm stamme und für ihn sehr wichtig sei.

Die vier Millionen Franken, die Hischiers 1992 in das Hotel investierten, bekamen sie damals noch problemlos. Es war jene Zeit, als die Banken noch sehr grosszügig Kredite gewährten. So eröffneten Hischiers Ende Juni 1992 ihr «Hotel für Aktivferien», obwohl ihm die Einheimischen nur

eine kleine Überlebenschance gaben, weil das Haus nicht an der Durchgangsstrasse liegt. Und die erste Zeit sei auch tatsächlich nicht einfach gewesen. Doch positives Feedback, eine umfangreiche Kundenkartei und Unterstützung von Bekannten hätten den notwendigen Schub gebracht.

«Qualität war für uns schon von Anfang an ein wichtiges Thema. So war das Drei-Sterne-Haus denn auch eines unter den ersten 15 Betrieben der Schweiz, die das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe II überreicht bekamen. «Für mich krankt der Schweizer Tourismus am mangelnden Qualitätsbewusstsein: Man ist viel zu schnell mit sich selber zufrieden.»

EINEN SCHRITT VORAUS, AM PULS DER ZEIT SEIN

«Qualität predigen und Qualität leben sind zwei Paar Schuhe», sagt Hischier. Die ganze Crew müsse mitziehen. «Um diese Mitarbeitenden zu finden, müssen auch entsprechende Saläre bezahlt werden. Dann kann man auch Leistung einfordern.» In seinem Betrieb, in dem 14 Leute arbeiten, verdiene jede Aushilfe 25 Franken in der Stunde.

Das Qualitätsvirus hat er durch einen aussenstehenden Seminarleiter in seinen Betrieb schleusen lassen. «Die Wirkung war sehr eindrücklich, obwohl der Seminarleiter nichts ande-

res sagte, als ich auch immer sage.» Der finanzielle Aufwand für einen so kleinen Betrieb sei zwar gross gewesen, doch möchte er diese Erfahrung nicht missen, fasst er zusammen.

«Dem Mitbewerber einen Schritt voraus und am Puls der Zeit sein:» Das ist Hischiers Lebensphilosophie. «Für mich heisst das, dass ich das Gespräch mit dem Gast suche und herausfinde, was ich ihm Zusätzliches bieten kann. Auch ermuntere ich ihn, mir zu sagen, was ihm nicht passt.» In Sachen Philosophie nimmt es Hischier genau: Er setze sie im ganzen Haus strikte um.

DIREKTHEIT IST NICHT IMMER GEFRAGT

Vielleicht ist es gerade seine Geradlinigkeit, die Hischier ab und zu anecken lässt. Aus der Politik ist er ausgestiegen, weil dort seine Direktheit nicht gefragt war – enttäuscht. Vor gut fünf Jahren übernahm er dann für vier Jahre das Präsidium des Gewerbeverbands und zog zweimal die regionale Gewerbeausstellung durch. Seit Juni dieses Jahres amtiert er als Präsident des Hotelier-Vereins Sektion Goms. «Ich bin überzeugt, dass wir hier im Goms etwas bewegen können – es braucht aber einen besseren Zusammenhalt. Wir müssen den Leuten vermitteln, dass wir so eine gewisse Macht haben und einen wirtschaftlichen Druck ausüben können.» Die Region Goms macht zwischen 1,2 und 1,4 Millionen

Übernachtungen jährlich. «Hochgerechnet mit den Tagesgästen erzielen wir gut und gerne 100 Millionen Franken.»

Wenn er darüber erzählt, dass das Goms immer noch keinen einheitlichen touristischen Auftritt hat, dann werden seine Stimme etwas lauter und seine Gesten etwas schneller. Er nervt sich – und beweist damit sein Herzblut. Er erzählt auch von der Viertel-million Umsatzverlust, den der Lawinenwinter 1999 gebracht hat. Und auch von Falschinformationen in den Medien, die beim Felssturz vor einem Jahr die Gäste abgehalten hätten. «Es geht in dieser Randregion ums nackte Überleben», sagt er nachdrücklich.

DAS STREBEN NACH HÖHEREM

«Ich gebe mich mit dem Erreichten nie zufrieden, ich strebe nach Höherem», fasst der eigenwillige Hotelier zusammen. «Nach etwas, das das Gewöhnliche aussergewöhnlich macht.» So ist er denn mit den meisten seiner Gäste per Du. Wenn man sich duze, kämen sich auch die Gäste untereinander näher, erzählt er. «Das hat zur Folge, dass Gäste, die sich vorher nicht kannten, die Ferien im «Ahorn» auch im nächsten Jahr zusammen verbringen.»

Innovativ, ideenreich und hartnäckig sei er, und er habe ein gutes Durchsetzungsvermögen, sagt Hischier von sich selber. «Ich kann nicht gut zuhören, bin zu direkt und zu wenig loyal», gibt er sich selbstkritisch. «Ich verlange von meinen Mitmenschen vielleicht zu viel. Kurz: ich bin ein typischer «Löwe.» Er nehme aber auch Kritik ernst und versuche, daran zu arbeiten, denn er gehe mit sich selber hart ins Gericht, sagt er. «Wer das nicht tut, wird sich schwer tun, erfolgreich zu sein.» Ansonsten aber lebe er «jeden Tag so, als wäre es der letzte».

Was sagen Sie zu ...

... **Goms:** Eines der schönsten Hochtäler im Alpenraum.

... **Wallis Tourismus:** Sehr gute Institution, kreativ und innovativ.

... **Kredite für Hoteliers:** Der Wert der Hotellerie in der Schweiz ist vielen zu wenig bewusst und findet zu wenig Unterstützung. Von öffentlicher Seite her muss diesbezüglich mehr gemacht werden.

... **Destinationsbildung:** Eine sehr gute Sache. Wir können so zusätzliche Angebote machen, wenn die Destinationen zusammenspannen.

... **Gastfreundschaft:** Das A und O für jene, die in unserem Business tätig sind. Sie sollte eine Selbstverständlichkeit sein.

... **Österreich:** Ein touristisch interessantes Land, das vielfach zu hoch gepriesen wird. Ein Land mit viel Charme.

... **Toleranz:** Sehr wichtig – aber von allen Seiten. CK

Portrait

ein Aufenthalt in Amerika, mehrere Jahre Aussendienst in der Nahrungsmittelbranche, Weinhandel und Aide du Patron in einem grossen Zuger Hotel. Zielorientiert wie er ist, holte sich Hischier so genau das Wissen, das er als Hotelier braucht.

«Acht Jahre bevor wir mit dem Bau des «Ahorn» begannen, war für mich klar, dass ich ein Hotel führen werde. Und es war auch klar wo: zuoberst im Goms, musste es sein.» Und zwar deshalb im Goms, weil Hischier «ein absoluter Naturfanatiker» ist. 80 Prozent seiner Hobbys könne er in der wunderschönen Landschaft des Goms vollumfänglich ausleben. «Dadurch

Zur Person

Name: Medy Hischier
Wohnort: Oberwald
Lieblingessen: Italienische Küche
Lieblingstrink: Wein
Hobbys: Jagd, Sport, Natur
Zivilstand: Verheiratet
Lieblingslektüre: Zeitungen, Fachberichte Business und Hobby
Bevorzugter Ferienort: Italien
Aufsteller: Am Morgen erwachen und die Natur geniessen
Ablöscher: Restriktive Bankenpolitik gegenüber der Hotellerie
Vorbild: Keins CK



MEERESFRÜCHTE / Neue Seafood-Markenprodukte und -Edel-Convenience kommen auf den Schweizer Markt. SEITE 15



DATENSICHERHEIT / Wie man im Hotel Front- und Backoffice vor Viren, Worms und «Trojanischen Pferden» beschützt. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Merkur: weiteres Buffet Espresso eröffnet. Im Bahnhof Buchs ist von der Berner Merkur AG als Betreiberin ein Buffet Espresso eröffnet worden. Das Buffet Espresso, mit Bedienung an der Theke, ist laut Merkur ein eigens für Bahnhöfe mittlerer Grösse entwickeltes Konzept. Der kleinflächige Betriebstyp umfasst eine Gastronomiefläche von 182 m² und bietet im Gastraum 52 Gästen Platz und an der Bar 16. Zusätzlich steht eine Terrasse mit 60 Plätzen zur Verfügung. Küche, Büro, Lager- und Nebenräume sind auf 97 m² organisiert. Der Gastronomiebereich der Merkur AG umfasst derzeit 62 Betriebe. DST

Emmentaler von «Ämmtaler Ruschtig» lanciert. Die Käsehandelsfirma von Mühlen AG und die regionale Marketingorganisation Ämmtaler Ruschtig kooperieren. Sie lancieren den Ämmtaler Ruschtig Original Emmentaler, hergestellt aus 100 Prozent Emmentaler Milch und verarbeitet im Emmentaler nach bewährter Rezeptur. Mit diesem Produkt wollen die beiden Partner Marktanteile auf dem Käsemarkt im In- und Ausland erzielen. Damit wollen sie u.a. die Wertschöpfung in der Region Emmentaler erhöhen, den Konsumenten Transparenz über die Herkunft des Emmentalers gewähren und einen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft Emmentaler leisten. DST

Equip'Hotel: Das Rendez-vous aller Berufe. Vom 3. bis 8. November 2001 findet in Paris die Equip'Hotel, die Weltfachmesse des Gaststätten- und Hotelgewerbes, der Cafés und der Gemeinschaftseinrichtungen statt. Erwartet werden über 1100 internationale Aussteller sowie 110 000 Besucher. DST

«Gäste 2001» in Leipzig. Der Startschuss für die «Gäste 2001» rückt immer näher. Die Leipziger Messe als Organisatorin erwartet für die vom 18. bis 21. November 2001 stattfindende internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung über 500 Aussteller und 30 000 Besucher. DST

Sial 2002 in Paris. Vom 20. bis 24. Oktober 2002 wird sich an der Sial in Paris die ganze Bandbreite der internationalen Nahrungsmittelbranche präsentieren. Die Organisatoren erwarten rund 135 000 Besucher aus 185 Ländern und 5200 Aussteller aus knapp 100 Ländern. DST

KULINARIUM

5. Oktober bis 19. Oktober

Graubünden zu Gast
Rest. La Soupière, Schweizerhof, Zürich

7. November bis 14. November

Gänsehen fein
Dolder Waldhaus, Zürich

31. Oktober bis 24. November

Asian Food and Cultural Festival
Renaissance Zürich Hotel

1. November bis 30. November

Trüffel
Schultheissenstube, Bern

14. November bis 20. Dezember

Prawns, Shrimps & Co.
Dolder Waldhaus, Zürich

1. Juni bis 30. Dezember

Schaffhausen-Spezialitäten
Rest. Tiergarten, Schaffhausen

1. November bis 30. Dezember

Wine & dine New World
Ed's Weinbistro, Rheinfelden

BÜCHER / Alljährlich prämiert die «Gastronomische Akademie Deutschlands» herausragende Bücher im kulinarischen Bereich. Von 27 Silbermedaillen gingen sechs in die Schweiz. GEORG UBENAU

Silber für Gold aus der Schweiz

Silber vergab die «Gastronomische Akademie Deutschlands» zum Beispiel für «Gold in der Küche». Begründung für die Auszeichnung dieses «Safrankochbuchs» von der Stuttgarter Fachautorin Susanne Fischer-Rizzi, erschienen im AT-Verlag, Aarau: «Safran zeigt seinen ganzen Reichtum in Küche und Kulturgeschichte.» In Bild und Text dargestellt wird auch die Safranernte im Walliser Dorf Mund, dem einzigen Safranort Europas, wie die Autorin in einem htr-Gespräch erläuterte. Auf Schmuggel und Fälschung von Safran stand im Mittelalter die Todesstrafe, denn Safran, das «rote Gold», ist «teurer als dieses edle Metall».

Eine zweite Silbermedaille ging nach Udligenswil LU für das in vier Sprachen verfasste Lehrbuch «Früchte schneiden und schnitzen». Autor Wang Xiang, geboren in Beijing und als Meister und Lehrer über 15 Jahre in China tätig gewesen, arbeitet im Luzernerischen als Kursleiter für Früchteschnitzkurse. Die Firma Andy Mannhart hat eigens 1985 einen Verlag gegründet, um seine Bücher zu verlegen. Gelobt wurde «Früchte schneiden und schnitzen», weil das Lehrbuch «die Faszination asiatischer Gemüse- und Obstschneidkunst in nachvollziehbare Bilder und Worte fasst».

VIER SILBERMEDAILLEN FÜR HALLWAG-VERLAG

Vier Silbermedaillen schliesslich gingen an den Hallwag-Verlag nach Bern. Verlagsleiter Hans Beat Koelliker betonte am Rande des Medaillensegens, dass Verlagsleitung und Verantwortung bei ihm lägen und «alle Mitarbeiter Schweizer» seien – dies obwohl der Verlag von der früheren Besitzerfamilie im April 2001 an den Verlag Gräfe und Unzer (GU) verkauft wurde. Da die Preise der «Gastronomischen Akademie Deutschlands» GAD ohnehin für Bücher der Produktion 2000 vergeben wurden, ist auf jeden Fall für diesmal der Segen noch in die Schweiz gegangen.

«Nie wieder Diät», eine Neubearbeitung von «Diätlos glücklich» wurde ausgezeichnet, weil es «besticht durch seine klaren Aussagen zu bewusstem, gesundem Essen». «Das Jahrhundert des Weins», «Bordeaux total» und «Vini d'Italia 2001», alle drei von Hallwag, zwei jedoch als Lizenzausgaben, erhielten sämtlich Silber für ihre «gute

Fotos: zsg



GAD-PREISVERLEIHUNG

Silber-Medaille für «Früchte schneiden und schnitzen» vom Verlag Andy Mannhart AG. Von links: Friedwolf Liebold, Präsident der GAD, Ruth Ulrich, Vorsitzende der Preisrichter, Wang Xiang, Autor, Hans-Peter Blunier, Fotograf des Buches.

Präsentation» bzw. als «kulturhistorisch wertvolles Nachschlagewerk» und «umfangreiches Kompendium».

GOLD BLIEB IN DEUTSCHLAND

Viermal wurde eine Goldmedaille vergeben. Viel beachtet und hoch gelobt wurde dabei das 1056 Seiten starke «Gourmet Handbuch» aus dem Könnemann-Verlag, das sich eindeutig nicht nur an den Hobbykoch, sondern stark auch an den Profi richtet. Ausdrücklich gelobt wurde dieses «allumfassende kulinarische Nachschlage-

werk mit präzisen Beschreibungen und bestechender Systematik». Das Buch «Vorspeisen» von Starkoch Johann Lafer wurde golden ausgezeichnet sowie zweimal der Verlag Walter Hädecke. Er brachte das mit Gold gehehrte «Mythos Barolo» als Lizenzausgabe heraus und in der Reihe «Culinary Chronicle» Band 4 Spanien/Südostasien.

Dass immer mehr – auch kulinarische – Verlage unter grossen Verlagsdächern verschwinden, wurde auch an dieser Medaillenverleihung deutlich. Bei «Mineralwasser für Geniesser» wurde zwar der Augustus Verlag mit

Silber bedacht, doch der ist längst im Droemer-Verlags-Konglomerat untergetaucht. Und auch das Lafer-Buch ist zwar (noch) im Falken-Verlag erschienen, doch der gehört nunmehr fast zur zweiten Bertelsmann-Buch-Welt.

Goldmedaillen-Gewinner: «Mythos Barolo, Lizenzausgabe, Marzio Rosso/Chris Meier, Walter Hädecke Verlag; «The culinary chronicle 4, Spanien/Südostasien», Walter Hädecke Verlag; «Vorspeisen», Johann Lafer, Falken-Verlag; «Das Gourmet Handbuch», Udo Pini, Könnemann Verlagsgesellschaft, Schweizer Silber-Medaillen-Gewinner: «Gold in der Küche», Susanne Fischer-Rizzi, AT-Verlag; «Früchte schneiden und schnitzen», Wang Xiang, Verlag Andy Mannhart; «Nie wieder Diät», Nicolai Worm, Hallwag-Verlag; «Das Jahrhundert des Weins», Stephen Brook (Hrsg.), Hallwag-Verlag; «Bordeaux total», René Gabriel, Hallwag-Verlag; «Vini d'Italia 2001», Gambero Rosso/Slow Food, Hallwag-Verlag.

Die deutschen Silbermedaillen-Gewinner

Silbermedaillen wurden in mehreren Kategorien vergeben. Es sind dies, ausser den oben erwähnten Schweizer Titeln:

Wein und Bar:

- «Mineralwasser für Geniesser» von Markus Del Monego, Verlag Augustus, Augsburg.
- «Die 100 besten italienischen Rotweine», Lizenzausgabe Burton Anderson, Wilhelm Heyne Verlag.
- «Bourbon», Lizenzausgabe, Gary Regan/Mardee Haidin Regan, Wilhelm Heyne Verlag.

Kochen:

- «Lebenslust und Tafelfreuden», Johann Lager/Christian Barckhaus, DuMont Buchverlag.
- «Die neue Toskana», Martina Meuth/Bernd Neuner-Duttenhöfer, Droemer Knauer Verlag.

- «Das grosse GU-Familienkochbuch», Dagmar von Cramm (Hrsg.) Gräfe und Unzer Verlag.
- «Der Ducasse», Lizenzausgabe, Alain Ducasse/Linda Dannenberg, Mosaik Verlag.

- «Cut kochen und gut backen», Christian Teubner, Teubner Edition.
- «Berlin kocht», Siegfried Rockendorf/Wolf Thieme, Verlag Wolfgang Hölder.

- «Küchenschätze der Indios und Indianer», Ilona Steckhan/Monika Graff/Carsten Eichner, Verlag Walter Hädecke.
- «Die Welt der Fast», Rotraud Degner, Wilhelm Heyne Verlag.
- «Die chinesische Küche», Lizenzausgabe, Deh-Ta Hsiung, Wilhelm Heyne Verlag.
- «Die indische Küche», Lizenzausgabe, Manisha Bharadwaj, Wilhelm Heyne Verlag.

- «Dim Sum», Lizenzausgabe, Vicky Lily, Wilhelm Heyne Verlag.

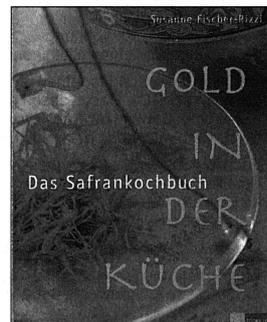
- «Couscous & Co.», Lizenzausgabe, Mourad Mazouz, Wilhelm Heyne Verlag.

Backen und Patisserie:

- «Feine Desserts aus unserer Küche», Harald Wohlfahrt/Pierre Lingelser, Augustus Verlag.
- «Basic baking», Cornelia Schinharl/Sebastian Dickhaut, Gräfe und Unzer Verlag.
- «Europäische Kleingebäcke», Hans Huber, Matthaes Verlag.
- «Eis», Uwe Koch, Matthaes Verlag.

Ausbildung:

- «Kochen als Beruf», Harald Dettmer (Hrsg.), Verlag Handwerk und Technik.
- «Systemgastronomie in Theorie und Praxis», Harald Dettmer (Hrsg.), Verlag Handwerk und Technik. GU



Ebenfalls mit einer Silbermedaille ausgezeichnet wurde «Gold in der Küche» aus dem AT-Verlag.

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT IHNEN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER VIELSEITIGES ANGEBOOT

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

Eine Perle im Tessin

an prächtiger Lage
hoch über dem Luganersee

Kleinhotel

mit Weitblick über See und Berge. Erfüllt jeden Wunsch nach natürlicher Schönheit, Ruhe und Entspannung. Individuell eingerichtete Zimmer, luxuriöse Suiten. Elegantes Restaurant und Blumenterrasse.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre 557, Hämmerle Annoncen, Postfach 281, 8132 Hinteregg.

143825/385698

***Hotel zu verkaufen evtl. zu verpachten

Im Oberwallis in beliebtem Ferienort verkaufen wir zur Lösung von anstehenden Nachfolgeproblemen das gesamte Aktienkapital eines bekannten, gut etablierten 3-Sterne-Hotelbetriebes mit ca. 80 Betten. Bekanntes Speiserestaurant, Bar, Hallenbad mit Sauna und Solarium. Sehr ideal bei den Skiliften und Bahnen gelegen. Ideal für sich ergänzendes Hotelpaar mit Ambitionen und Phantasie. Interessanter Preis. Das Hotel hat für den kommenden Winter und Sommer 2002 bereits einen beträchtlichen Buchungsstand.

Offerten unter Chiffre 513-282132, Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur.

P 143587/382708

Zu verkaufen

renoviertes und renommiertes

Kleinhotel, Gourmetrestaurant

mit Anbauten und Umschwung
in Nobelkurort (Zentrum) GR.

EK 2 Mio. Fr. Kapitalnachweis bei Verhandlungen und Besichtigung notwendig.

Anfragen unter Chiffre 144073
an hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

144073/405589

Wollen Sie Ihr eigenes Bistro eröffnen?

Im Business-Tower in Frauenfeld vermieten wir über 2 Geschosse (EG + 1. UG) ein

Bistro oder Restaurant
120 m²

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

052 / 720 34 44 oder
businessstower@privera.ch

PRIVERA

GESCHÄFTSHAUSER
IMMOBILIEN UND VERWALTUNGEN
Industriestrasse 24 8305 Dietlikon
www.privera.ch

Raum Bern oder Zürich, gern verkehrsgünstiger Randbezirk

Wir suchen in Stadtnähe im Raum Bern oder Zürich vorest zur Miete eine der unten aufgeführten Möglichkeiten:

- Ein Hotel mit ca. 100 Betten, vier grossen Seminarräumen und Restaurant, oder
- Ein Hotel mit ca. 30 Betten, vier grossen Seminarräumen und Restaurant, oder
- Büroräume mit vier grossen Seminarräumen.

Kontakt unter Chiffre 143764,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

143764/59471



Im Auftrag eines Kunden vermieten wir ein neues und heimeliges

Restaurant

auf die Wintersaison 01/02.
75 Innen- und 65 Aussenplätze, grosse Gartenwirtschaft.

Interessenten melden sich bitte bei
EGGEN TREUHAND
Haus Balma, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 73 32, Fax 967 73 34

143044/398157

Für unseren vielseitigen Betrieb in Wohlen AG suchen wir einen Mieter mit Fähigkeitsausweis auf Herbst 2001 oder nach Vereinbarung

Restaurant CHAPPELEHOF

- Restaurant/Bistro 40 Plätze
- Speiserestaurant 40 Plätze im 1. OG
- Gartenrestaurant im Innenhof 40 Plätze
- Galerie, Foyer
- Mitbenützung des Saales 180 Plätze für Bankett
- Doppelkegelbahn

Wenn Sie unsere Gäste mit gutbürgerlicher bis mediterraner Küche verwöhnen und Erlebnisgastronomie betreiben wollen, ein sicheres und gepflegtes Auftreten haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Ihren überdurchschnittlichen Einsatz honorieren wir mit attraktiven Mietkonditionen.

Zentrum Chappelhof
Werner Steuble, Kapellstrasse 4, 5610 Wohlen
Telefon 056 611 01 65, Fax 056 611 01 69
E-Mail: wernersteuble@swissonline.ch

144054/416389

LU B

Stadt Bern

Ihr Traum mitten in Bern an der Aare

Wir suchen für das bekannte Ausflugs- und Familien-

Restaurant Dählhölzli Bern

auf den 1. April 2002 eine/n engagierte/n

Mieterin oder Mieter!

Der vor kurzem **vollständig renovierte Betrieb** liegt zwischen Tierpark und Aare in einem einzigartigen **Naheholungsgebiet der Stadt Bern**. Er verfügt über eine Gaststube, ein Stübli, zwei Säle und eine Veranda mit insgesamt **400 Sitzplätzen**, eine grosse Aareterrasse mit bis zu **700 Sitzplätzen** sowie eine schöne 4 1/2-Zimmer Wohnung und fünf Mitarbeiterzimmer.

Einer ausgewiesenen **Gastronomin** oder einem **Gastronomen** bieten wir die Möglichkeit, den bekannten, lebhaften Traditionsbetrieb als **Gastgeber/in** zu führen und ihr **unternehmerisches Können** anzuwenden. Wir erwarten eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung, **Erfahrung in der Führung** von ähnlichen Betrieben und die **Übernahme des Kleininventars**.

Das Restaurant Dählhölzli übernimmt als Ausflugsbetrieb für die Stadt Bern eine **wichtige Rolle** und wird zu **fairen Mietbedingungen** abgegeben.

Mietinteressierte melden sich schriftlich bei: Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern
Frau Monika Geiser, Schwanengasse 14,
3011 Bern, Tel. 031 321 65 99.

Sie erhalten danach eine **Dokumentation** mit allen Informationen.



Sind Sie ein ausgewiesener Gastronomie-Profi mit Erfahrung und suchen eine neue Herausforderung?

In der schönen Altstadt vermieten wir per 1. Februar 2002 oder nach Vereinbarung das

Restaurant Zunfthaus zum Paradies Baden/AG

Das prachtvolle Haus wurde im 17. Jahrhundert erbaut und verfügt heute über eine moderne Küche und Infrastrukturanlagen. Der Betrieb umfasst in zwei schön eingerichteten Stuben ca. 75 Innenplätze, ein Bistro mit 26 Plätzen, eine Bar mit 30 Plätzen sowie 80 Plätze auf der Terrasse. Ferner verfügt der Betrieb über zwei Personalzimmer und ein Büro.

Sie sind die Gastgeber, die die Gäste freundlich empfangen, bedienen und kulinarische Akzente setzen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für zusätzliche Auskünfte steht Ihnen Hanspeter Blättler zur Verfügung.

KATAG TREUHAND
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38
katag@katag.ch / www.katag.ch

P 141033/172723

Kennen Sie die **Ambiance des «Opus» in Zürich?** In Solothurn erhalten Sie jetzt die gleiche Stimmung und Qualität des Innenausbau zu einem sehr günstigen Preis.

Liegenschaft nach Geschäftsführerwechsel zu verkaufen oder zu vermieten:

Gegenwert der Investition über CHF 2 Mio., Verkaufspreis unter CHF 1 Mio. inkl. Liegenschaft, möglich jedoch auch nur der Kauf des Klein- und Grossinventars plus Liegenschafts-Miete. Einzugsgebiet der Region ca. 80 000 Einwohner. Geeignet für kreative Leute in Küche und Service. Dank der Lage auch für Take-away und für Konditorei nutzbar. Viele Parkplätze.

Interessiert? Telefon 032 625 95 10 oder
ib@bracher.ch orientiert Sie gerne.

P 143977/416379

Stadt Winterthur

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

Restaurant Eschenberg

in Winterthur

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

Zum Pachtbetrieb gehören:

- > Gaststube mit ca. 30 Plätzen
- > Saal unterteilbar mit ca. 58 Plätzen
- > Gartenwirtschaft mit ca. 200 Plätzen
- > Gartenhalle mit ca. 60 Plätzen
- > moderne Küche mit Induktionsherd und Nebenräumen
- > Kinderspielplatz
- > 5-Zimmer-Wirtwohnung
- > 2 1/2-Zimmer-Angestelltenwohnung

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

Fachlich ausgewiesene Interessenten/-innen erhalten auf Anfrage die detaillierte Pachtokumentation. Bitte melden Sie sich bei Frau Marika Horvath, Tel. 052 267 57 19.

Gerne geben wir Ihnen auch telefonische Auskünfte.

Die Bewerbungen sind zu senden an:

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

143969/403165

Gastronomisches Juwel ab 1. März 2002 oder nach Vereinbarung zu verpachten

Im Herzen von Thun gut besuchtes Spezialitäten-Restaurant mit konkurrenzlosem Konzept und grosser Stammkundschaft.

Inventar ca. Fr. 100 000.-
kann aber auch gemietet werden.

Solvente Interessenten
melden sich unter Chiffre 143974,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

143974/416380



verkauft im Zentrum von
Interlaken

lukrativen

3 Stern-Hotelbetrieb

- Dachterrasse mit herrlichem Ausblick
- 53 Hotel-Zimmern
- 22 Autoabstellplätze

Für Auskunft und Beratung:

GRIWAPLAN AG • 3818 Grindelwald
Immobilien-Treuhand • Architektur- & Ingenieurbüro
Tel. +41 (0)33 853 45 00 • Fax +41 (0)33 853 45 16
E-Mail: info@griwaplan.ch • www.griwaplan.ch

Genossenkorporation Stans

Wir suchen für unser bekanntes

Hotel Restaurant Engel Stans

einen engagierten

Mieter

Der «Engel» wird vom **März bis Oktober 2002** umfassend und mit Stil **umgebaut** und auf Mitte Oktober 2002 **neu eröffnet!** Der Betrieb verfügt danach über 20 attraktive Hotelzimmer, ein Restaurant (50 Sitzplätze), eine Gaststube mit Terrasse (insgesamt 120 Sitzplätze) und einen grossen, unterteilbaren Saal (50 bis 300 Sitzplätze).

Einem **Gastgeber mit Leib und Seele** bieten wir die Möglichkeit, in einem bekannten Betrieb **Tradition** und **Moderne** zu verbinden. Als **Unternehmer** führen Sie den «Engel» mit neuen Ideen in die Zukunft.

Wir erwarten ein fundiertes **gastgewerbliches Know-how**, Erfahrung in der **Führung** eines ähnlichen Betriebes und die **Übernahme des Kleininventars**.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Anfrage bis zum **10. November 2001**. Genossenkorporation Stans, Postfach 421, 6371 Stans (Tel. 041 610 29 52, Werner Flury)

Wir senden Ihnen danach die **Dokumentation** mit allen Informationen.

P 143975/416378

AUSTERN / Die «Wasser-Filterer» sammeln in ihrem Fleisch auch Schadstoffe

Qualitäts-garantien verlangen

Nicht ganz risikolos ist der Konsum von rohen Austern, die verschiedene Viren übertragen können. Dies war kürzlich ein Tagungsthema des Hygiene-Labors Veritas und der Hotelfachschule Belvoirpark. Bekannt sind Fälle von Gelbsucht sowie von «Norwalk-like» Viren, welche Brechdurchfall verursachen. Bereits bei der Produktion werden die Schalentiere infiziert, wenn sie mit Abwasser in Berührung kommen. Küchenchefs sollten daher von ihren Lieferanten Qualitätsgarantien verlangen.

Bei der Verarbeitung ist die Hygiene absolut zentral: Der mikrobielle Verderb verläuft rasant. Besonders Muscheln aus verschmutzten Gewässern sind gefährlich: Die «Meerwasser-Filterer» können in ihrem Fleisch nicht nur Schadstoffe und Krankheits-erreger anreichern, sondern im warmen Wasser auch Algengifte.

Kranke Muscheln bilden sogar selbst ein Gift. Das zuverlässigste Zeichen für Frische ist ihr Schliessreflex, der jedoch bei sehr tiefer Temperatur verlangsamt eintritt. In einem Binnenland muss man eine Ausschussrate von 20 Prozent in Kauf nehmen. Van Grondel appelliert an gästeorientierte Köche, «keine offenen Muscheln zu kochen, und keine gekocht geschlossenen gebliebenen zu servieren».



Austern können in ihrem Fleisch Schadstoffe und Ereger sammeln.

Frischetests gibt es auch für Krebse: der angezogene Schwanz deutet darauf hin, dass der Krebs lebend ins siedende Wasser gelangte. Diese Tötungsart wirkt schnell, erscheint aber grausam. Bei einem angeblich sanfteren Verfahren wird der lebende Hummer eine Stunde vor dem Garen in den Tiefkühler gelegt und dadurch betäubt. Auch mit Täuschungen muss man rechnen: Importeure mit mangelhafter Selbstkontrolle verkaufen manchmal Crevetten mit zu viel Polyphosphat. Dieser Zusatzstoff steigert die Wasseraufnahme: Crevetten lassen sich bis 16 Prozent nasser verkaufen. Auch die Eisglasur zum Schutz vor dem Austrocknen ist oft dicker als nötig.

NÄHRSTOFFE UND SCHWERMETALLE

Meeresfrüchte sind – obwohl fast nur aus Protein bestehend – leicht verdaulich, wenn fettarm zubereitet, und gesund, weil reich an Jod, Zink und Kupfer. Die meisten enthalten aber viel Cholesterin. Miesmuscheln sind reich an Vitamin A und B, Austern hervorragende Zinkquellen. Das Meeresfrüchte-Image ist aber angeschlagen durch Schwermetalle sowie bei Farm-Shrimps durch Antibiotika und Hormone. Schwermetall-Rückstände befinden sich in den Innereien, die man daher meiden sollte. Franziska Uhlmann, Nutrinfor-Leiterin der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung, meint aber, «weder Nähr- noch Schadstoffe spielen beim geringen hiesigen Meerfrüchte-Konsum eine Rolle. Aber ein Binnenland sollte den Konsum aus ökologischen Bedenken nicht in grossem Stil steigern». In der Tat: Umweltschützer weisen darauf hin, dass den Shrimpsfarmen Mangrovenwälder geopfert werden und Langusten sowie Hummer weltweit überfischert werden. **GB**

MEERESFRÜCHTE / Bei Meeresfrüchten fand bisher kein Trend zu gegarter Convenience statt: Jetzt kommen «Edel-Convenience» und Markenprodukte auf den Markt. **GUIDO BÖHLER**

Seafood aus «Muschelgärten» und «Shrimpsfarmen»

Fangfrischer Hummer in der Schweiz? Die Mövenpick-Werbung verspricht: «gestern im Atlantik – heute im Mövenpick». Der rote Schatz stammt aus Boston und wird lebend eingeflogen für den monatlichen «Hummer-Spess à discrétion», frisch gekocht oder gegrillt. Die Mövenpick-Strategie vermittelt kulinarische Nähe zum Meer. Aber in Binnenländern gehen die Seafood-Mainstreams andere Wege, in Richtung Markenprodukte. Zwei Beispiele: «Label rouge», ein französisches Öko-Label, sowie das MSC-Zertifikat für ökologische Fischerei, gegründet durch WWF und Unilever. Im Trend sind auch Züchtungen: vor allem «Muschelgärten» und «Shrimpsfarmen». Beim Hummer hingegen rentiert dies wegen seinem langsamen Wachstum nicht.

HUMMER ALS MARKENPRODUKT

Ein Marken-Beispiel ist «Lobstar». Unter dieser Marke lanciert Lobstair AG ein neuartiges Hummerprodukt als Edel-Convenience. Gefangen werden die Tiere an der kanadischen Atlantikküste und verarbeitet durch die Firma Busch-Food Ltd. Lobstair AG importiert und vertreibt sie tiefgekühlt. Inhaber Claude Haari erklärt das «patentierte Verfahren: Nach dem Blanchieren werden die Innereien entfernt und der Brustkorb mit Hummermousse gefüllt. Das verzehrfertige Produkt wird schockgefroren und vakuumiert». Die Hummerhälften mit angeschnittenen Scheren können kalt serviert oder im Bain-marie erwärmt werden. Haari stellt die Neuheit erstmals an der IGEHO vor.

FOOD.ZUG



SCHLISSREFLEX ALS FRISCHEZEICHEN

Muscheln: In einem Binnenland muss man eine Ausschussrate von 20 Prozent in Kauf nehmen.

TREND ZU MEERESFRÜCHTE-CONVENIENCE?

Bei Meeresfrüchten fand bisher kein Trend zu gegarter Convenience statt, ausser bei gekochten Crevetten, die laut der Comestibles-Einkaufsfür-

ma Casic in der Gastronomie zulegen. Arne van Grondel, Foodmaster der Milch Comestibles, weiss, warum Seafood-Spezialisten auf rohe Ware schwören: «Der beste Geschmack steckt im Saft. Nur mit rohen Meeresfrüchten kann man einen Sud zubereiten, welcher andern Komponenten den attraktiven Geschmack verleiht.

Daher ist nur ungegart Convenience sinnvoll, zum Beispiel geputzte Muscheln».

Anders Haari: «Hummer müssen aus hygienischen Gründen vor dem Garen ausgeweidet werden. Convenience solcher Art ist am Kommen: Lobstair AG wird als nächstes ein Langustenprodukt lancieren.» Und Kurt Rölli, Verkaufsleiter der Top Toque AG, gibt zu bedenken, dass sowohl rohe wie gegarte Meeresfrüchte oft zwecks Verschönerung mit undeckelten Zusatzstoffen behandelt werden. Bei der Bell-Tochter, die über 75 Prozent ungegart Ware importiert, sind rohe Tiefkühl (TK)-Langustenschwänze das bestverkaufte Einzelprodukt.

knappung droht: Die holländischen Muschelbänke wurden durch Stürme arg geschädigt. Rölli erwartet daher steigende Preise. Wer nun ungeputzte kauft, kann die Muschelbänke in der Kartoffelschälmaschine abrasieren, so der Tipp von van Grondel. Auch Austern legen zu, ist bei Fideco zu hören. Und Bianchi verkauft «zunehmend die flachen Kelly-Austern aus Irland, aus besonders sauberem Wasser. Sie sind mild und haben einen schönen Biss», so Paolo Bianchi.

QUALITÄT: GROSSE UNTERSCHIEDE

Hummer ist Luxus par excellence. Als grösste Delikatesse gelten Brustfleisch und Schwanzfleisch des Weibchens. Aber Achtung: Grosshändler halten Hummer in Becken, um den Markt kontinuierlich zu versorgen. Deren Qualität leidet, weil gefangene Tiere die Nahrung verweigern. TK-Hummer behalten mehr Geschmack, wenn man sie ohne Auftauen gart. Übrigens: Der Farbwechsel beim Kochen tritt auf, weil die Hitze das Carotin in der Schale freisetzt. Auch bei Garnelen sind die Qualitätsunterschiede riesig: Kaltwasser-Garnelen sind dank langsamem Wachstum schmackhafter, aber auch teurer. Meerwasser-Garnelen sind besser als jene aus Süsswasser: ihre Haut ist dünner und der Garverlust geringer. Qualitätsvielfalt verlangt Fachkenntnisse. Aber «bei Meeresfrüchten liegt die Kunst nicht im Zubereiten, sondern im Einkaufen und dem Just-in-time-Handling», so van Grondel.

Neuheiten und Spezialitäten

Lieferant Tel.-Nr.	Art, Herkunft, Marke	Lieferanten-Info zur Qualität	Angebotsform
Fideco 026 678 60 00	Miesmuscheln, Kultur aus Frankreich, «Bouchot»	Klein und zart	frisch
	Miesmuscheln aus Holland	mit Meerwasser	geputzt, pfannenfertig
	Wilde Scampi aus Südafrika, «Ervin & Johnson»	Top in Qualität und Preis	TK, roh
Michel Comestibles	Königskrabben aus Norwegen	dekorativ	Beinfleisch und Hälften in Schale gekocht
	Bretonischer Hummer	Zart, harmonisch	lebend
	Green Lip Miesmuschel aus Neuseeland	Grüne Ränder, sehr gross, neutraler Geschmack	TK
	neu: Label Rouge Austern aus Frankreich	Typ «creuses»	lebend
Top Toque 061 326 29 29	Austern aus Marennes Rocklobster aus Australien, mit MSC-Zertifikat	leicht zu öffnen geputzt, gekocht, halbiert, ohne Zusatzstoffe	
	Bio-Crevetten aus Vietnam und Ecuador (ab 2002)	Verkauf roh oder gekocht	roh importiert
	Langusten	grüne Schale, vollfleischig, feste Konsistenz	
Bianchi 056 649 28 28	Neu: Austern Marennes vertes, Label rouge	grünlich, mild, prägnantes Muschelwasser	lebend
	Coquilles St-Jacques in Schale, aus Schottland	feste Konsistenz, max. 36 Stunden ab Ernte	lebend
	Austern «Kelly» aus Irland	flach, schöner Biss, mild	lebend
	Venusmuscheln: Vongole Verace aus Italien	gross, vollfleischig	lebend
Lobstair AG 01 864 80 88	Hummer aus Kanada «LobSTAR» «Lobstair»		TK prêt-à-manger lebend

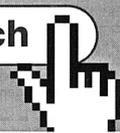
Die Frischen Monate mit dem «R»

TK-Meeresfrüchte sind ganzjährig erhältlich, aber die kalten Monate mit «R» bilden die Muschelsaison. Denn: im warmen Wasser können Algengifte in die Muscheln gelangen. November und Dezember sind die wichtigsten Verbrauchsmonate, weil «in dieser Zeit die meisten Festessen stattfinden», erklärt Hubert Gobet, Einkäufer der Comestibles Fideco. Der grösste Teil der Muscheln wird lebend-frisch vermarktet. TK-Ware hat kaum Bedeutung, obwohl qualitativ hochwertig. Ausnahme: die Neuseeländische «Green Lip» erobert den Weltmarkt als TK-Produkt. Miesmuscheln liegen generell im Trend, vor allem geputzte. Top Toque wie auch Bianchi verkaufen steigende Mengen davon aus dem Muschel-Mekka Yerseke in Holland. Aber Ver-

Reklame

www.serviette.ch

Ein Mausklick zum
Mäusesparen - auch für Sie.



Güttingen am Bodensee

Zu verkaufen an stark frequentierter Lage, der regional bestbekannte

«Gasthof»

- Restaurant 40 Plätze
- Saal 40 Plätze
- Gartenrestaurant 30 Plätze
- Landfläche 1555 m²
- 15 Autoparkplätze
- 5 Wohnungen

(2-ZWG bis 6 1/2-ZWG voll vermietet)

Antritt nach Vereinbarung.

VP Fr. 890 000.-

Auskunft:
K. Juchler
Telefon 071 222 89 66 oder 079 601 10 15

P 143088/416152

Hotel in Donaueschingen

Attraktives Hotel zwischen Schwarzwald und Bodensee gelegen, auch für Tagungen und Seminare bestens geeignet

- 82 Zimmer mit insgesamt 162 Betten
- 4 1/2 Geschosse mit Restaurant, Tanzlokal, Geschäften, Läden sowie kombinierbare Tagungsräume mit ca. 450 Sitzplätzen
- Parkdeck mit 90 Stellplätzen
- derzeit außer Betrieb
- nahegelegene Erholungs- und Erlebnismöglichkeiten: Triberger Wasserfälle, jährliche Musiktage, Golf, int. Spring- und Dressurturniere, etc.
- **Kaufpreis: 8.139.600,- DM (inkl. MwSt.)**
- provisionsfrei vom Eigentümer

PLAN TRADE
Gesellschaft für Immobilienverwaltung mbH

Arabellastrasse 14 • 81925 München
Tel.: 089 / 957 252-0 • Fax: 089 / 957 252-13 • www.plantrade.de

SCH SGH SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Zu verkaufen

GASTHOF BÄREN
IM ZENTRUM VON AARBURG

Historischer Gasthof von regionaler Bedeutung

8 Gästezimmer, ein Restaurant, ein Stübli und ein Bistro, zusätzlich ein Jugendstil-Festsaal (150 Plätze) mit Emporen

HOTEL KAPPELLERHOF
BADEN

2-Stern Hotel an guter Verkehrslage mit direkter Busverbindung zum Zentrum und Bahnhof

30 Hotelzimmer, Restaurant mit 120 Plätzen, Bar und Kegelhalle, Seminarräumlichkeiten mit Platz für 40-60 Personen, Parkplätze

HOTEL-RESTAURANT BAHNHOF
FELSENAU BEI KOBLENZ (AG)

Landgasthof an Flusslandschaft bei der Einmündung der Aare in den Rhein, im Naherholungsgebiet der Region Brugg-Waldshut-Frick

8 Gästezimmer, Restaurant, teilbarer Speisesaal, Kellerbar, gedeckte Gartenterrasse, Parkplatz, Grundstück (total 4'725m²) am Aareufer, Schiffsteg, Baulandreserven (ca. 900 m²).

BERGHOTEL SPARENMOOS
BEI ZWEISMIMMUN

gemütliches Chalet mit Langlauf- und Wanderzentrum auf 1'630 m ü.M.

Berghotel mit 9 Gästezimmer mit Dusche/WC sowie 5 Massenzimmer mit je sep. Dusche/WC, Restaurant, Stübli, Saal und grosszügiger Terrasse mit Blick ins Berner Oberland

Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich
Tel. 01 209 16 16, Fax 01 209 16 17
Herr R. Bettenmann (rbettenmann@sgh.ch) - www.sgh.ch

GÖHNER MERKUR

Contatto: Marco Boss
Telefon 091 850 15 02
Natel: 078 608 24 21
@Mail marco.boss@goehnermerkur.ch
Göhner Merkur SA
Centro La Monda 2, 6528 Camorino

Aus unserem reichhaltigen Sortiment können wir Ihnen folgende Liegenschaften im Tessin offerieren:

Locarno:
Sehr gepflegtes Hotel in wunderschöner Panoramalage, oberhalb von Locarno, gute Kundschaft, sonnig und ruhig gelegen. 53 Betten, 20 gedeckte Abstellplätze, voll eingerichtet, schöner gepflegter Garten mit 5465 m² Umschwung, alle Zimmer mit Dusche/WC oder Bad/WC, ideal für Familienbetrieb.

Contone:
Komplett renoviertes Hotel mit Restaurant, 18 Zimmer mit Bad/WC oder Dusche/WC, Restaurant mit 100 Sitzplätzen, 15 Abstellplätze. Sehr schöne Pergola mit Tanzfläche. Ruhige Lage nahe bei Bellinzona und Locarno. Gute Stammkundschaft aus privatem und geschäftlichem Bereich.

Breganzona / Lugano:
Sehr nahe bei Lugano in ruhiger Lage, sehr bekanntes Restaurant mit 62 Sitzplätzen innen und 12 Terrassenplätzen, gute Parkmöglichkeiten in der Umgebung. Das Restaurant ist für seine Spezialitäten in der Umgebung sehr bekannt. Gute Stammkundschaft.

Wir stehen für weitere Fragen ohne weiteres zu Ihrer Verfügung!

GASTGEWERBE IM TESSIN

IDEA-CASA
PERMANENTE INTERNATIONALE IMMOBILIEN-MESSE HAUS IM IFANG 16 CH-8307 EFFRETIKON TELEFON 052 355 14 55 TELEFAX 052 355 14 65 www.ideacasa.ch

Zu verkaufen in **9320 Arbon** direkt an der Seepromenade. Das bestbekannte und renommierte **Hotel-Restaurant Rotes Kreuz** mit einer der schönsten Gartenwirtschäften am Bodensee (ca. 240 Plätze). Gedeckter Sitzplatz ca. 32 Plätze, Restaurant 35 Plätze, Speisesaal 75 Plätze, 19 Hotelzimmer, Büro, Wirtswohnung, Parkplatz. Der Betrieb hat nachweisbar sehr gute Umsatzzahlen. Angemessener Kaufpreis. Die Finanzierung bei einer Anzahlung von ca. Fr. 400 000.- geregelt.

HANS WÄNY IMMOBILIEN

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)

RESTAURANT
(neu renoviert)

an stark frequentierter Lage im Berner Oberland

ca. 170 Sitzplätze und grosse Gartenterrasse.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 144044, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

144044/38083

Hotelanlage Zentralschweiz

Hotelanlage in einzigartiger Biosphäre und mit überdurchschnittlichem Entwicklungspotenzial in der Zentralschweiz sucht Zusammenarbeit mit langfristig denkenden Investoren und Stiftungen.

Interessenten mit ernsthaften Kauf- und Zusammenarbeitsinteressen erhalten gerne detaillierte Informationen unter Chiffre 143767, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

143767/321370

Hotel "Klosterhof" in Dresden

Dieses Anwesen wurde 1997 getreu dem alten Kloster als Restaurant und Hotel fertiggestellt und eröffnet. 26 Doppelzimmer und das Restaurant mit ca. 150 Plätzen sowie die Bar wurden im traditionellen, stilvollen Ambiente eingerichtet. Der große Innenhof eignet sich hervorragend als Biergarten mit ca. 80 Plätzen. Das Restaurant verfügt über 2 komplett eingerichtete Küchen. Derzeit wird das Haus nicht betrieben. **Kaufpreis 2.722.515,- DM (inkl. MwSt.)** provisionsfrei vom Eigentümer

PLAN TRADE
Gesellschaft für Immobilienverwaltung mbH

An der Parthenau 12 • 04451 Borsdorf
Tel.: 034291/232-84 • Fax: 034291/232-79 • www.plantrade.de

Berge et daniel bulliard sa
Makler, Verwalter, Experten
freiburg, rue st-pierre 6, tel. 026 322 47 55
www.bulliard.ch immobilier@bulliard.ch

5 Min. vom Anschluss A12 Yverluz, zwischen Freiburg und Lausanne

PRÄCHTIGES LANDGUT, XIX. Jg. PARKANLAGE 18'000 M²
Nutzfläche 1226 m², Bauvolumen 6281 m³, Grosses Nutzungspotential (ideal für Freizeit-, Kultur-, Sportzentrum, privater Wohnplatz, Dienstleistungssektor, Hotel/B&B, Restaurant mit Cocheff)

Sehr günstiger Preis Fr. 11'000'000.-!
Kontaktieren Sie uns für nähere Infos oder besuchen Sie uns im Internet.

Gelegenheits-Kauf!

Für initiales Hotelier-Paar/Investor in der Zentralschweiz ab sofort zu verkaufen

*****Hotel-Liegenschaft**

ca. 26 Betten, Spezialitäten-Restaurant mit Terrasse, Wirt-wohnung, Personalzimmer, Parkplatz und Wohnungen

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

Tessin/LOCARNO RESTAURANT

an Top-Lage, 225 Plätze.
Fr. 385 000.-/Miete Fr. 4000.-
Umsatz Fr. 700 000.- jährlich.
Telefon 079 661 96 41

P 144066/416204

Hotel, Zürich Zentrum

zu verkaufen. Besonders rentables, seriöses Betriebskonzept. Verkauf aus gesundheitlichen Gründen. Preis (Liegenschaftswert): Fr. 22 Mio. Offerten unter Chiffre 143882, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

143882/416355

Möchten Sie schon lange Ihre eigene Existenz?

Zu verkaufen

Café
(mit Alkoholausschank)
Galerie/6-Zi-Wohnhaus im Dorfkern von Weislingen

Ausbaufähige Existenz für initiale Person (wird auf Wunsch eingeführt) Wirtepatent im Kt. Zürich nicht erforderlich.
Telefon 052 384 23 68

144053/416388

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Firma _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Land _____

Telefon _____

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

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

Zutreffendes bitte ankreuzen. * inkl. MWST.

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

BESSER IM BILD.

VIREN / Passwortzettel am Monitor, das Öffnen von Mails zweifelhaften Ursprungs: Bei Datensicherheit wird in den meisten Betrieben gesündigt. Doch Daten gehören zu den wichtigsten Gütern im Unternehmen. **PETER DOEBERL**

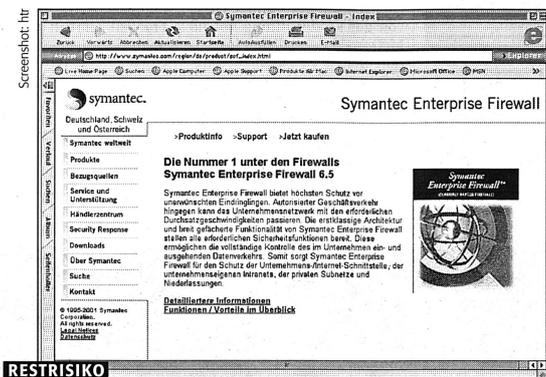
Bloss einen Blick auf das Girl werfen ...

Mögen Sie auch Anna Kournikova? Sie wissen schon: die niedliche blonde Tennisspielerin aus Russland, die zwar noch nie ein Turnier gewonnen hat, aber trotzdem immer wieder eingeladen wird, weil sie mit ihrem Aussehen die Zuschauer in Scharen anlockt? Dann können Sie sicher verstehen, dass auch Ihre Mitarbeiter gelegentlich ganz gern einen Blick auf die junge Dame werfen und zu diesem Zweck beispielsweise den Anhang eines E-Mails öffnen, in dem angeblich ihr Foto steckt. Können Sie ein solches Verhalten ausschließen? Keiner Ihrer Mitarbeiter am Desk oder im Backoffice würde jemals E-Mail-Attachments zweifelhaften Ursprungs öffnen?

Sehr gut. In diesem Fall gehört Ihr Haus wahrscheinlich zu der Minderzahl der Betriebe, die eine konsequente Sicherheitspolitik verfolgt und ihre Beschäftigten regelmässig über die Risiken aufklärt, die mit der Abwicklung von Geschäftsprozessen über das Internet oder ganz allgemein in Computernetzwerken verbunden sind. Deswegen schützt nicht nur jeder Mitarbeiter sich selbst und den eigenen Rechner vor Angriffen, sondern alle zusammen verteidigen eines der wichtigsten Güter Ihres Gastro-Unternehmens, Ihres Hotels: die Daten.

ANGRIFF KOMMT UNVERMITTELT

Der Angriff trifft Sie und Ihre Mitarbei-



RESTRISIKO

Sie heissen «Norton Commander», «Watch Dog» oder «F-Secure». Diese Antivirenprogramme bieten eine gewisse Sicherheit, doch das «Restrisiko» bleibt.

ter gänzlich unvorbereitet, und die üblen Dinger setzen sich in Ihrem System fest. Gut möglich, dass selbst in diesem wenig wünschenswerten Fall zunächst gar nichts passiert, weil der Code auf «Stillhalten» programmiert ist. Einige Wochen später dirigiert er dann allerdings alle Browser auf die Website eines Hotels einer anderen Kette aus den Niederlanden. Klingt nicht so schlimm? Mag sein – er könnte allerdings auch gleich ganze Systemordner löschen und so die befallenen

Rechner unbrauchbar machen, wie der «Kournikova»-Nachfolger «NakedWife», der eine komplette Windows-Neuinstallation erfordert. Was aber, wenn der Schädling auch geschäftskritische Daten an die Konkurrenz übermittelt oder sich über Ihr E-Mail-Programm an Kunden, Zulieferer und weitere Geschäftspartner verschickt?

Nehmen wir also an, ein Betrieb fertigt achterlei Menüs am Tag, beispielsweise für Fischliebhaber, für Ve-

getarier, für Businessmenschen. Und bietet ebensolche angepassten Menüs an. Dieser Betrieb entlässt Knall auf Fall einen Koch, der bisher für die Qualitätskontrolle der betreffenden Zutaten zuständig war. Was könnte nun passieren? Ein gewisses Mass an Rachsucht vorausgesetzt, wäre es für den Entlassenen kein Problem, einen Wurm, Virus oder Trojaner zu programmieren (oder sich aus dem Internet zu besorgen), der Dateien in Produktdatenbanken löscht oder über-

schreibt, so dass Lücken im Fertigungsprozess entstehen.

Diesen Code versendet er nun nicht an den ehemaligen Arbeitgeber, seinen Chefkoch und an die Réception, selbst, weil man ihm dort zu leicht auf die Spur kommen könnte, sondern an den ahnungslosen (und ungeschützten) Zulieferer. Dort setzt sich die so genannte Malware sogleich im Firmennetzwerk fest und beeinflusst unmerklich die Betriebsabläufe.

Datensicherheit: Checkliste

– Überblick über die eigene Infrastruktur: Welche Rechnertypen und Software-Umgebungen existieren in Ihrem Haus, und wo liegen Schwachstellen? Existiert ein Extranet und, wenn ja, auf welcher Basis? Wie ist die Internetanbindung realisiert? Gibt es Schnittstellen zu anderen Firmennetzwerken (Abnehmern oder Lieferanten), die ihrerseits Ziel eines Angriffs sein könnten? Und denken Sie daran: Daten sind Güter der Firma – Verluste oder Veränderungen haben immer finanzielle Folgen.

– Verbindliche Sicherheitsstandards: Jedes Sicherheitssystem ist nur so gut wie sein schwächstes Glied: Selbst die aufwändigste Zugangskontrolle wird sinnlos, wenn Mitarbeiter Passwörter abspeichern oder auf Zetteln notieren,

die sie anschliessend an ihren Monitor heften. Und was nutzt der beste Virenschutz, wenn die Kollegen weiterhin achtlos jedes noch so suspekten E-Mail-Attachment öffnen, das einen unbekannten Wurm oder ein Virus enthalten könnte?

– Insellösungen bringen nichts; vielmehr benötigen die meisten Unternehmen ein Ensemble von aufeinander abgestimmten Software-Produkten: Firewalls, die den Zugriff auf Netzwerke regeln und überwachen; Intrusion-Detection-Systeme (IDS), die etwaige Eindringlinge entdecken und das System gegen sie abriegeln; Virtual Private Networks (VPN), die einen von äusseren Einflüssen abgeschotteten Kontakt mit Aussendienstmitarbeitern erlauben. **DOE**

SARAH GORDON / Über die Hintergründe des Cyberterrorismus. **INTERVIEW: PETER DOEBERL**

«Sie wollen zeigen, dass sie es können»

■ Sarah Gordon, was denken Menschen über das Programmieren von Viren?

Es hängt stark davon ab, wen man fragt. Fragt man Antivirus-Forscher, ist die nahezu einhellige Meinung, dass das Programmieren von Viren verwerflich sei und unter Strafe gestellt werden müsse. Unter den Virenprogrammierern herrscht diesbezüglich eine andere Ansicht vor. Je jünger die Personen sind, die man fragt, desto geringer ist das Unrechtsbewusstsein. In den USA und in den meisten anderen Ländern ist das Programmieren von Viren nicht illegal. Es gibt allerdings unterschiedlichste Gesetze, die durch Viren verursachte Schäden betreffen.



Sarah Gordon.

■ Gibt es den typischen Virenprogrammierer?

Nein, so einfach ist das nicht. Die meisten sind noch sehr jung, überwiegend männlich und fühlen sich nicht dafür verantwortlich, wenn anderen durch ihre Viren Schaden entsteht. Sie befassen sich aus Neugier mit Viren und verlieren oft nach einigen Jahren das Interesse. Ältere, im Studententalter, sind sich der Zusammenhänge wohl besser bewusst. Die Motivation

der Programmierer ist meist, sich zu beweisen, zu zeigen, dass sie das können.

■ Welchen Einfluss hätte eine restriktive Gesetzgebung auf die Virenprogrammierer?

Die Virenprogrammierer selbst geben sich davon unbeeindruckt. Einige sagen sogar, sie würden erst recht Viren programmieren, wenn dies verboten wäre.

■ Es wird ja hin und wieder behauptet, in der Antivirus-Industrie arbeiteten ehemalige Virenprogrammierer, oder die Hersteller von Antivirus-Software würden sogar selbst Viren produzieren, um ihre Existenz zu sichern. Ist da etwas dran?

Nein. Die Programmierfähigkeiten von Virenautoren werden meist weit überschätzt. Sie sind tatsächlich für die Entwicklung ernsthafter Anwendungen völlig unzureichend.

■ Wohin wird die weitere Entwicklung in den kommenden Jahren gehen?

Immer mehr Menschen benutzen Linux, PDAs und Mobiltelefone. Diese und andere neue Technologien werden immer leistungsfähiger und damit auch interessanter und anfälliger.

Über Sarah Gordon

Sarah Gordon befasst sich wissenschaftlich mit gesellschaftlichen Aspekten der Virenproblematik und des Cyberterrorismus. Ferner ist sie an der Entwicklung von Sicherheitsstandards und Testkriterien beteiligt. Sie war bis vor kurzem am Watson-Research-Center der IBM in New York tätig und ist nun Senior Researcher im Symantec AntiVirus Research Center (SARC). **DOE**

Anzeige

ICH WILL GASTROLEX PRÜFEN!

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

Coupon einsenden an:

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

Name/Vorname: _____

Firma: _____

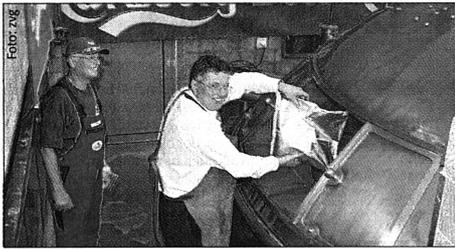
Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

FELDSCHLÖSSCHEN / Erstmals Carlsberg-Bier in der Schweiz gebraut
Nach dänischem Originalrezept

Diesen Montag wurden die ersten 28 700 Liter Carlsberg-Bier nach Originalrezept aus Kopenhagen für den Schweizer Markt gebraut. Das Bier wurde bisher mit Bahnzisternen aus Dänemark importiert. In den nächsten Monaten wird auch die Produktion von Flaschen- und Dosenbier nach Rheinfelden verlegt. Bereits führen in der Schweiz gegen 1000 Gastwirtschaftsbetriebe die internationale Premiummarke. **DOS**



INSELSPITAL / Kinderstiftung Ronald McDonald
Familienhaus eröffnet

Am vergangenen Wochenende wurde in der Nähe der Kinderklinik des Berner Inseleospitals das erste Familienhaus in der Deutschschweiz eröffnet. Diese von der Kinderstiftung Ronald McDonald ermöglichte Institution macht es Familien möglich, während eines Spitalaufenthaltes eines Kindes zusammen zu bleiben. In Bern bietet das Ronald-McDonald-Haus mit elf Schlafzimmern mehreren Familien Platz. Weiter ste-

hen eine Küche, Gemeinschaftsräume sowie eine Spielcke zur Verfügung. Finanziert wird der Betrieb hauptsächlich mit 250 000 Franken jährlich von der Ronald-McDonald-Stiftung, einer Organisation, die weltweit bereits 200 solche Häuser – unter anderem auch in Genf – in der Nähe von Spitalern unterhält. Initiiert wurde die Idee der Kinderhäuser bereits 1974 in Philadelphia. **DST**

ZITAT DER WOCHE

«Wir haben nicht eine Überkapazität an Betten; wir haben zu wenig Gäste.»

Silvan Bumann, Ex-Präsident des Walliser Hotelier-Vereins.

PEOPLE

Jaana Nierula (siehe Bild) heisst die neue Geschäftsführerin der Gasta, Schweizerische Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit. Nierula, zuletzt Geschäftsführerin des finnischen Ver-



kehrsbüros in Zürich, löst ihre Vorgängerin **Barbara Erb** ab, welche diese Stelle seit 1990 innehatte und weiter als Vorstandsmitglied der Gasta tätig sein wird. **DST**

Pierre Thomas (l.) und **Thomas Vaterlaus** wurden vom Champagnerhaus Lanson für ihre journalistischen Beiträge über Wein mit dem «Prix du Champagne Lanson» ausgezeichnet. Thomas aus Lausanne überzeugte die Jury in der Kategorie Zeitungen mit



dem in dimanche.ch erschienen Artikel «Quand les Suisses se prennent pour les cousins d'Yquem». Vaterlaus aus Ermatingen ging in der Kategorie Zeitschriften mit seinem im «Vinum» publizierten Artikel «Portugal im Aufwind» als Sieger hervor. **DST**

Bei der Generalversammlung des Verbandes der Köche Deutschlands e.V. (VKD) Anfang Oktober in Gelsenkirchen wählten die VKD-Mitglieder **Reinhold Metz** (62) zu ihrem neuen Präsidenten. Gleichzeitig wurden auch **Axel Rühmann**, **Horst-Günter Kloss**, **Günter W. Fischer** und **Thomas Strauss** als Vizepräsidenten bestimmt. Metz ist als gelernter Konditor, Küchenmeister, Restaurantfachmann und Fachlehrer schon seit über 20 Jahren im VKD-Vorstand tätig. Er löst **Siegfried Schaber** ab, der zwölf Jahre im Amt war und nun zum Ehrenpräsidenten und Vorsitzenden des Ehrenrats ernannt wurde. **DOS**



«Gourmesse» 2001. Im Zürcher Kongresshaus hat die siebte Ausgabe der «Messe für die Geniesser», die «Gourmesse», stattgefunden. Auf rund 3000 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentierten über 130 Aussteller während vier Tagen ihre Produkte: Von Käse über Olivenöl und Balsamico-Essig bis hin zu den Weinen, Spirituosen und Zigarren. Zu den Attraktionen der durch die Edition Salz&Pfeffer organisierten «Gourmesse» gehörten die Showküchen – Schweizer Kochstars kochten mit Prominenten im Duett. **MJP**

ESS-THEATER / Auftritt im Luzerner Art Deco Hotel

Lys Assia singt im «Montana»

Das vierte Ess-Theater im Luzerner Art Deco Hotel Montana lädt vom 21. November 2001 bis zum 22. Januar 2002 mit «O mein Papa» zum kulinarisch-kulturellen Event ein. Die Zürcher Theatermacherin Ester Huss hat das Bühnenspiel als Hommage an den 1977 verstorbenen Schweizer Komponisten Paul Burkhard produziert, der am 21. Dezember 2001 seinen neunzigsten Geburtstag feiern könnte. An der Premiere und Geburtstagsvorstellung wird Lys Assia während einem Gastauftritt ihr berühmtes Lied «O mein Papa» vortragen. Lys Assia wurde mit diesem von Paul Burkhard komponierten Lied 1949 weltberühmt. Als einzige Schweizerin überhaupt gewann sie 1956 den Grand Prix d'Eurovision de la Chanson. Die 77-jährige «Grand Dame de la Chanson» plant ihr Combac mit einer neuen CD, auf der sie Oldies sowie neue Lieder singen wird. Geplant ist eine Tournee durch Deutschland. **TRU**



Lys Assia: Mit Wohnsitz in Cannes, Kopenhagen und Zürich ist sie nach immer viel unterwegs. **DST**

AUSZEICHNUNGEN / «Business Traveller Awards»

Erfolg für Six Continents Hotels

Bei den britischen «Business Traveller Awards» schnitt Six Continents Hotels erfolgreich ab. Die Hotelkette Inter-Continental, eine Marke von Six Continents wurde vom «Business Traveller» in zwei Kategorien auf den ersten und in weiteren drei Kategorien auf den zweiten Platz gewählt. Auch Holiday Inn, eine weitere Tochter von Six Continents, belegte Platz eins als «beste Hotelkette im mittleren Marktsegment». Die Hotelkette Inter-Continental Hotels und Resorts war 1946 von Pan American World Airlines gegründet worden. Six Continents Hotels, die Hotelgruppe der britischen Six Continents PLC, betreibt über 3200 Hotels mit mehr als 510 000 Zimmern in 100 Ländern rund um den Globus. **DST**

H&G / Ausgabe 08/01

Unterwegs

Geschäftsfrauen auf Reisen stellen keine anderen Ansprüche an ein Hotel als ihre männlichen Kollegen. Nur: Sie achten ausgeprägter auf Details. Sonja Müller Lang, die das Reisebüro «Women Travel» in Zürich betreibt, sagt: «Sicher, sauber und geschmackvoll eingerichtet muss es sein.» Weitere



Themen in der neusten H&G-Ausgabe: Mit Trüffeln lässt sich viel Geld verdienen. Aber weil das «teuerste Lebensmittel der Welt» derart begehrt ist, herrschen in Italiens Wäldern raue Sitten. – Der Cirque du Soleil gastiert in Zürich: Ein Blick hinter die Kulissen. **FRI**

gv::swiss / Ausgabe 08/01

Notbremse

Die Titelstory der neuesten gv::swiss-Ausgabe ist dem Schweizer Rail-Catering gewidmet: Wie die heutigen Leader kochen, und warum es so schwierig ist, auf helvetischen Schienen Geld



zu verdienen. Verdient wird dagegen in anderen Catering-Bereichen: Die Novertis-Verpflegung in Basel hat mit ihrem neuen Service-Office eine Angebotslücke gefüllt. Exklusiv: Der neue Leiter der SV-Group Schweiz im Interview mit gv::swiss. **GSG**

Eine Gratisprobenummer oder ein Kennenlern-Abo der beiden Magazine erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail: hr@swisshotels.ch

IMPRESSUM

hot+tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotelier, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Gründung: 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern
Leitung SHV-Medien: Niklaus Stuber.
Redaktion: Chefredaktion: Marietta Dedual (MD). Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH). **Hotellerie und Tourismus:** Christine Künzler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rütt (TR), Sonja Stalder (SS), Dr. Karl Josef Verding (KV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MP), Daniel Stampfli (DS).
Cahier français: Miroslav Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Francis Granget (FG).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GP).
Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Henbert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MP), München; Gerhard Lob (GL), Tessin; Georg Uebauß (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW), Zürich.
Verlag: Ins Strebel (Verlagsleitung ab 1.10.01), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casulici, Fabienne Korous. **Stellensuche:** Andreas Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli. **Geschäftsanzeigen:** Dominik Chamartin, Erich Weber.
Druck: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.
Auflage: 13'001 Ex. WEMF-bezugsb. 22'000 Ex. Vertriebsauflage. **Verkaufspreise:** (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–. **ISSN:** 1424-0440

Offizielles Organ für: – Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX) – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH) – Hospitality Sales & Marketing Association (HsMA) Swiss Chapter – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Boustourismus – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Swiss International Hotels (SIH) – Schweizerische Vereinigung der Familien-Resediente – Anciele Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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



REMONTÉES / A l'instar du funiculaire de Moléson, ce sont de sérieux atouts pour le tourisme estival. **PAGE 3**



SUISSE TOURISME / Engelberg a accueilli la semaine passée le 1er workshop consacré aux Pays de l'Est. **PAGE 5**



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

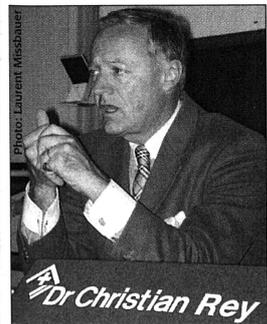
hotel+tourismus revue

HOTELLERIE SUISSE / L'hiver prochain ne s'annonce pas sous de bons auspices

Des pertes estimées à 440 millions

L'hôtellerie suisse a beaucoup souffert des événements du 11 septembre et des problèmes de Swissair. La Société suisse des hôteliers (SSH) a rappelé mardi, lors d'une conférence de presse au cours de laquelle elle a présenté les résultats d'une enquête effectuée auprès de ses membres. Cette enquête a notamment révélé que les hôtels suisses avaient dû composer au mois de septembre avec un manque à gagner de 61 millions de francs par rapport à la période correspondante de l'année passée. Et les perspectives pour l'hiver prochain ne sont pas meilleures. Bien au contraire! Christian Rey, le président de la SSH, a ainsi relevé mardi que les hôteliers suisses s'attendaient à des pertes de l'ordre de 440 millions de francs pour la prochaine saison hivernale. «Le taux d'occupation devrait être inférieur d'environ 11%», a-t-il relevé.

«Comme gouverner, c'est prévoir», Christian Rey a évoqué les trois mesures que la SSH allait mettre en pratique afin de limiter au maximum les dégâts: «Nous allons tout d'abord rappeler que la Suisse est un pays sûr, idéal pour les congrès et les vacances. Nous renforcerons ensuite notre marketing sur les marchés de proximité et, enfin, nous souhaitons collaborer encore mieux avec Suisse Tourisme. La communication aujourd'hui des résultats de notre enquête est d'ailleurs déjà un premier pas dans ce sens.» Le président de la SSH a également plaidé en faveur de la réouverture des représentations de Suisse Tourisme à l'étranger, «notamment dans les pays qui ne peuvent plus s'appuyer sur la présence des bureaux de Swissair». **LM**



Christian Rey a présenté mardi les résultats d'une enquête de la SSH.

HUMAN POWERED MOBILITY / «SuisseMobile», le projet qui veut faire de la Suisse la championne de la mobilité durable dans les loisirs, bénéficie d'un environnement favorable à sa réalisation. **MIROSLAW HALABA**

Un ambitieux projet prend forme

«En 2006, la Suisse est le leader mondial des voyages à caractère durable.» Cette déclaration d'intention, qui figure dans la brochure de présentation du projet «SuisseMobile» et qui fait allusion à la mobilité à force humaine (Human Powered Mobility), pourrait, malgré son caractère ambitieux, devenir réalité.

Lancé au printemps 2000, SuisseMobile se propose en effet d'intégrer, afin d'en faire une offre globale, les réseaux cyclotouristiques, pédestres et aquatiques qui sillonnent la Suisse, réseaux auxquels s'ajouteraient une structure similaire pour les amateurs de patins à roulettes (roller). Les transports publics joueraient, bien entendu, un rôle prépondérant dans le déplacement des sportifs. Depuis son lancement, ce projet, soutenu – dans la phase de planification, en tout cas – par les pouvoirs publics (Confédération et cantons), les transporteurs, les associations sportives et, bien entendu, le tourisme, bénéficie d'un environnement favorable à sa réalisation.

LE FINANCEMENT DEVIENT CRITIQUE

SuisseMobile profite principalement du succès rencontré par le concept «La Suisse à vélo». Un concept qui se porte fort bien. L'an passé, quelque 3,4 millions de cyclistes ont emprunté le réseau et ont profité de l'offre d'environ 850 prestataires touristiques. Compte tenu des mauvaises conditions météorologiques de l'été et de ces dernières semaines, il faut cependant s'attendre pour la présente saison – la quatrième – à une fréquentation inférieure de plus ou moins 10% à celle de l'année passée, estime Peter Anrig, coordinateur du projet «La Suisse à vélo» auprès de la Fédération suisse du tourisme.

Mais on songe déjà à la saison 2002. A la parution des nouveaux guides, aux améliorations qu'il faut encore apporter au réseau – «Il y a encore beaucoup à faire», dit Peter Anrig –, mais aussi au financement, qui devient critique. Dès l'an prochain, en effet, la Fondation «La Suisse à vélo», qui travaille avec un budget d'un million de francs environ, ne disposera plus du soutien de démarrage du fonds d'innovation touristique Innoutour et devra donc puiser dans ses réserves pour réaliser ses projets.

INTÉGRATION DANS SUISSEMOBILE

La situation n'est toutefois pas désespérée. En s'intégrant à SuisseMobile, dont elle sera un des principaux



PARTENAIRES-CLÉ

Les transports publics joueront un rôle important dans le concept SuisseMobile.

pilliers, «La Suisse à vélo» fera coup double. D'une part, elle pourra assurer son avenir. D'autre part, grâce au succès qu'elle connaît et qui parle pour son maintien, elle renforcera les chances de réalisation de SuisseMobile.

Une étape importante dans ce sens a été franchie en juin, lorsque la direction du projet a annoncé aux partenaires potentiels que SuisseMobile était réalisable moyennant «quelques rares réserves».

Etablissements de dispositions légales pour la circulation des patins à roulettes, par exemple. Pour aller de l'avant, cette même direction devra

maintenant peaufiner le budget pour la fin de l'année, en principe.

UN BUDGET DE PLUS DE 30 MILLIONS

La réalisation de SuisseMobile, qui ne sera décidée formellement qu'au printemps prochain, nécessite un budget relativement élevé. Etabli initialement à 28 millions de francs (dont 10 millions pour la planification), il devrait évoluer entre 30 et 35 millions. Il faut dire que SuisseMobile exige des aménagements notables. On relèvera, en particulier, ceux des centres d'information, appelés «MobilCenters». Au

nombre de 70 environ, ces derniers offriront aux clients informations, matériels, système de réservation, bref, tout ce qui leur sera utile pour entamer leur périple sportif. Dans la phase de planification actuelle, il est prévu que la Confédération prenne en charge la moitié du financement, le solde étant réparti entre les cantons (40%) et le secteur privé. Joueront-ils tous le jeu au moment de mettre la main au porte-monnaie? C'est très probable en ce qui concerne la Confédération et, partant, aussi très rassurant pour l'avenir du projet. La Confédération tient, en effet, à ce projet, car celle-ci veut développer la mobilité humaine, indique Peter Anrig.

«SlowUp», un moteur du projet SuisseMobile

Le projet «SlowUp», qui a connu le 2 septembre sa deuxième édition avec quelque 40 000 participants – et non pas 60 000 comme généralement annoncé – entre tout naturellement dans le concept de mobilité à force humaine et contribuera, par son succès, à faire avancer l'idée du réseau SuisseMobile.

Le succès SlowUp n'a d'ailleurs pas échappé aux représentants du Réseau santé et activité physique Suisse (groupement d'intéressés engagé dans

la promotion de la santé) et l'assurance Concordia. Le 13 septembre, ils ont en effet attribué à SlowUp le prix national du meilleur projet de promotion de l'activité physique d'un montant de 5000 francs.

SlowUp, qui préfigure l'usage du réseau «Human Powered Mobility» (HPM) de l'Expo.02 (réseau qui permettra l'accès à l'exposition et qui reliera les arteplices), tend à conforter les milieux touristiques dans l'idée

d'organiser régulièrement des journées sans voiture régionales. La troisième édition SlowUp autour du lac de Morat aura lieu le 2 juin 2002. Pourtant, dès 2003, une telle journée pourrait avoir lieu dans d'autres endroits. La Gruyère, l'Oberland bernois, la région du lac de Sempach et la Suisse orientale sont les candidats les plus probables. Six à huit autres candidats, dont le Chablais, pourraient se présenter pour les années suivantes. **MH**

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
Ruesstrasse 5a, CH-6340 Baar
Tél. ++41-41-767 23 40, Fax ++41-41-767 23 55
www.minibar.ch

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

Be swiss – Think global.

Devenez membre!
www.bestwestern.ch/membre

Join The Best **Best Western**

FORMATION / Les milieux touristiques ont besoin de cadres à la formation pluridisciplinaire. Une nouvelle orientation «tourisme» en Economie d'entreprise est donc projetée par la Haute Ecole valaisanne, alliée à l'Ecole suisse de tourisme. DANIELLE EMERY MAYOR

Une filière HES dès 2002 à Sierre?

«Le tourisme de demain exigera des managers capables de penser et d'œuvrer de manière interdisciplinaire.» L'Ecole suisse de tourisme à Sierre (EST) et la Haute Ecole valaisanne (HEV) ont rédigé un avant-projet, envoyé à la HES-SO (Haute Ecole Supérieure de Suisse Occidentale), pour faire entrer le tourisme dans le réseau HES par la porte de la filière Economie d'entreprise. Et le temps presse puisque d'autres régions sont déjà parvenues avec leur propre projet...

PLUSIEURS OPTIONS ONT ÉTÉ ANALYSÉES

Pas question de simplement ajouter une année d'étude ultra-pointue à l'actuelle formation de gestionnaire en tourisme! Parmi les options analysées, c'est celle d'une orientation tourisme au sein de la filière HES Economie d'entreprise qui a été retenue. «Ce serait une plate-forme idéale, l'accent étant déjà mis sur l'économie, l'écologie et le management», indiquent les auteurs du projet. «Et qui peut, aujourd'hui, se payer le luxe de monter une filière tourisme?» demande Olivier Chevallaz, directeur de l'EST à Sierre. Car si la demande sur le marché existe pour des diplômés de «l'Université des métiers», cela concernera moins de 20% des étudiants. «En Valais, complète Marc-André Berclaz, directeur de HEVs on ne veut plus de filières comptant moins de 60 étudiants.»

Les actuels diplômés de l'EST se dirigent vers des postes en contact direct avec la clientèle, liés à l'organisation, la communication, le marketing des activités locales. Mais le tourisme doit aussi pouvoir faire appel à des économistes ayant une formation générale dans la branche, capables de gérer les aspects écologiques, économiques, sociaux et touristiques. «Regardez par exemple les remontées mécaniques, lance Olivier Chevallaz, elles ont besoin de personnes compétentes pour élaborer de véritables échafaudages financiers, elles appellent à l'aide de grands stratèges.»

Les futurs «économistes du tourisme» travailleront donc dans les organes fatièrs, dans les entreprises de transports à câbles, seront responsables des destinations, chefs marketing d'une entreprise, d'une ville ou d'une région, dirigeront des sociétés de consulting ou encore seront conseillers en tourisme dans des collectivités publiques, des centres de recherche et autres instituts spécialisés.

PROJET FINALISÉ POUR LA FIN 2001

«D'ici à la fin de l'année, il s'agit pour nous de développer ce projet intermédiaire afin d'en valider les hypothèses-clés», précise Marc-André Berclaz: «Le projet mérite ainsi d'être élargi vers une vision plus macro-écono-

mique.» Pour le directeur de la HEVs, le Valais a des arguments réels: «l'environnement alpin d'abord, l'expérience et la valeur ajoutée que nous pensons pouvoir apporter à l'économie touristique.» En outre, le projet se fonde sur la synergie des outils existants. Un atout supplémentaire. Marc-André Berclaz a donc «bon espoir». Et de souligner que cette orientation tourisme au sein de son école va «immanquablement aspirer vers le haut le niveau de formation de l'EST qui a déjà mis en route, par ailleurs, le processus de certification ISO 9001.

Mais le dernier mot reviendra aux instances dirigeantes de la HES-SO, qui décideront de l'opportunité d'ouvrir une telle orientation. Si tel est le cas, les étudiants pourraient débiter leur formation à la rentrée 2002 et les premiers diplômés sortiraient en 2005.

Photo: Danielle Emery Mayor



HAUTE ÉCOLE VALAISANNE

Le bâtiment en construction au centre de Sierre sera achevé pour 2003, il accueillera jusqu'à 950 étudiants.

Une formation qui s'étendrait sur trois ans

La nouvelle formation de l'EST et de la HEVs s'étendrait sur trois ans et serait clôturée par un travail de diplôme de 12 semaines. «Ses étudiants n'auraient pas les mêmes cours que ceux dispensés à l'Ecole suisse de Tourisme», indique Marc-André Berclaz. Mais une passerelle permettrait au diplômé de l'EST d'entrer directement en 2e année de la formation HES. L'introduction au

domaine touristique (une centaine de leçons en 1ère année) pourrait être suivie à distance. La formation spécifique en tourisme occuperait 60% en 2e année et 80% en 3e. L'enseignement de l'économie d'entreprise se ferait dans un tronc commun avec la filière Economie d'entreprise de la HEVs. La formation en tourisme comprend quatre grands axes. «Economie,

Politique, Espace» traiterait notamment de la structure du tourisme. Le module «Management touristique et Management de services» proposerait une vision globale de l'offre au niveau d'une destination. Les étudiants suivraient des cours de «Marketing et Vente touristique» et «Informatique du tourisme et nouvelles technologies» où serait cerné l'«e-tourisme». DEM

Annonce

LICENCIÉS ÈS LOGISTIQUE

FIAT SCUDO, DUCATO ET DOBLÒ CARGO.

PACK OPTIONS

Jusqu'à Fr. 2450.- d'avantages client sur Scudo Fourgon et toutes les versions du Ducato.

LEASING 5,5%

sur les 195 versions des Scudo, Ducato et Doblò Cargo.

10 000 KM DE DIESEL INCLUS

pour le Doblò Cargo avec moteur 1.9 D.



Pour faire des affaires rentables, il vous faut le véhicule utilitaire adéquat. Choisissez entre les **10 versions du Fiat Doblò Cargo**, dont celles équipées du nouveau moteur 1.9 JTD de 100 ch. Ou entre les **15 Fiat Scudo** et les **170 Fiat Ducato** (avec le moteur 2.8 JTD Common Rail et la nouvelle version 2.0 JTD): leur volume de chargement entre 4 et 14 m³ est un atout de taille. Dans tous les cas – **195** en l'occurrence – vous êtes gagnant, car vous pouvez toujours compter sur Fiat. **Infoline 0800810844.**

Leasing 5,5%. Durée 48 mois, kilométrage illimité, frais de dossier 1% du prix, assurance casco intégrale obligatoire, mensualités hors T.V.A.: Doblò Cargo 1.2 BZ dès Fr. 352.-, Scudo Fourgon 2.0 BZ dès Fr. 465.-, Ducato 10 Fourgon dès Fr. 554.-. **Pack options.** Dans la limite des stocks disponibles. **10 000 km de diesel inclus.** Exemple de consommation Doblò Cargo 1.9 D, 7,7 l/100 km (mixte) à Fr. 1.41/l (non cumulable avec le leasing 5,5%). **Offres spéciales valables jusqu'au 30 novembre 2001.**

VÉHICULES COMMERCIAUX FIAT. VOS PARTENAIRES. FIAT

VEVEY / Musée de la photo

Des locaux agrandis

Depuis le samedi 6 octobre, les Vevaysans n'ont plus besoin de plan pour indiquer aux hôtes de passage l'endroit où se niche le Musée suisse de l'appareil photographique. Jusqu'au début de l'été confiné dans une ruelle à l'entrée de la vieille ville, il a désormais pignon sur rue (la Place du Marché, tout proche de l'Hostellerie de Genève).

Reliée aux anciens locaux – qui conservent leur vocation

d'exposition historique et permanente – par une passerelle et un passage souterrain, la nouvelle aile du musée abrite réception, partie administrative, ateliers d'initiation et, à l'étage, espace pour des expositions thématiques temporaires. Tout au long de l'année, le Musée est ouvert du mardi au dimanche de 11 h à 17 h30. JJE

Renseignements: tél. 021 925 21 40, e-mail: info@cameramuseum.ch

Le groupe MOB déménage

Montreux. La transformation de l'ancien Hôtel Terminus (au nord de la gare) achevée, tous les services administratifs du groupe MOB s'y sont installés durant ces dernières semaines, abandonnant le «Royal» de Clarens (vendu). La prochaine étape, prévue début 2002, comporte l'ouverture des structures d'accueil (guichets, salle d'attente, petits commerces) en sous-sol du bâtiment avec accès direct sur les quais de la compagnie. JJE

ESPACE GRUYÈRE / Un centre polyvalent unique mais exigeant

La glace, produit d'animation

Le centre polyvalent Espace Gruyère, à Bulle, est unique en Europe pour sa complémentarité surface d'exposition de bétail/patinoire couverte... Récemment encore, 48 heures ont suffi pour passer d'un ring de présentation de taureaux à une salle de banquet de 550 places, le tout sur une patinoire! Exploitée par Espace Gruyère sur la base d'un mandat de gestion, cette infrastructure sportive et touristique fait office de Pati-

noire communale de la Ville de Bulle; elle constitue également la seule patinoire couverte de la Gruyère.

Elle permet de s'adonner aux plaisirs du patinage (public et écoles), tout en servant de surface au Club de patinage de la Gruyère et du Hockey Club Bulle-La Gruyère et à leurs nombreuses animations. Au cours des six mois d'ouverture, la polyvalence reprendra ses droits à quatre reprises pour Ju-

nior Bulle Expo (bétail), Noël, Nouvel-An et la Brocante de la Gruyère.

Principale innovation de la saison 2001/2002: l'exploitation de la Brasserie de la patinoire et des autres points de vente des Restaurants d'Espace Gruyère (banquets, bars, restaurants des salons, etc.) par Compans Group (Suisse) SA (voir Les Gens) qui propose une nouvelle carte de mets du terroir. JS

TOURISTORIAL

Ingérences politiques

JOSÉ SEYDOUX

Suppression des exigences de formation professionnelle, inégalité de traitement entre les acteurs de la branche touristique, dérégulation des principes de gestion des entreprises et autres aberrations! Ce n'est qu'un cas de figure, celui de la commission d'étude du Grand Conseil vaudois qui doit se prononcer prochainement sur le projet de la nouvelle Loi sur les auberges et débits de boissons (LADB). Mais c'est un cas révélateur d'une certaine mentalité qui, en Suisse, tend à assoier la suprématie des politiques sur les professionnels!



Durant deux ans, les délégués de l'interprofession des métiers de bouche, dont des hôteliers et restaurateurs, plangent sur un projet de loi. Il s'agit de créer des dispositions, équilibrées et pratiques, mettant tout le monde en face de ses responsabilités, tant au niveau des connaissances nécessaires à la pratique d'un métier d'accueil que des qualités inhérentes à ce type de commerce et engageant l'image même du tourisme. Aujourd'hui, une commission parlementaire, en deux coups de cuillère à pot, vide la loi de sa substance en refusant les dispositions les plus judicieuses pour améliorer les professions concernées, notamment par une excessive libéralisation et une réduction de la formation. On n'arrête pas le progrès, ni la «médiocratie»!

On a longtemps ironisé sur un secteur qui permettait d'ouvrir un établissement public sans le bagage intellectuel et technique exigé dans nombre d'autres métiers! Puis des efforts considérables ont permis de développer, entre autres, les cours de cafetiers et d'assurer l'enseignement des connaissances propres à une branche de plus en plus exigeante. Et, au moment où l'on se targue partout d'améliorer la formation, la mode du néo-libéralisme et un certain protectionnisme politique risquent de faire s'effondrer la crédibilité de la profession. Espérons que les députés vaudois ne seront pas dupes, les exemples bernois et zurichois, lamentables et dommageables, sur le même sujet devraient éclairer leur lanterne.

Hélas, ce fait révèle la propension des politiques et des comités totalement étrangers à la branche à s'immiscer dans la conduite des affaires touristiques, voire à se substituer aux pros, comme si tout un chacun en était capable! On attend de nos élus des attitudes plus sensées... et censées assurer l'avenir harmonieux des PME de l'hôtellerie et de la restauration.

GRUYÈRE / Trois ans après un investissement de 25 millions dans le Funiculaire et le Rapido Sky, Moléson et Charmey en récoltent les fruits. Bilan avec leurs responsables touristiques. JOSÉ SEYDOUX

Le tourisme estival «dopé»

En 1998, au prix d'un investissement total de 25 millions de francs, les deux stations de Charmey et Moléson lançaient leurs nouvelles remontées mécaniques, la télécabine Rapido Sky pour la première et le Funiculaire Moléson-Plan Francey pour la seconde, qui remplaçaient deux vénérables télécabines. Si les stations des préalpes fribourgeoises tournent normalement en hiver en cas de bon enneigement, indépendamment des infrastructures de transport, il en est tout autrement en été où celles-ci peuvent jouer un rôle moteur déterminant.

CHIFFRE D'AFFAIRES AUGMENTÉ DE 50%

«Le chiffre d'affaires des remontées mécaniques, qui était déjà important en été dans notre station, a augmenté de plus de la moitié par rapport aux années précédentes, indépendamment des conditions atmosphériques», constate Philippe Micheloud, administrateur-délégué du Centre touristique GMV, à Moléson-sur-Gruyères. Son objectif général est de couvrir les charges durant la saison d'été: «Le funiculaire a été un apport déterminant et complémentaire aux propositions faites pour fidéliser la clientèle estivale.» A Charmey, qui ne bénéficiait pas d'une saison estivale aussi importante qu'au Moléson, le Rapido Sky a fortement stimulé le programme d'animation à Voumetz, le terminus de l'installation au pied des Dents Vertes, mais on n'a pas assisté à une spectaculaire augmentation des résultats financiers.

En terme d'image, dans les deux stations, les nouvelles remontées mécaniques, colonne vertébrale du développement touristique, donc vitales, ont largement contribué à améliorer leur niveau. «Le funiculaire, une installation unique, performante et à haute technologie, a apporté une dynamique nouvelle à toute la station», précise le

Photo: Miroslaw Halaba



RAPIDO SKY À CHARMEY

Des remontées mécaniques performantes ont un effet bénéfique sur le tourisme estival.

directeur général du Moléson. Il est vrai qu'un funiculaire, en tant que tel, reste une attraction.

Le financement des deux installations gruériennes avait été rendu possible grâce à une aide financière des pouvoirs publics; de surcroît, a été créée, à cette occasion, Télégruyère SA, société d'économie mixte, propriétaire des deux remontées mécaniques qui sont ainsi louées aux deux sociétés. Une première en Suisse! «Cette solution ne remplace pas une fusion de sociétés, mais elle est plus souple et peut-être mieux adaptée à des petites sociétés qui ne sont pas reliées entre elles par leur domaine skiable», estime Philippe Micheloud, en expliquant que les responsables ont appris à mieux se connaître et à collaborer, notamment

par le biais de «prestations bénévoles irremplaçables dans les petites sociétés telles que l'on en trouve dans les Alpes fribourgeoises.»

De l'avis de Jean-Pierre Repond, directeur de Charmey Tourisme Services SA, la société Télégruyère est de nature à favoriser de nouvelles synergies, en matière de communauté d'achats, d'échanges, etc.

RECAPITALISATION À CHARMEY

Réunis en assemblée communale, les citoyens de Charmey ont accepté de participer, à raison de 200 000 francs, à la recapitalisation de la société Charmey-Les Dents Vertes SA; celle-ci se montera à 750 000 francs et a été

approuvée lors de l'assemblée générale convoquée le 12 octobre dernier. Une démarche rendue nécessaire pour renflouer la caisse de la société des remontées mécaniques, mise à mal par une recapitalisation insuffisante en 1990, une dernière saison d'hiver catastrophique en raison du manque de neige et un manque chronique de liquidités. «Il s'agit aussi de parvenir à une gestion plus sereine de la société», précise Jean-Pierre Repond, qui compte également sur le futur concept touristique régional des vallées du Javroz de la Jagne (incluant notamment les installations de Jaun/Bellegarde), fruit d'une convention intercommunale signée le 1er octobre, pour rationaliser la gestion et l'exploitation des équipements.

LE BOUVERET / De nombreux projets se conçoivent sur le thème de l'eau. Dont celui de «marina» censé transformer la commune valaisanne en un Rosas du Léman. Petit tour d'horizon. JEAN-JACQUES ETHENOX

L'eau sous toutes ses déclinaisons

Décidément du côté du Bouveret, on n'est jamais avare d'idées et de projets. Mieux, la commune de Port-Valais (l'entité administrative) ne manque pas de les soutenir. On en saura plus le 25 octobre, date à laquelle il sera détaillé pour la presse, après une séance d'information aux riverains, mais un projet de «marina lémanique» – une série de villas ou bungalows avec accès direct et individuel au port – pourrait voir le jour à une échéance que les promoteurs ne déterminent pas encore précisément.

Le projet s'inscrirait parallèlement à celui, global, de la «Cité de l'eau»

dont on parle depuis quelques années déjà. Car après le développement d'Aquaparc, dont le projet de construction de nouveau toboggan – «Time Machine» – a été contrarié par des oppositions de riverains qui l'ont fait se transformer en «Tortugas-Hurricane» (l'ouverture en est prévue en mai 2002), d'autres projets se profilent dans la seule commune lémanique valaisanne.

En effet, outre cette «marina» qui ferait du Bouveret un Port-Grimaud, un Rosas, un Venice ou un Miami du Léman, d'autres projets vont bon train, toujours soutenus par la commune.

Dans le cadre d'une véritable «cité de l'eau», le port valaisan pourrait encore abriter un projet d'aquarium (émanant de l'architecte d'Aquaparc) pour lequel le terrain est prêt et dont le plan de zones a été accepté par la commune.

L'EAU DOUCE EN VEDETTE

Dans le même ordre d'idées, la commune a également acquis des terrains (80 000 m²) où elle espère voir se réaliser l'«Isle Crusoe» qui verrait se décliner toutes les thématiques autour

de l'eau douce (investissement: près de 20 millions de francs).

Autre projet aquatique de Port-Valais, celui de «Cap Santé», piloté par l'OMS qui viserait à une sensibilisation du public aux questions de la santé et de sa relation avec l'environnement – un concours d'architecture devrait bientôt être lancé. Reste en suspens le sort du vieux et rouillé «Mésoscaphes» de l'Expo 64 – et du professeur Jacques Piccard – récemment transféré à Morat pour revitaliser le comité chargé de le restaurer. Autant d'éléments justifiant l'appellation «Port Valais-Cité de l'eau» dont nous vous reparlerons.

VALAIS / Dix-huit étudiants séduois vont créer une entreprise dans le cadre d'un projet-pilote. Une démarche plutôt originale qui devrait s'étendre à toute la Suisse romande. **DANIELLE EMERY MAYOR**

Ils vendront de l'air aux touristes

Ecole et économie sont deux mondes qui s'ignorent. Une expérience pilote a été lancée en Valais afin de développer l'esprit d'entreprise à l'école. Le projet se nomme «Apprendre à Entreprendre» et va durer une année.

Dix-huit étudiants séduois de 2e année de Maturité professionnelle commerciale vont créer une véritable entreprise. Ils vont apprendre comment se prendre en charge, comment développer leurs ressources, découvrir le goût du risque, acquérir un savoir-faire. «Le produit qui sera à la base de cette future entreprise est un souvenir que les touristes de passage dans notre pays pourront emporter chez eux», explique Stéphane Dayer, délégué cantonal du secteur Ecole-Economie.

«Concrètement, il s'agit d'un capteur-diffuseur puisant l'air sur le lieu de son installation.» Sur le flacon, une étiquette mentionnera le lieu, l'heure et la date de la mise en bouteille.

DÉVELOPPER L'ESPRIT D'ENTREPRISE

La démarche vise à développer l'esprit d'entreprise chez les jeunes de 15 à 19 ans (niveau secondaire et écoles professionnelles). Car pour eux, l'entreprise et ses rouages restent un monde lointain. Or, «l'esprit d'entreprise contribue de manière importante au développement économique d'une région, d'un pays», affirme Stéphane Dayer. Ceci est d'autant plus

vrai dans une région comme le Valais où la création de produits touristiques est un besoin primordial pour les destinations et les stations. «Nous aimerions montrer à ces jeunes qu'il n'est pas aussi difficile qu'il y paraît de monter une société.»

Grâce au partenariat Ecole/Economie, le *coaching* permet de travailler comme des professionnels. Les étudiants se sont mis au travail dès la rentrée d'août dernier, en plus de leurs cours habituels. Parmi les quatre projets du départ, c'est «L'air en bouteille» qui a été retenu pour la réalisation. Les étudiants doivent maintenant plancher sur le *business plan*, sur les aspects financiers et légaux pour démarquer l'entreprise et assurer son suivi.

Viendra ensuite la phase d'élaboration du produit, puis ils aborderont les techniques de promotion et de vente. Le bilan sera tiré en juin 2002.

UN PROJET ÉTENDU À TOUTE LA ROMANDIE

Après cette phase pilote, le projet Apprendre à Entreprendre sera introduit dans différents degrés et d'autres établissements des deux parties du canton. L'Institut Suisse de Pédagogie pour la Formation Professionnelle (ISFPF) a déjà manifesté son intérêt pour la démarche valaisanne. Apprendre à Entreprendre pourrait bientôt être repris dans l'ensemble de la Suisse romande.

NEUCHÂTEL / L'offre hôtelière de la ville s'accroît, partiellement grâce à Expo.02.

Ouverture de l'Hôtel de l'Ecluse

Même, s'il n'a été officiellement inauguré qu'à mi-octobre, le nouvel Hôtel de l'Ecluse a déjà ouvert ses portes au début du mois d'août. Et il a enregistré un encourageant taux de fréquentation, qui atteste du manque de chambres disponibles dans les hôtels à deux et trois étoiles en ville de Neuchâtel.

UNE SITUATION SURPRENANTE

La situation du bâtiment qu'occupe entièrement cet hôtel garni de 19 chambres et 41 lits, dans un vallon au nord du château, peut surprendre. Elle s'explique en fait par la reconversion en hôtel d'un immeuble précédemment aménagé en studios, occupés par une majorité de locataires à problèmes.

La décision de ce changement d'affectation n'a pas été prise en fonction de la future Expo.02, mais celle-ci a évidemment pesé dans la balance. Bien qu'aucun contact n'existe avec la direction d'Expo.02, qui ne semble pas pressée d'assurer ses besoins, il ne fait aucun doute que l'établissement fera le plein l'été prochain. C'est en tout cas l'avis d'André Rey, ex-musicien et restaurateur plus connu dans la région sous le nom de «Tagad», qui assume provisoirement la gérance de l'Hôtel de l'Ecluse.

L'HÔTEL BRIGUE TROIS ÉTOILES

Par la suite, Heidi Brunner, épouse de l'un des trois investisseurs et actuellement occupée à obtenir sa patente, prendra la direction de l'établissement. C'est déjà elle qui s'est chargée de l'ameublement et de la décoration des 19 chambres. Si toutes les chambres présentent une atmosphère différente, toutes sont équipées d'une kitchenette avec mini-bar, d'un cabinet de toilette comprenant une cabine de douche, de la télévision et d'une ligne téléphonique directe.

Reste à positionner ce nouvel établissement dans le paysage hôtelier neuchâtelois. Pour ce qui est de la classification il brigue trois étoiles auprès de la SSH, pour ce qui concerne l'exploitation, la clientèle d'affaires est la première visée. Suivra la recherche d'une clientèle familiale, essentiellement pour les fins de semaine. Puis devraient s'ajouter dans plus d'un an, selon «Tagad», des retombées touristiques découlant d'Expo.02. *HJ*

MÉLI-MÉLO

Sion: un centre au service des hôtels. Les trois spécialistes en équipements hôteliers que sont Rochat (cuisine), Raboud Agenca (équipements) et CEH (agencements de cuisine), ont ouvert à Sion le premier Centre de compétences en équipements pour l'hôtellerie et la restauration, à l'enseigne de EHR – l'abréviation d'Equipements pour l'hôtellerie et la restauration. Leaders en Suisse romande dans leur domaine respectif, ces trois spécialistes, qui se sont encore entourés de quelques autres partenaires (Franke, les cafés Merkur), exposent la palette complète de leurs prestations dans un même espace, à l'avenue de Tourbillon 40 de la capitale valaisanne. Des conseillers des trois entreprises y sont présents en permanence pour répondre tant aux architectes qu'aux hôteliers et restaurateurs, notamment en matière d'installations personnalisées. *JJE*

EHR, Equipements pour l'hôtellerie et la restauration, 40, avenue de Tourbillon, Sion, e-mail: info@ehs.ch

Menu surprise.

Soyez les bienvenus! Du 23 au 28 novembre, le 19^e salon professionnel international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration aura lieu à Bâle. Les tendances très prometteuses de la gastronomie seront dévoilées dans le cadre du «Centre Gastronomique», une présentation aussi exceptionnelle qu'innovante. Cette année, Igeho 01 présente deux nouveautés majeures: «The World of INSPIRATION» – le premier concept international d'un salon de l'aménagement intérieur et du design dans l'hôtellerie et la restauration – et le «European Hospitality Forum» – un congrès professionnel pour les connecting-leaders du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie. A ne manquer sous aucun prétexte!

Informations: Igeho 01, Messe Basel, CH-4021 Bâle, tél. +41 61 686 20 20, fax +41 61 686 21 88, igeho@messebasel.ch, www.igeho.ch



23-28 novembre 2001

19^e salon professionnel international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration. Messe Basel.

MONTREUX / Le TTW ouvrira ses portes le 23 octobre avec plusieurs nouveautés à la clé

Conférence de TFD

Comme nous l'avions déjà annoncé, la 26e édition du Travel Trade Workshop (TTW), le plus grand salon touristique de Suisse qui se tiendra à Montreux du 23 au 26 octobre, comportera plusieurs nouveautés. Ainsi, les 1200 exposants provenant de plus de 100 pays bénéficieront cette année d'un nouveau réaménagement des halles. Plusieurs conférences seront également organisées cette année.

Le mardi 23 octobre, on mettra avant tout en exergue la conférence qui aura pour thème, à 13 h 30, «La concurrence entre le rail et l'avion pour des destinations situées dans un rayon de 500 kilomètres». Une seconde conférence, agendée le même jour mais à 15 heures, présentera, avec le concours de l'Association suisse des écrivains et journalistes du tourisme (Asset), l'association Tourism for Development (TFD). Présidée par Mustafa El Gendy, cette dernière association a pour but de faire bénéficier les populations locales du tourisme en versant directement 1% du prix de la nuitée d'hôtel et au maximum un dollar à des projets de développement de première nécessité, tels que habitat, eau potable, nutrition et formation.

Avant tout consacré à l'outgoing, le TTW concernera également le tourisme réceptif helvétique. Suisse Tourisme, par exemple, sera présent pour la deuxième année consécutive et le Bus Contact, véritable salon dans le salon qui se déroulera le jeudi 25 octobre sous le patronage de notre hebdomadaire, ne manquera certainement pas d'intéresser les hôteliers et les prestataires touristiques suisses intéressés à collaborer avec des autochtones. LM

SUISSE TOURISME / Les touristes hongrois, polonais et tchèques sont de plus en plus intéressants pour la Suisse. Surtout en cette période. Le point après le «workshop» d'Engelberg. LAURENT MISSBAUER

«Ils ne sont pas américains et ne voyagent pas avec Swissair!»

Le workshop que Suisse Tourisme a organisé la semaine dernière à Engelberg (OW), à l'intention des marchés hongrois, tchèque et polonais, a été intéressant à plus d'un titre. Ces trois marchés sont en effet émergents – avec un potentiel de développement non négligeable – et leur intérêt a encore gagné en importance au cours de ces dernières semaines à la suite des événements du 11 septembre et des problèmes de Swissair.

Comme le reconnaissait un prestataire touristique suisse présent à Engelberg, les touristes de ces trois pays ne sont pas américains – c'est une lapalissade – et, dans une large mesure, ne voyagent pas avec Swissair, ni même en avion. En outre, ils rentrent parfaitement dans la ligne directrice récemment préconisée par Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme. Celui-ci, face au recul des hôtes des Etats-Unis et d'Asie, a en effet incité les prestataires touristiques suisses à intensifier leurs efforts sur les marchés de proximité. Et même s'il s'agit de marchés émergents, la Hongrie, la Pologne et la Tchéquie peuvent aussi être considérés comme des marchés de proximité étant donné que c'est la plupart du temps en voiture ou en bus que se déplacent leurs ressortissants.

«Nous avions d'ailleurs envisagé, dans un premier temps, d'affréter des bus de luxe ou d'organiser les déplacements en train de nuit pour pallier à la défection de Swissair qui aurait dû transporter ces différents tours-opé-

rateurs de Hongrie, de Pologne et de Tchéquie», a relevé Federico Sommaruga, responsable des marchés émergents de Suisse Tourisme. «Finalement, nos représentants dans ces trois pays ont réussi à trouver des places à des tarifs de groupe auprès de leurs compagnies nationales respectives, à savoir Malev, Lot et CSA, ce qui a tout de même permis aux 50 tours-opérateurs invités de rallier la Suisse en avion. Alors que les billets de Swissair nous avaient été offerts, nous avons dû prendre en charge nous-mêmes les 25 000 francs qu'ont coûtés ces billets d'avion.»

DES PRESTATAIRES SUISSES SATISFAITS

«Dans un premier temps», poursuit Federico Sommaruga, «nous avions même envisagé d'annuler purement et simplement ce workshop. Etant donné l'importance croissante de ces marchés, dont le nombre de nuitées en Suisse augmente chaque année d'environ 10%, nous avons tout de même décidé de le maintenir». Cela, à la satisfaction des dix-sept prestataires touristiques suisses présents à Engelberg, dont Genève Tourisme, Lausanne et Montreux Tourisme, Crans-Montana Tourisme, Alp3000 Aigle-Leysin-Les Diablerets-Les Mosses, Valais Tourisme, Vallée de Joux Tourisme et Chablais Tourisme, pour ne citer que les Romands.

Ces derniers ont été très satisfaits des contacts noués à Engelberg. «J'ai été surpris par les tours-opérateurs

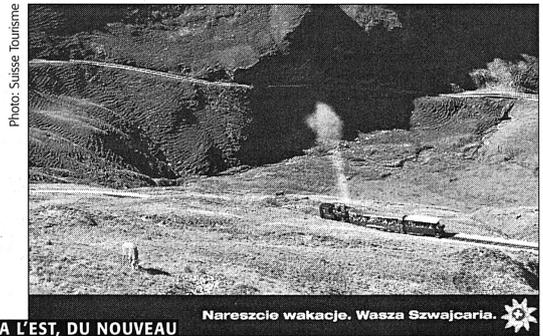


Photo: Suisse Tourisme
A L'EST, DU NOUVEAU Nareszcie wakacje. Wasza Szwajcaria.

Suisse Tourisme propose depuis peu des brochures touristiques en polonais.

polonais. Certains d'entre eux étaient en effet à la recherche de programmes incentive avec hébergement dans des hôtels quatre étoiles», a relevé Renald Locca, directeur de Vallée de Joux Tourisme. Même constat auprès d'Igor Zatravkin, responsable des marchés de l'Europe de l'Est auprès de Genève Tourisme, et de Caroline Loehr, responsable promotion et produits de Lausanne Tourisme.

Pour Federico Sommaruga, les marchés polonais, hongrois et tchèques – qui ont respectivement totalisé quelque 80 000, 60 000 et 50 000 nuitées hôtelières en Suisse l'année passée – ont un potentiel de développement qui est loin d'être négligeable:

«Les destinations dites trois et quatre étoiles, par opposition à une destination cinq étoiles telle que St-Moritz par exemple, ont une belle carte à jouer sur ces trois marchés. Cela vaut spécialement pour la Suisse romande. La culture française, de même que le lac Léman et Genève sont très appréciés dans ces marchés», conclut Federico Sommaruga.

On notera enfin que les statistiques présentées à Engelberg ont montré que les dépenses quotidiennes des touristes polonais s'étaient élevées l'année passée à deux cents francs par jour en Suisse, un chiffre supérieur à celui des Français et des Allemands.

IMMOBILIER

SCH SGH SCA
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Financement · Conseil · Révision

A VENDRE

MOTEL DES SPORT MARTIGNY (VS)
Hôtel 3 étoiles, au carrefour des Alpes, à proximité de l'autoroute et de la Fondation Gianadda, à 300m du Centre des expositions (CERM).
38 chambres doubles, en très bon état, 100 places de restaurant, terrasse, places de parc. Bon taux d'occupation des chambres, clientèle variée. Restaurant loué à moyen terme.

HÔTEL 3 ÉTOILES LAC LÉMAN
cadre idyllique, face au lac, à proximité de Genève et de Lausanne
50 chambres; restaurant; terrasse; salles de banquet et séminaires; clientèle d'affaires importante

HÔTEL DE FRANCE STE-CROIX
Hôtel de séminaire 3 étoiles, infrastructure moderne et attractive, dans le Jura vaudois. Proche d'Yverdon et de l'autoroute A1.
28 chambres chaleureuses, avec douche et WC, 2 restaurants, terrasse, 3 salles de séminaires bien équipées, salle de séjour, places de parc.
Exploitation rationnelle.
Pour tout renseignement:
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Gartenstrasse 25, 8039 Zurich
Tel. 01 209 16 38, Fax 01 209 16 17
Mme A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch) - www.sgh.ch

serge et daniel bulliard sa
courtiers, régisseurs, experts
fribourg, rue st-pierre 6, tél. 026 322 47 55
www.bulliard.ch immobilier@bulliard.ch

A 5 min. Jonction A12 Vaulruz, entre Fribourg et Lausanne

SUPERBE PROPRIÉTÉ XXE
PARC DE 15000 M²
ET DÉPENDANCES XXE
Surf. utilisables 1226 m², volume 4281 m³, potentiel élevé d'utilisation (idéel pour centre loisirs, culturel, sportif, hébergement privé, sociétés de services, hôtel/BBB, restaurant de charme)
Fr. 1'100'000.- très favorable !
Pour tous renseignements, contactez-nous ou consultez notre site internet.

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

A vendre
Superbe restaurant à thème
très bon chiffre d'affaires.
Avec climatisation, 138 places intérieur, terrasse privée 70 places, centre de Genève.
Prix: Fr. 600 000.-
Tél. 079 754 37 43
P 143531/416269

Moutier

HÔTEL-RESTAURANT
Grand hôtel au centre ville.
Café-restaurant, 20 chambres.
Terrasse 50 places, appartement, parking.
Valeur incendie 3631700.-
A vendre au plus offrant dès 200 000.-
Plus de 80 objets à vendre dans le Jura et le Jura-Bernois. (Liste gratuite).
Visitez notre site internet: www.axic.ch

FORMATION

EHG
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
ECOLE SUPERIEURE «ES» DE MANAGEMENT
RECONNUE PAR LA CONFEDERATION SUISSE
Une institution de Gastrosuisse depuis 1914

1^{er} cycle (18 mois)
1^{er} semestre RESTAURATION
2^{ème} semestre EXPLOITATION D'ENTREPRISE
3^{ème} semestre STAGE

2^{ème} cycle (12 mois)
4^{ème} semestre «ES» GESTION & ADMINISTRATION
5^{ème} semestre STAGE
Diplôme de Cadre supérieur en restauration et hôtellerie «ES»
Décerne également le titre de «Maître d'apprentissage»
Début des sessions: fin avril et fin octobre

Diplôme de Cadre en gestion hôtelière et en restauration
Confère également le droit d'exploiter un établissement public sur l'ensemble du territoire suisse

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

ISO 9002 SGS

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

CRANS-MONTANA / Le remontées mécaniques à mi-chemin du sauvetage

Avec des investisseurs russes?

Les remontées mécaniques de Crans-Montana (CMA) ont leur avenir placé entre les mains des citoyens des six communes sur lesquelles s'étend la station. A la fin de la semaine, les dés seront jetés, mais on pouvait déjà dire en début de semaine que CMA était à mi-chemin du sauvetage. Trois des six communes avaient en effet déjà accepté le principe d'un prêt de 10 millions de francs à la société de remontées mécaniques. En cas de refus

d'une ou de plusieurs communes, le conseil d'administration serait contraint de déposer le bilan avant la fin du mois, faute de liquidités. Faillite ou sursis concordataire, le temps de mettre en place la procédure judiciaire risquerait de laisser les skieurs au bas des pistes pendant quelques semaines. Les conséquences sur le début de la saison et sur les réservations seraient catastrophiques. Si les six votes sont positifs, une

deuxième phase se mettra immédiatement en route avec, notamment, la diminution de la dette par les banques de 10 millions de francs. Le capital-actions serait ensuite réduit de 60%, permettant ainsi de rendre plus attrayante la société au moment de la phase de recapitalisation. Et là, peut-être, verra-t-on arriver des investisseurs tels que la Compagnie des Alpes, Weisse Arena et même des Russes. **DEM**

MORAT / Un déguisement de circonstance pour Gilbert Montani

Un hôtelier aux multiples visages

Vice-président des hôteliers du canton de Fribourg et à la tête de plusieurs établissements à Morat, Gilbert Montani a été un des premiers à se réjouir de l'organisation, dimanche à Morat, du rassemblement national annuel de l'Association suisse des véhicules d'époque (ASVE). Ayant le goût du détail, il s'était déguisé en pilote de la Belle Epoque pour servir l'apéritif aux participants à la «Channée valaisanne». **LM**



L'hôtelier-pilote Gilbert Montani en compagnie de sa fille Fanny.

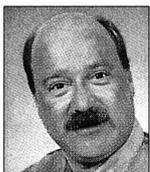
LES GENS

Diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne et âgée de 27 ans, **Caroline Loehr** est la nouvelle responsable



«Promotion et produits» de Lausanne Tourisme. Elle a succédé à **Daniel Luggen** qui avait quitté Lausanne Tourisme pour rejoindre l'hiver passé Zermatt Tourisme en qualité de directeur du département marketing. En charge de la promotion à Lausanne Tourisme pour l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg, les Pays-Bas, les pays de l'Europe de l'Est, la Scandinavie et la Suisse, Caroline Loehr a participé, la semaine dernière à Engelberg (OW), au 1er workshop que Suisse Tourisme a organisé pour les marchés hongrois, polonais et tchèque. En vertu des récents accords passés entre Lausanne Tourisme et Montreux-Vevy Tourisme, elle y a également représenté les intérêts touristiques de la Riviera vaudoise. **LM**

Mario Pessina (photo) fait partie depuis le 1er octobre du conseil d'administration du Travel Trade Workshop



(TTW) de Montreux. Directeur depuis 14 ans de la Foire des vacances de Berne, Mario Pessina a été élu au conseil d'administration du TTW afin de remplacer **Peter Plan** qui a rejoint le groupe Reed Expo, organisateur de nombreuses foires touristiques à travers le monde dont l'EIBTM de Genève. Outre Mario Pessina, le conseil d'administration du TTW, présidé par **Kurt Wiprechtiger**, comprend également **Roswitha Brombach** (Wigra), **Angelo Heuberger** (Travel Inside) et **Dominique Sudan** (Travel Inside). **LM**

Le contrat de location passé entre Espace Gruyère, à Bulle, et Compass Group (Suisse) SA, qui assumera la gestion de toutes les formes de restauration du centre polyvalent, s'est accompagné d'une restructuration de l'organisation de la patinoire installée dans le complexe; celle-ci est désormais placée sous la responsabilité de **Julien Droux**, en charge de l'accueil, de l'animation, de l'administration et du développement. Compass Group, à l'initiative de **Laurent Givel**, responsable de Select Service Partner, y dispose d'une équipe formée de **William Rossner**, directeur des Restaurants d'Espace Gruyère, qui sera secondé par **Eric Krattinger**, chef de cuisine, et **Dominique de Siebenthal**, chef de service. **JS**

Photo: Paul Théraluz



LES LAURÉATS

Accompagné par **Virginie Taittinger**, la fille du créateur du prix, le gagnant **Fabrice Taulier** est entouré par ses dauphins, le 2e, **Marc Belli** (à g.), et le 3e, **Vianney Briffaud**.

PRIX TAITTINGER / La Finale suisse du prix culinaire a été remportée par Fabrice Taulier. Il représentera la Suisse à Paris. JEAN-JACQUES ETHENOX

Un Cannois dans les Alpes

Chef des cuisines du Grand Hôtel du Parc (cinq étoiles), à Villars-sur-Ollon, **Fabrice Taulier** a remporté, la semaine dernière à Montreux, la Finale suisse du 35e Prix culinaire Pierre Taittinger. C'est ainsi lui qui représentera la Suisse lors de la Finale internationale, le 13 novembre à Paris. Au terme d'une finale, qualifiée de très relevée par les experts, il a devancé **Marc Belli** de l'Hôtel des Bergues à Genève (2e), **Vianney Briffaud** (3e) du restaurant «Le Cigalon», à Thônex, et six autres candidats – ils étaient une vingtaine à avoir présenté leur candidature.

IL A TRAVAILLÉ POUR ROBUCHON

Agé de 35 ans, **Fabrice Taulier** est originaire de Cannes et c'est sur la Côte-d'Azur qu'il a fait ses classes de cuisine avant de «monter» à Paris, dans

les cuisines du «Lutétia» – «une expérience difficile», résume-t-il, pour un Méridional (réputé paresseux) littéralement chambré par la «nomenklatura nordiste» des cuisines. Il a ensuite travaillé chez **Joël Robuchon**, avant son arrivée en Suisse comme sous-chef au «Béarn», chez **Jean-Paul Godard**. Il est en charge des cuisines du Grand Hôtel du Parc depuis 5 ans, et c'était la cinquième fois qu'il se présentait à la Finale suisse du prix (il fut trois fois 2e, ces trois dernières années).
Aussi sur le thème imposé de «deux cannettes de Barbarie, sauce salmis, deux garnitures à choix, gratin de coquillettes et Saint-Honoré», il a su séduire le jury avec une «cannette à la Romorantin», accompagnée de «petit navet champignon» et de crêpes aux herbes et chutney.
Dans ses cuisines – le Parc compte

trois restaurants, dont un gastronomique – **Fabrice Taulier** se veut le défenseur d'une cuisine simple et légère, déclinée en fonction des saisons, mais aussi des activités proposées par l'établissement ou par la station.

Réputé l'un des plus sérieux et difficiles du genre (il n'est jugé que par des praticiens reconnus), le Prix culinaire Pierre Taittinger est attribué chaque année au terme de sélection nationale en France (divisée en trois régions), Belgique, Allemagne, Suisse, Belgique, Grande-Bretagne, États-Unis et Japon. Considéré par les spécialistes comme aussi difficile que le concours du Meilleur ouvrier de France, il est réservé à des cuisiniers de 24 à 39 ans. Aucun candidat issu de la Finale suisse ne l'a encore remporté, **Lazare Saguer** de l'«Hôtel de Ville» (Rochat), à Crissier ayant obtenu la deuxième place en 1997.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Swissair, suite et pas fin. Les conséquences du «crash» de Swissair continuent d'inquiéter les milieux helvétiques. **Josef Felder**, le directeur de l'aéroport de Zurich-Kloten, a ainsi estimé à plus de quatre millions les pertes enregistrées dans la semaine du 2 au 9 octobre. Selon lui, la diminution de passagers à Kloten aura, à court terme, des répercussions négatives pour l'hôtellerie suisse. Il espère néanmoins réussir à disposer à long terme de liaisons longs-courriers du même niveau qu'avant le 11 septembre. **Page 2**

Ticino Turismo: des sondages d'opinion auprès de la population. L'Office du tourisme du canton du Tessin, Ticino Turismo, va resserrer ses liens avec les habitants du canton afin d'améliorer son efficacité. Des sondages d'opinion permettront de prendre le pouls de la population à propos de projets tels que la réalisation d'un parc naturel. «Nous souhaiterions connaître l'opinion des Tessinois en ce qui concerne l'offre touristique du canton et comment ce dernier pourrait améliorer ses atouts», a indiqué lundi à Bellinzona le directeur de Ticino Turismo, **Giuseppe Sticca**, lors de la 4e semaine cantonale du tourisme. Ces sondages devraient assurer une meilleure collaboration entre les deux parties. «En outre, les indigènes doivent être davantage informés sur les problèmes du secteur, tels que les transports publics et les liens entre les régions du canton», a ajouté **Giuseppe Sticca**. **Page 7**

Un hôtelier valaisan, invité de notre rubrique «Portrait». Cette semaine, c'est au tour de **Medy Hirschler**, patron de l'Hôtel Ahorni à Oberwald, dans la vallée de Conches, d'être l'invité de notre rubrique «Portrait». Ce passionné de chasse, de sport et de nature avoue apprécier particulièrement le vin ainsi que la cuisine italienne. De ses parents agriculteurs, il a appris à se lever très tôt le matin et à travailler dur. Après avoir achevé un apprentissage agricole, **Medy Hirschler** pensait que son avenir professionnel se trouverait dans ce domaine quand, soudain, il a décidé de changer de direction: «J'ai tout à coup senti que je devais exercer un métier où je serais en contact permanent avec les gens», précise-t-il. Quoi de mieux dès lors que l'hôtellerie? A 18 ans, il passe sa patente et, après avoir parfait son bagage professionnel par diverses expériences dans des hôtels et des restaurants, il est aujourd'hui patron de sa propre affaire dans sa commune natale. **Page 12**

IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH:
Niklaus Stuber

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

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

Rédacteurs: Laurent Miossaijer (LM),
Francis Ganger (FG), secrétaire de rédaction

Correspondants:
Jean Jacques Ethenox (JJE), Vevy,
Danielle Emery Maurer (DEM), Villars,
Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel,
José Seydoux (JS), Fribourg

ISSN: 1424-0440

Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Nicolas Merking (NM), Genève;
Milestone: Dr. Peter Küller (PK)

Edition:
Iris Stobel (Cheffe d'édition depuis 1.10.01),
Erich Weber (Chef de vente)

Abonnements: Anita-Lisa Casali, Fabienne Korup,
Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Ramer Schmidt,
Publicité: Dominik Chatterman, Erich Weber

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne,
Träger: 13'001 Ex. contrôlés REMP,
22'000 Ex. imprimés

Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an
Fr. 145.-

Organisme officiel de:
- Verband Schweizer Tourismus-Direktoren
und -Direktoren (VSTD)
- Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-
experten (TCUREX)
- Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VdH)
- Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
- Food and Beverage Management
Association (FBMA)
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner für den Busintourismus
- Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
- Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
- Swiss International Hotels (SIH)
- Schweizerische Vereinigung der Firmen-
Residenten
- Article Internationale des Sous Directeurs
et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACR)

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

Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.)
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@swisshotels.ch

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

Annonces:
Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swisshotels.ch

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

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

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

ENTRE NOUS

Nouvelle adresse e-mail. Les lecteurs d'*hotel + tourismus revue* (htr) sont dotés, désormais, d'une nouvelle adresse e-mail. Vos envois devront nous être envoyés à l'adresse suivante (insérez à chaque fois le «prénom» et le «nom» du rédacteur désiré à la place voulue):
prénom.nom@swisshotels.ch
Quant à l'adresse e-mail générale de la rédaction, elle demeure la même: info@htr.ch
La rédaction

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Für ein erfolgreiches Hotelunternehmen mit einer umfassenden Infrastruktur im Freizeit-/Sport- und Veranstaltungsbereich suchen wir einen ausgewiesenen

HOTELDIREKTOR

als Gesamtleiter

Die Besitzergesellschaft möchte den modernen Betrieb einem initiativen Fachmann übergeben, der neben der Wahrung der betriebswirtschaftlichen Interessen eine gesunde Portion Lebensfreude und Begeisterung für sportliche Belange mitbringt.

Das Unternehmen geniesst einen ausgezeichneten Ruf, ist finanziell unabhängig und bietet dem Geschäftsführer einen grossen unternehmerischen Wirkungskreis mit interessanten Bedingungen.

Die anspruchsvolle Position verlangt nach einer kommunikativen und motivierenden Persönlichkeit: Wir freuen uns, mit Fachkräften (evtl. auch Ehepaar) in Verbindung zu treten.

Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu. Die Auftraggeber kontaktieren wir erst nach einem ersten unverbindlichen Gespräch und nur mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich, Tel. 01 261 15 50, E-Mail: me@eaa.ch

143859/308846

TURICUM HOTEL MANAGEMENT GROUP

Für die Leitung unseres 1999 komplett renovierten ****Hotel Righhof Zürich mit dem Restaurant Bauhaus und Bankett- und Sitzungsräumen suchen wir per Jahresbeginn 2002 eine/n

Direktor/in

Die Neueröffnung und -positionierung des Betriebes (www.hotel-righhof.ch) als lebendiges Geschäftshotel im Universitätsviertel von Zürich und die Eröffnung des Restaurants Bauhaus ist erfolgreich realisiert. Der Betrieb pflegt das Individuelle. Von Mensch zu Mensch. Zwei unverwechselbare Konzepte prägen den Charakter des Hotels (66 Zimmer) und des Restaurants (100 Sitzplätze) und somit auch Ihre Aufgabe.

In den kommenden Jahren heisst es, den Bekanntheitsgrad des Hauses weiter zu steigern. Zusammen mit einem Team von 50 MitarbeiterInnen, das Sie kompetent betreuen, erbringen Sie eine qualitativ hochstehende Dienstleistung und setzen Ihre Ideen um. Sie haben einen feinen Draht zu Menschen, und waren während mehreren Jahren in der Stadthotellerie – mit Vorzug in Zürich – tätig.

Wir freuen uns, Ihnen bei einem ersten Gespräch mehr über diesen nicht alltäglichen Betrieb und über die Turicum Hotel Management Group, der das Hotel Righhof und Restaurant Bauhaus angegliedert sind, zu erzählen und Sie kennen zu lernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Martin Emch
Turicum Hotel Management Group
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich
Telefon 01 362 11 88
martin.emch@turicum-hotels.ch



143887/390665

CASINO ZÜRICHHORN

Lake Side

Küchenchef

per sofort oder nach Vereinbarung

Die **Neueröffnung** des LAKE SIDE hat in **Zürich** Wellen geschlagen und neue Zeichen gesetzt.

Wir sind auf der Suche nach **IHNEN**, einer starken **Persönlichkeit**, die sich freut, in einem **30köpfigen Team**, in diesem wunderschönen Betrieb, entscheidend mitzuwirken.

Unsere unkomplizierte, auf hohem Niveau umgesetzte, mediterrane Küche, wird Sie auch in Ihrem beruflichen Umfeld weiterbringen.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung und einen reichen Erfahrungsschatz mit.
- Sie führen Ihre Mitarbeiter fair, loyal, konsequent und sind fähig, sich ein starkes Team aufzubauen.
- Ihre planerischen und organisatorischen Fähigkeiten für diesen grossen Betrieb mit seinem regen Bankettwesen, zeichnen Sie aus.
- Freude an einer beruflichen Herausforderung, bei der es keine starren Raster für Arbeitsabläufe und -zeiten gibt.
- Übersicht und Durchhaltenwillen, um auch in hektischen Zeiten, zusammen mit Ihrem Team, die hochgesteckten Ziele zu erreichen.

Wir bieten Ihnen im Gegenzug einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team, moderne Anstellungsbedingungen und einen der schönsten Arbeitsplätze in Zürich – direkt am Zürichsee!

Mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte
Plätze: Restaurant/Bar 230, Seeterrasse 120, Bankett 450, Konzert 600,
Selbstbedienungsrestaurant 240

DIREKTER SEEANSTOSS!

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer,
Herdernstrasse 56, 8004 Zürich
Tel: 0041/1 / 406 85 85

143678/376787

HOTEL ASTORIA, SOLOTHURN

Für unser lebhaftes 3-Stern-Stadthotel (40 Zimmer / 70 Betten) suchen wir ab sofort eine

HOTELSEKRETÄRIN / RECEPTIONISTIN

(nur Tagesdienst / 41-Std.-Woche)

Schriftliche Bewerbungen an:

HOTEL ASTORIA
Wengistr. 13
4500 Solothurn

143626/311601



RESTAURANTS & CATERING

Das CREDIT SUISSE Communication Center ist ein aussergewöhnliches Seminarhotel mit Ambiente und Stil. Mitten im Grünen und doch in Stadtnähe, prägen wir die Gastronomie mit dem Charme und der Persönlichkeit unserer Mitarbeitenden. Für dieses nicht alltägliche Seminarzentrum an exklusiver Lage in Horgen suchen wir per 1.12.2001 oder nach Vereinbarung eine vielseitig versierte

Hotelière

Selbständigkeit - Flexibilität - Teamplayer

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabenbereich gehört nebst der Betriebsführung mit vier direkt unterstellten Kadermitarbeitenden auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit sowie die Umsetzung der vorgegebenen Richtlinien und Ziele. Für unseren Auftraggeber sind Sie die direkte Ansprechperson.

Sie haben den Blick für das Wesentliche, besitzen Führungs- und Organisationstalent und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt. Idealerweise verfügen Sie über ein Hotelfachschul-Diplom und bringen fundierte Kenntnisse aus dem Gastgewerbe mit.

Wir bieten Ihnen: In der Regel Sa/So frei, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn ab Eintritt sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Als Herausforderung steht ein grösserer Um- und Ausbau bevor, welchen Sie aktiv mitgestalten können.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!

Culinarium AG
Frau Isabelle Schütz, Leiterin Personalwesen
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Tel. 01 405 78 80
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group
143908/150550



Gesucht.....

..... Ihr Weltblick für das Hotel mit Ausblick!

Für unser 4*-Erstklasshotel mit Ganzjahresbetrieb, welches sich auf der Sonnenseite von Zürich befindet, suchen wir für unser gepflegtes à la carte-Restaurant (180 Sitzplätze, Sommerterrasse 100 Sitzplätze & Seminarräume) sowie für den Etagenservice nach Vereinbarung eine/n selbständige/n, verkaufsorientierte/n und engagierte/n Kadermitarbeiter/in als

Chef de service (m/w)

Sind Sie eine initiative Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, bringen eine fundierte Grundausbildung und Erfahrung im Restaurationsbereich mit? Verstehen Sie es, mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen? Im Hotel Dolder Waldhaus führen und motivieren Sie eine Brigade von ca. 20 Mitarbeitern kompetent und betreuen die Ausbildung unserer Lehrlinge.

Wenn Sie an dieser herausfordernden, dynamischen Stelle mit viel Eigenverantwortung Interesse haben, dann finden Sie bei uns eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse: Hotel Dolder Waldhaus, Nicole Doviane, Personalverantwortliche, Kurhausstrasse 20, Postfach, 8030 Zürich. Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL DOLDER WALDHAUS

143884/1327

INHALT: Kader 2-5 / Tourismus 6 / Deutsche Schweiz 6-15 / Svizzera Italiana 16-17 / Intern. 17 / Stellenges. 17 / HRC / Image 18

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 16 / Marché international 17 / Demandes d'emploi 17 / Marché d'emploi 18

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 N° 1 en Ressources Humaines
Offres d'emplois en page 3.

People make the difference.

MIGROS

Genossenschaft Migros Aare

GASTRONOMIE wird bei der Genossenschaft Migros Aare gross geschrieben. Erlebnisorientierte Systemgastronomie, Take-away/Convenience, Instore-Gastronomie oder Partyservice sind für Sie vertraute Gastronomiebereiche. Gegen 50 Betriebe sind unter einer Führung zusammengefasst. Sie vereinen unternehmerisches Denken und Handeln mit der erforderlichen Sozial- und Fachkompetenz und freuen sich als

Leiter/in Gastronomie

die Erwartungen Ihrer Gäste und Kunden zu übertreffen!

Als Mitglied des Führungsteams der Direktion Marketing «Supermarkt Süd» sind Sie die Ansprechperson für sämtliche Belange des Geschäftsbereiches «Gastronomie» der Genossenschaft Migros Aare. Zusammen mit einem kompetenten Team sind Sie verantwortlich für die gezielte Umsetzung der neuen und sehr innovativen Strategie sowie deren konzeptionellen Weiterentwicklung basierend auf einer Analyse für Kundenbedürfnisse. Dazu gehören Aufgaben des Massnahmen- und Ergebniscontrollings sowie Reportings und die direkte resp. indirekte personelle, organisatorische sowie fachliche Führung des gesamten Geschäftsbereiches mit rund 1200 Mitarbeitenden. Sie suchen und schätzen aber auch die Arbeit an der «Front» und fördern bzw. pflegen die Kontakte zu den Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten sowie Behörden. Sie vertreten Ihren Bereich in nationalen Gre-

mien, wirken bei übergeordneten Projekten mit und sind für die konsequente Umsetzung des Qualitätskonzeptes verantwortlich. Dank Ihrem transparenten, personen- und kundenorientierten Führungsstil gelingt es Ihnen, den unterschiedlichen Interessen Rechnung zu tragen und die Marktführerposition Ihres Geschäftsbereiches auszubauen. Als Absolvant/in einer betriebswirtschaftlich orientierten Fachhochschule (z.B. Betriebsökonom FH, HGS, Hotel-fachschule, Unternehmensseminar SHV) verfügen Sie als Generalist/in über einen Leistungsbeleg in ähnlichen Positionen. Sie sind ein/e hervorragende/r Gastgeber/in und verstehen es, die Erwartungen und Bedürfnisse verschiedener Kundensegmente zu übertreffen. Stufengerechtes Kommunizieren und glaubwürdiges Verhandeln und Argumentieren fällt Ihnen in der deutschen und französischen Sprache leicht. Für eine innovative und zukunfts-

orientierte Person bietet sich die Chance, eigene Ideen einzubringen und umzusetzen. In dieser herausfordernden Führungsposition wird Ihnen als Person mit «Macherqualitäten» unternehmerische Selbstständigkeit gewährt. Sie helfen mit, die Wettbewerbsfähigkeit weiter zu stärken und auszubauen. Ihr Arbeitsort ist Schönbrühl. Spricht Sie diese Herausforderung an?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie bitte unter Angabe der Vermerk Nummer **306.5281** an Mercuri Urval Executive Service, Postfach 7208, 3001 Bern oder an die E-Mail Adresse **bern.ch@mercuriurval.com** senden. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 031 390 13 13. Sie finden uns auch unter **www.mercuriurval.ch**. Selbstverständlich werden alle Anfragen und Bewerbungen absolut vertraulich behandelt.

Mercuri Urval, Assessment-Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potenzialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und neu in Zug sowie weiteren 75 Büros in Europa, Australien und den USA.

Mercuri Urval

Executive Service

TRADITION + INNOVATION...

...das Erfolgsrezept eines weit herum bekannten Gasthofes im mittleren Aargau. Auf Sie als neue/n

Geschäftsführer/in (-Paar)

wartet ein stattliches Haus mit intakter Infrastruktur, mit rund 200 Plätzen innen (darunter ein Party-Gartenhaus mit gedeckter Terrasse) und ca. 100 Plätzen im schattigen Garten, mit einigen Gäste- und Personalzimmern.

Sie sind **Gastgewerbe-Profi** mit dem nötigen Know-how im Bereich Küche oder/und ein kontaktfreudige/r Gastgeber/in. Allein oder zu zweit: Sie schaffen es, ein dem Umfeld angepasstes Konzept zu erstellen und mit einem durch Sie rekrutierten Team engagiert umzusetzen.

Mehr erfahren Sie, wenn Sie mich anrufen (H.P. Fuchs, Tel. 01/377 52 07)

– und vor allem freue ich mich natürlich auf Ihre Unterlagen.

www.gastrouisse-jobservice.ch

GASTROUISSE
JOB SERVICE

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

Tel. 01 377 55 35 • Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

144060/46183



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Innovation und Tradition unter einem Dach. Die Pâtisserie bietet unseren Gästen täglich frische Konditorei- und Confiterieswaren. Alle Kreationen werden nach eigenen Rezepturen und in aufwendiger Handarbeit selbst hergestellt. Für unser junges Team suchen per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n **Leiter/in Pâtisserie**

Ihre wichtigsten Aufgaben:

- Sicherstellen der quantitativ und qualitativ optimalen Produktion
- Optimierung der Mitarbeiter- und Warenkosten
- Verantwortlich für die Einhaltung der Vorschriften gemäss Lebensmittelgesetz und Qualitätssicherungs-Konzept
- Aus- und Weiterbildung der 2 Lehrlinge und 8 MitarbeiterInnen

Sie bringen mit:

- Teamfähigkeit, Innovation, Kreativität und hohes Qualitätsbewusstsein
- Erfahrung in einer ähnlichen Position

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem fortschrittlichen Gastronomieunternehmen im Herzen von Zürich.

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbung unter folgender Adresse:

Candrian Catering AG,
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB,
Postfach, 8023 Zürich
Kathrin Siegenthaler, Tel. 01 / 217 15 37,
e-mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch
www.bahnhofbuffet.ch

Hardy's

Wir suchen für unseren Betrieb in Aarau nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen Ideen, motiviert, belastbar, voller Power und haben bereits erste Führungserfahrungen im Gastgewerbe (Wirtepatent) gesammelt?

Suchen Sie nach einer Möglichkeit, selbständig und mit viel Initiative unseren Betrieb zu führen?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

ALREST VERWALTUNGS AG
Roland Pellet
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Tel. 061 / 301 32 32
info@alrest.ch
www.alrest.ch

143990/191566

HUNZIKER AG

VERANSTALTUNGSORGANISATION 6130 WILLISAU

HUNZIKER AG ist ein traditionsreiches Unternehmen im Bereich der Veranstaltungsorganisation. Wir suchen für unsere Restaurationsabteilung Feste & Feiern **Catering by Hunziker** einen

Geschäftsführenden Abteilungsleiter

Die Haupttätigkeitsfelder sind
Messe- und Kongressrestauration
im Raum Bern und nationale
Event- und Outdoor-Caterings

Für die Weiterführung dieses soliden Profit Centers suchen wir einen kundenorientierten Gastgeber, der professionell plant und organisiert, im Bedarfsfall aber auch einfallreich improvisieren kann. Bei dieser anspruchsvollen Führungstätigkeit kommen die kommunikativen Fähigkeiten nicht zu kurz. Dem geschulten Kostenrechner steht eine hervorragende Büroinfrastruktur zur Verfügung.

Wenn Sie an dieser vielfältigen Aufgabe in einem aktiven und soliden Umfeld interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hunziker AG, Personalabteilung
Ischlagmatt 1, 6130 Willisau

FEIERN
Catering by Hunziker

Berchtold
Catering

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 Grossanlagen 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

Sind Sie der gestandene

Küchenchef

in reiferen Jahren, der das Führen einer dreissigköpfigen Brigade in einem höllisch laufenden Stadtzürcher Gastronomie-Grossbetrieb mit zwei Restaurants und vielen Caterings im zugehörigen Mehrzwecksaal mit wohlwollender Autorität in heiterer Gelassenheit erledigt?

Dann an die Post unter
Chiffre 144089 an *hotel + tourismus revue*
Postfach, 3001 Bern

144089/99201

human resources
management

Wir bringen
zusammen,
was zusammen
gehört.

**hotel
staff**

Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

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

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 der renommiertesten
Hotels weltweit zusammen - erfolgreich!

www.hotelstellenmarkt.de

www.gastrouisse-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@gastrouisse.ch

Job in
PERSONALBERATUNG

www.job-in.ch

Job in AG, Pilatusstrasse 3a, 6003 Luzern
info@job-in.ch
Telefon 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

click → choose → work



Direktor

Verantwortung Die Neuausrichtung des Zweisterne-Hotelbetriebs in Zürich mit Steigerung der Rendite und der Qualität ist oberstes Ziel. Die professionelle Betriebsleitung und der geplante Umbau gehören zu Ihrem Verantwortungsbereich.
Vorteil Sie sind bei allen Entscheidungen der Planung, des Umbaus und der Operation an vorderster Front dabei.
Zürich, Petra Wickl

Geschäftsführer

Verantwortung Die Entwicklung eines Unternehmensleitbildes einschliesslich der Personalpolitik sind das zentrale Thema. Ausserdem betreuen Sie die Stammgäste aus der Trendszone, organisieren Anlässe und Events und sind auch in der Akquisition aktiv.
Vorteil Zeigen Sie Ihr Können und beeinflussen Sie massgeblich die Stossrichtung dieses mit Auszeichnung dotierten Restaurants in Zürich.
Zürich, Petra Wickl

F&B-Operation-Manager

Verantwortung Ablösung und Verkaufschulung der Leiter aller Outlets eines Zürcher Hotels (70%) sowie administrative Arbeiten im Bereich Lagerbewirtschaftung, Einkauf und Kontrolle (30%).
Vorteil Abwechslung ist garantiert, ebenso ein guter Einblick in die Welt der Zahlen.
Zürich, Petra Wickl

Betriebsassistentin

Trend
Verantwortung Organisation der Anlässe im Zürcher Betrieb, Einteilung, Planung und Schulung der Mitarbeiter, Verkauf und Organisation (keine Administration).
Vorteil Eine Stelle an der Front, wo Sie das «who is who» hautnah miterleben.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Betriebsassistentin

Tournaute
Verantwortung Je nach Anlass übernehmen Sie (Hofa oder Sefa) die Schichtverantwortung für einen kleinen Teilbereich innerhalb eines Grossbetriebs in Zürich.
Vorteil Sie werden gut betreut, lernen zu führen und Verantwortung zu übernehmen. Die ideale Einstiegsposition ins Kader für Lehrgänger.
Zürich, Petra Wickl

F&B-Controller

Verantwortung Kontrolle der Lagerbestände, Rendite der Küchenleistung, Erfassen des Inventars und Optimierung der Kosten im F&B-Department.
Vorteil Eine Administrationsstelle mit regelmässigen Arbeitszeiten in einem internationalen Umfeld in Zürich.
Zürich, Petra Wickl

Front Office-Manager

Verantwortung Organisation und Führung der ganzen Brigade des Front Office, Verkauf und Administration.
Vorteil Ihre Receptionskenntnisse in der Stadthotellerie weiter ausbauen und sich eine überzeugende Referenz in einem bekannten Hotel im Kanton Zürich erarbeiten.
Zürich, Petra Wickl

Chef de réception

Verantwortung Sie organisieren das Front Office neu, zusammen mit der Direktion werden Sie neue Wege gehen und Ihren Aufgabenbereich selber definieren. Darüber hinaus betreuen Sie internationale Gäste kompetent und charmant. Erfahrung in der gehobenen Hotellerie ist unerlässlich.
Vorteil Diese Jahresstelle in St. Moritz können Sie per sofort (Wintersaison) oder nach Vereinbarung antreten. Eine Position, die mehr ist, als einfach eine Stelle. Es erwartet Sie ein junges, motiviertes Direktionspaar.
Chur, Gaby Steg

Leiter/in Delikatessen

Verantwortung Sie führen die Fisch- und Geflügelabteilung in einem Einkaufscenter in Bern. Sie rekrutieren und schulen Ihre Mitarbeiter, planen das Angebot und die Verkaufspromotionen und sind auch für das Budget verantwortlich.
Vorteil Selbstständige Tätigkeit, regelmässige Arbeitszeiten und Erfolgsbeteiligung!
Bern, Alex Trinkler

Stv. Leiterin Hotellerie

Verantwortung In dieser Privatklinik in Zürich sind Sie für die Materialversorgung betreffend Wäsche und Verbrauchsgütern zuständig, übernehmen die Einsatzplanung des Personals und helfen unterstützend in der Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter mit.
Vorteil Setzen Sie Ihre Kenntnisse aus der Ausbildung als HBL oder der Hotelfachschule ein und bringen Sie Ihr offenes, initiatives und kooperatives Wesen ein.
Zürich, Petra Wickl

Hotelsekretärin/ Personalassistentin

Verantwortung Als Mitarbeiterin mit KV-Abschluss in der Hotellerie und/oder Absolventin einer Hotelfachschule sind Sie für die Direktionskorrespondenz und die Mitarbeiteradministration verantwortlich. Sie sind motiviert und haben keine Scheu vor Neuem.
Vorteil Eine ausbaufähige Jahresstelle in einem renommierten, gut positionierten und familiär geführten Viersterne-Haus in Davos.
Chur, Gaby Steg

Sekretärin

50%
Verantwortung In diesem Personalrestaurant in Zürich erledigen Sie die tägliche Post, erfassen Kreditoren und buchen Debitoren, organisieren ein praktisches Ablagesystem für Banketanfragen, helfen mit, wenn es einmal «brennt».
Vorteil Hier setzen Sie Ihre Gastronomie- und Administrationskenntnisse ein, teilen Sie Ihre Arbeitszeit selber ein (50% pro Tag), organisieren Sie das Büro des Betriebs nach Ihren Wünschen und sind gleichzeitig am aktiven Geschehen beteiligt.
Zürich, Petra Wickl

Management Trainee

Verantwortung Schrittweise werden Sie in die Schichtleitung der Restaurants in Zürich eingeführt, übernehmen die Führung der Mitarbeiter sowie deren Schulung und sind auch bei der Gästebetreuung aktiv.
Vorteil Sie werden langsam und nach Programm in die neue Tätigkeit eingeführt. Sie brauchen keine gastronomischen Vorkenntnisse und auch keine Hotelfachschule, um hier Karriere zu machen.
Zürich, Petra Wickl

Management Trainee

Vietnam
Klassische Drinks mixen, flambieren, dekantieren, tranchieren usw. – durch Ihre Berufserfahrungen an der Front und/oder Weiterbildung (Hotelfachschulabschluss) verfügen Sie über die dafür nötigen Fachkenntnisse. Als Allrounder in einem Fünfstern-Luxushotel in Vietnam unterstützen Sie den F&B-Manager beim Coachen, Schulen und Führen der Mitarbeiter an der Front in sieben F&B-Outlets. Sehr gute Englischkenntnisse sind Bedingung; wenn Sie ausserdem italienisch sprechen und südliches Flair haben, ist das ein Vorteil.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Küchenchef

Verantwortung Sie erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und können diese in Ihrem Bereich schnell und erfolgreich umsetzen. Sie sind ein loyaler, kreativer Macher und haben Organisationsstalent mit Erfahrung in der Küchenleitung à la carte- und Bankettbereich. Diätkenntnisse sind hier ein grosser Vorteil.
Vorteil Aussergewöhnliche Stelle in einer modernen Seniorenresidenz in Zürcher Stadtnähe, die Ihrer Lebensqualität Rechnung trägt, und bei der Sie Ihr Handwerk einbringen können.
Zürich, Petra Wickl

Küchenchef

Verantwortung Sie führen die Küche eines grossen Gastronomiebetriebs überzeugend sowie konsequent und sorgen mit Fachkenntnis, Kostenbewusstsein und hoher Leistungs- und Einsatzbereitschaft für einen Aufbau von Erfolg und Kontinuität.
Vorteil Als ehrgeiziger Kadermitarbeiter können Sie sich hier in Zürich voll entfalten und Ihren eigenen Qualitätsanspruch umsetzen.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Küchenchef

Verantwortung Die Führung der Küchenbrigade in Chur mit rund 20 Mitarbeitern, die Lehrlingsausbildung, die Kalkulation, die Angebotsplanung und die Organisation des Catering für unterschiedlichste Events.
Vorteil Sie haben jeden Sonntag und an Feiertagen frei und arbeiten mit geregelten Arbeitszeiten (Tagesbetrieb). Die Küche ist auf dem modernsten Stand und Sie können Ideen und Kreativität vollumfänglich einsetzen.
Chur, Gaby Steg

Sous Chef

Verantwortung In diesem sehr schönen Dreisterne-Hotel an der Luzerner Riviera mit einem ausgesuchten à-la-carte und Seminar-Geschäft können Sie in der vielseitigen Frischmarktküche Ihre kreative Ader einbringen und den Lehrlingen etwas von Ihrer Begeisterung mitgeben.
Vorteil Hier können Sie Ihre eigene Entwicklung und Weiterbildung als Ihre Zukunftschance wahrnehmen.
Luzern, Rosmarie Scherrer

Sous chef

Verantwortung Ihre Kreativität, Ihre Führungseigenschaften und Ihr Humor fehlen in dieser bekannten Restaurantküche. Für den aufsteigenden Stern in der Stadt Zürich suchen wir Sie als Unterstützung in der mittelgrossen und motivierten Brigade.
Vorteil Hier können Sie Erfolg haben und mit Konstanz und Kontinuität ans Ziel gelangen.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Sous chef M/W

Personalrestaurant
Verantwortung In diesem Personalrestaurant im Raum Zürich unterstützen und vertreten Sie den Küchenchef bei allen Arbeiten und in allen Bereichen der Küche. Mit fundierten Berufskennntnissen und einer angenehmen Persönlichkeit tragen Sie zum reibungslosen Tagesablauf bei, ob aktiv am Herd, an der Front beim Mittagsservice oder hinter den Kulissen am Nachmittag.
Vorteil Freie Abende und Wochenenden, Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, Parkplatz, toller Chef und, und, und... Rufen Sie mich noch heute an!
Zürich, Sandra Furrer

Innovativer Koch

Verantwortung Zusammen mit einem Kollegen meistern Sie die Küche in allen Bereichen. Sie erledigen den Einkauf, erstellen den Menüplan, sind für Qualität und Hygiene verantwortlich und arbeiten selber aktiv am Herd mit. Gefragt sind gute Berufskennntnisse, Kreativität, Motivation, Teamgeist und vor allem viel Freude.
Vorteil Familienanschluss, selbstständiges Arbeiten, gute Entlohnung, Teamwork, jeden dritten Sonntag frei. Wenn das nicht Grund genug ist mich unverzüglich für diese Stelle in der Nähe von Olten/Rothrist anzurufen!
Zürich, Georges Lehmann

Koch

Verantwortung Sie führen selbstständig einen eigenen Posten als Chef de partie in einem sehr bekannten Tagesbetrieb in Zürich. Mit Ihrer Kreativität bringen Sie Farbe in die Küche und begeistern die Kollegen mit Ihren Kochkünsten sowie soliden Fachkenntnissen. Zudem ist Mitarbeiterführung für Sie kein Fremdwort, und Sie wollen im Leben weiter kommen.
Vorteil Ihr Privatleben erlebt eine Aufschwung! Abende und Wochenenden sind frei für Hobbies, Familie und Freunde. Sie profitieren ausserdem von sehr guten Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten.
Zürich, Sandra Furrer

Italian Chef de partie/ Junior Sous chef

Vietnam
Ihre Leidenschaft ist die italienische Küche, bei der Sie sich bestens auskennen. Sie sind belastbar, diplomatisch, bewahren auch in hektischen Situationen die Ruhe und lieben den direkten Kontakt mit den Gästen. Zudem sprechen Sie sehr gut Italienisch und Englisch. In dieser Position übernehmen Sie die Leitung des italienischen Spezialitätenrestaurant, das zu einem bekannten Fünfstern-Luxushotel in Vietnam gehört.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Diätkoch W/M

Verantwortung Sie unterstützen das Küchenteam im Bereich Diätküche und begeistern die Patienten in diesem modernen Spital über den Dächern von Zürich mit Ihren kreativen und Ihren innovativen Ideen. Aufgrund Ihrer Ausbildung als Diätkoch meistern Sie diese Aufgabe spielend und mit Begeisterung.
Vorteil Geregelte Arbeitszeiten, attraktive Entlohnung und gute Sozialleistungen nur einige der Vorteile dieses abwechslungsreichen Stellen. Ein gut eingespieltes, motiviertes Team erwartet Sie. Rufen Sie noch heute an!
Zürich, Olivier Korda

Chef de service

Für ein bekanntes Restaurant im Limmattal suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten Chef de service. Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft, besitzen Führungserfahrung und haben diese an bisherigen Stellen bereits mit Erfolg unter Beweis gestellt. Zudem treten Sie sicher und charmant auf, sind umsichtig, stressresistent und arbeiten gern am Abend. Wenn Sie an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung interessiert sind, dann rufen Sie noch heute an.
Zürich, Nicole Clavadetscher

Servicefachangestellte

Verantwortung Den Gästen dieses neuen, trendigen und einmaligen Restaurants im Raum St. Gallen mit Ihrem aufgestellten, natürlichen und frontorientierten Wesen eine schöne Ambiance beim Essen beschern.
Vorteil Aufgrund des Konzepts ein einmaliges Ambiente für Gäste jeden Alters. Sie arbeiten an der Bar, im Stübl und im Restaurationsstell. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, und die Sicherheit einer national tätigen Restaurationsgruppe schätzen, rufen Sie an.
St. Gallen, Urs Kläger

Einloggen!
7210 offene Stellen,
2328 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

- Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
zuerich.hotelevent@adecco.ch
- Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
basel.hotelevent@adecco.ch
- Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch
- Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
chur.hotelevent@adecco.ch
- Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
luzern.hotelevent@adecco.ch
- Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
stgallen.hotelevent@adecco.ch
- Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch
- Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021/343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch
- Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032/729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch



Das Casinotheater Winterthur wird am 1. Mai 2002 eröffnet. Es entsteht ein lebendiges Haus mit Theater, Restaurant, Bar und Sälen für tausendundeine Veranstaltungsmöglichkeit. Theater, Events und Gastronomie werden sich bei uns zu Neuem, Spannendem und nicht Alltäglichem vereinen. Unser kulinarisches Angebot: Frische saisonale Gerichte, nicht zuviel auf der Karte, aber reichlich auf dem Teller. Gut gekocht und fein abgeschmeckt, freundlich serviert.



Wir suchen auf Frühjahr 2002 folgende Kadermitarbeiter:

Küchenchef/in Restaurantleiter/in Bankett-/Eventleiter/in

Als versierte Fachleute wünschen Sie sich einen farbigen und gut organisierten Arbeitsplatz und helfen tatkräftig beim Aufbau der Casinotheater-Gastronomie mit. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Thomas Keel, Casinotheater Winterthur, Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
Tel. 052 260 58 58, E-Mail: thomaskeel@casinotheater.ch

143915/415388

HOTEL STERNEN

UNTERWASSER ★★★

Telefon: +41 71 998 62 62 www.sternen.net
Telefax: +41 71 998 62 63 info@sternen.net

Für unseren Ganzjahresbetrieb mit 120 Betten, Restaurant, Seminarräumen, Hotelbar, Dancing/Disco und Sauna suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

der/die mit viel Freude und Engagement den F&B-Bereich mitgestaltet und den gesamten Einkauf für diese Abteilung organisiert und überwacht. Erfahrung in einer ähnlichen Position ist Voraussetzung für diese vielseitige Tätigkeit. Wir erwarten Kreativität, Führungsqualitäten und Mut zur Verantwortung.

Ausserdem benötigen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember

ServicemitarbeiterInnen

(auch Teilzeit möglich)

mit ersten Erfahrungen im à la carte-Service oder einer Ausbildung in der Gastronomie und Spass an Teamarbeit.

Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt und sprechen gut Deutsch? Dann zögern Sie nicht und rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Roland Hostettler. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Dorf, 9657 Unterwasser
Tel. 071 998 62 62, Fax 071 998 62 63

144149/247574

Hotel Sport



Das Ferien-, Sport- und Seminarhotel

Unsere vier Häuser bilden ein aussergewöhnliches Hotel mit einer grossen Infrastruktur, welche weit über das Übliche hinausgeht.

Wir verfügen über ein grosses Hallenbad, Minigolfanlage, Sauna, Solarium, Turnhalle, Tischtennis, Billardzimmer, Tennisplätze, Kegelbahn, Minizoo, moderne Seminarräume, Bar, ein à la carte Restaurant mit Sonnenterrasse u.v.a.

Nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle eine/n

Direktionsassistent/in

Ihre Hauptaufgaben:

- F&B, Serviceüberwachung, Arbeitspläne erstellen,
- Kontrolle von technischen Anlagen, Bankett und Seminare, Mithilfe an der Réception und anderes mehr.

Wir stellen uns vor, dass Sie vorzugsweise eine gastgewerbliche Berufsausbildung abgeschlossen haben und sich an einer Hotelfachschule weitergebildet haben. PC-Kenntnisse sind erforderlich.

Ein Pflichtenheft wird zusammen mit Ihnen erstellt. Fühlen Sie sich angesprochen, freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Natürlich sind wir gerne bereit, Ihre weiteren Fragen vorerst per Telefon zu beantworten. Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Sport
Walter Renold
Landstrasse 95
7250 Klosters
Telefon 081 423 30 30, Fax 081 423 30 40
E-mail: renold@hotel-sport.ch
Internet: www.hotel-sport.ch



100 Betten - Restaurant - Bar - Sonnenterrasse - 2 Tennisplätze (Sand) - Hallenbad - Sauna/Solarium - Turnhalle - Kegelbahn - Tischtennis - Grosser Garten mit Liegewiese - Minigolf - Mini-Zoo

142864/17566



Schweizerische Epilepsie-Klinik

Das Schweizerische Epilepsie-Zentrum ist ein privates, gemeinnütziges Dienstleistungszentrum für Menschen mit Epilepsie aus der ganzen Schweiz. In den vielfältigen Bereichen des EPI-Zentrums (Klinik und Heimbereich 221 Betten) setzen sich 430 Mitarbeitende für das Wohl der Patienten und Bewohner ein.

Leiter/in Hauswirtschaft

(Stv. Leiter/in Hotellerie)

Wir suchen eine motivierte und aufgestellte Persönlichkeit zur Führung unserer Hauswirtschaft (37 Mitarbeitende). Die Hauswirtschaft gehört zum Bereich Hotellerie und ist zuständig für die Gruppenreinigung und Wäscheversorgung, denen jeweils eine Gruppenleitung vorsteht. Gleichzeitig nehmen Sie die Stellvertretung der Leitung Hotellerie wahr.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als HOFA mit Berufsprüfung (Hauswirtschaftsleiterin) und entsprechende Erfahrung in den zwei Abteilungen Reinigung und Wäscheversorgung. Sie bringen zeitgemässe Lösungen in die Hauswirtschaft ein. Sie sind teamorientiert, können koordinieren und verfügen über die nötige Führungserfahrung.

Eintritt 1. März 2002 oder nach Übereinkunft. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Fragen steht Ihnen gerne Andreas Kammer, Leiter Hotellerie, 01 387 66 70, oder andreas.kammer@swissep.ch zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Bewerbung senden Sie an
Schweizerisches Epilepsie-Zentrum
Personaldienst
Beulerstr. 60
8008 Zürich

144086/278220

FLUGHAFEN restaurant AG

■ Fasten your seat-belt ... ■

Die Flughafen-Restaurant AG (eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Autogrill Schweiz AG) ist die grösste Gastronomieunternehmung an den Schweizer Flughäfen Zürich und Genf. In einem internationalen und faszinierenden Umfeld erbringen wir erstklassige und professionelle Gastronomieleistungen für unsere Gäste aus aller Welt.

Für unsere Personalabteilung am Flughafen Zürich suchen wir eine dienstleistungsorientierte, kommunikative und kontaktfreudige 25 - 30-jährige Persönlichkeit, welche den Einstieg in das Personalwesen sucht als

Junior PersonalassistentIn

Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung in Form einer Berufsausbildung oder Hotel-/Tourismusfachschule absolviert und sind zudem im kaufmännischen Bereich bewandt. Sie können sich in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch gut verständigen und organisieren Ihre Arbeit selbstständig, mit Initiative und Kreativität. Durch Ihre mit- und vorausdenkende Handlungsweise unterstützen Sie unser Team in der täglichen Arbeit wobei Ihnen Ihre Ausdauer und Leistungsfähigkeit zu gute kommt.

Wir bieten Ihnen herausfordernde Personalaufgaben wie die Rekrutierung der Fachkräfte vom Inserat bis zum Arbeitsvertrag, die Betreuung der Lehrlinge, Beratungs- und Telefondienst, Abwicklung der Austrittsgespräche sowie die Verwaltung der Personalzimmer. Bei uns erwartet Sie ein multikulturelles Arbeitsumfeld, gutes Teamwork sowie die Unterstützung für eine spezifische Weiterbildung im Personalbereich.

Wenn auch Sie Menschen in Ihren beruflichen Mittelpunkt stellen möchten, dann freuen wir uns Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Frau Beatrice Spreiter, Flughafen-Restaurant AG, Postfach 1523, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. 01/816 60 34, Fax 01/803 00 82, beatrice.spreiter@flughafen-restaurant.ch

Schauen Sie doch auch auf unserer Homepage vorbei:
www.flughafen-restaurant.ch



Alterszentrum Hottingen

Freiestrasse 71, 8032 Zürich
Telefon: 01/268 77 00
www.alterszentrum-hottingen.ch

Wir sind ein Tochterbetrieb der Stiftung Diakoniewerk Neumünster - Schweizerische Pflegerinnenschule. In unserem Zentrum im Herzen der Stadt Zürich leben 240 betagte Menschen, verteilt in drei Altersheimen, einer Alterssiedlung und einer Pflegeabteilung.

Für die verantwortliche Leitung der Zentralküche suchen wir auf 1. Januar 2002 oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

Die anspruchsvolle Aufgabe umfasst die gesamte Verantwortung für die Verpflegung, den Einkauf und die Führung des Personals.

Idealerweise haben Sie Erfahrung in der gesunden und den hohen Ansprüchen gerechten Altersverpflegung mit Diät- und Diabeteskost. Als Vorgesetzter der Küchenbrigade verfügen Sie über ausgewiesene Führungserfahrung.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein der Position entsprechendes Gehalt sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Zentrumsleiter, Herr A. Werner. Ihre Kontaktaufnahme und Ihre Bewerbung werden mit voller Diskretion behandelt.

144002/204927

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

Für das grösste Sporthotel der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen versierten



Rooms Division Manager

Das renovierte ***-Hotel am Südhang von Engelberg befindet sich in seiner Aufbauphase und stellt somit eine Herausforderung für jeden 30 - 50 jährigen, HOGATEX erfahrenen Manager mit internationalen Front Office Kenntnissen dar.

Wir freuen uns auf Sie! Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Direktor, Herrn Marcel Zaugg. Gerne informiert er Sie auch telefonisch über die Details und das internationale Tourismusumfeld dieser Kaderstelle.

Besuchen Sie unsere Homepage unter www.terrace.ch, um einen ersten Eindruck von unserem würdevollen, im Belle Epoque Stil erbauten Sporthotel zu gewinnen.

Hotel Terrace, Marcel Zaugg
Terracestrasse 33, CH - 6390 Engelberg
mzaugg@terrace.ch / 0041 (0)41 639 66 66

Mittelgrosses Hotel am fabelhaften Thunersee mit viel Charme sucht auf Februar 2002 oder nach Vereinbarung den

Küchenchef

mit vielen guten Ideen.

Wir bieten:

- ★ moderne, renovierte Küche (2000)
- ★ 15 Punkte Gault Millau (2002)
- ★ abwechslungsreiche Arbeiten (à la carte, Bankette, Hotelgäste und Seminare)
- ★ junges, motiviertes Küchenteam
- ★ grosser Spielraum für Kreativität
- ★ der Anstellung entsprechendes Salär

Wir erwarten:

- ★ Gastronomiekoch mit Fähigkeitsausweis oder gleichwertige Ausbildung
- ★ teambezogene Führungs- und Motivationsqualitäten
- ★ Erfahrung mit Bankettsystem
- ★ Erfahrungen in der Gourmet-Restaurations als Sous-chef oder Küchenchef

Gerne teilen wir Ihnen unsere Visionen über die Strategien und Marktziele des total renovierten Schmuckstückes mit.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte unter Chiffre 144088 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

144088/31984

Über Internet und nette Gäste.



Abonnieren und inserieren:

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



RESTAURANTS & CATERING

Für das neue **Direktionsrestaurant** unseres Auftraggebers Julius Bär in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de service

60 - 80%

Flexibilität - Teamplayer - Feinschmecker

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Serviceleitung der LUNCHRÄUME sowie deren Administration. Ausserdem helfen Sie bei Bedarf im dazugehörigen Personalrestaurant und bei Sonderanlässen mit.

Wenn Sie Erfahrung im gediegenen Speiseservice haben, über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen und zudem eine motivierte, gepflegte Persönlichkeit sind, dann sind Sie unsere ideale Mitarbeiterin / unser idealer Mitarbeiter. Auch Wiedereinsteigerinnen sind willkommen.

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen. 13. Monatslohn ab Eintritt, interne Weiterbildungsmöglichkeiten und geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde.

Arbeitszeit: MO - FR ca. 10.00 - 15.00 Uhr

Wenn Sie zu diesen Punkten ja sagen können, so freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an

Culinarium Julius Bär Altstetten
Frau Sonja Brunner, Betriebsleiterin
Postfach, 8010 Zürich
Tel. 079/470 72 03, Fax 01/437 72 41
e-mail: sonja.brunner@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group
14399/3150550



Direktion/Geschäftsleitung

Für ein sehr renommiertes, traditionsreichen Unternehmen im Bereich Restauration, Confiserie an einer hervorragenden Lage im Grossraum Bern - Thunersee suchen wir einen **Grossrestaurateur** (Ehepaar möglich) mit einem erfolgreichen Leistungsausweis in der Führung von grossen und umsatzstarken Restaurant-Confiserie-Betrieben.

Geschäftsführerin

Raum Zürich-Baden und Nähe Solothurn
Für 2 sehr bekannte Betriebe suchen wir erfahrene, dynamische Damen (28-38) mit Geschäftsführererfahrungen:

- Nähe Zürich, bekanntes Restaurant/Bar ein Insider-tipp für franz. Weine und eine kleine Speisekarte/Bar. Weinkenntnisse erforderlich.
- Nähe Solothurn, für ein ***Hotel mit Ausflugcharakter suchen wir eine Dame (Abschluss Hotelfachschule) die vorallem in den Bereichen: Reception/Administration und Gästebetreuung (Front) zusammen mit dem F&B/Küchenchef dieses Haus führt.

Directeur Adjoint

Stadt Genf. Diese Kaderposition als Stellvertretung des Direktors richtet sich an einen Bewerber mit Abschluss Hotelfachschule, Berufs- und Führungserfahrung in grossen (Restaurants) Betrieben und der Bereitschaft, sowohl als "Gastgeber" eine starke Frontpräsenz, sowie als "Unternehmer" die Bereiche: F&B/Einkauf/Personaladministration kompetent abzudecken. D/F/E. Interessante Kaderstelle mit Zukunftsperspektiven.

**1. Hausdame/ Generalgouvernante
Stv. Executive Housekeeper**

****Hotel in der Region Zürich mit grossem Wellnessbereich. Ferien- und Kurgäste, sowie renommierte Stadthotels in Zürich und Basel und Luzern.
Für alle Positionen sind mindestens 3-4 Jahre Berufserfahrung und Führungserfahrung in renommierten Häusern (Etagenbereich) Bedingung.

Chef de Reception w/m

Bekanntes Ferien/Seminarhotel Raum Innerschweiz sowie Stadthotel Nordwestschweiz.
Für diese beiden Häuser sind Erfahrung als Stv. oder Chef de Reception Bedingung. Sprachen: D/E/F sowie Fiedello-Erfahrung wünschenswert.

****Hotel im Bündnerland. Dieses Haus gibt auch einer gutausgewiesenen Bewerberin die Chance, diese Position als Karriereschritt zu übernehmen.

**Reservationsleiter/in
Empfangschef/in**

Grosses ****Ferienhotel im Berner Oberland. BewerberInnen mit entsprechendem Leistungsausweis in gleicher oder ähnlicher Stellung (CH und Ausland) können auch mit einer Saisonbewilligung berücksichtigt werden. Sprachen: D/E (evtl. F/I) sowie Abschluss Hotelfachschule Bedingung.

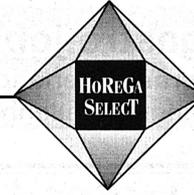
**Chef de Service w/m
LeiterIn Restaurationen**

- Sehr bekanntes Seminar- und Bildungszentrum am Bodensee, sowie renommiertes ****Hotel mit bekannter Spezialitätärnküche in Luzern suchen starke Gastgeber, die für den gesamten Bereich Serviceleitung/Einsatzplanung/Mithilfe Angebotsgestaltung/Bankettorganisation.
- Stadt Basel - Ein Lokal, das zu den "Top Ten" in der Schweiz gehört, sucht als Chef de Service eine Dame mit Servicefachlehre, Abschluss eidg. dipl. Restaurantleiterin sowie Berufs- und Führungserfahrung in Gourmetrestaurants.
- Seniorenresidenz, ****Hotel, sowie lebhaftere Restaurants in Zürich, Basel, Bündnerland bieten jüngeren Servicefachbewerbern ideale Stellen an.

Alle weiteren Stellenangebote finden Sie unter:
www.horega.ch

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91 / 281 95 75
Info@horega.ch / www.horega.ch

14412/208191



Als Nachfolger/in des jetzigen Stelleninhabers, welcher nach 9-jähriger erfolgreicher Tätigkeit in den Ruhestand tritt, suchen wir einen/eine

Verwalter/in

für ein renommiertes Apartmenthaus im Zentrum von Basel.

Die Aufgabe umfasst die Führung des Hauses mit 43 Apartments und eines kleinen Teams, die Betreuung und Pflege einer teils langjährigen Kundschaft.

Der/die geeignete Kandidat/in bringt ein hohes Maas an Selbständigkeit und Verantwortung mit, Erfahrung im Bereich Reception/Administration sowie den gängigen PC-Programmen. Sprachkenntnisse D, F, E.

Die Position richtet sich speziell an Persönlichkeiten ab 50/55 Jahren, welche nach einer längerfristigen Tätigkeit in einem stabilen und sicheren Umfeld Ausschau halten.

Unser Kunde bietet geregelte Arbeitszeiten, interessante Anstellungsbedingungen und eine 2-Zimmer-Wohnung im Hause (Wohnen ausser Haus möglich).

Eintritt März/April 2002.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen - absolute Diskretion zugesichert - an:

HoReGa Select AG Kaderberatung

Hr. Rolf Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91 / Fax 061 281 75 45
E-Mail: Info@horega.ch / www.horega.ch

14413/208191



**Vom Saisonjob
bis zur
Lebensstelle.**

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

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 15. November oder 1. Dezember 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 Selbständigkeit.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Samstag/Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
Albert Bachmann, Direktion
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ
Telefon 081 413 60 46

143295/45730

Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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

www.gastro-jobs.ch

die Berner Oberländer
Gastronomie-Stellenbörse

Grindelwald



Gepflegtes Erstklass-Hotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräume, Bar-Dancing, Boutique

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- **Koch/Köchin**
Entremetier, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt
- **Gouvernante/Leitung Hauswirtschaft/ Betriebsassistentin**
Freude an Fremdsprachen, Organisations-talent, Teamgeist, Einfühlungsvermögen, Verantwortungsbewusstsein und arbeiten gerne mit?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

143837/4770



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Der nächste Frühling kommt bestimmt...

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in einem der schönsten Hotels der Schweiz zu arbeiten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. In Jahresstelle haben wir folgende Position zu besetzen:

F&B Convention Coordinator

In Sachen Absprachen und Reservationen betreffend Seminare und Tagungen arbeiten Sie sehr eng mit dem Front Office und F&B Manager zusammen. Sie bieten Hand bei Korrespondenz in D, E und F, beim Ausarbeiten von Verträgen, Schreiben von Instruktionen und arbeiten mit dem "Fidelio-Room-Planer". Während der Saison sind Sie die kompetente Ansprechperson für die Veranstalter.

Wir erwarten Sie, eine jüngere, kontaktfreudige und flexible Persönlichkeit mit entsprechenden Erfahrungen. Wenn Sie zudem effizient und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Bruno Duss, Personalleiter, gerne zur Verfügung - Tel. 041/399 60 60.



PARK HOTEL VITZNAU
Herr Bruno Duss
Personalleiter
6354 Vitznau



144115/36820

Adelboden

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden



Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle:

Chef/in de réception 1. Réceptionist/in

Eintritt zur Wintersaison:

Réception: Réceptionist/in

Fidelio- und Sprachkenntnisse von Vorteil

Restaurant: Saal-Oberkellner/in

Küche: Chef de partie
Commis de cuisine

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

142183/32040

TOURISMUS



Unsere jetzige Assistentin des Marketingleiters hat sich für ein Studium im Bereich Wirtschaft und Tourismus entschieden. Wir suchen deshalb per Dezember 2001 eine/n

Sachbearbeiter/in Marketing.

Diese interessante Dauerstelle umfasst ein breitgefächertes Aufgabengebiet:

- Projektbearbeitung und Korrespondenz für den Marketingleiter
- Planen und Mitgestalten von Sitzungen, Events und PR-Veranstaltungen
- Vor- und Nachbearbeitung von internationalen Werbe- und Verkaufsfahrten
- Unterstützung des Hauptsekretariats im Bereich Information und Verkauf

Ihre gute Auffassungsgabe, Flexibilität, die Fähigkeit zur Prioritätensetzung und eine natürliche, dienstleistungsorientierte Einstellung sind Ihre Stärken. Stilsicherheit in der deutschen Sprache, gute Englisch- und Französischkenntnisse zur Erledigung von Korrespondenz und Kommunikation sowie kompetenter und effizienter Umgang in der Welt von MS-Office runden Ihre beruflichen Fähigkeiten ab.

In dieser abwechslungsreichen Dauerstelle können Sie Ihre Fachkenntnisse in den Bereichen Marketing und Tourismus anwenden und erweitern und profitieren gleichzeitig von den attraktiven Anstellungsbedingungen innerhalb unserer bekannten Tourismusunternehmung.

Interessiert? Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und konkreten Salärvorstellungen. **Wir freuen uns auf Sie!**

Titlis Rotair, Postfach 88, 6391 Engelberg
Kordula Tanner, Leiterin Personal, ktanner@titlis.ch, 041 639 50 50.; www.titlis.ch

144124/401125



GRÄCHEN TOURISMUS

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine kompetente Persönlichkeit als

TOURISMUSMANAGER/IN

Ihre Hauptaufgaben

- Leitung Tourist Info Center
- Leitung Marketingabteilung
- Führung, Koordination und Controlling des Unternehmens

Ihr Anforderungsprofil

Sie sind eine initiative, belastbare und führungsstarke Persönlichkeit, sprachgewandt, haben Freude am Organisieren und verfügen über fundierte Kenntnisse in den Bereichen Logistik und Marketing. Sie sind praxisorientiert, kontaktfreudig und suchen eine neue Herausforderung.

Wir bieten

Sie erhalten eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit grosser Selbständigkeit sowie Verantwortung. Ihre Anstellungsbedingungen orientieren sich am Stellenbeschrieb / Pflichtenheft von Grächen Tourismus.

Ihr nächster Schritt

Sie senden Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugnissen und Foto bis spätestens Freitag, 30. November 2001, an die folgende Adresse:

Borter: Meichtry Consulting AG
Haus der Wirtschaft
Kehrstrasse 12
3904 Naters

Für allfällige Rückfragen stehen Ihnen Beatrice Meichtry und Viktor Borter gerne zur Verfügung.
Telefon 027 922 08 03

144150/415194

Der Schweizer Tourismus-Verband befasst sich mit der politischen Interessenvertretung und der Förderung des touristischen Angebotes in der Schweiz. Er leitet das Programm "Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus", das zum Ziel hat, in den einzelnen Betrieben das Qualitätsbewusstsein zu steigern und die Servicequalität im Reise- und Ferienland Schweiz zu sichern. Zur Ergänzung unseres Qualitäts-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

MitarbeiterIn für die Prüfstelle «Qualitäts-Gütesiegel»

Ihr Aufgabengebiet:

- Prüfung der Anträge zur Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels
- Beratung und Auskunftserteilung rund um das Qualitäts-Programm
- Zusammenarbeit mit touristischen Partnern
- Betreuung unserer Kundendatenbank
- Allgemeine Sekretariatsarbeiten

Ihr Profil:

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Sehr gute Französisch- und Deutschkenntnisse, Bilingue bevorzugt
- Erfahrung im Qualitätsmanagement und im Tourismus
- Kundenorientiertes Handeln
- Gute PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten:

- Interessantes und vielseitiges Arbeitsgebiet
- Weiterbildungsmöglichkeiten und gute Sozialleistungen
- Kollegiales Arbeitsklima

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Géraldine Zuber (Telefon 031/307 47 44), Leiterin Qualitäts-Team. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:



Schweizer
Tourismus-Verband
Fédération suisse Federazione svizzera
du tourisme del turismo
Finkenhübelweg 11, Postfach 8275, 3001 Bern
http://www.swisstourfed.ch

144103/51098

Über Marketing und Dumping.

htr

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



Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurationsbetriebe der Zentralschweiz.

In unser junges und innovatives Team suchen wir einen

PROJEKTLEITER CATERING/ CHEF DE SERVICE

(in Jahresstellung)

Unsere Cateringabteilung ist 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 grossem Erfolg für die folgenden Events verantwortlich: Spengler Cup Davos, CSIO Luzern, Ruderswelt Luzern, die GC VIP-Lounge im Hardturm Zürich, Davidoff Swiss Indoors und diverse Grossbankette bis zu 4 500 Personen.

Wir suchen einen jungen, flexiblen und belastbaren Gastronomieprofi der als rechte Hand des Leiter Catering vor allen Dingen für den Bereich Projektleitung und die Ausführung der Caterings vor Ort verantwortlich zeichnet.

Die Cateringabteilung ist eine der Visitenkarten unseres Hauses und Sie als Repräsentant des Casinos Luzern vor Ort sind dafür verantwortlich unsere Qualitäts- und Leistungsphilosophie in der ganzen Schweiz umzusetzen.

Wir suchen eine frontorientierte Persönlichkeit (Mindestalter 25 Jahre) die die Herausforderung dieser nicht alltäglichen Position mit Elan und Einsatz annimmt und Ihnen die nicht alltägliche Gelegenheit Ihrer Karriere einen weiteren Meilenstein hinzuzufügen. Zusammen mit einem motivierten Team können Sie aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.



Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Tel: 041/418.56.56. /www.casinoluzern.ch

144083/22748

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

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

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
4432	Kochpraktikant	22	CH	Feb.	D/E/F/I		
4440	Koch	22	CH	Nov.	D/E/F	Basel	
4442	Sous-chef	32	CH	Jan.	D/E	Tagesbetrieb, SH/ZH	
4445	Küchenchef	50	DE	C	sofort	D/E	Zürich
4469	Küchenchef	30	FR	B	Dez.	D/E/F	4*-Hotel/LU
4470	Hilfskoch/w	20	CH	sofort	D	AR/AI/LU	
4475	Küchenchef	36	CH	Feb.	D/F	SG/ZH/TC/GR	
4477	Küchenchef	54	CH	Nov.	D/I	SG/TC/SH	

Service / Service

4431	Service/w	21	KE	C	Jan.	D/E	Bern
4433	Barman	26	CH	n. Ver.	D/E/F	FR/BE	
4435	stv. Chef de serv./w	26	CH	CH	Nov.	D/I	zus. m. 4436, Zürich
4438	Kellner	30	AT	A	Dez.	D/E/F	Zermatt
4439	Ch. de service/Gerant	52	CH	Dez.	D/E/I		Nordwest-CH
4443	Bardame	49	AT	A	Dez.	D/E/F/I	Films/Laax
4444	Service/w	25	BE	A	Dez.	E/F	
4446	Service/Réc./w	20	CH	sofort	D/E/F		Zürich
4447	Barman/ev. Koch	23	CH	sofort	D/E/F		
4453	Commis de rang	22	IT	A	Nov.	D/F/I	GR/GE
4455	Service/Verkauf/w	32	DE	A	Nov.	D/E/F/I	TI/Hotel
4456	Anfangsservice	30	CH	Dez.	D/I		Bergregion
4461	Chef de service	31	DE	A	Dez.	D/E	
4463	Chef de service	43	FI	C	sofort	D/E	ZH
4464	Maitre d'hôtel	58	CH	Jan.	D/E/F/I		
4468	Sefa	20	IT	A	Dez.	I	Deutsch-CH

4471	Chef de bar	40	IT	A	n. Ver.	D/E/F/I	
4478	Barman	40	IT	A	Dez.	D/F/I	GR

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4429	Réceptionist	26	DE	A	Jan.	D/E	BE/ZH/BE-Oberl.
4434	Direktor	44	GR	A	Nov.	D/E/F/I	
4441	Betr.assistentin	26	CH	sofort	D/E/F/I	TI/GR/ZH/BE	
4448	Réceptionsprakt.	20	CH	Nov.	D/E/F	VS/VD	
4450	stv. Gerantin/Récept.	46	CH	Dez.	D/E/F	VS	
4451	Réceptionistin	21	CH	sofort	D/E/F		Zürich + Umgeb.
4452	Anfangsrecept./w	21	CH	sofort	D/E/F		Zentral-/Ost-CH
4454	Réceptionistin	23	CH	Dez.	D/E/F		West-CH
4462	Réceptionistin	24	CH	sofort	D/E/F		Thun/Bern/Interl.
4466	Personalwesen	40	CH	n. Ver.	D/F		
4467	Réceptionist	54	CH	Dez.	D/E/F		3-4*Hotel/VS
4474	Kantileiterin	45	CH	n. Ver.	D/E		ZH/ZG
4479	F&B-Manager	35	DE	A	Nov.	D/E	Nord-CH

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4430	Zimmerfrau	37	PT	A	Nov.	D/F	AG/ZH/BL
4436	Buffethilfe	24	ES	B	Nov.	I	zus. m. 4435, Zürich
4437	Hauspraktikantin	20	CH	sofort	D/E		Zentral-/Ost-CH
4449	Portier/Concierge	36	FR	A	Nov.	F/I	TI/GR/LU
4457	Nachtportier	30	IT	A	Dez.	D/I	OW/BE-Oberl./GR



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:		
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:		
Name / Nom:	Vorname / Prénom:		
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:		
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:		
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:		
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:			
Bemerkungen / Remarques:			
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:			
Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:			
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)			
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée(de/à):	
Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:			
1.			
2.			
3.			
Hiermit bestätige ich, dass die obenannten 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

Eine feine Adresse... ist das internationale Ausbildungszentrum mit Hotellerie-Betrieb bei unserem Auftraggeber, einer weltweit tätigen Dienstleistungsorganisation. Als

Mitarbeiter-/in Front Office

sorgen Sie dafür, dass sich die Gäste aus aller Welt rundum wohlfühlen.

Hauptaufgaben: Begrüssung und Betreuung der Gäste (check-in, check-out, Informationsvermittlung); Zimmer-Reservierungen sowie administrative Arbeiten mittels modernen IT-Systemen; Verbuchung und Abrechnung der von den Gästen in Anspruch genommenen Dienstleistungen (Konsumation, Bar etc.).

Anforderungen: Ausbildung als Hotelsekretär/-in oder kaufm. Ausbildung (evtl. Tourismus- oder Hotelfachschule) mit praktischer Erfahrung in der Hotellerie (4-5 Sternhotels); Kenntnisse des Reservations-Systems 'Fidelio' sowie PC-Erfahrung; Sprachen: D, E, F (vor allem mündlich). Noch wichtiger ist jedoch ein hohes Dienstleistungsbewusstsein und Teamfähigkeit.

Besonderes: Ihr schöner Arbeitsort befindet sich am linken Zürichseeufer (ca. 15 Minuten ab Stadtgrenze); es besteht ein Schichtplan zwischen 07.00 h- 23.00 h. Stephan Schild freut sich auf eine erste Kontaktnahme und steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung. Neurohrer & Partner AG, Seefeldstrasse 88, 8032 Zürich, Tel. 01 388 50 80, www.neurohrer.ch.

neurohrer&partner



Wir, das sonnigste Gastro-Team im Toggenburg suchen ab kommender Wintersaison eine(n) bestqualifizierte(n), jüngere(n)

Direktions-assistent/in

in unser feines 20 Mitglieder zählendes Dream-Team. Sind Sie rezeptionslastig und lieben nebst einer modernst-geführten Büroinfrastruktur eine sport-aktive Bergwelt, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung für diese abwechslungsreiche Saison- oder Jahresstelle.

Paul Beuller, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus. ☎071 / 9992333



Für die kommende Wintersaison in Zermatt bieten wir einem/einer

Service-Mitarbeiter/in, sowie einem

Koch/Hilfskoch

eine attraktive Arbeitsstelle.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns an.

Fam. Perren Käthy & Christian
Telefon: 027 966 29 44
Fax: 027 966 29 55

143086/92681



STIFTUNG FÜR SCHWERBEHINDERTE LUZERN SSBL

Die Stiftung für Schwerbehinderte Luzern SSBL begleitet und betreut im Kanton Luzern in 38 verschiedenen Wohngruppen und Tagesstätten 350 erwachsene Menschen mit einer geistigen Behinderung.

In Rathausen befinden sich drei Wohnheime mit 13 Wohngruppen, eine Tagesstätte und der Zentrale Dienst mit den Abteilungen Technischer Dienst, Gärtnerei, Hauswirtschaft, Wäscherei und Restaurant.

Der Zentrale Dienst bietet Arbeitsplätze im geschützten Rahmen an, zwei davon im Personal-Restaurant und es werden Anlehrlinge ausgebildet.

Anfang 2002 eröffnen wir unser neues Personal-Restaurant mit 60 Plätzen. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir einen

Alleinkoch (80%)

Ihre Aufgaben

- Sie verwöhnen unsere Mitarbeiter/innen und Gäste mit qualitativ hochstehenden Gerichten
- Sie gestalten die Menupläne und erledigen den Einkauf
- Sie vertreten die Restaurantleiterin bei Abwesenheit
- Sie helfen mit beim Einrichten der neuen Küche

Sie bringen mit

- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und Freude am Beruf
- Sie sind belastbar und flexibel
- Sie sind bereit, mit behinderten Menschen zusammenzuarbeiten
- Sie haben Freude, bei Gemeinschaftsanlässen mitzuarbeiten

Wir bieten Ihnen

- ein vielfältiges und abwechslungsreiches Arbeitsfeld
- sorgfältige Einarbeitung
- einen Arbeitsplatz in einem jungen Team
- Anstellungsbedingungen, die sich an den kantonalen Richtlinien orientieren

Bei Fragen gibt Ihnen unsere Restaurantleiterin, Frau Lisbeth Stutz, Tel. 079 / 395 81 03, gerne Auskunft.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis 31. 10. 2001 an folgende Adresse:

Stiftung für Schwerbehinderte Luzern SSBL
Zentraler Dienst
Herr Freddy Marbach
Rathausen
6032 Emmen

144056/416385

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

htr

Küche

Koch/Jungkoch ins Berner Oberland

Zur Verstärkung der Küchenmannschaft eines Kurs- und Sportzentrums suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Koch/Jungkoch.

Die vielseitige Aufgabe umfasst die Gruppenverpflegung der Hausgäste, die Zubereitung von A la carte-Gerichten im öffentlichen Restaurant sowie die Mithilfe bei der Organisation von Bankett- und Grillabenden im Sommer.

Bewahren Sie auch in turbulenten Zeiten einen kühlen Kopf? Sind Sie kreativ und bringen neues in Ihren künftigen Betrieb ein? Treiben Sie in Ihrer Freizeit gerne Sport? Die prächtige Alpenwelt liegt für allerlei Sommer- und Winteraktivitäten direkt vor Ihrer Haustüre. Unsere Auftraggeberin bietet Ihnen beste Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien pro Jahr, ein attraktives Salär sowie den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Falls Sie Ihre Karriere im Berner Oberland fortsetzen möchten, steht Ihnen Bruno Ehrat unter Telefon 01 319 66 69 für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch gerne zur Verfügung.

Für unsere Kunden aus der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir für verschiedene Personalrestaurants in der Stadt Zürich

Commis de cuisine und Chef de partie

Sie haben Ihre Kochlehre erfolgreich abgeschlossen, resp. schon einige Jahre Berufserfahrung gesammelt und sind auf der Suche nach einer Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie?

Dank den geregelten Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb bleibt Ihnen genügend zeitlicher Spielraum für Ihre berufliche und persönliche Weiterbildung.

Nehmen sie doch bitte mit Géraldine McLellan unter Telefon 01 225 41 02 Kontakt auf. Sie gibt Ihnen gerne Auskunft über die aktuellsten Stellen.

Küche

Für das Restaurant einer renommierten Privatklub 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 Géraldine McLellan unter Telefon 01 225 41 02 gerne weitere Auskünfte.

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 nicht alltägliche Herausforderung in einem grösseren Betrieb mit einem äusserst interessantem Umfeld?

Falls Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous Chef mitbringen und sich als front-orientierte Persönlichkeit vorstellen können, zusammen mit 30 Mitarbeitern Ihre Gäste mit einem internationalen Angebot zu begeistern, freut sich Bruno Ehrat unter Telefon 01 319 66 69 darauf, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Alleinkoch

Angebotsplanung, Einkauf, Kontrolle, Warenbewirtschaftung, einen reibungslosen Serviceablauf sicherstellen und dies alles mit viel Elan und Schwung?

Ein gemütlicher Gasthof im Kanton Aargau wartet auf seinen neuen «Chef».

Bruno Ehrat gibt Ihnen unter Telefon 01 319 66 69 gerne weitere Informationen.

Sales/Service

Sales Executive

Für unseren Kunden, ein internationales Businesshotel beim Flughafen Zürich, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen verkaufserfahrenen Sales Executive.

Reizt es Sie, in einem internationalen Umfeld in Zürich tätig zu sein und verfügen bereits über Réceptions- und/oder Saleserfahrung? Lieben Sie es, in englischer Sprache zu kommunizieren und möchten von interessanten Weiterbildungsmöglichkeiten als Teil eines dynamischen Teams profitieren?

Wenn Sie auch in hektischen Zeiten Ihren Charme niemals verlieren, freut sich Géraldine McLellan (Telefon 01 225 41 02) bereits darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Für verschiedene Restaurants in Zürich suchen wir Superfrauen und Supermänner für einen

Superservice!

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohlfühlen und gerne an Ihrem Arbeitsplatz Freude und Motivation vorfinden.

Nehmen sie doch bitte mit Géraldine McLellan unter Telefon 01 225 41 02 Kontakt auf.

Für unsere Auftraggeberin, ein Personalrestaurant in Zürich-Nord, suchen wir per 1.12.01 oder nach Vereinbarung eine angestellte

Mitarbeiterin

(ca. 80%/Mo - Fr 08:00 - 14:30)

Als Allrounderin in einem kleinen Team helfen Sie mit bei der Produktion der Salate, der Bedienung der Kasse, Bedienung am Buffet sowie im Verkauf am Kiosk; betreuen die Kaffeestationen auf den Etagen und schöpfen Ihren Mittagsgästen mit einem freundlichen Lächeln und einem herzhaften «an Guete» die Menüs.

Bruno Ehrat gibt Ihnen unter Telefon 01 319 66 69 gerne weitere Informationen.

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
Telefon 01 225 41 02

KELLY CATERING

Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
Telefon 01 319 66 69

KELLY CATERING

Rue du Marché
1204 Genf
Telefon 022 818 58 10

KELLY CATERING

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Telefon 021 925 40 60

oder kontaktieren Sie uns unter folgender
Gratisnummer: Telefon 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 Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und à la carte Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison folgende bestversteuerte, motivierte Mitarbeiter:

Réceptionistin

Word-, Excel-, Hogatex Front-Office-Erfahrung

Servicemitarbeiterin

für Fonduestube

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 Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z.H. Herrn G. R. Meier
7017 Flims Dorf

1439141/1185



Egerkingen

Aus Spass am Genuss www.kreuz-egerkingen.ch

Ein kleines Hotel, Seminar- und Banketträume, das Gourmetlokal „Cheminée“, unsere Bar „Chrüz-Chäller“ und ein innovativer Partyservice gehören zu unserem Angebot.

Wir, die 35-köpfige Kreuz-Crew, wünschen uns junge, fröhliche CH-Gastroprofis zur Verstärkung

Eintritte nach Vereinbarung

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

Du verfügst über grosse menschliche und fachliche Kompetenz
... strahlst durch Deine Natürlichkeit und Dein Charisma
... zeigst Deine Freude, wodurch jeder Gast sich als der Wichtigste fühlt

GOVERNANTE

Du bist teamorientiert und fröhlich
... verfügst über eine abgeschlossene Lehre als HOFA oder GAFA und hast einige Berufserfahrung
... koordinierst Lingerie, Etage und Housekeeping
... hast Spass an der Ausbildung unserer Lehrlinge
... packst selbst mit an und bist das Vorbild unseres Housekeeping-Teams

BETRIEBSASSISTENT/IN und RÉCEPTIONIST/IN

Telefonieren, Organisieren, Reservieren, Buchen, Planen und Auskunft erteilen, Menüs schreiben, Reservationen bestätigen - das alles und vieles mehr gehört zu Eurem Aufgabengebiet. Sprachgewandtheit und problemloser Umgang mit moderner Bürotechnologie zeichnet Euch aus. Zu zweit „managet“ und bewältigt Ihr die umfang- und abwechslungsreiche Administration, damit unsere Stärken im Service, RWD und Küche optimal eingesetzt werden

Wir freuen uns auf Eure Bewerbungsunterlagen und auf Anrufe für Vorstellungs- und Schnuppertermine

Louis + Irmgard Bischofberger
CH-4622 Egerkingen
Telefon 062 398 03 33
Fax 062 398 43 40
E-mail: info@kreuz-egerkingen

geöffnet Dienstag – Samstag

PS. Persönliche Empfehlungen werden belohnt!

143548/26807

Ihr neuer Arbeitsort...



...seien Sie herzlich willkommen!

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren in der Schweiz. Unseren Gästen bieten wir in unserer einzigartigen ehemaligen Klosteranlage ein ganz besonderes Ambiente. Gästehaus und Herberge, ein grosser Bankettbereich verbunden mit einem hochstehenden gastronomischen Angebot bietet die Plattform für ganz besondere gesellschaftliche Anlässe.

Auf 1. Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir die/den

Chef/in de Réception,

welche/r zusammen mit ihrem/seinem Team unsere Gäste herzlich willkommen heisst. Sie leiten die Réception, begrüssen unsere Gäste, informieren unsere Besucher, sind verantwortlich für die Gästebuchhaltung und die Abrechnungen mit den Restaurants und dem Klosterladen u.v.m. Sie haben nur vereinzelt Abenddienst bis 20.30 Uhr und keinen Nacht-dienst.

Für diese verantwortungsvolle und überaus interessante Aufgabe stellen wir uns eine offene, sympathische und sprachgewandte (D/E/evtl.F) Persönlichkeit mit entsprechender Ausbildung, Fidelio-Kenntnissen und einem Flair für Zahlen vor.

Auf Januar 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Reservationssekretär/in 80 – 100%.

Sie planen zusammen mit unseren Gästen die anspruchsvollen Bankette und Seminare und helfen mit, dass diese Anlässe schon von allem Anfang an zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Sie sind eine offene, freundliche und unkomplizierte Persönlichkeit mit grossem Flair für Organisation. Sie bringen Office-Kenntnisse mit und kennen sich allenfalls schon mit „Fidelio Sales & Catering“ aus. Sie arbeiten zu normalen Bürozeiten, d.h. an den Wochenenden frei und kein Abenddienst.

Auf Anfang 2002 suchen wir die/den Gastgeber/in aus Leidenschaft, welche/r in der Position des

2. Chef de Service

zusammen mit ihrem/seinem Team den Aufenthalt unserer Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt. Für diese verantwortungsvolle und überaus interessante Aufgabe stellen wir uns eine offene, sympathische und belastbare Persönlichkeit mit guter Erfahrung und organisatorischem Flair vor.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Alles weitere über Ihren aussergewöhnlichen neuen Arbeitsplatz in der Kartause Ittingen erzählt Ihnen gerne Herr Hans Baumgartner, Hoteldirektor.

KARTAUSE ITTINGEN

8532 Warth Telefon 052 748 44 11
e-mail: h.baumgartner.kartause@bluewin.ch
www.kartause.ch



Sie müssen ja nicht gleich den Eiger bezwingen,
fangen Sie doch erst mal im Eiger an!

In unser ungezwungenes und lockeres ****Hotel Eiger im Herzen von Grindelwald suchen wir ab Anfang Dezember 01 oder nach Vereinbarung

- ein PRODUKTIONSKOCH (Jahresstelle)

Sie arbeiten tagsüber und haben somit die Verantwortung für die Bestellung und Fertigung der Lebensmittel

Interessiert? Dann rufen Sie uns doch an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen!



Hotel Eiger
3910 Grindelwald
Tel. 033 854 31 31
Fax 033 854 31 30
hotel@eiger-grindelwald.ch
www.eiger-grindelwald.ch



Ob Sie brauchbar sind?...

Für unser **Bären-Team** entscheidet es sich schnell bei einem Gespräch locker vom **Bärhocker**.

Zeigen Sie uns, wie kost**b**är Ihre Teamleistungen sind, wir suchen eine/n

ServicemitarbeiterIn

Für diese vielseitige Tätigkeit wünschen wir uns eine/n fröhliche/n teamorientierte/n MitarbeiterIn mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Melden Sie sich doch im HOTEL **BÄREN** – wir sind Ihnen dank**b**är.

Weitere Infos unter www.baeren-langenthal.ch

HOTEL BÄREN
Matthies Stampfli

144125/18120

Schloss im sonnigen Domeschg mit Privat-Schule und Kurswesen sucht die oder den Profikoch

Sie sind ein kreativer, innovativer Mittenker, setzen gerne Ihre Ideen in die Tat um und lieben neue Herausforderungen? Sie arbeiten gerne in einem fröhlichen, hochmotivierten Team und können sich an dem traumhaften Ambiente und den dankbaren Gästen erfreuen?

Dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Topmoderne Küche steht zur Verfügung. Interessante Arbeitszeiten. Eintritt per 1.01.02 oder nach Vereinbarung. Nähere Angaben können Sie auf unserer Homepage www.zilssf.ch entnehmen. Interessenten senden bitte die üblichen Unterlagen an Frau Rita Sprigg, Zentrum für Innovatives Lernen, Schloss Schauenstein, 7414 Fürstenu oder per E-mail rita.sprigg@zilssf.ch

144134/416413



Für die VR-Lounge und das Forum St. Peter unseres Betriebes Culinarium Alfred Escher-Haus in Zürich suchen wir per 1.12.2001 oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n

Chef de service

Flexibilität - Teampayer - Feinschmecker

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören nebst der optimalen Organisation und der Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes auch die Serviceleitung der oben genannten Bereiche mit 4-5 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem erledigen Sie administrative Aufgaben, helfen bei Sonderanlässen am Abend mit und sind das Bindeglied zwischen der Auftraggeberin und der Betriebsleitung.

Wenn Sie Erfahrung im gediegenen Speiseservice haben, über gute Englischkenntnisse verfügen und zudem eine motivierte, gepflegte Persönlichkeit sind, dann sind Sie unsere ideale/r Mitarbeiter/in!

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt, 5 Wochen Ferien und geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde.

Arbeitszeit: MO - FR ca. 08.00 - 17.30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!

Culinarium Alfred Escher-Haus
Herr Christian Steinmetz, Betriebsleiter
Postfach 2, 8070 Zürich
Tel. 01/333 81 11, Fax 01/333 80 77
e-mail christian.steinmetz@credit-suisse.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group



DIE HOHE KUNST DER GASTLICHKEIT... THE FINE ART OF HOSPITALITY...

... muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Mitarbeiterin oder der richtige Mitarbeiter im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige 5*-Hoteldorf.

Wir suchen folgende Mitarbeiter oder Mitarbeiterinnen

PERSONALASSISTENT M/W

Sie sollten unseren Personalchef tatkräftig unterstützen. Wir erwarten eine/n Mitarbeiter/in mit einer kaufm. Ausbildung oder Hotelhandelschule und gewisser Berufserfahrung. Haben Sie z.B. schon als Receptionistin gearbeitet und möchten einen beruflichen "turn around", sollten Sie sich unbedingt melden.

Wir erwarten gute Computerkenntnisse wie Word, Excel und Mirus (Lohnbuchhaltung). Sollten Sie keine Mirus-Kenntnisse haben, werden wir Sie zu einem entsprechenden Kurs anmelden. Im weiteren sollten Sie flexibel und teamfähig sein. Ebenfalls ist es von Vorteil wenn Sie über Fremdsprachenkenntnisse verfügen wie Französisch oder Italienisch. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

RECEPTIONIST M/W

In Ihrer Funktion als Receptionist/In verstehen Sie es, unseren Gästen, das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlfinden zu vermitteln. Sie sollten auch in hektischen Momenten die Übersicht und Ruhe bewahren. Sie sind eine kontaktfreudige/r, engagierte/r und offene/r Mitarbeiter/in. Neben guten Fidelio-Kenntnissen, sollten Sie über gute Sprachkenntnisse verfügen: D/E und besonders grossen Wert legen wir auf gute französische Kenntnisse. Ein Eintritt wäre per Anfangs Januar 2002 oder nach Vereinbarung vorgesehen

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Unser junges dynamisches Team freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Für erste Informationen steht Ihnen Herr Stupan (Human Resources) jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung. 0041-41-612 99 10. Bürgenstock Hotels & Resort, CH-6363 Bürgenstock. E-Mail human.resources@buergenstock-hotels.ch. Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage! <http://www.buergenstock-hotels.ch>



MEMBER OF

The Leading Hotels of the World

144100/6459





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 Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... und ein Lächeln dazu.

Für unser international bekanntes

****Hotel-Restaurant Zürichberg
Orellstrasse 21 - 8044 Zürich

an wunderschönster Lage in Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres eingespielten Teams per sofort zwei flexible, motivierte und teamorientierte

Köche (w/m)

(Mo-So von 09.00-14.00/18.00-22.00 Uhr)

Ausserdem suchen wir per sofort einen selbständigen, kreativen und initiativen

Pâtissier (w/m)

(Mo-So von 09.00-18.00 Uhr oder 09.00-14.00/18.00-22.00 Uhr)

Sie verwöhnen...

unsere Gäste mit schmackhaften Kreationen, lieben die Arbeit mit frischen Produkten, verbinden Ihre Fachkenntnisse mit Fantasie und schätzen eine gesunde Portion an Selbständigkeit.

Wir wünschen...

kompetente Persönlichkeiten mit abgeschlossener Ausbildung, Berufspraxis und mit viel Freude am Beruf.

Wir bieten Ihnen...

faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten, eine 42-Std.-Woche, 5 Wochen Ferien sowie Mitarbeiterparkplätze.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Sollten Sie noch Fragen haben, dann zögern Sie nicht und kontaktieren Sie Frau Brigitte Düsel, Direktorin (Hotel Zürichberg, 01/268 35 35).

Ansonsten erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an untenstehende Adresse an Nina Longhi, Personalassistentin, senden.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastromiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

144008/41408



Tony's
Vino SA

sucht kontaktfreudigen, flexiblen und selbständigen
Weinliebhaber als Aussendienst-Mitarbeiter
für den Verkauf von spanischen Qualitätsweinen in
der Region Zürich.

Eventuell spanische Wein- und Sprachkenntnisse.
Auto kann zur Verfügung gestellt werden.

Schriftliche Bewerbung bitte an

Tony's Vino SA, Obere Zäune 19, 8001 Zürich

14392/7/03/27



In unserem renommierten Hotel-Restaurant du Lac in Hergiswil direkt am Vierwaldstättersee sind die Stellen als

Jungkoch w/m

Servicefachangestellte/r (evtl. Teilzeit)
Servicepraktikant/in

nach Übereinkunft neu zu besetzen.

- Sie sind qualifiziert, selbstständig, motiviert, exakt und verantwortungsbewusst
- Sie haben die nötige Ausbildung und fundierte Berufserfahrung im à la carte- und Bankettservice
- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste
- Sie arbeiten gerne im Team und danken mit
- Sie sprechen "Schwyzer-Dütsch" oder haben Deutsch als Muttersprache

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.

Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren. Tel.-Nr. 041 / 630 42 42

141232/15547



Obere Strasse 39
7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07



Das ***Hotel Strela verfügt über 100 Betten (60 Zimmer) mit modernstem Komfort. Nebst dem Speisesaal für die Hotelgäste, einer Tagesbar, einem modernst eingerichteten Seminarraum verfügt Strela über ein konventionelles à la carte Restaurant, eine Arvenstube sowie ein Thai-Restaurant.

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende MitarbeiterInnen

Küche

Sous-chef Saucier
Chef de partie

Service

ServicemitarbeiterInnen

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei



Walter J. Gschwend, Direktion, Hotel Strela
Obere Strasse 39, 7270 Davos-Platz.
Tel.: 081 413 60 44, Fax: 081 413 12 07

144003/161110



HOTEL RENDEZ-VOUS

Wer hätte Lust, in einem zauberhaften Winter- und Sommersport-Kurort mit attraktiven Freizeitmöglichkeiten zu arbeiten? Wir suchen für die Wintersaison 2001/2002 oder in Jahresstelle ab sofort nette und einsatzfreudige MitarbeiterInnen.

JUNGKOCHE:
w/m

Sie sind kreativ, innovativ, selbständig und finden Freude mit frischen und marktorientierten Produkten unsere Gäste zu bedienen, so sind Sie unser neuer Jungkoch, der mit neuen Ideen und lockerem Humor unsere junge Crew aufheitern will.

SERVICEFACH-ANGESTELLTE
w/m

Entdecken Sie Ihre wahre Freude am Hotelfach und wollen Sie Ihre Gäste mit Ihrem geweckten Flair und erlernten Fachkenntnissen verwöhnen, zögern Sie nicht lange und ergänzen Sie unser junges dynamisches Team.

Hotelsekretärin/Receptionistin

Sie mögen es, Neues auszuprobieren und sich über Verbesserungen den Kopf zu zerbrechen. Teamwork steht für Sie - nur gemeinsam sind wir stärker. Ihnen liegt viel daran, Ihren persönlichen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu leisten.

Wir bieten

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- freundliche Aufnahme in einem jungen Team
- sehr interessante Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, in Ihnen junge dynamische Frauen und Männer zu finden und erwarten Ihre persönlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren freundlichen Anruf noch heute!

Fam. Bumann A.
Hotel Rendez-vous
CH-3906 Saas-Fee

Tel. ++41(0)27/957 20 40
++41(0)27/957 34 28
Nat ++41(0)79/641 24 08
Fax ++41(0)27/957 35 34

e-mail: hotel.rendez-vous@saas-fee.ch
Internet: http://www.saas-fee.ch/hotels/rendez1.htm

131327/29874



Assistentin der Leitung Restaurants

Zu den Restaurantbetrieben der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich gehören zwei Selbstbedienungsrestaurants mit je 120 Sitzplätzen und zwei Cafeterias mit je 70 Sitzplätzen.

Sind Sie eine junge Persönlichkeit? Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe mit, idealerweise Hotelfachassistentin oder Servicefachassistentin, und möchten erste Erfahrungen in einem Leitungsteam sammeln und vermehrt Verantwortung übernehmen. Im weiteren arbeiten Sie gerne selbständig und zielorientiert.

Zusammen mit der Leitung Restaurants bieten Sie unseren Gästen eine optimale Dienstleistung in unserem dynamischen Betrieb. Sie arbeiten im täglichen Restaurantservice sowie bei Banketten mit und leiten dabei ein Team von rund 6 Hilfskräften. Zudem interessieren Sie sich für die administrativen Aufgaben in einem Gastronomiebetrieb und bringen erste PC-Anwenderkenntnisse (Word und Excel) mit.

Herr Robert Boetschi, Leiter Restaurantbetriebe, gibt Ihnen gerne Auskunft unter Tel. 01/384 21 64. Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich.

Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich ()



Hotel-Restaurant Tenne

Hätten Sie Lust, in unserem heimeligen Hotel, mit interessanter A-la-carte-Restaurant und grosser Sonnenterrasse zu arbeiten?

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams, suchen wir ab Mitte Dezember oder ab Anfang Februar 2002 eine/n freundliche/n und erfahrene/n

Servicemitarbeiter/in

sowie eine/n einsatzfreudige/n

Servicemitarbeiter/in für 6-8 Wochen
(wir helfen Ihnen beim Einstieg).

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 12 12, Fax 027 957 31 37
E-mail: hotel.tenne@saas-fee.ch

125245/29912



MARK S. GASS
ZUM ADLER HURDEN

PULIGNY MONTRACHET, LEFLAIVE I GAIL & REY I PAVILLON BLANC
BLANC DULYNCHBAGES I RIESLING ROBERT WEIL I GY RED LAMM
TRACCE DI SASSI I LAFITE ROTHSCHILD I CHATEAU LEONVILLE LAS
CASES I COS D'ESTOURNEL I BONNES MARES ROUMIER I
ECHÉZEUX DRC I HERMITAGE LA CHAPELLE I SPERS I FROMS
FLACCIANELLO I AMARONE MONTE OLMI I RIDGE MONTE BELLO

SIND SIE DER GEBORENE GASTGEBER DER UNSERE GÄSTE
UMSORGEN UND MIT SOLCHEN ODER ÄHNLICHEN WEINEN
VERWÖHNEN MOCHTE. DANN ZÖGERN SIE NICHT UND
BEWERBEN SIE SICH ALS

CHEF DE SERVICE
UND
COMMIS DE SERVICE

IN UNSEREM STILVOLLEN RESTAURANT IN HURDEN DIREKT AM
ZÜRICHSEE. 20 AUTOMINUTEN VON ZÜRICH, MIT LAUSCHIGEM
GARTEN UND SCHÖNEN MITARBEITERZIMMERN.

HURDNERSTRASSE 143, 8640 HURDEN, 01 364 11 94

Hotel Sport



ein besonderer Ort, bietet im wahrsten Sinne Aussergewöhnliches für die Gäste wie auch für die Teammitglieder.

Wir verfügen über ein grosses Hallenbad, Sauna, Solarium, Kegelbahn, Tischtennisraum, TV und Videozimmer, Sporthalle, ein gepflegtes à-la-carte-Restaurant, eine exotische Bar und vieles andere mehr. Diese grosszügige Infrastruktur kann auch von unseren Mitarbeitern benutzt werden.

Für die kommende Wintersaison suchen wir eine

Barmaid

welche mit Freude unsere Hotelgäste und einheimische Kundschaft bedient

für die Hotelgäste und das Restaurant

Servicemitarbeiter/innen

Die Küche braucht noch Verstärkung mit versierten
Köchen und einem **Souschef**

welcher in der Lage ist, unseren Küchenchef zu unterstützen und in seiner Abwesenheit zu ersetzen.

Für die Administration suchen wir

Réceptionistin

für die Etage eine

Hilfsgouvernante
Zimmermädchen, Portiers.

Selbstverständlich bieten wir neben einer vielseitigen Arbeit auch geregelte Freizeit.

Motivierte Gastgeber werden gebeten, ihre Unterlagen an Walter Renold zu senden. Selbstverständlich erhalten Sie gene vorab telefonische Auskunft, und wir freuen uns darauf, Ihnen die zukünftige Arbeitsstelle zu zeigen

Sie erreichen uns auf folgenden Wegen:

Walter Renold, Hotel Sport, 7250 Klosters
Tel. 081 423 30 30, Fax 081 423 30 40
WalterRenold@hotel-sport.ch
www.hotel-sport.ch

Hotel Duc de Rohan

Für unser neues trendiges Restaurant suchen wir auf den 1. Dezember 2001 motivierte und initiativen Mitarbeiter/innen

RESTAURANTLEITER/IN
und
SERVICEMITARBEITER/IN
5-Tage-Woche

und ab sofort oder nach Vereinbarung für unser 14-Punkte-Gault-Millau-Restaurant

COMMIS DE CUISINE
in unser kreatives Küchenteam
Sonntag frei!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Frau Crüzer, Direktion, und Herr Stauffer, Küchenchef, stehen Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

HOTEL DUC DE ROHAN
Masanerstrasse 44, 7000 Chur
Telefon: 081 252 10 22
Telefax: 081 252 45 37

143991/7803

Klinik St. Raphael

Die Klinik St. Raphael in Küssnacht (ZH) ist eine Privatklinik, die ihre Patienten mit höchster Qualität in allen Bereichen verwöhnt. Dazu gehört insbesondere eine erstklassige Gastronomie. Die idyllische Umgebung, die familiäre Atmosphäre und der hohe medizinisch-pflegerische Standard fördert die Genesung der Patienten und motiviert die Mitarbeiter.

Unser engagiertes Küchenteam wird ausgebaut und sucht für die klinikeigene Küche, welche einen hervorragenden Ruf hat, per 1. Dezember 2001 zusätzliche Kollegen:

Koch (100%)

Eventuell mit Zusatzausbildung zum Diätkoch

Küchenmitarbeiter (100%)

Für den Frühstücksservice und die Küchenreinigung

Neben der notwendigen fachlichen Ausbildung zeichnen sich unsere Mitarbeiter durch eine überdurchschnittliche Dienstleistungs-Mentalität, einen hohen Grad an Eigeninitiative und Interesse am Unternehmen, sowie einen ausgeprägten Charakter aus. Dies erwarten wir auch von Ihnen.

Haben Sie Interesse, an einer Top-Adresse des Spitalwesens zu arbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Klinik St. Raphael, Christoph Hamann, Leiter Verpflegung, In der Hinterzelg 85, 8700 Küssnacht.



Auskünfte erteilt: Klinik St. Raphael, Christoph Hamann, Telefon 01 913 41 11, Fax 01 911 05 87, info@klinik-st-raphael.ch

★★★★ Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben, weil sie gerne bei uns arbeiten und mit Freude die Philosophie des Hauses mitprägen, weil sie im Team neue Wege und Formen der Gastlichkeit mitdenken und umsetzen können. Wir suchen für:

- die Küche: **Chef Saucier**
Chef Pâtissier
- das Restaurant: **Chef de service**
II. Chef de service
Service-mitarbeiter/in
- die Bar: **Barfrau/Barman**
- die Etage: **Hausdamen-Assistentin**
Portier
(deutschsprachig)
- die Therme: **Disponent/in**
- das Bergrestaurant Gadastatt: **Jungkoch/Koch**
Kassierin

Unsere Wintersaison dauert vom 15. Dezember 2001 bis am 1. April 2002. Möchten Sie gerne eine Saison oder länger in Vals arbeiten? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und melden Sie sich telefonisch für ein Gespräch an. Kennen Sie Vals noch nicht? Schauen Sie unter www.therme-vals.ch nach.

Gerne senden wir Ihnen aber auch Prospekte und Informationsmaterial zu.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Therme Vals
Annalisa Zumthor
7132 Vals
Telefon 081 926 89 98, Fax 081 926 80 00
e-mail: therme-vals.direktion@bluewin.ch

142626/35580

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Vereinbarung für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

Etagenportier

Wir können nur Bewerber mit Aufenthaltsbewilligung "B" oder "C" und Führerschein, Kategorie B, berücksichtigen.

Sind Sie belastbar, verfügen Sie bereits über Hotelerfahrung, und sind unregelmässige Arbeitszeiten kein Fremdwort für Sie, dann rufen Sie uns an.

Unsere Generalgouvernante, Frau P. von Ballmoos (Tel. 031 329 21 64) freut sich auf Ihren Anruf.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz herzlich willkommen:

www.hotelbern.ch

Hotel Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch

143948/83

one of the leading Hotels of the World



Traditionsreichstes führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro: **Réceptionist/in (CH)** auch Jahresstelle
Réceptionspraktikant/in (CH)
Sekretärin/Korrespondent/in, D, E, F (Jahresstelle)

Loge: **Telefonistin** (PTT- oder Hotel-erfahrung)
Voiturier/Chasseur

Küche: **Chef de partie**
Bäcker (selbständig)

Etage: **Hausdamenassistentin**
Zimmermädchen

Economat: **Economat-Gouvernante** (Hotelfachassistentin)

Fitness/Beauty: **Coiffeuse**

Divers: **Kindergärtnerin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro
7500 St. Moritz



KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

143719/33812

Portrait:

Wir sind ein moderner, leistungsfähiger, zukunftsgerichteter Produktions- und Handelsbetrieb der Nahrungsmittelbranche. Wir sind eine selbständige, marktorientierte Tochtergesellschaft der Unternehmensgruppe Ditzler. Unsere Aktivitäten sind die Beschaffung erstklassiger Rohstoffe, die Verarbeitung in küchentechnischer und tiefgekühlter Produktion sowie deren Lagerung und Vertrieb. Wir suchen einen jüngeren, motivierten

Mitarbeiter als neuen Anlageführer

unserer Tiefkühllinie.

Sie übernehmen die Führung des Produktionsteam und sind für die reibungslose Produktion unserer hochwertigen Produkte verantwortlich. Sie arbeiten nach unseren Arbeitsanweisungen und füllen die erforderlichen Produktionsrapporte aus. Sie organisieren Ihren Verantwortungsbereich selbständig und sind für die ständige Verbesserung und Optimierung der Produktionsabläufe zuständig. Sie teilen die Ferien und Überzeitkompensationen Ihrer Mitarbeiter so ein, dass ein reibungsloser Betriebsablauf gewährleistet ist. Sie verfügen neben Ihrer Grundausbildung als Koch, Käser, Metzger... vorzugsweise über Führungserfahrung eines kleinen Teams und bringen eine hohe Sensibilität für Hygiene mit. Weiter besitzen Sie ein technisches Flair im Umgang mit modernen Maschinen, sind belastbar, teamfähig und motiviert, in einem jungen Team täglich Neues zu erlernen. Sie sind dem Produktionsleiter direkt unterstellt.

Wir bieten Ihnen:

Eine Festanstellung mit geregelten Arbeitszeiten, 4 Wochen Ferien, gute Sozialleistungen und dem Aufgabengebiet entsprechender Lohn.

Kontakt:

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier mit den üblichen Unterlagen an:
Bonatura AG
z.Hd. Herrn Böhlen oder Gfeller
Industriestrasse 7
3210 Kerzers

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte unter der Nummer 031 / 750 14 14 (Herrn Böhlen oder Gfeller verlangen).

144057/416284

Lounge Service Mitarbeiterin gesucht

REX, eine Bar bei der Bahnhofstrasse, ganz in der Nähe des HB Zürich, sucht eine echte Verstärkung.

Auch ohne Erfahrung. Sie werden ausgebildet. Sie sind ab 170cm gross, eine attraktive Erscheinung und haben ein gepflegtes Auftreten.

Arbeitszeiten Mi-Sa, ab 23.00 Uhr bis 05.00 Uhr. Moderne Anstellungsbedingungen. Auf Wunsch steht auch ein Zimmer zur Verfügung.

Sie erreichen uns unter 01 221 99 11. Verlangen Sie bitte Herrn Schlittler.

143864/398011



Bahnhofplatz 8, 7001 Chur

Zur Leitung unserer Küchenbrigade suchen wir in lebhaften Betrieb, mit einer grossen, modernen Küche einen kreativen, einsatzfreudigen und initiativen

Küchenchef

In dieser Position sind Sie für den Einkauf, die Organisation der Qualitätsstandards zuständig.

Sowie

Hilfskoch oder Jungkoch

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Zuccolini
Tel. 081 252 88 33
Tel. 079 335 42 46

144102/63274



Sympathischer Familienbetrieb - direkt im Skigebiet

Schön wär's... wenn Sie in dieser Wintersaison (ab Mitte Dezember) als

Hotelfachfrau/mann/ Aide du patron

Servicemitarbeiter/in

Servicepraktikant/in

Sous-Chef/Chef de partie w/m

Commis de cuisine w/m

mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Hotel Alpenhof, Myriam Dirren
3944 Unterbach/Wallis
Tel. ++41 27 935 88 44
Fax ++41 27 935 88 40
E-Mail: alpenhof@hone.ch / www.qu-int.com/alpenhof

143992/3008

Hotel Passhöhe 8843 Ibergereg SZ

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle

Koch oder Jungkoch m/w
Haus- und Küchenbursche

sowie ab 1. Dezember

Serviertochter

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

5 Wochen Ferien

Geregelte Arbeitszeiten

Weitere Auskünfte:

Fam. Rubli-Reichmuth

8843 Ibergereg
Tel. 041 811 20 49

www.ibergereg.ch

139120/115770

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

Erfahrene/r Réceptionist/in

Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, lieben den Gästekontakt und helfen mit Verantwortung zu tragen.

Zimmermädchen / Etagenportier

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



Kenen Sie den Chrüter-Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt,

der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine(n) begeisterungsfähige(n) und fröhliche(n)

SERVICEFACHANGESTELT(E)N

die(der) Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an: der Chrüter-Oski - pardon - Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb (17 Gault+Millau-Punkte).

Ursula und Oskar Marti
Restaurant Moospinte in Mürtenbuchsee
(8 km von Bern entfernt)

Telefon 031 869 01 13
(Sonntag und Montag geschlossen)
www.moospinte.ch

144078/18302



Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödistrasse 20
8810 Horgen
Tel. 01 718 11 00

Möchten Sie unser Hauswirtschaftsteam kompetent ergänzen? Suchen Sie eine neue Herausforderung? Mit Ihrem Fachwissen sowie Ihrem gastfreundlichen Umgang mit Menschen sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Das Altersheim Horgen mit Platz für ca. 80 Gäste, an schönster Aussichts- und Blick auf den Zürichsee, bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Hauswirtschaftsbereich:

Hotelfachassistentin/ Servicefachangestellte

Es erwartet Sie:

- ein junges, motiviertes und kompetentes Team, das sich auf Sie freut
- eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit attraktiven Arbeitsbedingungen
- ein Salär, das den Anforderungen entspricht
- auf Wunsch Zimmer im Haus

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne empfangen wir Sie zu einem «Schnuppertag».

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Schmid, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, oder Herr Robert Zwahlen, Heimleiter, zur Verfügung (Tel. 01 718 11 00).

Über Ihre schriftliche Bewerbung würden wir uns sehr freuen, richten Sie diese bitte an die Heimleitung, Altersheim der Gemeinde Horgen, Tödistrasse 20, 8810 Horgen.

144082/202452

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:

Chef de Bar (m/w)
Service Mitarbeiter (m/w), auch Teilzeit möglich
Pizzaiole, der mit unserem Holzofen umgehen kann.
Köche und Hilfsköche, die die italienische Küche lieben.
Office-Mitarbeiter

Sie lieben die italienische Küche, sind flexibel in den Arbeitszeiten, haben Teamgeist und Berufserfahrung und viel Freude am Beruf?

Bea Zanonì · Höschgass Gastro AG
 Seefeldstr. 120 · 8008 Zürich · Tel. 01 383 07 02
 beatrice.zanonì@iroquois.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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 (15 Punkte Gault Millau), Thal Garden (15 Punkte Gault Millau), Latino (15 Punkte Gault Millau), La Cucina und Cucaracha sind Legende und mit der Penthouse-Dance-Bar, der Casablanca-Bar und dem Prada-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

Commis de cuisine	Hotel Astoria
Service MitarbeiterIn	Latino
Cameriere	La Cucina
BarmitarbeiterIn	up to you!

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

143929/22627

DIE ALPENARENA

SPORTHOTEL SIGNINA** LAAX**

Das Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Wintersaison in Laax ?

Wir suchen per ca. 8. November in Saisonstellung

Service Mitarbeiter/in à-la-carte & Hotelbarablösung
Service Mitarbeiter/in Speisesaal
Servicepraktikant/in Speisesaal
Commis de Cuisine

In unserem lebhaften Unternehmen erwartet Sie eine interessante und selbständige Tätigkeit. Wir bieten Ihnen ein Saisonabonnement der Bergbahnen, ein angenehmes Arbeitsklima und Unterbringung im Personalhaus.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina
 Frau M. Cathomen, 7032 Laax (Telefon 081/927.90.00)

Weitere Jobs unter: <http://jobs.alpenarena.ch>

144109/392737

IST ES AUCH IHRE LEIDENSCHAFT?

DAS Gourmetrestaurant
16 Punkte Gault-Millau
 bei der Alpenarena
 Flims-Laax-Falera

ES ist Ihre neue Herausforderung, die Sie neugierig macht

CHEF DE PARTIE

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, ein ambitionierter Sous-Chef zu werden.

WAGEN SIE DEN SCHRITT IN IHRE ZUKUNFT!

Michel Bauer
 Stiva Veglia
 7130 Ilanz / Schnaus
 e-mail: stivaveglia@bluewin.ch
 081 925 41 21

144151/269819

Hotel & Restaurant Ochsen

6313 Menzingen/Zug

Wir sind die Genusshaltestelle im Zugerland. Gepflegter à-la-carte-Service, Bankette, Party-Service, moderne Hotelzimmer, das ist unsere Hardware; Persönlichkeit, Gastlichkeit, Atmosphäre, tolles Arbeitsklima unsere Software.

Wir suchen auf Januar oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de service (m/w)

die/der sich mit unserer Hardware identifizieren kann und die Software sowieso im Blut hat. Sie sind die Gastgeberpersönlichkeit an der Front, vertreten uns an unseren Freitagen und übernehmen auch einfachere administrative Aufgaben. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellung. Natürlich stehen wir Ihnen auch für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

Andrea & Peter Hegglin, Tel. 041 755 13 88
 E-mail: ochsen.menzingen@bluewin.ch

144008/264202

SILVRETTA

PARKHOTEL KLOSTERS

erlebnisreich - unterhaltend - erholsam

110 Zimmer/Suiten,
 3 Restaurants, Piano-Bar, Night-Club
 Wellness, Beauty, Massage, Coiffeur

Für die kommende Wintersaison
 Mitte Dezember - Mitte April 2002 suchen wir:

stv. Chef de service
stv. Hausdame
F+B-Assistent/Cost Controller
Service Mitarbeiter/Innen
Barman/-maid
Gästabreuer/In

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Wellness & Beauty Paradises - Piano Bar - Kir Royal (Night Club)
 Bündner Stübli (à-la-carte) - Asian-Pearl (China-Restaurant)

Landstrasse 190, CH-7250 KLOSTERS, Tel. 081 423 34 35
 Fax 081 423 34 50, E-mail: silvretta@spn.ch,
 Internet: www.silvretta.ch

144110/267325

RESTAURANT Dampfschiff THUN

DIREKT AN DER AARE GELEGENES À LA CARTE RESTAURANT. IM JULI 2000 NEU ERÖFFNET. PER 1. DEZEMBER ODER NACH VEREINBARUNG SUCHEN WIR DEINE UNTERSTÜTZUNG. BIST DU UNSER NEUER

• KOCH/CHEF DE PARTIE

MIT TOLLEN IDEEN, TEAMFÄHIGKEIT, BISS UND ENERGIE? DANN WIRD'S SPANNEND. RUF UNS AN ODER SCHICKE DEINE UNTERLAGEN AN:
 RUTH UND MICHAEL SCHÜRCH-GASSER
 RESTAURANT DAMPFSCHIFF
 3600 THUN
 TELEFON 079 734 69 13
 E-MAIL: dampfschiff-thun@bluewin.ch

144128/410423

Wirtschaft zur Linde in Laupen
 seit 1891

Wir suchen per 1.12.01 eine

Servicefachangestellte 80-100% (m oder f)

In unserem jungen Team bieten wir Ihnen Gelegenheit, sich zu entfalten und unseren modernen kleinen Gourmetbetrieb mitzugestalten

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme und freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen

Urs Gschwend und Karen Cotting
 Wirtschaft zur Linde
 Bärenplatz 8, 3177 Laupen
 T: 031 747 56 50 / info@linde-laupen.ch
 (So u. Mo geschl.)

144080/130486

******hotel santis im toggenburg**

Für Wintersaison 2001/2002
 15. Dezember - 31. März
 suchen wir noch einen jüngeren

Kellner
 (oder Servicefachangestellte) mit Lehrabschluss

sowie einen

Hausburschen
 mit handwerklichem Geschick

Bewerbungen an:
Hotel Santis
 Postfach 44
 9657 Unterwasser
 z. H. v. Roland Sellaer
 071/998 50 20

143998/72958

Hotel Condor

sucht ab 20. Dezember für 4 Monate einen tüchtigen, selbständigen

Jungkoch

sowie eine

Allrounderin

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
 Frau Bumann Cornelia
 3906 Saas Fee
 Telefon 027 957 1252
 Fax 027 957 3252

135660/57240

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untensee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 1700 Mitarbeiter.

Idealer Einstieg für Berufsanfängerinnen!

Zur Verstärkung des Hauswirtschaftsteams suchen wir per 1. Januar 2002 eine engagierte, begeisterungsfähige

Hotelfachassistentin
 für die Bereiche Economat, Etage und Lingerie

In einem traditionsreichen Haus, zwischen Kreuzlingen und Schaffhausen, in einem prachtvollen Park direkt am See gelegen. Möglichkeit eines Personalzimmers oder einer Wohnung, 5 Minuten vom Betrieb entfernt. 42-Std.-Woche, gute Anstellungsbedingungen.

Die besten Voraussetzungen sind eine fundierte Grundausbildung (Hofa oder Hauswirtschafterin), Flexibilität, Freude am Organisieren, Führung von Mitarbeitern, Freude am Beruf, etwas Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse, Zuverlässigkeit und Genauigkeit. Sie besitzen Durchsetzungsvermögen, sind belastbar und dynamisch.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit mit einem vielseitigen Aufgabenbereich und die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Wenn Sie noch mehr wissen möchten, zögern Sie nicht, rufen Sie Frau Christel Hasert an oder senden Sie uns Ihren Lebenslauf mit Passfoto und Zeugnissen zu. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre 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

143919/23728



Hotel Steffani St. Moritz

Wir suchen für unser Viersternhaus mitten in St. Moritz per 1. November oder nach Vereinbarung:

Chef de Service

im Stüva Grill, dem Restaurant für unsere Hotelgäste mit Bankettservice und Spezialanlässen. Erfahrungen in einer ähnlichen Position und Sprachkenntnisse D/F/I sind erwünscht.

Barmaid

für unsere Stübi Bar. Dort treffen sich die Hotelgäste und die Cresta-Fahrer. Ein lebhafter Betrieb ist also garantiert. Sprachkenntnisse D/E.

Sind Sie interessiert? Setzen Sie sich mit unserem Direktor Rudi Graser in Verbindung.

Hotel Steffani
Rudi Graser
CH-7500 St. Moritz
Telefon +41 81 836 96 96
Fax +41 81 836 97 17
E-Mail info@steffani.ch
Internet www.steffani.ch



Schweizerische Epilepsie-Klinik

Das Schweizerische Epilepsie-Zentrum ist ein privates, gemeinnütziges Dienstleistungszentrum für Menschen mit Epilepsie aus der ganzen Schweiz. In den vielfältigen Bereichen des EPI-Zentrums (Klinik und Heimbereich 226 Betten) setzen sich 430 Mitarbeitende für das Wohl der Patienten und Bewohner ein.

Mitarbeiter/in Cafeteria

Wir suchen eine motivierte und aufgestellte Persönlichkeit für unser Cafeteria-Team (4 Mitarbeitende). Die 140-plätzig Cafeteria mit Gartenterrasse (Selbstbedienung) steht unseren Patienten, Besuchern und Besuchern zur Verfügung und ist gleichzeitig das Mitarbeiterrestaurant. Die Cafeteria ist 365 Tage im Jahr von 7.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Sie übernehmen gleichzeitig die Stellvertretung der Leitung Cafeteria während deren Abwesenheit.

Sie verfügen über Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und haben Freude im Umgang mit Gästen. Sie sind teamorientiert und können Verantwortung übernehmen.

Eintritt 1. Januar 2002 oder nach Übereinkunft. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne Marissa Linger, Gruppenleiterin Cafeteria, 01 387 66 76, oder Andreas Kammer, Leiter Hotellerie, 01 387 66 70, zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie an das
Schweiz. Epilepsie-Zentrum
Personaldienst
Bleulerstrasse 60
8008 Zürich

143988/27820

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

Betriebsassistent/in

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

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

Havana Restaurant & Bar
Herrn Andreas Hubschmid
Gerbergasse 12
4800 Zofingen
Tel. 062 / 751 11 49
a-hubschmid@bluewin.ch



140729/19358

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Per 1. November 2001 oder nach Übereinkunft suchen wir

Küchenhilfe

(mit B- oder C-Bewilligung)

Das Arbeitsgebiet umfasst: Reinigungsarbeiten in der Küche, Unterstützung der Küchenbrigade bei Rüstarbeiten, Mithilfe beim Anrichten während der Servicezeiten und Mitarbeit in der kalten Küche.

Anforderungen: Von Vorteil wäre Erfahrung in der Küche, gute körperliche Belastbarkeit, etwas Deutschkenntnisse, Freude und Begeisterung an der Küchenarbeit, Wunsch, in einem Team zu arbeiten.

Für weitere Auskünfte rufen Sie bitte unseren eidg. dipl. Küchenchef, Herrn Xaver Wenninger, an. Telefonnummer: 052 742 16 60 oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Passfoto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

KLINIK SCHLOSS MAMMERN
Flandrina C. von Salis, Vize-Direktorin/Personalchefin
8265 Mammern (Bodensee) TG
++41 52 742 11 11
fvs@linik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

143999/23728

Restaurant Zeughauskeller

am Paradeplatz in Zürich

Zur Ergänzung unseres 6-köpfigen Teams suchen wir für unser gutbürgerliches Restaurant per 1. November oder nach Vereinbarung

eine versierte

Chef de Service

Sie werden von einem kameradschaftlichen Team erwartet.

Wir wünschen uns eine junge, frontorientierte, freundliche Persönlichkeit:

- mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Gastgewerbe
- oder Absolventin einer Hotelfachschule
- mit guten Sprachkenntnissen in D, E, F
- mit etwas PC-Kenntnissen
- mit Führungserfahrung
- Teamfähigkeit

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns über Ihre schriftliche und komplette Bewerbung.

W. Hammer
Restaurant Zeughauskeller
z.Hd. Frau U. Wytenbach
Postfach 4030, 8022 Zürich

143871/41386

Auf und - DAVOS



Hotel Bünda Davos

Ihr neuer Arbeitsplatz in den Bündner Bergen

Für unser lebhaftes ****-Hotel mit 65 Betten, Restaurant und grosser Terrasse suchen wir für die kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie

Commis de cuisine

für unsere internationale Küche

Servicemitarbeiter/-Innen

für den gepflegten a la Carte Service und zur Betreuung unserer Hausgäste

Buffetmitarbeiter/-Innen

Etagen-Mitarbeiterinnen

Alle Positionen in Saison- oder Jahresstelle

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Dezember 2001 oder nach Übereinkunft.

Herr Hansjörg Cavegn
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

132062/8907



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

a-la-carte-kundig

Küche:

- Chef de partie

- Commis de cuisine

Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herr E. Frauchiger, persönlich

142635/95521



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 34 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Frauchiger

Gesucht ab 1. Dezember 2001

Serviceangestellte

in Ganzjahres- oder Saisonstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Speiserestaurant Pension
Walliser Kanne
3984 Fiesch
Telefon 027 970 12 40
Natel 078 713 42 56

144113/416254

Residential and Office

Nordstrasse 1, CH-8006 Zürich
Phone 01/ 368 36 68
Fax 01/ 368 36 36
E-Mail: emahouse@bluewin.ch
www.ema-house.ch



Im einzigartigen "EMA house - The Zurich All Suite Hotel" und in den "EMA house Serviced Apartments" bieten wir unseren kosmopolitischen Gästen "a home away from home".

Als unsere junge, initiative und flexible

Hotelfachassistentin

sind Sie verantwortlich für die Etagenorganisation und tragen so massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind eine offene, gepflegte Persönlichkeit und schätzen den Umgang mit Menschen. Die zeitweise Mitarbeit an Reception/Service Desk, wo Sie sich einerseits an der Front um die Anliegen unserer meist englisch-sprachigen Gäste kümmern und andererseits am Telefon unsere Dienstleistungen verkaufen, macht Ihnen somit ebenfalls Spass.

Wenn Sie an dieser selbständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen, und die folgenden Anforderungen erfüllen, so freut sich unser kleines Team auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / Gastronomiefachassistentin
- Gute D., E.-Kenntnisse (mündlich)
- PC Grundkenntnisse (MS Word & Excel, Internet, E-mail)
- Fahrausweis (PW)
- Eintritt nach Vereinbarung

Für Auskünfte stehen Ihnen Mireille Vogt oder Urs Schärer zur Verfügung.

143063/383378



SWISS HOLIDAY PARK AG
CH-6443 Morschach
Telefon 041-825 50 50
Telefax 041-825 50 60
info@swissholidaypark.ch
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum.

Zur Ergänzung unseres Food & Beverage-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Bankett- und Seminar Koordinator/in

Sie tragen mit Unterstützung Ihres Teams dazu Sorge, dass unsere Gäste alles so vorfinden wie im Vorfeld besprochen. Während der Veranstaltungen sind Sie der Ansprechpartner für die Anliegen unserer Seminar- & Bankettgäste.

Sind Sie die kontaktfreudige, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit, welche über Hotellerieerfahrung, administratives Flair sowie Fremdsprachenkenntnisse verfügt?

Wir bieten Ihnen in einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsumfeld und diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Food & Beverage, Herr Pascal Merkl, Telefon 041 825 50 30, gerne zur Verfügung, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an Herrn Daniel Frei,

144006/384837



Wir sind ein mittleres, international tätiges Unternehmen für Bademereinerichtungen.
Als

Verantwortliche Personalkantine ca. 65%

sorgen Sie für unser leibliches Wohl, indem Sie für

- den Kaffeedienst
- die kalte Küche
- den Einkauf des Konsumationsangebotes
- eine gepflegte Atmosphäre

verantwortlich und zuständig sind.

Von unserer neuen Mitarbeiterin erwarten wir eine fachbezogene Grundausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie. Wenn Sie den Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturkreisen schätzen sowie über Organisationsstalent verfügen, erwartet Sie eine selbstständige, verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir bieten Ihnen neben geregelten Arbeitszeiten eine angenehme Arbeitsatmosphäre.

Frau B. Deane freut sich, Sie über diese attraktive Stelle näher zu informieren (Telefon 01/866 23 01).

spirella s.a.
Tannenstrasse 98
8424 Embrach

Mode fürs Bad



29 Zimmer, 49 Betten, Bankettträume für 200 bis 400 Personen, verschiedene Seminar- und Konferenzräume und überall sind Menschen, die sich von uns auch kulinärisch verwöhnen lassen wollen!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser a la carte Restaurant eine jüngere, dynamische

Servicemitarbeiterin

(mit Fachausweis)

Wenn Sie jung, flexibel und dynamisch sind, überall eingesetzt werden können, wo gerade Ihr Einsatz verlangt wird, sind Sie bei uns richtig.

Wir pflegen unter dem Leitgedanken "Lebendige St. Galler Gastlichkeit" unsere Gäste zu verwöhnen. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihren Berufen erkläresig zu bieten haben und jeden Tag beweisen, dass Ekkehard-Qualität ein Gütesiegel ist. Diesem hohen Anspruch angepasst sind auch unsere Leistungen gegenüber den Mitarbeiterinnen.

Rufen Sie einfach an, oder richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Ernst Leander.

Hotel Ekkehard,
Rorschacherstrasse 50
9000 St. Gallen
Telefon: 071 / 222 47 14

142895/52043



!!! Wanted !!!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf die Wintersaison 2001/2002

Service-Personal 100%

sowie

Barmaid

Buffethilfe

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 Schöndried
Tel. 033 744 27 57
Fax 033 744 27 56
E-Mail: horneggli@bluewin.ch

142895/52043

THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

Wir ziehen am gleichen Strick - und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

Sind Sie dabei?

Wir benötigen Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen und Ihre Fröhlichkeit für folgende Kaderposition in Jahresstelle:

Chef de réception m/w

(Ab ca. 4./5. Januar 2002 oder nach Vereinbarung)

Ihr aussergewöhnliches gästerorientiertes Handeln, das jedem Gast das Gefühl gibt, sehr individuell und zuvorkommend betreut zu sein, liegt uns sehr am Herzen.

Sie als unser Chef de réception verstehen es, unseren hervorragenden Ruf zu bestätigen und weiter auszubauen.

Sie übernehmen die Führung des gesamten Empfangs-Bereiches eines hochstehenden Viersterne-Hotels direkt am Vierwaldstättersee, und sind bereit, Ihre eigenen Ideen zum Wohle des Gastes in die Tat umzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen... Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:

Martin D. Grolimund, Direktor

Arabella Hotel AG
Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
Tel: 041.399.77.77 Fax: 041.399.76.66
www.vitznauerhof.ch
vitznauerhof@bluemail.ch

144130/36862



Sie sind...

Gastgeber aus Leidenschaft?

Dann haben Sie die Grundvoraussetzung um einer unserer Teamplayer zu werden.

Küche oder Service (Fest- oder Teilzeit)

In 6 Monaten Umbauphase ist ein moderner Begegnungsort entstanden, wo sich Gäste und Gastgeber wohlfühlen werden.

Bei uns können Sie ab Januar von Montag bis Freitag dabei sein.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Rathausgarten
Andreas Steiner
Obere Vorstadt 36
5000 Aarau
Telefon: 079 328 66 32

144156/416414

Für unseren Weinladen an der Bahnhofstrasse in Sursee suchen wir eine...

Verkaufspersönlichkeit/LeiterIn Weinladen

- Haben Sie Freude am Wein?
- Arbeiten Sie gerne selbstständig?
- Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen und in unserem Laden ein kleines Verkaufsteam zu führen?
- Lieben Sie eine lebhaft und abwechslungsreiche Tätigkeit?

Wenn ja, dann sollten Sie sich sofort mit uns in Verbindung setzen. Eintritt möglich nach Vereinbarung. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Gebr. Fischer zum Weinhof AG
Thomas Fischer
Bahnhofplatz 7, 6210 Sursee
Tel. 041-925 11 85
Fax 041-925 11 88
e-mail: tf@fischer-weine.ch
www.fischer-weine.ch



144133/41275



Hotel Pollux

Wir suchen ab Mitte November oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstellung eine fröhliche, kompetente, aufgeschlossene, motivierte

Rezeptionistin - Sekretärin

zur selbstständigen Erledigung aller an einer Rezeption eines Viersternhotels anfallenden Arbeiten

sowie für das

Bergrestaurant Fluhalp

Service-Mitarbeiterinnen

für die Wintersaison

Sind Sie das fröhliche, kompetente Wesen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen und wir laden Sie zu einem persönlichen Gespräch ins Matterhorndorf ein.

Familie Taugwalder
HOTEL POLLUX
CH-3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 40 00
Fax +41 27 966 40 01
E-Mail: pollux.zermatt@reconline.ch

144107/39330

BELVOIRPARK

EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Für unser schuleigenes Restaurant suchen wir per 1. Januar 2002 oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin

die dem schmucken Betrieb den dezenten Glanz verleiht. Sie haben ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Ihr Beruf macht Ihnen Freude. Als kompetente Fachfrau kennen Sie sich aus in allen Bereichen der Hauswirtschaft. Sie packen gerne zu und lieben das gepflegte Detail. Sie sind hilfsbereit und freundlich.

Wir beweisen Ihnen diese Wertschätzung mit Anerkennung, mit Förderung und Weiterbildung. Und Ihr Lohn ist so bemessen, dass Sie sich von Zeit zu Zeit auch ein Schmuckstück leisten können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Gerne zeigen wir Ihnen dann Ihren Verantwortungsbereich und Ihre vielseitige Arbeit.

Kathrin Gempp
Restaurant Belvoirpark Hotelfachschule
Seestrasse 125, 8002 Zürich, Telefon 01 286 88 48

144130/69892



Für unser spezielles, modernes ****-Hotel (und Restaurant mit höchstem Komfort) mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende Wintersaison 2001/02 (Mitte Dezember bis Mitte April) und Sommersaison (von Anfang Juni bis Ende Oktober) folgende motivierte Mitarbeiter:

SERVICE-FACHANGESTELLTE/R

mit Ihrer kompetenten, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Gäste im à la carte Restaurant Stüva da la Posta.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Familie Theres und Hanspeter Nett.
Tel. 081 838 44 44, Fax 081 838 44 00
www.hotelpostilsils.ch

144156/416414

CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

★ ★ ★ ★

Fam. Doris & Ueli Kellenberger



Das junge, familiäre Kulinariik-Hotel mitten in Bad Ragaz

7310 Bad-Ragaz
www.RoessliRagaz.ch

Unser junges Team sucht auf Ende November oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

für ganz oder Teilzeit (nur deutschsprachig CH/A/D)

Wir erledigen unsere Arbeit mit viel Freude. Denn unsere Liebe gehört dem Wein und guter Küche. Gerne teilen wir diese Liebe mit den Gästen und mit Dir?

Ruf doch einfach an:
Doris Kellenberger
081/302 32 32

144143/2720

Hotel Arios, CH-7460 Savognin

Tel. 081 684 17 74 Fax 081 637 11 57

Wir suchen für die Wintersaison oder auch in Jahresstelle

Koch m/w Serviceangestellte Buffetangestellte

Etwas Erfahrung auf Eurem Beruf von Vorteil, Sie arbeiten selbstständig.

Wir sind ein fröhliches Team, alles Weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Auf Ihre Antwort freuen sich
Monica Tschalär und das Arios-Team,
Tel. 081 684 17 74, Fax 081 637 11 57

144154/30473

Bettmeralp-Wallis

Restaurant Alpina

Arbeiten am längsten Gletscher der Alpen...

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Servicekraft w/m Jungkoch w/m

Über Deine Bewerbung würden wir uns sehr freuen.

Fam. F. Imhof
Restaurant Alpina
CH-3992 Bettmeralp
Tel.: 0041 (0) 27 927 12 08

144010/51632

Wir suchen für unseren zweistöckigen Betrieb im Zentrum von Jona (SG), nahe am Zürichsee, in einem gemütlichen und ruhigen Ambiente noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/r Chefkoch und Koch

(Erfahrung in italienischer Küche)

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung!

Auf Wunsch Kost und Logie im Haus! Schriftliche Bewerbungen bitte an Josef Kuzma, Molkerstrasse 1, 8645 Jona SG senden. Oder unter Telefon 055 212 18 00 melden.

Wir freuen uns auf jede Bewerbung!

144059/416382



Unser junges Team vom Hotel Laaxerhof mit seinen 90 Zimmern, internationaler Küche, Hotel- sowie à la carte-Restaurant im Top-Skigebiet der Alpenarena sucht nach Vereinbarung für die kommende Wintersaison oder auch in Jahresstellung folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin Réceptions-Praktikantin

Lernen Sie uns kennen!
Wir freuen uns auf ein unverbindliches Gespräch.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Laaxerhof
Familie A. & G. van Pelt
7032 Laax Murschetg
www.laaxerhof.ch
laaxerhof@bluwin.ch

144137/72906

In unsere Bäckerei-Konditorei an der Uetlibergstrasse in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Verkäuferin 80-100%

Wenn Sie bereit sind, Neues zu lernen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind, bringen Sie ideale Voraussetzungen für diese lebhaft und interessante Tätigkeit mit. Für Fragen steht Ihnen Frau C. Achermann gerne zur Verfügung (Tel. 01 462 33 33, vormittags).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Walter Buchmann AG, Uetlibergstrasse 65/67, 8045 Zürich.

143861/405167



Ab Mitte Dez. 01 oder Mitte Jan. 02 suchen wir

Servicefachangestellte (w/m)

Jungkoch

Buffetochter

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Restaurant Châmi-Stubä
3906 Saas Fee, Fam. Burgener
Tel. 027/957 12 78, Fax 027/957 41 47

143907/207292

Wir suchen in Jahresstelle per 1. Dezember 2001 junge aufgestellte

Serviceangestellte Serviceaushilfen

für unser Restaurant im schönen Städtchen Erlach am Bielersee!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Stefan Oberli & Bea Lohse
079 / 444 73 82

404253/144049



Für unsern 50-Betten-Familienbetrieb (kein à la carte - nur für Hotelgäste) suchen wir für die kommende Wintersaison für 4 Monate von Mitte Dez. 2001 bis April 2002

eine aufgestellte, freundliche und motivierte

Servicefachangestellte

mit guten Sprachkenntnissen in D und E (evtl. auch in F)

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir evtl. sogar einer "arbeitslosen Flight Attendant der Swissair" eine Arbeitsstelle vermitteln dürften!!!

Schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Referenzen bitte an folgende Adresse:

Fam. P. + M. Burgener - Hotel Christiania
CH-3906 Saas-Fee
Tel. (0041) 027 957 31 66, Fax (0041) 027 957 16 07
E-mail: Hotel.Christiania@saas-fee.ch

143938/29637



Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.

Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

107978/112038



KURS-UND
SPORTZENTRUM



Zur Verstärkung unserer Küchenmannschaft suchen wir per Mitte Dezember 2001

Jungkoch oder Koch

für unseren Ganzjahresbetrieb. Die vielseitige Arbeit umfasst die Gruppenverpflegung unserer Hausgäste, den à la carte-Betrieb des öffentlichen Restaurants, Bankette, Grillabende im Sommer usw. Bewähren Sie auch in turbulenten Phasen einen kühlen Kopf? Sind Sie kreativ und bringen Neues in Ihren künftigen Betrieb ein? Treiben Sie in Ihrer Freizeit gerne verschiedenste Arten von Sommer- und Wintersport in prächtiger Alpenwelt? Übrigens: 5 Wochen Ferien und der 13. Monatslohn ab dem 1. Tag sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung für eine Wintersaison oder Ganzjahresstelle. Gerne steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Freiburghaus, für weitere Auskünfte zur Verfügung.

KURS- UND SPORTZENTRUM
3775 Lenk, Tel. 033 733 28 23

143924/145688

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadrestaurant "7-Stube" suchen wir nach Über-einkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? So senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie!

www.hotelbern.ch



Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch



ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

144000/4063

WALDHOTEL

BÜRGENSTOCK ▲

In unser ★★★★★-Seminar- und Ferienhotel auf dem Bürgenstock suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie

verantwortlich für die Aufgabenbereiche Vorspeisen und Dessert

Haben Sie Lust, mit unserem Team à la carte-, Bankett- und Hotelgäste kulinarisch zu verwöhnen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonische Kontaktaufnahme.

Waldhotel Bürgenstock
Familie V. & L. Kummer-Arnstutz
6363 Bürgenstock
Tel. 041 611 03 83
Fax 041 610 64 66

www.waldhotel-buergenstock.ch
info@waldhotel-buergenstock.ch

144135/6467

Hotel Schweizerhof 8620 Wetzikon

Wir suchen

Jungkoch

mit Pfiff in kleines Küchenteam. Gutbürgerliche Gerichte und saisonale Spezialitäten servieren wir unseren Gästen. Sie haben Ihre Lehre schon 2-3 Jahre hinter sich und trauen sich zu, den Kü-Chef bei dessen Abwesenheit zu vertreten? Dann sollten wir uns kennenlernen!

André Burkhalter oder Herr Ernst Schweizer gibt gerne weitere Auskünfte. Tel. 01 932 44 40.

144132/121830



ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF FLIMS WALDHAUS

Bei uns in der Alpenarena, wo der Winter am schönsten ist, bietet sich für Sie eine neue Herausforderung! Für die kommende Wintersaison, 6. Dezember 2001 bis Anfang April 2002, suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Sous-chef/Saucier Réceptionist/in

Réceptionspraktikant/in (mit Serviceablösung) Servicefachangestellter/in

Sind Sie bereit für neue Erfahrungen in einem persönlich geführten Erstklasshotel?

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich

Therese & Rudolf A. Schmid
Romantik Hotel Schweizerhof
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 928 10 10, Fax 081 928 10 11
info@schweizerhof-flims.ch
www.schweizerhof-flims.ch

144087/11380

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):

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

14423384/39195

Unser neu umgebautes *** Hotel mit 42 Zimmern liegt in der verkehrsamen 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 sofort oder nach Übereinkunft möglich. Schriftliche Bewerbung sind erbeten an:

Hotel Löwen am See
Joseph und Theres Ruckli
Landsgemeindeplatz 1, 6301 Zug
Telefon 041 725 22 22

142750/41610



Waldheim Risch-Lug

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

RéceptionistIn

Suchen Sie eine neue Herausforderung, wo Sie selbständig und kreativ arbeiten können? Lieben Sie abwechslungsreichen Umgang mit internationalen Gästen?

Sind Sie Word/Excel- und Fidelio-kundig? Dies und vieles mehr bieten wir Ihnen an unserer lebhaften Réception.

Interessiert?
Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Eggimann, um weitere umfangreiche Details zu erfahren.
Hotel Restaurant Waldheim, 6343 Risch
Tel. 041 799 70 70
Oder schauen Sie ins Internet: www.waldheim.ch
E-mail: personalchef@waldheim.ch

144009/28932

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

Bestwestern Hôtel National
3963 Crans-Montana

Tradition, agrément et tranquillité
Cherchons pour compléter notre team
pour la saison d'hiver 2000/2001

SEVERURS

Nous attendons avec plaisir vos offres
et curriculum vitae et photo à l'adresse

Bestwestern Hôtel National
3963 Crans-Montana
tél. 027 481 25 81
fax 027 481 73 81
www.bestwestern.ch/national

143997/6564

Restaurant Thaïlandais
(près de Neuchâtel)

cherche pour début janvier

Serveuse asiatique

débutante acceptée. Nourrie et logée
sur place. Place à l'année.

Tél. 079/314 50 46

143995/415914

Pour **Ascona (Tessin)**

nous cherchons une

GOVERNANTE

LOGÉE

sportive et dynamique

pour s'occuper principalement
d'un enfant de 3 ans
du linge et de la cuisine
(pas d'autres tâches ménagères).

Bonnes connaissances de la
langue allemande indispensables.

Permis de conduire nécessaire.

Excellentes conditions

d'engagement :
rémunération de premier ordre,
excellent climat de travail,
congés réguliers, place stable,
logement moderne indépendant
et parfaitement aménagé.

Renseignements
volontiers donnés par téléphone
aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres à :

Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Tél. 021/729 74 94



The Institut Hôtelier "César Ritz", an international Hotel
Management boarding school located on the shores of
Lake Geneva, wishes to hire for January 2002:

Lecturer in Hospitality Management - Full-time position

Requirements:

- A Team player who enjoy working with a dynamic
group of professionals in a multicultural environment.
- Relevant academic qualification
- Prior teaching experience at diploma level
- Able to teach a broad cross section of hospitality and
general education subjects (e.g. Introduction to
Hospitality, Marketing, Environment Science)
- Fluency in English is a necessity

Administrative Secretary - Full-time position

Requirements:

- Commercial apprenticeship or diploma from
commercial school (or equivalent)
- Excellent computers skills (Word, Excel, Internet)
- Knowledge of English and French languages
- Excellent organizational skills and team work

The candidates will address their application, CV and
photograph to:

Institut Hôtelier "Cesar Ritz"
Att. Mr. Hervé Fournier
Director
1897 Le Bouveret
Tél: 024/482 82 82
Fax: 024/482 82 80
e-mail: herve.fournier@ritz.edu
www.ritz.edu

144104/214485



Institut de jeunes filles de la région lémanique souhaite
engager pour date à convenir

UN(E) CUISINIER(ERE) RESPONSABLE

Nous demandons une personne avec d'excellentes bases
de cuisine fine disposée à élargir ses connaissances de
cuisine ethnique et végétarienne, sachant travailler
seul(e), proprement et de manière organisée.

Nous offrons un cadre de travail et un horaire agréables
(semaines de 5 jours) et une ambiance de travail dynamique.

Plein temps ou 70%.

Prière d'adresser les offres manuscrites avec C.V., photo,
références et copies de certificats à:

Mme V. Néri, Institut Villa Pierrefeu, 1823 GLION.

144077/172255

**GEORGES
WENGER**

RESTAURANT
HÔTEL DE LA GARE LE NOIRMONT

Le RESTAURANT GEORGES WENGER
Relais & Châteaux - Relais Gourmand
(18 points GaultMillau - 1 étoile Michelin -
Grandes Tables de Suisse)
recherche pour janvier 2002

**CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE**

avec expérience en gastronomie

Veuillez faire parvenir votre offre complète
avec CV et photo à:
Restaurant Georges Wenger
2, rue de la Gare
CH-2340 Le Noirmont (Jura)
tél. 032 953 11 10, fax 032 953 10 59
e-mail: georges-wenger@swissonline.ch
web: www.georges-wenger.ch

144139/19402

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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



Office du Tourisme

En vue du départ prochain de l'actuel titulaire du poste,
l'ADIREM et Office du Tourisme de Morges cherche, pour
le 1er janvier 2002, ou autre date à convenir,

un(e) directeur(trice)

Nous demandons :

- âge minimum 25 ans, sens du contact, bonne présen-
tation, enthousiasme et créativité
- français, allemand, anglais (y compris aisance en
rédaction, autres langues bienvenues)
- formation sup. commerciale et/ou touristique
(EST ou autre)
- expérience du marketing en général et des RP en
particulier
- aptitude à gérer de nombreux projets de front
- connaissance du monde de l'hôtellerie et de la région
morgienne seraient des atouts supplémentaires.

Nous offrons :

- un challenge extraordinaire pour une personne
motivée
- une activité à plein-temps, extrêmement variée,
dans un office en pleine expansion
- un travail en équipe dans un cadre agréable.

Merci d'envoyer votre dossier avec CV, photo récente et
lettre manuscrite à :

**Office du Tourisme, à l'attention de M. Folly,
Rue du Château, Case postale, 1110 Morges 1**

Date limite pour le dépôt des candidatures: 10 novembre
2001

144160/382986

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

SVIZZERA ITALIANA

HOTELS MURALTO** & ZURIGO*****
Caffè Ristorante Al Porto,
Confiserie-Boutique Al Porto KREUZIGER
SA LOCARNO, direkt an der blühenden
Seepromenade

Wir engagieren folgende MitarbeiterInnen

CHEF/IN DE RECEPTION Jahresstelle
Eintritt auf Februar/März 2002,
Erfahrung in 4-Sterne-Hotels, Fideio D/E/IF,
Führungserfahrung.

CHEF DE SERVICE RISTORANTE
MURALTO Jahresstelle
Eintritt auf Ende Februar/März 2002,
A la carte, HP Bankette, Seminare, D/E/I,
Führungserfahrung.

FOOD AND BEVERAGE CONTROLLER
Jahresstelle - Eintritt baldmöglichst.
Einkauf, Rechnungskontrollen und
Kontierung, F+B-Administration,
Lagerverwaltung,
Inventuren, D/I, Computererfahrung.

2. CHEF-CONFISEUR Jahresstelle,
Eintritt baldmöglichst,
Kein Teildienst, Position auch für erfahrenen
Chef-Pâtissier mit Flair für moderne Dekors,
Torten, Pâtisserie und Chocolaterie.

**EHEPAAR ETAGENPORTIER-
ZIMMERFRAU** Eintritt Mitte März 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit den
üblichen Unterlagen an
Doris Marie & H. P. Kreuziger KREUZIGER
SA, LOCARNO, piazza Stazione 8,
6602 Locarno-Muralto, Tel. 091 735 77 77

144129/385453



Ankommen und daheim sein

Behagliches, persönlich geführtes Ferienhotel der
4*-Kategorie (ab Saison 2002) sucht von März bis Ende
Oktober 2002

Zimmermädchen Saalkellner/in Office / Küchenbursche

Wir freuen uns auf Ihre geschätzte Bewerbung.

Hotel Tobler
Walter Tobler
6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12, Fax 091 785 12 13
www.hotel-tobler.ch info@hotel-tobler.ch

143868/2291

Tout sur la bière et les brasseurs d'affaires.

htr

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



Das Best Western Hotel Albatro
ein modernes und elegantes Haus
im Zentrum von Lugano, sucht
nach Übereinkunft:

Front-Office Mitarbeiterin oder Mitarbeiter

Ein neuzeitlich eingerichteter Arbeitsplatz gibt Ihnen die
Möglichkeit, **Ihre** bereits erworbenen Kenntnisse zu
verbessern und **Ihre** Karriere auszubauen. Wir
wünschen uns eine freundliche, sprachenkundige
(D/E/F/I) und motivierte Person, die selbständiges
Arbeiten gewohnt ist.

Mitarbeiterin für den Frühstücksservice

Unsere Gäste erwartet ein reichhaltiges
Frühstücksbuffet. Wir suchen **Sie**, um die Gäste zu
betreuen und unserer internationalen Kundschaft,
dank **Ihrem** angenehmen Wesen, den Start in den neuen
Tag zu erleichtern.

Portier - Tournant - Housekeeping

Ihre Mithilfe im Hause ist wertvoll und vielfältig.
Sie erwartet eine abwechslungsreiche Tätigkeit.
Fahrausweis für Personwagen ist von Vorteil.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren
kurzgefassten Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien an
folgende Adresse:

Direktion
Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8
CH-6907 Lugano
Tel. 091 921 0 921

144141/293032



HOTEL ARCADIA, 6612 ASCONA
nahe Golf und Lido, 10 Min. von Piazza
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2002 (März bis Oktober)

eine Servicemitarbeiterin
für unser à la carte Restaurant mit Terrasse

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto.

Hotel Arcadia
Famille M. & V. Bolz
Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Tel.: 091 791 10 15
Internet: www.arcadia.li

138331/1864

RESTAURANTE

São Gabriel

Neugierig auf einen Job an der schönsten Küste Europas?
ALGARVE - PORTUGAL

Eines der bekanntesten Michelin-Stern-Restaurants im Algarve unter Schweizer Management startet "Jagd auf Kochtalente"...

sun and fun garantieren wir
tolles team work haben wir
Ihren Top-Einsatz fordern wir

Für die kommende Saison, Februar bis November 2002, suchen wir:

Chef de partie
Commis de cuisine

Möchten Sie Näheres über diese einmalige Herausforderung in paradiesischer Umgebung erfahren? Dann zögern Sie nicht, uns anzurufen.

Telefon: 00351 289 394521 oder 00351 91 924 64 90

Schriftliche Bewerbungen mit Foto an:

Susy Luginbühl, c/o Rudolf Märkle
Apartado 2101, Quinta do Lago
8135-106 Almacil - Portugal
Fax: 00351 289 396408
info@sao-gabriel.com
www.sao-gabriel.com

144131/66583



CLUB HOTEL TIRRENO

(642 Betten)
in Sardinien /Italien

Lieben Sie das Meer und weite weisse Strände, frische Luft, sinnvolle Freizeitgestaltung? Unsere Gäste ja. Sie auch, dann sind Sie bei uns richtig.

Direkt am Meer liegt unser renommiertes Club Sport Hotel Tirreno. Unser Gastronomie Bereich ist vielseitig und stellt hohe Anforderungen. Für das vitale Wohlbefinden der Gäste steht eine gute Infrastruktur mit Team zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **für die Saison 2002 ab März - Oktober** folgende qualifizierte Mitarbeiter, die möglichst die italienische Sprache beherrschen.

Rezeption (w/m) Deutsch & Italienisch sprechend und mit guten Umgangsformen.

Reiseleiterin / Hostess für Flughafen und Ausflüge / Allg. Gästebetreuung.

Servicemitarbeiter (w/m) für Speisesaal und à la carte Restaurant.

Barmitarbeiter (w/m) für unsere div. Bars

Chef Garde manger (w/m) vorteilhaft mit Club oder Cruise Erfahrung.

Für Animation und Sport

Junge Leute die gerne an der Front arbeiten und Gäste Betreuung ernst nehmen.

Ab 1.07. - 31.08.02

Praktikanten (w/m)

für Küche, Restaurant, Bar & Animation

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen haben und verantwortungsbewusst arbeiten. Auf Ihre Bewerbung per E-Mail, Fax freuen wir uns. Bitte nicht per Post geht zu lange. Für Detail rufen Sie uns einfach an.

Club Hotel Tirreno
co/ Sr. Peter Gätzi GM
Cala Liberotto
I - 08028 Orroli / NU
Sardinien / Italien
Tel: ++39 / 0784-99.00 Fax: ++39/ 0784-911.32
E-Mail clubhotelitirreno@tiscali.net

144001/401407

Jobs am Meer

Sport + Animation

EuroActiveTeam
Tel. 033 744 87 53 Fax 54
www.euroactive.ch

144081/592013

INTERNATIONAL

General Manager

Hotel Josef****, Prague

Our client FLOBERGER a.s., owner and operator of the well-known hotel Maximilian in Prague is looking for a General Manager for their new hotel Josef****

The Hotel is currently under construction and will be opened in June 2002. It will be Prague's first design hotel with 110 luxurious rooms and conference facilities in the heart of the Old Town of Prague.

The ideal candidate has a profound knowledge in managing a hotel, preferably Front of House background, is responsible for the day-to-day operations and fulfills the following requirements:

- work experience in an international company
- excellent command of English, both written and spoken
- knowledge of Czech language an advantage
- able to work under pressure
- strong interest in innovative Sales and Marketing, responding to the Challenge of a international group of design hotels
- ability to communicate and motivate his/her team

Furthermore he/she will be responsible for the pre-opening of the hotel as well as hiring the new team.

For application please contact:
Neumann Management Solution
Attn: Dr. Navarova
Národní 10, CZ-11000 Prague 1
Tel. + 420 2 2495 1530
Fax + 420 2 2491 2381
hni.praha@neumann-inter.com

144058/415383

SIE!

WERDEN ZU HAUSE GEBRAUCHT

Nach Ihrer Ausländertätigkeit spielen Sie mit dem Gedanken, wieder in Deutschland zu arbeiten? Da spielen wir gerne mit... und unser Einsatz kann sich sehen lassen

EMPFANGSSEKRETÄRIN
DIREKTIONSASSISTENT/IN
TEAMASSISTENT/IN

Der kooperative Umgang mit Menschen macht Ihnen Freude und durch Ihre Arbeit im Hotelfach verfügen Sie über ein sicheres Auftreten, persönliche Kontaktstärke und Belastbarkeit. Es erwarten Sie vielseitige Tätigkeitsbereiche mit abwechslungsreichen Aufgaben, geregelten Arbeitszeiten (35-Stunden-Woche, Mo. bis Fr., Wochenende und Feiertage frei) und attraktive Bezahlung. Ihre bisher erworbenen Qualifikationen ergänzen wir durch eine individuell abgestimmte Einarbeitung.

Ausführliche Informationen und Bewerbung unter:

Tel. 0049-711/54 99 88 11

Allbecon GmbH
König-Karl-Str. 59, D-70372 Stuttgart
www.allbecon.de

144051/416091

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

htr

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

htr

STELLENGESUCHE

Gastroprofi

w, 37, CH, sucht auf März 2002 verantwortungsvollen Job in Service/Wein/F&B in der Region Zürich Stadt, See, Oberland.

Bitte senden Sie Ihre Angebote an Chiffre 144155, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

144155/416415

Erfahrener

Küchenchef-Meister

32 J. B-Bewilligung, mit besten Referenzen, sucht für die kommende Wintersaison neuen Aufgabenbereich. Deutsche Schweiz angenehm.

Offerten unter Chiffre 144118 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

144118/415104

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

Erfolgreicher Hoteller, 43

voller Ideen und Tatendrang, möchte nochmals ein Hotel aus dem Dornröschenschlaf wecken.

Stichworte zur Person: Praktischer Umsetzer, unkonventioneller Gastgeber, Teamplayer, Feeling für Zukunftsmärkte, zielstrebig, stilsicher, zahlenstark, budgetfest, humorvoll, unternehmenslustig, wenn nötig, auch mal hemdsärmelig, sportlich, technisch begabt und immer noch viel Spass am Beruf.

Stichworte zum Hotel: 3 - 4 Sterne, in der City oder im Grünen, ab 60 Zimmer, im In- oder Ausland.

Management/Direktion oder Pacht.

Offerten unter Chiffre 143688 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

143688/387993

Pizzaiolo

mit viel Erfahrung und besten Referenzen; 078 828 99 46

144122/416412

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und Inserieren:

Telefon 031 370 42 22 Telefax 031 370 42 23

www.htr.ch

hotel staff

human resources management

Ganze Schweiz

www.hotelstaff.com

Kaderstellen

Sales & Marketing	12 Angebote
Human Resources	7 Angebote
Food & Beverage Management	33 Angebote
	14 Angebote

Feststellen

Administration	38 Angebote
Housekeeping	17 Angebote
Service	165 Angebote
Küche	182 Angebote

Temporär, Try & Hire

... möchten Sie sich kurzfristig für eine temporäre Arbeit bewerben? Am einfachsten geht's online bei uns unter Staff Line ...

Unser Standort

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich
Come by and find out!

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Arbeitsmarktservice www.gastroa.ch
Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 56
PERSONALVERMITTLUNG
Personal aus Österreich
140743/403443

Über Internet und nette Gäste. 

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

Job in PERSONALBERATUNG

GeschäftsführerIn
Geschäftsführer-AssistentIn
Gastronomiebetriebe Luzern

Küchenchef / Sous-Chef
Chef de Partie
Gastronomiebetriebe Luzern / Zug / Zürich

F&B-Manager / F&B-Assistent
Bankettleiter / Chef de Service
Servicemitarbeiter
Luzern / Zug / Innerschweiz

RéceptionistIn
RéceptionspraktikantIn
Luzern / Innerschweiz

Hauswirtschaftliche Leiterin
Etagegouvernante
Hotelbetriebe Luzern / Innerschweiz

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen:
Ursula Bachmann 041 227 40 27
ursula.bachmann@job-in.ch

Job in AG, Pilatusstrasse 3a, 6003 Luzern

weitere Angebote unter: www.job-in.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, Firms, 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: Postfach 4870, CH-6002 Luzern
Freigutstrasse 10, CH-8002 Zürich Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch, www.gastrojob.ch

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 73 73	Bern, Schaffhausen	055 415 52 94
Basel	061 914 40 90	Graubünden, Davos	055 415 52 83
Angas, Solothurn	055 415 52 84	Engelberg, St. Moritz	055 415 52 89
Interlaken (BS, O)	051 927 94 52	Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84	Romonda, Lausanne	027 945 17 45
Zürichsee, Bodensee	055 415 52 84	Tessin	055 415 52 84

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Geschäftsführung / Betriebsassistent

- Stadrestaurant / 120 Plätze; Einsatz vorwiegend an der Front (Service, Gästebetreuung), tägliche administrative Arbeiten; Region BS / Eintritt nV
- Trendlokal auf 2 Etagen, ganzheitliche Führung des Betriebes, Ausbildung Kellner/Koch von Vorteil, ev. Fachausweis Wirteverband, Region BE / Eintritt n. Vereinb.
- Traditionelles Lokal auf 2 Etagen, kleine Apéro Bar; Hotelfachschule od. Wirtprüfung, gute Weinkenntnisse, Führungserfahrung in kleinem Team, Region AG / Eintritt n. Vereinb.

Direktionsassistent

- 4* Ferienhotellerie / Region GR
- Stv. Gastgeber, Seminar/Tagungsbereich, Unterstützung im F&B, Marketing/Sales, Messevorbereitungen, Akquisition, Personalbereich; Hotelfachschulabschluss, Sprachen E/F/I, Vertrauensposition mit Aufstiegsmöglichkeit

Küchenchef/in / Alleinkoch

- Seminar- u. Ferienheim, 10-60 Essen/Tag, SO (ab sofort)
- Landgasthof, à-la-carte, Gourmetniveau, AG (ab sofort)
- Gourmet-Restaurant, 17 G&M, BE (ab 10/02)
- 4* Hotel, marktrische à-la-carte- u. HP-Küche, GR (ab 11/01)
- 3* Hotel, frische mediterrane Küche, SO (ab 01/02)
- Restaurant, hochstehende exotische Küche, AG (ab sofort)

Chef/in de Réception

Region GR / BE / TG / TI

- 3-5* Hotellerie, Gästebetreuung, Mitarbeiterführung, Möglichkeit für Sales / Marketing, Sprachen Englisch / Französisch / Italienisch, Erfahrung in ähnlicher Position; Eintritt nach Vereinbarung oder 12/01

Reservationsleitung

- 4* Stadthotellerie / Region BS; Sprachen E/F/D, Réceptionserfahrung, Eintritt nV

- weitere Angebote in GR / ZH / LU / BE

Generalgouvernante

- 4-5* Ferien- und Stadthotellerie / Region BE / GR / AG
- Führung von bis zu 30 Mitarbeitern, Etage/Lingie/Gärtnerei/Bäderbereich etc., Erfahrung in ähnlicher Position, Sprachkenntnisse in E/F

Sales / Marketing

- 4* Stadthotellerie / BS / ZH; Neukunden akquirieren, bestehende Kunden pflegen, Kontakt zu Marktpartnern, administrative Arbeiten; D/E/F, sehr gute EDV-Kenntnisse, Réceptions-/Reservations-erfahrung, ev. Hotelfachschulabschluss, n. Vereinb.

Restaurantleitung / Chef/in de Service Sommelier/ière

- 4* Hotel, HP/Bankette/Seminare, Ablöse à-la-carte, BE (ab sofort)
- gehobene Gastronomie, à-la-carte 15 G&M, ZH (ab sofort)
- Top-Gastronomie, Relais & Châteaux, à-la-carte, GR (12/01)

Bankettleiter

- 4* Stadthotellerie, Region ZH; fast ausschließlich administrative Arbeiten, ganze Abwicklung/Organisation von Banketten; ideal für Hotelfachschulabgänger, E/F, PC-Kenntnisse; Eintritt nV

Küche / Service / Réception

- diverse Angebote in der 3-5* Hotellerie / First-Class / à-la-carte-Restaurant / ganze Schweiz und Süd-Deutschland

Rufen Sie uns an wir freuen uns Sie kennen zu lernen

gastro S 

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

IMAGE

www.gastro-jobs.ch
die Berner Oberländer
Gastronomie-Stellenbörse

www.hoteljobworld.ch

Über 120.000 Anwender nutzen jeden Monat unsere Internet-Jobbörse
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche
136631/412943

Gastro help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. 

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

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.Arosa.com
Stellenbörse von Arosa

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 Hoteller-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: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andreas Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidt
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidt@swiss-hotels.ch

Anzeigenart (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)
- Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:
- Ausgabe Nr. 43/2001 Do 25.10.2001
- Erscheint Do 25.10.2001
- Anzeigenschluss Mo 22.10., 12.00
- Wiederholungen Mo 22.10., 12.00
Nr. 44/2001 Do 1.11.2001
Do 1.11.2001
Mo 29.10., 12.00
Mo 29.10., 12.00
Nr. 45/2001 Do 8.11.2001
Do 8.11.2001
Mo 5.11., 12.00
Mo 5.11., 12.00
Nr. 46/2001 Do 15.11.2001
Do 15.11.2001
Mo 12.11., 12.00
Mo 12.11., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-bezugsfertig / contrôle 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.