

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 49

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

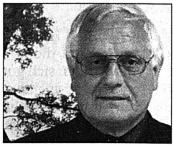
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 11.01.2026

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



PETER RIEDER / Der Rektor des Schulhotels Regina in Interlaken lässt zwei Lehrkräfte in Mediation ausbilden. **SEITE 2**



VINOTHERAPIE / Auf «Chateau Haut Lafitte» wird Wellness mit Weinkultur und Gastronomie kombiniert. **SEITE 6**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Agieren statt lamentieren

DANIEL STAMPFELI

Es ist unbestritten: Der Wirtschaft und auch dem Tourismus ist es schon besser ergangen als in den vergangenen drei Monaten. Doch es wäre falsch, nun in Depression zu verfallen. Die mittelfristigen Aussichten sind laut den Prognosen der BAK Konjunkturforschung Basel AG gar nicht so schlecht.

Und eine Krise – sofern es sich überhaupt um eine handelt – bedeutet auch immer eine Chance. Das Bedürfnis der werktätigen Bevölkerung nach Ferien und Erholung wird auch in Zukunft vorhanden sein und wird befriedigt werden wollen. Statt nichts zu tun, die Hände in den Schoß zu legen und die Einbussen zu beklagen, müssen nun die Akteure vorwärts schauen und agieren.

Neue Produkte, attraktive Dienstleistungen und ein konkurrenzfähiges Preis-Leistungs-Verhältnis sollen mithelfen, die Gäste aus dem Ausland in die Schweiz zu locken oder die Einheimischen in der Schweiz zu behalten. Denn die aktuelle Fernreise-Unlust hat für den Binnentourismus auch etwas Positives. Schweizer sind zurzeit sicher eher bereit, ihre «schönsten Tage des Jahres» irgendwo in der Schweiz zu verbringen. Also packen wir es an und lamentieren nicht noch lange. Vielleicht sorgt ja Frau Holle schon bald für den nötigen Rückenwind.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell Reisen	3
Thema Italien	4
Thema Küchentechnik	5
Thema Vinotherapie	6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie	13/15/16/17
Marktnotizen	14
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



GRAUBÜNDEN / Die Alpenarena und die Bergbahnen Davos/Klosters haben in der Bergbahnbranche mit einer günstigen Saisonkarte für einen gehörigen Wirbel gesorgt. **SONJA STALDER**

Bündner befürchten den «Tarifkrieg»

«Wir sind mit offenem Mund da-gestanden, als die Alpenarena und Davos/Klosters ihre TopCard präsentiert haben», sagt Martin Kreiliger von der Bergbahnen Disentis AG. Nicht nur in der Branche hat das Saisonabonnement voll eingeschlagen, nein, auch bei den Konsumenten. «Im Vergleich zum Vorjahr haben wir im Vorverkauf bis Ende November 37 Prozent mehr Saisonabos verkauft und 26 Prozent mehr Umsatz generiert», freut sich Ariane Ehrat, Mediensprecherin der Alpenarena. Kein Wunder: Die erstmals von der Alpenarena und den Bergbahnen Davos/Klosters lancierte TopCard kostete – mit dem Vorverkauf-Rabatt von rund 19 Prozent – nur gerade 795 Franken.

BRANCHE BEFÜRCHTET DEN «TARIFKRIEG»

«Das sind Dumping-Preise», stellt Kreiliger nüchtern fest. «Das hat uns krass getroffen», betont auch Hans Peter Löttscher von der Bergbahnen Grösch-Danusa AG. Fest steht: Mit diesem Angebot haben die Alpenarena und Davos/Klosters einen Markstein gesetzt, der Folgen haben wird; einige sprechen gar von einem bevorstehenden «Tarifkrieg». «Dieses Jahr ist noch wenig passiert. Ich befürchte aber, dass nächstes Jahr viele Kollegen die Nerven verlieren und ihre Preise auch senken werden», sagt Löttscher. Dabei ist bekannt: Der Investitionsbedarf und die damit verbundenen Kosten sind in der Bergbahnbranche immens hoch – keine einfachen Voraussetzungen also, um überhaupt in einen Tarifkrieg ziehen zu können. Felix Maurhofer, Pressesprecher Seilbahnen Schweiz, warnt denn auch davor, «aus Werbe- und Promotionsgründen die Preise zu senken». Er betont aber gleichzeitig, dass sich der Verband nicht in die Tarifpolitik einmischen wolle.

Kreiliger überlegt sich jedenfalls schon heute, wie er sich – nach dem Vorbild der Alpenarena – mittelfristig neue Einnahmequellen erschliessen könnte: «Wir müssen zu einem touristischen Leistungsanbieter werden, der mehr als nur die Bahnen im Angebot hat.» Unter anderem denkt er

Foto: Swissimage



GÜNSTIG AUF DEN BERG HIN AUF

Die Alpenarena und die Bergbahnen Davos/Klosters haben mit der Saisonkarte «TopCard» im Vorverkauf einen Erfolg verbucht – und gleichzeitig ihre Branchenkollegen verärgert (im Bild: Sesselbahn Plau).

dabei an Sportgeschäfte und Übernachtungsmöglichkeiten.

ALPENARENA SCHAFFT REALITÄTEN

Sauer aufgestossen ist den Bergbahndirektoren aber auch die Verletzung des «Gentlemen's Agreement», wonach die Bündner Bergbahnen ihre Saisonabos im Vorverkauf nur bis zu fünf Prozent billiger verkaufen als während der Saison. Eine Regelung, die offenbar seit längerer Zeit von allen Bahnen eingehalten wird. Hans-Jörg Matter, Geschäftsführer der Bergbahnen Graubünden, meint dazu nur: «Als Verband haben wir hier keine Einflussmöglichkeiten.»

Auch bei dieser Antwort zeigt sich: Die Alpenarena nimmt aufgrund ihrer Marktstärke Entwicklungen vorweg, schafft Realitäten, denen andere folgen können. Vor diesem Hinter-

grund lässt sich auch das Unbehagen verstehen, das dem günstigen Familienangebot der TopCard entgegengebracht wird. Für 1850 Franken (im Vorverkauf) fahren Familien – egal mit wie vielen Kindern – einen Winter lang Ski oder Snowboard. «Das Familiensegment stellt für viele Bahnen im Umfeld der Alpenarena eine Nische dar. Auch diese wird ihnen jetzt noch genommen», befürchtet Löttscher.

«UNAUSGESCHÖPFTES POTENZIAL BEI FAMILIEN»

Ariane Ehrat beruft sich darauf, dass die Alpenarena «schon immer ein Familienangebot hatte», wenn auch nicht bei den Saisonabos. Anhand von Kundenumfragen bei Ferienwohnungsbesitzern im Gebiet der Alpenarena habe man festgestellt, dass bei den Familien viel unausgeschöpftes Potenzial vorhanden sei. Auch sie

geht davon aus, dass tarifpolitische Diskussionen stattfinden werden, will aber nicht von «Dumpingpreisen» reden: «Es ist keine Preisstrategie. Vielmehr wollten wir für unsere Kunden einen zusätzlichen Nutzen schaffen.» Von einem «eigenständigen neuen Produkt» spricht auch Roman Gut, Geschäftsführer der Bergbahnen Davos/Klosters.

Trotz allem können einige den neusten Entwicklungen auch Positives abgewinnen: «Ich finde es gut, wenn Bewegung in die Sache kommt», meint etwa Kreiliger. Apropos «Bewegung in die Sache bringen» ... Wie sagte Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid kürzlich im Nachrichtenmagazin «Facts»: «Wir erleben eine massive Strukturbereinigung, weshalb die eine oder andere Bergbahn verschwinden wird, ebenso wie einige Hotels. Da muss die Schweiz durch – am liebsten möglichst schnell.»

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

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

Miele

Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional

Tel. 056 / 417 24 62

Safe Place

Minibar AG Swiss Operations

Ruessenstrasse 5a, CH-6340 Baar

Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55

www.minibar.ch

Für das ganz exklusive Kaffee-Erlebnis

Jilly

ILLYCAFF AG

8800 Thalwil, Telefon 01 723 10 20

illycafe@illycafe.ch

www.illycafe.ch

IN KÜRZE

Italien / Die Tourismusbranche in unserem südlichen Nachbarland musste seit den Terroranschlägen in New York und Washington keine grösseren Einbussen in Kauf nehmen. Trotzdem verlangt die Branche vom Staat Millionenbeträge zur Unterstützung. **Seite 4**

Technik / Der Trend in der Küchentechnik bewegt sich hin zur Computer-Vernetzung. Bei Neuanschaffungen in der Küche beträgt der Anteil der elektronischen Geräte bereits über 60 Prozent. **Seite 5**

Vinotherapie / Die Behandlung auf der Basis von Traubenkern-Extrakten gilt als Ausdruck des guten Geschmacks und der Exklusivität. Die Schönheitsfarm auf «Château Smith Haut Lafitte» kombiniert Wellness mit der Weinkultur und Gastronomie. **Seite 6**

Wallis / Visp Tourismus und der örtliche Gewerbeverband fusionieren – ein Zusammenschluss, der Schule machen könnte, denn zusammen soll das Agieren ja einfacher und günstiger sein. **Seite 7**

Hightech-Hotel / Das mit einigem technischen Schnickschnack ausgestattete Zukunftshotel Riders Palace II in Laax will sich vom simplen 300-Betten-Haus zum trendigen Treffpunkt für die Boarder-Szene mausern. **Seite 10**

Reka / Top und erst noch billig: Im Reka-Dorf im jurassischen Montfaucon ist die erste Wellness-Anlage – mit Erlebnisduischen, Saunen, Ruhe- und Gymnastikräumen sowie Bädern – eröffnet worden. Mit diesem Pilotprojekt will die Reka das Produkt Wellness ins Familienssegment holen. **Seite 11**

Chick'n'more / «Schneller Service und gesundes Essen» bzw. «stündlich frisch und knusprig gegrillte Poulets» lauten die Erfolgsrezepte des neuen Hähnchen-Fastfooders aus der Romandie. In Bern, in Basel ... innerhalb zweier Jahre wurden zehn Outlets eröffnet. **Seite 13**

Bio.it / Mittags ein Take-away, am Abend reservierte Tische: Mit der Kombination von Speisen aus garantiert biologischem Anbau und den Raffinessen der italienischen Küche versucht sich das Restaurant-Konzept Bio.it von Gründer Guido del Gizzo in Paris. **Seite 16**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Waadt / Das waadtländische Tourismusbüro präsentierte letzte Woche ihr neues Produkt «Vacances nature», das die ausgetrampelten Pfade verlassen und zurück zur Natur will. Zusammen mit der Landwirtschaft können so die Schönheiten inmitten einer Region entdeckt werden. **CF Seite 1**

Verbier / Das prestigeträchtigste aller Hotels im Touristenort öffnet am 15. Dezember seine Türen – das «Chalet d'Adrien»; im Hotelführer strebt es ganze fünf Sterne an. **CF Seite 2**

Romandie / Der Winter kommt und die Bergstationen präsentieren sich gut. Das Wintergeschäft in den welschen Tourismusorten scheint gut anzulaufen – vor allem in Bezug auf die Kundschaft wie auch auf das Personal. **CF Seite 3**

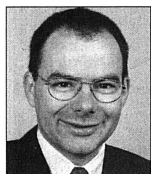
Portrait / Enrique Caballero, der Direktor von Chablais Tourismus, enthüllt einige seiner Facetten und spricht über Champéry, Wallis Incoming und die Region Sitten. Er bekennt sich zur Philosophie des Destinations-Managements. **CF Seite 5**

FORUM

Heikles Unterfangen

THOMAS BIEGER*

Unbestritten scheint, dass wesentliche Teilbranchen im Schweizer Tourismus, beispielsweise die Hotellerie und die Bergbahnen, einen massiven Restrukturierungs- und teilweise auch Erneuerungsbedarf haben. Dieser be-



dingt einen massiven Kapitalbedarf, an dessen Finanzierung sich die Banken aufgrund der Risiko-Ertrags-Struktur der Branche nicht oder nur punktuell beteiligen dürfen. Die Randregionen, für die der Tourismus im Rahmen der Globalisierung oft die einzige wirtschaftliche Perspektive darstellt, können kaum das notwendige Eigenkapital aufbringen. Entsprechend fordert die Branche nach den tragischen Ereignissen des 11. Septembers Bundeshilfen, die von Beiträgen an die Erneuerung von Bergbahnen über Sondermillionen für die Hotellerie bis zur weiteren Gewährung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für Hotellerie reichen.

Staatliche Hilfen und Erleichterungen, die nach dem Giesskannenprinzip ausgeschüttet werden, verzögern jedoch nur den notwendigen Strukturwandel. Entwicklungen, die vielleicht nicht erwünscht sind, denen man sich aber, wie jeder Form von Marktkräften, längerfristig nicht erfolgreich widersetzen kann, werden vorübergehend aufgehalten. Aber kurz oder lang wird jedoch die Diskrepanz zwischen notwendigen Marktstrukturen und erhaltenen Angebotsstrukturen so gross, dass auch die nächstgrössere Dosis an Subventionen oder Erleichterungen nicht ausreicht und auf noch schmerzvollere Weise eine Strukturanpassung erfolgen muss.

Was auf den ersten Blick als pragmatischer Weg zwischen reinem Laissez-faire der Marktkräfte und den Giesskannensubventionen erscheint, ist ein heikles Unterfangen. Kann der Staat sich zum Richter über die Marktkräfte entwickeln? Birgt dies nicht die Gefahr arbiträrer Entscheide oder sogar eines Rückfalls in die Planwirtschaft?

Auf alle Fälle müssen einige Grundregeln für die Erteilung staatlicher Beihilfen beachtet werden: staatliche Beiträge müssen immer wettbewerbsneutral sein. Es darf beispielsweise nicht in der gleichen Region ein Unternehmen subventioniert werden, das andere nicht. Hier müssen auch die Gemeinden in Richtlinien eingebunden werden. Sonst entwickeln sich leicht Subventionspiralen, wenn eine Gemeinde ihre Unternehmen unterstützt, weil dies die Nachbar-gemeinde auch gemacht hat.

PETER RIEDER / Der Leiter des Schulhotels Regina führt die Mediation ein. Im Kanton Bern ist das «Regina» eine der wenigen Berufsschulen, die diesen Schritt machen. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

«Wir wollen die Jugendlichen in ihrer Entwicklung unterstützen»

■ Peter Rieder, seit Sie Rektor des Schulhotels Regina in Interlaken sind, erteilen Sie nur noch wenig Lektionen. Sind und waren Sie Lehrer aus Berufung?

Ich bin in meinem Innersten ein Schulmeister. Das ist auch der Bereich, der mir in meiner heutigen Tätigkeit ein wenig fehlt, obwohl mich auch meine heutige Arbeit erfüllt. Ich bin gerne an der Front gestanden.

■ Sie führen als eine der ersten Berufsschulen im Kanton Bern die Mediation ein. Weshalb?

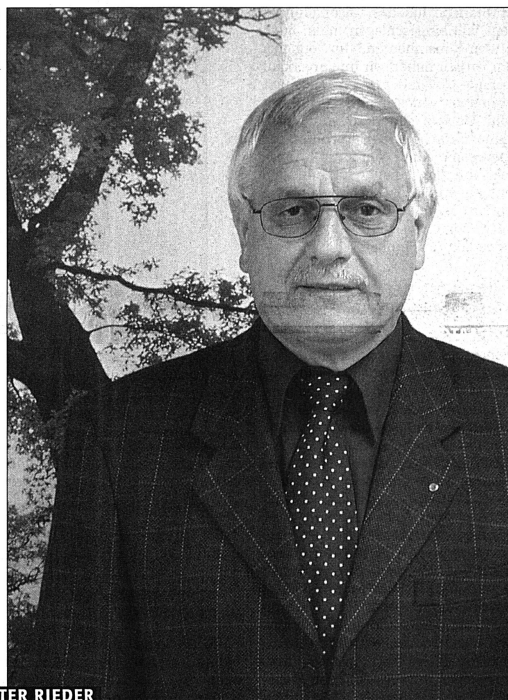
Wir führen interkantonale Fachkurse durch, das heisst, unsere Lehrtöchter und Lehrlinge kommen pro Jahr zweimal fünf Wochen zu uns. Deshalb führen wir auch einen Internatsbetrieb. Der Betreuungsaufwand mit den Jugendlichen nimmt zu. Ihre Probleme sind komplexer geworden. Oft kumulieren sich die Probleme im Lehrbetrieb, in der Familie oder in der Beziehung. Die Jugendlichen angemessen betreuen zu können, erfordert einen relativ grossen zeitlichen Aufwand. Wir wollen diesen Aufwand auch betreiben – das ist der Vorteil eines Schulhotels –, denn wir wollen die Jugendlichen in ihrer Persönlichkeitsentwicklung unterstützen. Deshalb werden wir eine Lehrerin und einen Lehrer in einem Nachdiplomstudium an der Berner Fachhochschule für Sozialarbeit in Mediation ausbilden lassen. Ein Baustein dieser Ausbildung betrifft die Schul-Mediation.

«Ein Mediator ist eigentlich ein Vermittler zwischen zwei Konfliktparteien.»

■ Wie funktioniert Mediation?

Ein Mediator ist eigentlich ein Vermittler zwischen zwei Konfliktparteien, die sich nicht einigen können. Das wird in unserem Schulhotel aber nicht die Hauptaufgabe sein. Ich sehe die Aufgabe der Mediatoren mehr im Bereich Beratung. Die Mediatorin und der Mediator müssen eng mit der Schul- und Internatsleitung zusammenarbeiten. Sehr oft zeigen sich die persönlichen Probleme der Lehrtöchter und Lehrlinge im Internatsbereich. Vielleicht weint ein Mädchen abends, weil es Sorgen hat. Dort können die Internatsleiter und die Mediatoren einschreiten. Auch Suchtprobleme werden im Internatsbereich rasch erkennbar. Ich nehme mir immer viel Zeit, um mir die Probleme der jungen Menschen anzuhören. Nun möchte ich diese Aufgabe zum Teil an unsere beiden Mediatoren delegieren.

Foto: Dominique Schmidt



PETER RIEDER

Er führt im Schulhotel Regina, das dem Schweizer Hotelier-Verein gehört, die Mediation ein.

ren. Oder aber ich lasse mich von ihnen beraten, um richtige Ratschläge erteilen zu können. Ich verspreche mir von den Mediatoren eine zeitliche Entlastung für mich persönlich.

■ Können Sie konkrete Beispiele schildern, bei denen eine Mediation sinnvoll wäre?

Einer der schlimmsten Fälle, die wir im Schulhotel erleben, war jener einer Lehrtöchter, die in ihrem Betrieb sexuell missbraucht worden ist. Ich habe davon nur vernommen, weil sich das Mädchen bei mir von der Schule abgemeldet hat, um an der Gerichtsverhandlung teilnehmen zu können. Als erstes organisierte ich eine Rechtsanwältin, auf welche die Lehrtöchter gemäss Opferhilfegesetz ein Recht hat. Weiter haben wir die junge Frau einer Psychiaterin zuweisen können. Da das Mädchen von zuhause keine Unterstützung bekam, nahmen wir Kontakt mit seiner Patin auf, die ein Altersheim führt. Auf Raten der Psychiaterin hat die Lehrtöchter die Lehre für ein Jahr unterbrochen und bei ihrer Patin gearbeitet. Anschliessend haben wir ihr eine andere Lehrstelle vermittelt. Solche Fälle gibt es mehr, als man meint.

■ Wie steht es mit Drogen?

Wir haben auch einen recht hohen Anteil an Raucherinnen. Der Anteil jener, die Cannabis rauchen, ist relativ hoch. Wir akzeptieren aber den Cannabiskonsum in unserer Schule nicht. Als erstes führen wir ein Gespräch mit den Betroffenen und versuchen herauszufinden, wie viel sie konsumieren. Wenn die Gespräche nicht fruchten, entlassen wir die Auszubildenden in ein Time-out von zwei bis drei Tagen und nehmen Kontakt mit den Eltern und dem Lehrbetrieb auf. Anschliessend machen wir eine gemeinsame schriftliche Vereinbarung, wie es weiter gehen soll. Jede Lehrtöchter und jeder Lehrling bekommt bei uns eine zweite Chance. Ziel muss sein, dass sie die Lehre abschliessen können.

■ Die Mediatoren führen also Gespräche mit den Auszubildenden. Stehen sie auch überforderten Lehrkräften zur Verfügung?

Ja, so haben wir das geplant. Auf Anregung eines Hoteliers prüfen wir, ob das Beratungsangebot auch den Lehrbetrieben zugänglich gemacht werden soll. So können sie beispiels-

weise Probleme, die sie mit den Lehrlingen haben, mit den Mediatoren besprechen.

■ Beteiligen sich die Lehrmeister erfahrungsgemäss an solchen Problemlösungen?

Bis jetzt habe ich sehr gute Erfahrungen gemacht. Mein Anliegen bezüglich Schule und Lehrbetrieb ist uralt: ich möchte den Kontakt zwischen diesen beiden Partnern intensivieren. Die Ansätze dazu sind gut – doch man könnte noch mehr tun.

«Mediatorin und Mediator sind auch Ansprechpartner für die Arbeitgeber».

■ Sehen Sie das Gastgewerbe als besonders konfliktreiche Branche?

Das Gastgewerbe ist allgemein eine Branche, in der Spitzen von Hektik und Ruhe sehr rasch wechseln. Für die Saisonhotellerie sind diese Schwankungen wohl noch ausgeprägter. Deshalb ist diese Branche möglicherweise etwas konfliktträchtiger als andere. Schon allein infolge der verschiedenen Kulturen, die aufeinander treffen. Aber andererseits ist das Gastgewerbe jene Branche, in der Menschen mit Problemen immer wieder eine Chance bekommen. Ein Interlakner Hotelier erzählte mir einmal, dass er in seinem Betrieb jeweils auch einen Menschen beschäftigt, der zum «Sozialfall» geworden ist. Betriebe, die so handeln, gibt es viele.

■ Wie lösen sich Konflikte am sinnvollsten?

Wichtig ist, dass die Beteiligten frühzeitig reagieren und nicht warten, bis zu viel Geschirr zer schlagen worden ist. Ich rate den Eltern immer wieder, regelmässig das Gespräch mit dem Lehrmeister aufzunehmen.

Zur Person

Peter Rieder (1945) ist eidg. dipl. Berufsschullehrer und arbeitet seit 1983 als Rektor des Schulhotels Regina in Matten bei Interlaken, das dem Schweizer Hotelier-Verein gehört. Er ist verheiratet und Vater dreier Kinder. Nach dem Lehrseminar besuchte er das Schweiz. Institut für Berufspädagogik. Nach seiner Tätigkeit als Lehrer an verschiedenen Grundschulen war er von 1981 bis 1983 Berufsschullehrer am Berufsschulzentrum Interlaken. **CK**

* Professor am Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der HSG.

ALPENARENA / Vorwürfe seitens Umweltverbänden

Bau ohne Bewilligung

Die Weisse Arena Bergbahnen AG hat zu den Vorwürfen seitens WWF und Pro Natura Stellung genommen, wonach das Unternehmen sechs Bauprojekte ohne entsprechende Bewilligung realisiert haben soll. Eines der sechs Projekte sei tatsächlich gebaut worden, bevor die rechtskräftige Bewilligung seitens der Gemeinde Falera vorlag, heisst es in der Medienmitteilung. Bei der Sanierung der Verbindung Mughels-

Plau Larisch bedürfe es «einer näheren Überprüfung». Bei vier Projekten könnten hingegen «die notwendigen Bewilligungen/Rechte vorgelegt werden». In der Stellungnahme des WWF war unter anderem von einer Verbreiterung von Skipisten die Rede gewesen.

Die Weisse Arena Bergbahnen AG und die Gemeinden Laax/Falera müssen nun bis am 14. Dezember gegenüber dem Kanton Stellung nehmen. SST

Forderung der Air Lib

Crossair. Die französische Fluggesellschaft Air Lib (früher: AOM/Air Liberté) hat gegen die Tochtergesellschaften der Swissair Group, insbesondere der Crossair, eine Klage eingereicht. Air Lib fordert im Zivilverfahren eine Entschädigung von 3 Mrd. Francs (670 Mio. Fr.) und 60,98 Mio. Euro (89 Mio. Fr.), welche die Swissair als ehemalige Aktionärin der Airline schulde. Die Crossair wehrt sich rechtlich gegen die aus ihrer Sicht nicht begründeten Klage. CK/ida

Sodexo mit Gewinnhause

Gemeinschaftsverpflegung. Der GV-Riese Sodexo Alliance meldet für das Geschäftsjahr 2000/2001 (per Ende August) eine Umsatzsteigerung von 14 Prozent auf 11,9 Mia. Euro (1999/2000: 10,5 Mia. Euro) und eine Gewinnhause von 63 Prozent auf 138 Mio. Euro (1999/2000: 85 Mio. Euro). Dabei hat die Gruppe stark expandiert und die französische Sogeres, sowie die amerikanischen Wood Dining Services übernommen. HAS

STADT BERN / Drei statt zwei Accor-Hotels

310 neue Zimmer

Accor wird nun drei statt zwei Hotels unter einem Dach am Berner Guisanplatz bauen: im Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Segment, mit den Marken «Etap» (102 Zimmer), «Ibis» (neu in die Planung eingeschlossen, 96 Zimmer) und «Novotel» (112 Zimmer), letzteres mit einer eigenen Reception. Gemäss einem Bericht der «Berner Zeitung» wird der Komplex auch mehrere Konferenzräume umfassen, davon

einen für 300 Personen. Weiter entstehen ein Restaurant für 160 Gäste und ein Parkhaus für 95 Autos. Die Änderungen verursachen höhere Baukosten. Bisher veranschlagte man 23 bis 25 Mio. Franken. Gemäss der Generalunternehmung Losinger Constructions AG, kostet der Hotelkomplex neu 35 Mio. Franken. Die drei Hotels werden am 15. Februar 2004 öffnen – anderthalb Jahre später als ursprünglich vorgesehen. KJV

WHISKY / In Zürich ankerte zum dritten Mal das «Whiskyship»

Klassiker, Raritäten, etwas Klatsch

Grau, trüb, feucht, der Zürichsee leicht gekräuselt, die Möven kreischen: Es war so richtiges Whiskywetter am Freitagabend, als die ersten Whiskyliebhaber am Bürkliplatz an Bord des «Whiskyships» gingen. Rund 1000 Single Malts und 300 Zigarren konnten degustiert und gekauft werden, und wer sich in Sachen Whisky weiterbilden wollte, konnte einem der Seminare der fünf schottischen Referenten beiwohnen.

BRAUN: «BREAK-EVEN ERREICHT»

Der Organisator des Anlasses, Eric G. Braun, möchte den Erfolg des Anlasses nicht in Franken, sondern in Besucherzahlen gemessen wissen. Es brauche fünf Jahre, bis sich so eine Messe etabliert habe. Bis anhin habe er viel Geld in Aufbau und Werbung investiert, über 100 000 Franken seines Privatvermögens. Die Zahl der Aussteller (24) ist gegenüber dem letzten Jahr um fünf zurückgegangen, die Zahl der Besucher hat mit 5500 stark zugenommen (letztes Jahr 3000). Braun freut sich über den Break-even: «Jetzt habe ich es geschafft.» Von den 5500 Besucherinnen und Besuchern seien 4000 zahlende Gäste gewesen (Herren 20, Damen 10 Franken Eintritt).

CHRISTIAN LAUPER LÖST STEFAN WOLTERS AB

Nebst den Raritäten, die einzelne Sammler hier und dort aufgetrieben haben, sorgte auf dem «Whiskyship» der Wechsel des Whiskycheffs der «World of Whisky» im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz – laut Guinness Buch der Rekorde die grösste Whiskyliege der Welt – für Gesprächsstoff. Stefan Wolters verlässt das «Waldhaus am See», um erst einmal ein halbes Jahr Australienferien zu machen. Wolters: «In den letzten beiden Jahren habe ich viel Whisky gehabt, jetzt ist Zeit für etwas Neues.» Wolters hat noch keine Vorstellung, was er nachher beruflich machen will.

Als neuen Whiskychef hat Hoteldirektor Claudio Bernasconi Christian Lauper verpflichtet, der nun sein Hobby zum Beruf macht. Angst, die Nachfolge von Wolters anzutreten, der in Fachkreisen als profundster Whiskykenner gilt, hat der Neue nicht. Lauper: «Er mag gut sein, aber ich werde auch gut werden.» MD

Foto: SwissImage



HEIMATGEFÜHLE

Das liebste Ferienland der Schweizer ist nach wie vor die Schweiz. Auch die Schweizer Gäste besuchen gerne touristische Sehenswürdigkeiten, wie zum Beispiel die Kleine Scheidegg (unser Bild).

REISEVERKEHR / 12,4 Millionen Mal reisten die Schweizer letztes Jahr ins Ausland. Das beliebteste ausländische Ferienziel ist Frankreich. CHRISTINE KÜNZLER

Am liebsten aber bleiben die Schweizer im eigenen Land

Die Schweiz ist immer noch des Schweizlers liebste Reiseziel: Mehr als 6,1 Millionen Ankünfte generierten letztes Jahr die Schweizer in heimischen Hotels oder Kurbetrieben. Das sind 5,6 Prozent mehr als im Vorjahr. Und diese Zahl dürfte noch höher liegen, denn die Parahotellerie ist zwischen 1993 und 2000 nicht mehr erfasst worden.

Doch reisten letztes Jahr deutlich mehr Schweizer ins Ausland als im Vorjahr: Knapp 12,4 Millionen Grenzübertritte waren es im Jahr 2000 – das entspricht einer Erhöhung von 4,5 Prozent gegenüber 1999. Eine Entwicklung, die aber noch unter dem internationalen Trend liegt: Die weltweite Reisefähigkeit nahm um 7,4 Prozent zu, wie das Bundesamt für Statistik (BFS) im Bericht «Internationaler Reiseverkehr der Schweizer im Jahr 2000» schreibt.

NUR DAS JAHR 1997 WAR BESSER

Dieser Aufschwung, glaubt das BFS, liege hauptsächlich an der günstigen Konjunkturlage, den Feierlichkeiten im Millenniums- und im Heiligen Jahr, an der Expo 2000 in Hannover, an der Fussball-Europameisterschaft und den Olympischen Spielen. Im Zehnjahresvergleich des Schweizer Reiseverkehrs schwingt das Jahr 1997 obenau: Das Gesamttotal aller Reisen ins Ausland betrug damals gut 12,5 Millionen; 1990 waren es 9,6 Millionen.

Sämtliche Zahlen bezüglich der Auslandsreisen beziehen sich auf die Ankünfte bzw. Grenzübertritte der Schweizer, die mindestens eine Nacht im Ausland verbracht haben. Das heisst, das BFS hat nicht nur Ferienreisende, sondern auch Geschäfts- und Studienreisende berücksichtigt.

FRANKREICH STEHT AN DER SPITZE

Fahren die Schweizer ins Ausland, dann steht Frankreich an oberster Stelle der Beliebtheitskala. Tendenz steigend: 234 000 oder 6,6 Prozent mehr Grenzübertritte von in der Schweiz lebenden Personen als 1999 verbuchte «la grande Nation». Letztes Jahr waren es gesamthaft 3 785 052.

Das zweitbeliebteste ausländische Ferienland der Schweizer ist Spanien mit einem Plus von 106 000 oder 8,8 Prozent. Deutschland hat mit 102 000 Grenzübertritten (+10%) mehr als im Vorjahr ebenfalls aufgeholt. Italien verbuchte 77 600 (+5,4%) mehr Ankünfte von Schweizer Gästen. Prozentual die höchste Zunahme, nämlich 107 Prozent (+38 200), kann die Türkei verbuchen. Das führt das BFS darauf zurück, dass die politischen Geschehnisse wie zum Beispiel die Verhaftung des Kurdenführers Öcalan im Jahr 1999 in Vergessenheit geraten sind. Indes konnte Ägypten die Einbußen an Schweizer Gästen, die das Luxor-Attentat 1997/98 gebracht hat, noch nicht ganz kompensieren. Im-

merhin passierten die Schweizer aber 25 300 Mal mehr die ägyptische Grenze als im Vorjahr (+32%).

EUROPA IST DER BELIEBTESTE KONTINENT

Europa bleibt die beliebteste Feriendestination der Schweizer. 84 Prozent der Reiseziele der Schweizer liegen in Europa (insgesamt 10,4 Mio. Ankünfte, +4,8%). Das ist die zweithöchste Zahl der letzten zehn Jahre. Nur 1997 fuhren mehr Schweizer nach Europa (insgesamt 10,6 Mio. Grenzübertritte). Im letzten Jahr machten die Schweizer 5,9 Millionen Aufenthalte in Westeuropa (+6,8%). Südeuropa lag an zweiter Stelle mit 3,5 Millionen Aufenthalten (+7,2%).

Amerika war mit 825 000 Ankünften der zweitbeliebteste Kontinent der Schweizer, obwohl dort ein Rückgang von 1,2 Prozent erfolgte. Asien, Afrika und Ozeanien legten etwas zu. Asien zählte 534 000 Ankünfte (+3,7%), Afrika 496 000 (+6,9%), Ozeanien 67 500 (+7,3%). Dank Last-Minute-Angeboten und günstigen Flugpreisen waren auch ferne Reiseziele beliebt. Zum Beispiel Mauritius (+4200/+26%), Malaysia (+3700/+56%), Australien (+3300/+7,3%), Ecuador (+2000/+26%).

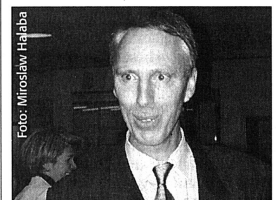
Die Zahlen stützen sich laut BFS auf Umfragen bei internationalen Organisationen, ausländischen Tourismusministerien, statistischen Ämtern und Fremdenverkehrszentren.

RUDOLPH JAN REULAND / Neuer Chef der Ecole hôtelière de Lausanne

Die Spitze sichern

Rudolph Jan (oder kurz Ruud) Reuland heisst der neue Directeur Général bzw. General Manager der Ecole hôtelière de Lausanne. Er wird sein Amt als Nachfolger von Maurice Zufferey am 1. April 2002 antreten. Der 52-Jährige war seit 1997 Dekan und Mitglied des Board of Directors der Hotelschool the Hague. Dort war er an erster Stelle für Aktivitäten im internationalen Consulting und Training zuständig, und zweitens für die Konzeption der neuen Infrastruktur der Hotelschool the Hague. Diese schliesst ein: einen neuen Campus, inklusive ein kommerzielles Hotel, seit 1992; ein vollständig renoviertes Hauptgebäude (1994); ein neues Auditorium mit Multimedia-Ausrüstung (1999); und ein neues Media-Center (2000).

Reuland entwickelte und realisierte ausserdem ein innovatives neues Curriculum als Herzstück der Ausbildung an der Hotelschool the Hague: Es ist das vierjährige Bachelor-Degree-Program für das Hospitality-Management.



Rudolph Jan Reuland ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.

Der neue Direktor soll sicherstellen, dass die EHL ihre Spitzenstellung in der Welt sichert – durch Produkte und Services von hervorragender Qualität, die durch einen Lehrkörper und durch einen Stab von Weltklasse vermittelt werden. Die Zusammenarbeit mit internationalen Führungspersonalitäten der Hotelindustrie soll verstärkt werden, um der EHL die Schaffung von zukunftsorientierten Produkten für die Kundenbedürfnisse von morgen zu ermöglichen. KJV

Reklame

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

EIN MARKETINGKONZEPT
VON HESSER - IMMER
EINE SPUR BESSER ...

UNSERE SPEZIALTÄTEN SIND MARKTLÜCKEN
AUSFINDIG MACHEN, KREATIVE IDEEN ENTWICKELN UND NEUE MÄRKTE ERSCHLIESSEN.

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON SZ
TEL. 055/410'15'57 - 079/422'37'24
TEL./FAX 055/410'50'13

KURZ UND BÜNDIG

Expo.02. Swatch-Chef Nicolas Hayek will eine Expo-Uhr auf den Markt bringen und damit das Eröffnungsspektakel unterstützen. Die Expo-Verantwortlichen rechnen mit Einnahmen von mehreren Millionen Franken. CK

TOURISTISCHE ZUKUNFT / Italien verzeichnet bis jetzt keine grossen Einbussen im touristischen Geschäft. Trotzdem werden vom Staat Millionenbeträge zur Unterstützung der Reisebranche gefordert. **ELISABETH LANG**

Archäologische und kulturelle Stätten wecken zusätzliche Reiselust

Das staatliche italienische Fremdenverkehrsamt Enit richtete sofort nach dem 11. September eine interne Task-Force ein, die mit der Datensammlung und Analyse der Entwicklung der wichtigen Quellmärkte in USA, Nordeuropa und Japan beauftragt wurde. Gesammelt werden die Daten bis heute zum einen durch Anfragen bei Reiseveranstaltern und zum anderen durch Auswertungen der Fachpresse.

«ITALIEN IST GASTFREUNDLICH UND SICHER»

Die mit den von italienischen touristischen Fachverbänden zusammen ermittelten Ergebnisse dienen als Grundlage für jeweilige «Sofort-Aktionen». Solche «Sofort-Aktionen» waren bis anhin die Bildung eines Krisenstabes für Analyse und Bewertung der Buchungssituation sowie eine «Full-Credit»-Vereinbarung zwischen den Enit-Büros in den USA, den US-Reiseveranstaltern sowie den US-Fluggesellschaften, damit die Urlauber die bereits gebuchten Reisen nach Italien kostenfrei verschieben können.

Zusätzlich soll eine internationale Werbekampagne in Absprache mit den touristischen Fachverbänden, der italienischen Fluggesellschaft «Alitalia» und der italienischen Bahn Italien als gastfreundliche und sichere Destination für Gäste aus Europa und Übersee präsentieren. Eine weitere PR-Kampagne mit den US-Reiseveranstaltern zur moralischen und psychologischen Unterstützung soll u.a. helfen, die Beziehungen zu den wichtigsten Reiseorganisationen wie «Italian Promotion Travel», «Usta» und «Asta» zu unterstützen.

ERWARTETER ZUWACHS VON 5 PROZENT

Um ihr Image besorgt ist die Stadt Rom und die Region Lazio. Beide möchten deshalb mit einer Info-Kampagne für die getroffenen hohen Sicherheitsvorkehrungen und mit der hohen Lebensqualität der Stadt Rom werben. Für die nächsten drei Jahre wird Enit insgesamt 226 Millionen Franken für ausserordentliche Massnahmen fordern, um die italienische Tourismusindustrie durch gezielte Kommunikations- und Pro-

motionskampagnen intensiver zu fördern.

Wie Italo Sommariello, Direktor des Enit für das deutschsprachige Europa feststellt, hätten in Italien nach dem 11. September jedoch keine nennenswerten Stornierungen stattgefunden. Laut einer Umfrage vom italienischen Fachverband «Assoturismo» und «Analyse Enit Rom», wird für das laufende Geschäftsjahr sogar eine Zunahme von insgesamt 5,5 Prozent bzw. 3,2 Prozent für Reisen an archäologische Stätten und in Kulturstädte verzeichnet. Wie Italo Sommariello weiter festgehalten haben will, sei festzustellen, dass «ein Umstieg auf erdgebundene Verkehrsmittel wie PKW, Bahn und Busse» stattfindet.

Grosse Veranstalter wie Preussag/TUI und Dertour/Adac gehen sogar davon aus, dass das Reiseland Italien mittel- und langfristig von der momentanen Lage profitieren wird.

VIELE TOP-HOTELS HABEN LEERE BETTEN

Wie aus informierten Kreisen aus Rom zu hören ist, finden weiterhin Bankette, Tagungen und Seminare in der klassischen Top-Hotellerie statt, die Betten jedoch blieben leer. Denn die Übernachtungspauschale der Tagungs- und Seminarteilnehmer würden drastisch gekürzt. Insgesamt wird ein starkes Jahr für das westliche Mittelmeer prognostiziert.

Das durchschnittliche Budget der Firmen liegt jetzt bei 226 Franken pro Übernachtung und entspricht damit der «average rate» eines Drei-Sterne-Hotels in Rom. Dies erklärt, dass besonders in Rom in dieser Jahreszeit und Hauptsaison für das Seminar- und Tagungsgeschäft der Run auf die mittlere Preiskategorie begonnen hat. Insgesamt hat das Interesse an Zwei- bis Drei-Sterne-Hotels stark zugenommen.

In einem gross angelegten Streik in Rom sind bereits die Angestellten sämtlicher Reisebüros Italiens auf die Strasse gegangen, um Unterstützung und Subventionen vom italienischen Staat zu fordern, da viele Agenturen von einem Aus bedroht sind.

Dabei sind besonders die Incoming-Agenturen betroffen, denn fast weggefallen ist der Markt Japan und USA.

Fotos: Archiv hr



VERONA

In Italien gehen die Fachleute davon aus, dass wieder vermehrt archäologische Stätten (im Bild: Arena di Verona) zu Reisezielen werden.



FLORENZ

Fachleute prognostizieren kulturellen Städten (und Stätten, im Bild: Dreieinigkeitsbrücke) ebenfalls Reisezuwachs; trotzdem hat Florenz zurzeit mehr leere Betten als in anderen Jahren.

Venedigs Gewinner und Verlierer

Das Sofitel-Hotel in Venedig ist laut Direktor Claudio Nobbio weniger von der Krise betroffen. «Wir haben trotz allem ein gutes Geschäft gemacht», meint Nobbio. «Denn unser Kerngeschäft kommt aus Europa, ein Grossteil davon, immerhin 30 Prozent, sind Individualgäste. Man habe eine Warteliste im Hotel Sofitel Venedig geführt, so Nobbio weiter, «und damit konnten die Absagen zum grössten Teil aufgefangen werden». Claudio Nobbio beziffert den Gesamtverlust auf zehn Prozent.

Grosse Einbussen jedoch verzeich-

neten die ehemaligen «Ciga Hotels» in Venedig, wie bspw. das «Danieli», «Gritti Palace», «Des Bains» oder «Excelsior» aus der «Starwood Luxury Collection», die in Venedig grosse Einbussen zu verzeichnen hatten.

Gewinner dagegen scheinen die Geschäftsleute in Venedig zu sein. Der 11. September hat den exklusiven Geschäften von Venedig einen enormen Boom beschert, die Amerikaner, die nicht abreisen konnten, hätten eingekauft wie die Weltmeister. Selten sei so viel in so kurzer Zeit verkauft worden, heisst es aus Venedig. EL

Florenz hat zu viele freie Zimmer

Praktisch keine Anfragen amerikanischer Gäste hat das Fünf-Sterne-Hotel «Helvetia & Bristol» mitten in der Fussgängerzone von Florenz. Auch die Anfragen für das kommende Jahr liessen sehr zu wünschen übrig. Fünf-Sterne-Hotels würden zurzeit gemieden, und der Markt bewege sich nach unten, heisst es aus Florenz. Seien nach dem Anschlag noch viele Amerikaner unterwegs in Florenz gewesen,

so seien nach deren Abreise keine mehr nachgekommen, und der allgemeine Tourismus bewege sich stark auf die Zwei- bis Drei-Sterne-Hotels zu.

Als beunruhigend empfindet die Geschäftsleitung vom Hotel «Helvetia & Bristol», dass für den berühmten «Salone Pitti» im Februar 2002 noch Zimmer frei sind. Das habe es noch nie gegeben um diese Jahreszeit. EL



ROM

Die Stadt Rom (im Bild: Fontana di Trevi) ist um ihr Image besorgt und will mit einer Info-Kampagne für die hohen Sicherheitsvorkehrungen und die hohe Lebensqualität der Stadt werben.

GERÄTECHNIK / Der Trend in der Küchentechnik bewegt sich hin zur Computer-Vernetzung, auch über Landesgrenzen hinweg. Bei Neuanschaffungen in der Küche beträgt der Anteil der elektronischen Geräte bereits 60 Prozent. **GUIDO BÖHLER**

Werden die Köche in der Zukunft nur noch vor dem Computer sitzen?

Moderne Küchengeräte sind nicht nur programmierbar, sie melden Störungen selbsttätig, fordern im richtigen Moment zum Beispiel «Dichtung ersetzen» und lassen sich sogar vom Computer aus steuern. Combidämpfer und Spülmaschinen besitzen eine Gerätemanager-Software, welche Betriebsdaten speichert und HACCP-Statistiken erstellt.

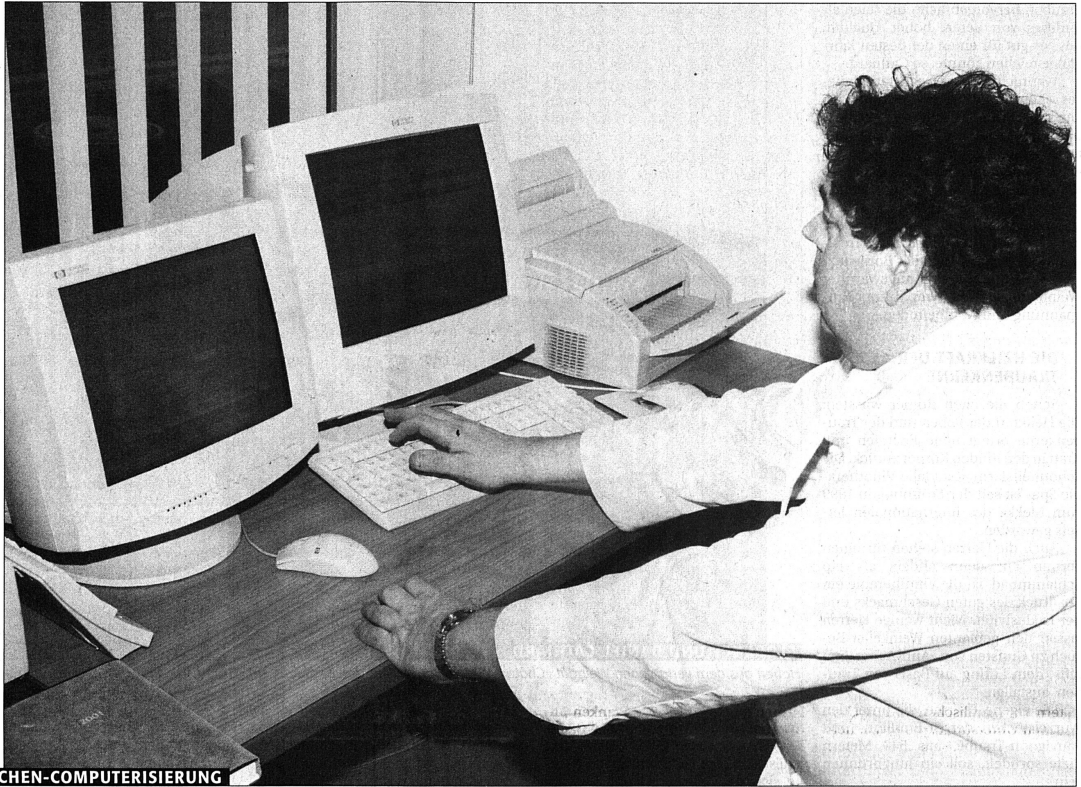
Wird der Koch bald zum PC-Operator? Wohl kaum. Aber Daniel Haldimann, Koch und Verkaufsleiter der Hugentobler AG, ist überzeugt vom Segen der Elektronik und hat damit seit acht Jahren gute Erfahrungen gemacht. Hugentobler verkauft 40 Prozent mechanische und 60 Prozent elektronische Geräte mit steigendem Trend der letzteren, während die mechanischen stagnieren, so Haldimann. «Die elektronischen sind zwar teurer aber weniger reparaturanfällig. Die Elektronik funktioniert zuverlässig, es sei denn, das Stromnetz habe Schwankungen oder die Kühlventilation der Prozessoren sei gestört.»

DIAGNOSE VIA TELEFONLEITUNG

Bereits in die Praxis eingeführt ist das Gerätemanagement für den Zugriff auf ein Netzwerk von Filialgeräten. Das Nonplusultra ist aber die Fernsteuerung aus der Servicezentrale. Dazu benötigt das Gerät eine Schnittstelle für ein Modem, welches ans Telefonnetz angeschlossen wird. Der Monteur in der Servicezentrale kann über die Leitung Fehler diagnostizieren oder sogar beheben – zumindest elektronische: das wäre dann Fernwartung.

In der Schweiz gibt es dies bereits als Computer- und Fernüberwachung von Kühl- und Tiefkühlzellen. Wird der Temperatur-Grenzwert einer Kühlzelle überschritten, erhält der Küchenchef eine Meldung auf dem PC. Bleibt er länger als 15 Minuten überschritten, geht der Alarm aufs Handy des Monteurs. Dieser kann via PC und Modem Ferndiagnosen erstellen. Seit einem Jahr ist die Schiffsgastronomie Luzern mit diesem Alarmsystem von Kältering AG ausgerüstet.

Foto: Guido Böhler



KÜCHEN-COMPUTERISIERUNG

Die Computersteuerung von Küchengeräten und Kaffee-Vollautomaten kann ergänzt werden durch Fernüberwachung und -diagnose via Telefonleitung.

Ferndiagnose wird zwar auch für Combidämpfer und Kaffee-Vollautomaten angeboten, in der Schweiz jedoch noch nicht genutzt. «In Deutschland hat Elro AG aber gute Erfahrungen gemacht», so Verkaufsleiter Heiner Illi, und: «Dieser Technik gehört die Zukunft. Wir können dem Kunden Support bieten, Bedienungsfehler und

Abstürze beheben, Softwareprobleme lösen und -Updates durchführen. Der Kunde spart ausserdem die Anfahrkosten des Monteurs». Auch Franke ist in den Startlöchern. Hans-Ulrich Lengacher, Leiter Technik, hat ebenfalls «Erfahrungen mit Kunden in Deutschland, aber noch nicht in der Schweiz». Immer mehr Gerätehersteller bieten

Online-Dienste an: Rational AG präsentiert an der Igeho als Neuheit «CombiCheck»: Fehler-Früherkennung und Fernwartung. Die aktuellste Geräte-Software kann per Modem auf den Combidämpfer geladen werden, eine Datenschnittstelle ist vorinstalliert. Claus Hörri findet diese Anwendung vor allem in Grossküchen sinnvoll, sie könne tatsächlich die Servicekosten senken.

Natur sind. Immerhin muss der Monteur dank Ferndiagnose nur einmal vorbeigehen und hat die richtigen Ersatzteile schon dabei. Doch die Schweizer sind noch skeptisch, vermutlich wegen fehlender Erfahrung. «Vielleicht sind auch die Kosten für Modem und Verkabelung ein Hemmschuh», so Haldimann.

Hat die fortschreitende Elektrifizierung ihre Schattenseiten? Sicherlich einen höheren Preis als die manuelle Bedienung. Richard Schmocker vom Gerätehersteller-Verband SVGG konstatiert, dass «die Elektronik zwar nicht störungsanfälliger ist als die Mechanik. Aber wenn sie ausfällt, kann der Kunde das Problem nicht mehr selbst lösen. Wichtig ist daher ein blitzschneller Reparaturservice».

Der Faktor Mensch ist entscheidend

Wahrscheinlich liegen technische Risiken tiefer als menschliche Grenzen. Die Aufnahmefähigkeit für elektronische Innovationen scheint beschränkt zu sein. «Hugentobler kann den Kunden heute schon Garprogramme per E-Mail schicken, welche sie von ihrem Computer auf den Combidämpfer laden können. Aber die wenigsten fragen danach», so Haldimann.

«Ganz allgemein bietet die moderne Elektronik dem Kunden viel mehr

Möglichkeiten, als er im Normalfall ausnützt. Oft kauft der Betriebsleiter topmoderne Technik, aber der Küchenchef setzt sie zu wenig ein. Und bei einem Personalwechsel kann das erworbene Wissen verloren gehen. Dann ist eine kurze Schulung nötig, die das Wissen zurückholt», appelliert Haldimann. Und Claude Haari von Haari Food-Systems rät, «mit der Schulung beim Betriebsleiter zu beginnen». In der Tat: wenn Hightech-Neuheiten

auf den Markt kommen, muss sich der Interessent fragen, wie viel Neues er wirklich benötigt resp. nur als Spielerei benutzt. Ein Vergleich: Wer beherrscht schon alle Möglichkeiten, die ein modernes Handy bietet? Das Problem beginnt bereits beim Lesen des dicken Bedienungshandbuchs. Wer aber ein Gerät beruflich nutzt, sollte Schulungen und Weiterbildungskurse besuchen – diese sind allemal ergiebiger als Lesen. **GB**

FRÜHERKENNUNG UND FERNWARTUNG

Auch Haldimann hält «die Ferndiagnose für zukunftssträftig. Ob aber auch die Reparatur auf ferngesteuerte Weise klappt, ist fraglich, da ja nicht alle Probleme elektronischer

Welche Geräte können «online» gehen?

Lieferant, Marke	Ausbauzustand und Erfahrungen mit On-line-Anschluss
Elro	Ferndiagnose und Fernwartung ist im Angebot für Combidämpfer. Positive Erfahrungen in Deutschland. Interessenten in der Schweiz fehlen noch.
Mugatec-Convopool	Ferndiagnose ist im Angebot für Combidämpfer.
Convothorm	
Hugentobler	Ferndiagnose und Fernwartung sind startbereit für Combiteamer und Kaffee-Vollautomaten. In der Schweiz noch nicht im Einsatz, aber in Deutschland.
Franke	«CombiCheck» wurde an der Igeho als Neuheit beim Combidämpfer präsentiert: Fehler-Früherkennung und Fernwartung. Gute Erfahrungen.
Rational	Ferndiagnose und Fernwartung bestehen bei Combidämpfer, BakeOFF von Leventi, Frymaster-Friteusen und Rapid Cooking von Merrychef.
Haari Food-Systems	Combiteamer und Drucksteamer sind für PC-Programmierung vorbereitet.
Salvis	Fehler-Früherkennung und Ferndiagnose ist im Angebot für Spülmaschinen.
Meiko	Beim Kaffee-Vollautomat S800 ist Fernwartung technisch möglich, aber servicemässig noch nicht umgesetzt.
HGZ	Ferndiagnose bisher nicht geplant.
rex-royal	Ferndiagnose bisher nicht geplant.
Menu-System	
FCC (früher Hobart)	

Reklame

EezyTool®

make IT eezy

Dank Ihrem Vertrauen war die IGEHO ein grosser Erfolg. MERCI



Matias Wolf
Rebag Treuhand AG
Telefon 01 744 91 91

B-M. Hug
FDM Technologies Ltd.
Telefon 061 373 12 11

VINOTHERAPIE / Die Behandlung auf Basis von Traubenkern-Extrakten gilt als Ausdruck des guten Geschmacks und der Exklusivität. Die Schönheitsfarm des «Château Smith Haut Lafitte» kombiniert Wellness, Weinkultur und Gastronomie. **ELISABETH LANG**

Baden im Bordeaux: Die besondere Therapie

Es sei die beste Ernte aller Zeiten, schwärmt Daniel Cathiard, Patron des Weingutes Smith Haut Lafitte, in Martillac, 15 Minuten von Bordeaux entfernt. Der Jahrgang 2001 habe wenig Trauben hervorgebracht, die seien allerdings von derart hoher Qualität, dass es gut für einen der besten Jahrgänge reichen könnte, so Cathiard.

Wer nicht bis zur Degustation dieses «Jahrhundertweins» warten will, kann sich in der Zwischenzeit ins «bain barrique» setzen und in einem Extrakt aus Traubenkernen baden. Eine neue Art des Weingenusses, mit Blick auf die Rebstöcke, so weit das Auge reicht. Warum nicht ein «Merlot Wrap», ein «Gommage crushed Cabernet» oder ein «Premier Grand Cru Skin Treatment» probieren? Auch der Bordeaux-Honig, vermischt mit angewärmter Weinhefe, als Body Wrap, bringt Entspannung und Wohlbefinden.

DIE HEILKRAFT DER TRAUBENKERNE

Schon die alten Römer wussten: Die Heilkraft der Reben und der Traubenkerne bringt neue Energien und Kraft in den müden Körper zurück. Die Schönheitsfarm «Caudalie Vinotherapie Spa» ist seit der Eröffnung in 1999 zum Mekka des internationalen Jet-Sets geworden.

Auch die Herren stehen für einen Termin an; denn anders als ein Schlammbad, ist die Vinotherapie ein Ausdruck des guten Geschmacks und der Exklusivität. Nicht wenige Herren lassen den geplanten Weinkeller-Besuch zu Gunsten von «Anti-Aging Vino Lift», dem Lifting auf Basis von Trauben, ausfallen.

Die eigene Therme, die unter den Wurzelstöcken der St-Emillion- und Sauvignon-Traube, aus 540 Metern Tiefe sprudelt, soll ein Jungbrunnen sein.

MIT DEM WEINGUT FING ES AN

Florence und Daniel Cathiard haben das verlassene und heruntergekommene Weingut Château Smith Lafitte zu einem bekannten Grand Cru gemacht und zu einer renommierten Luxusoase mit dem Vier-Sterne-Hotel «Les Sources de Caudalie». Es war eine Sensation, dass ein Aussenseiter den weltberühmten Weingütern rund um Bordeaux fast den Rang ablaufen konnte.

Daniel Cathiard ist ein früherer französischer Ski-Champion. Aber anders als sein damaliger Teamkollege Jean-Claude Killy, musste er seine sportliche Karriere wieder aufgeben, um nach dem Tode seines Vaters den kleinen Supermarkt in Grenoble zu übernehmen.

In weniger als 20 Jahren powerte sich Cathiard auf den zehnten Platz der französischen Grosshandelsketten

Foto: Elisabeth Lang



FLORENCE UND DANIEL CATHIARD

Haben aus dem verlassenen Weingut «Château Smith Haut Lafitte» bei Bordeaux ein «Grand cru classé des Graves» gemacht.

und konnte 300 Supermärkte der Marke «Genty» sowie zwölf «Hypermarchés» sein Eigen nennen. Später trennte sich der Sportler Daniel Cathiard von seinen Supermärkten und stieg wieder in den Sport-Sektor ein. Mit seiner Firma «Go-Sport» beschäftigte er rund 9000 Mitarbeiter in Sportartikelgeschäften in Frankreich, Belgien, Spanien und den USA.

NEWCOMER OHNE WINZERERFAHRUNG

Aber schon immer träumte Daniel Cathiard davon, eines Tages seinen eigenen Wein anzubauen. Vielleicht lag es daran, dass der Grossvater Weinhandler war. Um sich diesen Traum zu erfüllen, beschlossen die Cathiards 1990 ein neues Leben anzufangen. Ohne Erfahrung im Weinbau, kauften sie das heruntergekommene Weingut Château Smith Haut Lafitte. Der Boden war ausgetrocknet und in einem schlechten Zustand. Die Cathiards führten neue Anbaumethoden ein, und sie liessen den Wein wieder von Hand ernten. Der grosse Frost zu Anfang der neunziger Jahre, der fast die

ganze Ernte zerstörte, brachte das Weingut nah an den wirtschaftlichen Abgrund. Seitdem warnt eine elektronische Wetterstation vor den Unbilden der Natur. Die Pestizide wurden verboten, und die Cathiards engagierten einen eigenen Küfer, der rund 400 Eichenfässer pro Jahr herstellt. Im blitzblanken Weinkeller unter dem Château Smith Haut Lafitte lagern über 120 000 Eichenfässer; heute einer der grössten Weinkeller von Bordeaux und Umgebung.

NATURHEILVERFAHREN AUS BORDEAUX

Den entscheidenden Anstoss zur neuen Vinotherapie-Geschäftsidee gab jedoch Mathilde, die Tochter der Cathiards. Während ihrer Ausbildung bei einem der führenden Parfümerhersteller Frankreichs, erfuhr sie durch Professor Joseph Vercouteren vom Institut für Naturheilverfahren aus Bordeaux, dass Traubenkerne Polyphenol enthalten und damit stärker als Vitamin E dem Alterungsprozess der Haut und der Arterienverkalkung entgegenwirken. Ausserdem sammelte sie In-

formationen über die vitalisierende Wirkung der Wurzelextrakte der Sauvignon-Trauben.

Um dieses Wissen auf dem Weingut ihrer Eltern nutzen zu können, gründete sie zusammen mit ihrem Ehemann Bertrand Thomas die «Laboratoires Caudalie» (Caudalie ist die französische Bezeichnung für Traubenrückstände). In diesem Institut entwickelte sie Kosmetikprodukte, deren Ingredienzien ausschliesslich auf Weinextrakten basieren. Eine Tonne Traubenkerne sind nötig, um ein Kilo Extrakt daraus zu gewinnen. Längst reicht der eigene Anbau nicht mehr aus, Traubenkerne werden von anderen Weingütern dazugekauft.

WEIN-SPA AUF DEM EIGENEN WEINGUT

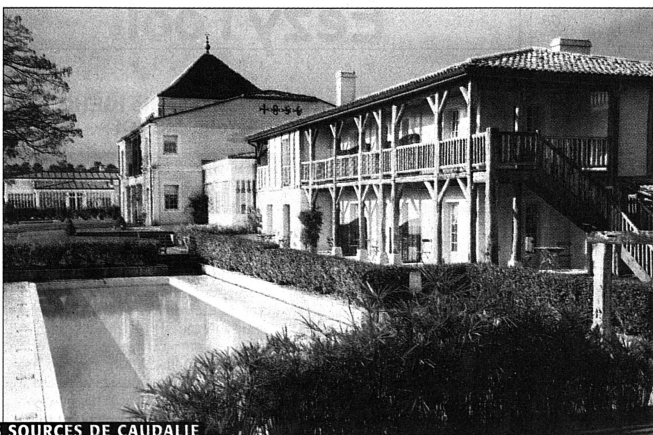
«Jetzt macht die Tochter mehr Umsatz wie ich mit meinen Weinen», bemerkt der Vater etwas wehmütig. Heute schwören prominente Frauen wie Caroline von Monaco, Donatella Versace, Catherine Deneuve, Isabelle Adjani auf die Weinextrakt-Präparate. Mathilde und Bertrand wurden sogar

eingeladen, im kalifornischen Sonoma eine Wine-Spa zu eröffnen. Doch Mutter Florence hatte eine bessere Idee: Das Wein-Spa auf dem elterlichen Weingut zu gründen. Und so entstand auf dem herrschaftlichen Anwesen, zwischen den Rebstöcken eingebettet, das Vier-Sterne-Hotel «Les Sources de Caudalie» mit 29 Zimmern. Weitere 20 Zimmer sind im vergangenen Sommer in einem Anbau dazugekommen.

In der Küche des Hauses wird natürlich mit eigenem Wein gekocht – mit einem Michelin-Stern. Küchenchef Franck Salein hat schon in Japan und USA gearbeitet, und inzwischen kommen die Gourmets aus Bordeaux und Umgebung, um seine «Cuisine» im Restaurant «La Grand Vigne» oder dem «Table du Lavoir» mit einem Château Smith Haut Lafitte zu geniessen.

Aber auch in dieser Idylle ist ein Einbruch im Hotelsegment zu verzeichnen. Der US-Markt sei um 20 Prozent geschrumpft, dafür kämen aber immer mehr Schweizer und Deutsche, berichtet Daniel Cathiard.

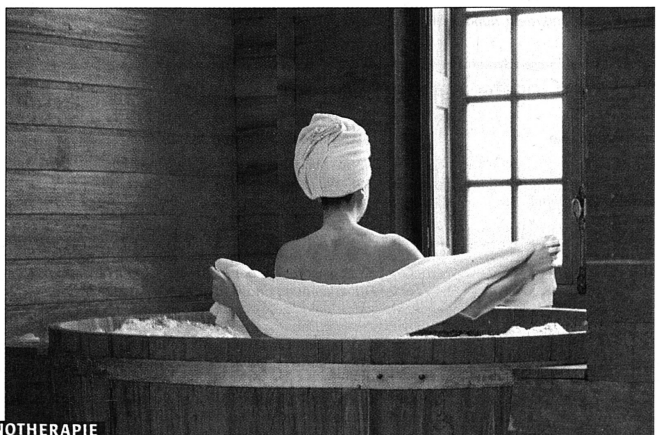
Beispiele Weintherapie:
www.sources-caudalie.com, www.alblick.de



LES SOURCES DE CAUDALIE

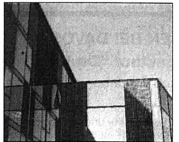
Das Hotel der Schönheitsfarm «Caudalie Vinotherapie Spa».

Foto: zvg



VINOTHERAPIE

Die Heilkraft der Reben und Traubenkerne.



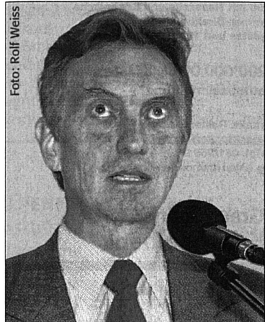
RIDERS PALACE II / In Laax öffnet morgen ein «Hightech-Hotel», das zum In-Place der jungen Szene werden soll. **SEITE 10**



REKAWELL / Das neue Konzept der Reka setzt auf Wellness. Das erste Wellness-Center ist in Montfaucon eröffnet worden. **SEITE 11**

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue



Marco Solari sprach bei der Milestone-Preisverleihung über die Liebe zwischen Presse und Tourismus.

MILESTONE / Auf Wunsch der htr-Leserinnen und -Leser

Solari-Rede im Internet

Unter www.htr-milestone.ch findet sich ab sofort die Festrede, die Marco Solari an der diesjährigen Milestone-Preisverleihung gehalten hat. Seine Ausführungen zum Thema «Die Presse und der Tourismus – eine Liebesbeziehung?» sind auf grosses Echo gestossen. Bei der htr sind deshalb viele Anfragen eingegangen, ob die Rede erhältlich sei. **SST**

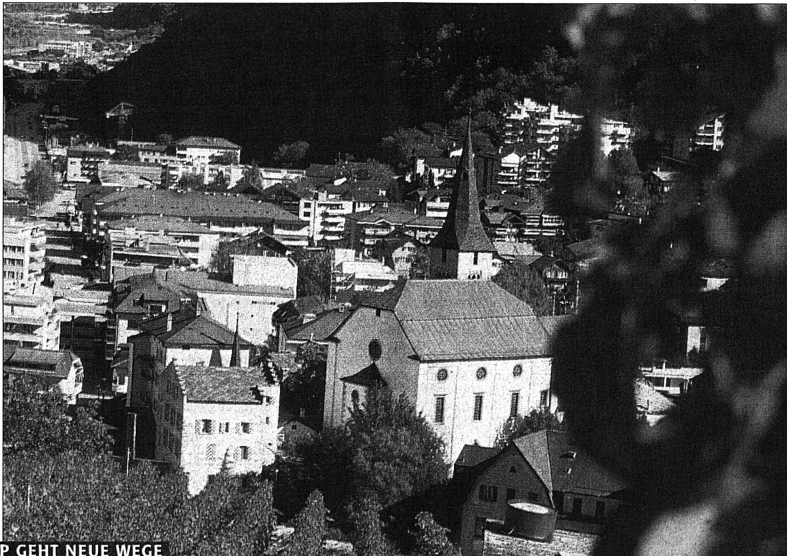
TISCOVER / Online-Angebote erweitert

Buchungs- partner per Klick

Rund drei Millionen Franken investierte Tiscover in eine umfassende Angebotserweiterung. Das führende Incomingtourismus-Portal im deutschsprachigen Raum soll dem Leistungsträger «mehr Flexibilität ermöglichen», so die Tiscover-Verantwortlichen. Künftig kann jeder online über Tiscover buchbare Hotelbetrieb mittels Klick bestimmen, welche Partner, wie etwa Lycos, Reisebüroketten oder Incomingbüros, akzeptiert werden. Buchbar sind entsprechend alle Hotels, die ihr Angebot für den jeweiligen Partner freigeben.

Weiter will Tiscover in Zukunft auch ein Backoffice-Management anbieten. Für Tourismusverbände und deren «Call-Centers» und Reservierungszentralen soll das Backoffice-Management der Abwicklung von Buchungen, Vakanzmeldungen sowie dem Adressenmanagement dienen. **FF**

Foto: 28



VISP GEHT NEUE WEGE

Im neuen Verband «Visp Gewerbe und Tourismus» sollen die Gewerbler und Touristiker ihre Interessen einfacher und günstiger wahrnehmen können.

WALLIS / Visp Tourismus und der örtliche Gewerbeverein fusionieren – ein einmaliger Zusammenschluss, der Schule machen könnte. **UELI HANDSCHIN**

Etwas Mut zahlt sich aus

Der Gründung des neuen Verbandes unter dem Namen «Visp Gewerbe und Tourismus» steht nichts mehr im Wege: Am 20. November haben die Mitglieder des Gewerbevereins einstimmig ja gesagt, neun Tage später hat die Generalversammlung von Visp Tourismus das Vorhaben oppositionslos genehmigt. Für Armand Zenklusen, Präsident Visp Tourismus, ist das ein Schritt in eine neue Ära. Bis im Jahr 2007 wird der Ort einen komplett neuen Bahnhof erhalten, der als Knotenpunkt der neuen Alpentransversale dienen soll. Die Fahrgäste, die heute noch in Brig umsteigen, werden dies dann in Visp tun. «Damit werden wir zum Naherholungsgebiet der Region Bern», glaubt Zenklusen aufgrund der merklich kürzeren Reisezeiten.

ORTSMARKETING WAR DER AUSLÖSER

Sowohl Zenklusen als auch Jean-Pierre Brighen, der Präsident des Gewerbevereins, sehen die Fusion als eine logische Folge der Entwicklung, die mit der Einführung des «Ortsmarketing» vor vier Jahren eingeschlagen worden ist. Bei diesem Konzept zur Attraktivitätssteigerung und Verkaufsförderung unter der Federführung der Gemeinde wurde versucht, das Gewerbe und die touristischen Anbieter gleichermaßen einzubeziehen. Denn das Wohlergehen der einen ist von jenem der anderen abhängig: Attraktive Läden und einladendere Strassen bereichern die Gastronomie, mehr Gäste in den Restaurants und Hotels führen zu mehr Kunden in den Geschäften, und steigende Einnahmen ermöglichen ein vielfältigeres Kulturangebot. Brighen spricht von einer «Erfolgsspirale», die in Gang gesetzt werden kann, vorausgesetzt, alle ziehen am gleichen Strick.

KRITISCHE STIMMEN SIND VERSTUMMT

Auf alle Fälle lassen sich Synergien nutzen. Statt zweier Vorstände mit neun beziehungsweise sieben Mitgliedern wird es nur noch ein Führungsgremium mit höchstens neun Sitzen geben. Zudem werden Gewerbler und Touristiker ihre Interessen einfacher und auch günstiger wahrnehmen können. Heute sind rund vier Fünftel in beiden Verbänden vertreten und zahlen somit ihre Jahresbeiträge doppelt. Brighen unterstreicht zudem, dass es auch darum geht, die Prinzipien eines zeitgemässen Projekt-Managements, wie sie in der Wirtschaft angewendet werden, auch im Verband umzusetzen.

Und dazu gehört ein effektives Controlling, das über Erfolg oder Misserfolg einzelner Massnahmen spezifisch Auskunft zu geben vermag.

Mitglieder zweier traditionsreicher Verbände mit unterschiedlicher Geschichte auf moderne Management-Methoden zu verpflichten – wie viel Überzeugungsarbeit musste da zunächst geleistet werden? Brighen wie Zenklusen geben übereinstimmend zu Protokoll, die wenigen kritischen Stimmen, die es anfänglich gegeben habe, seien inzwischen verstummt. Bedenken, die Kurtaxen, welche von Gesetzes wegen den Feriengästen zugute kommen müssen, könnten zweckfremd eingesetzt werden, haben laut Zenklusen durch klare Regeln in den Statuten ausgeräumt werden können. Denkbar sei, dass es nach wie vor Befürchtungen gebe, dass es künftig zu viel Kontrolle geben könnte, mutmasst Brighen. Er hält aber solche Ängste für völlig unbegründet und ist überzeugt: «Was wir in Visp machen, sollte überall Schule machen.» Denn schlagkräftige neue Strukturen könnten nur dann geschaffen werden, wenn bestehende aufgegeben würden. «Das braucht zwar etwas Mut, zahlt sich aber in jedem Fall aus», glaubt der Gewerbeverbandspräsident.

KURZ UND BÜNDIG

Bereich Schifffahrt des Reisebüros Mittelthurgau verkauft. Die Twerenbold Reisen AG aus Baden hat den Bereich Fluss- und Hochseeschifffahrt des Reisebüros Mittelthurgau übernommen. Fünf bis sechs Angestellte des Unternehmens in Nachlassstundung können dadurch ihre Stellen behalten. Die Twerenbold Reisen AG erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 50 Millionen Franken. Aus dem neuen Bereich Schifffahrt werden rund acht Millionen Franken Umsatz erwartet. **SST/sda**

Expo.02 sucht weiter Geld. Die Expo.02 hat mit dem Wirtschaftsverband Economiesuisse eine neue Sponsoringkampagne gestartet. Das sagte Bundesrat Pascal Couchepin vor dem Nationalrat. Bis Mitte Dezember müsse die Expo über die Finanzen Bericht erstatten. Erst dann werde der Bundesrat über eine weitere Liquiditätsspritze entscheiden. Die Expo braucht voraussichtlich Ende April 2002 weitere 120 Millionen Franken, um ihre Liquidität wahren zu können. **SST**

Andermatt erhält neue Beschneigungsanlage. Die Andermatt-Gottard-Sportbahnen investieren im nächsten Sommer 1,5 Millionen Franken in eine Beschneigungsanlage auf der Gurschenalp. Um kein Fremdkapital aufnehmen zu müssen, schlug der Verwaltungsrat an der Generalversammlung eine Erhöhung des Aktienkapitals vor. Die Erhöhung von 7,73 Millionen auf 10 Millionen Franken wurde einstimmig gewährt. **SST**

Entlassung von «Club-Med»-Mitarbeitern. Der Club Méditerranée hat die Entlassung von 243 Angestellten in Frankreich bekannt gegeben. Trotz dieser und anderer Sparmassnahmen dürfte der Club nach Ansicht von Analysten 2001 rote Zahlen schreiben. Schuld daran sind Einbrüche nach den Attentaten, aber auch strategische Irrtümer, wie der Kauf mehrerer Pariser Fitnessclubs und die wenig erfolgreiche Lancierung der Basisdörfer Oyo für junge Kunden. **HAS**

Für Frankreichs Tourismus fliesst mehr Geld. Der neue französische Staatssekretär für Tourismus, Jacques Brunhes, hat für 2002 eine Budgetsteigerung seines Ministeriums um 2,5 Prozent auf 119 Millionen Franken erzielt. Damit ist das Tourismusbudget innerhalb vier Jahre um 52 Prozent aufgestockt worden. Neben der Förderung des Sozialtourismus, soll 2002 auch eine Imagekampagne finanziert werden, für die 40 Millionen Franken bereitgestellt wird. **HAS**

«Warm Up Graubünden». Sechzehn Winterdestinationen in Graubünden bieten am 16. Dezember einen «Warm-up»-Tag. Skifahrer und Snowboarder können bei den teilnehmenden Bergbahnen eine Tageskarte zum halben Preis kaufen. **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

Be different.
Werden Sie Mitglied!
www.bestwestern.ch/member
Join The Best
Best Western

gastroLex®
GLOBAL-RECHTSCHUTZ FÜR DAS GASTGEWERBE
CAP Rechtsschutz
Poststrasse 30, 8200 Zug
Telefon 041 726 84 84, Fax 041 726 84 81
www.cap.ch

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants
Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen:
• Attraktive Websites • Online Booking-Engine
• 360° Panoramabilder • Website-Promotion
• Web-Postcard • Hotel-Stellenbörse
• Aktualisierungsdienst • Planung, Beratung und Support integriert
FORUM AG • Kosimir-Pfiffer-Str. 1 • CH-6000 Luzern 7
Telefon 041 249 44 77 • Telefax 041 249 44 70
admin@forum.ch • www.forum.ch

Cafitesse
das Kaffeesystem
Bankett- und Pausen-Kaffee soviel Sie wollen wann Sie wollen
Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch
Tel. 062 775 07 07
Fax 062 775 06 06
info@repa.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

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

UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT
IHREN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER
VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
ODER TEL./FAX 055/410'50'13

Hombrechtikon ZH

Zu verkaufen mitten im Dorf ein interessantes, viel-
seitig verwendbares und voll vermietetes (BR 6,62%)

Wohn- und Geschäftshaus

Ideal zum Aufteilen in STWEG. VP Fr. 2.900.000.-

STADLER
IMMOBILIEN

8645 JONA
Telefon 055 225 39 39
www.stadler-immo.ch



Pächterpaar oder -familie gesucht!

Per sofort oder nach Vereinbarung
schönes Restaurant evtl. Pizzeria
zu vermieten:

- Saal mit Bühne
- Sali und Gartenwirtschaft
- grosser Parkplatz

Zwischen Rütli ZH und Eschenbach SG.

Telefon 079 420 34 89

144638/16655

BAZAR

Wir erneuern unser 45-Zimmer-Hotel

Zu verkaufen Occasion-Hotel-Zimmer-
Möblier:

- > Sessel rot
- > Deckenlampen
- > Wandlampen
- > Minibars
- > Einbaureiniger
- > Kombiöfen mit Minibar-
und Glasfach
- > Betten mit Matratzen
- > Kleiderschränke
- > 2er-Sofa
- > Wandspiegel (1x40)
- > Bilder mit Rahmen
- > Barhocker
- > Kronleuchter
- > Abfalleimer aus Plastik
- > Spültisch mit Armatur,
gross
- > Spültisch mit Armatur, klein
- > Bett(-lese)Lampen
(keine 6 Monate alt)
- > Frotteewäsche
- > Bettwäsche
- > Neuer hochstrapazierfähiger
Teppich, Farbe Enzianblau mit
Goldsternen, 4,2 Meter breit,
Total 1000 m²
- > Einbau-Safe mit Schlüssel

50-prozentige Teilübergabe sofort,
Rest 50/51 Woche 2001.

Weitere Informationen erhalten Sie
unter Tel. 061 273 43 80

142981/2077

Zu verkaufen
in Top-Destination Klosters/GR

Hotel mit Personalhaus

- 46 Appartements und 7 Suiten
- 2 Restaurants, Bar und Dancing
- Health- und Fitness-Center
mit Hallenbad, Whirlpool,
Massageräume, Sauna
- Seminar- und Banquet-
räumlichkeiten
- sehr guter Zustand/
attraktiver Preis
- Personalhaus mit 14 Zimmer

Haben wir Ihr Interesse
geweckt? Weitere Auskünfte
erteilt Ihnen Peter Schafroth
unter Telefon 031 358 53 06

Preisst!

Wallis Randa 10 km vor Zermatt
Zu verkaufen

Hotel mit Restaurant

18 Zimmer/32 Betten, Restaurant 76 Pl.,
Lärchen-Stübl 25 Pl., Speise-/Bankett-
saal 80 Pl., Sonnenterrasse 40 Pl., mo-
derne Hotelküche, 5 1/2-Zimmer-Dach-
wohnung,
Garagen, Autoabstellplätze,
Kinderspielfeld, ein Golfplatz in der
Nähe des Hotels ist projektiert.

Spezialpreis: Fr. 1 260 000.-

Bauland 1921 m² -
Erweiterungsmöglichkeit
Umbauter Raum 4252 m²/m³
Gebäudeversicherung Fr. 2 500 000.-

Auskunft 079 628 21 44 oder
027 934 21 24
<http://www.rhone.ch/zenkony>

144266/416060

Betriebsübernahme einer Diskothek in der Stadt Zürich

- Lokaltäten dieses Jahr neu ausge-
baut und eingerichtet
- zentrale Lage in der Stadt Zürich
- Fläche der Diskothek ca. 430 m²
- Fassungsvermögen
ca. 300 Personen.

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 078 7 400 600.

145015/416850

Zu verkaufen an der Lenk BO

Hotel/Restaurant

Sommer- und Wintersportregion
Liegenschaft oder AG

Restaurant 60 Plätze
Pizzeria 50 Plätze
Stübl 30 Plätze
Terasse 50 Plätze
9 Hotelzimmer (24 Betten)
5-Zimmer-Wirtswohnung/Dachterrasse
3-Zimmer-Ferienwohnung/Dachterrasse
Grosser Kinderspielfeld
Genügend Parkplätze
Landreserven (Total 3500 m²)
Sehr gute Bausubstanz
Vielseitige Nutzung möglich.

Nähere Auskunft: 079 532 98 15
Edelweiss-lenk@bluemail.ch

145068/89575

Im Naherholungsgebiet der NW-Schweiz
und Nähe Industrie auf
Frühjahr 2002 zu verkaufen

Kleines Hotel Garni

- 11 Zimmer mit 17 Betten
(u. einigen Notbetten),
- Frühstücksraum mit integriertem
Buffet,
- Hotel-Rezeption
- Sitzungszimmer
- Sauna
- Solarium.

Alles ist eingerichtet, möbliert und in Betrieb.

VP: CHF 1,3 Mio. (inkl. kompletter Einrich-
tung, Möblierung und dem gesamten
Inventar)

Auskunft unter Chiffre 145033, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

145033/58424

Zu vermieten per Frühjahr 2002

Personalrestaurant in Berner Innenstadt

Sie sind ein/e Schweizer Bürger/in mit Grundausbildung im
Gastgewerbe und haben bereits selber einen Gastgewerbe-
betrieb/Kantine geführt.

Wir sind an einer langjährigen Zusammenarbeit interessiert
und bieten einen Tagesbetrieb mit bestehender Infrastruktur
in einer Firma mit 350 Angestellten.

Wenn Sie gerne die Gastgeberrolle leben und Ihre Gäste ver-
wehnen möchten und Sie über unternehmerisches Denken
und Handeln verfügen, dann erwarten wir Ihre Bewerbung
mit Lebenslauf und Qualifikationen bis am 18. Dezember
2001 unter Chiffre 005-153 155 an Publicitas AG, Postfach
7621, 3001 Bern.

P 143984/416378

Zu verkaufen

Restaurant in Solothurn

Stockwerkeigentum, gute Bausubstanz, in regionalem
Einkaufszentrum mit Grossverteiler gelegen, sehr gute
Einkaufsfrequenz.

Konzeption: für Selbstbedienung und bedienten
Service geeignet, offene Küche
Sitzplätze: 85 im Lokal, 40 auf der Terrasse
Parkplätze: ausreichend vorhanden
Baujahr: 1995

Mindest-Eigenkapital: CHF 250 000.-

Interessenten melden sich bitte unter: 032 625 95 24

P 143984/416378

Zu verkaufen per sofort oder nach Übereinkunft
(aus familiären Gründen)

Charmantes, beliebtes

Mittelklasse-Hotel***

in der Altstadt von Murten «EXPO-LAND». Einmalige
Sicht auf den Murtensee, die Rebberge des Mont Vully
und den Jura.

Hotel: 33 Zimmer mit Dusche od. Bad/Toilette,
z. T. Seesicht. Insgesamt für 65 Personen,
ideal für Reisebus-Übernachtungen.

Gaststube 42 Plätze, Chesa-Bar mit Pizzeriaofen
75 Personen. Wintergarten, Seesicht (nicht isoliert)
30 Plätze. Im 1. Stock grosser Saal, unterteilbar
60 und 100 Plätze, Seesicht. Bankettmöglichkeiten
bis 300 Personen inkl. Seminarräume.
Exklusive, offene Terrasse 70 Plätze.
Kleines Strassencafé im Sommer vor dem Haus.

Preis: dem Meistbietenden.

Für alle weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an:

Frau Louise Nyffeler
Hotel Krone Nyffeler AG
3280 Murten

144659/26190

WIESEN BEI DAVOS Landgasthof "Cavja"

per sofort oder nach Vereinbarung zu verkaufen

Der Landgasthof "Cavja" liegt an zentraler, sonniger Lage
ausgangs Wiesen. Die 1996 erstellte und in Stockwerkeigentum
ausgestaltete Liegenschaft ist multifunktional nutzbar.
(Hotel-Garni, Verkauf oder Vermietung von Wohnungen etc.)
Der weltbekannte Winter- u. Sommerkurort Davos ist in lediglich
15 Autominuten erreichbar.

Raumprogramm:

- Restaurant "Cavja" mit 40 Plätzen
- Speisesaal mit 34 Plätzen
- 13 Doppelzimmer mit Dusche/WC oder Bad/WC
- 1 Zimmerstudio mit Nasszelle und Kochnische
- 3 1/2 Zimmer-Direktionswohnung
- 4 Innenparkplätze und 19 Aussenparkplätze

Preis: CHF 1'200'000.00 ohne Mobiliar und
Betriebs Einrichtung

Kontakt: Rainer Stocker
rainer.stocker@gkb.ch
Tel. 081/256 95 92

www.gkb.ch unter «Immobilien-Marktplatz»



**Graubündner
Kantonalbank**

Zu verkaufen:

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

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

Exzellente Existenzgrundlage als
Familienbetrieb

Offerten u. Anfragen an:

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

Tel. 071 993 13 33

Fax 071 993 29 33

E-Mail: subver@bluwin.ch



144144/401857

Zu verkaufen in Churwalden Hotel «Krone»

10 Fahrminuten von Chur, Einstiegsort in die Winter- und Sommer-
region Lenzerheide - Valbella - Churwalden - Parpan.

Raumangebot

- Restaurant «Alphütte» mit ca. 120 Sitzplätzen
- Bar «Chesa Veglia» mit ca. 60 Sitzplätzen.
- Unterteilbarer Speisesaal mit ca. 100 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant mit ca. 30 Sitzplätzen
- Kinderspielfeld
- 24 Zimmer mit Bad/Dusche, WC, Fernseher/Radio/Telefon
(davon 21 Doppelzimmer) insgesamt 51 Betten

Kontakt: Rainer Stocker
rainer.stocker@gkb.ch
Tel. 081/256 95 92

www.gkb.ch unter «Immobilien-Marktplatz»



**Graubündner
Kantonalbank**

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Firma _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Land _____

Telefon _____

Schweiz

Westeuropa (Priority)

Übriges Europa (Priority)

USA + Kanada (Priority)

Übrige Länder (Priority)

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen.

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

	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.-

* inkl. MWSt.

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



BESSER IM BILD.

Neue Fachmesse für Bustouristik

Bern. Am 1. und 2. November 2002 soll auf dem Gelände der BEA Bern expo erstmals der «Suisse Bus Salon» stattfinden. Die als internationale Fachmesse konzipierte Ausstellung will die Bedürfnisse der gesamten Reisebusindustrie abdecken. Vertreten sein werden Buskonstrukteure, die Zubehörbranche und Carunternehmer. Das Konzept werde von Ausstellern und Kunden begrüsst, teilt die BEA Bern expo mit. *SST/sda*

Tageskarte für Autofahrer

Savognin Bergbahnen. Die Savognin Bergbahnen AG lanciert zu ihrem 40-jährigen Jubiläum eine «Auto-Tageskarte». Pro Personenwagen kostet die Karte 60 Franken; maximal fünf Personen sind damit berechtigt, einen Tag lang die Savognin Bergbahnen zu nutzen. National gilt das Angebot an zwei Wochenenden im Dezember. Voraussetzung für den Bezug der Auto-Tageskarte ist die Mitgliedschaft beim Touring-Club Schweiz. *SST*

TESSIN / Sonderangebot wegen Gotthardschliessung «All in drives Ticino»

Mit «All in drives Ticino» will das Tessin trotz des geschlossenen Gotthards ein attraktives Ferienziel bleiben. Das von der SBB und Ticino Turismo präsentierte Basisangebot beinhaltet eine um 20 Prozent ermässigte Bahnfahrt aus der ganzen Schweiz ins Tessin sowie die Miete eines Smarts während einem Tag. Zudem profitieren die Gäste bei 34 Hotels von Übernachtungs-rabatten von bis zu 30 Prozent.

Das Angebot ist seit dem 1. Dezember gültig.

Ticino Turismo will mit einer Werbekampagne in der Deutschschweiz und in Deutschland auf das Angebot aufmerksam machen. Zu diesem Zweck stellt der Kanton der Tourismusorganisation eine halbe Million Franken zur Verfügung. «All in drives Ticino» ist die erste Massnahme, um auch über den Winter die Gäste zu erhalten. *SST/sda*

Unique fasst in Chile Fuss

Flughafen Zürich. Die Unique Airport AG hat mit dem chilenischen Unternehmen Gestio e Ingeniería IDC eine strategische Partnerschaft vereinbart. Zu diesem Zweck haben beide Firmen das Joint Venture Unique Airports Latin America (UALA) gegründet. Die Unique Airport AG wird Mehrheitsaktionärin der UALA sein, heisst es in einer Mitteilung. Aus Sicht der Zivilluftfahrt bestehe in Lateinamerika noch ein grosses Wachstumspotenzial. *SST/sda*

Leichter Knick im Wachstum

Preussag. Der Tourismuskonzern Preussag hat die Neun-Monats-Zahlen veröffentlicht. Im Vergleich zu den Vormonaten hat das Konzernwachstum einen leichten Knick erfahren. Der Überschuss legte um 1,2 Prozent auf 395 Millionen Euro zu. Der Umsatz stieg um drei Prozent auf 18,3 Milliarden Euro. Das Ergebnis vor Steuern und Abschreibungen stieg um 21 Prozent auf 832 Millionen Euro, wobei der Tourismus mit 28,5 Prozent zulegte. *SST/sda*

ALPENKONVENTION / Diskussion um die Durchführungsprotokolle

«Wir sind im Clinch»

Gestern – nach Redaktionsschluss – hat der Schweizer Tourismus-Verband (STV) entschieden, wie er sich zur Frage der Durchführungsprotokolle der Alpenkonvention stellen will (siehe Kasten). «Wir sind im Clinch. Im Prinzip stimmen wir zu, die Wirtschaft zielt aber in eine andere Richtung», sagte STV-Direktor Gottfried F. Künzi im Vorfeld. Tatsächlich warnen die beiden Wirtschaftsverbände Economie-suisse und Schweizerischer Gewerbeverband vor der Ratifizierung: «Die wirtschaftliche Entwicklung von mehr als 60 Prozent des schweizerischen Staatsgebiets steht auf dem Spiel.» Mit dem Verweis auf die wirtschaftlichen Einschränkungen lehnen auch die bürgerlichen Bundesratsparteien die Protokolle ab. Laut FDP-Generalsekretär Guido Schommer enthält beispielsweise das Verkehrsprotokoll «de facto ein Verbot des Ausbaus grösserer Strassenwege». Das Tourismusprotokoll, welches einen naturnahen Tourismus fördern will, zielt darauf ab, «die Möglichkeiten der Sommer- und Wintersportorte in der Alpenregion noch weiter einzuschränken». Insbesondere die Erschliessung der Tourismusorte wäre betroffen, so Schommer.

DEBATTE UM ZWEITE GOTTHARDRÖHRE

In Bezug auf das Verkehrsprotokoll ist politisch strittig, ob dieses den Bau der zweiten Gotthardröhre erschweren oder gar verunmöglichen würde. Während die Gegner der Protokolle genau diese Befürchtungen hegen, stellt Maria Senn vom Bundesamt für Raumentwicklung fest: «In der Botschaft des Bundesrates wird speziell hervorgehoben, dass der allfällige Bau der zweiten Gotthardröhre mit dem Verkehrsprotokoll der Alpenkonvention kompatibel wäre. Dies bestätigen zwei Rechtsgutachten der Bundesämter für Verkehr und Justiz.» Maria Senn betont, dass eine Ablehnung der Protokolle einen «Verzicht auf eine nachhaltige Wirtschaftspolitik in der Alpenregion» zur Folge hätte.

Die Botschaft des Bundesrates zu den Protokollen wird voraussichtlich noch dieses Jahr zuhause in den Parlaments verabschiedet und in der Frühjahrssession 2002 von der Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie des Erstrates behandelt. *SST*

Alpenkonvention

Die Alpenkonvention ist ein Vertrag zum Schutz und zur nachhaltigen Entwicklung der Alpen; Vertragspartner sind alle Alpenländer sowie die Europäische Union. Die Konvention selbst ist bis 1999 von allen Mitgliedern ratifiziert worden. Jetzt sollen die neun Zusatzprotokolle «Raumplanung und nachhaltige Entwicklung», «Berglandwirtschaft», «Bergwald», «Naturschutz und Landschaftspflege», «Tourismus», «Energie», «Verkehr», «Bodenschutz» und «Streitbeilegung» folgen. *SST*

TRENDSPORT / Die neue Umweltfachstelle von «Mountain Wilderness» soll im Trendsport zwischen Nutzungs- und Schutzansprüchen vermitteln. Das Vorhaben stiess bei der Lancierung auf Kritik. DANIEL FURRER

Die Umwelt zum Thema machen

Mit einer Umweltfachstelle für alpinen Trendsport versucht die Umweltorganisation Mountain Wilderness (MW) mehr Einfluss auf eine umweltgerechte Entwicklung von Trendsportarten zu nehmen. Kein leichtes Unterfangen, zeigte sich doch bereits bei deren Lancierung im «AlpenRockHouse» in Klotten, dass sie damit nicht überall auf offene Ohren stösst.

AKTIVE ROLLE ÜBERNEHMEN

Nach dem tragischen Canyoning-Unfall am Saxetenbach vor zwei Jahren gerieten Trendsportarten erstmals ins Kreuzfeuer der Kritik: Fragen nach der Sicherheit wurden gestellt und diskutiert. Die Umweltverträglichkeit war dabei aber meist noch kein Thema, sagt Elsbeth Flieler, Geschäftsleiterin von Mountain Wilderness. Dies will man zukünftig ändern. Die neue Umweltfachstelle soll demnach die Entwicklungen vorwegnehmen und kritisch begleiten.

Mountain Wilderness baut dabei nicht nur auf Selbstverpflichtung der Anbieter, sondern will durch Nutzungspläne oder durch Mitsprache bei Gesetzesentwürfen die Weichen für einen umwelt- und sozialverträglichen Trendsport stellen. Die Fachstelle positioniert sich zwischen Trendsportanbietern, Naturschutzverbänden und Behörden und will als Mediator zwischen Nutzungs- und Schutzansprüchen auftreten.

«PRIX WILDERNESS TRENDSPORT»

Der Bergführer und Geologe Hans-Heini Utelli wird ab 1. Januar 2002 die Stelle leiten. «Keepwild», wie die Fachstelle auch noch genannt wird, steht ein Jahresbudget von 40 000 Franken zur Verfügung. Die Finanzierung für das erste Jahr übernahm Save the Mountains, eine Stiftung der Alpen-RockHouse-Gruppe.

Eine der ersten Aufgaben Utellis wird sein, einen Kriterienkatalog für die Vergabe des «Prix Wilderness Trendsport» auszuarbeiten. Mit diesem Preis, welcher mit 5000 Franken dotiert ist, will MW private oder öffentliche Anstrengungen auszeichnen, die

Foto: Swissimage



KRITIKPUNKT HELISKIING

Die Umweltorganisation «Mountain Wilderness» will Aktivitäten wie das Heliskiing verbieten. Das mag mit ein Grund sein für die ablehnende Haltung, die der neuen Fachstelle bei der Lancierung entgegengebracht wurde.

sich für eine umweltauflage und nachhaltige Ausübung von alpinem Trendsport einsetzen. Der Preis soll erstmals Ende 2002 vergeben werden.

BEVORMUNDUNG DURCH «UNTERLÄNDER»

Die Initianten stiessen bei der Podiumsdiskussion auf teils heftige Reaktionen aus dem Publikum. Man lasse sich von «Unterländern» nicht bevormunden und wisse sehr wohl selber wie der Natur Sorge tragen, empörte sich ein Bergführer. Ein anderer warf Mountain Wilderness vor, sie hätten das Thema für sich in Anspruch genommen, obwohl auch von anderen Organisationen Anstrengungen in die gleiche Richtung unternommen würden. Der Vertreter einer bekannten Ferienregion meinte gar, es brauche keine Regulierung, denn die Natur setze selber ihre Grenzen.

Die ablehnende Haltung liegt wohl auch daran, dass die Umweltorganisation gewisse Aktivitäten verbieten will. So zum Beispiel Heliskiing und Snowmobiling, welche gemäss Jan Gürke

von MW nicht nur einen negativen Einfluss auf die Tier- und Pflanzenwelt haben, sondern grosse Gebiete auch für Besucher, die sich aus eigener Kraft fortbewegen, unattraktiv machen.

Canyoning unter der Lupe

Ein Grund, warum Umweltraspekte im Zusammenhang mit Trendsport meist wenig Beachtung finden, sind fehlende Grundlagen. Wie gross die Auswirkung einzelner Aktivitäten auf die Umwelt sind, ist nicht ganz leicht zu eruieren.

Mountain Wilderness hat es versucht und bei der Biologin und Bergführerin Barbara Leuthold eine Studie zum «Lebensraum Canyoning Schweiz» in Auftrag gegeben. Das nun vorliegende Resultat zeigt, dass eine allgemeingültige Aussage zu den Aus-

wirkungen des Canyoning auf die Umwelt nicht möglich ist. Zwar kann die Sportart zumindest lokal negative Auswirkungen auf die Tier- und Pflanzenwelt der Schluchten haben, aber jede Schlucht ist anders. Weite, flache Schluchten mit seltenem Hochwasser sind tendenziell störungsanfälliger als enge, steile mit häufigem Hochwasser. Unter Umständen hat Canyoning sogar einen positiven Effekt auf betroffene Felschluchten, da Anbieter häufig «ihre» Canyons von Schmutz und Unrat säubern. *DF*

KURZ UND BÜNDIG

Attraktivere Stadt Thun dank Events.

Die Stadt Thun will ihre überregionale Ausstrahlung steigern, indem sie Veranstalter wichtiger Anlässe unterstützt. Im Vordergrund steht dabei jedoch nicht die finanzielle Hilfe; vielmehr möchte die Stadt vorhandene Ressourcen und Kontakte zur Verfügung stellen. Ein Konzept soll künftig die Schwerpunkte solcher Aktivitäten festhalten. *SST/sda*

Kooperation in der Region Zürich.

Zürich Tourismus und Rapperswil

Zürichsee Tourismus wollen künftig vermehrt zusammenarbeiten. Die Gäste sollen zu den Produktepaletten der beiden Tourismusorganisationen einfacheren Zugang erhalten. *SST/sda*

Neues Gesicht für Bäderquartier.

Baden und Ennetbaden wollen ihr gemeinsames Bäderquartier neu gestalten und aufwerten. Nächster Schritt in der vor zweieinhalb Jahren aufgenommenen Planung ist die Erstellung eines verbindlichen Entwick-

lungsrichtplanes. Vorgesehen sind im Weiteren ein neues Thermalbad, drei neue Fussgängerstege über die Limmat sowie die Neugestaltung der Bäderstrasse in Baden und der Badstrasse in Ennetbaden. *SST/sda*

Rettung für Appenzeller Luftseilbahn.

Die Luftseilbahn Hoher Kasten im Kanton Appenzel Innerrhoden soll mit einem Kapitalschnitt von 90 Prozent und einer Aufstockung des Aktienkapitals um mindestens 700 000 Franken gerettet werden. Verantwort-

lich für die Finanz-Misere ist nicht die Bahn selbst, sondern die nun zu liquidierende Tochterfirma Hotel Hoher Kasten AG. Praktisch der ganze Ertrag der Bahn musste für die Betriebsverluste der Hotel AG herhalten. *SST/sda*

Neue Sesselbahnen in Celerina.

Die Celeriner Bergbahnen haben auf Marguns zwei neue Sesselbahnen in Betrieb genommen. Die Bahnen sind in den vergangenen zwei Sommer-saisons für 11,5 Millionen Franken erstellt worden. *SST*

NEUES HOTEL-KONZEPT / Die Weisse Arena schafft in Laax mehr als 300 neue Betten in einem «Hightech-Hotel» namens «Riders Palace II». Es soll sich als Hotel für junge Gäste und als trendiger Treffpunkt etablieren. **UELI HANDSCHIN**

Riders Palace II – Treff für junge Szene

Wenige Tage vor der Eröffnung präsentiert sich das «Riders Palace II» als eine einzige Baustelle. Ab dem 7. Dezember sollen in diesem Gebäude auf vier Stockwerken bis zu 319 Gäste beherbergt werden. Doch Armin Tanner, der als Technischer Direktor der Weissen Arena Planung und Bau des neun Millionen Franken teuren Baus koordiniert, lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Wenn nötig wird rund um die Uhr gearbeitet. Knapp bemessene Bauzeiten sind in den Bergen, wo ein früher Wintereinbruch möglich ist, nicht die Ausnahme, sondern die Regel.

Abgesehen vom Termindruck ist beim «Riders Palace II» vieles anders als beim «Riders Palace I». Im Gegensatz zu den teuer gebauten Chalets im oberen Teil der Retortensiedlung Laax-Murschegg und den Betonbauten der Apartmenthäuser im unteren Teil, kann beim «Riders Palace II» von Architektur gesprochen werden. Das Gebäude des Laaxer Architekten René Meierhofer besteht aus einem länglichen Baukörper, der rechtwinklig von einem zweiten, halb so hohen durchquert wird. Dieser nimmt die Lobby

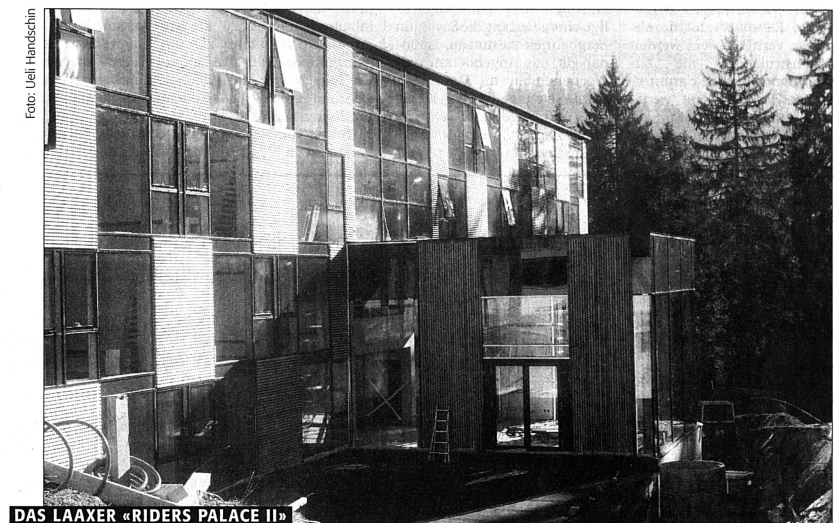
mit einer Fläche von 200 Quadratmetern auf. Raumhöhe, sprossenlose Fenster und vertikal montierte Bretter bilden die Fassade, die ein Flachdach begrenzt. Das Gebäude liegt oberhalb des Speicherbeckens der Elektrizitätswerke bei der Abzweigung von der Kantonsstrasse nach Murschegg. Ein wenig attraktiver Ort, früher durch zwei Tennisplätze genutzt, der kaum viel mehr Aussicht als auf ein paar Lärchen und das künstliche Gewässer bietet.

REIN FUNKTIONELL EINGERICHTET

Angesprochen wird die junge Generation der Boarder, auf welche die Weisse Arena schon lange vor dem Boom der neuen Schneesportart zählte. «Die jungen Gäste setzen ihre Prioritäten in erster Linie in sportliche und kommunikative Aktivitäten – nicht in eine luxuriöse Übernachtung», sagt Ariane Ehrat, Mediensprecherin der Weissen Arena. Die Zimmer sind rein funktionell eingerichtet. Bis zu sieben Betten können sie aufnehmen. WC und Dusche sind getrennt angeordnet, das Waschbecken ist vom Zimmer aus zugänglich. Es gibt keinen Fön und keine Minibar, keinen Schrank und keinen Tisch. Das Begegnungszentrum des Hotels bildet die Lobby, mit einer Raumhöhe von fünf Metern der grosszügige Gegenpol zur «Käfighaltung» in den Low-Cost-Zimmern. Da die Bar auch die Funktion der Réception übernimmt, hat sie vermutlich als erstes und einziges Lokal in Graubünden während 24 Stunden geöffnet. Das Neueste, was der «Technologie-Partner» Sony an Unterhaltungselektronik zu bieten hat, wird installiert. Dazu gehören auch vier Spielcomputer auf einer Garage.

KONZERTRAUM ODER TIEFGARAGE

Das Untergeschoss beinhaltet neben den technischen Installationen eine Halle, die als Disco oder Konzer-



DAS LAAXER «RIDERS PALACE II»

Das Gebäude – hier kurz vor seiner Fertigstellung – besteht aus einem länglichen Baukörper, der rechtwinklig von einem zweiten, halb so hohen durchquert wird.

traum genutzt werden kann. Licht- und Beschallungsanlagen werden nach Bedarf zugemietet. Sollte sich der Raum zum Abtanzen nicht bewähren, kann er als Tiefgarage genutzt werden. Zunächst müssten Er-

fahrungen gesammelt werden, begründet Tanner das Konzept, das noch Veränderungen zulässt. Sollten Fünfer-Zimmer gefragter sein als Siebner-Zimmer, werden die überzähligen Betten einfach entfernt.

Noch nicht entschieden ist, ob das Hotel auch im Sommer geöffnet sein wird. Erforderlich wären dazu laut Tanner Verträge mit Reiseveranstaltern, die sich auf Gruppenreisen für Jugendliche spezialisiert haben.

«Suiten sind Renner»

Verkauft werden die Betten im «Riders Palace II» nur im Package mit mindestens zwei Tageskarten für das Skigebiet. Zu siebt im Zimmer kostet so die Übernachtung mit Frühstück ab 113 Franken pro Person; bei vier Personen im Zimmer sind es 143 Franken. Die Luxusvariante, bei der auch die Bedürfnisse der Jugendlichen nach Elektronik gedeckt werden, ist für zwei Personen für 342 Franken im Package zu haben. Die doppelt so grosse Suite mit Whirlpool und Plasmafernseher kostet 392 Franken. Diese Preise können in den nachfragestärksten Zeiten um bis zu 30 Prozent höher liegen. Den Buchungsstand bezeichnet die Mediensprecherin der Weissen Arena, Ariane Ehrat, als gut. Renner seien die Suiten.

ANALYSE / Spezialisierung als Strategie für KMU-Hotels

Luxus zum Budget-Preis

Eine Analyse des mittelständischen Hotelgewerbes in Deutschland, die so aber auch auf die Schweizer Hotelverhältnisse zutreffen dürfte, hat jetzt der Syndikus des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, Gerhard Engelmann, in der Zeitschrift «Der Rotarier» veröffentlicht. Die derzeitige Entwicklung in der Hotellerie sei «vergleichbar mit derjenigen im Lebensmittel- oder Textileinzelhandel in den vergangenen Jahrzehnten». Es finde «ein Konzentrations- und Bereinigungsprozess zu Lasten der traditionellen mittelständischen Betriebe statt».

DER GROSSTEIL SETZT AUF KOSTENREDUKTION

Während in den USA «etwa 75 Prozent aller Hotels unter dem Label einer Hotelkette oder Hotelkooperation» operieren, betrage die vergleichbare Zahl in Deutschland nur etwa 20 Prozent. Es müsse daher vermutet werden, «dass der Konzentrations- und Kooperationsprozess hierzulande gerade erst begonnen» habe. Aus der Sicht des Hoteliers lasse das Buchungsverhalten von immer mehr Gästen zu wünschen übrig. Immer kurzfristiger werde gebucht. Eine Planungssicherheit gebe es nicht mehr. «Der Gast verlangt heute Fünf-Sterne-Luxus zu Jugendherbergpreisen.» Die Réception habe sich zu einem «orientalischen Bazar» entwickelt.

Das grösste Problem in der Hotellerie stellen laut Engelmann die Perso-

nalkosten dar. Um sich weiter am Markt behaupten zu können, setze ein Grossteil der Unternehmer auf eine massive Reduktion der Kosten. Gerade bei kleineren Betriebseinheiten würden Personaleinsparungen «mit erhöhter eigener Mehrarbeit, die vielfach an Selbstausbeutung grenzt, kompensiert». Gerade die kleineren Betriebseinheiten in der Hotellerie seien daher «einem unverändert starken ökonomischen Druck ausgesetzt». Kleinere Hotels mit weniger als 20 Zimmern seien besonders betroffen. Es findet nach Ansicht des Syndikus «ein bisher nie da gewesener Konzentrations- und Ausleseprozess statt». Das traditionelle «Allzweckhotel» sei passé. «Spezialisierung und Nischenpolitik auf hohem Qualitätsniveau, in anderen Branchen mit Erfolg praktiziert, ist eine Zukunftsstrategie für mittelständische Hoteliers.» Voraussetzung dafür aber ist nach Engelmanns Ansicht, «dass der Hotelier die Bedürfnisse und Wünsche der Zielgruppengäste genau kennt und sein Angebot konsequent danach ausrichtet».

Marktsegmente mit Aussicht auf Erfolg sind nach Ansicht des bayerischen Hotelpartners «Urlaub für Senioren oder Behinderte, Gesundheitsurlaub, Fahrradurlaub oder Sporturlaub». Bei solchen Bemühungen komme es jedoch auf rasches Handeln an, meint der Autor. Denn: «Für die Zukunft gilt die Erkenntnis: Nicht die Grossen fressen die Kleinen, sondern die Schnellen die Langsamen».

Anzeige

Aktionen gültig vom 10.12. bis 15.12.2001
Alle Angebote exklusive MwSt

3 ⁶⁹	1 l	SAIS FRITURE 100
100 cl	16,5 % Vol.	CINAR
14 ⁹⁵		
Sekt-Flüte Reims	10 cl	
Stück	–.49	
Bell-Quick «Schüfli»	pasteurisiert	
16 ⁹⁰	kg	
Karton 12 x 1 l		Toni UHT VOLL MILCH Toni UHT MILCH DRINK Lait Entier Laitte Intero
1 ¹⁹	1 l	
Gourmet-Gemüsemischung	tiefgeföhlt Karton 5 kg	
3 ⁴⁹	kg	

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

Moosseedorf • Heimberg • Kriens • Pratteln
Dubendorf • Neuendorf • Rotkreuz • Chur
Reinach • Biel • Glisiez • Rapperswil • Rüschlikon
Crissier • Dietikon • St-Blaise

LONGSTAY-GESCHÄFT / Derag kooperiert in Berlin

Appartement-Boom

Derag Hotel and Living, der deutsche Marktführer im Apartment-Bereich, kooperiert ab dem 1. Januar 2002 mit dem Berliner «Boarding House Mitte» in Sales, Einkauf und Marketing. Max Michael Schlereth, Vorstand von Derag Hotel and Living erklärt: «Mit dem «Boarding House Mitte» und unseren drei Häusern «Grosser Kurfürst», «Henriette» und «Königin Luise» haben wir auf engem Raum eine Vielzahl von Appartement-

Einheiten und können somit unsere bereits starke Position in Berlin ausbauen.»

Erklärtes Ziel von Max Michael Schlereth ist die weitere Expansion seiner Gruppe in Deutschland und dem benachbarten Europa. Während sich heute alle zehn Hotels im Besitz der Derag-Gruppe befinden, werden zukünftig auch andere Modelle wie Franchise- oder Management-Verträge zum Tragen kommen. *KJV*

«Compliments from Accor»

Kundenbindung. In das Programm «Compliments from Accor hotels» wurde die markenübergreifende Clubkarte «Accor hotels Favorite Guest» aufgenommen. Sie kann auf der Accor-Website beantragt werden und bringt pro zehn Euro Umsatz 60 Bonuspunkte; den aktuellen Stand kann der Kunde auf der Website abfragen. Ausserdem erhält er ganzjährig Ermässigungen auf den Zimmerpreis von 10 bis 50 Prozent (je nach Hotel und Termin). *KJV*

Web-Designer gehen ins Netz

Luzerner Auftritt soll Beispiel geben. Die Citytours AG als Entwickler der Websites von Luzern Tourismus AG, Luzern Hotels, KKL, Luzern Event Partner, Hotel Palace und Art Deco Hotel Montana Luzern tritt seit dem 1. Dezember selber mit einer Website auf. Die Plattform Citytours.org ist eine geographisch strukturierte Website. Die neuesten Darstellungstechnologien des «state of the art» in der Website-Gestaltung sollen zur Anwendung kommen. *KJV*

ZÜRICH / Hotelstatistik für den September 2001

Grounding-Monat

Seit Juni nimmt die Nachfrage in den Zürcher Hotels ab. Wegen der «gestrandeten» Nordatlantik-Passagiere am Flughafen Kloten nach dem 11. September wurden in Zürich im Monat September nur 4,8 Prozent weniger Hotelübernachtungen registriert. In der Flughafenregion wurden sogar 5,9 Prozent mehr Übernachtungen gezählt. Gesamtschweizerisch gab es einen Rückgang um 9,2 Prozent. In den 111 Hotels der Stadt

Zürich übernachteten im September 108 774 Gäste, 5,7 Prozent weniger als vor Jahresfrist. Die Zahl der Logiernächte lag mit 213 128 um 4,8 Prozent unter dem Vorjahreswert. Die Zahl von Gästen aus dem Ausland nahm um 8,8 Prozent ab. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer stieg von 1,94 auf 1,96 Nächte. Die Bettenauslastung sank von 66,1 auf 61,8 Prozent, die Zimmerauslastung von 81,3 auf 76,6 Prozent. *KJV/sda*

SHV / Delegiertenversammlung am 11. Dezember

Gezielt aktiv in kritischer Zeit

Das Schwergewicht der kommenden ordentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) liegt auf der Genehmigung des Budgets 2002 und der Erläuterung der ihm zugrunde liegenden strategischen Zielsetzungen für das nächste Jahr. Weiteres Schwergewicht liegt auf der Berichterstattung über den Stand der Umsetzung der Neuausrichtung in der Strategie des SHV. Die DV findet am Dienstag, dem 11. Dezember 2001 ab 10 Uhr im Burgerratssaal des Kultur-Casinos in Bern statt.

In den Aussagen zur Tourismuspolitik wird der SHV Vorschläge machen, welche die Folgen der für den Tourismus kritischen Ereignisse der jüngsten Zeit mindern helfen. Der Verband will sich für eine gezielte Verwendung der zusätzlichen Bundesmittel durch Schweiz Tourismus (ST) einsetzen und generell eine neue Politik der Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus realisieren. Er will sich ausserdem auf ein verstärktes Engagement in den segment-spezifischen Promotionen von ST vorbereiten: Familien- und Kinderpromotion, USP Wellfeeling.

An der Delegiertenversammlung wird auch deutlich werden, dass sich der Schweizer Hotelier-Verein in der Beratung auf drei Kernkompetenzen konzentrieren will: Technik und Planung; Betriebswirtschaft und Betriebsführung inklusive Immobilienvermittlung; Hoteljob.

In den Aussagen zur Berufsbildung dürfte die Weiterentwicklung der beiden Projekte Campus und dreijährige Lehren im Vordergrund stehen. *KJV*

ÜBERNAHME / Six Continents will Starwood kaufen

Grossfusion

Die britische Hotelgruppe Six Continents (ehemals Bass) will gemäss einem Bericht der britischen Zeitung «Sunday Telegraph» den US-Konkurrenten Starwood Hotels & Resorts für umgerechnet 12,4 Mrd. Franken übernehmen. Six Continents habe bereits einen Übernahmeplan entworfen, wolle diesen aber erst im Februar präsentieren, wenn sich die Entwicklung der Wintersaison klarer zeige. Ein Sprecher der Six Continents wollte den Bericht auf Anfrage nicht kommentieren.

Bei einem Zusammenschluss würde die weltgrösste Hotelgruppe mit einem Börsenwert von mehr als 20 Mrd. Franken entstehen. Six Continents betreibt weltweit mehr als 3200 Hotels, darunter die Marken Holiday Inn, Crowne Plaza und Inter-Continental. Die Gruppe hat den Ausbau ihrer Hotelgeschäfte angekündigt und verfügt den Angaben zufolge über Barmittel von mehr als 9 Mrd. Franken. Starwood betreibt 700 Hotels, darunter die Marken Sheraton und Westin. *KJV/sda*

REKAWELL / Im Reka-Dorf Montfaucon ist die erste Wellness-Anlage eröffnet worden. Mit diesem Pilotprojekt hat die Reka das Produkt Wellness ins Familien-Segment geholt. **CHRISTINE KÜNZLER**

Hat das Konzept Erfolg, gibt es weitere Rekawell-Dörfer

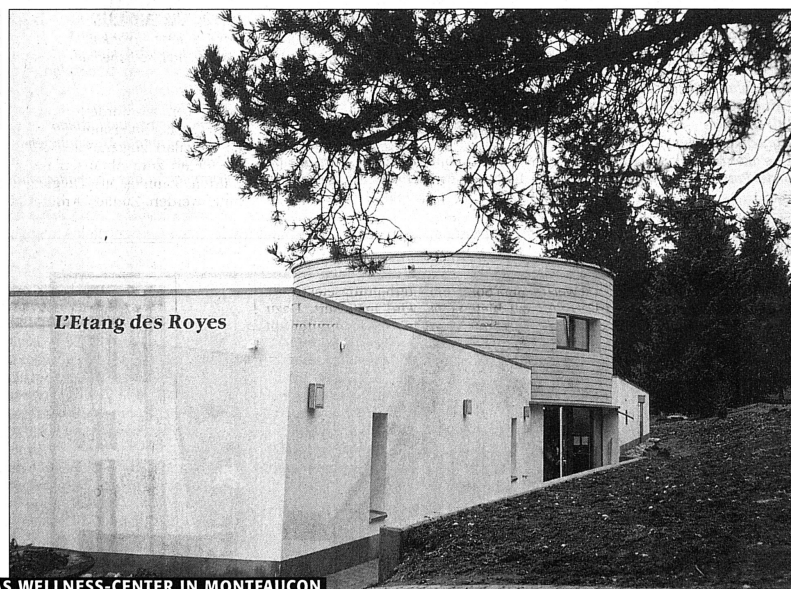
Die Monate Dezember und Januar sind im Reka-Dorf Montfaucon (Jura) heuer doppelt so gut gebucht wie im Vorjahr. Das liegt, nehmen die Reka-Verantwortlichen an, am neu gebauten Wellness-Center mit Erlebnisduschen, Saunen, Ruheraum, Bädern, Gymnastikhalle und Räumen für verschiedene Anwendungen. Investiert hat die Reka dafür 2,85 Millionen Franken, 50 Prozent der Investitionen konnten über den Ferienfonds (vgl. Fussnote) abgeschrieben werden. Die Wellness-Anlage steht jenen in Luxushotels kaum nach. Jedoch liegen die Preise für die Anwendungen etwa 20 bis 25 Prozent tiefer als jene in den Vier- und Fünf-Sterne-Hotels. So kostet eine halbe Stunde Massage beispielsweise 30 Franken, eine Stunde 55 Franken. Für eine grosse Gesichtspflege, die 90 Minuten dauert, bezahlen die Gäste in Montfaucon 85 Franken. Alle Anwendungen werden von einheimischen Fachkräften durchgeführt, die im Reka-Dorf auf eigenes Risiko arbeiten. «Weil die Reka die Räume ausgerüstet hat und auf eine Miete verzichtet, profitieren unsere Gäste von den einmalig günstigen Preisen», fasst Roland Lyman, Leiter Reka-Ferien, zusammen.

Für 35 Franken pro Woche und Person können die Gäste im Rekawell-Dorf Montfaucon das Wellness-Center, das nur ihnen offen steht, nutzen: Saunalandschaft, Gymnastik, Ernährungsinformationen Outdoor-Aktivitäten, und weitere Programme sind in diesem Preis inbegriffen. Für die professionelle Betreuung der Gäste sorgt eine ausgebildete Wellness-Trainerin.

EINE «PIONIER-LEISTUNG» DER REKA

«Was bisher im Schweizer Angebot nicht vorhanden war, hat die Reka nun auf den Markt gebracht: Die Kombination von gut organisierter Parahotellerie mit dem Trendangebot Wellness», sagte Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, an der Eröffnung des Wellness-Centers Montfaucon. Damit habe die Reka nicht nur eine Pionierleistung vollbracht, sondern auch auf die Herausforderungen des Tourismus von heute und morgen reagiert. Da die erheblichen

Foto: Christine Künzler



DAS WELLNESS-CENTER IN MONTFAUCON

Das Gebäude soll den Eigenheiten des Juras und des Feriendorfs gerecht werden. Im Innenbereich sorgen Naturmaterialien und warme Farben für ein Wohlfühlgefühl.

chen Kosten einer Wellness-Anlage auf eine grössere Anzahl von Mietobjekten umgelegt werden können, führe das zu einem «äusserst attraktiven und preiswerten Angebot», so Künzi. «Dies kommt dem Gast zugute, aber auch einer Region, welche nicht zu den Hochburgen des Schweizer Tourismus zählt.» Immerhin bringt das Reka-Dorf der kleinen Gemeinde im Jura jährlich 2 bis 2,5 Millionen Franken an Wertschöpfung, wie Reka-Direktor Werner Bernet festhielt.

HÖHERE AUSLASTUNG FÜR DAS REKA-DORF

Max Nadig, Berater und Präsident der Schweizer Kurhäuser, hat das Konzept für Montfaucon erarbeitet und auch über die Qualitätskriterien ge-

wacht. «Für Kinder macht man viel, die Mütter und Väter vergisst man meist», eine Erkenntnis, die Nadig dazu motiviert habe, dieses Konzept zu entwickeln. «Ich bin ein Gegner davon, dass Wellness nur auf der Stufe der Vier- und Fünf-Sterne-Hotellerie stattfinden soll. Deshalb bin ich sehr froh, dass die Reka Wellness nun auf eine tiefere Stufe heruntorgeholt hat.» So störe es ihn denn auch nicht, dass die Atmosphäre im Reka-Dorf doch eher auf Familie denn auf Wellness ausgerichtet ist. «Wir wollten hier ganz bewusst kein Wellness-Ambiente», so Nadig. Das Angebot der Reka müsse auf die Familie ausgerichtet sein, der ganzheitlichen Betrachtungsweise entsprechen und die Elemente Bewegung, Gesundheit/Schönheit, Ernährung sowie geistige Aktivitäten enthalten.

Mit dem Wellness-Center soll eine höhere Auslastung für das jurassische Reka-Dorf erzielt werden. Montfaucon ist zwar im Sommer zu 85 Prozent ausgelastet, im Winter jedoch nur zu 40

Prozent, weil ein Skiangebot fehlt. Wenn sich das Rekawell-Konzept bewährt, wird es auch in anderen Dörfern angewendet, so Bernet. Gerade auch im Hinblick auf die Klimaveränderung, könne Wellness ein geeigneter Ersatz für Wintersport sein.

Montfaucon verfügt über ein Hallenbad, das dieses Jahr neu ausgebaut worden ist. Das Reka-Dorf umfasst 32 Bungalows mit 38 Ferienwohnungen und ein Gemeinschaftshaus. In Koordination mit dem Programm der Wellness-Trainerin wird das «Rekalino»-Familienprogramm mit Kinderbetreuung durchgeführt. Eine Woche Unterkunft kostet zwischen 430 (vier Betten) und 1150 Franken (sieben bzw. acht Betten) pro Wohnung.

Die Genossenschaft Schweizer Reisekasse (Reka) hat ihren Sitz in Bern und ist mit dem Ziel gegründet worden, finanziell ärmern Schweizerinnen und Schweizern Ferien zu ermöglichen. Sie ist der zweitgrösste Ferienwohnungsanbieter der Schweiz und hat den erfolgreichen Reka-Check lanciert.

Reka extra: Für 50plus-Gäste

Weil die Reka ihre Gäste längerfristig behalten will, hat sie neu auch das Angebot «Reka extra» lanciert. Dieses Angebot für Eltern, deren Kinder ausgeflogen sind, beinhaltet verschiedene Kurse und wird in der Zwischensaison durchgeführt. Zwei Beispiele: «Entdeckungstour durch das ursprüngliche Tessin» und «Kunst-Wanderwoche im Albulatal». Die Woche im Tessin kostet zwischen 330 und 430

Franken pro Wohnung im Reka-Feriendorf Brissago; die Entdeckungstour inkl. drei Mahlzeiten und Transportmittel 400 Franken pro Person. Für die Kunst-Wanderwoche ist der Preisrahmen widerlich. Ein weiteres «Reka-extra»-Angebot ist das Überwintern in Brissago oder in Golfo del Sole (Toscana): Ein Monat kostet in der Winterszeit weniger als 1000 Franken pro Wohnung. *CK*

Reklame

www.tischtuch.ch

Ein Mausklick zum
Mäusesparen - auch für Sie.



BUSINESSPLAN / Besonders in unsicheren Zeiten sind sichere Planungsinstrumente gefragt. Hoteliers können auf die soeben erschienene Anleitung für den Businessplan zurückgreifen. **KARL JOSEF VERDING**

Es ist Zeit für sichere Planung

Mit der neuen Businessplan-Anleitung sind Hoteliers relativ rasch in der Lage, selbstständig einen professionellen, aussagekräftigen Businessplan zu erstellen. Als besonders wertvoll dürften sich die zahlreichen Fallbeispiele erweisen. Anhand realer (anonym präsentierter) Hotelbetriebe aus der Schweiz wird aufgezeigt, wie Hoteliers von bestimmten betriebswirtschaftlichen Methoden profitieren können, wie die Umsetzung dieser Methoden in die Praxis erfolgt und wie andere Hoteliers betriebswirtschaftlich anspruchsvolle Fragen angepackt haben.

Für die Neuauflage der Businessplan-Anleitung für Hotelbetriebe wur-

de diese vollständig überarbeitet und massgeblich ergänzt. Die erste Ausgabe war 1998 unter dem Patronat der Graubündner Kantonalbank und des Bündner Hotelier-Vereins erschienen. Verfasser waren das Wirtschaftsforum Graubünden und die Beratungsfirma BHP – Hanser und Partner AG. Die Broschüre stiess damals über den Kanton Graubünden hinaus auf reges Interesse und war bereits wenige Monate nach ihrem Erscheinen vergriffen.

ANWEISUNGEN MIT TOOLS UND CHECKLISTEN

Die inhaltliche Überarbeitung wurde wiederum von der BHP vorgenommen. Die Broschüre wird mit eingeklebter CD-ROM vertrieben: «Businessplan – Der Blick in die Zukunft: Anleitung für die Erstellung eines Businessplans für Hotelbetriebe». Die Broschüre liefert den Hoteliers und Hoteliers Handlungsanweisungen kombiniert mit praktischen Tools und Checklisten für die Businessplan-Erstellung, aber auch fundierte Hintergrundinformationen zur Finanzierungspraxis der Banken und zu den aktuellen Herausforderungen für die Hotellerie in der Schweiz.

AUS DER PRAXIS – FÜR DIE PRAKTIKER

Für Raoul Kaufmann vom Ressort Beratung des SHV «deckt die Zielset-

zung des Businessplan-Projektes sich genau mit den Stossrichtungen, die der SHV mit den eigenen Produkten und Projekten verfolgt». Wichtig sei, zu erkennen, dass ein Businessplan «nicht nur und auch nicht primär als Hilfsmittel zur Finanzierung oder zum Bankengespräch angesehen wird. Im Zentrum steht der direkte Nutzen für die Hoteliers. Sie sollen das Instrument für sich und die Verbesserung ihres Produktes einsetzen.»

Mit der neuen Anleitung liege ein benutzerfreundliches und leicht verständliches Werk vor, das sich durch eine ausgeprägte Praxisorientiertheit

auszeichne. «Es ist aus unserer Sicht auch sehr gut als Lehrmittel geeignet.»

AUCH MARKTSEITIGE FRAGESTELLUNGEN

Der Inhalt der Broschüre ist betriebswirtschaftlich gehaltvoll, konzentriert sich aber auf die wesentlichen Sachverhalte, die in leicht verständlicher Sprache erläutert werden. Erfahrungsgemäss bereiten beim Verfassen eines Businessplans vor allem diejenigen Kapitel Mühe, die sich auf marktseitige, also unternehmensexterne Fragestellungen beziehen. Insbesondere dafür finden sich viele konkrete Hinweise, so dass auch diese Kapitel sich leicht umsetzen lassen.

BREITE TRÄGERSCHAFT, LANDESWEITER VERTRIEB

Herausgeber der Broschüre sind die Berner, Graubündner, Luzerner und Walliser Kantonalbanken, der nationale Branchenverband SHV sowie die SGH. Die Publikation wurde vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) im Rahmen des Bundesbeschlusses über die Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus (InnoTour) unterstützt.

Die Broschüre, inkl. Arbeitsblätter und CD-ROM ist auf Deutsch und Französisch erhältlich (Richtpreis Fr. 25.–) beim Schweizer Hotelier-Verein, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 42 99, hotelboutique@swiss-hotels.ch

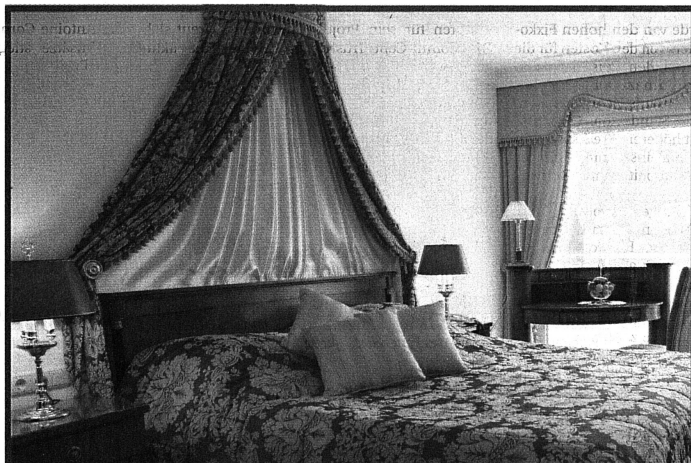
Sammlung von Praxis-Fallbeispielen

- Konsequente Positionierung im Rahmen eines Gesamtkonzeptes
- Konsequente Positionierung im Rahmen einer Angebotsbereinigung
- Überbetriebliche Kooperation
- Profitcenter-Rechnung
- Deckungsbeitragsrechnung
- Risiken kennen – Risiken begegnen
- Finanzplanung/Finanzierung
- Ertragswertberechnung nach DCF-Methode
- Tragbarkeitsrechnung
- Eine alternative Finanzierung in der Praxis

Toolbox mit Vorlagen und Hilfsmitteln

- Standortbestimmung
- 7 Leitfragen zum Geschäftskonzept
- Gewinnplanung
- Vorschlag Konkurrenzanalyse-Raster
- Raster zur Planung von Ertrags- und Margenzielen
- Raster zur Planung von Marketingmassnahmen
- Raster für einen Aktionsplan
- Investitionsplan
- Planerfolgsrechnung
- Finanz- und Liquiditätsplan
- Formular für das Massnahmen-Controlling
- Formular für das Geschäftscontrolling

Anzeige



Selva Hotel Classic Interiors

Individuelle Einrichtungen für die Gastlichkeit: Handwerk und Kreativität sind unser Leitfaden. Qualität unsere Stärke!

SELVA
Style International

ISO 9001 M Güteschein RAL ISO 14001

Selva AG Hotelleinrichtungen - I-39100 Bozen - Italien
In der Schweiz: Heinz Hohl
Niklaus Konrad Str. 14 - Postfach 709 - CH-4501 Solothurn
Tel. 032 623 80 81 - Fax 032 623 80 82
www.selva.com - e-mail: selva.hotel.ch@itd.ch

ADVENT / Im Hotel Stella war der Schweizer Meister der Floristen am Werk. **CHRISTINE KÜNZLER**

Ein florales Wintermärchen

Eisige Töne und warme Lichter – so präsentieren sich der Eingangsbereich und das Restaurant Stellambiente im Vier-Sterne-Hotel Stella in Interlaken. Gestaltet hat dieses florale Wintermärchen der amtierende Schweizer Meister in Floristik, Roland Keller, zusammen mit dem Vize-Schweizer-Meister Peter Schwitter und der Floristin Edith Abegglen. Die «Stella»-Dekoration ist Kellers erste in einem Hotel. «Wir wollten eine vom Aufbau her kühle Dekoration gestalten. Mit dem warmen Kerzenlicht haben wir die beiden Kontraste eilig und lieblich verbunden», erklärt Keller. Benutzt haben die Fachleute Pflanzen, die von Natur aus silbergrünlich sind. Da, wo die Natur diese Vorgaben nicht erfüllt hat, haben die Floristen nachgeholfen. Zum Beispiel bei den Herbstblättern: Sie sind vorerst mit Schwarz und Silber besprayed und dann mit weissem Kerzenwachs überzogen worden.

Doch Keller und sein Team haben das Restaurant nicht nur mit Blumen,

Blättern, Kugeln und Kerzen dekoriert. Der Florist hat auch Stühle und Tische umgestellt. In der Mitte des «Stellambiente» stehen vier Gipssäulen, die zwei Blätter- und Lichterbogen tragen. Kellers Werk überrascht und begeistert.

Ungewöhnliche Blumendekorationen sind im «Stella» nicht aussergewöhnlich. Die Besitzer, Christine und Werner Hofmann, überraschen immer wieder mit speziellen, gekonnten Dekorationen. «Küche und Floristik haben viel Gemeinsames – beide brauchen Konzept, Planung und Finish», sagt Werner Hofmann. Sein Ziel ist es, mit Dekoration und Küche seine Gäste zu berühren. Das dürfte ihm in beider Hinsicht gelungen sein.

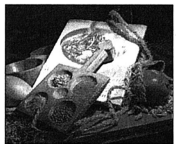
Der junge Meisterflorist, der in Frutigen sein Geschäft «Wohn-Florist» und eine Filiale in Bern führt, wird sich nächstes Jahr der Weltmeisterschaft der Floristen in Chicago stellen. Sein Mitarbeiter Peter Schwitter wird 2003 an der Europameisterschaft in Spanien teilnehmen.

Foto: Christine Künzler



KÜHLE UND WÄRME

Die beiden Pole sind in der Adventsdekoration im «Stellambiente» gekonnt zusammengeführt worden.



IGEHO 01 / Fast so viele Besucher wie 1999, mehr Aussteller und mehr Ausstellfläche: Die Messeleitung ist zufrieden. **SEITE 15**



BIO.IT / Das Pariser Restaurant-Konzept zeichnet sich durch die Kombination von Bio und italienischem Essen aus. **SEITE 16**

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Foodtown von McDonald's. In Oensingen ist die erste Etappe des Produktions- und Logistikcenters (Foodtown) von McDonald's eingeweiht worden. Mit einem neuartigen Konzept sollen Hersteller und Lieferanten künftig unter einem Dach zusammenarbeiten. In zwei Jahren soll zusätzlich die Produktion der Hamburger der Firma Grieder in Oensingen integriert werden. Ab Ende 2005 wird auch die Bäckerei Fortisa, die zurzeit noch in Zuchwil zu Hause ist, ihre Buns in Oensingen produzieren. **DST**

Lunch-Check-Präsident zurücktreten. Vorstand und Direktion der Genossenschaft Schweizer Lunch-Checks teilt mit, dass Georg Gnädinger an der Vorstandssitzung vom 21. November 2001 sein Amt als Präsident mit sofortiger Wirkung niedergelegt hat. Gnädinger begründete seinen Rücktritt damit, dass seine Ideen, Änderungswünsche und Zukunftsperspektiven nicht mit denjenigen des Vorstandes übereinstimmen. Die Aufgaben des Präsidenten werden interimistisch vom Vizepräsidenten Oskar Huber wahrgenommen. **MJP**

Reto Mathis verlässt das «Al Porto». Die AR-Gastronomia AG überträgt die Geschäftsführung des Designer-Hotels Al Porto in Lachen/SZ neu an Claudio Borsoni. Der erfahrene Gastronom Borsoni bekleidet bereits Managementpositionen bei Mövenpick und bei der Freddy-Burger-Management-Gruppe. Für Reto Mathis, den bisherigen Pächter des «Al Porto», sei die Doppelbelastung durch die Betriebe in Lachen und St. Moritz zu gross geworden. Der bekannte Corviglia-Gastronom konzentriert sich in Zukunft wieder voll auf die Geschäftsaktivitäten seiner Betriebe in St. Moritz. **MJP**

Knochenspuren im Speisemehl. Die Müllereibetriebe werden überprüft. Das Bundesamt für Gesundheit BAG erwartet baldige Resultate, um die im Speisemehl gefundenen Knochenspuren genau beurteilen zu können. Die erste Beurteilungsgrundlage sollen 45 untersuchte Mühlen liefern, die Speisemehl mahlen und deren Abfälle als Futtermittel verwendet werden. Das BAG hält die Gefahr, die von Knochenspuren im Speisemehl ausgeht, nach wie vor für minim. Spuren von Verunreinigungen könnten in einem Naturprodukt wie Mehl vorkommen. **MJP/sda**

Strassenverkehrsgesetz ist unter Dach. Gemäss der bereinigten Vorlage müssen die Neulenker während einer dreijährigen Probezeit Weiterbildungskurse besuchen, um den Führerschein unbefristet zu erhalten. Das Parlament soll den Alkohol-Grenzwert festlegen und nicht der Bundesrat, der diesen von 0,8 auf 0,5 Promille senken möchte. **MJP/sda**

CHICK'N'MORE / «Stündlich frisch gegrillte Poulets», lautet das Erfolgsrezept des neuen Chicken-Fastfooders. Innerhalb von vierundzwanzig Monaten wurden zehn Outlets eröffnet. **MARTIN J. PETRAS**

«Marktlücke im Wachstumsmarkt»

Vor kurzem ging im neuen Christoffel-Food-Court im Berner Hauptbahnhof das neunte «Chick'n'more» auf, in diesen Tagen öffnet am Basler Barfüsserplatz bereits das zehnte Chicken-Fastfood-Outlet seine Türen.

«Markt, Produkt und Management» seien die wichtigsten Faktoren seiner Geschäftsidee, erklärt Marc Antoine Cornaz, der Gründer und Geschäftsführer der B.A. Chick & More AG, welche ihre Geschäftsaktivitäten vom Hauptsitz im waadtänder Rolle aus betreibt. Die heutigen Gastrotrends gingen eindeutig in Richtung «schneller Service und gesundes Essen», erklärt Cornaz seine Geschäftsidee, und innerhalb des Wachstumsmarktes Fastfood seien besonders Chicken- und Vegi-Produkte noch interessante Marktlücken.

«SCHNELL KANN AUCH GUT SEIN»

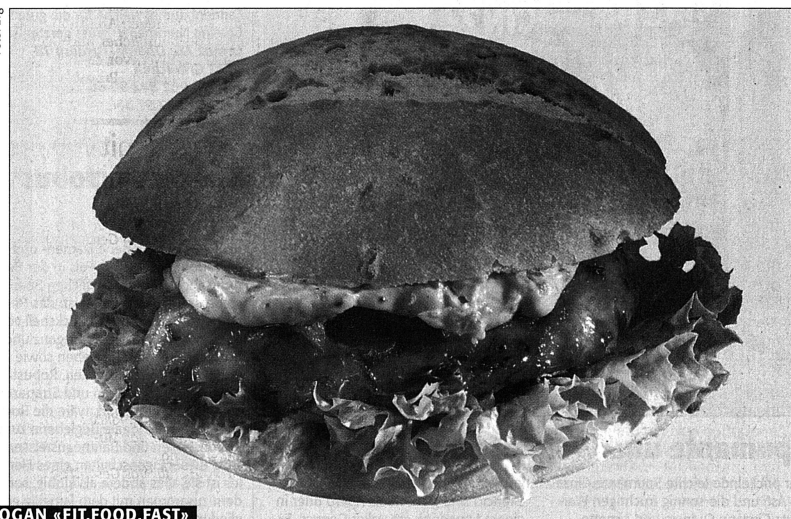
«Schnell kann aber auch gut bedeuten», fährt der innovative Gastro-Unternehmer selbstbewusst fort, «wir verwenden nur frisches, einheimisches Pouletfleisch, das in kleinen Mengen, praktisch à la minute, und nur mit Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl zubereitet wird.» Die Garzeit der Pouletstücke im Umluftofen betrage rund 25 Minuten, und die Produkte seien innerhalb von maximal 60 Minuten verkauft.

«Poulet soll nach Poulet schmecken und Kartoffeln nach Kartoffeln», so Cornaz, «bei uns gibt es weder Tiefgefrorenes noch Frittiertes, wir bieten hochwertige Kost mit unverfälschtem Geschmack.»

«KLEINE VERKAUFSFLÄCHE UND QUALITÄT»

Die typische Kostenstruktur eines gastronomischen Betriebs in der

Foto: zug



SLOGAN «FIT.FOOD.FAST»

Chick'n'more: Angebotsschwerpunkt ist frisch grilliertes Pouletfleisch, ergänzt mit vegetarischen Gerichten.

Schweiz werde von den hohen Fixkosten, besonders von den Kosten für die Lokalmiete und den Personalkosten dominiert, so Cornaz. Daher sein Rezept: Kleine Verkaufsflächen an stark frequentierten Standorten, Qualitätsprodukte mit höherem Preis sowie ein flexibler Personaleinsatz mit Festangestellten und Mitarbeitern auf Stundenlohn-Basis.

Der 39-jährige Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne weiss, wovon er spricht. Bis vor wenigen Jahren war er in England bei «Tricon Global Restaurants Inc.», dem weltgrössten Restaurant-Konzern (über 30 000 Lokale, Marken: «Kentucky Fried Chicken», «Pizza Hut» und «Taco Bell») für die Entwicklung und Immobilien von rund 800 Lokalen verantwortlich.

DAS WICHTIGSTE: MANAGEMENT

Welcher seiner Geschäftsfaktoren «Markt, Produkt und Management» ist aber der wichtigste? «Das Management», kommt die Antwort von Marc Antoine Cornaz, wie aus der Pistole geschossen: «Eine innovative Geschäftsidee und ein gutes Produkt sind nur das eine, viel wichtiger ist ein Team dahinter, welches die Ideen auch umsetzen kann.»

Nicht zuletzt dank seiner Organisation konnte Cornaz gewichtige In-

vestoren für sein Projekt gewinnen. Die Comm-Cept Trust, eine Beteiligungsgesellschaft, die sich auf Schweizer Nebenwerte spezialisiert, hat fünf Millionen Franken in das Gastro-Start-up investiert. Und im Verwaltungsrat der B.A. Chick & More AG sitzen, neben Marc Antoine Cornaz, Ivan C. Levy, Chef Body-Shop Schweiz, sowie Martin Wieland, ehemaliger COO Europlex Cinemas Schweiz.

RASCHE EXPANSION GEPLANT

«Chick'n'more» habe sich im umkämpften Markt bereits gut etabliert,

freut sich Marc-Antoine Cornaz, und die aktuellen Umsätze stiegen um sieben bis zehn Prozent pro Monat: «Die kalte Jahreszeit ist Chicken-Zeit.»

Und die rasche Expansion des neuen Fast-Food-Unternehmens soll weiterhin im gleichen Tempo fortgesetzt werden; für das Jahr 2002 sind fünf bis zehn Neueröffnungen geplant. Die nächsten Standorte heissen: Solothurn, Ecublens und Mels. Sein Business-Plan beinhaltet die klare Absicht, ergänzt der «Chick'n'more»-Gründer, auch ins Ausland zu expandieren.

www.chicknmore.com



Auf kleiner Verkaufsfläche schnell zubereitet und serviert.

Zahlen und Fakten

B.A. Chick & More AG, Rolle: Zehn Outlets in Bern, Basel, Emmen, Winterthur, Zug, Lausanne, Vevey und Fribourg
Chick'n'more-Betriebsgrössen: Express-Outlet (ca. 50 m²), mittleres (ca. 60 m², 15 Sitzplätze) und grösseres Outlet (mehr Sitzplätze)

Aus dem Food-Angebot: Original-Chicken-Sandwich (Fr. 8.90), Vegi-Sandwich (Fr. 6.50), Wing-Deal (Fr. 13.50), Fllet-Meal (Fr. 9.50) Chick'n'Deal (Fr. 14.90), Potato-Snacks (Fr. 3.90), Veg-Soup (Fr. 5.50)

Outlet-Umsatzziel 2002: rund 800 000 Franken pro Jahr **MJP**

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40



Beratung SHV

Ihr Partner
für Organisations- und Küchenplanung

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

hoteljob

**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@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.ch



Ihr Spezialist für Objekt-, Hospital-, Textil-, Food- und Küchenhygiene.
Voire spécialiste en hygiène des objets, des surfaces, hospitalières, des textiles, des alimentaires et des cuisines.

Henkel-Ecolab AG
4132 Muttenz Klingsackstrasse 91 F 061 466 14 66



Spumante und Wermut von Cinzano

Der prickelnde leichte Spumante Cinzano Asti und die sonnig fruchtigen Wermuts Cinzano Orancio und Limetto bringen diesen Herbst einen Hauch von Sommer zurück. Die drei neuen Produkte von Cinzano sind nicht nur ein angenehmer Apéro, sie lassen sich laut Maître Fromager Rolf Beeler auch kulinarisch gut kombinieren. Der prickelnd fruchtige Spumante Cinzano Asti ist mit seinen 7% vol. ein idealer Begleiter für den ganzen Tag. Der fruchtig süsse Spumante ist nicht nur ein ausgezeichnete Apéro, er wird laut Maître Fromager Rolf Beeler im Piemont auch zu Käse (Tuma Schafkäse) oder einer «Torta di Nocciola» genossen. Cinzano Limetto und Orancio sind gekühlt als Apéro oder in einem Longdrink ein voller Genuss. Exklusiv für den Cinzano-Asti-Lancierungs-event vom 30. Oktober 2001 überraschte Beat Caduff, Inhaber von Caduff's Wine Loft, alle Anwesenden mit leckeren Fisch- und Entenstückchen an Saucen, abgeschmeckt mit Cinzano Limetto und Cinzano Orancio.

Campari Schweiz AG
Baarerstrasse 94
6302 Zug
Telefon 041 768 09 68
Fax 041 768 09 69
www.campari.com

«Freude ist so kostbar wie Gold»

Nun ist es wieder so weit. Heerscharen von Engeln und Weihnachtsschmuck in den Trendfarben Violett, Gold, Rot, Blau mit Silber sowie im frechen Orange/Grün-Outfit haben sich bei Urmax in Gränichen bei Suhr und in Zürich eingefunden. Auch für den Tisch ist gesorgt: wunderbare Platzteller, edle Tischsets aus Organza und Samt, elegante Tischläufer, funkelnde Kerzenluster und vieles mehr. Selten war das Weihnachtssortiment so vielfältig und verträumt wie diese Saison. Beim Spezialisten für Dekorationen wird zudem ein grosses Sortiment an Dekorationsmaterialien geführt, welche auch für Schaufenster, Gastronomie und Events verwendet werden. So findet die Kundschaft auch riesige, 230 cm hohe St. Nikolaus, Holzschlitten, Rentiere oder Tannenbäume, welche für die gute Stube eine Nummer zu gross geraten sind.

Urmax AG, Oberdorfstrasse 18

5722 Gränichen

Telefon 062 842 90 66

Fax 062 842 91 35

www.urmax.ch

Candino – robuste Rockshell

Jetzt gibt es eine neue Damen- und Herrenuhr, die wie ein Fels in der Brandung auch ausserordentlichen Beanspruchungen gewachsen ist: das Herren- und Damenmodell Rockshell von Candino, mit sportlicher Eleganz und höchster Präzision im Geben sowie hart und kratzfest im Einstecken. Robust für die Herausforderungen und Strapazen im Alltag und im Sport, wäre die Rockshell selbst die ideale Begleiterin zum Pferdestehlen und Bäumeausreissen. Trotz dieser Eigenschaften eines Herkules ist sie alles andere als klobig, sondern zusammen mit dem lamellig gegliederten Armband eine feine, schmückende Erscheinung im aparten Zeitstil. Gehäuse und Armband bestehen aus äusserst resistentem, kratzfestem Hartmetall (Wolframcarbide). Das Band ist mit einer Drei-Falt-Doppeldrucker-Schliesse ausgerüstet. Der verschraubte Boden sowie das kratzeste Saphirglas lassen BesitzerInnen bis in 30 m Tauchtiefe vordringen.

Candino Watch Co. Ltd.

Hauptstrasse 136

4715 Herbetswil

Telefon 062 389 40 40

Bico-flex-schwebend schlafen

Der neue «bico-flex» bietet eine Exklusivität: das Gefühl der Schwere-losigkeit im Schlaf. Diese Einzigartigkeit ist der neuen Federung aus ermüdungs-freiem glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK) zu verdanken. Mit der Anwendung dieses Hightechmaterials aus der Luft- und Raumfahrtindustrie für die Federung im Einlegerahmen präsentiert Bico AG eine wegweisende Innovation. Der neue «bico-flex» vermittelt dem Schläfer das Gefühl, auf Wolken gebettet schwebend zu schlafen. Das Konzept wurde zusammen mit «dai Design» über drei Jahre erarbeitet und umgesetzt. Die Idee: Der ganze Körper ist bei jeder

Bewegung abgestützt, und der Abstand zwischen Latte und Federung bleibt auch bei starker Belastung erhalten; die einzelnen Latten liegen somit nicht auf dem Rahmen auf und bewegen sich frei. Die Materialien: Hightech, leicht und unkonventionell, allen voran der ermüdungsfreie Glasfaserkunststoff. Das Design: Schlichte Eleganz unterstreicht die Technizität des Produktes. Das Zusammenspiel dieser Qualitäten vermittelt ein wirklich neues Schlafgefühl.

Bico AG

8718 Schänis

Telefon 055 619 66 00

Fax 055 619 66 01

Le Creuset – raffinierte Tarte-Tatin-Backform

Das Geheimnis liegt in den wohlüberlegten Details: praktische Handgriffe zum Anheben und Wenden und für einen optimalen Trenneffekt. Sie sind funktional und tragen zur Eleganz der runden Backform bei. Der glatte Rand ohne jegliche Unebenheiten und der leicht gerundete Boden erleichtern das Herausnehmen der gelungenen Tarte Tatin aus der Form. Da Gusseisen Hitze regelmässig aufnimmt und schonend an das Backgut abgibt, kann sich der Geschmack besonders gut entfalten, und Vitamine und Nährstoffe

bleiben erhalten. Das Grundgeheimnis also, weshalb die Tarte Tatin am besten in dieser Form gelingt. Die Tarte-Tatin-Backform von Le Creuset ist spülmaschinenfest, hat einen Durchmesser von 25 cm und ist in den Farben Kirschrot, Blau und Terracotta erhältlich zu Fr. 79.–, inklusive Rezeptheft.

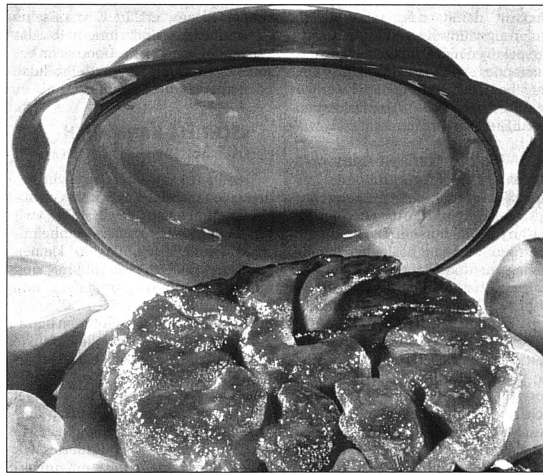
Le Creuset Swiss AG

Allmendstrasse 14

5612 Villmergen

Telefon 056 610 00 30

Fax 056 610 00 34



ANZEIGEN/AUS- UND WEITERBILDUNG

Leben... Wohnen... wohlfühlen



Möbel für Hotels und Restaurants

offiz. Werksvertretung Schweiz:

Pro Büro AG, 4153 Reinach

Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17

SPANN
BÜRO

137351/386450



International College of
Hotel Management

ATTENTION

Swiss Hotel School Diploma Graduates

Obtain a Bachelor Degree in Australia from
International College of Hotel Management.
Work placements are available.

Online study is possible.
Pathways to Masters Degrees are open
to Degree holders.

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

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

139532/414422

ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH
INGLESE
ANGLAIS
ENGLISH
Lernen Sie mit uns in Südengland.
• Kurse für Hotel und Gastgewerbe
4. Februar bis 15. März 2002
8. April bis 17. Mai 2002
• Intensivkurse
Eintritt jeden Montag möglich
Dauer frei wählbar
• Kurse mit Cambridge-Zertifikat
Beratung und Buchung bei
Verena Wittwer-Schmid und
Rebekka Henzi, Metz Consulting
Worbstrasse 221, 3073 Gümliigen
Fon 031 950 28 27, Fax 031 950 28 29
E-Mail: english@metzco.ch

P 136306/115541

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Fragen Sie uns bezüglich längerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.de

143080/990239

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:

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



Michèle Galmarini
Weinbergstrasse 37
CH-8006 Zürich

Tel. +41-1-261 00 66

Fax +41-1-261 50 05

www.barfachschole-kaltenbach.com

SA 135388/262595

...gefunden



gastro-tipp.ch

... Restaurants • Konferenzräume • Hotels
• Freizeitanlagen • Bars und Tipps ...

IGEHO 01 / Im Sektor Ausstattung der grössten Schweizer Branchenmesse herrschte eine gedämpfte Stimmung; die Messeleitung und etliche Aussteller zeigen sich jedoch unter dem Strich befriedigt vom Verlauf der diesjährigen Igeho. **CHRISTIAN MEYER**

Bilanz fällt insgesamt positiv aus

«Wollen Sie negative Äusserungen von Ausstellern hören, dann sollten Sie mit einigen Leuten aus dem Sektor Restaurant- und Hotelausstattung reden», sagt Matthias Lager, zum Verlauf der diesjährigen Igeho befragt. An den Ständen von Hotel & Gastro Union, Gastrosuisse und SHV sowie in der Halle 1.1 (Food, Beverage, Degustation) bildeten sich Menschentrauben wie eh und je. Doch im Sektor Ausstattung (Halle 2.0, Einrichtungen) herrschte wegen der sich abzeichnenden weltweiten Konjunkturabschwächung und der Unsicherheit im Flugverkehr eine gedämpfte Stimmung.

«Die Igeho 01 scheint ruhiger zu sein als in vorangegangenen Jahren», bemerkte etwa Josef Windhofer, Verkaufsleiter beim Hotelausstatter Vogler Objekt, kurz vor Abschluss der Messe. Auch blieben Klagen von ein-

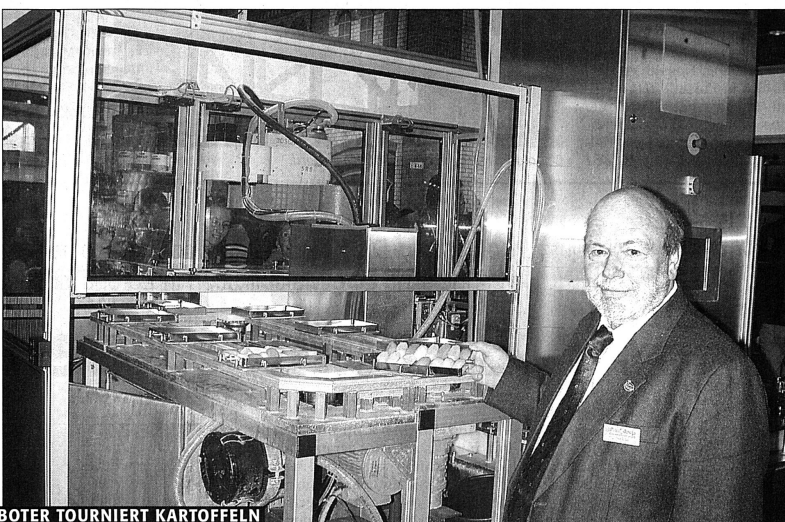
zelnen Ausstellern nicht aus, die sich mit ihren schlechten Standorten an den unvermeidlichen Randzonen der Ausstellungshallen ausgegrenzt fühlten.

ZAHRLICHE POSITIVE ÄUSSERUNGEN

Doch etliche Befragte äusserten sich positiv über erfolgreiche Messengeschäfte und gute Kundenkontakte. Bei manchen Ausstellern bleibt indessen ein Fragezeichen beim Nachmessegeschäft.

«Es gibt nicht allzu viel Neues», bemerkte ein Besucher, spontan zu seinen Messeindrücken befragt. Das mag sein. Doch es wurde auch Spektakuläres geboten: So präsentierte die Paul Goop AG als Weltneuheit tourniertes Gemüse aus dem Roboter. Die rund 400 000 Franken teure Maschine

Foto: Christian Meyer



ROBOTER TOURNIERT KARTOFFELN

Weltneuheit an der Igeho 01: Paul Goop (Bild) präsentierte den zusammen mit einer Robotik-Firma entwickelten Gemüseschneid-Roboter. Das tournierte Gemüse will der Gründer der Goop Landesprodukte AG in Allschwil an gehobene Betriebe verkaufen.

hat Firmengründer Paul Goop zusammen mit einer Robotikfirma entwickelt. Unter Tournieren versteht man das Schälen und In-gleichmässige-Form-Bringen von Gemüse, beispielsweise von Karotten und Kartoffeln.

Der Arm des Roboters manövriert jedes einzelne Gemüsestück an einer Reihe von Schneidmessern vorbei – es entsteht perfekt geschnittenes Gemüse für den gehobenen Betrieb. Paul Goop machte schon vor Jahren mit der

Entwicklung der ersten Zwiebelschälmaschine der Schweiz die Fachwelt auf sich aufmerksam. Nun hofft Goop, dass die tournierten Kartoffeln und Karotten besonders im Bankett- und Cateringbereich Anklang finden.

Igeho 01: 78 389 Besucher

Vom 23. bis 28. November 2001 fand in den Ausstellungshallen der Messe Schweiz in Basel die Igeho 01, die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration statt. Obwohl dieses Jahr kein internationaler Koch- und Kochkunstwettbewerb (Salon Culinaire) stattfand, konnten mit 78 389 verkauften Eintritts die Besucherzahlen gegenüber der vorangegan-

genen Igeho 99 mit 80 023 Besuchern nahezu erreicht werden. Der positive Trend im Vorfeld der Igeho 01 mit höchster Ausstellerzahl (837) und grösster verkaufter Netto-Fläche (41 000 m²) seit Bestehen der Igeho bestätigt sich damit auch punkto Eintritts. Die Messe wird trotz der angespannten wirtschaftlichen Lage mit direktem Einfluss auf Hotellerie und Tourismus als Erfolg gewertet. r./CM

PUBLIREPORTAGE

htr

Schmutz bereits am Eingang stoppen

Schmutz und Feuchtigkeit bringen jeden Bodenbelag in arge Bedrängnis. Vornehmlich in Restaurants und Hotels setzt die hohe Besucherfrequenz den Bodenbelägen arg zu. Ohne das bewährte Sauberlauf-System von Coral verschmutzen die Bodenbeläge unnötig und nutzen sich rasch ab.

Möchten Sie Ihre Fussböden dauerhaft schützen und Zeit und Geld sparen bei Reinigung und Unterhalt? Jeder, der ein Hotel oder Restaurant betritt, bringt zwangsläufig Strassenschmutz und Feuchtigkeit von draussen mit. Dieser hereingetragene Schmutz und die Feuchtigkeit nutzen nicht nur die Bodenbeläge frühzeitig ab, sondern tragen auch dazu bei, dass die Reinigungskosten unnötig hoch sind. Die Lösung für gepflegte Böden heisst Coral, das flexible Sauberlauf-System, welches sowohl groben Strassenschmutz wie auch feinen Staub zurückhält, Wasser selbst in grossen

Mengen absorbiert und problemlos zu reinigen ist. Mit Coral wird die Abnutzung der Bodenbeläge verringert und die Lebensdauer von textilen Bodenbelägen, Parkett, Kunststoff und Stein wesentlich verlängert. Die Bodenbeläge behalten ihre volle Schönheit, da mit dem Coral-Sauberlauf-System hässliche Kratzer und Flecken verhindert werden. Mit Coral lassen sich zudem bis zu 65 Prozent Einsparungen auf die Reinigungskosten erzielen.

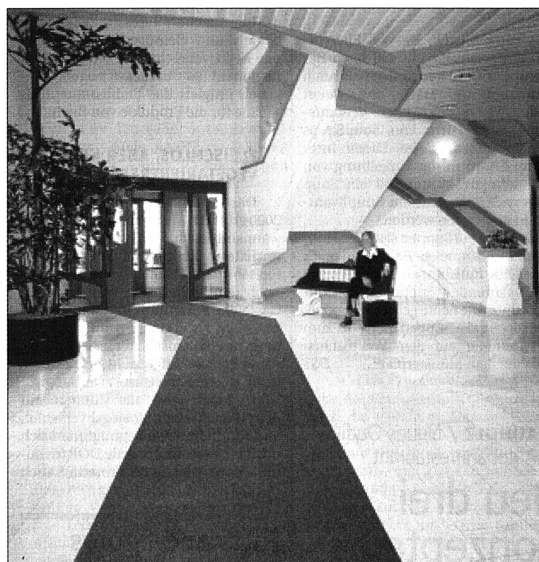
EFFEKTIVE SAUBERLAUFLÖSUNG CORAL DUO

Coral Duo ist eine besonders effek-

tive Sauberlaufauflösung, wenn es darum geht, feine Staubpartikel, Grobschmutz und viel Nässe aufzunehmen, die mit den ersten Schritten ins Haus getragen werden. Coral Duo hat auf den ersten Metern eine bis zu 10 Prozent höhere schmutz- und nässeabsorbierende Kapazität als die gängigen Veloursprodukte und ein bis zu fünfmal besseres Reinigungsergebnis. Coral Duo bietet acht attraktive Farben, welche sich hervorragend mit Coral Classic und Coral Brush kombinieren lassen. Durch die Verlegung unterschiedlicher Materialien und Produkte werden besonders interessante optische Effekte erzielt, die ganz auf die Atmosphäre Ihres Eingangsbereiches abgestimmt werden können.

PROFESSIONELLE SCHMUTZABWEHR MIT CORAL

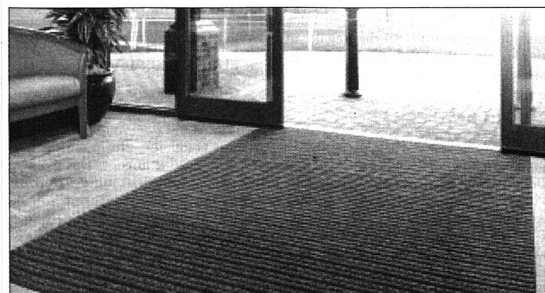
Die Coral Logo Matte bietet eine hochwertige Sauberlaufauflösung mit der Möglichkeit der individuellen Gestaltung. Zum flexiblen Sauberlauf-System von Coral gehören auch erprobte Produkte wie Coral Classic, das vorwiegend Feuchtigkeit und feinen Schmutz optimal aufnimmt und so Interieurs dauerhaft schützt. Coral Classic ist in 16 mehrfarbig melierten Farbstellungen verfügbar. Überall, wo starker Laufverkehr herrscht und grober Schmutz und Feuchtigkeit abgehalten werden müssen, hält Coral Brush die



Mit wirksamen Produkten bietet das flexible Sauberlauf-System Coral die richtige Lösung gegen Schmutz und Nässe.

nachfolgenden Bodenbeläge wirkungsvoll sauber. Coral Brush überzeugt aber auch durch kreative Farbkombinationen. Der Belag ist in zwei Dessins mit diversen Farbstellungen und passenden Uni-Tönen erhältlich. Coral Luxe ist die passende Antwort, wenn Wert auf ein besonders elegantes Erscheinungsbild gelegt wird, ohne

dass die Aufnahme von Feuchtigkeit und Strassenschmutz darunter leidet. Coral Luxe gibt es in acht attraktiven Farben mit luxuriösem Aussehen. Mit seinen qualitativ hochwertigen Produkten bietet das flexible Sauberlauf-System Coral für jeden Einsatzbereich die richtige Lösung gegen Schmutz und Nässe.



Coral Duo bietet acht attraktive Farben, mit denen jeder Raum eine individuelle Ausstrahlung erhält.

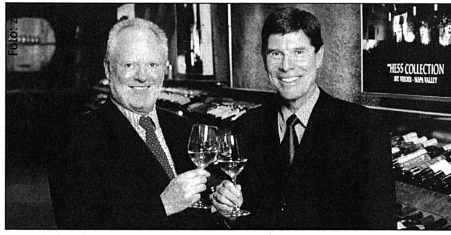
Die Produkte von Coral sind erhältlich bei:

Belcolor AG Flooring, Zürcherstrasse 493, 9015 St. Gallen-Winkeln, Tel. 071/313 21 21, Fax 071/313 21 51
Bienna Interfloor Sonceboz AG, 2605 Sonceboz, Tel. 032/488 21 00, Fax 032/488 22 00
Decorado AG, Amsleracherweg 8, 5033 Buchs, Tel. 062/837 51 51, Fax 062/837 51 54

HESS HOLDING / Mineralwasser, Wein, Gastronomie

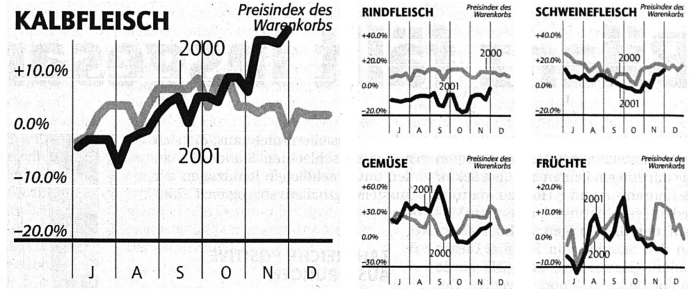
Wechsel in der Geschäftsführung

Max Lienhard löst per Anfang 2002 Firmengründer Donald M. Hess (65) als Verwaltungsratspräsident der Hess Holding AG, Liebfeld-Bern, ab. Der 58-jährige Lienhard ist seit 1996 Delegierter und seit 1999 Vizepräsident des Verwaltungsrates der Hess Holding. Donald M. Hess will sich in Zukunft dem Weinbau in Argentinien und der Kunst widmen. Wie weiter verläuft, wird aus der Hess Holding AG die Hess Group AG. DST



Donald M. Hess (links) und Max Lienhard.

PRODINDEX 3. 12. BIS 8. 12. 2001 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



BERN / Zwei neue Anbieter in der Bundeshauptstadt

Suppen im Kommen

Seit verganginem Freitag können die Berner in der kalten Jahreszeit am Bärenplatz heisse Suppen löffeln. Auf Initiative von Stefan Würz, Adrian Zaugg und Hans-Peter Misteli werden im ersten «SoupShop» der Soup Kultur GmbH im Wintergarten des Restaurants Gfeller verschiedene traditionelle bis exotische Suppen in Bio-Qualität angeboten. Garant für die verwendeten Bio-Produkte sei Thomas Vatter von Vatter – «logisch biologisch», so



SoupShop am Berner Bärenplatz.

Hans-Peter Misteli. Das als Pilotversuch gestartete Projekt soll nach Bewährung sowohl geografisch als auch produktmässig stark ausgeweitet werden. Es würden weitere Verkaufsstandorte in Form von SoupShops oder SoupCorners (im Laden integrierter Shop) in der Umgebung von Bern definiert. Weiter soll ein Soup Delivery-Service und ein SoupEvent-System angeboten werden.

Ebenfalls auf Suppen setzt Res Hubler von der «Krone» in Bätterkinden. Er liefert seine fünf Suppen nach Bern, wo sie im fahrenden Suppenkiosk «Souperbl» unter die Leute gebracht werden. Vorerst steht die Suppenküche bis zum 24. Dezember auf dem Weihnachtsmarkt auf dem Münsterplatz. DST

GRAUHOLOZ / Neues Outfit für Autobahnrestaurant

Neu drei Konzepte

Das vor 25 Jahren erstmals eröffnete Restaurant Grauholz an der A 1 ist nach einem zwei Monate dauernden Umbau neu eröffnet worden. Die dunkle und teilweise düstere Atmosphäre genügt den heutigen Anforderungen an ein modernes und helles Konzept nicht mehr. Neu wurde das Restaurant in drei Konzepte unterteilt: in ein grünes Herbstkonzept, mit Wand- und Stukko an den Wänden sowie neuen gepolsterten Stühlen, in ein blaues Frühlingkonzept entlang dem Treppenturm und ein gelbes Sommerkonzept im Wintergarten. Dank dem neuen, offenen Möblierungskonzept erhielt das neue Restaurant Platz für 290 Gäste, 20 mehr als bisher. DST

KONZEPT / Die Kombination von Bio und italienischem Essen hat das Restaurant-Konzept Bio.it in Paris verinnerlicht. Eine Multiplikation in Europa ist praktisch servierbereit. KATJA HASSENKAMP

Bio und al dente gekocht

Olio, Vino und Grappa, Risotto, Pomodoro und Pasta... alles garantiert biologisch und direkt aus Italien importiert. Das Restaurantkonzept Bio.it war ursprünglich als Showroom gedacht, um die Produkte des italienischen Unternehmens Bio Italia in Szene zu setzen, eine Kooperative, die ausschliesslich Produkte aus biologischem Anbau aufbereitet und vermarktet.

Anstoss war im Oktober 1999 die Pariser Messe «Diète-Expo», wo deutlich wurde, dass eine ständige Präsenz notwendig ist, um die französischen Kunden an Bio Italia zu binden und der Konkurrenz Paroli bieten zu können.

RESTAURANT, TAKE-AWAY UND VITRINE

Sehr schnell hat Bio.it-Gründer Guido del Gizzo seine Idee jedoch weiter entwickelt. Er hat eine passende Lage im Zentrum von Paris gesucht und gefunden, um ein liches, modernes Lokal zu schaffen, das mittags mit Take-away und Selbstbedienung funktioniert, während abends am Tisch serviert wird.

Im Angebot: typisch italienische Nudel- und Gemüsegerichte, wobei der Koch versucht, alle italienischen Regionen zu berücksichtigen. Zugleich fungiert das Etablissement als Vitrine für die Produkte von Bio Italia.

FLEISCHLOS, ABER KEIN VEGETARIERTREFF

Das Lokal wurde im Dezember 2000 eröffnet, in Zeiten, als der Rinderwahnsinn auch die Gastronomie verunsicherte. Fazit: Im Bio.it wird weder Fleisch noch Fisch serviert und dennoch empfinden die französischen Gäste das Restaurant mit den 50 Plätzen nicht als Vegetariertreff. Sie kommen, um italienisch zu essen. Dass sie dabei Biokost aufgetischt bekommen, ist für die meisten Gäste zweitrangig.

Dennoch sind alle Zutaten mit dem italienischen Biosiegel versehen, und nur beim Käse begnügt man sich mit der Herkunftsgarantie DOP (denominazione di origine protetta); auch

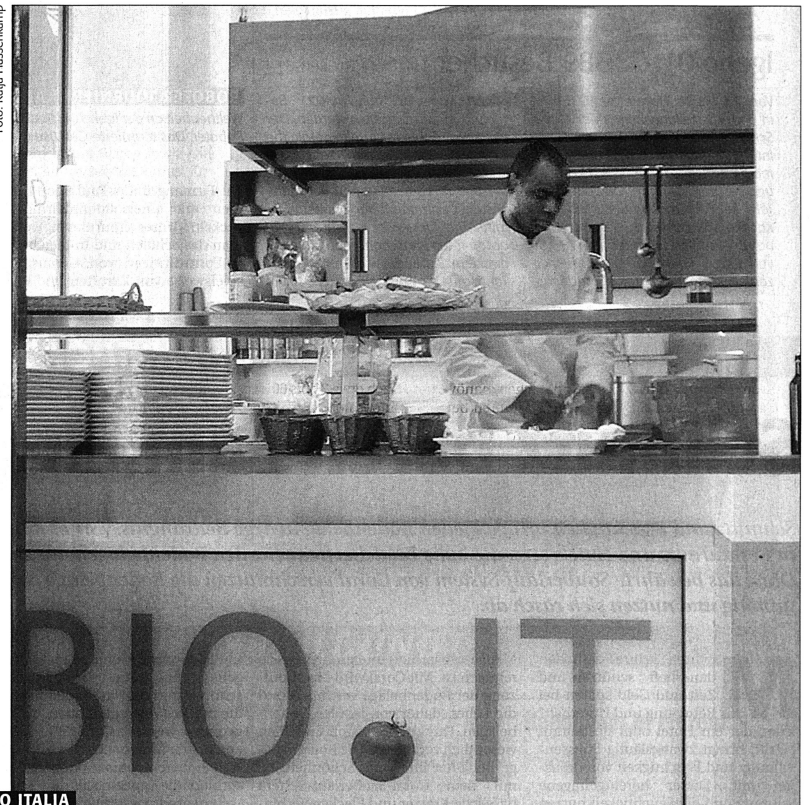
Facts and figures

Bio.it 15, rue des Halles, 75001 Paris. Geöffnet Montag bis Samstag von 10.00 bis 02.30 Uhr. Kapazität: 50 Sitzplätze. Zum Ende des Jahres ist der Ausbau des Kellergeschosses geplant, um eine Probierstube für italienische Weine einzurichten.

Mittags SB-Restaurant und Take-away. Absatz: 200 bis 250 Gerichte. Abends: Service am Tisch, 50 (in der Woche) bis 80 Gedecke (am Wochenende). Die durchschnittliche Prokopfausgabe liegt zwischen 60 und 90 FF (15 bzw. 22 Franken), wobei die Rechnung abends auf Grund des Weinangebotes auch höher ausfallen kann.

Der budgetierte Jahresumsatz liegt bei umgerechnet 2,5 bis 3,5 Mio. Franken.

Foto: Katja Hassenkamp



BIO ITALIA

Die offene Küche mit ihren pflegeleichten Innoxelementen ist auch von der Strasse her einsehbar.

die Weine stammen zu 60 Prozent aus biologischem Anbau. Ja sogar die hellen Holzmöbel mit den Metalllehnen sind unter Berücksichtigung umweltfreundlicher Aspekte ausgewählt worden, und natürlich sind Wasch- und Putzmittel biologisch abbaubar. Teller und Tassen sind aus weissem Porzellan, denn die Einweglösung kam bei den Gästen nicht an.

ESSEN MIT BLICK AUF DIE REGALE

Das Lokal wurde in L-Form angelegt, ist durchgehend gekachelt und mit Regalen bestückt. Vorne liegt die offene Küche, die auch von der Strasse her einzusehen ist und über pflegeleichte Innoxelemente verfügt. Davor verläuft ein Regal, über das die Tablett geschoben werden, während der Gast seine Wahl trifft. Alle Gerichte werden vom Koch aufgeführt, bezahlt wird an einer versetzt gelegenen Theke. Dabei kosten Spaghetti mit Tomatensauce (ausschliesslich Manzano-Tomaten) umgerechnet 10 Franken, während man für Spaghetti mit der dreimal pro Woche frisch gelieferten Mozzarella de bufalino 20 Franken berappen muss.

Ein gesonderter Tresen bietet eine Käse- und Dessertauswahl, sowie italienische Cafévarianten.

Gegessen wird entweder an Vierertischen – es handelt sich um einfache Holztische mit Glasplatte, mit Metallstühlen, die eine Holzstuhlfläche haben – oder an hohen Barthecken mit Blick auf die Strasse und auf die Regale, in denen eine Produktauswahl ausgestellt ist.

KEIN BESTIMMTES GÄSTESEGMENT

Denn Bio.it ist zugleich auch ein italienischer Foodladen, wo vom Olivenöl bis zum Panettone ein breites Angebot zu finden ist – natürlich mehrere Nudel- und Reissorten, italienische Kekse- und Backwaren, Essig und Ölvarianten und ein repräsentativer Querschnitt durch die italienische Weinproduktion, sowie Bio-Schnäpse und Bio-Liköre.

Das Kundenprofil ist nicht klar umrissen und reicht vom Ladenbesitzer im benachbarten Forum des Halles bis zu jungen Leuten, die schnell eine Kleinigkeit essen wollen, ohne im gängigen Fast Food zu landen. Das Lokal

ist nicht direkt an einer Shopping-Strasse gelegen, profitiert aber dennoch von der Laufkundschaft der parallel verlaufenden Einkaufsstrasse Rue de Rivoli und dem Andrang in der gegenüber liegenden Restaurantgasse Rue de la Ferronnerie.

EXPANSION IN HALB EUROPA GEPLANT

Guido del Gizzo sucht für sein Konzept jetzt Franchisenehmer und will sich zuerst mit zwei weiteren Einheiten in Paris etablieren, ehe er andere französische Städte angeht. Das Konzept wird in Partnerschaft mit der französischen Firma T3G entwickelt, mit der auch zum Frühjahr 2002 eine Expansion in Belgien und Spanien geplant ist. Bis zum nächsten Herbst hofft del Gizzo dann auch in Deutschland Fuss zu fassen, allerdings fehlt ihm hier noch ein vertrauenswürdiger Partner.

Zusätzliche Entwicklungsphasen sieht er in der Schweiz und vor allem auch in den skandinavischen Ländern – überall wo die sonnige italienische Küche gern gegessen wird und man für Bio-Produkte besonders aufgeschlossen ist.

Kaufangebot abgeschlossen

Christ AG. Unter Einbezug der durch die BWT vor der Veröffentlichung des Kaufangebots gehaltenen Namenaktien Christ hält die BWT nach Ablauf der Nachfrist des öffentlichen Kaufangebots 197 626 Namenaktien Christ. Nach Abschluss des Kaufangebots hält die BWT 98,81 Prozent des Aktienkapitals und der Stimmrechte der Christ. Für die angelegten Namenaktien wurden je 480 Franken netto bezahlt. **DST**

Neuheiten und Trends in Zürich

Ornaris '02. Vom 13. bis 16. Januar 2002 findet in den Hallen der Messe Zürich in Zürich-Oerlikon wiederum die nationale Fachmesse für Neuheiten und Trends Ornaris Zürich '02 statt. In verschiedenen Sektoren, unter anderem auch Tisch, Küche und Haushalt sowie Wohnaccessoires und Floristik werden 508 Aussteller, davon 53 aus dem Ausland, auf einer Nettostandfläche von 15 200 m² ihre Angebote präsentieren. **DST**

Hotels auf den Boden gebracht

«contractworld – Visionen für Offices, Hotels und Shops». An der Sonderschau der «Domotex – Weltmesse für Teppiche und Bodenbeläge» vom 12. bis 15. Januar 2002 in Hannover kämpfen Referenzobjekte der Designer und Hersteller um den «contractworld.award 2002». Das Programm «contractworld.event» mit Workshops und Exkursionen soll die Bauherren anlocken. **KJV**

www.contractworld.com

SWISSBAU 2002 / Vom 22. bis 26. Januar 2002 in Basel

An der Zukunft wird gebaut

«Betreten der Baustelle erwünscht» lautet diesmal das Motto der Schweizer Baumesse, die vom 22. bis 26. Januar 2002 in Basel stattfindet. Das heisst: Im Parterre des neuen Messegebäudes sind die klassischen Bereiche Baumaschinen, Werkzeuge und Baustelleneinrichtungen untergebracht. Aber auf den anderen Ebenen dieser Messe gibt es Interessantes für alle an Neubau und Umbau Interessierten.

Die Baukonjunktur hat in den letzten beiden Jahren einen spürbaren Aufschwung erlebt. Die Veränderungen in den Rezessionsjahren haben dazu geführt, dass neue Bautechniken und Materialien, schmalere Margen, optimierte Bauprozesse und umfassende Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen dominieren.

Unter dem Patronat des Basler Architekten Jacques Herzog (Herzog & de Meuron) und

von Rolf Fehlbaum (Vitra Design) findet anlässlich der Swissbau erstmals das A2B, international Architecture Symposium zu Basel (24. und 25. Januar 01) statt. Thematisiert werden neue Formen der Mobilität im Informationszeitalter.

In Halle 2.2 wird eine Sonderschau zum Thema Facility- und Gebäude-Management zu sehen sein. **KJV**

www.swissbau.ch

ALLERGIKER / Besondere Geräte im Angebot

Spezielle Filter bringen Hilfe

Mit der stetig wachsenden Zahl von Betroffenen werden auch allergikerfreundliche Staubsauger immer wichtiger. Damit der aufgesaugte Staub nicht wieder durch den Staubbeutel entweicht und die Allergiker reizt, müssen verschiedene Punkte beachtet werden: «Am meisten erreicht man bei einer optimalen Kombination von Hygienebeutel und Filter», sagt Eduard Koch, Direktor bei der Electrolux AG.

FÜR STAUB MÖGLICHST UNDURCHLÄSSIG

Der Staubsauger ist normalerweise mit einem Drei-Filter-System aufgebaut: Der Staubbeutel selbst sollte möglichst wenig Partikel durchlassen und bietet so einen ersten Schutz gegen den Staub.

«Wir haben einen speziell für Allergiker entwickelten Staubbeutel im Sortiment», so Koch. Der S-Bag Clinic hat an der Innenseite eine zusätzliche Schicht. «So bleibt sogar feiner Tonerstaub im Beutel», wirbt der Electrolux-Direktor. Ein zweiter Filter, der so genannte Motorenfilter, ist zum Schutz des Motors um diesen herum angebracht. Er hat jedoch lediglich die Aufgabe, das Getriebe zu schützen, beispielsweise wenn es den Staubbeutel zerreisst.

AKTIVKOHLE BEI HAUSTIEREN

Als letztes kommt der Abluftfilter. Diesen gibt es in verschiedenen Variationen: Den einfachen Micro-Filter für gewöhnliche Ansprüche, den hoch qualifizierten Hepa-Filter, der kleinste Teilchen zurückhält sowie den antimikrobiell beschichteten Filter und den Aktivkohlen-Filter, geeignet für Räume, in denen sich Haustiere aufhalten, da er Gerüche absorbiert. «Unser Hepa-Filter H 12 ist mit einer Membran beschichtet, so dass sich der Filter leicht auswaschen lässt – ein Plus für die Umwelt», erzählt Eduard Koch. Allerdings kommen Allergiker beim Auswaschen des Filters möglicherweise mit dem Staub in Berührung, was in diesem Fall eher für einen Wegwerf-filter spricht.

FRAGWÜRDIGE WASSERSAUGER

Für Allergiker ungeeignet sind vor allem staubsacklose Sauger, da diese beim Ausleeren der Staubbehälter Partikel aufwirbeln. Auch Wassersauger, bei denen der Schmutz im Wasser gebunden und gesammelt wird, sind bei Fachleuten umstritten: «Neben dem zusätzlichen Gewicht, welches das Wasser verursacht, werden auch Milben durch die Feuchtigkeit angelockt», so Adriano Diaco, Produktmanager von Miele Schweiz. Beim Ausschütten des Schmutzwassers komme der Allergiker mit diesen dann in Kontakt. **MEK**

STAUBSAUGER / Aktionsradius, Stab- oder Schlittensauger, Beutelvolumen und Saugstärke – beim Kauf eines Staubsaugers wollen viele Faktoren abgeklärt sein. **MENA KOST**

Für jeden Boden die richtige Düse

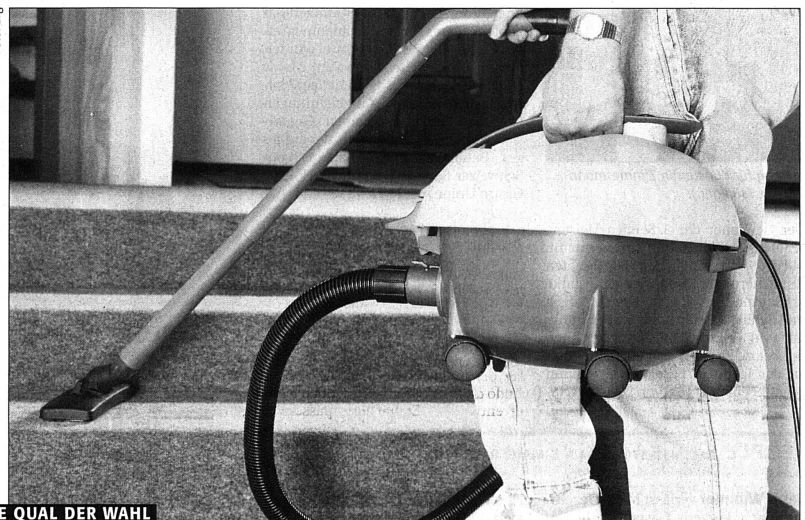
Ein Staubsauger, der die Arbeit ganz von allein erledigt? Einer, der merkt, wo besonders viel Staub liegt und dort entsprechend gründlich putzt? Der dazu so leise ist, dass man ihn über Nacht arbeiten lassen kann? Ein Traum für viele Hoteliers. Doch diese gute Fee namens Robo-Cleaner ist erst als Prototyp vorhanden: «Wir haben das Heizenmännchen jedoch im Büro ausprobiert», erzählt Daniel Brand, Sachbearbeiter im Verkaufsdienst bei der Kärcher AG in Dällikon/ZH: «Optische Sensoren informieren den Staubsauger über den Verschmutzungsgrad der angesaugten Luft. So weiss der Sauger, wo es besonders schmutzig ist.» Dank seiner runden Form und der speziellen Steuerung der Antriebsräder könne sich der Roboter um die eigene Achse drehen und sich so aus Ecken und verstellten Bereichen manövrieren. Nach etwa 20 bis 60 Minuten bewege sich der Roboter mit Hilfe von Infrarot-Technik zurück zur Ladestation, wo sein Staubbehälter leer gesaugt und seine Akkus wieder aufgeladen werden. «Der Energieverbrauch ist insgesamt wesentlich niedriger als beim gewöhnlichen Staubsauger», schwärmt Brand.

Wie teuer das Gerät im Verkauf sein wird, ist noch nicht entschieden, auf jeden Fall aber wird der Preis über 2000 Franken liegen. Bis zur serienmässigen Herstellung wird es jedoch noch eine Weile dauern: «Die Produktion unseres Reinigungsroboters verzögert sich um mindestens ein Jahr», sagt Brand. Man wolle zuerst die Qualität bestehender Standardsauger weiter verbessern.

12 METER KABEL UND 1250 WATT

Die Arbeit muss also weiterhin von Hand gemacht werden. Aber auch hier kann man den Arbeitsaufwand durch die Wahl des richtigen Geräts enorm verringern. Kärcher hat ein Modell im Sortiment, das speziell auf die Bedürfnisse von Hotelbetrieben zugeschnitten ist. «Da der Sauger ja täglich eingesetzt wird, ist der T 201 mit seinen neun Kilogramm relativ leicht und mit seinen Massen 52/40/34 sehr handlich», erklärt

Foto: csg



DIE QUAL DER WAHL

Durch die Wahl des richtigen Staubsaugers kann der Arbeitsaufwand enorm verringert werden.

Daniel Brand. Schliesslich müssten ja auch Treppen gesaugt werden.

Ein zwölf Meter langes Kabel erleichtert die Arbeit ebenfalls: «Ist der Aktionsradius zu klein, muss der Sauger dauernd umgesteckt werden und man kommt eventuell nicht in jede Nische.» Der Behälter des Spezialmodells fasse beachtliche 14 Liter, was für ein Hotel durchaus genüge. Aber auch die Saugleistung sei entscheidend: So reinigt der T 201 mit seinen 1250 Watt um einiges gründlicher als Geräte mit lediglich 800 Watt, erklärt Brand. Die schallgekapselte Saugturbinen garantieren den ungestörten Schlaf der Gäste. Der T 201 kostet 550 Franken.

Auch die Bodenbeschaffenheit spielt bei der Saugervwahl eine Rolle. «Wir bieten verschiedene Bodenbürsten an», sagt Adriano Diaco, Produktmanager bei Miele Schweiz. Die Teppichbürste, die Parkettboden-

Bürste aus Naturhaar oder die motorangetriebene Elektro-Bürste mit Tiefenwirkung für dichte, stark verschmutzte Teppiche optimieren die Reinigung. Auch eine Turbo-Bürste ist im Angebot: Dieser luftangetriebene Aufsatz ist speziell für das Entfernen von hartnäckigen Tierhaaren geeignet. «Unsere Bürsten gehören nicht zu jedem Staubsauger ins Kaufpaket, aber sie sind kompatibel und auf Wunsch nachzubestellen», erklärt Diaco.

SAUGSTÄRKE: «TESTEN SIE SELBST!»

Die Reinigungsleistung hängt in erster Linie von der Saugstärke ab: «Wir suchen zurzeit einen Wert, der Reinigungsleistung und Staubaufnahme korrekt wiedergibt.» In Watt angegeben könne sie Verwirrung stiften. Je nachdem, ob an der Steckdose oder an der Düse gemessen, ergäben sich ganz andere Werte. «Ausserdem sind wir überzeugt, dass es vor allem auf die Beschaffenheit der Düse ankommt.» Ein guter Tipp, so Diaco, sei auf jeden Fall ein Staubsaugervergleich: «Positionieren Sie im Geschäft verschiedene Staubsaugerdüsen auf den Teppich und stellen Sie die Sauger auf die maximale Leistung ein.» Je schwerer die Düse vom Teppich zu heben sei, desto besser die Saugstärke.

«Wir haben nur noch einen Stab-

staubsauger im Sortiment», sagt Adriano Diaco. Diese Modelle, die man nicht wie einen Schlitten hinter sich herzieht, sondern bei denen der Körper oberhalb des Saugrohrs befestigt ist, würden kaum noch verkauft: 1999 machten sie in der Schweiz lediglich noch zwei Prozent der verkauften Sauger aus. Ein Grund sind die höheren Bodendüsen, mit denen man schlecht unter Möbel kommt. Ausserdem ist es beschwerlich, ständig den ganzen Sauger mitzutragen.

GUTE QUALITÄT STATT BILLIG-PRODUKTE

Da im Hotel wechselndes Personal die Reinigungsarbeiten erledigt, müssen die Geräte einfach im Gebrauch sein. «Bei uns sind alle Geräte zusätzlich zur Anleitung mit Piktogrammen versehen», sagt Damian Kramer, Elektro-Produktmanager bei der Fust AG. Da die Staubsauger ja tagtäglich im Gebrauch seien, sollten sie robust sein. Billig-Geräte lohnten sich langfristig nicht: «Der starken Beanspruchung wegen ist es besonders wichtig, beim Kauf auf die Qualität zu achten», empfiehlt Kramer. Einen speziell für Hotels konzipierten Sauger führt Fust allerdings nicht: «Auch Hotelbetriebe haben je nach Grösse und Anwendung verschiedene Ansprüche, deshalb wird bei uns jeder Kunde individuell beraten.»

Wahl des passenden Modells

Auf folgende Punkte muss beim Kauf eines neuen Staubsaugers besonders geachtet werden:

Staubbeutel: Achten Sie darauf, dass der Staubbeutel für Ihre Bedürfnisse gross genug ist. Fragen Sie beim Kauf des Gerätes, wie teuer die Säcke sind und wie lange und wo sie erhältlich sind.

Saugrohr: Das Rohr muss sich stufenlos verstellen lassen und jeder Körpergrösse angepasst werden können, sonst schmerzt bald der Rücken. Probieren Sie aus, ob sich das Saugrohr gut arretieren lässt oder ob sich der Mechanismus immer wieder löst.

Gewicht: Achten Sie darauf, dass der Staubsauger nicht allzu schwer ist; denken Sie an die Treppen.

Räder: Es gibt Sauger mit starren Hinterrädern und solche, bei denen alle Räder schwenkbar sind. Letztere sind wendiger, man kann sie sogar seitwärts ziehen.

Kabel: Kaufen Sie ein Gerät mit möglichst langem Kabel, so dass Sie nicht ständig die Steckdose wechseln müssen. Achtung: Manche Hersteller geben die Kabellänge an, andere den Aktionsradius, was der Kabellänge plus Gehäuse, Schlauch und Saugrohr entspricht.

Schlauch: Praktisch sind Staubsauger, bei denen der Schlauch oben am Gehäuse angebracht ist. So können Sie ihn in jede Richtung ziehen. **MEK**

Tipps zu Energieverbrauch: www.topten.ch

Reklame

www.serviette.ch

Ein Mausklick zum Mäusesparen - auch für Sie.

IGEHO 01/ Power-Drink für «Revue»-Redaktoren Kaffee törnte alle an

Bekanntlich brauchen Schreiberlinge einen konstanten Koffeinpegel – diesbezüglich herrschten an der Igeho 01 in Basel ideale Bedingungen, denn für den konstanten Kaffee-Nachschub der vielbeschäftigten Redaktorinnen und Redaktoren der Messezeitung sorgten (v.l.n.r.): Peter Schmid, Brita AG, Neudorf, Amalia Rodriguez, Egro AG, Niederrohrdorf, und Ara D. Minassian, Cafés Trotter, Genf. **CM**



Elchreitende Samichlaus-WM

Samnaun. Mehr als 100 Nikoläuse aus der Schweiz, Deutschland und Österreich kamen am letzten Wochenende nach Samnaun. Die 24 Teams massen ihre Geschicklichkeit in Disziplinen wie Elchreiten, Kaminstegen, Hornschlittenfahren und einer Santa-Show. Das WM-Team «Wild Christmas» kommt aus Rueras, das Vizemeister-Team «Chlaus» aus Samnaun, den dritten Rang belegte die «Samichlausfründe Aare- und Emmental». **KJV**

Restaurant für Hunde

Rio. In Brasilien hat kürzlich das erste Hunderestaurant der Welt eröffnet. Dort gibt es allerdings nicht nur Spezialitäten für den geliebten Vierbeiner, sondern auch für Frauchen und Herrchen, denn schliesslich ist der Hundebesitzer ja auch meist der Einladende. Trotzdem kann man sich nur schwer vorstellen, in einem Restaurant mit zahlreichen schmatzenden, kläffenden oder gar stinkenden Hunden die Pajitas herzhafte geniessen zu können. **DOS**

Preis für Reisejournalisten

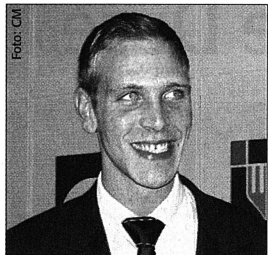
Chur. Mit einer Reportage über die Murrentierforschung im Aversal holte sich der Dortmunder Markus Wolff (30) den Sieg beim Graubünden-Nachwuchspreis für Reisejournalisten 2001 in Davos. Die Plätze zwei und drei belegten Ralf Eibl (31) aus Berlin mit einer Heide-Reportage und Christian Zschke (30) aus München mit einem Portrait über einen Engadiner Fliegenfischer. Die verteilte Preissumme betrug insgesamt 6000 Franken. **DOS**

ZITAT DER WOCHE

«Markt, Produkt, Management.»

Marc-Antoine Cornuz, Gründer und Geschäftsführer von Chick'n'more, über die wichtigsten Faktoren seiner Geschäftsidee. **Siehe Seite 13**

IGEHO 01/ Souveräner neuer «Servicemeister» Zimmermann siegte



1. Rang für Konstantin Zimmermann («Müli», Mülligen).

Der Gewinner der 2. Service-Meisterschaft heisst Konstantin Zimmermann. Mit 78 von möglichen 80 Punkten distanzierte der 26-Jährige eine starke Konkurrenz. Es folgen Regula Vögeli und Sybille Kessler, beide mit 73 Punkten und Goldmedaille ausgezeichnet. Insgesamt massen sich 25 Teilnehmer an der Igeho in Basel. Zimmermann gewinnt ein Preisgeld von 2000 und Na-

turalpreise im Wert von 5000 Franken. Gefragt waren Kenntnisse im Tischdecken, im Barmixen, in der Weingestaltung und im Flambieren. Je nach Punktezahl gab es eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille oder einfach ein Diplom (eines für den Teilnehmer, eines für den Betrieb). Insgesamt wurden an den sechs Igeho-Tagen vom 23. bis 28. November sechs goldene, acht silberne, neun bronzene Auszeichnungen und zwei Diplome vergeben. Organisiert wurde der Wettbewerb, der auf reges Publikumsinteresse stiess, vom Schweizer Serviceverband der Hotel & Gastro Union. **CM**

Die einzelnen Resultate: Konstantin Zimmermann, Restaurant Müli, 5243 Mülligen, 78 Punkte/Goldmedaille; Regula Vögeli, Gasthaus Steinbock, 3814 Gsteigwiler, 73 Punkte/Gold; Sybille Kessler, Gasthof Tell, 6038 Gisikon, 73 Punkte/Gold; Roger Huber, Restaurant Ochsen, 5600 Lenzburg, 72 Punkte/Gold; Kornelia Mattie, Ristorante Vinoteca i Sapori, 9000 St. Gallen, 72 Punkte/Gold; Harry Galliker, Grand Hotel National, 6002 Luzern, 72 Punkte/Gold.

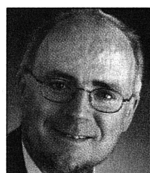


Praxistest. Die Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF) kamen an der Igeho 01 wieder zum Einsatz: Sie zeichneten für das F&B-Angebot am Stand des Schweizer Hotelier-Vereins verantwortlich. Selbst den grössten Besucherandrang meisterten sie souverän. Im Bild (v.l.n.r.): Martin Steffen (stellvertretender HGF-Direktor) mit den Studentinnen Michaela Kilchenmann und Barbara Mumenthaler. **CM**

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

Sepp Wimmer verlässt Mitte Dezember nach kurzem Gastspiel als Geschäftsführer das Restaurant Terrasse am Zürcher Limmatquai. Zuvor hatte er sechs Jahre die Geschichte des Hotels Sonne in Küsnacht ZH mitbestimmt. Wimmer, der zusammen mit **Hans-ueli Rihs**, Präsident der SwissCasinos, finanziell am Restaurant Rathaus in Pfäffikon SZ beteiligt ist, will das Niveau dieses 15-Punkte-Gault-Millau-Betriebs weiter anheben. Als Teilhaber einer Betriebsgesellschaft, zu der auch Rihs gehört, wird Wimmer das Ausflugsrestaurant Luegeten oberhalb Pfäffikon SZ bis zur Neueröffnung im Herbst 2002 managen. Weiter ist er beratend am Casino Pfäffikon tätig. **WIE**

Markus Detmer (38, Bild) ist neuer Leiter des Hotels und Restaurants in der Klinik St. Anna Luzern. Er hat die



Hotelfachschule Luzern SHL absolviert und vom September 1997 bis Juni 2001 das Hotel und Sportcenter Dreilinden erfolgreich als Direktor geführt. Zu seinen neuen Aufgaben gehört die Führung des seit Juni 2001 neu eröffneten Restaurants Santé, das für externe Gäste und Patienten gleichermaßen geöffnet ist. Er ersetzt **Martin Zurbruggen** (36) der sich als Wellnesstrainer selbstständig macht. **DOS**

Eine Ära ging zu Ende: Gemäss einem Bundesgerichtsscheid musste **Karl Ivarsson** (71), Pächter des Hotels de la Poste in Zermatt, die Schlüssel zu seinem Trendlokal, das er während 42 Jahren unkonventionell, aber mit grossem Erfolg geführt hatte, am 23. November abgeben. Künftig wird das «Pösti» wieder von der Besitzerfamilie bzw. dessen Sohn, **Martin Perren**, geführt. 90 Prozent des Personalbestandes wurden übernommen. **DOS**

Das frühere PR-Team der Leading Hotels of the World steht seit kurzem unter eigener Regie: **Annette Weber-Ben Ammar** (l.) und **Katja Hasselkus** haben sich mit ihrer eigenen Agentur «Hasselkus/WeberBenAmmar PR» selbstständig gemacht. Annette Weber-Ben Ammar, bei The Leading Ho-

tels und zuletzt bei Hilton International als Pressesprecherin tätig, und Katja Hasselkus, bei The Leading Hotels für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig,



übernahmen bisher PR-Projekte für das «Royal Parc Evian» am Genfersee und die Bürgenstock Hotels & Resorts oberhalb des Vierwaldstättersees. **DOS**

Christoph Banz ist seit dem 1. November 2001 neuer Executive-Küchenchef im Bahnhofbuffet Zürich. Er trat die Nachfolge von **Hans Zäch** an, der seit 1977 für den gesamten Küchenbereich verantwortlich war. Banz war zuletzt im «EDSA-Shangri-La» in Manila tätig, wo er mit rund 160 Köchen täglich 4000 Essen produzierte. **DST**

Jean-Philippe Jaussi, der langjährige Direktor des Hotels Storch in

Zürich, organisiert jährlich ein Treffen der «Ehemaligen des Hotels Baur au Lac» in Zürich, wo er in den 60er-Jahren seine Spuren abverdient hat. Kürzlich trafen sich bei ihm auch zwei lebende gastronomische Monumente der Schweizer Hotellerie, nämlich **Alberto Kappenberger** (l.) aus Kopenhagen und **Felix Bieger** aus Hongkong, denn nach ihnen wurde je ein



Luxus-Restaurant benannt: Für Bieger das «Felix» im legendären «Peninula» in Hongkong und für Kappenberger das «Alberto K.» im Hotel SAS Royal in Kopenhagen. **DOS**

Fabian Inderbitzin vom Hotel Rigiblick in Lauerz ist am Concours du Meilleur Commis Rôtisseur Suisse mit Gold ausgezeichnet worden. Der 20-jährige Koch wird die Schweiz am

kommenden internationalen Wettbewerb der Jungköche vertreten. **DST**

Sepp Kalberer vom Restaurant Schlüssel in Mels ist mit dem Wine Spectator Award of Excellence ausgezeichnet worden. Mit dieser Prämierung erhielt er eine Anerkennung für sein breites und ausgesuchtes Weinangebot. **DST**

Dieser Tage hat der neu ernannte Vorsitzende der Geschäftsleitung der Dolder Hotel AG, **Beat R. Sigg**, seine Tätigkeit aufgenommen. Nebst der Führung der Gruppe, die namentlich das Dolder Grand Hotel, das Dolder Waldhaus und das Dolder Wellenbad sowie die Restauration der Dolder Kunststeinbahn umfasst, wird sich Sigg schwerpunktmäßig auf die Erneuerung und den Ausbau des Grand Hotels konzentrieren. Sigg verfügt über eine langjährige Erfahrung in der Hotellerie. In seiner bisherigen Tätigkeit als General-Manger des Fünf-Sterne-Hotels Widder in Zürich wurde er nun durch eine unabhängige Fachjury im soeben erschienen «Bertelsmann Restaurant & Guide Güte 2002» (Deutschland, Österreich, Schweiz, Elsass) als Schweizer Hotelier des Jahres ausgezeichnet. **DOS**

IMPRESSUM

hit hotel + tourismus revue Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV
Morbijustrasse 130
Postfach
3001 Bern
Leitung SHV-Medien:
Niklaus Stuber
Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK)
Miroslav Guggenbühler (MG)
Toni Rutt (TRU), Sonja Stalder (SST),
Dr. Karl Josef Verding (KV)
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MP), Daniel Stampfli (DST)
Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG)
Milestone: Dr. Peter Köhler (PK)
Produktion: Dominique Schmidt (DOS)
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE)
Korrektur: Paul Le Grand
Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heibert
Purtscher (HP), Wien; Maria
Fitz-Willems (MF), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin; Georg Uebachs (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich

Verlag:
Inis Stiebel (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casali, Fabienne Korus.
Stellennummer: Andreas Jakob, Marc Moser,
Rainer Schmidt.
Geschäftszeiten: Dominik Chammatin, Erich Weber.

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

Auflage:
13'001 Ex. WEMF-beugbar,
22'000 Ex. Vertiefungsauflage.
Verkaufspreis: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-,
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse:
Morbijustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: hit@swiss-hotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Stellennummer:
Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Geschäftszeiten:
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Internet: http://www.hit.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



DÉBUT DE SAISON / C'est le branle-bas dans les stations et les hôtels: la saison débute, le personnel est prêt. **PAGE 3**



ENRIQUE CABALLERO / Le directeur de Chablais Tourisme est l'invité cette semaine de notre rubrique «Portrait». **PAGE 5**



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

hotel+tourismus revue

EHL / Le Conseil de fondation a nommé le successeur de Maurice Zufferey

Un directeur néerlandais

Le successeur de Maurice Zufferey à la tête de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) est désormais connu. Le Conseil de fondation de l'école a en effet désigné Rudolph Jan Reuland, ressortissant néerlandais. Agé de 52 ans, «Ruud» Reuland, comme on le nomme aussi, est depuis 1997 directeur de l'Ecole hôtelière de La Haye, aux Pays-Bas, école où il avait décroché en 1975 un «bachelor» en gestion hôtelière. Après des études à l'Université de Rotterdam, qui lui a décerné un titre de «master» en droit commercial, il a notamment été directeur de recherche et de formation à l'Ecole hôtelière de La Haye. Rudolph Jan Reuland débutera son activité au Chalet-à-Gobet le 1er avril.

Le nouveau directeur général, qui a été présenté mardi soir aux collaborateurs de l'EHL, a été choisi parmi une cinquantaine de candidats. Pour le Conseil de fondation et son comité de sélection, Rudolph Jan Reuland constitue en effet la perle rare. Il connaît parfaitement l'enseignement et les mécanismes du transfert du savoir, il est reconnu par ses pairs et il est un gestion-

VAUD / L'Office du tourisme du canton de Vaud a présenté la semaine dernière une nouvelle offre «Vacances nature» qui, au propre comme au figuré, sort des sentiers battus. **LAURENT MISSBAUER**

«Une offre touristique qui est plus suggestive et qui crée l'émotion»

La perspective de l'Expo.02 et l'intérêt toujours plus croissant que suscite un tourisme hors des sentiers battus et proche de la nature ont incité l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) à développer une nouvelle offre intitulée «Vacances nature. Découvrez autrement notre région». Cette offre, présentée la semaine dernière par l'OTV dans le cadre de ses «Mercredis du tourisme» mensuels, a été créée en «étroite collaboration» avec le Département cantonal de l'économie et de son service de l'agriculture Prométeer, l'Office des vins vaudois, la Fédération romande du tourisme rural, l'Association pour le développement du Nord vaudois et l'Association vaudoise pour le tourisme rural.

Ce nouveau produit s'inscrit dans la lignée des développements thématiques lancés ces dernières années par l'OTV, à savoir «Les voies du rêve», «Fêtes et festivals» et «Le voyage culturel». Selon Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, ces développements thématiques permettent une approche plus suggestive et plus pratique de l'offre: «Ils permettent surtout de créer une émotion, de découvrir puis de susciter l'envie d'apprendre quelque chose», remarque-t-il.

DÉVELOPPER LE TOURISME EN MILIEU RURAL

Responsable du développement des produits à l'OTV, Emmanuel Schenk relève, pour sa part, que l'objectif de ce nouveau produit est de développer le tourisme en milieu rural en le structurant et en encourageant la mise en «réseau» des compétences de chaque partenaire. «L'un des projets développés pour répondre à cet objectif a été la création d'un document qui regroupe l'offre touristique caractérisée par une ambiance dite de campagne. Il s'agissait ainsi de présenter dans un seul support toute la richesse touristique du milieu rural du canton de Vaud en termes d'hébergement, de loisirs, de restauration, de vins et de produits du terroir», a précisé Emmanuel Schenk.

Ce document, présenté également la semaine dernière, se présente sous la forme d'une brochure de 52 pages. De format A4 et entièrement en quadrichromie, elle a été tirée à 200 000 exemplaires, dont 75 000 en français, 75 000 en allemand et 50 000 en anglais. Elle commence par un mode d'emploi expliquant l'approche thé-

Photo: OTV



DES «VACANCES NATURE»

La nouvelle brochure de l'OTV recense, entre autres, les auberges de campagne, les tables d'hôte et les goûters à la ferme, «des éléments susceptibles de retenir les touristes et de les fidéliser», estime Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV.

matique, l'intérêt des cartes géographiques avec leurs panneaux synoptiques, les adresses utiles et les coordonnées des offices du tourisme. Puis, sous le titre «Pensez nature», elle comprend quelques conseils pour bien «découvrir autrement» avec «un

maximum de liberté». Ce dernier point a été qualifié de très important par Charles-André Ramseier: «Les touristes, aujourd'hui, souhaitent en effet être guidés sans se voir imposer un programme précis. Il faut donc être en mesure de leur suggérer différents thèmes».

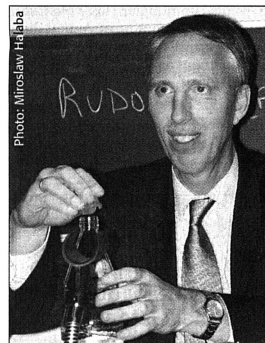
Et parmi ces différents thèmes figure notamment l'hébergement. La brochure met ainsi en exergue la diversité des modes d'hébergement existant dans les quatre régions du canton de Vaud: aventure sur la paille (L'étable d'hôte), camping à la ferme, chambres d'hôte (Bed and breakfast), hébergements collectifs, tipis, appartements meublés et, dans le cadre de l'Expo.02, logements chez l'habitant.

PRODUITS DU TERROIR ET AUBERGES DE CAMPAGNE

Les loisirs, qu'il s'agisse d'itinéraires de cyclotourisme, du chemin des blés, de sentiers viticoles ou des grottes de Vallorbe, sont également évoqués. Il en va de même pour les dif-

férentes activités liées au monde animal, que ce soit le parc à bisons et à loups du Mont d'Orzeires, les étangs de pêche, les randonnées à dos de mulet et même à dos de lamas, les réserves naturelles, ainsi que les zoos de la Garonne et de Servion. Des activités plus ludiques, telles que le swingolf, les labyrinthes, les parcs d'aventures ou le Signal de Bougy, sont également mentionnées. Même constat pour les activités plus éducatives comme «L'école à la ferme» ou l'Arboretum.

Enfin, on ne saurait lancer un produit intitulé «Vacances nature» sans les produits du terroir (fromages, saucisses aux choux, boutefas, saucissons vaudois...) et les auberges de campagne, les tables d'hôte, goûters à la ferme, chalets et buvettes d'alpages, a ajouté Charles-André Ramseier. Selon lui, il s'agit d'autant d'éléments susceptibles de retenir les touristes et de les fidéliser. «Cela, dans l'espoir qu'ils en parlent à leur entourage parce qu'ils auront vraiment «découvert autrement» notre région», conclut le directeur de l'OTV.



«Ruud» Reuland sera dès ce printemps à la tête de l'EHL.

naire. Amateur de musique classique, il fait, par ailleurs, preuve de calme et d'une forte capacité d'analyse. Président du Conseil de fondation de l'EHL et membre du comité de sélection, Marco Torriani s'est en particulier réjoui de son expérience dans la gestion d'une école hôtelière de renommée internationale. Mardi soir, Rudolph Jan Reuland, a exprimé son grand plaisir de pouvoir se mettre bientôt au service de l'EHL. De sa courte présentation, on a pu retenir les termes de «travail d'équipe» et de «collaboration». Ce qui ne peut être que de bon augure pour l'avenir de l'EHL. **MH**

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

»däguggerszimmer
wächselgitimmersovil
arbetufemkompi»

Hätte ich doch Fidelio von:

CHECK IN DATA

Sellenbüren Crissier Lugano Zuoz Telefon 01 701 96 96

noteljob
LE SPECIALISTE
DU PLACEMENT



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

vanBaerle

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

Voilette	Cuisine	Textile	Etoiles	Ambiance
----------	---------	---------	---------	----------

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

SSH / Assemblée des délégués à Berne

2002 sous la loupe

L'année 2002 et les activités prévues à cette occasion seront au centre de l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers (SSH) qui se tiendra le mardi 11 décembre à Berne. La parole sera donnée aux membres du comité exécutif qui présenteront les objectifs de leurs secteurs de responsabilité respectifs. C'est ainsi que Walter Trösch (Valbella) détaillera la stratégie des médias SSH pour les trois prochaines années et celle du département de consultation. Claudio Casanova (Montana) se penchera sur la politique touristique de l'association où figure, en particulier, la collaboration avec Suisse Tourisme. Il parlera également d'Internet et des relations de la SSH avec ses partenaires sociaux. Robert Infanger (Engelberg) donnera des informations sur l'important projet Campus, qui porte, rappelons-le, sur la mise en réseau de l'offre de formation de la SSH. Jacques Pernet, enfin, s'exprimera sur le projet de révision de la classification hôtelière prévue pour 2004-2005. Au même point de l'ordre du jour figurera le budget de la SSH pour 2002. **MH**

MÉLI-MÉLO

Groupe Richemond: 400 millions d'investissements. Le groupe hôtelier Richemond, qui avait racheté l'an passé huit hôtels suisses de luxe, fait à nouveau parler de lui. Selon une dépêche de l'Agence télégraphique suisse, il entend investir 400 millions de francs pour la rénovation et des agrandissements dans ses palaces et créer 500 emplois. En juillet 2000, il avait avancé le chiffre de 100 millions de francs d'investissements. **MH**

VERBIER / «Le Chalet d'Adrien», l'hôtel le plus prestigieux de Verbier, ouvrira ses portes le 15 décembre. L'établissement revendique cinq étoiles au guide des hôtels suisses. **GENEVIÈVE ZUBER**

Un chalet version grand luxe

C'est l'histoire d'un trois étoiles racheté par un couple d'hôteliers français: vingt millions de francs suisses d'investissements en fonds propres – dont huit pour la décoration – et le voilà transformé en un palais ou, plus exactement, en un chalet version grand luxe. Boiseries, madriers, la tradition valaisanne, mais en très cossu: «Le Chalet d'Adrien» ressemble à Verbier; station chic, dont le développement extraordinaire tient, lui aussi, un peu du conte de fée depuis quelque temps.

Manquait à sa réussite un hôtel cinq étoiles. Le Chalet d'Adrien ne les a pas encore décrochées. «Nous attendons le verdict de la Société suisse des hôteliers», explique le propriétaire, Eric Cachard. Il y a un critère que nous ne remplissons semble-t-il pas. Nous avons vingt-cinq chambres, alors qu'il en faudrait quarante-cinq. Mais sur de nombreux autres points, nous offrons des prestations bien supérieures aux exigences requises, de sorte que même si nous ne les obtenons pas, dans l'esprit, notre hôtel est bien un établissement cinq étoiles.»

ADRIEN, COMME LE BARON

Le Chalet d'Adrien sera ouvert en alternance avec le Château de Curzay, un établissement du groupement des Relais & Château que Brigitte et Eric Cachard exploitent depuis 1994 dans le Poitou. Du 15 décembre au 2 avril, la grande partie de l'équipe de Curzay, dont le chef Eric Jan – une étoile au Michelin – s'installera à Verbier. L'hôtel ouvrira également ses portes en juillet et en août, Verbier Festival Academy oblige.

Le Chalet d'Adrien a tout de même créé des emplois dans la région. Quarante-huit personnes travailleront à

Photo: Benoît Teillet



TOUTES DIFFÉRENTES

L'hôtel compte vingt-cinq chambres. Chaque chambre est différemment décorée.

Verbier, soit un tiers de plus que dans le Poitou. Il s'agira de «faire tourner» l'hôtel, les deux restaurants, mais également l'espace bien-être et de soins de beauté.

Le prix des chambres et des suites, toutes personnalisées, varie entre 350 et 900 francs suisses. Elles portent toutes le nom d'une fleur de montagne, en souvenir de l'herbier du Baron de Turckheim. Il s'appelait Adrien.

Cet Alsacien, qui adorait le Valais, était le grand-père de Brigitte Cachard.

UN MANQUE DE LITS HÔTELIERS

De son côté, Verbier se félicite de l'ouverture de ce fleuron de l'hôtellerie idéalement situé sur un promontoire au pied des pistes. Pierre-Yves Déléze, porte-parole de Verbier Tourisme, explique: «Verbier avait réellement be-

soin d'un établissement de prestige. D'autre part, c'est une excellente chose que le bâtiment existant ait gardé sa vocation hôtelière. Il faut savoir qu'à Verbier seuls 10% des 15 000 lits touristiques sont des lits hôteliers. C'est trop peu. Mille lits supplémentaires seraient nécessaires.» En dépit du boom immobilier, les constructions hôtelières sont rares. Autant dire que l'ouverture du Chalet d'Adrien est un événement à plus d'un titre.

ANNONCE/IMMOBILIER

Assurer une relève de qualité pour demain?



La Bourse des Places d'apprentissage vous guidera, vous soutiendra et vous aidera à trouver l'apprenti qui correspond le mieux à votre entreprise.

Un téléphone: **021 320 09 08**
Une interlocutrice: **Anne-Lise Martin**
Une prestation: **Société suisse des hôteliers et GastroSuisse**

Les professions de l'hôtellerie et de la restauration
Case postale 872
1000 Lausanne 9
ssh@formation-hotel-resto.ch
www.formation-hotel-resto.ch

Jonque chinoise à vendre

décoration hôtel/restaurant 270 x 80
hauteur 290 cm.
Prix à discuter Tél. 079 472 40 49
après-midi.

P 145073/416867

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23,
www.htr.ch

activ gastro ✓

Zu verkaufen:

Hotelbijou bei Gstaad

Restauration 100 Sitzplätze plus
Gartenterrasse mit 100 SP,
19 Hotelzimmer. Baujahr 1991
Attraktiver Verkaufspreis

Auskunft:

Activ Gastro GmbH
Balmfluhstrasse 19, 4515 Oberdorf
Tel. 032 / 622 60 80,
Fax: 032 / 754 31 04
info@activgastro.ch

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

Nom _____
Prénom _____
Profession/titre _____
Entreprise _____
Rue/N° _____
NPA/localité _____
Pays _____
Téléphone _____

Suisse

Europe de l'ouest (Priority)

Autres pays d'Europe (Priority)

USA + Canada (Priority)

Autres pays (Priority)

6 mois

☐ Fr. 87.-*

☐ Fr. 133.-

☐ Fr. 136.-

☐ Fr. 147.-

☐ Fr. 160.-

12 mois

☐ Fr. 145.-*

☐ Fr. 237.-

☐ Fr. 244.-

☐ Fr. 265.-

☐ Fr. 289.-

24 mois

☐ Fr. 250.-*

☐ Fr. 434.-

☐ Fr. 446.-

☐ Fr. 490.-

☐ Fr. 540.-

☒ Veuillez cocher ce qui convient. * TVA comprise

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

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

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



L'INFO AU TOP.

IGEHO / Les organisateurs se déclarent satisfaits de l'édition 2001

Taux de fréquentation stable

Les organisateurs du salon de la restauration et de l'hôtellerie Igeho, qui s'est tenu du 23 au 28 novembre à Bâle sont satisfaits. En dépit de l'environnement économique difficile, marqué par le ralentissement de la conjoncture, l'édition 2001 a drainé 78 389 visiteurs contre 80 023 deux ans plus tôt. Les organisateurs, qui parlent d'affluence «comparable» à celle de l'édition précédente, font remarquer qu'en 1999 la foire avait connu

un succès inhabituel en raison de l'organisation du Salon culinaire mondial. De ce fait, on peut même parler de progression si l'on compare le chiffre de cette année à celui enregistré en 1997 et qui était de 76 712 visiteurs.

Les enquêtes effectuées par les organisateurs auprès des exposants, au nombre de 837, ont montré que «la majorité» d'entre eux avaient enregistré «des résultats réjouis-

sants en termes de chiffres d'affaires et de contacts clients». Ceux-ci se sont notamment déclarés «particulièrement satisfaits» de la qualité des visiteurs. De «nombreux» exposants envisageraient déjà de se présenter à Igeho en 2003. Les organisateurs relèvent aussi le bon accueil réservé au concept d'exposition «The World of Inspiration» et au premier «European Hospitality Forum». **MH**

Bien-être: des bons cadeaux

Zurich. C'est le temps des fêtes. Suisse Tourisme a donc profité de cette occasion pour rappeler l'existence de bons-cadeaux pour des séjours de bien-être et de détente dans l'un ou l'autre des quarante-et-un établissements spécialisés figurant dans la brochure «Bien-être et se laisser faire». Les bons-cadeaux, qui sont libellés en français, peuvent être commandés en ligne (MySwitzerland.com) ou par téléphone (00800 100 200 32). **MH**

VAL D'ANNIVIERS / Réouverture de deux hôtels

Des célébrités revivent

Deux hôtels célèbres du val d'Anniviers rouvrent leurs portes cet hiver. A Zinal, le complexe du Club Med, 475 lits, était fermé depuis quatre saisons d'hiver, le Club ayant cessé ses activités dans la station. Intersco, une société belge liée à la Caisse Mutuelle Chrétienne du Belgique, a signé un contrat d'exploitation pour cette saison avec le Club.

A Chandolin, le Grand Hôtel, qui date de 1898, rouvre ses

portes après 14 ans de fermeture. Il a été racheté à l'UBS par une société anonyme formée de Suisses, d'Allemands et de Belges, tous amoureux du village. Ils ont investi 800 000 francs dans des travaux de rénovation. Suite à un contrat signé avec une agence de voyages allemande, cet établissement de 120 lits, au passé prestigieux, deviendra un club de vacances pour familles et écoles. **GZ**

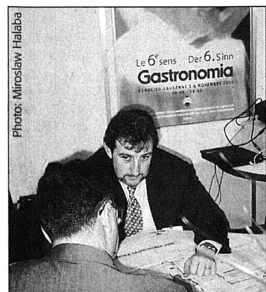
GASTRONOMIA / La préparation de l'édition 2002 bat son plein

Changement de halles

Agendé pour la période du 2 au 6 novembre 2002, le Salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie Gastronomica, qui se tiendra à Beaulieu à Lausanne, est en pleine préparation. «Nous avons bientôt deux cents exposants inscrits», a indiqué le nouveau chef de projet, Stéphane Dépraz. Présent avec un stand à Igeho, à Bâle, il s'est réjoui de l'intérêt manifesté par les professionnels pour le salon lausannois. Sa tâche principale porte actuellement sur la redistribution des surfaces d'exposition. La grande nouveauté de l'édition 2002 résidera, en effet, dans le déplacement des secteurs techniques dans les halles sud et celui des secteurs de la dégustation et de l'alimentation dans les halles nord. «Nous avons en effet voulu répondre à la demande des exposants existants dont plusieurs souhaitaient avoir davantage de place à disposition», a souligné Stéphane Dépraz. Les secteurs techniques bénéficieront ainsi d'un supplément de surface de quelque 5000 m².

UN RESTAURANT DES JEUNES CHEFS

Parmi les autres nouveautés, on signalera la mise sur pied d'un nouveau restaurant gastronomique. Nouveau, car il sera animé, non pas, comme précédemment, par des chefs réputés, mais par des jeunes chefs. Igeho a notamment permis aux responsables de Gastronomica de trouver des partenaires pour ce restaurant.



Présent à Igeho à Bâle, Stéphane Dépraz (de face) a soigné les contacts avec les clients de Gastronomica.

Quant au thème du salon, il portera sur le sixième sens. Il s'agira, par des conférences en particulier, de cerner les phénomènes, autres que la qualité du service, le confort ou les prix, qui incitent un client à revenir dans un établissement hôtelier ou un restaurant.

A noter enfin, parmi les nouveautés, la mise en service, ces jours, du site Internet du salon (www.salon-gastronomia.ch). Visiteurs et exposants y trouveront des informations pratiques, tel qu'un agenda des visites qui classe les exposants retenus en fonction de leur emplacement dans les halles. **MH**

STATIONS ROMANDES / La saison d'hiver, qui débute ces jours, se présente plutôt bien dans les hôtels de montagne, tant sur le plan de la clientèle que sur le plan du personnel. **JOSÉ SEYDOUX**

Branle-bas dans les stations: il faut être prêt, les clients arrivent

Nombre d'hôtels affichent complet pour les Fêtes, l'état des réservations est très satisfaisant pour la suite de la saison et même le personnel tant recherché répond présent. L'hiver – et c'est tout de même une surprise dans un contexte international très troublé – s'annonce plutôt souriant (cf notre édition du 15 novembre), à l'image des hôteliers que nous avons interviewés.

«Les hôtels du Haut-Plateau ne sont pas touchés par la situation internationale et il y a longtemps que nous n'avons pas eu autant de demandes avant une saison d'hiver», affirme Jean Mudry, président des Hôteliers de Crans-Montana, qui aurait personnellement pu louer deux fois son hôtel pour la période des Fêtes. On assiste un peu partout à une recrudescence de la clientèle européenne, le phénomène est d'autant plus remarqué qu'à l'exception de certaines stations et de quelques hôtels les Américains et les Asiatiques n'ont jamais été très nombreux en hiver dans l'hôtellerie de saison. Mais, même à Zermatt, où ceux-ci forment une importante partie de la clientèle, on parviendra à pallier les déficiences des groupes, grâce au renouveau européen. Le point d'interrogation, c'est l'été 2002.

LA NEIGE DÉMONTRERA-T-ELLE LA MER?

«La situation mondiale joue en notre faveur, la concurrence de l'hiver au soleil et des vacances balnéaires sera moins rude», explique Yves Biselx (Hôtel du Glacier, à Champex-Lac) qui mise beaucoup sur la clientèle française, mais regrette qu'en Suisse la concentration des vacances en février va de nouveau prêter les stations. Un autre souci émerge des préoccupations des hôteliers: «Le franc suisse ne cesse de monter et l'hiver pourrait bien en pâtir», relève Olivier Guignard (Hôtel Rhodania, à Verbier), tout occupé à remplacer les groupes d'Américains, annulés à plus de 40%, par une clientèle de Suisse et d'Euroland. L'hôtelier bagard, qui en est à sa 45ème saison, constate aussi que ses hôtes profitent souvent de leur séjour dans la station pour acquérir un appartement ou un chalet, «mais ils reviennent au moins au restaurant et au dancing...». Par ailleurs et de façon plus générale, la seule recette infaillible pour réussir la saison blanche et contrer l'hiver dans les Caribbes, «où la mer, elle, est assurée», ça reste la neige!

DU PERSONNEL, LE VRAI CADEAU DE NOËL 2001

Constatacion, inattendue et quasi générale à l'aube de cette saison d'hiver: le recrutement du personnel étranger n'a pas posé de problème (les

Photo: EHL



LES RÈGLES DE L'ART

Une bonne information du personnel avant l'ouverture d'une saison est aussi importante que celle dispensée avant un banquet ou à la veille d'une manifestation. C'est, finalement, enseigner ou rappeler les règles de l'art.

Suisses ont depuis longtemps déserté les stations au profit des villes). «Par rapport à 2000, il a été beaucoup plus facile de trouver, cette année, du personnel qualifié, notamment des Français et des Allemands», constate Fabio Piazza (Gourmet-Hôtel Ermitage), président des Hôteliers de Châteaudeux, qui a son explication: «Il y a plus de monde sur le marché parce que de nombreux hôteliers, à l'étranger, ont débouché leur personnel dans la perspective de l'après-11 septembre et peut-être l'introduction des salaires minimaux, dont on a parlé dans toute l'Europe, favorise-t-elle ce regain d'intérêt pour des postes de travail dans l'hôtellerie suisse!»

INTERNET, ÉLÉMENT DE L'OFFRE D'EMPLOI

Cherchant du personnel en début de saison pour compléter le noyau fi-

dèle à son établissement – le lot de la plupart des hôtels saisonniers –, Yves Biselx a constaté qu'en mettant l'adresse de son site Internet dans les annonces d'offres d'emplois parus dans l'«Hôtel Revue» et dans «L'Hôtellerie», les employés potentiels ont la possibilité de voir si le type d'hôtel (familial en l'occurrence) et la station sont susceptibles de les intéresser. Il s'agit d'un nouvel élément d'information et de sensibilisation entrant dans la technique de recherche de personnel.

L'ACCUEIL DES NOUVEAUX EMPLOYÉS(E)

Il était intéressant de faire le point sur les diverses façons d'accueillir et d'informer le nouveau personnel en début de saison. La plupart des hôteliers constatent que le personnel d'hiver est plus facile à trouver, plus motivé et plus disponible. Aussi son «intro-

duction» s'avère-t-elle aussi plus aisée. En fait, les choses se font très simplement, entre le «coach à deux» par le couple de direction dans les petites maisons et le séminaire d'accueil, en passant par l'information que les cadres anciens et fidèles transmettent à leurs nouveaux collaborateurs/trices, voire le système bien implanté du «parrain», désigné pour entourer le nouvel arrivé, qui s'avère un bon facteur pour développer la solidarité et l'esprit d'équipe. Ici ou là, on dispose d'un «règlement du personnel», mais il ne fait que consigner par écrit certains principes, modes de faire, horaires, etc. On nous rappelle d'ailleurs qu'un hôtel de montagne est une grande famille et que l'on y règle les problèmes dans le même esprit. Lorsque l'enfant paraît, le cercle de famille applaudit à grands cris... Et c'est aussi valable pour le personnel que pour la clientèle.

Séminaire d'accueil pour le personnel

Comment aborder la nouvelle saison avec son personnel? Certains hôteliers, à la tête de groupes d'établissements, ont recours à des systèmes de sensibilisation plus élaborés. «Nous avons mandaté, pour la première fois, une société qui donnera un séminaire d'accueil à notre personnel de réception», explique Jean-Marc Udriot, qui dirige plusieurs hôtels dans le cadre de la société d'exploitation REAT SA (Classic Hôtel, Central-Résidence et

Leysin-Parc, à Leysin, Hôtel des Diablerets, aux Diablerets), soit au total 150 employés. Le message: «S'occuper des hôtes, être à leur écoute et favoriser la communication dans tous les sens.»

Qu'il s'agisse de l'Hôtel Ambassadeur (42 employés), à Zermatt, ou de l'Hôtel Cailler (27), à Charmey, François Ducry, président de la société Fedhorest, applique à l'égard du personnel un «credo» inspiré de celui, im-

muable et célèbre, du Ritz Carlton: «We are ladies and gentlemen serving ladies and gentlemen.» Cette petite bible du traitement des ressources humaines résume toutes les théories développées aujourd'hui dans ce domaine. Appliquée et adaptée aux PME de l'hôtellerie, pour ce président hôtelier qui fut responsable de 28 000 chambres dans le monde, cette philosophie est un bon condensé du savoir-faire à l'égard des hôtes. **JS**

Gérer votre propre Site Internet?

N'y pensez pas!

Car HostCenter s'occupe de l'exploitation de votre site Internet en tout temps. Concrètement, cela signifie que votre site est hébergé sur notre serveur central. Vous profitez ainsi d'une technologie de pointe, d'une assistance technique et d'un accès aux données 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, ainsi que d'une sécurité et d'une fiabilité impeccables. Vous éliminez en outre vos frais de matériel informatique, de maintenance et de ligne spécialisée. Et avec notre palette de 10 offres, vous disposez du choix le plus étendu en Suisse pour l'hébergement de votre site.

Vous trouverez plus d'informations sous www.bluewin.ch > HostCenter ou par téléphone au 01 274 77 22.

bluewin

VAUD / Des modifications de détail à Nyon Tourisme De nouveaux statuts

Après avoir, au printemps dernier, entériné le nouveau logo de «Nyon Région Tourisme», les délégués à l'assemblée générale de l'association du même nom en ont accepté, la semaine dernière, les nouveaux statuts.

«Seules quelques modifications de détails au niveau de la représentation des communes participantes et des membres de droit ont été demandées», précise Véronique Schultz, di-

rectrice de l'Office du tourisme de Nyon. Quelle que soit leur importance touristique, toutes les communes du district seront ainsi représentées dans le nouveau comité. Rappelons que depuis deux ans, Nyon Région Tourisme assume les tâches de promotion pour chacune d'entre elles. Seule la station de Saint-Cergue assure encore l'activité d'un «bureau touristique» dépendant directement de la commune. JJE

Huit marchés de Noël

Région du Léman. Les marchés de Noël ont de plus en plus de succès dans notre pays et la Région du Léman leur réserve une place de choix avec de nombreuses manifestations, peut-on lire dans le dernier bulletin de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Celui-ci révèle qu'outre Montreux (7-24 décembre), des marchés de Noël auront lieu cette année à Lausanne, Yverdon, Morges, Orbe, Grand-Sion, Ste-Croix et Villars. LM

VALAIS / L'Office du tourisme de Morgins sera bientôt centenaire

Une piscine couverte est en projet

Itinéraire de promenade éclairé et «emmusiqué» sur un parcours de 800 mètres, nouvelle halle au Centre équestre, mais aussi piscine couverte et salle de fitness, Morgins Tourisme – qui fêtera ses cent ans en 2002 – ne manque pas de projets. Et une situation financière saine permettra quelques réalisations l'an prochain déjà, a-t-on appris lors de l'assemblée générale de l'association qui a eu lieu à la fin du mois de novembre.

Si elle consacrera 120 000 francs (déjà provisionnés) à l'agrandissement du Centre équestre, c'est un autre grand projet qui, lentement, devrait voir le jour à Morgins: la construction d'une piscine couverte dans le périmètre du Centre sportif, ainsi que d'un centre de fitness. L'office du tourisme consacrera 20 000 francs en 2002 à une étude de faisabilité. «Le projet avance», précise Serge Monnay, prési-

dent de Morgins Tourisme, «cependant nous ne pourrions nous engager sans l'aide de la commune.»

Pour l'année de son centenaire, l'association a par ailleurs prévu une série de manifestations agendées entre juin et septembre. L'Inalpe, une participation au Morgins Rock Festival et l'édition d'une plaquette rétrospective, sont notamment d'un programme qui s'offrira encore avant l'été. JJE

VALAIS / Les patentes suisses ne seraient plus «eurocompatibles»

«Profs» de ski: des tensions

Permettre aux professionnels du ski et du tourisme suisse, savoyard et du Val d'Aoste de se rencontrer et de comparer leurs expériences: tel était l'objectif d'un «workshop» international sur les métiers du ski qui a réuni 135 professionnels la semaine dernière à Martigny et qui a été mis sur pied par l'Etat du Valais en collaboration avec l'Université de Savoie.

«Il y a dans l'air des idées de programmes de formation communs, par delà les frontières», explique Nancy Favre, en charge de l'organisation de ce «workshop». «C'est dans ce contexte que ce projet de rencontre a vu le jour.» Si ces régions font partie d'une même entité, l'arc alpin, et partagent de ce fait une destinée commune, cette journée a aussi été l'occasion de mettre le doigt sur certains «décalages», comme les appelle Nancy Favre.

RECONNAISSANCE MENACÉE

Sujet délicat: la question de la formation des professeurs de ski qui provoque actuellement des étincelles entre l'Europe et la Suisse. Depuis 1996, la formation a été unifiée en Suisse: dispensée sur deux ans, elle s'étale sur 120 jours, entre les cours théoriques et le stage pratique.

En Europe, la durée et le programme de formation sont grosso modo assez semblables. Il existait d'ailleurs jusqu'à présent une reconnaissance mutuelle des diplômes. Mais la France a introduit un examen d'entrée très sévère, basé sur la compétition, et voilà que l'Europe lui emboîte le pas et menace de soumettre les profs de ski diplômés en Suisse à un test complémentaire, et ce dès cet hiver, s'ils veulent travailler en France ou en Italie.

En un mot, les patentes helvétiques ne seraient plus eurocompatibles désormais. De quoi agacer fortement Jean-Pierre Fournier, responsable de la formation des profs de ski en Valais: «Quelle bêtise de vouloir des profs champions du monde. Mais en Suisse, nous n'allons pas nous laisser faire. Nous ne voulons pas de ce type de critère de sélection, ni de cet examen complémentaire pour pouvoir travailler en Europe.» Affaire à suivre donc, comme on dit. GZ

MÉLI-MÉLO

Monthey accueillera le FOJE en 2005. C'est vendredi dernier que Monthey a obtenu à Monaco la certitude d'accueillir, du 23 au 29 janvier 2005, le Festival olympique de la jeunesse européenne (FOJE). Celui-ci, organisé tous les deux ans, accueille des athlètes de moins de 19 ans sélectionnés par les comités olympiques de leurs pays respectifs. LM

ENRIQUE CABALLERO / Le directeur de Chablais Tourisme dévoile quelques-unes de ses facettes en évoquant Champéry, Valais Incoming, Sion Région et son engagement en politique. **LAURENT MISSBAUER**

«Je ne sais jamais dire non»

«Enrique Caballero? C'est quelqu'un qui a beaucoup de qualités. Il adore son métier, fait preuve d'un engagement sans faille et ses talents de communicateur lui ont ouvert passablement de portes en politique». Le directeur de Chablais Tourisme, député radical au Grand conseil valaisan, serait-il donc un homme parfait si l'on en croit ces propos cités en préambule par l'un de ses «concurrents»? «Loin de là! Comme tout le monde, j'ai passablement de défauts, à commencer par un certain orgueil et un certain nombrilisme», répond Enrique Caballero avec beaucoup de franchise.

Portrait

«Et puis», ajoute-t-il, «parmi mes autres défauts, il y a celui qui me pousse à ne dire pratiquement jamais non. J'adore ce que je fais et cela m'incite, en certaines occasions, à dire trop souvent oui. Cela, au détriment parfois de ma famille et des mes loisirs. J'en suis parfaitement conscient, mais je n'arrive pas à me soigner», conclut Enrique Caballero dans un large sourire, à la fois chaleureux et communicatif.

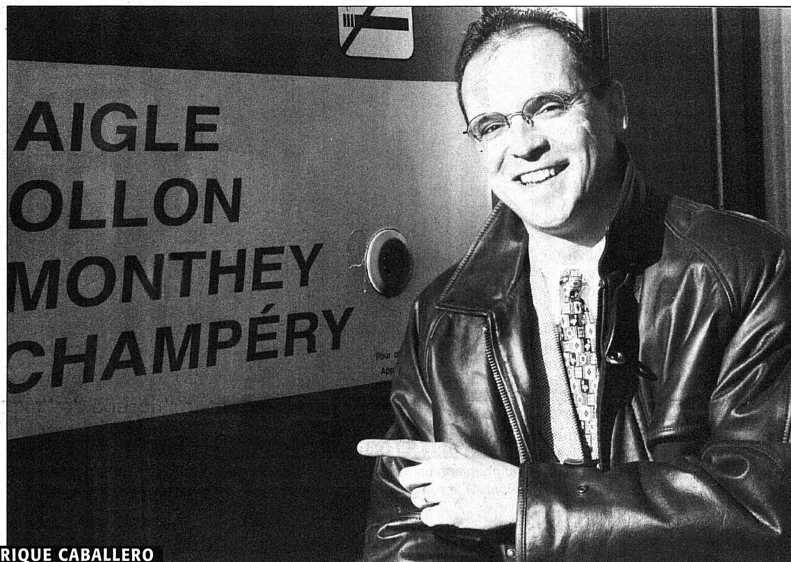
UN TRAVAIL APPRÉCIÉ EN HAUT LIEU

«Chaleureux et communicatif», ce sont certainement les deux qualificatifs qui résument le mieux les principaux traits du directeur de Chablais Tourisme. Une chaleur qui n'est certainement pas étrangère à l'origine espagnole de ses parents et une science de la communication qu'il a eue l'occasion de peaufiner en suivant différents cours de communication et de management alors qu'il travaillait à l'Union des banques régionales suisses à Berne.

Né à Neuchâtel, ville dans laquelle il a commencé un apprentissage d'employé de banque, Enrique Caballero a en effet successivement occupé différents postes à responsabilité dans le secteur bancaire avant de se tourner vers le tourisme. «A l'Union des banques régionales suisses, j'étais, entre autres, responsable de la formation de 130 apprentis de toute la Suisse romande. J'étais souvent sur le terrain et c'est cette envie de travailler davantage sur le terrain qui m'a incité à prendre, en 1994, la direction de l'Office du tourisme de Champéry», explique-t-il.

A Champéry, il ne rencontre pas seulement son épouse mais met également sur pied une structure entièrement professionnelle à l'office du tourisme: «J'ai commencé par informatiser l'office et par professionnaliser l'encaissement de la taxe de séjour. Ce dernier point nous a, par exemple, permis d'encaisser 100 000 francs de taxes de séjour de plus qu'auparavant.» Son travail est également apprécié en haut

Photo: Laurent Missbauer



ENRIQUE CABALLERO

Le directeur de Chablais Tourisme est un adepte de la philosophie du «destination management» préconisée par Suisse Tourisme.

lieu dans les sphères touristiques cantonales et c'est à lui qu'on pense pour diriger, à partir de l'été 1999, Valais Incoming, une société sœur de Valais Tourisme qui avait notamment pour but de commercialiser des offres touristiques.

«VALAIS INCOMING? UNE IDÉE EXTRAORDINAIRE!»

Cette dernière expérience, qu'il qualifie avec humour de «courte, mais brève» puisqu'elle n'a duré que deux mois, aurait pu sérieusement freiner son ascension professionnelle. «Valais Incoming était une idée extraordinaire! Elle a toutefois très rapidement perdu une bonne partie de sa raison

d'être avec l'échec de la candidature olympique de Sion 2006», remarque-t-il. Enrique Caballero a su toutefois très bien rebondir et a profité du vent nouveau, qui a été insufflé par Suisse Tourisme et qui préconisait notamment la création de destinations touristiques, pour lancer Chablais Tourisme et pour en prendre la direction.

A la tête de Chablais Tourisme depuis l'automne 1999, Enrique Caballero coordonne désormais quatorze sociétés de développement et sept offices du tourisme. Il s'occupe également de développer le secteur commercial du tourisme régional, de rechercher de nouvelles collaborations avec les prestataires touristiques locaux et de lancer de nouveaux canaux de distribution. «Pas plus tard que la semaine passée, j'ai négocié avec une petite agence immobilière la présence de trente objets supplémentaires dans notre centrale de réservation», indique Enrique Caballero. Son expérience en la matière lui a également valu d'accepter le mandat de Sion Région qui l'a prié d'adapter au Valais central ce qu'il a mis en pratique dans le Bas-Valais.

Enrique Caballero en bref

Date de naissance: le 17 août 1966 à Neuchâtel.

Domicile: Champéry.

Etat civil: marié à une Champérolaine, deux enfants de 5 et 2 ans.

Hobbies: la famille, le golf et la cuisine.

Plats préférés: les filets mignons de mon épouse et la paëlla de ma mère.

Boisson préférée: le Cirrus Pinot blanc de Passaquet à Monthey.

Vacances préférées: à proximité d'un golf.

Une bonne nouvelle: l'ouverture samedi dernier des pistes de ski aux Crossets et à Morgins.

Une mauvaise chose: la non attribution des Jeux olympiques à Sion pour 2006.

Un exemple: mon père. LM

ESQUISSEZ DES SOLUTIONS POUR LE FUTUR

«Il s'agit d'un mandat temporaire de six mois qui a été confié à Chablais Tourisme et qui consiste à analyser le fonctionnement de toutes les structures touristiques de la région de Sion, notamment 22 sociétés de développement, de rechercher une concentration de moyens et, enfin, d'esquisser des solutions pour le futur dans la philosophie du «destination management» préconisée par Suisse Touris-

me», relève Enrique Caballero. Autant préciser tout de suite que le travail ne lui manque pas. Ce d'autant plus qu'il doit également plancher sur les différents dossiers que lui valent ses fonctions de député au Grand conseil valaisan et de membre du comité de l'Association suisse des directeurs de tourisme (ASDT).

Au fait, pourquoi a-t-il choisi de s'engager en politique? «Parce que le tourisme représente 26% du produit intérieur brut valaisan et que seuls six députés sur 130 sont de réels professionnels du tourisme», répond-il. Et pourquoi a-t-il accepté de faire partie du comité de l'ASDT? «Parce qu'Eddy Peter, le président de l'ASDT, me l'a demandé et que je ne sais jamais dire non», conclut-il dans un grand éclat de rire.

«Eddy Peter? C'est un chic type!»

Enrique Caballero a complété les phrases suivantes:

Le golf, c'est... un sport qui est particulièrement ingrat.

La politique, c'est... quelque chose de passionnant.

L'hôtellerie suisse, c'est... un secteur touristique qui est en progrès.

L'effondrement de Swissair c'est... un beau gâchis.

Eddy Peter, c'est... un chic type, vraiment un chic type.

Le tourisme, c'est... une vocation pour moi.

Le Chablais vaudois, c'est... une région touristique avec laquelle nous souhaiterions collaborer encore davantage. LM

VOYAGES DES SUISSES / La Suisse reste la destination première

Attrait accru pour l'étranger

Les Suisses aiment voyager, notamment à l'étranger. Ils l'ont prouvé une fois de plus l'an passé. Ainsi, les frontières étrangères ont enregistré 12,4 millions d'arrivées en provenance de la Suisse, ce qui représente une hausse de 4,5% par rapport à 1999, a indiqué la semaine dernière l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Cet attrait accru pour l'étranger s'explique notamment par une conjoncture fa-

vorable et par l'organisation de diverses manifestations spéciales comme les Jeux olympiques, le championnat d'Europe de football ou encore l'Expo 2000 à Hanovre. Ce taux de progression relevé pour les visiteurs suisses est toutefois inférieur au taux enregistré sur le plan international et qui s'est élevé à 7,4% en 2000, soit 699 millions d'arrivées. L'OFS fait remarquer qu'avec 6,1 millions d'arrivées indigènes

(+5,6%) recensées dans les hôtels et les établissements de cure helvétiques, notre pays reste le principal but de voyage des Suisses.

Avec 84% des voyages (10,4 millions d'arrivées/+4,8%), l'Europe se taille la part du lion dans la demande touristique des Suisses pour les destinations étrangères. On notera que la France a enregistré la plus forte progression des séjours (+234 000 arrivées/+6,6%). MH

Telecom: le contrat est signé

Genève. «Jeux olympiques des télécommunications», comme l'écrit le centre d'exposition Palexpo, le prochain salon Telecom aura lieu, c'est officiel, à Genève du 12 au 18 octobre 2003. Le contrat entre l'UIT et Orgexpo-Palexpo a en effet été signé à la fin de la semaine dernière. «ITU Telecom World 2003» bénéficiera de 21 000 m² supplémentaire grâce à la nouvelle Halle 6 et dont la construction sera terminée à fin 2002. MH

GENÈVE / Une patinoire et des arbres de Noël

Animations hivernales

La ville de Genève proposera cet hiver diverses animations à ses citoyens. C'est ainsi qu'elle a ouvert la semaine dernière, pour la troisième année consécutive, une patinoire à la Place du Rhône. Mise sur pied sur l'initiative de Genève Tourisme, cette patinoire, d'une surface de 500 m² et dont l'entrée est gratuite, sera exploitée jusqu'au 3 mars et devrait accueillir quelque 20 000 à 25 000 personnes.

La semaine dernière s'est ouvert aussi, «en première mondiale», le «Festival des arbres de Noël». Une centaine d'arbres, répartis sur 21 sites du centre-ville, ont été décorés par des artistes de renommée internationale. Ces arbres seront visibles jusqu'au 15 janvier. Le festival bénéficie notamment du soutien de l'Unicef.

On notera enfin que la 399e Fête de l'Escalade aura lieu du 7 au 10 décembre. MH

CANTON DU JURA / La Reka a ouvert son premier centre de «bien-être» à Montfaucon

«Une offre inédite»

La Reka, la Caisse suisse de voyages, a inauguré le week-end dernier son premier centre de «bien-être» dans son village de vacances de Montfaucon (JU). Neuf mois de chantier et un investissement de 2,85 millions de francs ont été nécessaires pour cette nouvelle offre que Gottfried Künzi, directeur de la Fédération suisse de tourisme, a qualifiée d'«inédite lors de l'inauguration. «La Reka vient de mettre sur le marché une offre qui n'existait pas jusqu'à présent dans le paysage touristique suisse, à savoir la combinaison d'une parahôtellerie bien organisée avec une offre wellness très tendance», a-t-il notamment relevé.

Werner Bernet, directeur de la Reka, a pour sa part insisté sur le fait que, pour un supplément de 35 francs par personne et par semaine, les familles à petit budget peuvent désormais, elles aussi, s'offrir des vacances wellness dans un complexe comprenant notamment un sauna, divers bassins, une salle de gym, un bain turc, et avec vue sur les Franches-Montagnes. LM

Photo: Jean-Jacques Ethenz



MEILLEURES RÉCEPTIONNISTES SUISSES

Au premier plan (de g. à d.), les trois filles qui ont dominé le concours, Manuela Merbt (3e), la gagnante Carline Küffer et Tania Winter (2e), posent en compagnie de Debbie Price, membre du jury.

MONTREUX / La finale du Trophée Bucherer du meilleur réceptionniste suisse a été dominée par les filles. JEAN-JACQUES ETHENZ

«Une excellente cuvée»

C'est Carline Küffer qui a remporté, samedi dernier, la finale du Trophée Bucherer suisse du meilleur réceptionniste, organisée par la section suisse de l'Amicale internationale des chefs de réception (AICR). Diplômée de l'Ecole de secrétariat hôtelier SSH de Lausanne, la lauréate (23 ans) est employée depuis trois ans au Beau-Rivage Palace d'Ouchy/Lausanne. En janvier 2002, à Bruxelles, elle participera au Concours international des réceptionnistes.

TROIS FILLES AUX PREMIÈRES PLACES

Les deuxième et troisième prix de cette finale suisse, qui ne comptait que deux hommes pour huit concurrentes, ont été décernés à Tania Winter (du Lausanne Palace) et à Manuela Merbt (du Mirador).

Sélectionnés sur dossier, c'est le jour précédent, à l'Ecole hôtelière de Glion, que les dix candidats s'étaient présentés devant le jury composé de Debbie Price, de l'établissement de Glion, de Sam Salvberg, directeur de l'enseignement de l'EHL, de Philippe von Escher, directeur du Suisse-Majestic de Montreux, de Paul Jung, professeur à l'Ecole de secrétariat hôtelier SSH de Lausanne et de Corina Söhner (du Dolder zurichois), présidente de la section suisse de l'AICR.

Au programme de la journée orchestrée par Egidio Marcato, enseignant à Glion, épreuves théoriques sur le travail de réception, puis sur la législation, avant le toujours redoutable jeu de rôles (durant une dizaine de minutes) qui voit entrer en scène son lot de clients irascibles et aux demandes les plus incongrues.

Les candidats? «Une très bonne cuvée», selon Philippe von Escher, membre du jury. A tel point qu'il fut difficile de les départager (ils furent tous crédités de notes supérieures à la moyenne habituelle) et que ce ne sont que les détails qui ont permis de trancher.

LE BEAU-RIVAGE POUR LA 3e FOIS

Notons encore qu'avec la victoire de Carline Küffer c'est la troisième fois qu'une employée du Beau-Rivage Palace remporte cette finale suisse organisée depuis 1995.

Cette édition 2001 s'est déroulée en marge de l'assemblée générale de l'AICR présidée par Klaus Kabelitz, directeur de l'hébergement du Claridge de Londres.

LES GENS

C'est à l'occasion du congrès international des Relais du Silence-Silencehotels qui a été organisé à Martigny du 19 au 22 novembre que le Français Xavier Olivereau (photo), du Domaine de la



Tortinière à Montbazou, non loin de Tours, a été élu à la présidence de l'Union internationale des Relais du Silence-Silencehotels. Cette chaîne volontaire qui compte 262 hôtels dans douze pays d'Europe – dont 32 en Suisse – était présidée jusqu'ici par le Français Pierre Monthulé. Il est à relever que le vice-président de l'Union internationale des Relais du Silence-Silencehotels est, depuis plus de six ans, Jan Mol, de l'Hôtel Aux Mille Etoiles dans la station des Marécottes, au-dessus de Martigny. LM

La Fiduciaire suisse des hôteliers (FSH), membre du groupe Trefida, a engagé Pierre Bratschi en tant que consultant hôtelier. Après avoir suivi les cours d'économie à l'Université de Strasbourg et obtenu son diplôme d'hôtelier à l'Ecole hôtelière de Glion, ce dernier a travaillé durant plus de 14 ans comme hôtelier indépendant et directeur général d'hôtels de quatre et cinq étoiles en Suisse et à l'étranger. Pierre Bratschi a aussi travaillé comme consultant dans l'industrie. FG

IMPRESSUM

hot+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH Montboudrass 130 case postale 3001 Berne
Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Rédaction: Rédacteur en chef: Manetta Dedadi (MD)
Responsable du cahier français et rédacteur en chef adjoint: Monique Halaba (MH)
Rédacteurs: Laurent Mischbauer (LM), Francis Grangier (FG), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethenz (JJE), Vivien, Danielle Emery Mayor (DEM), Valérie, Henni Jeanneret (HJ), Neuchâtel: José Sepulveda (JS), Fribourg.

Impression: Fischer AG, für Data und Print, Druckzentrum Bern, Tragen: 13001 Ex. controls BEM, 22'000 Ex. imprimés, Prix de vente: (TVA incl.) Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Organes officiels de: Verband Schweizer Tourismus Direktoren und -Direktoren (VSTD) Schweizer Vereinigung Hotelier-Tourismexperten (TOUREX) Vereinigung Diplomerter 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 Gaststättentourismus Verband Schweizer Badekurorte (VSB) Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) Swiss International Hotels (SIH) Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten Amicale Internationale des Sous-Directeurs en Chef de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts: Adresse: Montboudrass 130, case postale, 3001 Berne Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: info@swissphoto.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swissphoto.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swissphoto.ch Publicité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swissphoto.ch Internet: http://www.htr.ch Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

La Weisse Arena fait à nouveau parler d'elle. Il ne se passe pratiquement pas une semaine sans que le domaine skiable Laax-Weisse Arena ne fasse parler de lui. Il y a eu tout d'abord WWF et Pro Natura qui ont reproché aux responsables du domaine skiable Laax-Weisse Arena d'avoir entrepris des aménagements en dehors de zones autorisées. Les reproches de ces deux organisations de protection de l'environnement portent sur six points sur lesquels elles ont interpellé le canton des Grisons. La Weisse Arena, qui doit répondre à ces reproches jusqu'au 14 décembre, a déjà fait savoir que quatre des six points évoqués ont fait l'objet de toutes les autorisations nécessaires. Enfin, la coopération entre Laax-Weisse Arena et Davos-Klosters, coopération qui permet d'utiliser 78 remontées mécaniques et 527 kilomètres de pistes avec un seul abonnement de ski, dédormais de l'aile, essentiellement pour des raisons financières. Page 1

La vinothérapie, une nouvelle forme de wellness. Notre hebdomadaire consacre cette semaine une page entière à la vinothérapie telle qu'elle est pratiquée à l'hôtel de charme «Les sources de Caudalie», au milieu des vignes du Château Smith Haut Lafitte, dans la région de Bordeaux. Cet hôtel propose en effet des soins qui allient «les vertus d'une eau naturellement chaude puisée à 540 mètres, riche en fer et en fluor», aux bienfaits de la vigne et du raisin, plus particulièrement de l'huile de pépins de raisin et de la levure de vin. Différents soins de beauté, associés à l'utilisation de crèmes aux polyphénols de pépins de raisin Caudalie, y sont ainsi proposés. Il en va de même pour des cures de raisin dont les effets sont bénéfiques tant pour l'hépatique que pour la diurétique, selon Mathilde et Bertrand Thomas, les responsables des «Sources de Caudalie». Page 6

Un hôtel pour snowboarders avec 319 lits. Le domaine skiable Laax-Weisse Arena inaugurera le 15 décembre un deuxième hôtel pour snowboarders. Appelé «Riders Palace II», celui-ci a nécessité un investissement de neuf millions de francs. Destinée avant tout à une clientèle jeune sur laquelle la Weisse Arena s'est spécialisée ces dernières saisons, il comprendra des chambres de quatre et sept lits qui ne seront louées que si l'on commande un abonnement de ski pour au moins deux journées. Page 10

Le succès d'un restaurant italien «bio» à Paris. Olio, vino, risotto, pasta, tels sont quelques-uns des produits, tous estampillés «bio», qui sont proposés depuis une année dans le restaurant parisien Bio.it. Celui-ci ne propose que des plats italiens, avant tout des pâtes et des légumes, et connaît un joli succès. A un tel point, que son concepteur, Guido de Gizzo, envisage d'ouvrir deux autres restaurants du même type à Paris. A partir de 2002, il compte exporter son concept aussi bien en Belgique qu'en Espagne. Un restaurant Bio.it devrait également voir le jour en Allemagne d'ici une année. «J'aimerais aussi ouvrir des restaurants franchisés en Scandinavie et en Suisse», a encore ajouté Guido de Gizzo. Page 16

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

Schon was vor im nächsten Jahr?

Wir haben einen interessanten Vorschlag für Sie! Zusätzlich zur Leitung des Küchenbetriebs, mit ca. 6-7 gut eingespielten Mitarbeitenden, übernehmen Sie gewisse organisatorische und administrative Aufgaben, beraten potentielle Kunden in Sachen Events, führen Bankette durch, arrangieren saisonale Angebote und werden an ein bis zwei Tagen pro Woche mit der Position des «Managers on duty» betraut. Das professionell geführte Unternehmen, ein beliebtes «Boutique-Hotel» mit ausgezeichnetem Restaurationsbetrieb unweit von Zürich, hat einiges zu bieten; falls Sie noch nichts Vorhaben nächstes Jahr...

KüchenchefIn mit zusätzlicher GL-Stv.-Funktion

Verhandlungsgeschick mit Lieferanten, Kalkulationssicherheit und Qualitätsbewusstsein werden Ihnen von ehemaligen Arbeitgebern attestiert und das Flair, sich auch gerne mal bei den Gästen sehen zu lassen gehört zu Ihrem Naturell. Tja, was soll man da noch sagen? Sie scheinen genau die Richtige bzw. genau der Richtige zu sein! Wir machen deshalb noch einen weiteren Vorschlag: Gehen Sie on-line! Unter www.schaeferpartner.ch kommen Sie ohne jeden Mausclick automatisch zu Ihrem Beraterteam. Ob e-mail, SMS (079 402 53 00), Fax oder Brieftaube – wir freuen uns auf jeden Kontakt.

Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · www.schaeferpartner.ch · cornelia.bugger@schaeferpartner.ch

An allen Sonn- & Feiertagen frei!

... und das in einem beliebten Berner Trend-Restaurant mit Cocktailbar?

Why not! Der sehenswerte Betrieb – im Herzen der Stadt Bern übrigens – will sich neu ausrichten! Das hat für Sie den grossen Vorteil: Sie sind von Anfang an mit dabei. Sie können das Angebot mitbestimmen, Ihre Ideen einfließen lassen und partizipieren (auch finanziell) am Erfolg. Für diese doch recht aussergewöhnliche Stelle bewerben wir uns deshalb um Sie! Um einen engagierten, starken Jungkoch, Chef de partie oder Sous-chef, der weiterkommen will. Zum Beispiel als

Junior-Küchenchef für den Neuaufbau einer kreativen, kleineren Küche

2-3 Mitarbeitende gehen Ihnen dabei in der Küche zur Hand, das Management ist jung-dynamisch und startet sozusagen zeitgleich mit Ihnen. Die Stimmung ist ausgezeichnet – das einzige was noch fehlt, sind eben Sie: Unkompliziert, Freude an einer marktfrischen, neuzeitlichen, kreativen und international ausgerichteten Küche. Informieren Sie sich unverbindlich. Rufen Sie an! Oder Bewerbung einsenden, idealerweise mit Foto, damit wir uns ein Bild von Ihnen machen können. Ihre Beraterin: Cornelia Brugger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1 · Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 01 · www.schaeferpartner.ch · cornelia.bugger@schaeferpartner.ch

Die **Diavolezza-Bahn AG**, eine traditionsreiche Bergbahn im Oberengadin, sucht eine initiative Persönlichkeit als

Sales Manager (m/w)

Sie kommen zu uns: Zur Intensivierung des Veranstaltungs-, Tagungs- und Gruppengeschäftes schaffen wir die Position des **Sales Managers**. Ihm obliegt primär die **Akquisition von nationalen und internationalen Gästen bzw. Reiseveranstalter** für die Sommersaison. Im übrigen professionellisiert der Sales Manager das **gesamte Marketing** der Unternehmung und bildet die Schnittstelle zu unseren Partnern (Marketingorganisation der Oberengadiner Bergbahnen (AGOB), lokale Tourismusorganisationen, Hotellerie usw.).

Was Sie mitbringen: Fundierte **Erfahrung im internationalen Tour-Operations-Geschäft**, idealerweise mit intakten Netzwerken. Gute Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse. Ausbildung im Bereich Marketing und/oder Tourismus (von Vorteil).

Was wir bieten: Einer entwicklungsfreudigen Persönlichkeit bieten wir ein unstrukturiertes Umfeld, dem Sie **Ihren persönlichen Stempel aufdrücken können**. Zudem können Sie flexible und zeitgerechte Anstellungs- und Honorierungsbedingungen erwarten.

Stellenantritt: Nach Vereinbarung

Kontakt: Herr Robert Bachmann, Direktor, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihren Anruf (Telefon +41 (0)81 842 64 19). robert.bachmann@skiengadin.ch

145063/416857

Wädenswil am Zürichsee...

Aussergewöhnliches

**Gasthaus
mit eigener Brauerei**

sucht Sie, einen/eine

**aussergewöhnliche/n
Wirt/in**

Sind Sie an selbständiges und zuverlässiges Arbeiten gewohnt und besitzen Führungserfahrung? Sind überdurchschnittliche Leistungen sowie betriebswirtschaftliches Denken für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Wenn Sie auch noch initiativ und kundenorientiert sind und Freude haben, unsere Gäste zu verwöhnen, Deutsch sprechen und zwischen ca. 30- und 50jährig sind, dann haben wir die Person gefunden, die wir suchen!

Die Wädi-BRAU-HUUS ist eine lebhafte Gasthausbrauerei, die 360 Tage im Jahr geöffnet ist. Ein gutes Team inklusive Stellvertretung freut sich ab Januar 2002 auf Sie!

Gerne erwartet Christian Weber Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wädi-BRAU-HUUS
Florhofstrasse 13
8820 Wädenswil
Tel. 01 782 66 55

145010/404841

Adecco
HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

→ click → choose → work

Für ein modernes Viersterne-Hotel am Vierwaldstättersee suchen wir

den erfolgreichen

Direktor oder

das versierte

Direktionspaar

Ihre Hauptaufgaben in dieser Position sind

- Einhalten des vorgegebenen Budgets
- Auslastung des Hotelbetriebs
- Betreuung der Gäste
- Überwachen und Controlling aller Abteilungen
- Führung, Ausbildung und Qualifikation der Mitarbeitenden

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Barbara Rogenmoser.

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5

Telefon 041/419 77 66

E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch

People make
the difference.



Erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen im Raum Zentralschweiz/Zürich sucht

Gastronom (m/w)

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie verantwortlich für:

- operative Führung von 10 Restaurants (25 Mio. Umsatz, 250 Mitarbeiter)
- Coaching der Geschäftsführer als direkter Vorgesetzter
- Ergebnisverantwortung (Umsatz, Rendite, GOP)
- Umsetzung des Leitbildes sowie der betrieblichen Konzepte
- Führen der Jahresgespräche auf der Basis von MBO (Management by Objectives)
- Mitwirkung bei der Budgetierung

Sie erfüllen folgende Anforderungen:

- gastgewerbliche Berufsausbildung, vorzugsweise als Koch
- höhere gastgewerbliche Ausbildung
- kreativer Vollblutgastronom
- Leistungsausweis in der erfolgreichen Führung von Restaurants
- hohe Einsatzbereitschaft und Leistungsorientierung
- starker Kommunikator mit natürlicher Autorität
- hohe Sozialkompetenz

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen. Ueli Genner, Geschäftsführer, Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, 041 289 02 00, ueli.genner@remimag.ch, www.remimag.ch

INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 4-10 / Svizzera Italiana 12 / International 13 / HRC / Image / Stellengesuche 14

SOMMAIRE: Suisse romande 11 / Demandes d'emploi 14 / Marché d'emploi 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90

www.gastronet.ch

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



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

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

www.adecco.ch

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.

WIR SUCHEN:

> **GESCHÄFTSFÜHRER/IN**
für Kur- und Verkehrsverein Silvaplana



DAS WÜNSCHEN WIR UNS:

- > aufgestellter, dynamischer Touristiker
- > integriere Persönlichkeit
- > Bereitschaft für ständige Veränderungen & Verbesserungen

VIELES MEHR:

- > erfahren Sie bei einem persönlichen Gespräch; nach Einreichung der schriftlichen Bewerbungsunterlagen (bis spätestens 15. 12. 01)

Kur- und Verkehrsverein Silvaplana
z.H. Präsidenten
CH- 7513 Silvaplana . www.silvaplana.ch



Die Ferien- und Tourismusdestination Savognin sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Tourismusdirektor/in

welche(r) den eingeschlagenen Weg aktiv weiterverfolgt und bereit ist, seinen/ihren Erfolg an den strategischen Zielsetzungen messen zu lassen. Die anspruchsvolle Tätigkeit erfordert ein Denken in Kundennutzen, Verständnis für unternehmerische Zusammenhänge und hohe Einsatzbereitschaft.

Ihre Aufgaben und Verantwortlichkeiten:

- * Führung der touristischen Organisationen im Surses
- * Strategieentwicklung, -planung und -überwachung
- * Aktive Mitgestaltung und Umsetzung der Ferienangebote in Zusammenarbeit mit dem Vorstand, den Leistungsträgern und Gemeinden
- * Personalführung/-motivation
- * Finanzplanung / Rechnungswesen
- * Qualitätsentwicklung / Qualitätssicherung
- * Interessensvertretung / Öffentlichkeitsarbeit

Ihr Profil und Ihre Stärken:

- * Fundierte unternehmerische Ausbildung mit Praxis in leitender Stellung, vorzugsweise mit Marketing- und/oder Tourismuserfahrung
- * Kommunikative Persönlichkeit mit hoher Integrationsfähigkeit
- * Wille zur ständigen Optimierung von Arbeitsprozessen

Die Tätigkeit im Tourismus lässt einen breiten, kreativen Spielraum zu und bietet Ihnen hohe Selbstständigkeit und Eigenverantwortung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung bis am 15. Dezember 2001 mit dem Vermerk "Persönlich" an:

Pietro Peduzzi, Präsident
Savognin Tourismus im Surses, 7453 Tinizong

145036/01418



ElfenauPark

In einem der schönsten Quartiere der Stadt Bern bieten wir in unserem ElfenauPark betagten Menschen ein umfassendes Dienstleistungsangebot. Wegen Pensionierung der jetzigen Stelleninhaberin suchen wir per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Restauration

Der Organisationsbereich Gastronomie ist neben der Vermietung der 130 Wohnungen und der Pflege/Betreuung einer der Hauptbereiche unserer Geschäftstätigkeit und beinhaltet Küche, Speisesaal, Speiseverteilung, Saalgeschäft sowie öffentliches Restaurant.

Ihre Aufgabe

Selbstständiges Führen unseres öffentlichen Restaurants. – Organisation und Leistungserfassung der Speiseverteilung. – Schulung und Betreuung unserer Servicemitarbeiter/innen. – Mitarbeiterzeiteinsatzplanung und Mithilfe bei der Angebots- und Aktivitätenplanung. – Verantwortung für die Sicherstellung des Betriebserfolges im Bereich Restauration. – Nachhaltige Sicherung der Arbeitszufriedenheit und Motivation durch Schaffung guter Arbeitsbedingungen.

Ihr Profil

Sie sind eine kreative und flexible Führungspersönlichkeit, die sich durch eine hohe Sozialkompetenz gegenüber den Mitarbeiter/innen, den Bewohner/innen und den auswärtigen Gästen profiliert. Sie verfügen über eine solide gastronomische Ausbildung und haben Erfahrung in Mitarbeiterführung. Sie bringen neue Ideen ein und können diese auch umsetzen. Sie arbeiten gerne mit einem jungen Team zusammen.

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe anspricht oder gar herausfordert, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefonische Auskunft gibt Ihnen gerne:

Herr Peter Schütz, Leiter Gastronomie – Tel. 031 356 36 50

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die:

Leitung Gastronomie, ElfenauPark, Elfenauweg 50, 3006 Bern

145017/228354

Meine Chance...

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein bekanntes Quartier-Café im Raum Ostschweiz eine dynamische Pächterin oder einen Pächter.

Zum gemütlichen Café mit 65 Sitzplätzen gehört ein gepflegter Garten mit Kinderspielfeld und weiteren 45 Sitzplätzen. Zudem stehen grosszügige Produktionsräume für Bäckerei, Konditorei- und Confiterie-Artikel zur Verfügung, die im modernen Laden attraktiv zum Kauf angeboten werden können.

Idealerweise verfügen Sie über eine **Bäcker-Konditor oder Konditor-Confitiseur** Ausbildung und einige Jahre Berufserfahrung. Der Betrieb kann auch käuflich erworben werden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

GGT Gastgebertraining

Thomas Geberl, Rosenhügelstrasse 6, 9230 Flawil
Telefon 071 3 900 988, Telefax 071 3 900 989
thomas.geberl@stammgast.ch

Mit uns zu mehr Erfolg in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Hotel Restaurant Waldstätterhof Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041 2 271 271
Fax 041 2 271 272
e-mail: hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch
www.hotelwaldstaetterhof.ch

In unser junges Küchenteam suchen wir per 1. Januar 2002

Küchenchef m/w

Sie sind jung, initiativ und haben Freude, einem kleinen Team vorzustehen. Sie führen eine gutbürgerliche Küche mit Pfiff und Phantasie und verstehen es, auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich mit Ihren Mitarbeitern umzugehen.

Guter Lohn bei gutem Einsatz ist für uns selbstverständlich.
Ihre Arbeitszeit:
8.30-14.00 und 16.00-20.30 Uhr

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre kurze Bewerbung an
J. & M. Dalhoeven

145115/23426

IL CAFE Café Bar

"Die dinstigste Café/Bar zwischen Wien und Mailand" - Bund 2/2001 sucht per 1.2.2002

Betriebsleiter/-in

Voraussetzungen: unternehmerisches Denken, Führungserfahrung, Fachkompetenz im Service-/Barwesen, Erfahrung im Eventbereich

Sie überzeugen durch Ihre innovative, selbständige Arbeitsweise und legen Flexibilität und Spontaneität an den Tag. Darum zögern Sie nicht und bewerben sich gerade in diesem Moment.

Schriftliche Bewerbung an:
IL CAFE Café Bar,
Dorfstrasse 29, 3550 Langnau i.E.

145143/416885

kunsthausestaurant

Das Kunsthausrestaurant in Zürich wird im März 2002 in neuem Glanz eröffnet. Für diesen pulsierenden Betrieb im Zentrum des Zürcher Kulturlebens suchen wir Sie (Frau/Mann) als

Geschäftsführer-Assistent

Führungserfahrung, frontstark, verantwortungsbewusst

Chef de service

Gewinnende Persönlichkeit, einzigartig in der Gästebetreuung

Wein-Sommelier

Weinkenner, passionierter Geniesser, einfühlsamer Berater

Küchenchef

Der mediterranen Küche zugetan, souverän, kostenbewusst

Sous-Chef

Begeisterter Koch, anspruchsvoll, qualitätsbewusst

Ich freue mich, Sie für unser Eröffnungsteam zu gewinnen. Senden Sie mir Ihre Unterlagen oder rufen Sie mich an.

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

Über Investitionen und Bergstationen.

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

human resources
management

www.hotelstaff.com

hotel
staff

Kurt.Oehrlhi@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events
Linthochstrasse 3
8023 Zürich
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

DOMINO GASTRO

Wir kümmern uns um Sie!

Telefon
Zürich 01 432 73 73
Basel 061 313 40 10
Interlaken, BE-O. 033 827 04 32
Aargau, Solothurn 055 415 52 84
Luzern, Zug, SZ 055 415 52 84
Zürichsee, Bodensee 055 415 52 84
Bern, Schaffhausen 055 415 52 84
Graubünden, Davos 055 415 52 84
Engadin, St. Moritz 055 415 52 84
Wallis, Zermatt 027 945 17 45
Romandie, Lausanne 027 945 17 45

www.dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in
bestausgewiesene Hotel- und
Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Weber
Telefon 01/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch

Job in
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



Einloggen!
6993 offene Stellen,
2087 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091/910 20 30
lugano.hoteleven@adecco.ch

E.P.O. 02

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

F&B-Manager

Profil Für ein vielseitiges und modernes Gastronomieunternehmen im Herzen der Zentralschweiz suchen wir einen F&B-Profi, der für die operative und strategische Leitung der F&B-Abteilung mit zahlreichen Outlets verantwortlich ist. Für diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Kaderposition sind ein Hotelfachschulabschluss sowie Erfahrung in vergleichbaren Positionen eine der Voraussetzung.

Vorteil Interessante Anstellungsbedingungen und Mitarbeitervergünstigungen.
Luzern, Barbara Rogenmoser 041/419 77 66

Betriebsassistentin

Tagesdienst / 80 - 100%

Profil Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und sprechen von Vorteil auch italienisch, können mit dem Computer arbeiten und bringen eine solide Ausbildung sowie Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position mit.

Vorteil Sie sind die administrative Unterstützung der Geschäftsführerin eines gepflegten Spezialitäten-Restaurants in Zürich. Korrespondenz erledigen, Menüs schreiben, Reservationen entgegennehmen, Angebotskarten gestalten, Tagesabschlüsse verbuchen, Personalwesen – das sind nur die wichtigsten Ihrer zukünftigen Tätigkeiten.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

Küchenchef

Profil Als gelernter Koch mit besten Referenzen und kreativer Ader suchen Sie die richtige Küche um Ihre Ideen umzusetzen. Für ein Zunftlokal in Zürich suchen wir den zuverlässigen, konstant arbeitenden Küchenchef mit hohen Qualitätsansprüchen auch in der Personalführung und beim Hygienekonzept.
Vorteil Sie arbeiten in einem gut organisierten Betrieb mit Spitzenzeiten während der kalten Jahreszeit. Unterstützung erhalten Sie von Ihrem charmanten Chef, und die regelmässigen Freitage können Sie fest planen.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

Diätkoch w/m

Profil Nach einer Kochlehre haben Sie Ihr Wissen mit einer Zusatzlehre als Diätkoch erweitert und sind nun bereit, Ihr Wissen in der Praxis umzusetzen. Sie kennen alle Diätarten und haben bereits Erfahrung in der Umsetzung sowie der Erstellung von Ernährungsplänen.
Vorteil Für mehrere Spitäler und Heime in der Region Zürich suchen wir ausgewiesene Fachleute. Sie arbeiten meistens mit geregelten Arbeitszeiten, können mit einem attraktiven Salär rechnen und finden ein in jeder Hinsicht angenehmes Arbeitsumfeld.
Zürich, Eva Bachmann 01/297 79 79

Servicemitarbeiterin

Profil Zur Verstärkung des jungen, motivierten Teams eines Restaurants mit kreativer, gutbürgerlicher Küche im Zentrum von Baar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche Servicefachangestellte. Möchten Sie dazu beitragen, eine bunte gemischte Kundschaft in einem angenehmen Ambiente zu verwöhnen? Wenn Sie über sehr gute Deutschkenntnisse sowie Serviceerfahrung verfügen und Freude am Beruf haben, dann rufen Sie mich heute noch an.
Vorteil Ein Wochenende pro Monat frei, Zimmer und Saisonbewilligung sind vorhanden.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041/419 77 66

People make
the difference.



Planen Sie einen Anlass im Zusammenhang mit der Expo?
Wir sind der exklusive Personaldienstleister im Bereich Gastronomie für alle Events – auch rund um die Expo! Lassen Sie sich beraten, wir finden immer die richtige, individuelle Lösung. Kontaktieren Sie Olivier Courvoisier in Neuchâtel oder unsere Filiale in Ihrer Region.

Das Hotel Floralpina liegt an einer privilegierten Lage direkt am Vierwaldstättersee. Unsere Gäste besuchen uns für kurze oder längere Ferien, um Feste zu feiern oder wegen der einmaligen Terrasse. Für Seminargäste aus aller Welt sind wir eine beliebte Tagungsadresse.

FLORALPINA

Bei uns finden Sie eine interessante Stelle als
RestaurantleiterIn/DirektionsassistentIn

Möchten Sie auf Februar/März (oder nach Vereinbarung) unserem Führungsteam angehören und 5-10 MitarbeiterInnen sowie Lehrlinge bei ihrer Arbeit motivieren? Können Sie sich vorstellen, die Direktion kompetent zu vertreten? Gehören neue Ideen entwickeln zu Ihren Stärken? Denn diese können Sie bei der Neuausrichtung unseres Hotels und Restaurantbetriebes ausspielen. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre, am besten als Servicefachangestellte(r). Haben Sie sich an einer Hotelfachschule weitergebildet? Bringen Sie Erfahrung im Seminar- und Bankettgeschäft mit?

So viele Fragen und (fast) alle mit JA beantwortet? Super, dann sind Sie die Persönlichkeit, die wir gerne kennenlernen möchten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Ferien- und Seminarhotel Floralpina
Roland Scherrer, Hotelier - Seestrasse
CH-6354 Vitznau/Vierwaldstättersee
Tel. 041 397 13 86
e-mail: floralpina.scherrer@bluewin.ch
www.floralpina.ch

145140/36846

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
Ischlagmat 1, 6130 Willisau

FESTE FEIERN
Catering by Hunziker

145080/418407

HOTEL HAUS
PARADIES

Restaurant des Gourmets • 18 G.M.-Punkte

2 Michelin-Sterne

Nur Urlaub.....

können Sie bei uns nicht machen, aber Sie haben die Gelegenheit, sich zu entfallen. Sei es nun bei der Arbeit mit unseren Gästen oder in Ihrer Freizeit. Es liegt ganz an Ihnen!

Für das beste Viersternhotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im GaultMillau, einer gemütlichen Engadiner Stube und einer anspruchsvollen Hotellerie, suchen wir für die kommende Wintersaison und länger folgende hochmotivierten Mitarbeiter:

speziell für unser 2-Sterne-Restaurant «La Bellezza»

Chef Gardemanger

Ein harmonisches Arbeitsklima und ein toller Teamgeist warten auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild oder auf Ihren neugierigen Anruf.

Eduard und Waltraud Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Flan

Tel. 0041 81 861 08 08
Fax 0041 81 861 08 09
www.reischaletaux.ch/paradies
E-Mail: hotel.paradies@bluewin.ch

CH-7551 Flan/Unterengadin • Tel. 081 861 08 08, Fax 081 861 08 09



14527/11824

Idyllisch liegt das Seminarhotel am Rhein. Modernes Design in historischen Mauern bietet unser Seminarzentrum in der Burg, mit Restauration und Hotelbetrieb.



Unterhof Diessenhofen
Schaffhauserstrasse 8
8253 Diessenhofen
www.unterhof.ch

Bis im Frühling 2002 planen wir unsere Neuausrichtung vom Ausbildungszentrum zum Seminarhotel, bauen Hotelhalle und Réception um und bereiten unsere Bareröffnung vor.

Wollen Sie als führungsstarke(r)

Chef de Réception

ab Januar 2002

in dieser spannenden Phase den Weg in die Zukunft mit Ihrem Team aufbauen? Als belastbarer Hotelprofi mit Erfahrung in der Seminarorganisation verstehen Sie es, Ihre Abteilung neu zu organisieren, auszubauen und unseren Gästen einen gleichbleibend hohen Dienstleistungsstandard zu bieten.

Ein aufgestelltes 5köpfiges Réception-Team, helle Büroräumlichkeiten mit neuester Infrastruktur, attraktive Anstellungsbedingungen und ein internationales Umfeld erwarten Sie.

Senden Sie Ihr Dossier an Frau Barbara Lassnig-Aebi, Vizedirektorin und Leiterin Administration. Wir freuen uns auf Sie!

Für meinen lebhaften, erfolgreichen Ganzjahresbetrieb mit ausgeprägter Sommersaison am bekannten Höhenweg, dem Treffpunkt in Interlaken, suche ich per 1. Februar 2002 oder nach Vereinbarung den:

Frontleiter / Betriebsassistenten

Das Des Alpes hat...

- ein modernes Restaurant mit 80 und eine Bar mit 20 Plätzen
- die schönste Gartenterrasse in Interlaken mit 170 Plätzen und eine Sommerbar mit Platz für gut und gerne 100 Personen
- einen Take-away Bereich mit Glacestand
- eine familiäre Atmosphäre mit aufgestelltem Mitarbeiterteam
- einen spannenden und lebendigen Gästemix

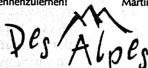
Besitzen Sie...

- eine zupackende Grundhaltung, unternehmerisches Denken?
- positive Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit?
- Erfahrung in Mitarbeiterführung, gute Computerkenntnisse?
- eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und Interesse für Wein?
- den Wunsch nach einer befriedigenden, längerfristigen Anstellung?

Dann sind Sie mein Mann, um...

- als Gastgeber kompetent und umsichtig aufzutreten.
- die Servicemitarbeiter motivierend, fördernd und fordernd zu führen.
- das PC-Kassensystem (Xenia (TopPos)) zu betreiben.
- eventuell eine eigene Homepage zu entwerfen.
- mich in allen Bereichen kompetent zu vertreten.

Ich freue mich, Sie kennenzulernen! Martin Soche, Restaurateur



RESTAURANT & BAR
TERRASSE & SOMMERBAR

Höhenweg 115 - 3800 Interlaken
Telefon 033 822 23 23 - Fax 033 821 05 85
desalpes@freesurf.ch

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort

Commis de cuisine

in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbstständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77, Telefon 041 711 00 58



SIE

GastgeberIn
für unseren
Room-Service

Die Privatklinik Bethanien ist die Klinik am Zürichberg mit 96 Betten. Unsere Patienten haben im Rahmen der Wohlfühlgastronomie Anspruch auf ein umfassendes und qualitativ hochwertiges Dienstleistungsangebot.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Teams suchen wir eine fachkompetente und fröhliche Persönlichkeit für die anspruchsvolle gastronomische Beratung und Betreuung unserer Patienten und Besucher. Arbeitspensum 100% (40 Stundenwoche, 5 Wochen Ferien).

Einer/einem passionierten GastgeberIn mit Berufsabschluss als **Servicefachangestellte/r, HotelfachassistentIn** oder einer gleichwertigen Ausbildung bieten wir eine interessante, abwechslungsreiche und nicht alltägliche Herausforderung in einem kollegialen Team (Stellenantritt nach Vereinbarung).

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 01 250 75 30. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Marie-Therese Hubli, Leiterin Personaldienst.

Wir freuen uns auf Sie.



PRIVAT KLINIK
BETHANIE

TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH
www.klinikbethanien.ch

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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

Kader

Für unseren Kunden, einen seit Jahren erfolgreichen Landgasthof in der Nähe von Zürich, suchen wir einen innovativen

Küchenchef (m/w)

Als Koch aus Leidenschaft haben Sie Freude an der mit Frischprodukten zubereiteten Küche und die Fähigkeit, ein junges Team von 5 Mitarbeitern zu führen und zu motivieren.

In Ihrer neuen Position haben Sie die Möglichkeit, bestehendes zu optimieren und neue Ideen für Wochen-spezialitäten, Regionalwochen und saisonale Angebote selbstständig zu entwickeln und umzusetzen.

Unsere Auftraggeberin würde auch einem jungen Kadermann, einer jungen Kaderfrau mit Ambitionen die Möglichkeit bieten, mit dieser Position den nächsten beruflichen Schritt zum Küchenchef zu beschreiten.

Unser Auftraggeber bietet Ihnen ein attraktives Salär mit 13. Monatslohn ab dem 1. Arbeitstag, 6 Wochen Ferien und eine angenehme, partnerschaftliche Arbeitsatmosphäre.

Géraldine McLellan gibt gerne unter 01 225 41 02 oder per e-mail geraldine.mclellan@kellyservices.ch Auskunft.

Für ein Personalrestaurant in Zürich suchen wir eine/n kochende/n

Betriebsleiter/in

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem Tagesbetrieb und möchten sich gerne bei einem interessanten Arbeitgeber weiterentwickeln.

Ihre Hauptaufgaben umfassen das Regenerieren von ca. 80 angelieferten Menüs, die Mithilfe bei der Bedienung der Gäste im Selbstbedienungsbereich sowie im A la carte Restaurant und die Erledigung von administrativen Aufgaben (Einsatzplanung, Tagesabrechnungen erstellen, Personal- und Bestellwesen).

Unsere Auftraggeberin bietet Ihnen u.a. 5 Wochen Ferien, beste Sozialleistungen und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Falls Sie an dieser Position interessiert sind, freut sich Bruno Ehrat unter Tel. 01 319 66 69 oder per e-mail bruno.ehrat@kellyservices.ch darauf, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Küche

Für eine Neueröffnung in der Stadt Zürich suchen wir für unseren Kunden eine/n initiative/n

Chef de Partie

Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und bereits Erfahrung im Berufsleben gesammelt.

Bei unserem Kunden finden Sie ein innovatives Umfeld, in dem Ihre Kreativität auf die Probe gestellt wird. Wenn Ihnen die internationale Küche am Herzen liegt, sind Sie hier am richtigen Platz.

Unser Auftraggeber bietet Ihnen eine gute Entlohnung und den 13. Monatslohn ab dem ersten Tag an. Ihr Team bietet Ihnen ein reichhaltiges und aktives Umfeld.

Falls Sie diese Chance reizt, gibt's bei Géraldine McLellan unter Tel. 01 225 41 02 mehr Infos: geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Unsere Kundin, eine spannende Unternehmung, welche weltweit eigene Hotelbetriebe und Appartementhäuser betreibt, sucht für eines ihrer Häuser in der Zentralschweiz per sofort einen

Chef de Partie

welcher zusammen mit einem Jungkoch die Küchenverantwortung für ein Restaurant mit 50 Sitzplätzen trägt.

Voraussetzung für diese Position sind Ihre Zuverlässigkeit, die Freude an der Gestaltung des gesamten Angebotes und der absolut selbstständigen Arbeitsweise.

Géraldine McLellan gibt gerne unter 01 225 41 02 oder per e-mail geraldine.mclellan@kellyservices.ch Auskunft.

Sind Sie ein Smart Fan? Wenn wir Sie für unsere Mandantin als

Jungkoch

gewinnen können, stellt sie Ihnen diesen Wagen gerne zur Verfügung. Sofern Sie Interesse zur Weiterbildung zum Sous Chef haben, bieten wir Ihnen die Chance dazu. Macht Ihnen die marktgerechte Küche Spass und möchten Sie in einem jungen Team Punkte sammeln?

Bruno Ehrat freut sich unter Telefon 01 319 66 69 (bruno.ehrat@kellyservices.ch) auf Ihren Anruf.

Service

Für ein edles Landhotel (AG) suchen wir eine/n begabte/n

Chef de Service

Ihre Gäste zu verwöhnen und Ihr Serviceteam zu motivieren und zu schulen, ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie haben bereits Erfahrung im Berufsleben gesammelt und kennen sich bestens im gehobenen Service aus.

Bei unserem Kunden finden Sie ein junges Team, das viel Gusto und Professionalität zeigt. Wenn Sie eine Aufgabe mit Verantwortung für Lehrlinge und Mitarbeiter suchen dann sollten Sie nicht länger warten.

Nehmen Sie mit Géraldine McLellan unter Telefon 01 225 41 02 Kontakt auf oder senden Sie Ihr CV an geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Wir brauchen Nachtschwärmer für die coolsten Trendbars in der Stadt Zürich!

Barmitarbeiter/innen

Sie wissen, dass Sie nächtelang hinter der Bar unterhalten können, dann müssen wir Sie unbedingt kennenlernen!

Wenn Sie ein ausgesprochenes Flair für die Gästebetreuung haben und gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten, sind Sie bei unseren Kunden an der genau richtigen Adresse.

Géraldine McLellan gibt Ihnen unter Tel. 01 225 41 02 gerne weitere Auskünfte. Oder mailen Sie Ihr CV an geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Für verschiedene Restaurants und Hotels in der deutschsprachigen Schweiz suchen wir Superfrauen und Supermänner!

Wintersaison im Service und Küche

Arbeitsbewilligungen werden von den Arbeitgebern zur Verfügung gestellt.

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohlfühlen und gerne an Ihrem Arbeitsplatz Freude und Motivation vorfinden, dann melden Sie sich umgehend bei uns, um auf die Plätze zu kommen.

Bruno Ehrat freut sich unter Telefon 01 319 66 69 (bruno.ehrat@kellyservices.ch) auf Ihren Anruf.

Administration

Für unsere Auftraggeberin, ein lebendiges Unternehmen der System- und Erlebnisgastronomie mit mehreren Betrieben in der ganzen Schweiz, suchen wir eine/n

Human Resource Manager

Sie haben einen Abschluss als Personalfachfrau/-mann oder verfügen über eine gleichwertige Ausbildung und haben einige Jahre Berufserfahrung im Bereich Administration, vorzugsweise im Dienstleistungssektor.

In diesem Unternehmen leiten und unterstützen Sie ein junges Team mit dem Ziel, eine effiziente Personaladministration zu führen.

Als verantwortungsbewusste Persönlichkeit bilden Sie die Schnittstelle zu internen und externen Ansprechpartnern.

Für weitere Informationen, nehmen Sie bitte mit Géraldine McLellan unter Telefon 01 225 41 02 Kontakt oder senden Sie Ihr CV an geraldine.mclellan@kellyservices.ch

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
CATERING

MEHR ALS EIN JOB!
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

**GRANDHOTELS
BADRAGAZ**
Health, Spa & Golf Resort

Die Thermalbäder und GrandHotels BadRagaz verfügen als einziges Resort der Schweiz über einen eigenen 18-Loch Golfplatz, zu dem auch ein wichtiger Restaurationsbetrieb gehört.
Wir suchen in Saisonanstellung (April bis Oktober 2002):

**COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHANGESTELLTE**

Das Golf-Restaurant bietet durchgehend warme Küche und ist von April bis Oktober geöffnet. Clubmitglieder und weitere Gäste aus dem internationalen Umfeld unserer GrandHotels nutzen täglich diese tolle Infrastruktur.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung, fühlen sich in einem kleinen Team wohl und konnten Ihr Wissen bereits in einer gleichen oder ähnlichen Position unter Beweis stellen. Im Servicebereich sind zudem sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse, Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft und Erfahrung im A-la-Carte-Service erforderlich.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung in einem gehobenen Umfeld. Carmen Zimmermann, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch 081 / 303 27 23 oder per email carmen.zimmermann@resortragaz.ch.



Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21
www.resortragaz.ch

**RAMADA.-TREFF.
HOTEL REGINA TITLIS**

WERDEN SIE PARTNER/IN

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressmöglichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Für die kommende Wintersaison per sofort oder Januar 2002 suchen wir folgende Gastroprofis.....

... zur Unterstützung unserer Restaurants:
Servicefachangestellte

... zur Unterstützung unserer Réception noch:
Night-auditor-Ablöse
(2 Nächte pro Woche)
oder

Teilzeit Night-auditor 50%
Réceptionsmitarbeiter 50%
oder

Teilzeit Night-auditor 50%
Servicefachangestellte 50%

... wir arbeiten an unserer Réception mit dem neuen Fidelio/Windows

IHR UMFELD ist ein junges Team, das Spass an seiner verantwortungsvollen Aufgabe und am kollegialen Betriebsklima hat.

WIR BIETEN Ihnen zeitgemässe Entlohnung, Verpflegung im Haus und auf Wunsch ein Zimmer in einem unserer zentral gelegenen Personalhäuser.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Roland Odermatt, Direktor
RAMADA-TREFF HOTEL ENGELBERG
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg
Telefon +41 (0)41 637 28 28
Fax +41 (0)41 637 23 92
r.odermatt@ramada-treff.ch
www.ramada-treff.ch

145091/131334



Suchen Sie eine Veränderung?

Vizedirektorin (Dame)

****-Hotel in der Nordwestschweiz

Für dieses Haus, mit angegliedertem Wellness- und Kurbereich, suchen wir zur Unterstützung der Direktion eine versierte Fachfrau mit einem fundierten kaufmännischen und administrativen Hintergrund sowie Erfahrung als Kadermitarbeiterin.

Director Staffing and Training

Fluss-Schiffahrtsgesellschaft der Luxusklasse
Sie sind zuständig für die Ausbildung der Reisebegleiter auf den Schiffen sowie die Rekrutierung dieser Mitarbeiter. Wichtige Attribute für diese Position sind Erfahrung in der Reisebürobranche oder als Reiseleiter, Trainings-/Schulungserfahrung, durchsetzungsstarke Persönlichkeit, Deutsch und Englisch in Wort und Schrift.

Leiter Personalwesen

Für einen Betrieb der öffentlichen Hand Regio Basel. Sie zeichnen sich verantwortlich für den gesamten Personalbereich (exkl. Löhne), die Administration sowie auch buchhalterische Aufgaben. Folgendes bringen Sie mit: sehr gute EDV-Kenntnisse, Flair im Umgang mit älteren Menschen, Teamfähigkeit und logisches Denken im Umgang mit Zahlen.

1. Hausdame/Generalgouvernante

Renommierte ****-Hotels in Zürich und der Inner-schweiz. Wir suchen die versierte Hauswirtschaftsleiterin, welche alle Bereiche, Etage/Office/Lingerie und Lehrlingsausbildung, übernimmt.

Sous-chef

- > Bekanntster Gasthof Umgebung Zürich, hochstehende Angebotspalette, ideale Plattform für eine motivierte Persönlichkeit auf dem Weg zum Küchenchef. Erfahrung/Ausbildung in Topbetrieben notwendig!
- > ****-Seminar-Hotel Nähe Zürichsee, gepflegtes Gastronomie-Restaurant sowie pulsierender à-la-carte Treffpunkt, belastbarer und kreativer Fachmann mit Erfahrung oder ehrgeiziger und starker Chef de partie, welcher den Schnitt zum Sous-chef machen will.
- > Internationales ****-Businesshotel in Basel, etablierte und organisatorisch starke Persönlichkeit mit Erfahrung in der Mitarbeiter-Führung und Lehrlingsausbildung.
- > Grossrestauration mit Bankettkapazität bis 800 Personen im Raum Basel, erfahrener und führungsstarker Sous-chef, evtl. bereits tätig in ähnlich gelagerten Betrieben.

Restaurantleiter / Chef de service

- > Für ein bekanntes ****-Hotel Region Luzern, gepflegte Restaurationen mit exquisitem à-la-carte Angebot und Bankettanlässen, Top-Position für Weinprofi mit entsprechendem Leistungsausweis.
- > Exklusive Restauration am Zürichsee, organisatorischer und durchsetzungsstarker Gastgeber, Führungserfahrung von Vorteil.
- > ****-Ferienhotel Nähe Thunersee, à-la-carte und Halbpensionsrestaurant, erfahrene Fachperson, evtl. auch Nachwuchs, mit ausgeprägtem Flair für die freundliche Betreuung der Gäste.

Wussten Sie? ...dass wir täglich die neuesten Stellenangebote für alle Berufe und jede Position auf unserer Homepage aktualisieren. Mit uns sind Sie immer eine "Internet-Länge" voraus: www.horega.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

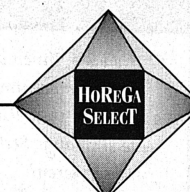
HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91 / Fax 061 281 75 45
E-Mail: info@horega.ch / www.horega.ch

145065/208191

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



Unser Auftraggeber ist ein sehr renommiertes Hotel im Baselbiet mit einem exquisiten Restaurant sowie modernen Bankett- und Seminareinrichtungen. Zur Unterstützung der Direktion suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin

Dieser familiär geführte Betrieb bietet einer jungen, versierten und dynamischen Person eine nicht alltägliche Stelle mit vielfältigen Aufgabenbereichen. Kandidatinnen sollten bereits über gründliche Réceptionserfahrung verfügen, am liebsten bereits im Bankett- und Seminarwesen tätig gewesen sein und die notwendigen Kenntnisse im administrativen Bereich mitbringen. Im Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit steht das perfekte Zusammenspiel von allen Abteilungen; dabei haben Sie die Fäden in der Hand. Sie sorgen für eine optimale Auslastung von Zimmern und Räumlichkeiten. Sie stehen den Gästen während ihres Aufenthalts mit Rat und Tat zur Seite.

Bevorzugt werden Bewerberinnen mit Hotelfachschulabschluss, welche D/E/F in Wort und Schrift und alltägliche beherrschen und mit allen Bereichen des Hotel- und Gastgewerbes vertraut sind. Im EDV-Bereich stehen Windows (Word/Excel) sowie das modernste Front-office-System HOST zur Verfügung; gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung. Diskret und kostenlos.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Sarah Meyer
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91
www.horega.ch / E-Mail: info@horega.ch

145138/208191

**GRANDHOTELS
BADRAGAZ**
Health, Spa & Golf Resort

Für die Abtastung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/n

SERVICEFACHANGESTELLTE/N

Die Abtastung ist ein Gourmet-Restaurant mit 16 Gault-Millau-Punkten und gehört zu den GrandHotels BadRagaz. Hier genießen Gäste aus Nah und Fern die besondere Atmosphäre und lassen sich kulinarisch bis aufs Höchste verwöhnen.

Möchten Sie mit dazu beitragen, unserer internationalen Kundschaft unvergessliche Stunden in der unter Denkmalschutz stehenden Abtastung zu bieten?

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung und arbeiten gerne in einem kleinen Team? Schätzen Sie den gehobenen Service und macht Ihnen der Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft Freude? Sprechen Sie zudem gut Deutsch und Englisch? - Dann finden Sie bei uns bestimmt die richtige Herausforderung.

Frau Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht zur Beantwortung erster Fragen gerne zur Verfügung.

Telefon Nr. 081 303 27 22,
e-mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch



Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21
www.resortragaz.ch

Darf Arbeit Spass machen? - Arbeit muss Spass machen!

www.kreuz-egerkingen.ch

Top Stellen für junge Schweizer Gastroprofis



Dürfen wir Ihnen am
11. Dezember um
10.00 oder 13.30 Uhr
eine einmalige Stelle
servieren?

Wir suchen:

Küchenschef/in
Koch/Köchin
Restaurantleiter/in
Bankett-/Eventleiter/in
Service/Bar

Möchten Sie sich für das Casinotheater Winterthur engagieren? Wir laden Sie herzlich ein zu einem «Tag der offenen Tür» mit kabarettistischen Überraschungen. Kommen Sie einfach am 11. Dezember um 10.00 oder 13.30 Uhr vorbei und nehmen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit. Wir freuen uns auf Sie.

Haben Sie noch Fragen? E-Mail: evlynhegnauer@casinotheater.ch
Das Casinotheater eröffnet am 1. Mai 2002



Koch oder Jungkoch (w/m) 100 %

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für die **Propstei Wislikofen**, das Bildungszentrum der Römisch-Katholischen Landeskirche im Kanton Aargau, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten und flexiblen Koch/Jungkoch.

Mit Unterstützung produzieren Sie für unsere 40 – 60 Gäste vom Morgen- bis zum Abendessen ein gesundes und abwechslungsreiches Mahlzeitenangebot. Sie arbeiten an 5 Tagen pro Woche von 8.00 bis ca. 17.15 Uhr sowie an zwei Wochenenden pro Monat.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, sind kreativ, haben Spass am Job und sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Martin Lüscher, Betriebsleiter, Propstei Wislikofen, 5463 Wislikofen. Für telefonische Auskünfte steht er Ihnen zwischen 9.00 Uhr und 11.00 Uhr oder ab 14.00 Uhr gerne zur Verfügung: 056 243 13 73.

Weitere Stellen finden Sie unter www.sv-group.com

SV
service

1445016/178098

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

ASSISTENTIN
HAUSWIRTSCHAFT (M/W)



Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung? Wir bezeichnen die Hauswirtschaftsabteilung im **Kursaal Bern** und in unseren **4*-Business-Hotel Allegro Bern** wegen der Vielfalt auch als **Unternehmung**. Dank Ihrer Sprachkenntnisse (e/f) und Ihrem Einfühlungsvermögen begeistern Sie unser multikulturelles Team für Bestellungen und setzen hinter den Kulissen interne Organisationsaufgaben um. Sie unterstützen die Hauswirtschaftsleitung bei der Lehrlingsausbildung / Überwachen von Grossanlässen und Banketten / Mitorganisation von Gross-Grundreinigungen sowie allgemeine Kontrollarbeiten. Sie verfügen über einen Lehrabschluss als HoFa oder GaFa, haben einige Jahre Berufserfahrung nach der Lehre sowie eine gesunde Portion Durchsetzungsvermögen.

Um diese Arbeit erfolgreich umzusetzen, gehören Flexibilität, Beweglichkeit und Mitarbeiterführung zu Ihren Stärken.

Wir bieten Ihnen eine absolut interessante und abwechslungsreiche Position mit einer fortschrittlichen Lohn- und Mitarbeiterpolitik.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

KONGRESS + KURSAAL BERN AG
Franziska Inaebnit, Leiterin Teambüro
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
www.kursaal-bern.ch

WORLD HOTELS
ALL IN ONE – KURSAAL BERN

SGU Sport
Gesundheit
Unterhaltung

Nach der Arbeit noch schnell ins Hallenbad oder den Äger in der Sauna herausschweizen (den es hoffentlich ganz selten geben wird) - unser Sportzentrum bietet viele verschiedene Möglichkeiten, von denen auch Sie profitieren können. Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Stv. Chef de Service (Betriebsassistent/-in)

für unser Restaurant, das für seine frische, dynamische Küche bekannt ist. Mit Ihrer Ausstrahlung begeistern Sie unsere Gäste. Neben Sportlern haben wir zahlreiche Bankette und Familienanlässe, die sich an einer herzlichen Bedienung erfreuen und die Ihre Tätigkeit abwechslungsreich gestalten.

Sie arbeiten mit Freude in einem lebhaften Betrieb und verlieren die gute Laune auch nicht, wenn einmal alles drunter und drüber geht. Haben Sie Führungserfahrung und ein Gespür für die Anliegen von Personal und der Kundschaft? Wechseln Sie spielend zwischen Front und Administration? Gerne möchten wir mit Ihnen die zukünftige Arbeit näher besprechen.

Für telefonische Auskünfte ist Meinrad Schmid, Geschäftsführer, Ihr Ansprechpartner (Tel. 055 612 15 09). Ihre Bewerbung erreicht uns unter folgender Adresse:

Sportzentrum Glarner Unterland (SGU)
Meinrad Schmid, Postfach, 8752 Näfels

145118/289051

GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

Für die Zolstube, welche zu den GrandHotels BadRagaz gehört, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

STELLVERTRETERIN CHEF DE SERVICE

Die Zolstube ist ein gutbürgerliches Restaurant mit hervorragender marktführer Küche, wo sich Gäste der GrandHotels und Einheimische treffen. Ein Team von fünf Personen ist für den reibungslosen Service in der gemütlichen "Dorfbau" mit 80 Sitzplätzen verantwortlich.

Bringen Sie das nötige Fachwissen mit und sprechen zudem gut Deutsch und Englisch, dann wartet eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften modernen Unternehmen auf Sie.

Frau Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht zur Beantwortung erster Fragen gerne zur Verfügung.

Telefon Nr. 081 303 27 22, e-mail:
ursula.scherrer@resortragaz.ch

GRANDHOTEL QUELLENHOF

GRANDHOTEL HORRAGAZ

Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21
www.resortragaz.ch



Herzlich Willkommen im Krone-Team!

Möchten Sie Ihr Fachwissen voll einbringen?

Wir, ein bekanntes ****-Hotel (38 km von Zürich entfernt), im Herzen der Schweiz, suchen einen

CHEF PATISSIER

Wir beherbergen und bewirten in unserem Haus Gäste aus der ganzen Welt, welche den kompetenten und freundlichen Service genauso schätzen wie die ausgezeichnete Küche. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch

Wollen Sie selbstständig und verantwortungsbewusst in einem starken Team arbeiten? Sind Fachwissen, Flexibilität und Einsatz keine Fremdwörter für Sie und möchten Sie dementsprechend verdienen? Rufen Sie uns an, oder richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Krone
Herr O. Gerber
Kronenplatz 20, CH-5600 Lenzburg 2
Tel. 0041 62 886 65 65

145074/19429

hotel
montana
zürich
★ ★ ★

Neues Jahr - neues Glück!

Wir suchen Sie, als
Chef de partie (w/m)
für unser **Bistro/Bar "vis-à-vis"**, Talstrasse 40

Wir bieten ein junges Team, abwechslungsreiche Tätigkeiten, viel Dynamik und Kreativität pur. Sonntag geschlossen.

Beherrschen Sie die französische Kochkunst? Haben Sie keine Angst vor neuen Ideen und unglaublichen Kreationen? Sind Sie flexibel und lieben es, mit dem Team Aussergewöhnliches zu leisten?

Alors, à bientôt!
Hotel Montana Zürich AG
Janine Stutz
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Tel. 043 366 60 00
stutz@hotelmontana.ch
www.hotelmontana.ch

145082/40782

BEST WESTERN **Best Western** SWISS HOTELS

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.

htr



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:

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

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

Service de placement express

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

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalone, 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
4605	Koch	20	FR	A	sofort	E/F	West-CH
4613	Chef de partie	23	CH	Dez.	D/F		Montana/Crans
4614	Commis de cuisine	20	IT	A	sofort	I	VS/VD/BE
4620	Commis de cuisine	19	CH	Dez.	D/E/F		BE-Oberl.
4627	Küchenchef	49	CH	Jan.	D/E/F	ZG/LU	
4631	Chief pâtissier	31	FR	A	März	F	zus. m. 4630/West-CH
4637	Thai-Koch	26	TH	B	sofort	D/E	Deutsch-CH
4641	Jungkoch	23	CH	n. Ver.	D		Bern
4642	Koch	21	CH	sofort	D/E	AG	
4644	Küchenchef	38	CH	Feb.	D/F		Bern+Umgeb.
4648	Chief pâtissier	27	CH	März	D		Zentral-CH
4649	Koch	31	DE	B	Dez.	D/E	SH/TG/ZH
4652	Commis de cuisine	20	IT	A	sofort	I	
4653	Italien. Koch	27	IT	A	sofort	I	
4658	Koch	40	CH	sofort	D/E/F	ZH/BS/ZG	
4665	Küchenchef	36	CH	Jan.	D	AG/ZH/Spital	
4672	Sous-chef/Küch. chef	42	FR	A	Feb.	D/F	SG/ZH
4678	Küchenchef	31	CH	Feb.	D/E/F		Thun/Bern, Tagesbetr.

4670	Bardame	27	CH	sofort	F	ZH/zus. m. 4669	
4671	Servicepraktikant	27	CN	B	Jan.	E/F	
4676	Kellner	49	PT	A	sofort	D/E/F	Wintersaison
4680	Bardame	36	CH	Feb.	D/E	SO/BE, ist ortsbunden	
4681	Chef de rang/w	27	DE	A	Dez.	D/E/F	4-5*Hotel, auch Réc.

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4617	Aide du patron	43	CH	n. Ver.	D/E/F	3-4*Hotel/ZH/BE/LU	
4618	Réceptionniste	53	CH	Jan.	D/E/F	BE/Seminarhotel	
4619	Réceptionniste	30	FR	A	Dez.	D/E/F	4*Hotel/West-CH
4636	Réceptionsprakt./w	23	CH	Jan.	D/E/F	Bern	
4640	Aide du patron	31	FR	A	n. Ver.	D/E/F	zus. m. 4639
4650	Geschäftsführer	57	CH	sofort	D		
4651	Direktionsass./w	26	DE	A	Jan.	D/E/F	TI
4661	Direktionsass./w	24	FR	G	Jan.	D/E/F	BS
4662	Réceptionniste	19	CH	n. Ver.	D/E/F	BE/LU	
4666	Réceptionniste	25	DE	L	sofort	D/E	3-4*Hotel
4667	Réceptionniste	21	MT	B	sofort	D/E/F	Bern
4668	Night-Auditor	28	MA	B	sofort	D/E/F	ZH/SG/GR
4674	Back Office/F&B/w	37	DE	G	Jan.	D/E/F	80%, 3-4*Hotel
4675	Buchhalterin	32	CN	B	Jan.	D/E/F	Hotel/Betriebskette ZH

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4606	Masseurin	37	CH	n. Ver.	D/E/F	Kurhotel	
4607	Portier	40	IT	C	sofort	D/E/F	Bern
4634	Hilfskraft	43	IT	A	sofort	D/F	

4635	Nachportier	55	CH	Dez.	D/E/F	Zentral-CH/ZH	
4639	Barplanist	26	BC	L	n. Ver.	F	
4646	Gouvernante	45	CH	März	D/E/F	Gstaad/VD	
4647	Portier	36	PT	A	Dez.	F/I	
4655	Hilfskraft	32	PT	A	sofort	F/I	VS/VD
4659	Hilfskraft	25	FR	G	sofort	E/F	BS/BL
4660	Zimmerfrau	23	FR	G	sofort	E/F	Basel
4664	Hilfskraft	33	IG	B	sofort	E/F	BS
4679	Hofa	23	KE	C	sofort	D/E	Spital/Altersheim

- 1 Referenznummer – Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service / Service

4615	Restauranteur	53	AT	A	Dez.	D/E	
4629	Service/w	41	DE	A	sofort	D	
4630	Maitre d'hôtel	29	FR	A	März	E/F	zus. m. 4631/West-CH
4632	Kellner	40	PT	A	sofort	D/E/F	Hotel
4645	Kellner	47	PT	A	Jan.	D/F	I
4654	Commis de bar	24	IT	A	sofort	E/I	VS/VD
4656	Barman	28	BE	A	sofort	D/E/F	
4657	Sefa	44	DE	A	Dez.	D	Deutsch-CH
4663	Bardame	50	CH	Jan.	D/E/F	Thun-Bern	
4669	Bardame	31	CH	sofort	D/E/F	ZH/zus. m. 4670	

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.

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.

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:
(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 obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hoteller-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

Köchin/Koch

(83 % Jahresarbeitszeit)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und öffentlichen Hand.

Für die Mensa Berufsschulen in Burgdorf suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n und flexible/n Köchin/Koch. Sie sind für die Zubereitung von etwa 120 – 150 Menüs sowie ca. 400 Zwischenmahlzeiten zuständig. Zudem werden regelmässig Aktionswochen durchgeführt und gelegentlich finden Sonderanlässe statt.

Zu dieser anspruchsvollen und abwechslungsreichen Aufgabe gehören ausserdem die Menüplanung, die Kalkulation, der Einkauf und die Lagerbewirtschaftung. Die Arbeitszeit ist von Montag bis Freitag von 06.30 bis 15.45 Uhr. Ihre Ferien beziehen Sie während der 13 Wochen, wenn der Betrieb geschlossen ist.

Wir wenden uns an eine/n Köchin/Koch mit abgeschlossener Berufslehre und guten PC-Kenntnissen. Sie haben Freude am Umgang mit jungen Menschen, arbeiten gerne selbstständig und sind kreativ.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Herr Edgar Kälin, Betriebsleiter, Mensa Berufsschulen Burgdorf, Zähringerstrasse 11, 3400 Burgdorf

weitere Stellen unter: www.sv-group.com



145127/178098



Für unser Garni-Hotel in Uster suchen wir

• jüngere Réceptionistin

Anfängerin wird angelernt. Gute Weiterbildungsmöglichkeit für gelernte Hofa. Etwas Sprachkenntnisse sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Eintritt Januar oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Kurz-Bewerbung.

Marianne Stelzer, Telefon 01 944 85 85.

145132/35319



Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz

Suchen Sie für den Beginn des nächsten Jahres eine neue Herausforderung?

Verantwortungsvolle Aufgaben erwarten Sie im Wysses Rössli in Schwyz.

Wir suchen in Jahresstelle

Chef Saucier / Sous-Chef/in

Eintritt: 7. Januar 2002 (nach unseren Betriebsferien) oder nach Übereinkunft. Sie können Ihre Führungsfähigkeiten und Ihre Ideen einbringen. Wir erwarten deshalb einige Jahre praktische Berufserfahrung nach der Berufslehre.

Chef de partie

für unseren gepflegten à-la-carte- und Bankettbetrieb. Eintritt: 1. 12. 2001 oder 7. Januar 2002 (nach den Betriebsferien).

Gute, den Berufserfahrungen entsprechende, attraktive Anstellungsbedingungen.

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

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

145062/22700



IN THUN
gibt's auch viel zu tun!

Unser Team braucht Verstärkung...

...nicht nur Hände die anpacken – auch Köpfe, die mitdenken!

Vielleicht sind gerade SIE die/der sympathische

Servicefachangestellte oder Kellner

mit klaren Zielen und dem Willen zu MEHR.

Oder der überzeugte

Koch (m/w)

der weiss, dass er nie ausgelernt hat und mit Freude dem Chef bei der Aus- und Weiterbildung unserer Lehrlinge und jungen Berufsleute aktiv zur Seite stehen wird.

Oder die organisationsgewandte

Hotelfachassistentin oder Gastronomiefachassistentin

die auch bei grossem Arbeitsanfall den Überblick behält.

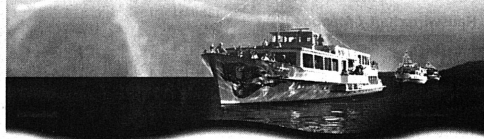
Dann herzlich willkommen in unserem motivierten Team!

Wir freuen uns auf SIE!

Gerne laden wir Sie zum persönlichen Gespräch ein.

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Ruth Lévy, Direktion
Hotel Restaurant Holiday, Gwattstrasse 1, CH-3604 Thun – Thunersee
Telefon 033 334 67 67
www.holidaythun.ch, E-Mail: info@holidaythun.ch

www.bielersee.ch



Wir sind ein touristisches Transportunternehmen und suchen zur Ergänzung unseres nautischen Personals in Biel oder Solothurn auf Anfang April 2002 zwei

Mitarbeiter/-innen im nautischen Dienst (Schiffsführer/-in)

Sie bringen mit:

- Belastbarkeit, Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeit
- Motivation Neues zu lernen
- gute Gesundheit
- abgeschlossene Berufslehre
- Freude am Kundenkontakt
- Alter zwischen 25 und 35 Jahren
- D/F gute mündliche Kenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Während der Sommersaison eine verantwortungsvolle Tätigkeit im Personenverkehr auf der Aare und den drei Juraseen.
- Im Winter Mitarbeit beim Schiffsunterhalt.
- Eine gründliche Ausbildung für die neue Aufgabe im Fahrdienst mit der Möglichkeit, sich zum Schiffsführer/-in ausbilden zu lassen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto bitte an:

Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG
Herr Stefan Schulthess, Geschäftsführer
Badhausstrasse 1/Postfach, 2501 Biel, Tel. 032 329 88 11



Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG
Société de Navigation Lac de Bienne SA

16887/14028

Neuhad

RESTAURANT UND BISTRO

Bankgasse 6, CH-9000 St. Gallen

Haben Sie Freude, unsere Gäste in einem etwas anderen Restaurant zu verwöhnen?

In unserem Bistro mit Bar und dem 1.-Stock-Restaurant (15 Pkt. GaultMillau) werden zwei Stellen frei.

Servicefachangestellte/r

Wir erwarten

- abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- gute Weinkenntnisse
- selbstständiges Arbeiten
- deutsche Muttersprache

Sous-Chef/in

Wir erwarten

- einige Jahre Berufserfahrung
- Freude an kreativer Küche
- Teamgeist
- selbstständiges Arbeiten

Wir bieten Ihnen

- Samstag und Sonntag frei
- überdurchschnittlichen Lohn
- Eintritt per 7. Januar 2002 oder nach Vereinbarung
- junges und aufgestelltes Team

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Maria Lutz oder Robert Burri gibt Ihnen unter der Tel.-Nr. 071 222 86 83 gerne weitere Auskünfte.

145027/224324

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir nach Übereinkunft eine

Gouvernante

in Jahresstelle.

Eveline Hegglin
City-Hotel Ochsen
Am Kolinplatz
CH-6301 Zug

Telefon
041 729 32 32
E-Mail
mh@ochsen-zug.ch

Haben Sie Berufserfahrung und Freude am selbstständigen Arbeiten mit einem aufgestellten Team?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

GRANDHOTELS BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team?

Für unsere renommierten Hotelbetriebe – die GrandHotels Quellenhof und HotRagaz – suchen wir motivierte MitarbeiterInnen in Jahresstelle.

DEMI CHEF DE PARTIE COMMIS PÂTISSIER CHEF DE RANG COMMIS DE BAR

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und zudem schon etwas Berufserfahrung gesammelt? Dann wartet auf Sie eine berufliche Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team sowie fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen? - Frau Ursula Scherrer freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, Tel. Nr. 081 303 27 22 oder Email: ursula.scherrer@resortragaz.ch



GRANDHOTEL HOTRAGAZ

Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz Tel. 081 303 30 30 • Fax 081 303 27 21
www.resortragaz.ch

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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

htr



Willkommen

Ab 15. Februar 2002 suchen wir Sie als

LeiterIn Kongressrechnungswesen

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

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



Victoria Jungfrau
one of "The Leading Hotels of the World"

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

145002/15632



Serviceprofis

Sie sind mit Leib und Seele Gastgeber und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team. Ihre Englischkenntnisse setzen Sie mit Enthusiasmus jeden Tag aufs Neue ein und Sie überzeugen durch Ihre selbstständige Arbeitsweise und den Blick für das Wesentliche

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung oder rufen Sie ganz einfach an.

Hotel Monopol Luzern
Z. Hd. Sandra Metzger
Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern
Tel. 041 226 43 43, Fax 041 226 43 44
mail@monopol-luzern.ch
www.hotel-monopol.com



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotellebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen

SERVICEFACHANGESTELLTE BAM BOU

Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

BARMITARBEITERIN THE LOUNGE

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da gewesenen Rahmen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Telefon 041 226 86 86 / ulangenegger@the-hotel.ch).

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH - 6002 Luzern
www.the-hotel.ch

145076/142643



MARKUS GASS ZUM ADLERHURDEN

PULIGNY MONTRACHET, LEFLAIVE ■ GAY & REY ■ PAVILLONBLANC
BLANC DULYNCHBAGES ■ RIESLING ROBERT WEIL ■ GV RIED LAMM
TRACCE DI SASSI ■ LAFITE ROTHSCHILD ■ CHATEAU LÉOVILLE LAS
CASES ■ COS D' ESTOURNEL ■ BONNES MARES ROUMIER ■
ECHÉZEAUX DRC ■ HERMITAGE LA CHAPPELLE ■ SPERS ■ FROMIS
FLACCIANELLO ■ AMARONE MONTE OLMI ■ RIDGE MONTE BELLO

SIND SIE DER GEBORENE GASTGEBER DER UNSERE GÄSTE
UMSORGEN UND MIT SOLCHEN ODER ÄHNLICHEN WEINEN
VERWÖHNEN MÖCHTE. DANN ZÖGERN SIE NICHT UND
BEWERBEN SIE SICH ALS

COMMIS DE RANG

IN UNSEREM STILVOLLEN RESTAURANT IN HURDEN DIREKT AM
ZÜRICHSEE, 20 AUTOMINUTEN VON ZÜRICH, MIT LAUSCHIGEM
GARTEN UND SCHÖNEN MITARBEITERZIMMERN.

HURDNERSTRASSE 143, 8640 HURDEN, 055 410 45 45



HOTEL-RESTAURANT MURTEN

Unser Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 92 Betten, Restaurant, diversen Bankett-räumlichkeiten und Terrasse (total ca. 950 Plätze) liegt unmittelbar beim Haupteingang zur Expo 02 Artepole Murten.

Wir suchen per 1.3.02 oder nach Übereinkunft in Saison- oder Dauerstelle

- ➔ Küchenchef
- ➔ Sous-chef
- ➔ Hilfsköche

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugnis-kopien oder telefonische Kontaktaufnahme.

Hotel Enge, 3280 Murten
Tel. 026 670 41 36, Hr. Ehrsam verlangen

Auf 1. März 2002 oder nach Übereinkunft suchen wir einen


Sous-chef

Sie suchen einen lebhaften Betrieb? Können sich auf ein wechselndes Angebot einstellen? Sind belastbar und selbstständiges Arbeiten gewöhnt?

Dann sind Sie bei uns richtig. Gerne zeigen wir Ihnen die Krone hinter den Kulissen.

Markus Degen, Vizedirektor
Tel. 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10

144977/64084



Wintersaison 2001/2002 oder in Jahresstelle

Für die kommende Wintersaison (Eintritt Oktober-Dezember) oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» (Gästen) einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Küche & Genuss:

Sous Chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Service & Kommunikation:

Restaurants:
Chef de service

Bergrestaurant:
Tagesarbeit
Kassierer/in

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Sie erwarten nur Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzueingagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05
E-mail: info@ferienart.ch

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

146204/15614

Top-Jobs für Sie!

Per sofort oder nach Vereinbarung:

- ➔ **Sous chef**
in sehr gut frequentierten Top-Betrieb in Zürich.
Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre alt, erfolgreicher Chef de partie oder haben bereits einige Praxis als Sous chef.
- ➔ **Servicefachangestellte w/m**
in renommierten Konzeptbetrieb in Zürich.
Gesucht werden belastbare, fröhliche und erfahrene Serviceprofis zwischen 22 und 30 Jahren. Fundierte à la carte-Kenntnisse erforderlich.
- ➔ **Chef de service w**
in erfolgreichen, sehr gut frequentierten Betrieb in der Luzerner Altstadt.
Sie sind eine fröhliche, erfolgreiche Sefa, 25 bis 35 Jahre alt und haben eventuell bereits als Chef de service Erfahrungen gesammelt.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) oder rufen Sie an. Lieber heute als morgen.

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

Unser wunderschönes Restaurant im mediterranen Stil und in unmittelbarer Nähe der Bahnhofstrasse von Zürich läuft bombig. Vor allem auch deshalb, weil unsere kleine, aber feine Küche speziell mündige Gerichte aus Frischprodukten hervorzaubert.

Wir suchen nun zur Erweiterung unseres fröhlichen Teams einen jungen (20 bis 30 Jahre), aufgestellten

Koch (Garde-manger/Pâtissier)

mit Flair für Kreativität und Selbstständigkeit.
Samstag/Sonntag frei.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Restaurant L'Hexagone
Dany Mössinger
Kuttelgasse 15, 8001 Zürich

145075/156437



Das Kurhotel**** und Turmhotel**** mit Pavillon sind direkt beim Thermalbad und Wellness-Center im malerischen Kurort Bad Zurzach gelegen.

Wir suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

Sind Sie an einer selbstständigen Tätigkeit in einem lebhaften, interessanten und vielfältigen Unternehmen interessiert? Dann passen Sie in unser Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Für telefonische Auskünfte steht Frau Marianne Leu gerne zur Verfügung.

Hotels der Thermalquelle AG, 3550 Zurzach
Telefon 056 265 24 40
Fax 056 265 24 44
E-Mail: info@turmhotel.ch

144970/41807



Wir suchen für sofort noch einen

Maître de hall

da unser langjähriger Mitarbeiter aus familiären Gründen kurzfristig absagen musste.

Wir erwarten Erfahrung in Luxushotels, sehr gute Fach- und Sprachkenntnisse (D/E/F/I), angenehme Umgangsformen und Führungsqualitäten.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel St. Moritz, Direktion
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

145081/33812

stiftung altrieb

ZENTRUM FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

Unser Ziel ist es, auch in einer sozialen Institution ästhetische Fragen nicht zu vernachlässigen.

Für die Beratung unseres Kaders bezüglich Inneneinrichtung, Stil sowie Unterhalt und Raumpflege Mobilien/Immobilien (ohne Technik) suchen wir versierte

Fachfrau

Das Pensum umfasst ca. 15 Std. pro Monat.

Anfragen und Bewerbungen sind an die Geschäftsleitung, Überlandstr. 424, Postfach 36, 8061 Zürich zu richten. Tel. (01) 325 44 44.

Weitere Auskünfte über die Institution erhalten Sie unter www.altrieb.ch

145095/41888

Christoph und Ingrid Suters Hotel
SPLÜGENSCHLOSS
Das kleine Stadt-Palais in Zürich
Splügenstrasse 2/Genferstrasse CH-8002 Zürich/Schweiz
Tel. +41 1 289 99 99 Fax +41 1 289 99 98
hotels@splugenschloss.ch www.splugenschloss.ch

Für unser ****-Hotel im Zentrum Zürichs suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

mit fundierten Berufskenntnissen, Freude am Beruf und Sprachkenntnissen in E, F (I) zur Ergänzung unseres Teams. Wir bieten Ihnen vorteilhafte LGAV '98-Bedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Für weitere Infos besuchen Sie doch unsere Website: www.splugenschloss.ch

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich
Herr Giovanni Pecoraro, Chef de réception.



145072/41181

HOTEL JUNGFRABLUCK WENGEN

Ganz nah am Himmel



Dienstleistung als Standard!

Die Leistungen unseres Teams werden im Rahmen der ***-Kategorie als hervorragend beurteilt. Internationales Hotel, 65 Betten, Einzelgäste und Wochenangebote, wunderschöner Arbeitsort in autofreiem Kurort. Für die Wintersaison bis Anfang April 02 suchen wir mit baldigem Eintritt:

- **Réceptionist/in**
sprachenkundig
- **Praktikant/in**
für Réception und Saalservice.

Rolf Frick, Hotel Jungfrau, 3823 Wengen
033 855 27 55, www.jungfrau.ch



HOTEL VICTORIA

Citylike.

Das Hotel Victoria ist das internationale First-Class-Haus direkt am Bahnhof SBB in Basel.

Das mit viel Charme im viktorianischen Stil eingerichtete ***-Hotel mit 107 Zimmern, dem Restaurant Le Train Bleu, Bar, Bistro, VIP-Lounge sowie Tagungs- und Bankett-räumlichkeiten wurde vollständig renoviert.

Per März 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir den

Souschef

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere internationalen Gäste mit einem vielseitigen Angebot - marktfrische, leichte Küche mit mediterranem Einschlag - immer wieder aufs Neue zu verwöhnen?

Sie arbeiten gerne im Team, verstehen Ihre Mitarbeiter zu motivieren und organisieren die Küche - auch in hektischen Zeiten - selbständig und gewandt.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

BaleHotels-Hotel Victoria
c/o Hotel Europe
Ruth Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 0041 61 690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch



145022/3565

Das gibt's doch nicht!

Doch, bei uns im Hotel Schiff am Rhein in Rheinfelden gibt's das!

- Einen total neu renovierten ***-Stadthotelbetrieb
- Eine top moderne Réception
- Spätdienst jeweils nur bis 22.00 Uhr
- Jedes zweite Wochenende frei
- Ein top bezahltes Salär
- Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de Réception und, und, und...!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir eine praxiserfahrene

Réceptionistin D, E, F in Jahresstellung

Fidelio-Front-office-Praxis von Vorteil

Alles was Sie jetzt unbedingt noch wissen möchten, erfahren Sie am Besten bei einem unverbindlichen Kennenlernen. Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihr Bewerbungsschreiben.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061/836222, www.hotelschiff.ch

PARKHOTEL * * *

WEESEN *Schwert*

Auf Mitte Februar 2002 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle Position als

Küchenchef

neu zu besetzen. Sind Sie kreativ, kalkulationssicher und organisieren gerne? Dann sind Sie unsere Person für die Brigade von 8 Angestellten und Lehrlingen.

Ab März sind zusätzlich folgende Stellen zu besetzen:

Jungkoch/Jungsköchin

Servicefachangestellte(r)

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
Donath Anhorn, Direktor

HAUPTSTRASSE 23 8872 WEESEN AM WALENSEE
TELEFON 055-616 14 74/75 FAX 055-616 18 53
info@parkhotelschwert.ch www.parkhotelschwert.ch

Daniel Humm Koch-Entdeckung des Jahres

GaultMillau 2002

sucht

Chef de Partie

Sonntag / Montag geschlossen.
Samstag nur abends geöffnet.
Personal-Zimmer vorhanden.
Junge, motivierte und lernwillige Interessenten(innen) erhalten weitere telefonische Auskünfte beim Inhaber Thomas Maurer.

WIRTSCHAFTS ZUR CHRONE @ MESIKON
Mesikon, 8308 Illnau
Tel. 052/346 29 29, www.mesikon.ch



WIRTSCHAFTS
ZUR CHRONE @ MESIKON
www.mesikon.ch

Hotel Löwen

8915 Hausen am Albis
www.loewen-hausen.ch

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen für unseren vielseitigen Betrieb per 1. Januar oder nach Ihrer Vereinbarung einen jungen Initiator

Koch w/m

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte verlangen Sie Frau oder Herrn Burkard, Tel. 01 764 00 06.

145011/15350



HOLIDAY

Hotel ***

sucht für Wintersaison
noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

Wir bitten um Zusendung
Ihrer Unterlagen an

Hotel Holiday, 3920 Zermatt, oder
Kontaktnahme unter Tel. 027 967 12 03
144491/29101

Hotel Passhöhe, 8843 Ibergereg SZ

Gesucht für mindestens 3 Monate

Jungkoch m/w

sowie Haustochter
für Zimmer, Lingerie, Office

Auf Wunsch Zimmer im Hause
Geregelte Arbeitszeiten,
grösstenteils Tagesbetrieb

Weitere Auskünfte:
Fam. Rubli-Reichmuth
8843 Ibergereg
Tel. 041 811 20 49
www.ibergerreg.ch

145123/15770

Restaurant und Metzgerei zum Jäger
INNERBERG, Nähe Bern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Service-Angestellte

Jungkoch (m/w)

in einen lebhaften Betrieb.
Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Bernhard Schenk
Tel. 031 829 03 50

227439/144883

Wir suchen für unser Casino Hotel Bären in Wohlen per 1. Januar 2002 folgende tüchtige und selbständige Mitarbeiter/innen:

Koch evtl. Aushilfe Serviceaushilfe Barmaid

Sind Sie interessiert, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telefon 056 619 50 60, oder senden Ihre Unterlagen an:

Casino Hotel Bären
5610 Wohlen
Fax 056 619 50 70

145067/38440

GRINDELWALD

HOTEL-RESTAURANT GLACIER

Auf Anfang Januar oder nach Vereinbarung suchen wir in kleines angenehmes Team

Köchin/Koch

für unser lebhaftes 3-Stern-Hotel-Restaurant. Traditionelle Schweizer Küche ist unsere Spezialität.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Margrith und Ueli Kaufmann,
Tel. 033 853 10 04
Fax 033 853 50 04
www.glacierhotel.ch
info@glacierhotel.ch

145135/14460

Hotel Restaurant Waldstätterhof

Luzern



Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern

Tel. 041 2 271 271

Fax 041 2 271 272

e-mail: hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch

www.hotel-waldstaetterhof.ch

Suchen Sie eine lebhaft und interessante Stelle mit Kontakt zur ganzen Welt? Bei uns ist ab sofort oder nach Übereinkunft die Stelle einer

RÉCEPTIONISTIN

neu zu besetzen. Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in E und F. Erfahrung mit Fidelio/Word ist von Vorteil. Freundlichkeit und Zuverlässigkeit auch in hektischen Situationen erwarten wir von unserer zukünftigen Mitarbeiterin.

Ihre Arbeitszeit:
07.00 - 16.00 Uhr
13.00 - 22.00 Uhr

Für weitere Auskünfte verlangen Sie Frau M. Dalhoeven.

144609/23426

St. Stephan / Berner Oberland

Wie suchen auf Mitte Dezember oder nach Vereinbarung

Serviertochter Küchenhilfe

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gillingen-Perren
3772 St. Stephan
Tel. 033 722 34 00

144887/62510



Bahnhofplatz 8, 7000 G. Gur

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in lebhaften Betrieb einsatzfreudigen und kreativen

Küchenchef

Koch sowie Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Frau M. Zuccolini
Tel. 081 252 88 33
oder 079 335 42 46

145121/63274



Das Restaurant Alfredo

Wir suchen per 15. Januar
oder 1. Februar 2002

Koch (als Chef)

Erfahrung in der italienischen Küche

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

SONNTAG UND MONTAG FREI.

Bitte melden Sie sich bei:

Familie Ieracitano
Hauptgasse 6, 4600 Olten
Telefon 062/2122117

Über Internet und nette Gäste.

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



Le Mirador

***** RESORT HOTEL, SPA & CONFERENCE CENTER

Hôtel 5*, situé sur la Riviera Suisse, recherche pour compléter sa brigade jeune et dynamique

MAÎTRE D'HÔTEL SOMMELIER-ÈRE CHEF DE RANG

CHEF DE PARTIE

(expérience dans brasserie de luxe demandée)

Entrée de suite ou à convenir

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à

Agnès Raulic

Responsable du personnel

Hôtel Le Mirador

1801 Le Mont Pèlerin

Tél. 021 925 17 76

Fax 021 925 15 08

personnel@mirador.ch



Swiss Deluxe Hotels

145023/25160



GLION HOTEL SCHOOL

SWITZERLAND
Site Web: <http://www.glion.ch>

For forty years Glion Hotel School has played a leading role in hospitality and tourism education. We currently operate 3 campuses and educate over 850 international students and are seeking for our Glion Campus a full time

Maître professionnel de cuisine

To give practical instruction to first and second year associate degree students, including the production of fixed menus in our central kitchen and "à la carte" food specialties in our Brasserie.

The successful candidate will possess the following:

- Technical education in food preparation, with proven professional experience
- Previous teaching experience
- Fluency in English and French
- IT skills in Word, Excel and Internet would be an asset
- Swiss or valid work permit

We offer good career prospects working within a motivated and supportive team.

Interested candidates should post their curriculum vitae including references and a cover letter to: **Glion Hotel School**, to Mrs Sabrina IMHOF, HR Assistant, Rue de l'Onidine 20, CH-1630 BULLE, or per e-mail: imhof@glion.ch.

145032/410213



Le Montreux Palace

cherche un

CONCIERGE DE NUIT

appelé à travailler de façon autonome au sein d'une petite équipe de nuit.

Les candidats auront de bonnes connaissances en français, anglais et allemand, seront précis, rigoureux et à même de justifier d'une expérience à un poste similaire de jour ou de nuit.

Pour ce poste, nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe, des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'une formation continue.

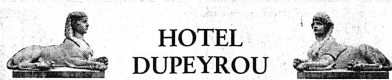
Les candidatures, avec CV, photo, copies des certificats, références et prétentions de salaire, seront adressées à M^{lle} Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux
Tél. ++ 41 21 962 10 42 - Fax ++ 41 21 962 10 43
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com
<http://www.montreux-palace.com>



A member of
The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels



**HOTEL
DUPEYROU**

Restaurant gastronomique au centre ville

Cherche pour mars 2002

☆ Chef saucier

☆ Commis de cuisine

☆ Chef de service (banquets)

☆ Serveurs(euses) (restaurant gastronomique)

Faire offres écrites à M. Craig Penlington
Hôtel Dupeyrou, avenue Dupeyrou 1, 2000 Neuchâtel

145021/26590

The IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Switzerland, is looking for:

Faculty members

We are interested in finding people who may be interested in full-time or part-time positions in Housekeeping at the operational level, and Business/Management (e.g. Marketing) at Degree level.

Interested candidates should in the first instance send a hand-written letter and full CV to:

Mr Karim Frick, Director,
IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
Avenue de la Gare 15-17
CH 2000 Neuchâtel

Informal discussions can be held with the Dean of the School, Dr Martin Senior on +41 32 721 21 12.



www.ihhti.ch



Les étudiants de l'école hôtelière
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL,
membre de l'ASEH (Association Suisse des Ecoles Hôtelières),
recherchent des
PLACES DE STAGE
dans les départements suivants:
service, cuisine et housekeeping.

du 01.02.2002 au 31.08.2002

Nos étudiants parlent couramment l'anglais et
étudient le français ou l'allemand.

Pour plus d'information, veuillez contacter:

Ms. Noémie Lutz

SHMS, "Caux Palace", 1824 Caux

Tél.: 021/ 962 99 51, Fax: 021/ 962 95 50, e-mail: lutz@shms.com



... a World Leader in Hotel Management

Le Conseil oecuménique des églises
cherche pour son Institut à Bossey (VD),
un/e

commis de cuisine (H/F)

à temps complet: CFC cuisinier ou équivalent, deux ans d'expérience, intérêt pour la cuisine d'autres pays, aptitude à travailler seul/e, connaissance de la cuisine collective en self-service, un atout.

Cadre de travail agréable, excellentes prestations sociales. Suisse/se ou permis valable.

Offres par écrit au
Bureau des RH
route de Ferney, 1211 Genève 2

145113/414954

Le Conseil oecuménique des églises
cherche pour son Institut à Bossey (VD),
un/e

secrétaire

assistant/e à temps partiel : 3 ans d'expérience, connaissances administratives et comptables, maîtrise de Microsoft Office 97/2000, aptitude à travailler seul/e, français, anglais, allemand, expérience hôtelière un atout.

Cadre de travail agréable, excellentes prestations sociales. Suisse/se ou permis valable.

Offres par écrit au
Bureau des RH
route de Ferney, 1211 Genève 2

145114/414954

Restaurant *Le Lyrique* à Lausanne
cherche

Jeune cuisinier

Qualités requises: CFC ou équivalent, créativité, dynamisme, esprit d'équipe

Nous offrons: poste stable, cadre sympa, cuisine française et spécialités méditerranéennes

Sans permis s'abstenir - Entrée à convenir.

Le Lyrique
rue Beau-Séjour 29, 1003 Lausanne
Tél. 021 312 88 87

145122/392625



LAUSANNE PALACE & SPA

Le Lausanne Palace & Spa, hôtel de grand luxe, membre des "Leading Hotels of the World" recherche pour son Restaurant Gastronomique "La Table du Palace" (une étoile au Guide Michelin) pour entrée de suite ou à convenir:

CHEF DE RANG

COMMIS DE RANG

Français, anglais, autre langue étrangère serait un atout, avec expérience en restauration gastronomique (Suisse ou permis valable).

Envoyer votre candidature détaillée, avec photo:

Département des Ressources Humaines
Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne

145012/18724

one of
The Leading Hotels of the World



Ecole Hôtelière de Genève «ES»

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

Une institution de **GASTRO SUISSE** depuis 1914

Nous recherchons pour compléter notre équipe

1 Professeur de Technologie Culinaire et Hygiène Alimentaire

chargé de l'enseignement théorique et pratique

Vous êtes chef de cuisine expérimenté, au bénéfice d'une maîtrise ou d'un brevet fédéral de préférence, avec de bonnes connaissances informatiques et linguistiques, une première expérience de la formation d'adultes.

Vous avez entre 35 et 45 ans, le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Nous vous offrons un travail varié dans un cadre agréable, au sein d'une école personnalisée, à dimension internationale, proche des milieux professionnels.

Suisse ou permis valable

Merci d'adresser vos offres à M. O. R. Sykora, directeur

12, av. de la Paix, 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>



144756/92207

L'Institut Le Rosey à Rolle et Gstaad en hiver cherche pour entrée au 1er mai 2002

sa gouvernante générale

Les tâches seront les suivantes:

- gestion du personnel housekeeping
- planification de l'entretien courant et du nettoyage des bâtiments
- relation avec les fournisseurs dépendant de son service ainsi que la gestion des achats

Ce poste conviendrait à une personne dynamique dont l'âge idéal serait 30-50 ans, capable de commander et de travailler d'une manière indépendante.

Langue: français

Nationalité: CH ou permis B/C

Possibilité d'être nourrie et logée

Veuillez adresser votre dossier complet à M. B. Reynier, Institut Le Rosey, 1180 Rolle.

144999/29017

**Tout sur la bière et
les brasseurs d'affaires.**

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

htr



FSA-FIDUCIARIA
SVIZZERA DEGLI ALBERGATORI SA

Per un nostro cliente, un albergo in Ticino, aperto tutto l'anno, oltre 120 letti, con ristorazione à la carte, sala seminari e banchetti,

cerchiamo per il 1. 1. 2002 o data da convenire

MAÎTRE D'HÔTEL

I requisiti ideali richiesti:

- esperienza di alcuni anni come responsabile in un team di almeno 10 collaboratori
- età ideale 30-45 anni
- una personalità aperta e cordiale e spirito organizzativo
- flessibilità, iniziativa e capacità di motivare i propri collaboratori
- buona conoscenza delle lingue nazionali + ev. inglese

Si offre un ambiente di lavoro giovanile e condizioni salariali commisurate alle capacità.

L'offerta corredata da curriculum vitae, certificati, pretese e referenze è da inviare alla FSA-Fiduciaria Svizzera degli Albergatori SA, Via Ferruccio Pelli 13, 6900 Lugano

144821/409357



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für die lange Sommersaison 2002 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration: Empfangssekretärin
(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

Réceptionspraktikantin
Hotelpartikantin
(für Réception / Service)

Hauswirtschaft: Hotelfachassistentin/Tournante
Buffet/Lingeriemädchen
Office/Küchenbursche

Restaurant: Restaurationskellner/in
(gute Deutschkenntnisse)
Servicepraktikant/in

Küche: Chef Gardemanger
Chef Entremétier
Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32
E-mail: hotel@casaberno.ch Internet: www.casaberno.ch



Relais du Silence
Silencehotel



BENVENUTI IN TICINO!

Hotel Belvedere, ein wunderschönes 4-Sterne-Hotel in Locarno, sucht zur Ergänzung in einem motivierten Team

CHEF/IN DE RÉCEPTION
(Jahresstelle)

Sie verfügen über eine solide Ausbildung sowie Erfahrung und Führungsqualitäten. Improvisieren, Planen, Organisieren und Führen sind Ihre besten Kollegen. Kontaktfreudigkeit und Belastbarkeit sind nicht Ihre Feinde. Sie sind eine teamfähige Person und haben neben anderem auch Flair für die Zahlen. Sprachen D/F/E.

RÉCEPTIONIST/IN
(Jahresstelle)

Kompetente Mitarbeiter/in, welche Freude am selbstständigen Arbeiten hat und auch bei hektischem Betrieb die Übersicht behält, findet hier im aufgestellten Team eine echte Herausforderung. Erfahrungen mit Winword/Excel und Fidelity (7.11) erwünscht. Stilsicher im Deutsch und gute Kenntnisse in Italienisch, Englisch und Französisch sind unabdingbar.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Frau Natascha Rothermann
HOTEL BELVEDERE
via ai Monti della Trinità 44
6601 Locarno
Tel. 091 751 03 63

144933/21008

Tout sur le marketing et le dumping.

htr

Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch



Hotel and Country Club

CH-6945 Origlio-Lugano
Tel. +41 (0)91 945 46 46
Fax +41 (0)91 945 10 31
info@hoteloriglio.ch
www.hoteloriglio.ch

Per completare il nostro team cerchiamo per la stagione 2002:

- | | |
|--|----------|
| 1 Cameriere ai piani | Portieri |
| 1 Segretaria al ricevimento | |
| 1 Portiere di notte | |
| 1 Apprendista assistente d'albergo | |
| 1 Apprendista assistente d'albergo e ristorazione | |
| 1 Giovane per l'animazione dei bambini dal 1° luglio al 31 agosto 2002 (con conoscenza delle lingue) | |

Le candidature dovranno essere corredate da Curriculum Vitae e foto



Hotel SCHWEIZERHOF
Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die Sommersaison 2002 (15. März bis Anfang November) suchen wir noch einen aufgestellten, motivierten:

Chef de rang (m/w)

für Halbpensions- und A-la-carte-Service, sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.



HOTEL SCHWEIZERHOF
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 ASCONA
Telefon 091 785 11 77
www.hotel-schweizerhof.ch

145037/2240

Park-Hotel Rovio***

Albergo di 3 stelle situato nel caldo clima del Sottoceneri (TI), conosciuto ed apprezzato, cerca collaboratori motivati e preparati per garantire nella stagione 2002 (marzo-novembre) la qualità che ci contraddistingue da sempre.

Réception: Segretaria
(tedesco parlato e scritto)

Assistente d'albergo
per servizio-Etage-Büro

Cucina: Capo cucina
Cuoco partita
Praticante/stagiario

Servizio: Chef de rang
Camerieri di sala
Commis di sala

Etage: Ragazze ai piani
e Lavanderia

Diversi: Lavapiatti
Tuttofare/Giardinieri

Offriamo un ambiente dinamico ed innovativo. Le candidature corredate da curriculum vitae, certificati e foto sono da inviare al Park Hotel, 6821 Rovio

144184/29297



12 km da Lugano, aperto tutto l'anno, ricerca per il 1.12.2001 o data da convenire personale con contratto annuale e/o stagionale

2 camerieri di sala (lingue I/T)

Interessati con permesso valido sono pregati d'inviare curriculum vitae con certificati alla direzione presso

Wellness Hotel Kurhaus Cademario
6936 Cademario
Telefono 091 610 51 11

145061/6629

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



Tel. 091 795 11 15 6574 Vira Gamarogno TI

Wunderschönes Ferienhotel am Lago Maggiore, Ticino, nur 15 Autominuten von Locarno-Ascona entfernt, 110 Betten, Park, Panoramarestaurant mit Terrasse, Grotto-Bar und Gartenschwimmbad, sucht ab März/April bis Oktober 2002

Réception: Réceptionist/in
(D/F, Fidelity, evtl. 1 von Vorteil)

Cuisine: Chef de partie tournant
Commis de cuisine

Service: Chef de rang
Kellner/in

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Bellavista, CH-6574 Vira Gamarogno
G. Gazzola, Dir. Telefon 091 795 11 15, Fax 091 795 25 18
E-mail: hotelbellavista@bluewin.ch
Internet: www.hotelbellavista.ch

145020/36617

htr

D'inspiration et de motivation.



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

Abonnez et insérez:

Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch

HOTEL
INTERNATIONAL AU LAC
LUGANO

120 Betten***,
im Zentrum von Lugano,
sucht auf März 2002

CHEF DE RÉCEPTION

(Sie oder Er)
Jahres- oder Saisonstelle,
zur Unterstützung der Direktion.

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung, Kontaktfreudigkeit, gute Kenntnisse in EDV (Fidelity, Word, Excel) und Fremdsprachen (I, D, E, F).

RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN

Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41
www.hotel-international.ch

144599/22063

**Radisson SAS Resort
Schloss Fleesensee
sucht**

General Gouvernante
Gouvernanten Assistentin

Radisson SAS Hotels & Resorts das Tor zur Welt mit 107 Hotels in 38 Ländern. Das Radisson SAS Resort Schloss Fleesensee liegt im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte. Das Schlosshotel, ein Haus der 5-Sterne-Kategorie, ist das Herzstück des Landes Fleesensee. Wir verfügen über 184 Zimmer und Suiten, die höchste Anforderungen erfüllen, sowie eine exklusive Gastronomie mit der Orangerie, Vinothek, Gourmet-Restaurant Frédéric und 2 Bars, exzellenten Tagungs- und Banketteinrichtungen bis zu 300 Personen einem Fitness- und Wellnessbereich.

Für unseren Housekeepingbereich suchen wir ab sofort eine General Gouvernante (1. Hausdame) und eine Gouvernanten Assistentin. Sie sind zuständig für die Zimmerkontrollen, Spezialreinigungsarbeiten und den Abdeckservice, sowie für die Überwachung unserer Fremdfirma, die die öffentlichen Bereiche, Zimmerreinigung sowie Stewartung im Auftrag haben. Durch ihr gehobenes Niveau und den internationalen Flair sind Sie verantwortlich für das Erscheinungsbild des gesamten Hauses vor und hinter den Kulissen. Wenn Sie über Qualitätsbewußtsein, Flexibilität, Teamorientierung und Motivation verfügen, würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz und kurzfristige Aufstiegsmöglichkeiten.
Der Einstellungstermin erfolgt nach Absprache.

Radisson SAS Resort Schloss Fleesensee

z.Hd. Frau Ramona Klug
Schlossstraße 1, 17213 Göhren-Lebbin
Tel: 039932 - 80103220


www.radissonsas.com

Radisson SAS
HOTELS & RESORTS

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

htr


Ihre eigene Ferienwelt

Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser direkt am Adriatischen Meer gelegenes Resort in

I-Scerre di Pineto (Abruzzsen)

suchen wir eine(n)

Resort-Manager

Sie sorgen zusammen mit Ihren MitarbeiterInnen für ungetrübte Urlaubstage unserer Hapimag-PartnerInnen und sind gesamtverantwortlich für das gesamte Resort inkl. Infrastruktur (150 Appartements, Restaurant, Swimmingpool, Lebensmittelladen). Sie helfen mit bei der Planung und Durchführung von Unterhaltsarbeiten, überwachen die Animationsprogramme sowie die Kommerz- und Gastrobetriebe und sind auch für die kooperative Zusammenarbeit mit den lokalen Behörden verantwortlich.

Sie sind:
Eine Persönlichkeit die mit Charme auch individuelle und anspruchsvolle Gästewünsche erfüllt wie auch den hohen Standard unseres Hauses kreativ mitfördert und gestaltet.
Eine abgeschlossene Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) hilft Ihnen dabei ebenso wie Ihre Praxiserfahrung als Kadermitarbeiter (inkl. Personalführung) in einem Hotel oder hotelähnlichen Betrieb, wenn möglich in Italien. Weiter sind perfekte Kenntnisse in Italienisch und Deutsch unabdingbar. Weitere Fremdsprachen sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen:
Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld sowie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag Italia Srl., Herr Kuno Estermann, Area Manager, Freiheitsstrasse 63,
I-39012 Meran, Tel. +39 0473 23 10 64, www.hapimag.com

Von der Brasserie bis zur Hotellerie.



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

Zürich Bern Basel St. Gallen Luzern Gené Lausanne Fims
Locarno Solothurn Appenzell Schaffhausen Zug Meiringen
Winterthur Chur Kreuzlingen Olten Baden Arbon Thun Biel
Heiden Murten Fribourg Vevey Montreux Martigny Morges
Yverdon Neuchâtel Brissago Davos Arosa Scuol St. Moritz
Disentis Pontresina Samedan Engelberg Interlaken Wengen
Gstaad Lenk Grindelwald Adelboden Leukerbad Saas-Fee
Laax Grächen Zermatt Crans-Montana Sion Verbier

Staff Line

Human Resources Assistant Koch Direktionsassistentin
Kellnerin Barkeeper Hotelfachassistentin Réceptionist
Chef de partie Gastronomiekoch Pâtissier Sekretärin
Management Trainee Sous chef F&B-Manager Jungkoch
Telefonistin Maître d'hôtel High Potential Personality
Executive Chef Geschäftsführer Executive Assistant
Betriebsassistentin Guest Relations Manager Event &
Marketing Assistant Hoteldirektor Restaurationsleiterin
Produktmanager Gouvernante Convention Manager
Operation Manager Betriebsleiter Front Office Manager

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

Job in PERSONALBERATUNG**Management**

GeschäftsführerIn
Stv. GeschäftsführerIn

Stabsfunktionen

PersonalchefIn
Sales Executive
Sales Coordinator
F&B Manager

Küche

Küchenchef
Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de Cuisine

Service

Chef de Service
BankettleiterIn
ServicemitarbeiterIn

Réception

Chef de Réception
RéceptionistIn

Etagé

Leiterin Hauswirtschaft
Etagegouvernante

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen:
Stephan Degunda, Telefon 041 227 40 27
stephan.degunda@job-in.ch

Job in AG, Pilatusstrasse 3a, 6003 Luzern

weitere Angebote unter:

www.job-in.ch

**Vom Saisonjob bis zur
Lebensstelle.****htr**

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

**JAHRESSTELLEN**

Administrations-Allrounder/in D/E/F Gastro-Unternehmen im Oberengadin sofort
Anfangsreceptionist/in Bäderhotel Kanton Aargau 01.02.2002
Bardame Nachtclub Bern n.v.
Chef de partie Gourmetrestaurant Kt. Aargau/Zürich/Chur/Rapperswil n.v.
Chef de Service ital. Restaurant Bern n.v.
Commis de cuisine Speiserestaurant Chur/Zürich/Kt. Aargau/Walensee n.v.
F&B Praktikant/in 4*-Hotel Kanton Aargau 01.01.2002
Gastgeberin D/E/F Hotel/Restaurant Oberengadin sofort
Gastgeber/Chef de Restaurant Stadthotel Aargau n.v.
Geschäftsführer/in ital. Restaurant Bern n.v.
Küchenchef/in 3*-Hotel Lingelbühl, 4*-Hotel Kt. FR / Kt. BE Feb/März 2002
Réceptionist/in D/E/F Fidelity Businesshotels Aarau und Baden n.v.
Seminar- und Bankettassistent/in Kongresshotel Kt. Aargau sofort
Servicefachangestellte/r Chur / Kt. Aargau / Westschweiz n.v.
Sous-Chef/in Speiserestaurant Kt. Aargau Ende Dez.

WINTERSAISONSTELLEN

Bardame/man D/E/F Disco-Bar-Lounge St. Moritz
Chef de partie Bergess. BeO/Lenzerheide/Savognin, Speiserest. Davos
Commis de cuisine Klosters/Grindelwald/Davos/Lenzerheide/Savognin
Hilfsschicht mit Erfahrung Hotel/Restaurant Grindelwald
Servicefachangestellte/r Davos / Region Fims / Wallis
Zimmermädchen 3*-Hotel Arosa

SOMMERSAISONSTELLE

Servicemitarbeiter/in mit Erfahrung Café/Restaurant Westschweiz

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne
weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf
www.gastrohelp.net

Bahnplatz 10
8853 Lachen
Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

WIR BRINGEN IHR BÜRO
AUF VORDERMANN !

**A - Z
Büro - Organisation**

MARIE-THERESE HILTMANN
SEMINARSTRASSE 85
POSTFACH 9
5430 WETTINGEN 1
TELEFON 076 413 30 30

**ÜBERNAHME IHRER
ADMINISTRATION AUF
MANDATSBASIS.**

NEHMEN SIE MIT UNS
KONTAKT AUF !

WIR FREUEN UNS,
SIE KENNENZULERNEN.

144965/408220



DEUTSCHE CONSULTING
UNTERNEHMENSBERATUNG GmbH
Personalberatung Personalvermittlung

Suchen Sie Fachkräfte
in der Gastronomie?
Wir haben sie für Sie!

Wir vermitteln Ihnen gut ausgebildete
Servicekräfte und Köche, die zeit-
weise in der Schweiz arbeiten wollen.
Wenden Sie sich bitte vertrauensvoll
mit Ihren Wünschen an uns.

Jägerstrasse 37 Tel. 0049 331 298 59 12
14467 Potsdam Fax 0049 331 298 59 14
Deutschland
e-mail: dc-consulting@web.de

145144/416886

IMAGE

Ihr Gastro-Job im Winter
www.gastrojobs.ch

144562/411977

www.hoteljobworld.ch

Über 120.000 Anwender nutzen jeden
Monat unsere Internet-Jobbörse
3000 Stellenangebote - 600 Gesuche

136631/412843

**ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS**

Waldhofstrasse 43, 4310 Rheinfelden
☎ +41(0)61/422 06 57 Fax +41(0)61/422 06 56
www.jcwservices.ch info@jcwservices.ch

Ihr Gastro-Job im Graubünden
www.jobs-graubuenden.ch

144562/411977

STELLENGESUCHE

Als überzeugter Frontmensch denke und handle ich
gästerorientiert und übernehme gerne Verantwor-
tung. Durch meine jahrelange Tätigkeit als

Chefanimateur

habe ich die nötige Erfahrung, um in Ihrem Hotel ein
Animationsteam nebst Animationsprogramm aufzu-
bauen bzw. zu beraten. Ich bin 35, deutscher Mut-
tersprache, Fremdsprachenkenntnisse sind Eng-
lisch und etwas Spanisch, und ich verfüge über
entsprechende Berufserfahrung in der Hotellerie.
Sollten Sie Interesse haben eine professionelle An-
imation aufzubauen, nehmen Sie mit mir Kontakt auf.
Bitte nur ernstgemeinte Zuschriften
animationheide@hotmail.com
heikoheide@hotmail.com
Regensburgerstr. 36, 93180 Deuerling
Tel.: 0049 (0)94 98 906 570

144535/416781

Wenn Sie eine zuverlässige

**Stellvertretung/
Vize-Direktion**

suchen, sind Sie bei mir genau an
der richtigen Adresse.

M/CH/verh./2 K. 1991, 1992/Hotel-
fachschule Lausanne/mehr. Erfahrung
in leitender Stellung/D, E, F, I,
Sp/Raum Zürich/ab Anfang 2002.

Offerten an Chiffre 145064,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

145064/416858

**Über Internet
und nette Gäste.****htr**

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

— Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
— Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
— Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
— Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

— Ausgabe: Nr. 50/2001
— Erscheint: Do 13.12.2001
— Anzeigenschluss: Mo 10.12., 12.00
— Wiederholungen: Mo 10.12., 12.00

Nr. 51/2002
Do 20.12.2001
Mo 17.12., 12.00
Mo 17.12., 12.00

Nr. 1/2002
Fr 4.1.2002
Do 27.12., 12.00
Do 27.12., 12.00

Nr. 2/2002
Do 10.1.2002
Mo 7.1., 12.00
Mo 7.1., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet
werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem
Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste
durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.