

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 109 (2001)
Heft: 4

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: 21.06.2025

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



ERFOLG / Was macht erfolgreich? Eine Analyse von fünf Experten mit unterschiedlichen Perspektiven. SEITE 5



KRISENTAGUNG / Welche Aufgaben haben Touristiker in einer Krisensituation wie dem Canyoning-Unglück im Sacketbach? SEITE 6



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Suppen als neuer Snack für Urbane

CHRISTIAN MEYER

Was bewirken Kinder-Geburtstagsfeste im Hamburger-Restaurant? Emotionale Bindung an die Marke. Und was ist die «McDonald's-Generation», wenn sie 30 ist? Natürlich immer noch Fast Food. Nur ein bisschen exklusiver und teurer: «Snacking für urbane Genussmenschen» und «High Class Fast Food» nennt es etwa Matthias Horx. Der Markt von morgen gehört dem veredelten Schnellfütter, prophezeit der Zukunftsforscher. Neben Luxus-Sandwiches, Tapas und Vegetarischem könnten auch die Suppen zu den neuen Stars aufsteigen. Jedenfalls liebt man ihn in den grossen Metropolen der Welt bereits heiss, den Sinneskitzel aus dem Topf. Besonders in New York gelten Suppen-Bars längst als Treffpunkte, wo man schnell, leicht, gesund und erst noch mit Genuss essen kann. Dies entspricht genau den Bedürfnissen der neuen Arbeitswelt mit ihren schnellen Rhythmen. Auch in der Regionalküche bieten Suppen Chancen: Als traditionelle Gerichte tragen sie zur Unverwundbarkeit einer Gegend bei. Mehr über Kürbissüppchen, Huhn im Topf und «Gsödsuppe» auf **Seiten 7 und 17**

INHALT

Meinungen	2
Aktuell SHV-Sohost	3
Thema Österreich	4
Thema Imageförderung	5
Thema Krisenmanagement	6
Thema Suppen-Bars	7
Tourismus	9/11
Hotellerie	12/13
Gastronomie	15/17/19/20/21
Marktnotizen	16
Die Letzte	22
Cahier français	4. Bund
Stellenrevue	5. Bund



ZENTRALSCHWEIZ / Der regionale Dachverband Zentralschweiz Tourismus soll der Luzerner Tourismus AG zugeordnet werden. Unklar ist aber derzeit noch die Übergangsfinanzierung. SONJA STALDER

Region will unter Luzerner Dach

Zentralschweiz Tourismus (ZST), der regionale Dachverband, wird möglicherweise in die lokale Luzerner Tourismus AG (LT AG) integriert. Bereits letzten Frühling hat der ZST-Vorstand gemeinsam mit acht Destinationen begonnen, die Zukunft des Dachverbandes zu diskutieren. Als «Synthese aus den Wünschen der Partner», wie ZST-Direktor Rolf-Peter Pfaff meint, zeichnete sich schon bald die Lösung «Luzern Zentralschweiz Tourismus AG» ab. ZST würde in diesem Szenario seine (reduzierten) Aufgaben als Koordinator unter dem Dach von Luzerner Tourismus AG weiterführen. Pfaff lässt durchblicken, dass eine solche Lösung erst mit der Neuorganisation und personellen Neubesetzung von Luzerner Tourismus möglich geworden ist: «Es ist neu, dass wir bei Luzern auf so viel Interesse stossen.»

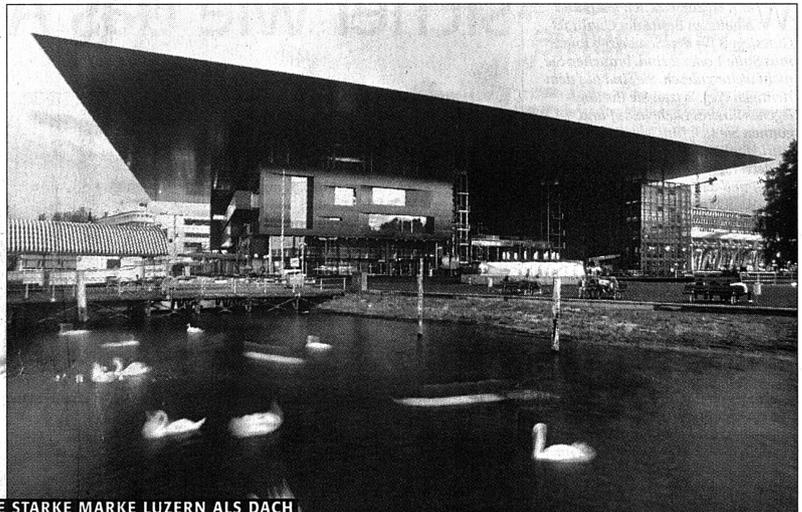
Tatsächlich begrüsst Mario Lütolf, Direktor der LT AG, die Luzerner «Lokomotivfunktion»: «Das ist sicher eine Version, die Sinn macht, die viel Effizienz bringen würde.» Eine Einschätzung, die der St. Galler Tourismusprofessor Thomas Bieger grundsätzlich teilt: «Die kritische Betriebsgrösse ist gestiegen. Es ist sinnvoll, Strukturen zu vereinfachen. Und Luzern ist halt die stärkste Marke.»

WER FINANZIERT DIE ÜBERGANGSPHASE?

Auch Fredy Miller, Direktor von Engelberg-Titlis Tourismus, unterstützt diesen Vorschlag. Er hat auch keine regionalpolitischen Bedenken gegen die dominante Stellung von Luzern: «Wir haben komplett unterschiedliche Produkte, die sich recht gut ergänzen.» Nicht einverstanden ist er jedoch mit der Art und Weise, wie der Übergang zu diesem Endziel finanziert werden soll: Er ist der Meinung, dass nicht – wie vom ZST-Vorstand gefordert – die Destinationen, sondern die Zentralschweizer Kantone zur Kasse gebeten werden sollen. Konkret verweigert er ZST den von allen Destinationen gleichermaßen eingeforderten Übergangsbeitrag von 50 000 Franken.

Die Notwendigkeit einer finanziellen Übergangslösung zeichnete sich bereits letztes Jahr ab: Damals zeigte

Foto: Keystone



DIE STARKE MARKE LUZERN ALS DACH

In der Luzerner Tourismus AG sollen zukünftig auch die abgespeckten Koordinationsaufgaben von Zentralschweiz Tourismus ihren Platz finden. Vorstellbar ist, dass Luzerner Tourismus AG das Kongressbusiness für alle Zentralschweizer Destinationen fördert (unser Bild zeigt das Kultur- und Kongresszentrum Luzern).

sich, dass die Destinationenbildung noch nicht so weit fortgeschritten war, dass die Rolle von ZST – wie in den 1997 begonnenen Strukturreformen vorgesehen – auf diejenige des Koordinators hätte reduziert werden können. Mit dieser geplanten Reduktion der Aufgaben wäre konsequenterweise eine Verringerung des Budgets einhergegangen. Bereits vor drei Jahren war deshalb festgelegt worden, dass die Zentralschweizer Kantone ihre finanzielle Unterstützung sukzessive kürzen würden. Vor einem Jahr entschieden dann die Kantone, dass der gemeinsame Beitrag von 900 000 Franken per 2001 auf 450 000 Franken halbiert werden soll.

LIQUIDATION ALS KONSEQUENZ

Entsprechend klappt im 1,3-Milliarden-Budget von ZST jetzt ein massives

Loch: Aus diesem Grund hat der interimistische Präsident Heini Schmid einen – in den Luzerner Medien teilweise veröffentlichten – Brief an die Partner verschickt, in dem er auf diese finanzielle Situation und die allfälligen Konsequenzen hinweist: Wenn das Budget bis Ende Januar nicht stehe, so müsse unmittelbar eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen und die Liquidation von ZST beschlossen werden. Namentlich erwähnte Schmid Engelberg-Titlis Tourismus, die den Betrag zu bezahlen verweigern.

«Mit diesem Brief wollten wir wachrütteln. Wir befürchteten, dass Engelberg-Titlis Tourismus in Bezug auf die anderen Destinationen einen Dominoeffekt auslöst», erklärt Maria Küchler-Flury, ZST-Vorstandsmitglied und Obwaldner Volkswirtschaftsdirektorin. Sie sieht die gesamte bisherige Arbeit im Rahmen der ZST-Struktur-

form in Gefahr, wenn sich die Destinationen nicht bereit erklären, ihre Beiträge zu leisten. Rolf-Peter Pfaff, ZST-Direktor, spricht gar von einem drohenden «Scherbenhaufen», wenn ZST seine Segel vorzeitig einholen müsste.

HEUTE DONNERSTAG FÄLLT FINANZIERUNGS-ENTSCHEIDUNG

Fredy Miller will jedoch nichts von einem solchen «Scherbenhaufen» wissen. Sein «Nein» zur Budgetfrage kann – wie er freimütig zugesteht – durchaus als Druckmittel gegenüber den Kantonen verstanden werden. Gut möglich, dass dieser Strategie Erfolg beschieden sein wird: Die Volkswirtschaftsdirektoren der Zentralschweizer Kantone treffen sich heute Donnerstag zu einer Sitzung, um eine Entscheidung zu dieser Finanzierungsfrage fällen zu können, wie Maria Küchler-Flury sagt.

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

Die erfolgreiche Hotel-Software

hogatex

Hogatex Starlight® for Windows

Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis

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

Miele Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

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

www.checkindata.com

IN KÜRZE

Imageentwicklung / Was eigentlich macht erfolgreich? Eine Fachveranstaltung in Davos suchte die Hintergründe zu diesem Thema zu erhellen. Fazit: Individualität, Kreativität und Kompetenz, gepaart mit einer cleveren Marketingstrategie, vermögen Kunden und Gäste zu überzeugen. **Seite 5**

Krisenmanagement / Eine Tagung der Tourismusfachschule Siders vermittelte einen Überblick über Aspekte und Aufgaben des Krisenmanagements für Touristiker. **Seite 6**

Suppenküche / Dass auch mit einem originellen Suppen-Kozept Geld zu verdienen ist, beweist Anne-Catherine Bley mit ihrer Suppenbar im Pariser In-Quartier Bastille: Täglich warten sechs verschiedene Suppen auf das gemischte Publikum. Die Idee aber stammt aus New York. **Seite 7**

St. Gallen / Die Auflösung des Hotelier-Vereins Sektion Stadt St. Gallen stellt St. Gallen-Bodensee-Tourismus vor finanzielle Probleme. Eine Partnerorganisation tut Not. **Seite 9**

Yield Management / Das ursprünglich amerikanische System des Ertragsmanagements soll den Hoteliers helfen, die Preise den Gegebenheiten entsprechend anzupassen. Auch das Zürcher Flughafenhotel will von dieser Art des Managements profitieren. **Seite 13**

Zwölf Apostel / Ein Name, der provoziert und Proteste hervorrufen könnte: Die Freddy Burger Management Group (FBM) lanciert mit «XII Apostel» ein neues «Kommunikations-Resaurant»-Konzept, verzichtet aber auf direkte religiöse Elemente. **Seite 15**

Culinarium / So heisst das neue Schweizer Absatzförderungsprojekt von Hotelierie, Gastronomie, Tourismus und Politik im Raum Ostschweiz, das sich für regionale Spezialitäten einsetzen will. Das Pilotprojekt soll auch in anderen Schweizer Regionen umgesetzt werden. **Seite 17**

Spülmaschinen / Mechanismen zwischen Maschine, Chemie, Wasser und Spülgut: Für das Spülen von Utensilien mit hartnäckigem Schmutz gibt es seit einem Jahr Maschinen, die dem Casserolier das Scheuern ersparen. **Seite 20**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Ausbildung / Der Tourismus leidet unter strukturellen Problemen. Deshalb will der Nationalrat die touristische Aus- und Weiterbildung verbessern. Ein Mittel wäre, die Touristik-Schulen in den Rang von Fachhochschulen zu heben. **CF Seite 1**

Portrait / «Ich liebe alles, was schön ist», sagt Philippe Chervier, Genfer Starkoch mit 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. Ein erstes Portrait des passionierten Kunstliebhabers und Autorsammlers auf **CF Seite 3**

Crans-Montana / Das Fünf-Sterne-Hotel Royal baut tüchtig aus: Während Appartement-Besitzer von einem hochstehten Hotelier-Service profitieren, werden für den Incentive-Markt neue Strukturen geschaffen. **CF Seite 4**

Waadtland / In den Waadtländer Alpen erfreuen gleich zwei neue Attraktionen die ausländischen Kunden eines neuen Zukunftsmarktes: Der Tobogganpark in Lesyln und der Fun Park von Diablelets. **CF Seite 5**

FORUM

So ganz unter uns...

GOTTFRIED F. KÜNZI*

Wenn Sie diese Zeilen lesen und bereits im Besitz des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus Stufe 1 oder 2 sind, brauchen Sie nicht weiterzulesen. Sie sind auf dem richtigen Weg. Setzen Sie Ihr überlegenes inneres Lächeln auf und gönnen Sie sich fünf Minuten Selbstzufriedenheit.

Jetzt haben uns einige Leser verlassen und wir sind schon fast unter uns. Wenn Sie schon einmal vom Gütesiegel gehört haben, können Sie sich die Mühe der weiteren Lektüre dieses Beitrages sparen. Sie wissen ja, dass es eigentlich schon eine gute Sache wäre, aber eben. Sie haben vielleicht schon die Unterlagen kommen lassen oder sogar einen Quality-Coach-Kurs besucht. Daher ist Ihnen klar, was nun passieren sollte. Geben Sie sich einen Ruck und schreiten Sie zur befreienden Tat.



So, jetzt lesen nur noch jene, die keine Ahnung haben von Qualität und so. Aber sorry, da will ich Ihnen nicht zu nahe treten. Sie wissen ja sicher, warum Sie seinerzeit Ihren Betrieb aufgebaut oder übernommen haben. Sie wollten doch was Rechtes machen aus dem Laden und Freude haben an der Arbeit und gutes Geld verdienen. Also haben Sie eine Ahnung von Qualität, Sie merken es nur nicht so recht. Sie produzieren Qualität und machen kein grosses Theater.

Aber ich sage Ihnen, Sie verpassen da etwas. Wenn Sie in diesen Prozess einsteigen, gehen Ihnen die Augen auf und Sie erleben Ihr Geschäft von einer neuen, freudigen Seite. Sie wollen ja einen guten Job machen. Machen Sie ihn besser mit Quality! Sie wollen Gäste, die wiederkommen. Sie wollen weniger Personalwechsel. Sie wollen mitreden mit den Kollegen, die das schon haben. Sie wollen ein besseres Betriebsergebnis 1 und wieder mal renovieren können. Kurz: Sie wollen erfolgreich sein. Sie müssen es auch, wenn Sie überleben wollen.

Es gibt heute bei uns 2500 ausgebildete Q-Coaches und Q-Trainer. 600 Betriebe haben das Gütesiegel Stufe 1 und 140 das Q2 erworben. Das ist ein gutes Resultat, weil es alle jene ehrt, die den Schritt gemacht haben. Aber es ist ein lausiges Skore für ein Land, welches den Tourismus erfunden haben will. Die deutschen und griechischen Hoteliers werden unser Q-Programm übernehmen. So ganz unter uns: Da stimmt doch etwas nicht!

*Gottfried F. Künzi ist Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes.

HEINRICH HALLER / Der Nationalparkdirektor äussert sich zum Spannungsfeld zwischen touristischer Wertschöpfung und der Aufgabe, die Natur zu schützen. **INTERVIEW: ANITA SCHOLTZ**

«Der touristische Nutzen ist so sicher wie das Amen in der Kirche»

Heinrich Haller, Anfang Dezember des letzten Jahres haben sich die Stimmberechtigten der Nationalpark-Kerngemeinde Zernez mit 227 Nein gegen 145 Ja klar gegen eine Erweiterung des Nationalparks ausgesprochen. Handelt es sich lediglich um einen «Zwischenfall», oder ist eine Parkerweiterung kein Thema mehr?

Ich bin der Meinung, dass das Ziel einer Parkerweiterung damit nicht vom Tisch ist. Die Eidgenössische Nationalpark-Kommission (ENPK) wird sich in zum Teil neuer Zusammensetzung mit den weiteren Schritten befassen. Es ist allerdings völlig klar, dass das Wie-weiter von der Talschaft bestimmt werden muss. Das Projekt kann nicht ohne den Rückhalt der Bevölkerung realisiert werden.

Bedeutet das Nein der Zernerzer, dass die Zeit für ein zweites Nationalpark-Projekt noch nicht reif ist?

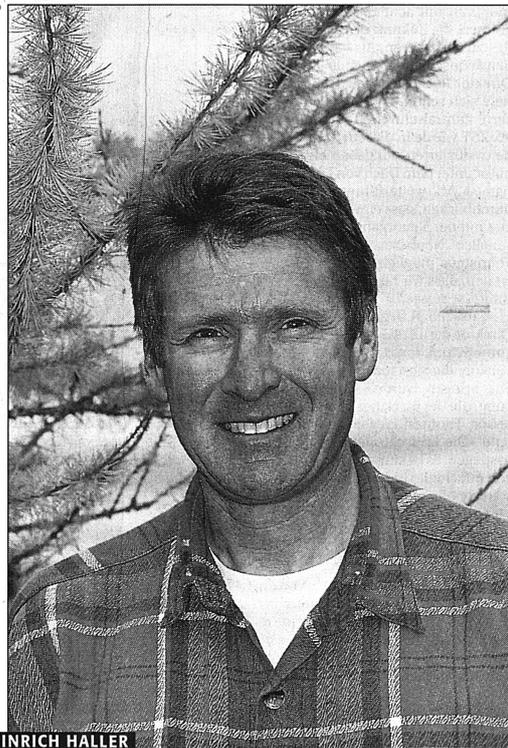
Aus naturschützerischer Sicht braucht es ganz klar weitere Nationalparks. Damit wir unseren Auftrag, die Artenvielfalt zu erhalten, erfüllen können, müssen weitere Grossschutzgebiete geschaffen werden. Ob solche Projekte parallel zur Erweiterung des bestehenden Nationalparks angegangen werden oder nacheinander, ist nicht relevant. Es gibt keine Priorität vor Ort, auch wenn wir es natürlich gerne gesehen hätten, wenn unsere Erweiterungspläne umgehend hätten umgesetzt werden können.

«Die Wertschöpfung des Nationalparks beträgt 17 Millionen Franken.»

Welche Bedeutung hätte ein definitives Nein zur Erweiterung für den Tourismus im Unterengadin?

Das wäre kein gutes Zeichen. Der touristische Nutzen von Nationalparks ist so sicher wie das Amen in der Kirche. Das zeigen auch die Nationalparks in unseren Nachbarländern – diese Länder sind nicht so grün gesinnt, dass sie lediglich aus idealistischen Gründen auf Nationalparks setzen. Im Ausland profitiert man von den volkswirtschaftlichen Vorteilen solcher Einrichtungen. Unser Nationalpark ist der zweitkleinste im Alpenraum. Eine Dissertation am Geographischen Institut Zürich hat gezeigt, dass die Wertschöpfung des Nationalparks rund 17 Millionen Franken beträgt, was ganz klar eine Aufwertung für die Region bedeutet. Das Potenzial ist jedoch noch nicht voll ausgeschöpft. Naturschutz soll sich lohnen und dadurch den Durchbruch schaf-

Foto: Zyg



HEINRICH HALLER

«Die Touristen kommen ja gerade in den Nationalpark, weil er so wild ist und eine einfache Infrastruktur aufweist.»

fen. Ein Antriebs für die Parkerweiterung war übrigens auch unsere gesellschaftliche Verantwortung.

Muss das Erweiterungsprojekt denn tourismusfreundlicher sein, damit Zernez dahinter steht?

Tourismusfreundlicher kann es gar nicht sein! In der Umgebungszone ist ein freies Betretungsrecht vorgesehen, auch Skitouren wären mit Ausnahme bereits bestehender Wildruhezonen möglich. Die Freiheit wäre nicht bedroht, wie das die Gegner, die unter dem Namen «Pro Territori libero» auftreten, wiederholt behaupteten. Wir wollten im Rahmen des vorgesehenen Projektes übrigens auch die Alpwirtschaft sichern helfen, die Gemeinden erhielten sogar Geld dafür. Wie der drohende Kulturlandschaftsverlust ohne solche Projekte langfristig aufgehoben werden soll, ist mir nicht klar.

Das Aufstellen von Kiosken, Fahrradvermietungen und Öffnungszeiten rund um die Uhr wären allerdings verboten.

Schauen Sie, Sie können beim Bäcker auch kein Gigot kaufen. Ein Nationalpark ist kein Disneyland. Man muss sich entscheiden, was man will. Die Touristen kommen ja gerade in den Nationalpark, weil er so wild ist und eine einfache Infrastruktur aufweist. Andere suchen dieses Erlebnis in Alaska. Ich habe nichts gegen technische Infrastruktur. Wenn im Ober-

Zur Person

Heinrich Haller (46) studierte Zoologie, Botanik und Geografie an der Universität Bern, wo er 1982 promoviert. Anschliessend war er in verschiedenen Projekten der wildtierbiologischen Feldforschung tätig. 1991 folgte die Habilitation an der Universität Göttingen. 1993 bis 1996 war Haller Konservator am Naturmuseum St. Gallen. Seit 1996 ist er Direktor des Schweizerischen Nationalparks, 1998 wurde er zum ausserplanmässigen Professor an der Universität Göttingen ernannt. AS

engadin eine Sesselbahn erneuert werden soll, dann bin ich nicht grundsätzlich dagegen. Ich bin ja auch Einwohner dieser Region, nicht nur Nationalparkdirektor. Aber das ist ja das Schöne am Engadin, diese Vielfalt: in St. Moritz Champagner-Atmosphäre und im Nationalpark wilde Natur. Meine Aufgabe als Nationalparkdirektor ist es aber, die Natur zu schützen.

Also kann es auch nicht in Ihrem Interesse sein, möglichst viele Touristen anzulocken.

Der Nationalpark ist im jetzigen Rahmen naturverträglich. Wir verzeichnen eine Besucherzahl von 150 000, und ich denke, dass noch ein gewisser Spielraum besteht. Der Nationalpark hat auch einen Informationsauftrag, und den können wir nur wahrnehmen, wenn wir Besucher haben. Zusätzliche Gäste sind also grundsätzlich willkommen.

«Ein Nationalpark ist kein Disneyland.»

Laut Olivier Federspiel, Direktor von Graubünden Ferien, wird ein zweiter Nationalpark erst 2004/2005 touristisch relevant. Vorher müsste die Diskussion ohne die Tourismusorganisationen geführt werden, der Ball sei bei den Gemeinden. Sind Sie mit dieser Aussage einverstanden?

Ja, ich finde das richtig. Ein solches Projekt ist eine Riesentümpel. Das ganze Prozedere verläuft basisdemokratisch, von oben verordnet wird nichts. Ein solcher Prozess braucht also Zeit. Und das Grundziel bleibt ganz klar ein naturschützerisches. Wenn das Klima von gegenseitigem Respekt geprägt ist, steht einem frühen Einbezug von Touristikern allerdings nichts im Wege. Ein Projekt erhält dadurch eine bessere politische Unterstützung.

Könnten Sie sich eine Zusammenarbeit der neu zusammengesetzten Nationalpark-Kommission an einem neuen Nationalpark-Projekt vorstellen? Wenn ja, in welcher Form?

Die ENPK, der Stiftungsrat der öffentlich-rechtlichen Stiftung Schweizerischer Nationalpark, hat sich mit dieser Frage noch nicht auseinandergesetzt. Bis zum heutigen Tag (und wohl noch für eine Weile) gibt es nur diesen einen Nationalpark in unserem Land, eben den Schweizerischen. Es wäre aber durchaus denkbar, dass sich die ENPK auch mit weiteren entstehenden Nationalparks beschäftigen würde, allenfalls sogar dafür zuständig wäre. Die ab 2001 fast hälftig neu zusammengesetzte Kommission wird sich sicherlich dieser Frage annehmen.

AIR ENGIADINA / Break-Even als dringendes Ziel

Strategiewechsel veranlasst

Damit die Air Engiadina neue Geldgeber findet, kommt es bei der viertgrössten Schweizer Liniengesellschaft zu einem Strategiewechsel. Damit soll schnellstmöglich der Break-Even erreicht werden. Die in Zukunft nur noch routenspezifische Zusammenarbeit mit der KLM wird sich insbesondere auf die Linie Bern-Amsterdam konzentrieren. Air Engiadina wird neu wieder unter ihrem alten Markennamen auftreten.

Vorher gab es die Markenkombination «KLM alps». Trotz intensiven Bemühungen, so heisst es in einer Medienmitteilung, sei es dem Beauftragten des Verwaltungsrates und der Geschäftsleitung nicht gelungen, neue Geldgeber zu finden. Mit einem Aktionsplan solle nun die Ausgabenseite rigoros unter die Lupe genommen werden. Aufgrund der Optimierung des Streckennetzes werde ein Flug-

zeug eingespart; es verbleiben vier. Ab Genf werden die Wochenendverbindungen nach Dublin und Budapest und ab Bern die Flüge nach Stuttgart und Brüssel spätestens mit Einführung des Sommerflugplanes gestrichen. Diese Massnahmen, so heisst es in der Mitteilung, «haben einen Abbau von gegen 15 Stellen zur Folge, der zum Teil über die normale Fluktuation aufgefangen werden dürfte».

KJV

KONJUNKTUR / Reiseklima bleibt insgesamt erfreulich

Dynamik lässt leicht nach

Trotz robuster Weltkonjunktur rechnen die im Tourismus tätigen Unternehmer mit einer leichten Abschwächung des Umsatz- und Ertragswachstums, wie aus dem jüngsten «Branchenspiegel» der UBS hervorgeht. «Von allen touristischen Subbranchen ist für 2001 die Hotellerie am optimistischsten», so die UBS-Ökonomen. Gute Einkommens- und Beschäftigungsperspektiven in der Schweiz und in den wich-

tigsten Herkunftsländern ausländischer Gäste, aber auch die Marketingoffensiven liessen erneut einen positiven Geschäftsgang erwarten. Bei den Schweizer Kunden erhofften sich sämtliche befragten Hoteliers eine gleich bleibende oder höhere Frequenz. Das Restaurationsgewerbe ist für das laufende Jahr verhalten optimistisch. Die Umsatz- und Ertragszunahme dürfte in der Gastronomie schwächer

ausfallen als in der Beherbergung. Trotz der hohen Betriebsdichte und der angespannten Ertragslage standen laut UBS in den letzten Jahren den Geschäftsschliessungen im Restaurationsgewerbe deutlich mehr Neueröffnungen gegenüber. Dies sei zum Teil Folge der gelockerten Gesetzgebung in einigen Kantonen, wo zur Betriebsführung keine Fähigkeitsausweise mehr verlangt werden.

DST

SAIRGROUP / Pressereaktionen zur Änderung der Flugrichtung

Suter gibt zu reden

Der Entscheid, dass sich die SAirGroup von ihrem Konzernchef Philippe Bruggisser trennt, kommt nicht ganz unerwartet, aber doch unverhofft rasch. Überraschend, dass Crossair-Chef Moritz Suter, der immer wieder im Kreuzfeuer der Kritik steht, jetzt zum Chef des gesamten Fluggeschäfts im Bereich SAirLines ernannt worden ist. André Dosé übernimmt die Führung der Crossair, Beat Schär wird neuer CEO der Swissair, Eric Honegger übernimmt ad interim die Funktion des Präsidenten der SAir-Konzernleitung und Wolfgang Werlé wird sein Stellvertreter.

Die Börse honorierte Bruggissers Abgang mit Applaus. Am Dienstag legte der Kurs der SAir-Aktie um 6,5 Prozent auf 261 Franken zu. Die «Finanz und Wirtschaft» ist der Ansicht, dass die SAir Group für den Investor noch für einige Zeit unberechenbar sein wird.

DAS SCHREIBT DIE PRESSE DAZU

So hat die Presse auf die Änderung der Swissair-Flugrichtung reagiert: **Neue Zürcher Zeitung:** «Die Improvisation bei der Neubestellung der Konzernspitze ist augenfällig und hinterlässt einen schalen Beigeschmack. Ein Nachfolger für Bruggisser muss noch bestimmt werden.»

TagesAnzeiger: «Die Fracht an Bord der SAirGroup lastet tonnenschwer: Das Unternehmen ist hoch verschuldet, (...) Ratlosigkeit statt Aufbruchstimmung; diesmal hat das oft gelobte Krisenmanagement der SAirGroup versagt.»

Basler Zeitung: «Nach dem Schiffsbruch Bruggissers Allianzstrategie bleibt der ungeteerte aber sichere Eindruck zurück, dass der Verwaltungsrat diese zu lange gestützt hat. (...) Doch die Schuld trifft auch den Verwaltungsrat und diejenigen Kräfte, die Bruggisser so lange stützten. Auch diese sollten jetzt den Hut nehmen.»

Der Bund: «Zweifel kommen bei der Ernennung von Moritz Suter zum Leiter des Konzernbereichs SAirLines auf. (...) Er liess keine Gelegenheit aus, um der Swissair und ihren Chefs eins auszuwaschen. Ist das der richtige Mann, um das angeschlagene Fluggeschäft der SAir zu sanieren?»

Berner Zeitung: «Der scharfe Schnitt ist zu begrüssen, auch wenn er sehr spät, wenn nicht zu spät, erfolgt. (...) Die SAir-Spitze muss endlich die (richtigen) Konsequenzen ziehen aus der Tatsache, dass der Schweizer Heimmarkt für eine selbständige, grosse Airline zu klein ist.»

Der Blick: «Wie ein Berserker kämpfte er (Bruggisser) für die Eigenständigkeit der Swissair. (...) Doch SAir-Präsident Honegger kam kein einziges Dankeswort über die Lippen. Das ist schäbig.» **Neue Luzerner Zeitung:** «Der hemdsärmelige Crossair-Chef hat vorge-macht, wie man aus einem kleinen Unternehmen ein grosses macht. Ob er ein grosses auch souverän leiten kann - diesen Beweis blieb er bislang schuldig.»

CK/DST

SOHOST AG / Der SHV hat zusammen mit der Transliq AG ein Joint Venture gegründet. Beide Partner sind je zur Hälfte daran beteiligt. DANIEL STAMPFLEI

Neuer Auftritt am Markt

Foto: Daniel Stampfli



UNTER EINEM DACH

Spezialisten von SHV und Transliq bieten ihre Dienstleistungen neu unter dem Markennamen Sohost AG an.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und die Transliq AG treten mit ihren gemeinsamen Dienstleistungen neu unter dem Namen Sohost AG (entstanden aus Sozios Hospitaliaris) am Markt auf. Diese neue Gesellschaft versteht sich als Kompetenzzentrum im Bereich des Insolvenz- und Sanierungsrechts. Am Aktienkapital dieses Joint Ventures, welches den Sitz beim SHV in Bern hat, sind beide Partner mit je 50 000 Franken beteiligt.

Der Verwaltungsrat besteht aus je zwei Vertretern der Transliq AG und des SHV. Präsident ist ein Mitglied der SHV-Verbandsleitung. Die Geschäftsführung liegt in den Händen von Liliane Rentsch und Dominik Müller (Transliq). Im ersten Geschäftsjahr rechnen die Verantwortlichen mit einem Umsatz von gut einer Million Franken.

VIERJÄHRIGE ERFAHRUNG AM MARKT

Die neu eingegangene Kooperation ist ein vorläufiger Abschluss der seit vier Jahren lose bestehenden Zusammenarbeit von SHV und Transliq AG. Letztere hat zusammen mit dem SHV, Beratung SHV, und der SHV Management AG seit 1997 mehrere Sanierungs- und Betriebsführungsmandate mit einem Umsatzvolumen von 1,6 Mio. Franken ausgeführt.

Die Transliq / Restructa AG beschäftigt rund 20 mehrheitlich spezialisierte juristische Mitarbeiter, die sich vornehmlich mit Fragen des

Schuldbetreibungs- und Konkursgesetzes (SchKG) sowie der Durchführung von Nachlassverträgen und komplizierten Konkursverwaltungen befasst. Ihr Know-know kann und will der SHV intern nicht aufbauen. Dessen spezifische Dienstleistungen sind die kompetente Übernahme eines Betriebes über Nacht sowie dessen Führung und ordentliche Abgabe nach erfolgter Sanierung. Aus dieser Situation heraus drängte sich eine Partnerschaft auf. Hinzu komme, so die mit der Geschäftsführung beauftragte Liliane Rentsch, dass Banken, Konkursämter und Nachlassverwaltungen erfahrungsgemäss nur einen einzigen Ansprechpartner wünschten.

STÄRKUNG GEGENÜBER MITBEWERBERN

Nachdem die Restrukturierung in der Hotellerie noch lange nicht abgeschlossen sein dürfte, mache eine Partnerschaft gerade in diesem Bereich Sinn. Die Verstärkung des Know-hows im Bereich Finanzierung/Restrukturierung schaffe für die Beratung SHV und die SHV Management AG eine bessere Position gegenüber den Vorhaben anderer Beratungsfirmen der Branche, ist Liliane Rentsch überzeugt.

Die von der Sohost AG zu bearbeitenden Märkte sind Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe sowie touristische Zentren. Als Kunden kommen Banken, Konkursämter,

Sachwalter und Treuhandfirmen für Mandanten, Firmen und Einzelpersonen mit spezifischem Bedarf in Frage.

RECHTS- UND FINANZIERUNGSFRAGEN

Zum Aufgabengebiet der Sohost AG gehören ebenso Finanzierungs- und allgemeine Rechtsfragen im Bereich des Arbeits-, Miet- und Sachenrechts. Konkret will die Sohost AG Mandate mit folgenden Hauptinhalten akquirieren:

- Fusionen und Kollektivsanierungen
- Umnutzungsprojekte aus betriebswirtschaftlicher und juristischer Sicht
- Interimsführung der Betriebe
- Coachen der Betriebe
- Konkurse
- Abwenden von Konkursen - Sanierung
- Nachlass
- vorzeitige Auflösung von Mietverhältnissen
- Mietzinsherabsetzungen
- Betriebswirtschaftliche Sanierungskonzepte im Gleichzug mit der juristischen Sanierung
- Auflösung schwieriger Mietverhältnisse
- Beurteilen von Mieterinvestitionen bei Mietende
- Rückwirkende Berechnung von Mietzinsen, Inventarwerten, entgangenen Gewinn
- Berechnung und Beurteilung von Zugehör.

SYNERGIEN / Laut Verwaltungsrat Andreas Feuz will die Sohost AG für den gleichen Preis mehr leisten

INTERVIEW: DANIEL STAMPFLEI

Angebot aus einer Hand

Andreas Feuz, was ändert sich für die Auftraggeber bzw. Mandanten mit der neuen Organisation?

Neu erhält der Mandant die von ihm benötigten Dienstleistungen aus einer Hand. Mit einer Kontaktnahme kann er gleich auf zwei kompetente Partner zurückgreifen. Bisher musste er sich die Dienstleistungen von verschiedenen Anbietern zusammensuchen.

Wird das Leistungsangebot ausgebaut?

Die bis heute angebotenen Leistungen können fortan als ausgereiftes Produkt «Betriebsanierung» angeboten werden. Was der Markt benötigt und verlangt, wird laufend entwickelt. Zukünftig werden Lösungen frühzeitiger angestrebt, dies mittels Umnutzungen und Fusionen, anstatt den Nachlass- oder Konkursweg zu beschreiten.

Können nun Synergien zwischen SHV und Transliq AG besser genutzt werden?

Ja, dies ist ein weiterer Vorteil unseres gemeinsamen Auftritts. Durch den gemeinsamen Auftritt wird die Beratung von Anfang an für unsere Mandanten umfassend - sowohl auf betriebswirtschaftlicher als auch auf juristischer Ebene.

Führt die intensivere Zusammenarbeit von Transliq und SHV auch zu Kosteneinsparungen auf Dienstleistungsanbieterseite?

Ja, es gibt keine Doppelspurigkeiten in der Auftragsabwicklung mehr.

Geben Sie diese Einsparungen weiter, d. h. können die Mandanten von günstigeren Tarifen für die in Anspruch genommenen Dienstleistungen profitieren?

Die Tarife ändern nicht, aber die Rechnung als Ganzes wird in Zukunft für unsere Auftraggeber günstiger. Das frühzeitige, auch präventive Bearbeiten von Sanierungen ist unweigerlich günstiger.

Reklame



für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94
E-Mail sterneggag@swissonline.ch

INTERNET / Tochter der Tirol Werbung wird privatisiert

Tiscover geht neue Wege

Ohne dass die Öffentlichkeit informiert worden wäre, firmiert das Internet-Portal Tiscover seit Herbst 2000 als Aktiengesellschaft. Damit wurde für das bisher im Alleineigentum der TIS GmbH – einer Tochtergesellschaft der Tirol Werbung – stehende Unternehmen die Struktur für eine Privatisierung geschaffen.

Österreichs führende Investmentbank CA-IB ist mit einem dreiprozentigen Kapitalanteil erster Miteigentümer. Tiscover-Vorstand Arno Ebner betont, dass mit der AG-Gründung keineswegs der Börsengang verbunden sei. Man habe es nicht nötig, eine Kriegskasse zu füllen, sondern werde weiter den Weg der Netzwerkstrategie wählen. «Wir kaufen nicht den Markt, sondern wir schaffen ihn. Aber wer als The Travel Network internationalisiert, braucht eine adäquate Unternehmensstruktur», hebt Ebner hervor. Überdies wollten die Eigentümer sehen, wie ein Finanzinstitut den Unternehmenswert von Tiscover einschätzt. «Dass wir kein typisches Dotcom-Unternehmen sind, sondern vorwiegend ein Destination Management System, hat uns zu einer Bewertung verholfen, auf die wir stolz sein können.»

INTERNATIONALE EXPANSION

Nachdem in Österreich nach Vertragsabschluss mit der Österreich Werbung die Schlacht geschlagen scheint, sowie in Deutschland (bald) und der Schweiz (tiscover.ch) ebenfalls feste Standbeine bestehen, will Tiscover nach der Übernahme von deutschlandreise.de und dem Ausbau von tiscover.ch die Internationalisierung forcieren. Laut Ebner laufen auch mit anderen «Top-Reisedestinationen Europas» Gespräche zur Einführung von Tiscover. **FF**

KURZ UND BÜNDIG

Unruhe in Kärnten. Der von einer Generalversammlung beschlossene Abgang des Chefs der Kärnten Werbung, Ferdinand Posnik, sorgt für Unruhe. Gemäss der Wochenzeitung «tourist austria international» drängen jetzt Kärntner Gastronomen auf die rasche Abtretung von 55 der 60 Prozent Landesanteile an die Tourismusregionen. Damit sollen die «Machenschaften von Politik und Wirtschaftskammer eingeschränkt werden», sagt Babyhotels-Gründer Sigg Neuschitzer. Die Kärnten Werbung solle «abgespeckt» werden, der künftige Geschäftsführer «unabhängig» sein. Der Obmann der Sektion Tourismus kommentierte an der GV den Abgang Posniks mit den Worten: «In dem Chaos, das derzeit im Kärntner Tourismus herrscht, wäre Kontinuität wichtiger gewesen. Ich bin entsetzt.» Hintergrund ist gemäss «tourist austria» ein Konflikt zwischen Posnik und dem Landestourismusreferenten, gegen dessen «Rösselsprünge und Zerschlagungspolitik» Posnik öffentlich Stellung bezog. **KJV**

Keine «Würstel» mehr bei der ÖBB. Die Kündigung kam überraschend: Die ÖBB teilten Wagon Lits die Auflösung der Pachtverträge für die Bahnhofs-Restaurants Wiener Neustadt, Innsbruck und Graz per 31. Dezember 2000 mit. Begründet wurde der Schritt mit der «Banhofoffensive». Wagon Lits-Generaldirektor Willi Dolf kündigte gemäss der Wochenzeitung «tourist austria» daraufhin seinerseits per Ende Januar 2001 die Verträge für St. Pölten, Salzburg und Linz. Nur die Goldgruben am Wiener Süd- und am Westbahnhof werden von Wagon Lits weitergeführt. Nähere Informationen über die brotlose Zeit auf Österreichs Bahnhöfen soll es dann bald an einer Pressekonferenz geben. **KJV**

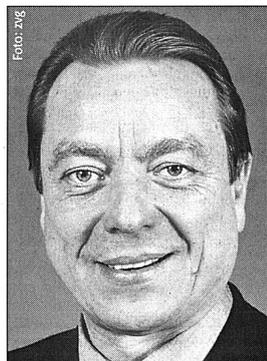
ÖSTERREICH WERBUNG / Die neue Struktur und die neue Führung für die Österreich Werbung können nicht verdecken, dass es an der Finanzierung und an der Inhaltsgebung mangelt. **FRED FETTNER**

Aufschwung trotz Finanzmangel?

Die Basisfinanzierung der Österreich Werbung (ÖW) sank innerhalb von zwei Jahren von rund 70 Millionen (1999) über 65 Millionen (2000) auf unter 54 Millionen Franken (2001). Die Bundesländer mussten Österreichs Werbeorganisation verlassen, der Verein wird nun zu drei Vierteln vom Bund und zu einem Viertel von der Wirtschaftskammer getragen. Geschäftsführer der Österreich Werbung wurde der auf diesen Arbeitsplatz delegierte Landesbeamte Arthur Oberascher, zuletzt Chef von Steiermark Tourismus.

KERNIGE «KOMPETENZ»-RHETORIK AUF «SÄULEN»

So weit die harten Fakten. Der Rest sind Hoffnungen. Etwa wenn die politisch für die ÖW-Entwicklung verantwortliche Tourismus-Staatssekretärin Marés Rossmann erklärt, mit der veränderten Struktur «im neuen Jahrtausend voll durchstarten» zu wollen. Die Mittel dafür will Oberascher aus der Erneuerung der Leistungspalette und verstärkten Kooperationen mit der Privatwirtschaft erhalten. Die Bundesländer sollen Leistungen der ÖW im Wert von 50 bis 60 Millionen Schilling (5,2 bis 6,7 Mio. Franken) hinzukaufen und so das Budget in die Nähe der Vorjahreszahlen bringen. Oberascher: «Kernkompetenzen, Netzwerkmanagement und Leistungsangebot nach Bedarf ist das Drei-Säulen-Modell, für das ich stehe.»



Arthur Oberascher, der neue Chef der Österreich Werbung, will im Ausland «Österreich-Häuser» präsentieren.

Foto: Wien Tourismus



AUFWÄRTS ODER ABWÄRTS?

Die Basisfinanzierung sinkt, aber die Rhetorik der neuen Spitze der Österreich Werbung erhöht das Drehmoment.

Im Sinne der Public-Private-Partnership soll jedes Unternehmen die Möglichkeit erhalten, zusätzlich zu den «Standardprodukten» der ÖW massgeschneiderte Adaptionen («customized services») erwerben zu können.

GESCHÄFTSFÜHRENDE BEAMTER MIT MISSION

Aktuell wird ein Katalog erarbeitet, der abklären soll, welche Leistungen weiterhin als gemeinnützig und somit unentgeltlich für alle bewertet werden. Einer der umstrittenen Grenzfälle ist der Know-how-Transfer. Dahinter verbirgt sich unter anderem die Marktforschung, einer der ÖW-Kernbereiche. Um die anstehenden Aufgaben kümmert sich der Neo-Geschäftsführer, durch die Überzeugung gestärkt, «Österreich als die Freizeitdestination Europas positionieren» zu können. Einen besonderen Schwer-

punkt will Oberascher in Bezug auf den Kurzurlaubssektor setzen. Anlassbezogene Reisen für einige Tage seien ein Bereich, in dem für Österreich noch grosse Zuwachsraten möglich sind. «In diesem Zusammenhang möchte ich die Werbelinie «Alltag raus, Österreich rein» stärker emotionalisieren», hegt der Landesbeamte die Absicht.

«Erste Priorität ist, die Aussenstellen zu professionellen Quellmarktagenturen auszubilden, die auch die gemeinnützigen Leistungen erstklassig erfüllen», sagt der neue Österreich-Werber. Die Ausbildung so genannter Österreich-Häuser, in denen die Aussenhandelsorganisation der Wirtschaftskammer mit den internationalen ÖW-Büros vereint werden sollen, will Oberascher aus dem operativen Geschäft heraus halten. Gemeinsame internationale Präsenz könnte auch aus den Wirtschaftskooperationen entstehen. Derartige Ver-

träge mit führenden Markenartiklern hatten bereits die vorhergehenden ÖW-Geschäftsführer zum Programm gemacht. «Und was ist abseits einzelner Projekte gemacht worden?», fragt Oberascher rhetorisch. «Ich habe in der kurzen Zeit bereits Kooperations-Abkommen mit der Brau Union, Swarovski und Telering abgeschlossen.»

VERTRAG DER «ÖW» MIT IT-PORTAL TISCOVER

Mit einer Signatur hat der neue ÖW-Boss bereits für Furore gesorgt. Eine Woche nach seinem offiziellen Amtsantritt unterschrieb er einen langfristigen Zusammenarbeitsvertrag mit dem IT-Portal Tiscover. E-Commerce erklärt Oberascher zur Chatsache: «Wir sind die Leading E-Commerce-Destination Europas. In der klassischen Marketingschiene müssten wir das Fünffache einsetzen.»

ATTRAKTION / Die Swarovski-«Kristallwelten», die hinter Schloss Schönbrunn Platz Zwei des österreichischen Sightseeing belegen, werden erweitert und konzeptuell ergänzt. **FRED FETTNER**

«Kristallwelten» werden grösser

Fünf Jahre nach ihrer Eröffnung stehen die Swarovski-«Kristallwelten» mit über 600 000 Besuchern bereits hinter Schönbrunn auf Rang Zwei der österreichischen Attraktionen. Knapp über 50 Prozent liegt dabei der Anteil des organisierten Gruppentourismus. Auffällig ist hier der hohe Anteil an Besuchern aus exotischen Ländern: Drei Prozent sind Inder, 2,1 Prozent Chinesen. Um auch im Winter, der vergleichsweise schwächsten Zeit in diesem von André Heller entwickelten Ort des Staunens, die Besucherzahlen zu halten, wird die Kristallwelt dann zusätzlich belebt. Bis zum 24. Februar 2001 herrscht chinesische «Feuer-Drachen-Zeit».

ANDRÉ HELLER IST WIEDER KONZEPTGEBER

Das von Heller als real existierendes Märchen konzipierte Projekt war 1998 neu inszeniert worden. Dem-

Foto: Christine Künzler



UNTERIRDISCHE ERWEITERUNG

Für die konzeptuelle Ergänzung auf das Thema Edelstein hin sollen die Swarovski-«Kristallwelten» unterirdisch erweitert werden.

nächst werden die Swarovski-«Kristallwelten» bei laufendem Betrieb erweitert. Es wird dabei entgegen ersten Planungen kein neues Gebäude errichtet, sondern gemäss Manager Andreas Braun wird man als «kristalliner Maulwurf» unterirdisch auf Nachbargrundstück vordringen. André Heller ist wieder mit von der Partie. Zu 2000 Quadratmetern «bespielbarer Fläche» kommen tausend neue hinzu. Inhaltlich sei dabei die Erweiterung auf das Thema Edelstein hin angedacht, heisst es.

Zum Erfolgskonzept der «Kristallwelten» gehört der für ein mit internationalen Kunstwerken gespicktes Objekt moderate Eintrittspreis. Deshalb stammen auch nur 20 Prozent des 24-Millionen-Franken-Umsatzes aus Eintrittsgeldern. Der überwiegende Grossteil des Umsatzes wird im Shop erzielt. Braun meint, man habe den «typisch tirolerischen» Ab-Hof-Verkauf in eine neue Dimension gehoben.

IMAGE- UND PROFILENTWICKLUNG/ Was macht erfolgreich? Fünf Expertinnen und Experten analysieren aus unterschiedlichen Perspektiven die Aussenwirkung von Mensch und Tätigkeit. **BRUNO WIEDERKEHR***

«Wer Erfolg haben will, braucht Ideen»

Foto: Keystone



PUCK IM NETZ: ALLES ANDERE ALS ZUFALL!

Ralph Krüger, seit 1997 Schweizer Eishockey-Nationaltrainer und Mentalcoach im Bereich Personal- und Teamführung: Visionen und Aktionen gepaart mit einem «Siegerstil» führen zum Erfolg.

Individualität, Kreativität, Kompetenz und ihr Ausdruck in Farbe, Stil, Kommunikation und Führung – zusammen mit einer cleveren Marketingumsetzung – vermögen Kunden und Gäste im Hotel und Restaurant nachhaltig zu überzeugen, zu faszinieren und zu binden.

Dies ist das Fazit der diesjährigen Fachveranstaltung für Image- und Profilentwicklung in Davos.* Die Referentenliste bot Namen vom Feinsten aus dem Bereich Kreativität, Imagebildung, Karriere und Profilentwicklung sowie Teammotivation.

TIPPS AUS DER WINNER-PRAXIS

Fünf Expert(inn)en beleuchteten und analysierten in ihren Referaten aus ganz unterschiedlichen Perspektiven die Aussenwirkung von Mensch und Tätigkeit. Und gaben dabei wertvolle Tipps, Tricks, Erfahrungen, Erkenntnisse und Methoden weiter, die zu einem bewussteren und besseren Image, zu mehr Kreativität und einem optimistischen, erfolgreichen und visionären «Siegerstil» führen.

Sabine Asgodom, Managementtrainerin, Coach für Führungskräfte und Fachfrau in Sachen «Lebenserfolg», referierte über Erfolg und Strategie.

Gut sein genügt nicht, stellte sie fest. Eigen-PR und Eigenlob sind wichtige Strategie-Schritte für Anerkennung und Erfolg. «Fahren Sie nicht mit angezogener Handbremse durchs Leben», betonte sie und rief zu Einzigartigkeit auf. «Man kann Kunden nicht durch Langeweile zum Kaufen

bringen – der Kaufentscheid muss mit entsprechenden Aktionen provoziert werden.» Für die Fleissigen nahm sie den Dampfhammer: «Wenn Sie glauben, Leistung schafft Karriere, liegen Sie falsch. Untersuchungen dazu ergaben ein ganz anderes Bild: Mit nur gerade 10 Prozent ist die Leistung am Erfolg beteiligt, weit wichtiger sind das richtige Image – gleichbedeutend mit dem Aussenbild – und die Beziehungen.

Als besonders wichtige Eigenschaft stufte sie die Leidenschaft ein. «Die muss man spüren – das kommt rüber», meinte sie. Während die Kundenpflege sehr wichtig und oft auch schwierig ist, ist es sehr leicht, Kunden zu verlieren.

Sabine Asgodom bot hier gleich Zahlen aus einer aktuellen Untersuchung: «68 Prozent der Kunden wandern ab, weil sie sich missachtet oder gleichgültig behandelt vorkommen.»

«ES GIBT KEINE ERFOLGSREZEPTE»

Ralph Krüger, seit 1997 Schweizer Eishockey-Nationaltrainer und Mentalcoach im Bereich Personal- und Teamführung, sprach Klartext aus der Praxis: Erfolg ist kein Zufall. Visionen und Aktionen gepaart mit einem «Siegerstil» führen zum Erfolg. Krügers Philosophie ist so einfach wie klar: «Die Summe der Besten ist nicht das Beste. Im Team ist der Gruppeneist das Wichtigste.

Seinen Vorgesetzten (in)nen widersprach er in Bezug auf die Machbarkeit des Erfolgs: «Es gibt keine Regeln für den Erfolg. Es gibt bloss Wissen und Tun. Es gibt Denken und Handeln.

Zuerst kommt immer das Denken. Erfolg ist immer individuell und ist immer charakterisiert mit «an Grenzen stossen».

Allen die es noch nicht geschafft haben, spendete er Trost aus seiner eigenen Vergangenheit: «Am Anfang ist man immer ein Niemand. Es gibt aber für niemanden eine Freifahrt im Leben. Der Erfolg beginnt immer mit denken – dann tun.»

Beatrix Isabel Lied, Expertin für Farb- und Imageberatung und bekannt als Outfit-Fachfrau im TV, machte klar: Jede Kleinigkeit unseres Outfit trägt eine Botschaft in sich und löst eine Signalwirkung aus. Dies lässt sich bewusst und zielgerichtet einsetzen.

Die Äusserlichkeit muss im Verbund mit der Innerlichkeit stehen, erklärte Beatrix Lied. In eigenen empirischen Forschungen kam sie zu

Ergebnissen, die eigentlich nicht erstaunen, die aber in ihrer Schärfe und Tragweite dennoch nicht erwartet wurden.

Studenten einer deutschen Universität wollten in einer Strassenumfrage anhand von Fotos wissen: Wer hat Erfolg, wer hat Macht, wer kommt gut an und wer ist der Winner-Typ? Resultat: Die Kleidung, die Frisur, die Insignien von Macht und Erfolg werden von anderen Menschen wahrgenommen – als Wirklichkeit.

Die Kunst des richtigen Image

«Das Image ist das verhaltensentscheidende Element für den Kunden», betonte Edlef Bucka-Lassen, dänischer Arzt, Image-, Stress- und Managementberater. Ein Image entsteht leicht und lässt sich auch bewusst und gezielt verändern, erklärte er. Image ist zwar nicht die Wirklichkeit, sondern bloss eine Vorstellung von Wirklichkeit – Image wird aber als Wirklichkeit gesehen.

Das Image hängt dabei von zwei wesentlichen Dingen ab: Was gezeigt wird, und wie es gesehen wird. Beide Faktoren lassen sich beeinflussen.

Bucka-Lassen zeigte, wie leicht Images entstehen und wie schwer – und kostspielig sie zu ändern sind. «Es ist eine Kunst, das Image zu kriegen, das man haben will», führte er aus. Das Handwerk zu dieser Kunst zählte er auch gleich auf: das Können, Denken und Zeigen. Das heisst: Die gebotene Leistung muss stimmen, das Denken gleichsam die Philosophie der Unternehmung, gewinnt immer mehr an Wichtigkeit und zu-

dem muss man mit den Mitteln der Marketing-Kommunikation und der Werbung zeigen können, wer und was man ist.

Die ehemals hochgepriesenen Leistungen wie Ware, Qualität und Preis genügen schon lange nicht mehr. «Diese Dinge sind selbstverständlich», betonte Bucka-Lassen, «sie sind nicht imagebildend.»

Das Betriebsimage wird gebildet aus dem Serviceumfang, den Lieferanten und Kunden des Unternehmens, den Menschen und ihrer Umgebung (im Betrieb), dem Verhalten bei Fehlern (also der Reklamationskultur) und weiteren Faktoren wie Lage, Räumlichkeiten, Sauberkeit, Freundlichkeit etc.

Ein Image lässt sich durchaus ändern, betonte der Däne, aber, so gab er zu bedenken: «Das braucht Zeit und hat seinen Preis.» Mit einer Änderung allein ist es dabei nicht getan. Es braucht eine klare sichtbare Botschaft an die Öffentlichkeit, die durch Wiederholung und Prägnanz wirkt. BW

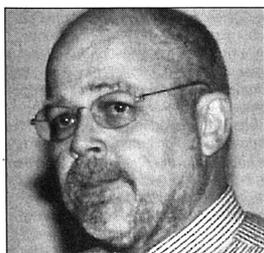
«ERFOLG BRAUCHT IDEEN»

Helmut Weyh, Berater und Visionär von Unternehmungen und führenden Köpfen der Wirtschaft, gab Tipps aus seiner ganz eigenen Optik ab. «Folgen Sie sich selbst und dann folgt auch der Erfolg», betonte er.

Die Stimmung in einem Unternehmen ist wichtiger als alles Andere, erklärte er und rief die Teilnehmer dazu auf, alles besser zu machen – eben alles anders und die eigene Anziehungskraft zu erhöhen, indem man das eigene Profil schärft und somit für den Kunden ein klareres Bild abgibt. «Erfolg braucht immer neue Ideen», mahnte er.

Ideen aber sind unter Stress und Druck nicht lebensfähig, Kreativität aber ist unverzichtbar, stellte er fest und betonte: «Mangelnde Kreativität ist der Hauptgrund für Pleiten und Missstände in der Wirtschaft.»

*Bruno Wiederkehr ist freier Autor; die Referate wurden am 7. Internationalen Schwarzkopf-Symposium in Davos gehalten.



Edlef Bucka-Lassen.



Beatrix Isabel Lied.



Ralph Krüger.



Sabine Asgodom.

Reklame

zum Thema Geld sparen:

www.serviette.ch



Ein Mausclick zum Mäusesparen.

BRIG / Die Tagung der Tourismusfachschule Siders vermittelte einen Überblick über die Aspekte des Krisenmanagements und regte die Touristiker zu einer intensiven Diskussion über ihre Aufgaben an. **SONJA STALDER**

«Ich hätte lieber nicht den Tourismusdirektor als Ansprechpartner»

«Für eine allgemeine Lagebeurteilung hätte ich in einer Krisensituation lieber nicht den Tourismusdirektor als Ansprechpartner.» Diese Bemerkung von Peter Brandenberger, Leiter des Radio-DRS-Regionaljournals Bern-Freiburg-Wallis, führte bei den Besuchern des Workshops zum Thema «Kommunikation/Information» zu intensiven Reaktionen. Kein Wunder: hatten sich doch in dieser Gruppe vor allem die Touristiker unter den Tagungsteilnehmern versammelt. «Diese Aussage hat mich entsetzt. Offenbar vertraut man den Touristikern nicht», meint etwa Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus. Tatsächlich hatte Brandenberger mit seiner Bemerkung die – aus touristischer Sicht – zentrale Frage des Workshops angesprochen: Welche Aufgabe haben die Touristiker im Rahmen eines Krisenmanagements? (Siehe hierzu auch unten stehende Umfrage bei einigen Regionaldirektoren.)

Die meisten Touristiker argumentierten, dass der Einbezug des Tourismus notwendig sei. «Vergessen Sie nicht, dass wir hunderte von Telefonanrufen hatten», gab etwa Walter Loser, Direktor von Crans-Montana Tourisme, im Hinblick auf das Seilbahnunglück von 1999 zu bedenken. Zenhäusern kritisierte in Bezug auf die Oktober-Unwetter des letzten Jahres, dass der Tourismus weitgehend ausgegrenzt worden sei; dadurch hätten die Möglichkeiten gefehlt, in der Information einen Kontrapunkt setzen zu können. Jürg Mosimann, Informationschef-Stellvertreter der Kantonspolizei Bern, steckte im Rahmen dieser Diskussion Grenzen: «Angesichts von Toten kann man – im gleichen Sendegeschäft – nicht von touristischen Einbusen sprechen.»

Die Zeit für die Workshops war allerdings zu knapp bemessen, um solche Fragen abschliessend diskutieren und konkrete Erkenntnisse erzielen zu können. Insofern blieb das gesetzte Workshopziel – Aktualisierung und

Foto: Keystone



GEDENKFEIER FÜR DIE OPFER DES CANYONING-UNGLÜCKS

Im Juli 1999 starben im Saxetbach 21 Menschen. An der Tagung in Brig wurde die Frage erörtert, welche Rolle die Touristiker in einer solchen Situation einnehmen.

Optimierung von existierenden Krisenmanagement-Konzepten – wohl mehrheitlich unerreicht. Nicht so bei den Referaten: Der Anspruch, die Bandbreite des Krisenmanagements aufzuzeigen und für das Thema zu sensibilisieren, wurde eingelöst. Als zentrale Aspekte eines Krisenmanagements wurden von verschiedenen Referenten die folgenden Punkte herausgearbeitet:

PUNKT 1: PRÄVENTION STEHT AM ANFANG

«Wir haben gar keine andere Wahl, als uns vorzubereiten», zeigte sich Franziskus Escher, Hauptmann im

Stab der Kantonspolizei Wallis, von der Wichtigkeit der Prävention überzeugt. – Wobei sich «Prävention» im Hinblick auf Naturkatastrophen und Unfälle nicht auf die Krisensituation an sich, sondern auf den Umgang damit bezieht. Ziel muss es mit anderen Worten sein, vor dem Eintreffen einer Krise, ein Konzept auszuarbeiten und einzuüben, wer welche Aufgaben zu übernehmen hat. Dazu gehört, das «Undenkbare zu denken» wie Jules Eyer, Stabschef des kommunalen Führungsstabes der Gemeinde Naters, den Grundsatz auf einen kurzen Nenner brachte.

Escher erläuterte dies am Beispiel des Walliser Führungsstabes KAZE:

Die Walliser haben – nach den Erfahrungen der letzten Jahre – Konzepte ausgearbeitet, die je nach Art der Katastrophe (Lawinen, Überschwemmungen, Unwetter) zur Anwendung kommen. «Im Einsatz zählen nicht die vorhandenen Kräfte, sondern die handelnden Kräfte», betonte Escher.

PUNKT 2: EINFACHE UND KLARE STRUKTUREN

Damit jedoch alle möglichst rasch wissen, was zu tun ist, müssen die Strukturen einfach und klar sein. Nur so können nach der ersten «Chaos-Phase» (Zitat Jürg Mosimann, Informationschef-Stellvertreter der Kan-

tonspolizei Bern) die Probleme rasch systematisch analysiert, die adäquaten Sofortmassnahmen eingeleitet und ein Einsatzplan ausgearbeitet werden. Immerhin gilt: «Was man am Anfang einer Krisenlage an Zeit verliert, kann man später nicht mehr einholen», so Eyer.

Das Prinzip der Einfachheit und Klarheit gilt auch für die Krisenkommunikation: Mosimann plädierte beispielsweise für eine strukturierte Information, die sich an Zielgruppen orientiert. Brandenberger forderte: «Sprechen Sie klar, kurz und in Bildern.»

PUNKT 3: GESUNDER MENSCHENVERSTAND

Bei all dem gilt es jedoch, den gesunden Menschenverstand und die Menschlichkeit nicht zu vergessen. Brandenberger gab – im Hinblick auf die Kommunikationsaufgabe – den Ratschlag: «Sagen Sie, was Sie wissen. Lassen Sie Emotionen zu, das wirkt glaubwürdig.» Zuvor hatte der Psychologe Peter Fässler, der bereits bei verschiedenen Krisensituationen wie dem Terroranschlag in Luxor oder dem Canyoning-Unfall im Saxetbach beigezogen worden war, eindringlich auf diese Dimension des Krisenmanagements hingewiesen. Unmissverständlich hatte er zu verstehen gegeben, was traumatisierte Menschen brauchen: Geborgenheit, Schutz und Verständnis.

Rund 200 Teilnehmer

«Unsere Erwartungen wurden übertrafen», stellt Helmut Biner, Mitorganisator der Tagung «Krisenmanagement in touristischen Regionen und Gemeinden», fest. Insgesamt nahmen an der Tagung in Brig rund 200 Personen teil; unter den Teilnehmern waren auch 35 Vertreter touristischer Organisationen sowie 20 Vertreter von Transportunternehmen.

Auf verschiedene Referate aus Theorie und Praxis des Krisenmanagements folgten am späteren Nachmittag drei Workshops, wo die Teilnehmer gemeinsam mit Experten spezifische Fragen diskutieren konnten. Laut Biner ist es durchaus möglich, dass dieser zunächst «absichtlich breit angelegte» Veranstaltung weitere, konkret auf einzelne Zielgruppen zugeschnittene Seminare folgen werden. SST

Die Organisatoren legten den Tagungsunterlagen eine Liste mit nützlichen Adressen bei; eine Vielzahl davon findet sich auch unter www.planat.ch (Nationale Plattform Naturgefahren).

Ein Ansprechpartner pro Region

«Wir wollen ein professionelles Kommunikationskonzept.» Dieses Ziel stand für Schweiz Tourismus ST fest, nachdem die Marketingorganisation letzten Oktober von Gästen Anfragen erhalten hatte, ob auch der Flughafen Zürich überschwert sei – so wie Gando. An der Regionaldirektoren-Konferenz vom 6. Februar soll nun ein erstes Konzept vorgestellt werden, wie ST-Mediensprecherin Daniela Gren erläutert: ST möchte in Zukunft pro Region einen Ansprechpartner haben, um die Aussenvertretungen aus erster Hand und in einer einheitlichen Sprachregelung informieren zu können. Als Informationskanal steht dabei laut Daniela Gren, die auch an der Tagung in Brig teilgenommen hat, das Internet im Vordergrund. SST

Nachgefragt: Welche Aufgaben haben Touristiker in einer Krisensituation?



Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus.



Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien.



Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus.

Welche Aufgaben haben die Touristiker aus Ihrer Sicht in einer Krisensituation?

Die Touristiker in Tourismusorten haben ein sehr direktes Interesse zu erfahren, was geschehen ist. Sie sollten deshalb im Krisenstab vertreten sein, wenn auch nicht als Sprecher. Die Touristiker können aber einbringen, was eine Krisensituation für die Gäste bedeutet. Im Fall des Canyoning-Unfalls im Saxetbach haben wir zudem mitgeholfen, organisatorische Lösungen zu finden.

Bei komplexen Situationen muss die Kommunikationsaufgabe nach Kompetenzen aufgeteilt werden: Als Tourismusorganisation ist man auch ausserhalb der Region bekannt und verfügt naturgemäss über mehr Erfahrung, wie man gegenüber Gästen eine Mitteilung macht. Innerhalb der Region können die Touristiker sensibilisieren, wie man sich gegenüber den Gästen verhalten sollte.

In einer touristischen Region ist es grundsätzlich sinnvoll, dass die Touristiker eingebunden werden. Bei einer Krisensituation können Zielkonflikte entstehen, bei denen die Touristiker die touristischen Interessen einbringen. Die touristischen Dachorganisationen werden zudem um Informationen angegangen und müssen aus erster Hand informieren können. Der Krisensprecher soll kompetent sein, von mir aus darf es auch ein Touristiker sein.

Wo sehen Sie die Grenzen? Wann sollten sich die Touristiker zurückhalten?

Die psychologische Betreuung der Gäste ist nicht unsere Sache. Die Touristiker sollten auch keine voreiligen Schlüsse ziehen und sich über Verantwortlichkeiten äussern.

Alles was mit Polizei, Bergungsarbeiten, Rettungswacht, usw. zu tun hat, ist nicht Sache der Touristiker.

Wenn eine Krisensituation keine touristischen Dimensionen annimmt. In einer Tourismusregion geht das jedoch relativ weit.

Ist Ihre Organisation in ein Krisenmanagement eingebunden?

Nach den Ereignissen im Saxetbach haben wir ein Seminar veranstaltet, aus dem ein Papier zur Krisenkommunikation hervorging. Im Kanton Bern ist es nicht vorgesehen, dass die Touristiker in den Krisenstäben vertreten sind. Es ist Sache der Touristiker, hier aktiv zu werden.

Wir sind immer wieder im Gespräch mit der Regierung. Bei uns wird von Fall zu Fall entschieden, ob und in welcher Form der Tourismus in den Krisenstab einbezogen wird. Wir als Tourismusorganisation verfügen über kein spezifisches Szenario.

Im Lawinenwinter kamen wir uns vor wie das fünfte Rad am Wagen. Wir haben deshalb mit dem Staatsrat Kontakt aufgenommen, mussten bei den Unwettern vom letzten Herbst aber merken, dass nichts umgesetzt worden ist. Jetzt ist aber offenbar der Wille vorhanden, uns einzubeziehen. Wir selbst arbeiten auch daran, unsere Instrumente anzupassen.

PARIS / Dass auch mit einem originellen Suppen-Konzept Geld zu verdienen ist, beweist Anne-Catherine Bley mit ihrer Suppenbar im Pariser In-Quartier Bastille. Die Idee stammt aus New York. **KATJA HASSENKAMP**

Weg von Grossmutter's Suppensschüssel

Kürbis mit Speck, Broccoli-Creme, Tomaten mit Ricotta, Karotten mit Kokosnussmilch... – Anne-Catherine Bley serviert jeden Tag sechs unterschiedliche Suppen. Sie leitet seit Februar 2000 die erste Pariser Suppenbar und kocht insgesamt siebzig Liter pro Tag. Ihre «Bar à Soupes» ist im Modiertel der Bastille-Oper angesiedelt und zieht sparsame Touristen ebenso an, wie junge Executives oder die Verkäuferin aus der Modeboutique von nebenan.

Vor den Suppen war Anne-Catherine in Sachen Marketing für eine Plattenfirma aktiv. Im Urlaub fuhr sie nach New York und machte Bekanntschaft

mit den Suppenlokalen von Big Apple, deren Konzept sie dann für französische Verhältnisse umsetzte: 1,2 Millionen Francs Investition für 28 Sitzplätze und einfaches Dekor. Schlichte Holzstühle und Tische mit ockerfarbenem strapazierfähigem Laminat, der auch rund um die kleine Theke läuft, wo sechs Suppen im Wasserbad warm gehalten werden.

AUCH FÜR TAKE-AWAY GEEIGNET

Serviert wird in Porzellanschüsseln und auf richtigen Tellern – natürlich Suppen, aber auch Wurst und

Foto: Katja Hassenkamp



ANGEBOT IST ENTSCHEIDEND

Täglich sechs verschiedene Suppen warten auf das gemischte Publikum.

Schinken, Käse und Nachtisch. Allmählich steigt auch der Umsatz mit Take-away, wobei 1/4, 1/3 oder 1/2 Liter Suppe in stabilen Pappbechern mit Deckel mitgenommen werden kann.

Gekocht wird früh am Morgen in der hinter dem Lokal gelegenen Küche – über 100 kg Gemüse pro Woche, das direkt von einem Produzenten geliefert wird. Die anderen Lebensmittel kommen vom Grossmarkt in Rungis und haben Herkunftssiegel – Schinken aus Bayonne, Wurst aus der Ardèche, Brie von Meaux, Cantal aus der Auvergne. Das biologische Brot stammt vom Bäcker um die Ecke, der Wein aus Bordeaux, aus dem Tricastin und aus der Provence.

Denn Anne-Catherine versteht sich keineswegs als Gesundheitsapostel, sondern will gutes, modernes Essen servieren. Sie will auch mit den nostalgischen Vorstellungen von

Grossmutter's Suppensschüssel aufräumen, denn für sie liegen Suppen im Trend, da sie preiswert sind und schnell verzehrt werden können. Die Schüssel Suppe (1/3 Liter) kostet zwischen 25 und 35 Francs und mittags gibt es eine Art Menü zu 55 Francs mit Suppe, Käse oder Dessert, einem Glas Wein oder Kaffee.

GEMISCHTES PUBLIKUM

Die Rezepte für ihre Suppen hat sie sich selbst zusammengesucht – viele Anregungen stammen aus der angelsächsischen Küche – und ausprobiert. Daher kann sie auch müheelos einspringen, falls der Koch krank wird, oder sie sitzen lässt. Denn auch für Anne-Catherine ist das Personalproblem schwierig zu lösen. Ein Ganztagesshopping in der Küche und ein Halbtags-

job im Lokal, dazu eine Vetreterung für sie an anderthalb Tagen in der Woche. Serviert wird mittags von 12 bis 15 und abends von 18.30 bis 23 Uhr.

Die Akzeptanz für das neue Konzept ist hoch, was aber sicherlich mit der Lage im Trendviertel Bastille zu tun hat. Hier trifft ein relativ junges, neugieriges Publikum auf Angestellte alteingesessener Handwerksbetriebe – rund um die Bastille waren einst die Pariser Schreiner und Tischler angesiedelt – für die Suppen eine willkommene Abwechslung sind. Das kleine Lokal ist daher schnell ausgelastet, weshalb Anne-Catherine vor allem das Take-away-Geschäft forcieren will, da dort zusätzlicher Umsatz erzielt werden kann. Doch französische Essgewohnheiten entwickeln sich nur langsam und trotz 35-Stunden-Woche bleibt eine richtige Mittagspause bisher noch in.



TRENDLOKAL

Die «Bar à soupes» in Paris besticht durch eine schlichte Einrichtung.

BERLIN / «Mit Suppe kann man einen Spaziergang durch die Kultur- und Weltgeschichte machen», sagt Katharina Körner, Wirtin von «Soup Kultur», Berlins erster Suppen-Bar. **URS OSKAR KELLER**

Eine attraktive Vielfalt zum Auslöffeln

Berlin, Kurfürstendamm 224, Ecke Meinecke-Strasse. Ein kleiner Laden leuchtet in Gelb, Orange und Apfelgrün: «Soup Kultur». Die Tür lässt sich kaum schliessen, so dicht gedrängt stehen die Leute in der winzigen Imbissbude. Suppen-Bar-Mitarbeiter Benny Haerlin: «Zurzeit haben wir in unserer Filiale am Ku'damm vielleicht 300 Gäste am Tag und bieten sieben Suppen an, die die ganze Woche gleich bleiben und zwei, die täglich wechseln.» Bei «Soup-Kultur» köchelt im grünen Bio-Ambiente eines 17 Quadratmeter winzigen Lokals (6 Quadratmeter Stehfäche) zum Beispiel polnische Hochzeitssuppe neben Wildkräuter-Creme.

ZWEITES RESTAURANT GEPLANT

Die Geschichte der Mini-Suppenküche am Kurfürstendamm in Berlin begann erst im Januar 1999, und wird laut Inhaberin Katharina Körner (44) seitdem mit ständig wachsendem Erfolg betrieben. Kürzlich wurde ein zweites Suppenrestaurant an der Rosa-Luxemburg-Strasse 7 eröffnet. Das «EAT» ist im Vergleich zur «Soup Kultur» wesentlich grösser und komfortabler, mit Tischen drinnen sowie Sitz- und Löffelmöglichkeiten draussen.

«Soup Kultur» hat in erster Linie Erfolg, weil begeistert angenommen

wird, was hier fünf kreative und riskobereite junge Leute – davon drei absolute Quereinsteiger – als ihre moderne und unverwechselbare Auffassung von Eintopf- und Suppenkultur offenbaren. Für die pfiffige Unternehmerin Katharina Körner, einst Schauspielerin, dann Industriekauffrau, gab es im vergangenen Jahr auch eine grosse Überraschung. Aus Anlass der Gründertage-Messe erhielt sie für ihre Ideen mit 10 000 Mark dotierten Gründerspreis. Davon wurde ein kleines Fest bestritten, der Rest wurde investiert – in eine weitere «Soup-Kultur»-Bar in Berlin.

Finanziert hat sie ihre kochende Unternehmung mit eigenen Ersparnissen und Investitionen treuer Freunde. Die bekommen einen Teil ihrer Einlagen in Form von Suppen wieder. In Deutschland gibt es noch eine Münchner Suppenküche und bereits seit 16 Jahren einen «Suppenkaspar» in Köln. 1999 wurde in Hamburg die Suppenbar «Nic's Soup» von Nicole Menz eröffnet.

AUCH TAKE-AWAY UND CATERING

Die Berliner «Soup Kultur» folgt einem Trend, der, wie viele Trends, in Amerika seinen Ursprung hat. New York ist der Gründungsort der trendigen Suppenbars, entsprechend werden die heissen Suppen nicht nur vor

Ort geöffnet, sondern wurde auch das amerikanische Take-away-Prinzip übernommen (Suppe im Pappbecher). Zusätzlich wird ein Catering-Service angeboten.

Inzwischen wurden von den Macherinnen und Machern um die 150 Suppen ausprobiert, wovon etwa 60 den Geschmacksnerven gefielen. Zu den Lieblingen der Esserinnen und Esser gehören zum Beispiel die Lauch-Kartoffel-Suppe nach Paul Bocuse («meisterlich schlicht», vegetarisch) zu 5,50 Mark und indisches Mango-Curry-Huhn (Hühnerbrust mit frischer Mango und Chutney im Hühnerfond, 8,50 Mark). Im Sommer reicht man sowohl warme als auch kalte Suppen, im vergangenen Sommer avancierte die Erdbeer-Joghurt-Kaltschale mit Limette zum Klassiker. «Eine richtige Suppe», lehrt uns Isabelle Allende, «ist vom Sinneskitzel bis zur Sättigung alles, was der Körper ausser dem Einen braucht».

SUPPE IST GESUND, EINFACH, VIELSEITIG...

Zum Rezept der Macherinnen und Macher gehört, dass ausschliesslich frische Zutaten, die so weit als möglich aus dem Berliner Umland kommen, Verwendung und den Weg in den Suppentopf finden. Das Konzept überzeugt durch die Eigenschaften der Suppe an sich: Suppe ist gesund, reich

an Flüssigkeit und Mineralstoffen (wegen des in der Suppe verbleibenden Fonds), bekömmlich, in der Regel fettarm, einfach, vielseitig, in vielen Kulturen zu Hause usw. Slow Food nennt sich diese Variante, die langsam und mit Liebe hergestellt und dann schnell verspeist wird. Gekocht wird übrigens ausserhalb der winzigen Bar, denn damit die Idee mit der Suppe aufgeht, müssen täglich viele Suppen über den Tresen gereicht werden. Gekocht werden die Suppen täglich frisch. «Wir kochen unsere Suppen in der Schulküche der Heinrich-Mann-Oberschule in Berlin-Neukölln, deren Schüler und Lehrer wir ebenfalls versorgen», bestätigt Chefköchin Katharina Körner.

NICHT JEDER KOCHT SEIN EIGENES SÜPPCHEN

Die Lage der Suppenbar am beliebten Berliner Ku'damm bietet dabei beste Voraussetzungen. Sie wurde durch die von Natur aus neugierigen Berliner schnell entdeckt, ebenso wie von den aufmerksamen Touristen, die zwischen der gehobenen Kurfürstendamm-Küche und den Fast-Food-Restaurants ständig auf der Suche nach einer ebenso schnellen wie schmackhaften Alternative sind.

In der engen Essbar kommt sich das bunte Publikum, die Büroleute, die Shopper, Kinogänger und alle an-

deren Suppenfreunde, schnell näher und – wer möchte – ins Gespräch. Schön, wenn in der grossen Stadt an der Spree nicht jeder sein eigenes Süppchen kochen muss und stattdessen die eigene, frei gewählte Suppe auslöffeln darf.

Eine Schale mit 0,4-Liter-Inhalt kostet zwischen fünf und neun Mark. Wer mag, kann die flüssigen Köstlichkeiten auch mitnehmen. Schicke Pappbecher mit Patentverschluss sorgen dafür, dass alles heil ankommt. Grössere Mengen können beim hauseigenen Catering-Service bestellt werden.

«Soup Kultur»: Kurfürstendamm 224 (Ecke Meinecke-Strasse), Berlin; «EAT»: Rosa-Luxemburg-Strasse 7, Berlin.

Reklame

zum Thema Geld sparen:

www.effizient.ch



Ein Mausclick zum Mäusesparen.

Hygiene und Reinigung

zum Thema Geld sparen:

www.tischtuch.ch

Ein Mausclick zum Mäusesparen.

**Bei Wäsche macht
uns keiner
so rasch wasch vor!**

Die Bett- und Tischwäsche sind ein wichtiger Bestandteil, dass sich Ihre Gäste im Hotel wohlfühlen. Qualität und Zuverlässigkeit ist unsere oberste Devise.

**pro hotel
Wäscherei**

an SAirServices Company

Oberfeldstrasse 24, 8302 Kloten
Tel. 01/816 91 91, Fax 01/816 91 90

Besuchen Sie unsere Homepage: www.prohotel.ch

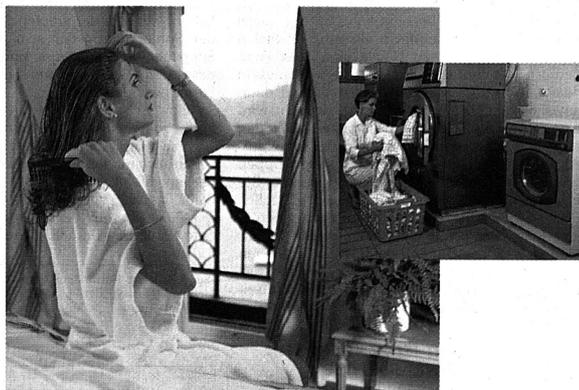
DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE

Jetzt NEU in der Schweiz:
Das professionelle
Beratungsteam von DR.SCHNELL

**"Ich hab'
ein Rezept
für appetitliche
Sauberkeit!"**

Professionelle Grossküchenhygiene –
Produkte und modernste Dosiergeräte, Service und Schulungen.
Mehr Optik - mehr Leistung - mehr Sicherheit.

DR.SCHNELL CHEMIE GmbH – Zweigniederlassung Kloten - Oberfeldstrasse 26 · CH-8302 Kloten
TEL. 01/8 04 44 77 · FAX 01/8 04 44 78
e-mail: info@drschnell.ch · Internet: www.dr schnell.ch



Optimale Sauberkeit – bei niedrigen Betriebskosten

DiverseyLever bietet Ihnen individuell abgestimmte Flüssigwaschmittel und Pulversysteme. Dank der Erfahrung unserer Wäschereitechniker profitieren Sie in allen Bereichen des textilen Waschens.



DiverseyLever

9542 Münchwilen, Tel. 071/ 969 27 27, Fax 071/ 969 22 53, www.diverseylever.ch



PETER EGGENBERGER / Der CEO der Grand Hotels Bad Ragaz äussert sich zu den Ausbauplänen des Nobelresorts. SEITE 12



YIELD MANAGEMENT / Die Mövenpick Hotels & Resorts machen sich durch ein Pilotprojekt fit für die Ertragsoptimierung. SEITE 13

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Kuoni: E-Logistik für die Reisebranche. Die Kuoni Reisen Holding AG gründet zusammen mit TRX Inc. und eTRX eine neue Tochtergesellschaft namens TRX Central Europe. Firmensitz ist Zürich. Dank neuer Technik kann TRX die Produktion von Reisedokumenten insbesondere aus dem steigenden Online-Buchungsgeschäft weitgehend automatisiert und damit kostengünstiger abwickeln. In einem ersten Schritt wird TRX in der Schweiz und in Deutschland aktiv. TRU

Reka-Ferien in Paris und Sardinien. Im soeben erschienenen Katalog «Reka-Ferien Ausland 2001» werden erstmals die Destinationen Paris und Sardinien angeboten. Erweitert wurde zudem die Angebotspalette an der Costa Brava sowie in Istrien und Dalmatien. Der neue Ferienkatalog enthält über 1000 familienfreundliche Ferienwohnungen und Hotelzimmer in Italien, Frankreich, Kroatien, Spanien und Österreich. TRU

Rekordauslastung bei der Lufthansa. Im Jahr 2000 flogen 46,996 Millionen (+ 7,4 Prozent) Gäste mit der Lufthansa, was Rekord ist. Die Lufthansa Passage Airline beförderte 41,3 Millionen Passagiere (+6,1 Prozent) und die Lufthansa CityLine 5,7 Millionen (+17,3 Prozent) Gäste. Erstmals in der Lufthansa-Geschichte liessen sich über 74 Prozent des Angebotes absetzen. Hinter der erfolgreichen Airline stehe das globale Netz der Star Alliance, sagte Jürgen Weber, Lufthansa-Vorstandsvorsitzender. TRU

Neue Sesselbahn im Saanenland. Vorige Woche ist die seit Dezember laufende neue kuppelbare Vierersesselbahn Rüebeldorf-Rossfälli offiziell eröffnet worden. Mit ihren 84 Sesseln kann sie 1200 Personen pro Stunde befördern. Die Gesamtkosten belaufen sich auf 5,95 Millionen Franken. Dank der Beteiligung der Gemeinde Saanen mit 2,5 Mio. Franken, einer Aktienkapitalerhöhung von 1,5 Mio. Franken und privaten Sponsoren mit 1,5 Mio. Franken verbleibt ein Fehlbetrag von 400 000 Franken. Die Bauzeit hatte vier Monate gedauert. TRU

Umweltbelastung. Die Zahl und der Einsatz von Geländefahrzeugen haben sich trotz eines gesetzlichen Verbots für das Offroad erhöht, wie die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL) in den Westschweizer Kantonen ermittelt hat. «Schwerwiegende Folgen für die akustische Qualität der Erholungsgebiete und für die Tierwelt» seien die Konsequenz davon. Der SL schlägt den Gemeinde- und Kantonsbehörden Massnahmen vor wie die Lancierung von Sensibilisierungs- und Informationskampagnen, das Erarbeiten eines Verhaltenskodex sowie das Infestellen von Bewilligungen für motorisierte Freizeitwettkämpfe. TRU

ST. GALLEN/ Die Auflösung des Hotelier-Vereins Sektion Stadt St. Gallen stellt St. Gallen-Bodensee Tourismus vor finanzielle Probleme. TONI RÜTTI

Lösung bereits Mitte Februar?

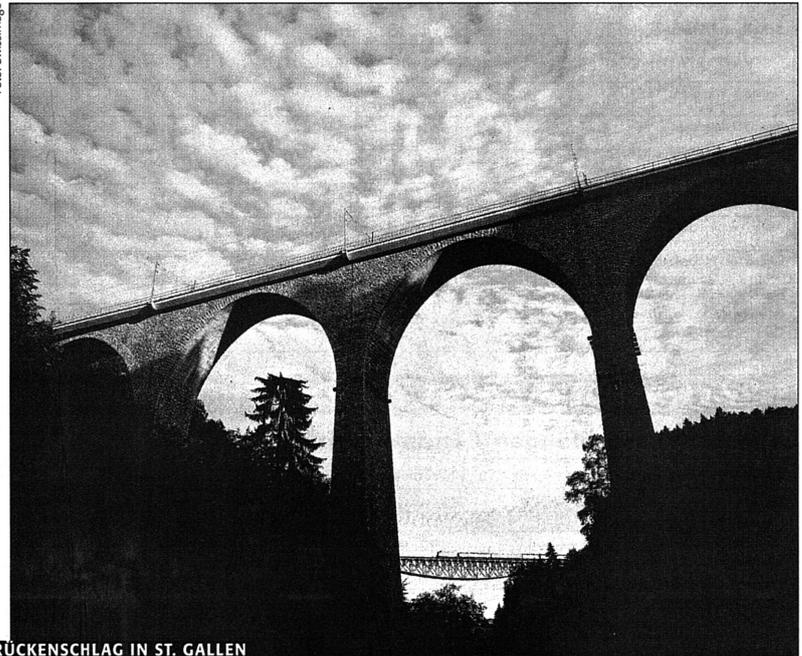
Die Auflösung des Hotelier-Vereins Sektion Stadt St. Gallen per Ende Jahr wurde durch die im Oktober 1999 vorgenommene Statutenrevision des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) möglich. Zugunsten einer freieren, den Destinationen angepassten Regelung ist die zentral vorgeschriebene flächendeckende Einteilung der Schweiz in Sektionsgebiete und Kantonalverbände abgeschafft worden. Die Neuerungen führten laut Alberto Vonaesch, Direktor von St. Gallen-Bodensee Tourismus, aber auch zu Unsicherheiten. Seiner Tourismusorganisation seien sogar erhebliche finanzielle Schwierigkeiten erwachsen. Er sprach von «nachtteiligen budgetären Konsequenzen» – Auslagen, die sich unter den neuen Voraussetzungen nicht mehr ohne weiteres weiterverrechnen liessen. Vonaesch nannte dabei die Finanzierung des 38 000 Franken kostenden lokalen Hotelführers sowie weitere Publikationen, die St. Gallen-Bodensee Tourismus veranlasst hatte. «Vor allem haben wir» – so Vonaesch – «zwei Mitarbeiterinnen zu entlöhen, die wir ausschliesslich zur Organisation und Durchführung von Kongressen angestellt haben; im laufenden Jahr sind in St. Gallen 25 Kongresse vorgesehen.» Als die 37 Hotels noch im städtischen Hotelier-Verein zusammengeschlossen waren, entrichteten sie St. Gallen-Bodensee Tourismus für deren Dienstleistungen so genannte Gasttaxen (Fr. 1.– bis 1.40 pro Übernachtung). Das Inkasso nahm der Hotelier-Verein vor. Heute muss Vonaesch mit jedem Hotelier einzeln über die Bezahlung verhandeln.

ENTSCHEIDE BIS MITTE FEBRUAR ABWARTEN

Die Bildung einer Nachfolgevereinigung des städtischen Hotelier-Vereins stehe zurzeit zur Diskussion, sagte Urs Majer, Direktor des Hotels Walthalla, St. Gallen. Er war Präsident des Hotelier-Vereins Sektion Stadt St. Gallen. Laut Majer kommt es wahrscheinlich schon Mitte Februar zur Gründung einer Nachfolgeorganisation. Näheres darüber sei aber noch nicht spruchreif. Auch noch offen sei die Wahl der Gesellschaftsform. Die zu gründende städtische Hotelier-Vereinigung soll St. Gallen-Bodensee Tourismus in mancherlei Hinsicht unterstützen. Majer geht dabei allerdings von einer Zusammenarbeit aus, die auf grösseren Möglichkeiten zur Einflussnahme basiert, als dies bis im Dezember der Fall war.

Zu Statutenänderungen ist es beim SHV 1999 auch gekommen, weil rund

Foto: SwissImage



BRÜCKENSCHLAG IN ST. GALLEN

Die Auflösung des Hotelier-Vereins Sektion Stadt St. Gallen hinterlässt eine Lücke. Eine Nachfolgeorganisation wird diskutiert. Sie könnte wiederum eine Brücke zu St. Gallen-Bodensee Tourismus bauen (unser Bild zeigt den Sitterobel-Viadukt).

30 Sektionen nur: noch auf dem Papier existierten und seit Jahren inaktiv waren. Abgeschafft werden müssen diese Gebilde jedoch nicht zwingend; die regionalen Organisationen und Verbände können laut Artikel 7 die ihnen zuzugewandte Struktur selber wählen und

sich ihren Bedürfnissen gemäss organisieren. Es wird somit nicht zentralistisch vorgeschrieben, sich in Sektionen oder Kantonalverbände zu gliedern. Christian Hodler, Fürsprecher und Stellvertreter der SHV-Direktor: «Der SHV hat auch nie interveniert,

um irgendwo die Abschaffung von Sektionen oder Kantonalverbänden zu verlangen. Die dem SHV angeschlossenen Unternehmen geniessen vielmehr einen sehr grossen Spielraum in ihrem Tun und Lassen.»

KANTONAL UND ÜBERREGIONAL

Auf Anfang Jahr ist der bisherige kantonale Hotelier-Verein in den Hotelier-Verband Region St. Gallen/Fürstentum Liechtenstein umstrukturiert worden. Gleichzeitig sind neue Statuten in Kraft getreten. Präsident ist Bruno Walter, Hotel Säntispark, Abtwil SG. Mit der Führung der Verbandsgeschäfte wurde die Geschäftsstelle der Gewerbeverbände SG/AR beauftragt. Zum neuen Hotelier-Verband Region St. Gallen/Fürstentum Liechtenstein meinte Vonaesch: «Die spezifischen städtischen Anliegen sind damit nicht vom Tisch. Dies hängt auch mit der geografischen Konstellation und Zerklüftung des Kantons und der Region zusammen.»

Hotelier-Vereine diskutieren ihre Zukunft

Die 1999 revidierten SHV-Statuten lassen die Auflösung von Sektionen oder Kantonalverbänden zu. Nicht ans Auflösen denkt man beispielsweise in Bern, Zürich und Basel. Für Peter Schiltknecht, Direktor des Hotels Bern und Präsident des Berner Hotelier-Vereins, ist dies zurzeit überhaupt kein Thema. Denkbar sei aber in absehbarer Zukunft eine Namensänderung. Guglielmo Brentel, Präsident Zürcher Hoteliers, ist stolz auf den jährlichen Mitgliederzuwachs in zweistelliger Prozenthöhe. Sein Verein steht Hoteliers der Region Zürich wie auch von ausserhalb offen. «Wir ha-

ben eine Grösse erreicht, die ein professionelles Arbeiten erlaubt und erfordert», sagte er. Zürichs neue Statuten sehen eine Doppelmitgliedschaft vor, also sowohl im Hotelier-Verein wie auch in der jeweiligen Tourismusorganisation. In Basel befindet sich der Basler Hotelier-Verein auf Expansionskurs (Hotels aus Baselland gehören längstens dazu). Laut Christoph Eymann, noch bis Ende Januar Direktor des Basler Hotelier-Vereins, dann Regierungsrat, wurde das Einzugsgebiet ins Südbadische ausgedehnt. Elsässer Hotels werden bald hinzukommen. TRU

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

DER KUNDE IST KÖNIG.



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



Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Ihr kompetenter Partner für

- Finanzierung
- Beratung
- Wirtschaftsprüfung
- Vermittlung von Hotel-Liegenschaften

Gartenstrasse 25
Postfach, 8039 Zürich
Telefon 01 209 16 16
Fax 01 209 16 17
www.sgh.ch

120744/01558



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

PROVALORA AG • 8309 NÖRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

FORUM.CH

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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

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

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

Zwei Partner ein Ziel!

Hotel Careplan

DiverseyLever

Schweizer Hotelier-Verein

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

Schulhotel-Kursdaten 2001 / Les dates de cours à l'hôtel-école 2001

HOTELFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES D'HÔTEL

Lehrabschlussprüfungen / Examens finals

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina I, Interlaken	Interlaken	SO 10. Juni – DI 26. Juni 2001
Schulhotel Regina II, Interlaken	Interlaken	SO 10. Juni – DI 26. Juni 2001
Schulhotel Regina III, Interlaken	Adelboden*	SO 27. Mai – SA 02. Juni 2001
	Braunwald*	SO 13. Mai – SA 19. Mai 2001
	Pontresina*	SO 10. Juni – DI 26. Juni 2001
	Interlaken	SO 10. Juni – SA 16. Juni 2001
Schulhotel Regina IV, Interlaken	Interlaken	SO 10. Juni – DI 26. Juni 2001
Sparthotel Pontresina	Pontresina	SO 10. Juni – SA 16. Juni 2001
Hotel Alpina, Braunwald	Braunwald	SO 13. Mai – SA 19. Mai 2001
Hotel Regina, Adelboden	Adelboden	SO 27. Mai – SA 02. Juni 2001
Hôtel des Alpes, Glion	Glion	lu 28. mai – ve 01. juin 2001
Hôtel La Prairie, Montana	Glion	lu 28. mai – ve 01. juin 2001
Centro sportivo, Tenero		ottobre/novembre 2001

* aufgeteilt nach Lehrortskanton

Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école

Schulhotel/Hôtel-école			2001 Frühling / Printemps				2001 Herbst / Automne						
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	01.04.	–	FR	04.05.01	5 Wo	SO	02.09.	–	FR	05.10.01
			SO	01.04.	–	FR	04.05.01		SO	02.09.	–	FR	05.10.01
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	06.05.	–	FR	08.06.01	5 Wo	SO	18.11.	–	FR	21.12.01
			SO	06.05.	–	FR	08.06.01		SO	18.11.	–	FR	21.12.01
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	07.01.	–	FR	09.02.01	5 Wo	MO	29.07.	–	FR	31.08.01
			SO	07.01.	–	FR	09.02.01		MO	29.07.	–	FR	31.08.01
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	11.02.	–	FR	16.03.01	5 Wo	SO	14.10.	–	FR	16.11.01
			SO	11.02.	–	FR	16.03.01		SO	14.10.	–	FR	16.11.01
Sparthotel, Pontresina	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	16.04.	–	FR	18.05.01	5 Wo	SA	13.10.	–	FR	16.11.01
			MO	16.04.	–	FR	18.05.01		SO	14.10.	–	FR	16.11.01
Alpina, Braunwald	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	01.04.	–	FR	04.05.01	5 Wo	SA	03.11.	–	FR	07.12.01
			SO	01.04.	–	FR	04.05.01		SO	04.11.	–	FR	07.12.01
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	22.04.	–	FR	25.05.01	5 Wo	SA	27.10.	–	FR	30.11.01
			SO	22.04.	–	FR	25.05.01		SO	28.10.	–	FR	30.11.01
des Alpes Valdais, Glion	2ème/1ère année	5 s	di	25.02.	–	ve	30.03.01	5 s	di	04.11.	–	ve	07.12.01
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	22.04.	–	ve	25.05.01	5 s	di	30.09.	–	ve	02.11.01
Centro sportivo, Tenero	1o/2o anno	4 s	do	07.01.	–	me	02.02.01	6 s	do	11.11.	–	ve	21.12.01

SERVICEFACHANGESTELLTE/R / SOMMELIERS/SOMMELIERES

Lehrabschlussprüfungen / Examens finals

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina B, Interlaken (*)	Interlaken	MI 27. Juni – FR 06. Juli 2001
Schulhotel Regina D, Interlaken	Interlaken	MI 27. Juni – FR 06. Juli 2001
Schulhotel Kreuz B, Leissigen	Interlaken	MI 27. Juni – FR 06. Juli 2001
Schulhotel Kreuz D, Leissigen	Interlaken	MI 27. Juni – FR 06. Juli 2001
Hôtel La Prairie, Montana	Montana	lu 28. mai – ma 29. mai 2001
Centro sportivo, Tenero	Bellinzona	ottobre/novembre 2000

(*) inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 2000

Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école

Schulhotel/Hôtel-école			2001 Frühling / Printemps				2001 Herbst / Automne						
Regina B, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	06.05.	–	FR	08.06.01	5 Wo	SO	18.11.	–	DO	21.12.01
			SO	06.05.	–	FR	08.06.01		SO	18.11.	–	DO	21.12.01
Regina B, Interlaken Zusatzlehreklasse	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	06.05.	–	FR	01.06.01	5 Wo	SO	18.11.	–	DO	14.12.01
			SO	06.05.	–	FR	01.06.01		SO	18.11.	–	DO	14.12.01
Regina D, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SC	01.04.	–	FR	04.05.01	5 Wo	SO	14.10.	–	FR	16.11.01
			SC	01.04.	–	FR	04.05.01		SO	14.10.	–	FR	16.11.01
Kreuz B, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SC	06.05.	–	FR	08.06.01	5 Wo	SO	18.11.	–	DO	21.12.01
			SC	06.05.	–	FR	08.06.01		SO	18.11.	–	DO	21.12.01
Kreuz D, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SC	01.04.	–	FR	04.05.01	5 Wo	SO	14.10.	–	FR	16.11.01
			SC	01.04.	–	FR	04.05.01		SO	14.10.	–	FR	16.11.01
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	22.04.	–	ve	25.05.01	5 s	di	30.09.	–	ve	02.11.01
Centro sportivo, Tenero	2o / 1o anno	5 s	do	07.01.	–	me	02.02.01	5 s	do	11.11.	–	ve	21.12.01

GASTRONOMIEFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE

Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école

Schulhotel/Hôtel-école			2001 Frühling / Printemps				2001 Herbst / Automne						
Regina G II	3. Lehrjahr	5 Wo	SO	06.05.	–	FR	08.06.01	5 Wo	SO	18.11.	–	FR	21.12.01
			SO	06.05.	–	FR	08.06.01		SO	18.11.	–	FR	21.12.01
			SO	06.05.	–	FR	08.06.01		SO	18.11.	–	FR	21.12.01
Regina G III	3. Lehrjahr	5 Wo	SO	07.01.	–	FR	09.02.01	5 Wo	kein Kurs				
			kein Kurs				kein Kurs						
			kein Kurs				kein Kurs						
Regina G V	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	SO	02.09.	–	FR	05.10.01	
			SO	11.02.	–	FR		16.03.01	SO	02.09.	–	FR	05.10.01
			SO	11.02.	–	FR		16.03.01	SO	02.09.	–	FR	05.10.01
Regina G VI	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs					
			kein Kurs					SO	14.10.	–	DO	16.11.01	
			SO	01.04.	–	FR		04.05.01	SO	14.10.	–	DO	16.11.01
La Prairie, Montana	3ème année	5 s	pas de cours				5 s	pas de cours					
			pas de cours					di	30.09.	–	ve	02.11.01	
			di	22.04.	–	ve		25.05.01	di	30.09.	–	ve	02.11.01
Centro sportivo, Tenero	3o anno	4 s	do	76.01.	–	ve	02.02.01	6 s	do	11.11.	–	ve	21.12.01
			do	76.01.	–	ve	02.02.01		do	11.11.	–	ve	21.12.01
			do	76.01.	–	ve	02.02.01		do	11.11.	–	ve	21.12.01

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + tourismus revue veröffentlicht.
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'hôtel + tourisme revue.

Anmeldung Schulhotel-Lehrlinge 2001

Haben Sie Ihre Lehrlinge (HotelfachassistentInnen, Servicefachangestellte, GastronomiefachassistentInnen) mit Lehrbeginn 2001 für die Schulhotels SHV schon angemeldet? Indem Sie der Abteilung Lehrlingsausbildung eine Fotokopie des nicht genehmigten Lehrvertrages mit Wunsch für die Schulhotelzuteilung zustellen, ist Ihr Lehrling provisorisch angemeldet.

Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden. **Ursula Müller** (HotelfachassistentInnen) und **Dagmar Humbel** (Servicefachangestellte/GastronomiefachassistentInnen) von der Abteilung Lehrlingsausbildung SHV nehmen Ihre Anmeldungen entgegen.

Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

Inscription des nouveaux apprentis pour l'hôtel-école 2001

Aimeriez-vous inscrire vos apprentis/es assistant/e d'hôtel, sommelier/ère et assistant/e en restauration et hôtellerie aux cours d'un hôtel-école SSH? Veuillez vous adresser dans ce cas au service de la formation des apprentis SSH.

Anne-Lise Martin se tient à votre entière disposition pour tout complément d'information et pour les inscriptions des nouveaux apprentis.

Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, case postale 872, 1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 03 32, fax 021 320 02 64.

SAAS FEE / CDA wird grösster Einzelaktionär Franzosen kommen

Die Swissalp, eine Tochtergesellschaft der Compagnie des Alpes (CDA), wird grösster Einzelaktionär der Saas Fee Bergbahnen. Die GV stimmte einer Aktienkapitalerhöhung von sieben auf 14 Millionen Franken zu. Die Swissalp wird 35 bis 38 Prozent erwerben. Die provisorische Jahresrechnung schliesst mit einem Cashflow 6,4 Mio. Franken. Der Umsatz stieg von 23,4 auf 24,6 Mio. Franken. Man werde sich nicht ins Tagesge-

schäft einmischen und mitbestimmen, wann die Bahnen fahren oder bis wann die Saison dauert, erklärte CDA-Präsident Jean-Pierre Sonois an der Aktionärsversammlung. Wir wollen aber bei den strategischen Entscheidungen mitreden." Saas Fee ist nach Verbier, wo man mit 21 Prozent an Téléverbier beteiligt ist, das zweite Schweizer Engagement der Franzosen. Kontakte hat man auch mit Crans-Montana. GER

DAVOS / USA raten den Bürgern von Einreise ab Warnung vor «Chaos»

Das US-Aussenministerium warnt die Amerikaner von einem Besuch in Davos während des Weltwirtschaftsforums (WEF). Die Schweiz habe zwar die möglichen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, trotzdem könne es während des WEF gewalttätig und chaotisch werden, hiess es in der Warnung. Auf der Gefahrenliste stehen neben der Schweiz zurzeit unter anderem Osttimor, Kirgistan und Usbekistan. Wie Bundes-

rätin Ruth Metzler in einem Interview im SonntagsBlick sagte, hat die Schweiz 300 Einreisesperren für mögliche gewalttätige Demonstranten verfügt. Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid sagte gegenüber dem «Blick», das Image von Davos leide unter solchen Meldungen. Auch der Kommunikationsverantwortliche von Graubünden Ferien, Gieri Spescha, befürchtet «einen Imageverlust für das ganze Land». CK

BERN VIRTUELL / Ein Stadtrundgang Eine neue CD-Rom

Bernvirtuell.ch: Die von der Vereinigung für Bern und der MediaArte aus Liebefeld neu herausgegebene CD-ROM lädt Gäste, Heimwehberner und Einheimische zu einem musikalisch begleiteten virtuellen Rundgang durch die Stadt ein. Der Stadtrundgang – in Englisch und Deutsch – beschränkt sich im Wesentlichen auf die Altstadt. Er führt insgesamt zu 219 Standorten. Zu 118 herausragenden Gebäuden oder Ob-

jekten kann der Betrachter Informationen abrufen, als geschriebener oder gesprochener Text oder auch als Bilder. Die Vereinigung für Bern, die sich für ein gepflegtes und belebtes Bern einsetzt, plant weitere solcher CD-ROMs für Museen, Hotellerie, Gastronomie und Shopping. CK

Nähere Einzelheiten zu Realisierungsprojekt und Technologie unter www.bernvirtuell.ch.

BÖRSENBAROMETER / Nervös trotz US-Zinssenkung Noch keine Trendwende

Die Hoffnungen waren wieder einmal vergeblich: In der gleich nervösen und verunsicherten Stimmung wie das Jahr 2000 geendet hatte, begann das neue Jahr 2001. Nicht einmal eine überraschend deutliche Zinssenkung der amerikanischen Notenbank, die einen fühlbaren Einbruch in der Konjunktur befürchtete, verhalf den Börsen richtig auf die Beine. Einzig die vorher so verschrienen Technologiewerte holten stärker auf.

In der Schweiz bewirkte die US-Zinssenkung immerhin eine verbesserte Stimmung am Kapitalmarkt. Die Obligationen-Renditen gaben auf 3,5 Prozent nach; zahlreiche Banken nahmen ihre Sätze für Kassenobligationen bis zu einem halben Prozent zurück; die Gefahr einer weiteren Anhebung der Hypozinsen hat sich verzogen. Wenn es hier zu Änderungen kommt, dann wohl eher zu einer gelegentlichen Senkung.

NUR SEKTORIELLE VERSCHIEBUNGEN

Dieses Umfeld, das eigentlich für den Aktienmarkt hätte günstig sein sollen, befüllte die Aktien indessen kaum. Es kam höchstens zu sektoriellen Verschiebungen, aber kaum zu einem Gesamtrend. So wurden defensive Titel à la Nestlé oder Novartis verkauft und dafür – trotz letztjähriger Enttäuschung – Technologiewerte wie Kudelski, Straumann oder Logitech wieder neu gekauft. In diesem Umfeld hatten es touristisch orientierte Papiere schwer, ein Eigenleben zu entfalten.

Im Monatsvergleich krebsten SAir-Group noch einmal zurück. Auch die Hoffnung, dass sich der belgische Staat an der Sanierung der Sabena beteiligen wird, half dem Titel nicht viel. Weiter zurück fielen auch Bon Appétit, die nun deutlich unter 1000 Franken verkehren. Die Anleger warten gespannt auf die letztjährigen Ertragszahlen. Mövenpick kamen nach Abschluss des Aktien-Rückkaufs wenigstens auf 800 Franken voran. Hier glaubt man an eine Verbesserung im Restaurant-Geschäft. An Ort getreten sind die Hotelaktien Beau-Rivage und Victoria-Jungfrau; ins Auge gestochen sind hier teilweise minimalste Tagesumsätze von nur gerade einem Stück.

Im Auslandsektor beanspruchten ebenfalls die Airlines-Aktien einiges Interesse. Nicht besonders gut aufgenommen wurde die angekündigte Übernahme der maroden TWA durch American Airlines.

Gute Ertragszahlen kamen Disney und McDonald's zugute. Wie gut etwa der Turn-around bei Disney ausgefallen ist, zeigt der Umstand, dass der Vorstands-Vorsitzende Michael Eisner wieder mit einem Bonus von 11,5 Mio. Dollar belohnt wurde. Gute Gewinnzahlen kamen ebenfalls Coca-Cola zugute. Im Plus gelandet sind auch die Hotelketten mit Hilton und Marriott an der Spitze. Dabei entfernte sich insbesondere Hilton von dem nun während Monaten dominierenden Niveau zwischen 9 und 10 Dollar auf wenigstens 12 Dollar. WL

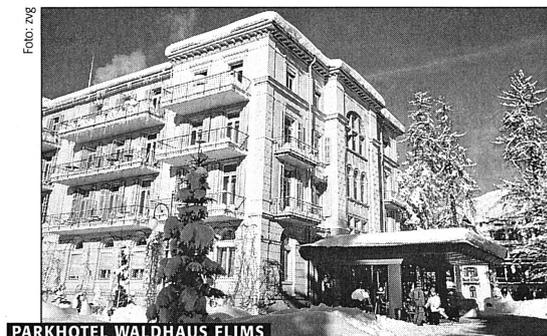
BÖRSE / Bei fast allen Tourismuswerten liegt weiterhin ein grosses Handicap für eine Investition vor. Es besteht in den geringen Liquiditäten der einzelnen Titel. **MEINRAD G. SCHNELLMANN***

Nur selektives Anlageinteresse

Die wenigen Hotels, die im Nicht-kotierten-Kursblatt figurieren, gelten mehrheitlich als Familienbetriebe, so dass der ausstehende Aktionär kaum grossen Einfluss auf die Gesellschaft ausüben kann. Die **Parkhotel Waldhaus Flims AG** ist wohl die grösste Unternehmung mit einem grösseren Free-Flow, gefolgt von den **Seiler-Hotels** und dem **Konferenzhotel Egerkingen**. Die beiden letztgenannten Unternehmungen haben sich in den letzten beiden Jahren in Turnaround-Situationen bewiesen und die seinerzeitigen Tiefstwerte markant verlassen können. Die Seiler-Hotels haben sich von Fr. 420.– bis auf derzeit Fr. 550.– emporgearbeitet. Ebenso stiegen in dem vergangenen Jahr die Aktien des Konferenzhotels Egerkingen von Fr. 525.– auf Fr. 630.–. Die Parkhotel Waldhaus Flims AG bewegt sich kaum, der Namentitel liegt bei Fr. 970.– in der Nachfrage und bei Fr. 990.– in der Offerte. Die massiv billigeren 1000er-Inhaberstücke haben sich kursmässig gegenteilig bewegt und mussten von Fr. 2500.– bis auf Fr. 2000.– zurückgenommen werden. Einem relativ grossen Überhang steht eine sehr geringe Nachfrage gegenüber. Jedoch kann auch bei dieser Gesellschaft von einer mittelfristigen Turnaround-Situation gesprochen werden.

Die Werte der **Hotel Union** und **Hotel Kolping AG Luzern** mussten in Folge Übernahme (Tulip-Gruppe) vom Handel gestrichen werden.

Die **Hotel Bernina AG** in Samedan steht finanziell nicht auf guten Füssen, die Titel liegen seit Jahren bei Fr. 150.–



PARKHOTEL WALDHAUS FLIMS
Ein Unternehmen mit grossem Aktien-Free-Flow.

in der Offerte, ohne dass eine Nachfrage sich einstellt.

Gegenteilig verhält es sich mit der **Hotel Celerina & Cresta Palace, Celerina**, die eine sehr gute Nachfrage verzeichnen. Bilanz- sowie ertragsmässig präsentiert sich die Firma sehr gut. Die Titel werden sehr sporadisch zwischen Fr. 500.– und Fr. 600.– gehandelt.

Ebenso figurieren die Werte der **Posthotel Arosa** auf unserer Kursliste, wo nur sehr sporadisch Abschlüsse stattfinden. Die Nachfrage liegt bei rund Fr. 650.–. Für einen Neuaktionär braucht es jedoch die Anzahl von 10 Stücken.

Die **Nobelerherberge Suvretta-House St. Moritz** erfuhr letztes Jahr eine Kapitalerhöhung, die ausserordentlich

gut gezeichnet wurden. Die Erstaktionäre wurden erst mit 10 Stücken à Fr. 15 000.– eingetragen, so dass die Liberierungsabrechnung stolze Fr. 150 000.– ausgemacht hat. Titel zum erwähnten Preis kommen nur sehr sporadisch auf den Markt und finden teilweise wieder gute Aufnahme. Die **AG Hallenstadion Zürich** hat sich in den letzten zehn Jahren kursmässig fast verdoppelt. Nach der Kapitalerhöhung wurde der Titel öfters gehandelt. Es scheint, dass die Aktien in gute Anlagehände übergegangen sind, da nur sehr sporadisch Briefkurse markiert werden. Ertragsmässig hat sich die Gesellschaft gut entwickelt.

Immer wieder im Angebot stehen die Werte der **Betriebsgesellschaft**

Kongresshaus Zürich AG, mit einem Briefkurs von Fr. 1325.–. Die Gesellschaft wird auch in diesem Jahr eine sechsprozentige Dividende auf Fr. 1000.– nominal auszahlen, was eine gute Rendite von 4,5 Prozent ergibt.

Die **Opernhaus Zürich AG** hat vor einigen Jahren das Kapital erhöht und Titel à Fr. 3000.– im Markte platziert. Derzeit liegen sie knapp 10% unter dem Emissionspreis und werden bei Fr. 2700.– offeriert. Die Nachfrage liegt bei Fr. 2500.–.

Gute Umsätze werden immer wieder bei den Werten der **Messe Basel AG** festgestellt, die zwischen Fr. 330.– und Fr. 340.– aus dem Markt genommen werden. Eine Vernetzung bzw. Kooperation mit der Messe Zürich scheint programmiert zu sein.

An der vergangenen ausserordentlichen Generalversammlung der **LSB Saas Fee** wurde eine Aktienkapitalerhöhung von 7 Mio. auf 14 Mio. Franken beschlossen. Die bisherigen alten Aktien sollen 1:20 gesplittet werden. Der Emissionspreis der Nominaltitel à Fr. 25.– liegt bei Fr. 23.20. Ein Zusammenarbeitsvertrag mit der **Swissalp SA Genf**, einer Tochter der französischen Compagnie des Alpes SA, hat dazu beigetragen, dass die AK-Erhöhung überzeichnet wurde. Sie wird am gesamten AK eine Beteiligung von 38 Prozent erwerben. Aufgerechnet mit dem Emissionspreis von Fr. 32.20 für 20 neue Aktien ergibt dies einen alten Marktpreis von Fr. 650.–Geld.

*Mitglied der Geschäftsleitung, Luzerner Regiobank AG, Luzern

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	150	175		
Weisse Arena	110	125	-	5
Bergbahnen Disentis, I	1030	1100		
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	3	5		
Bergbahnen Unterwasser, I	550	600	-	25
BET Engelberg-Titlis, I*	660	690		
Davos-Paradise AG, N*	310	330		
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	1300	1800		
Fürtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	110	145	-	35
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen, I*	1030	1100		
Hoch-Ybrig AG, I*	19	20		
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	-	40		
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	4	7		
LSB Celerina-Salver, I*	400	450		
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	350	450	-	25
LSB Klosters-Gotschnagrat, N/I*	1250	1350	-	50
LSB Saas-Fee AG, N/I*	650	750	-	50
LSB Samnaun AG, I	1775	1850	+	75
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	525	625	-	25
LSB Wangs-Pizol, I*	-	350		
LSB Wengen-Männlichen, N	110	130		
Metschbahnen AG, Lenk, I	-	170		
Pilatusbahngesellschaft Alpnach, Prior, I	400	460	-	10
Rigi Bahnen AG, Galdau, N	2.90	3.20		
Savognin Bergbahnen AG	100	-		
Sântis-Schwebbahnen AG, Urnäsch, N	900	1000	-	25
Schilthornbahn AG, Mürren, N	850	875		
Seilbahnen AG, Blatten, I	150	250		
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	80	120		
Sportbahnen Bellwald	-	250		
Sportbahnen Danis AG, N/I	85	-	+	5

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Sportbahnen Pischa AG, N*	-	400		
Standseilbahn Zermatt-Sunegga AG, N/I	825	-		
Stätzerhorn AG, Churwalden, N	140	-		
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	-	80		
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N	8400	8700		
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	105		

ÜBRIGE

Bad Schinznach AG, Prior, N	1050	1150	-	50
Dolder Hotel & Verwaltungen AG, Zürich, N	9200	9800	-	300
Hotel Badrut Palace, St. Moritz, N	5000	-		
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	-	150		
Hotel Celerina, Cresta Palace, Celerina, I	450	-		
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	625	-	+	15
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	310	-	+	10
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	5	-		
Kursaal Casino AG, Luzern, N	300	-		
Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	970	990		
Raststätte N2 Uri, I	3500	3900		
Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	2150	2300		
Seiler Hotels Zermatt	550	-		
Thermalbad Zurzach AG, I	460	500	+	10

Schlussstand 15.1.2001 92.26 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (15.12.2000) 86.02 Punkte
 Extremstände 1993/2000 Höchst/Tiefst 12790/86.02

I = Inhaberaktien; N = Namensaktien; * Index-Titel

Die Tabelle umfasst lediglich jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.
 Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

ST. GALLEN-BODENSEE / Hotels deutlich besser ausgelastet Erfolg für Region St. Gallen

Die Hotels in der Region St. Gallen-Bodensee haben im vergangenen Jahr deutlich mehr Gäste beherbergt. Die Logiernächte nahmen gegenüber 1999 um 9,4 Prozent zu. Den Aufschwung brachten vor allem 13,8 Prozent mehr Gäste aus der Schweiz (jetzt 123 000). Ihr Anteil an den Logiernächten betrug 53 Prozent. Die Touristen logierten im Durchschnitt länger in der Region, was die Auslastung der Hotels zusätz-

lich verbesserte. Gründe für die positive Entwicklung sehen die Tourismus-Verantwortlichen im wirtschaftlichen Aufschwung der Schweiz und der EU und im gestiegenen Dollarkurs. Die vermehrten Anstrengungen der neuen Destination St. Gallen-Bodensee hätten sich ausbezahlt. Im vergangenen Jahr sei wesentlich mehr Geld ins Marketing geflossen.

Wichtige Projekte treten in ihre entscheidende Phase: die

von der Stadt St. Gallen beantragte A-Lizenz für ein Grands-Jeux-Casino und der Bau eines 180-Betten-Hotels beim Olma-Areal. Die Stimmberechtigten der Stadt entscheiden am 4. März für oder gegen den Bau eines privat finanzierten Kongresszentrums beim Hotel «Einstein». Für den Tourismus von Bedeutung sind auch das geplante neue Fussballstadion St. Gallen-West und der Ausbau des Kunstmuseums. *sda/KJV*

Wirbel um «Schiller»

Brunnen. Bauherr des 200-Betten-Hotels «Schiller» im Vier-Sterne-Bereich ist Unternehmer Christoph Schoop, Baden/Brunnen. Die Uferparzelle des «Schiller» war eingezont gewesen. Dann wurde sie – laut «Bote der Urschweiz» – «fast handstreichartig wieder ausgezont». Die Gemeinde musste die materielle Enteignung entschädigen. Jetzt einigten sich Gemeinde und Eigentümer Meinrad Camenzind, die Parzelle ist wieder eingezont. *TRU*

SESSION / Statt in Lugano am 7. Juni in Bern Polit-Event später

Das Rendez-vous der Dachverbände des Schweizer Tourismus mit den Parlamentariern des Bundes, bekannt unter dem Namen Polit-Event, wird nicht, wie geplant, am 13. März in Lugano während der dortigen Session der Eidgenössischen Räte stattfinden. Die Organisatoren sehen voraus, dass die Parlamentarier dann zeitlich unter grossem Druck stehen. Das könnte die Wirkung des Polit-Events mindern. Deshalb hat

man sich für den 7. Juni in Bern entschieden. Laut Gottfried Künzi, Direktor des Schweizerischen Tourismus-Verbands, wird man dort zeigen, was der Tourismus zur Verbesserung seiner Situation unternimmt.

Der Teilnehmerkreis wird grösser. Ausser dem STV, dem Schweizer Hotelier-Verein und GastroSuisse nehmen nun auch Schweiz Tourismus, Seilbahnen Schweiz und der Verband öffentlicher Verkehr teil. *MHK/JV*

PETER EGGENBERGER / Der Chief Executive Officer der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz zur Geschäftsphilosophie und zu den Ausbauplänen des Nobelresorts. INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL

«Wir wollen europaweit führend sein als Health, Spa & Golf Resort»

In Bad Ragaz tut sich was: Von einer erfolgreichen Geschäftsentwicklung ermuntert, befassen sich die Verantwortlichen der Grand Hotels Bad Ragaz zurzeit intensiv mit der Planung eines zusätzlichen Grand Hotels. Vorgesehen ist ein 30-Millionen-Bau mit rund 70 Gästezimmern und Seminarräumlichkeiten. Grosse Ausbaupläne haben sie auch im Bereich Golf, der mit einem 9-Loch-Platz für die Öffentlichkeit samt Golfakademie erweitert wird. Zudem soll die Casinostradition fortgeführt werden: Die AG erhofft sich eine B-Bewilligung und möchte mit dem Neubau des Spielcasinos Ende Jahr anfangen können. Über das Geheimnis ihres Erfolges – die Hotelauslastung beträgt stolze 87,4 Prozent – haben wir mit CEO Peter Eggenberger gesprochen.

Peter Eggenberger, welches sind Ihre wichtigsten Gäste Märkte und wie bearbeiten Sie diese?

Unsere Gäste sind zu rund 50 Prozent Schweizer, 30 Prozent Deutsche, 12 Prozent übriges Europa, 5 Prozent USA/Kanada und 3 Prozent aus Asien. Unser Ziel ist es, aus zufriedenen Gästen begeisterte Gäste zu machen. Konsequenz ist, dass Gäste andere Gäste werben. 55 Prozent unserer Kunden kommen auf Empfehlung zu uns.

«Unser Jahresdurchschnitt kann sich mit 87,4 Prozent sehen lassen.»

Ein grosser Teil kommt auch über Ärzte zu uns, weil sie wissen, dass sie hier medizinische Topleistungen erhalten. Wir sind zudem Mitglied der Leading Hotels and der Swiss Deluxe Hotels, sind dort in den Guides und in den Flyers, was uns sicher auch Gäste bringt.

Massage mit heissen Lavasteinen

Die Neuheit im Wellnessbereich der Grand Hotels Bad Ragaz heisst «La-Stone Therapy». Für die Behandlung wird ein Set von 54 Lavasteinen auf 50 Grad Celsius erhitzt. Die Steine aus den Vulkangebietern Arizonas sind unterschiedlicher Grösse (Kiesel bis Desserteller) und sanft gerundet. Bis zu 40 der heissen Lavasteine legt der Masseur oder die Masseurin auf die Energiezentren des Körpers, also auf Bauch, Stirn, in die Kniekehlen, zwischen die Zehen usw. Durch die Wärme sollen sich die Chakren (fernöstlicher Begriff für Energiezentren) öffnen. So kann die Masseurin auf das oberflächliche Wärmeknoten verzichten und sofort mit einer tiefgehenden Massage beginnen. Statt der Hände und Finger benutzt sie dabei ebenfalls heisse Steine. Hitze und Massage bewirken, dass die Durchblutung stark angeregt und die Muskulatur besonders tief gelockert wird. Die Selbstheilungskräfte des Organismus können aktiviert werden. Versprochen wird auch ein «überaus behagliches Wohlfühlfühl». Sowohl die Ausbildung in der Technik der «LaStone Therapy» wie auch das zu verwendende Set der Lavasteine sind patentiert. *MD*

Haben Sie einen hohen Anteil an Stammkunden? Und wie finden Sie neue Gästekategorien?

Wir haben einen hohen Anteil an Stammkunden. Gemäss unserer Gästebefragung sagen 97 Prozent unserer Besucher, dass sie wiederkommen werden. Neue Kategorien erschliessen wir uns, indem wir für jedes unserer vier Gästeemente entsprechende Angebote machen. Der Gesundheitsgast sucht Heilung oder Prävention, der Wellnessgast besucht uns, um unser grosses Wellnessangebot wahrzunehmen. Der Businessgast kommt in der Regel ein erstes Mal zu einem Event, auf Einladung seiner Firma, und irgendwann einmal später kommt er privat als Wellness- oder Gesundheitsgast. Zum vierten Segment zählt der Sportgast, das ist bei uns primär der Golfer.

Welches sind Ihre wichtigsten Marketinginstrumente?

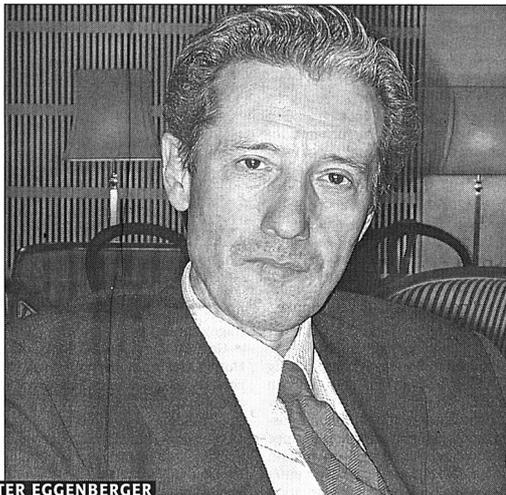
Die Kommunikation unserer Leistungen, unsere einzigartige Lage, die Infrastruktur und vor allem unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die – wie bereits erwähnt – aus zufriedenen Gästen begeisterte Gäste machen.

Bad Ragaz hat im Sommer mit seinen Golfplätzen und seiner voralpiner Umgebung starke Trümpfe in der Hand und erreicht damit eine hohe Belegung. Wie sieht es im Winter aus? Wie ist die ungefähre Verteilung der Besucherfrequenzen auf die Saisonen?

Ausser im Februar, wo die Auslastung unseres Resorts knapp unter 80 Prozent liegt, befindet sie sich in den anderen Monaten immer darüber. Unser Jahresdurchschnitt kann sich mit 87,4 Prozent sehen lassen.

Bad Ragaz operiert nicht im Billigtourismusbereich. Die gehobeneren Kaufkraftklassen finden sich tendenziell eher bei den älteren Leuten. Was tun Sie für eine jüngere Klientel (und mit wie viel Erfolg)?

Foto: Marietta Dedual



PETER EGGENBERGER

«Wir wollen aus zufriedenen Gästen begeisterte Gäste machen.»

Raum und Zeit werden je länger je mehr auch von Jüngeren gesucht. Unser Wellness- ebenso wie unser Golfangebot sind einzigartig. Im Medizinischen Zentrum werden wir neue Dienstleistungen anbieten.

Zum Beispiel?

Das können Leistungsteams für Manager sein. Verbunden mit einem Businessaufenthalt können die Kameradeglieder einer Firma beispielsweise bei uns auch ihren jährlichen Gesundheitscheck machen. Je länger je mehr zeigt sich auch, dass Manager Schlafprobleme haben. Wir werden noch dieses Jahr ein Schlaflabor einrichten. Auch im neurologischen Bereich können wir unsern Kunden einiges bieten.

Bayer 04 Leverkusen, Top-Fussballclub der deutschen Bundesliga, hat im letzten Sommer bei Ihnen ein Trainingslager gemacht. Wie kam der Kontakt zustande, und haben Sie weitere solcher Gästegruppen in Aussicht?

Das war wirklich einmalig. Der Kontakt kam durch einen Schweizer zustande, der den Auftrag hatte, für die Mannschaft einen schönen Ort zur Saisonvorbereitung zu finden. Ich glaube, das war das erste Mal, dass ein Bus vor dem «Quellenhof» vorgefahren ist. Die Gäste hatten den Pilsch, erstens einmal weil sie die Spieler vom Fernsehen her kannten, und zweitens war es einmalig, morgens dem deutschen Fussballweltmeister in diesem wunderschönen Kurpark beim Lauftraining zuzusehen. Dass sie jetzt fussballerisch an der

Spitze mitmischen, zeigt, dass sie hier am richtigen Ort waren.

Hat sich die Schweizer Skinationalmannschaft schon gemeldet, sie wolle hier ihr nächstes Sommerlager verbringen?

Ich möchte sagen, dass sich die schweizerische Skinationalmannschaft das nicht wird leisten können. Ausser sie würde einen guten Sponsor finden. Wir haben übrigens auch für die deutschen Fussballer keine grossen Sonderkonditionen gemacht.

Ihre Gesellschaft besitzt die Quellrechte von namhaften, bis jetzt lediglich für den Bade- und Kurbetrieb genutzten Wasserreserven. Gibt es einen Grund, diese Reserven vor derhand nicht anzuzapfen und intensiver zu vermarkten?

Im Wasser wird gebadet, therapiert, sich wohlgeföhlt. Und Wasser wird bei uns auch getrunken. Wir vermarkten das Wasser richtig. Eine breitere Vermarktung des Ragazer Wassers ist in Prüfung.

Die Banken haben die Konditionen für die Kreditgewährung im Tourismus in den letzten Jahren erheblich verschärft. Dabei wird neu besonderer Wert auf die Ersatzinvestitionen gelegt, die gerade in der Hotellerie unentbehrlich sind. Gelingt es Ihrer Firma, Cashflows zu produzieren, die neben der Kredittilgung die Finanzierung ausreichender Erneuerung erlauben? Oder gibt es jeweils eine Finanzspritze von Hauptaktionär Thomas Schmidheiny?

Das können Sie Herrn Dr. Schmidheiny schlecht. Er ist selber gerne hier. Und er ist mit den erwirtschafteten Zahlen zufrieden. Er hat aber auch klare Erwartungen. Es wurde in den letzten Jahren viel investiert. Diese Investitionen müssen nun den entsprechenden Return bringen. Der Umsatz 1999 lag bei 71,8 Millionen Franken, der konsolidierte Cashflow bei 16 Prozent. Der EBIT lag bei 8,8 Millionen oder bei 12,3 Prozent des Umsatzes. Urteilen Sie selbst.

«Investitionen müssen den entsprechenden Return bringen.»

Ihre Erneuerungen...

Der «Quellenhof» wurde 1996 von den Grundmauern neu aufgebaut. Mit den besten Materialien. Im «Hof Ragaz» wird laufend erneuert. Soeben wurde die Bestuhlung des Speisesaals erneuert, die Lobby ist für dieses Jahr vorgesehen. In unserem Health Club haben wir letztes Jahr in vier Luxuskabinen 1,8 Mio. Franken investiert. Unser Golfclubhaus wird für 3,2 Millionen umgebaut. Wir investieren laufend in die Basis und in die Expansion.

Wie sehen Sie schweizweit die weitere Zukunft für Bäderkurorte angesichts der Zunahme des Angebots? Wird die Nachfrage mit der sich abzeichnenden Überalterung der Bevölkerung zunehmen?

Da fragen Sie die falsche Person. Wir sehen uns nicht als reinen Bäderkurort. Wir sind ein erfolgreiches und einzigartiges Resort. Medizin und Thermalwasser machen uns zum Geheimtip für Wellness und Gesundheit. Unser Resort will europaweit führend sein als «Health, Spa & Golf Resort».

Zur Person

Peter Eggenberger, 53, ist seit einem Jahr CEO der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz. Sein Know-how erwarb er sich während seiner 20-jährigen Tätigkeit bei Mövenpick, wo er das Konsumgütergeschäft aufbaute und für den Bereich Gastronomie Schweiz verantwortlich war. Eggenberger war auch Mitglied der Konzernleitung. Eine weitere Etappe seiner beruflichen Tätigkeit war Jelmolli, wo er, ebenfalls als Mitglied der Konzernleitung, für die Bereiche Gastronomie, Lebensmittelhandel und Schönheit zuständig war. Zuletzt führte er bei Jelmolli das Zürcher Haus und trug massgeblich zu dessen Neupositionierung bei. Eggenberger wohnt mit seiner Lebenspartnerin in Jenins. *MD*

SLH / Europa, Afrika, Australien, Asien

13 Neuzugänge

Die Gruppe Small Luxury Hotels of the World (SLH) meldet Neuzugänge: In Großbritannien das «Castle House» in Hereford, das «Great Fosters» in Egham/Surrey und das «Billesley Manor» in Stratford-upon-Avon. Aufgenommen wurden zwei irische Hotels: Das «Dunbrody Country House Hotel» bei Wexford und «The Woodstock» in Ennis. In Kenia in der Masai Mara kam das «Bateleur Camp» hinzu. In Südafrika wurden

bei Stellenbosch das «Spiers» und in Sandhurst bei Johannesburg das «The Saxon Hotel» in die SLH-Gruppe aufgenommen.

In Australien und Asien gab es ebenfalls Neuzugänge. In Sydney sind es die Hotels «Medusa» und «The Kirketon». SLH-Neumitglieder in Indien sind in Agra das «Amarvilas» und in Delhi das «The Manor». Auf Bali gibt es den Neuzugang Hotel «Puri Wulandari». TRU

«Neues Schloss» wieder geöffnet

ArabellaSheraton «Neues Schloss». Das Zürcher Business-Hotel ist nach einmonatiger Umbauphase wieder offen. Wesentlich komfortabler präsentieren sich die Bereiche Reception, Lobby und Bar. Zwei Mitarbeiterzimmer wurden zu Gästezimmern umgebaut, welche sich mit einer Senior-Suite verbinden lassen. Drei Suiten wurden generalrevidiert. Laut Direktor Robert Frisch belaufen sich die Investitionen auf etwa 1,2 Mio. Franken. TRU

BÜRGENSTOCK HOTELS / 360-Tage-Betrieb

Im Winter offen

Erstmals seit Eröffnung vor 128 Jahren sind die Bürgenstock Hotels und Resort auch im Winter zum Teil offen: Das «Park» ständig und das «Palace» bei Bedarf, während das «Grand» im Winter geschlossen bleibt. Laut Max Ammann, Delegierter des Verwaltungsrates, haben Berechnungen ergeben, dass eine erfolgreiche Führung nur mit einem 360-Tage-Betrieb möglich ist, wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtete.

Was es bräuchte, sei ein Bestand von 200 bis 300 Zimmern: die Bürgenstock Hotels zählen 183 Zimmer. Hoteldirektor Patrice Glogg ist überzeugt, dass ein etwas reduzierter Ganzjahresbetrieb nicht mehr Kosten verursacht als ein im Winter geschlossener. Statt 20 wie ehedem arbeiten im Winter 100 Mitarbeiter. Die neuen Besitzer, die Gruppe Richemond Héritage, Genf, planen, die Häuser umzubauen. TRU

«Swiss Sales» expandiert

Tagungsmarkt. Die «Swiss Sales Conferences», Affoltern a/A, haben bei Stuttgart ein Büro eröffnet. Es ist auf dem deutschen Konferenz- und Tagungsmarkt für fünf Hotels in Baden-Württemberg tätig. Angeboten werden auch Schweizer Konferenz- und Tagungshotels, falls die anderen ausgebaut sind. Die «Swiss Sales Conferences» ist «Schweizer Marktführer im Seminar- und Tagungsmarkt für inzwischen 16 Seminarhotels in der Schweiz». TRU

FINANZIERUNG / Diskussion der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr

Neue Förderwege

Am kürzlichen Treffen der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr wurden neue Wege der staatlichen Hotelförderung diskutiert. Der Hotelbranche fehlt es an Risikokapital. Die Banken gewähren heute nur noch Kredite bis zu 60 Prozent des Unternehmenswertes. Da das Eigenkapital im Durchschnitt etwa 10 Prozent beträgt, klappt eine Finanzierungslücke von rund 30 Prozent. Diese Lücke soll durch die Bereitstellung von Risikokapital in der Form partiarischer Darlehen geschlossen werden.

In Bern hat unter dem Vorsitz von Nationalrat Duri Bezzola (FDP, GR) das jährliche Zusammentreffen der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr mit den Präsidenten und Direktoren der nationalen Tourismusorganisationen stattgefunden. Botschafterin Barbara Rigassi, Mitglied der Geschäftsleitung des Staatssekretariates für Wirtschaft, stellte ein neues Konzept für die Förderung der Hotellerie in der Schweiz zur Diskussion.

RISIKOKAPITAL SOLL DIE LÜCKE AUSFÜLLEN

Die neue Hotelförderung soll näher am Markt und an den Bedürfnissen der Hoteliers sein. Sie soll sich auf jene Betriebe konzentrieren, die echte Marktchancen haben. Probleme, so hiess es, haben vor allem Hotels, deren Ertragslage zwar gesund ist, die aber falsch finanziert sind. Ihnen könnte durch eine Verbesserung der Kapitalstruktur geholfen werden. Die Fremdkapitalbelastung müsste gesenkt und durch Risikokapital zu tragbaren Bedingungen ersetzt werden. Das Risikokapital könnte in der Form partiarischer Darlehen zur Verfügung gestellt werden.

Banken und private Investoren, so wird festgestellt, orientieren sich heute konsequent am «Risiko-Rendite-Denken». Das Risiko ist in der Hotellerie wegen der starken Wetterabhängigkeit, wegen der ausgeprägten Saisonalität, aber auch aufgrund der hohen Wechselkurs-Elastizität höher als in anderen Branchen. Vielen KMUs des Tourismus gelinge es nicht mehr, das betriebsnotwendige Risikokapital auf den freien Märkten zu beschaffen. Es bestehe ein eigentliches Marktversagen. KJV

KURZ UND BÜNDIG

Internetcorner im Hotel Mercure Wien Europaplatz. Fragen die Gäste nach dem nächsten Internetcorner, wird ihnen angeboten, sich auf die Datenautobahn im Hause zu begeben. Neben Internet-Surfen und E-Mails, gibt es noch ein weiteres Feature: Mittels Digitalkamera kann sich der Gast selber fotografieren, die Bilder ausdrucken lassen oder sie per E-Mail verschicken. TRU

YIELD MANAGEMENT / Das ursprünglich amerikanische System des Ertragsmanagements soll den Hoteliers helfen, die Preise den Gegebenheiten entsprechend zu optimieren. MARIA PÜTZ-WILLEMS

Schnelle Optimierung des Ertrags

Das aus den USA kommende «Ertragsmanagement» (Yield) soll – zum Softwarepaket komprimiert – den Hoteliers helfen, zur Erhöhung der Einnahmen den optimalen Zimmerpreis durch das Abwägen von Marktpreis, Auslastung und Gästeangebot zu finden. «Yield ist eine Philosophie. Nachdem die führenden Hotelgesellschaften es schon lange erfolgreich nutzen, setzt es sich mehr und mehr auch bei Mietwagenfirmen, Reiseveranstaltern, Reedereien, Schienenverkehrsunternehmen und Speditionen durch», sagt Andreas Lackner, Area Revenue Manager für Zentral- und Osteuropa bei Hilton International.

«FÜR MICH IST ES HEUTE SCHON ROUTINE»

Der Yield-Gedanke kommt aus dem Airline-Geschäft. Oliver Bonke sieht aber dort einen Unterschied zur Hotellerie: «Die Fluggesellschaft verkauft genau einen Sitz, das Hotel hingegen ein Bett plus weitere Umsätze, welche bis zu 50 Prozent des Gesamtumsatzes eines einzelnen Gastes ausmachen können», präzisiert der für Marketing und Vertrieb verantwortliche Geschäftsführer bei ArabellaSheraton. Bonke war zuvor acht Jahre lang «Revenue Manager» bei Starwood.

Die europäischen Gruppen beschäftigen sich erst heute systematisch damit, im Gegensatz zu Hilton oder Marriott, die bereits vor zehn Jahren in Eigeninitiative ihr «Demand Forecasting System» entwickelten. ArabellaSheraton setzte es bisher nur in seinen größeren Hotels um, und die vier deutschen «Hyatts» experimentieren erst seit August damit. Steigenberger bereitet derzeit systematisch eine konzernweite einheitliche Lösung vor.

Klaus-Peter Sprung, Revenue Manager bei Accor, sagt: «Yield Management bezeichnet die Technik, welche das kurzfristige Management von Re-

Fotos: ZVG



MÖVENPICK-HOTEL ZÜRICH-AIRPORT

Auch das Zürcher Flughafenhotel wird vom Pilotprojekt zur Vorbereitung des Yield Managements profitieren.

servierungsanfragen zur Umsatzoptimierung darstellt.» Bonke ergänzt: «Es geht um die beste Kombination von Preis, Auslastung und Kundensegmenten.» «Mit Yield erhöhen wir selbst in starken Zeiten noch unsere Einnahmen, erhöhen die Grundbelegung übers ganze Jahr und denken stärker segmentorientiert», unterstreicht Christoph Machhausen, Director of Sales im Steigenberger Berlin. Der Grund, weshalb Yield jetzt in aller Mun-

de ist, liegt darin, dass viele Hotelgruppen momentan verschiedene Software ausprobieren.

MARKTGERECHT REAGIEREN

So testen die Steigenberger-Hotels in Hamburg und am Frankfurter Flughafen sowie ihr Maxx-Hotel in Langen derzeit Softwares. Auch dem Steigenberger Berlin steht ein System versuchsweise zur Verfügung, im Alltag aber arbeitet man noch mit «Selbstgestricktem»: mit der Basis-Hotel-Software Fidelio, selbstgeschriebenen Excel-Dateien und eigenen Forecast-Programmen für einen Monat. Machhausen agiert vorsichtig – weil Yield auch eine Strategieänderung im Marketing provozieren und einen Wandel in der Gästestruktur bewirken kann.

Machhausen weiss: Yield ist nicht einsetzbar ohne menschliches Zutun. Erst das menschliche Einschätzungsvermögen erlaubt über Yield eine wochen- und tagesgenaue Steuerung. Skeptisch gibt sich Oliver Bonke von ArabellaSheraton: «Ich bin noch von keiner Yield-Software überzeugt, weil sie nicht die Erfahrungen von Menschen einbeziehen.»

35 BIS 50 PROZENT STEIGERUNG

Bei den deutschen Hyatt-Hotels zeigt das Yield-System «Belegungs-täler» bis zu 13 Monate vorab an, erläutert Marketingdirektorin Luise Hornmann. «Binnen vier Wochen können

Sie keine Belegungstäler mehr zu Höhen formen», präzisiert sie. In drei Monaten aber könne man vieles noch über PR-Aktionen wie «Winterspecials» glätten. Langfristig könnten durch Yield auch Firmenraten oder reduzierte Preise ganz wegfallen.

Klaus-Peter Sprung von Accor zieht sein persönliches Fazit: «Der Einsatz von Revenue und Yield Management entbindet den Hotelier nicht von der Pflicht, sein Zimmer mit einem Maximum-Preis zu bewerten. Das Preis-Leistungs-Verhältnis wird auch künftig vom Gast bewertet. Er entscheidet, ob er wieder kommt oder nicht.» Jan Mul, Regional Director Revenue Management für Kontinental-Europa bei Marriott in Eschborn, vertritt, dass das Yield Management zum internationalen Umsatz 35 Prozent beiträgt und dieses bis 50 Prozent steigbar ist. Sein Credo lautet: «Das System empfiehlt, der Mensch entscheidet.»

Reklame



GRUPPENREISEN?!

Telefon 01 709 09 70
Fax 01 710 24 03
info@swisspartner.ch
www.swisspartner.ch

HVA Fachschulen

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

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn August/Februar

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

Sprachausbildung

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



Das Recht auf Würde.
Das Recht auf Gesundheit.
Die Médecins Sans Frontières
verabreichen auch diese Medizin.

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

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

Kleininserenten aufgepasst

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

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

Wir benötigen von Ihnen nur:

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

Weitere Informationen:

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

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

hotel + tourismus revue
Verlag

**GASTRO SUISSE**
WEITERBILDUNG**DER RÉCEPTION-KURS!**

Erste Bausteine für den Einstieg an die Front

Preis:

Fr. 2'100.- inkl. Kurskosten,
Seminarunterlagen, Verpflegung
und MwSt.

Daten/Ort: 7. bis 17. Mai 2001
8. bis 18. November 2001

Themen:

- Tägliche Arbeiten der Réception
- Intensive Schulung des Front Office Programms FIDELIO
- Kassa, Zahlungsverkehr
- Verhaltens- und Verkaufskunde
- Besichtigung verschiedener Betriebe

Referent: Michel Rippstein, Trainer,
GastroSuisse, Eidg. dipl. Hoteller
Restaurateur HF/SHL

Auskünfte und Anmeldung: GastroSuisse Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: weiterbildung@gastroSuisse.ch

Anzeige

gastroLex®

GLOBAL-RECHTSSCHUTZ FÜR DAS GASTGEWERBE

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

Global-Rechtsschutz

ICH WILL GASTROLEX PRÜFEN!

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

Coupon einsenden an:

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

Name/Vorname:

Firma:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon:

Todesanzeige

Todesanzeige und Danksagung

Und meine Seele spannte
weit ihre Flügel aus,
flog durch die stillen Lande,
als flöge sie nach Haus.
Joseph von Eichendorff

Traueradresse:
J. Menzi-Waldvogel
Erlenstrasse 14
CH-8586 Ennetach

In stiller Trauer haben wir von meinem lieben Sohn, unserem Bruder,
Onkel, Schwager und Götti Abschied genommen.

Heinz Waldvogel

17. Juni 1945 – 6. Januar 2001

Seinem Wunsch entsprechend haben wir seine Asche im engsten Kreis
auf dem Friedhof Näfels der Erde übergeben.

Wir danken all jenen von Herzen,
die ihm auf seinem Lebensweg in Freundschaft begegnet sind.

Bangkok/Näfels, im Januar 2001

Die Trauernden
Margaretha Waldvogel-Goethe, Näfels
Erwin Waldvogel-Rümbeli, Zürich, mit Kindern
Margrit Bürge-Waldvogel, Wil, mit Kindern
Irma Menzi-Waldvogel, Ennetach, mit Kindern
Lydia Kopf-Waldvogel, Pfyn, mit Kindern
und Anverwandte

Anstelle von Blumen gedenke man der Spitex Glarner Unterland
GKB Kto. 80.10/342.623-09 oder dem Kantonsspital Glarus,
Abteilung Krebsforschung, 8750 Glarus, PC 87-176-4



CULINARIUM / Reinhold A. Lechner ist der Spiritus Rector der länderübergreifenden Regional-Spezialitäten. SEITE 17



HYGIENE / Mit Messtechnik mittels Computer ist eine der HACCP-Forderungen erfüllt, aber noch nicht die wichtigste. SEITE 19

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

BERLIN / Freddy Burger Management Group exportiert «Adagio» nach Berlin

Nostalgie als Trend?

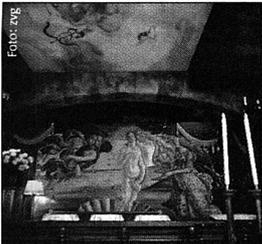
Ende März eröffnet die Freddy Burger Management Group FBM am Marlene-Dietrich-Platz in Berlin das dritte «Adagio». Somit ist das «Adagio», im Musical-Theater Berlin gelegen, eins der seltenen aktuellen Schweizer Gastronomiekonzepte, die es bis ins Ausland schaffen.

Hugo Mauchle, Geschäftsführer der FBM Gastrogruppe, ist von der Metropole Berlin fasziniert: «Das «Adagio» in Berlin erreicht von der Grösse her eine andere Dimension. Diese Grösse ist fast erschreckend.»

«DIE GRÖSSE IST FAST ERSCHECKEND»

Auf diese und mögliche weitere Ausland-Expansionen angesprochen, sagt Mauchle: «Dies ist der erste Schritt ins Ausland. Wir müssen erst einmal die Entwicklung abwarten.»

Das «Adagio» Berlin verfügt über rund 200 Sitzplätze sowie Steh- und Gehplätze für weitere 500 Personen. Der Nightclub erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 1500 m².



Nightclub Adagio, Zürich.

Das Nightclub-Multikonzept aus Gastronomie, Musik und Unterhaltung wurde von der FBM 1995 im Zürcher Kongresshaus lanciert. Im Herbst 1997 folgte ein zweiter Betrieb im Hotel Flora in Luzern.

NOSTALGIE UND ROMANTIK

Trotz – oder wegen – seiner Besonderheiten trifft das «Adagio» offenbar ein aufkommendes Bedürfnis nach Nostalgie und Romantik. Die üppige Innenarchitektur mit Fresken, Wand- und Deckenmalereien soll an vergangene Epochen erinnern. Besonders an «Adagio» ist auch sein Musikkonzept: Classics, Oldies und Evergreens quer durch die Musikgeschichte und in einer Lautstärke, zu der man tanzen, sich aber auch unterhalten kann. MJP

ZÜRICH / Die Freddy Burger Management Group FBM lanciert mit «XII Apostel» ein neues «Kommunikations-Restaurant»-Konzept. MARTIN J. PETRAS

Ein Konzept für Gesellschaft, Gemeinschaft und Tafelkultur

«Der Name ist kontrovers, er provoziert», sagt Hugo Mauchle, Geschäftsführer der FBM Gastrogruppe, «wir rechnen sogar mit Protesten.» Um einem Vorwurf der Blasphemie vorzubeugen, sei auf direkte religiöse Elemente verzichtet worden.

Der Name «XII Apostel» beinhaltet «günstige Synergieeffekte» der Provokation und Werbung, die sich kommerziell nutzen liessen. So folgt das neue Restaurant auch, in seiner entsprechend mit «nüchterner Klosteratmosphäre» thematisierten Inneneinrichtung, dem Versprechen durch seinen Namen: Weisses Gemäuer mit Eisen-Kerzenleuchtern, Holz- und Steinböden, Tische aus massivem dunklen Holz. Genauso das Table Top: Auf jedem Tisch ein Rechaud, weder Tischtücher noch -sets, einfaches Besteck sowie einfaches weisses Geschir und rustikale Gläser.

IM MITTELPUNKT STEHT «DAS TEILEN»

Der neue Betrieb der FBM befindet sich in den Lokalitäten der ehemaligen Quartierbeiz hinter dem Zürcher Opernhaus, dem alten «Falkenschloss», das von der Hürlimann Immobilien aufwendig renoviert und umgebaut wurde.

Gemäss Hugo Mauchle ist das «XII Apostel» ein dem heutigen Marktbedürfnis entsprechendes «Kommunikations-Restaurant», kombiniert mit «back to the roots»: «Ein Lokal, in dem man gemeinsam isst, teilt und redet – eine Abkehr von virtuellen Chatrooms.»

Das Teilen am Tisch steht im Zentrum: Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts werden auf Platten serviert und die Gäste schöpfen sich selber. Zu den Gerichten wird hauptsächlich Brot angeboten, das gebraten werden soll, «dass es nur so bröseln», um eine «alte Tradition der zwölf Apostel wieder aufleben zu lassen».

Fotos: Martin J. Petras



«XII APOSTEL», ZÜRICH

Der Abendmahl-Tisch für gemeinsames Essen, Trinken und Reden: Einfach an den Tisch sitzen und in der Form einer Tavolata mitessen.

Das Herzstück des Konzeptes ist ein langer «Abendmahl-Tisch» für 24 Personen (12 Apostel mit 12 Gästen), der die Funktionen eines Stammtisches übernehmen und an welchem «das Leben voll pulsieren» soll. Eine gesellschaftliche Runde, wo man jederzeit einsteigen und auch aussteigen kann.

Der Küchenschwerpunkt besteht aus traditionellen Schmor- und Saucengerichten aus Schweizer und italienischer Küche, mit Fisch- und Vegi-komponenten sowie Brotkultur.

derzeit einsteigen und auch aussteigen kann.

Der Küchenschwerpunkt besteht aus traditionellen Schmor- und Saucengerichten aus Schweizer und italienischer Küche, mit Fisch- und Vegi-komponenten sowie Brotkultur.



RESTAURANT UND BAR

Foto links: Auf «Kloster-Atmosphäre» getrimmt: Mit Zweiertischen aus altem geölten Holz, die zu grösseren Tischen zusammengestellt werden können. Foto rechts: Kaffee-Spezialitäten und Offen-Spirituen in rustikalen Mostflaschen. Über Mittag und am Abend ist das gesamte Angebot erhältlich.

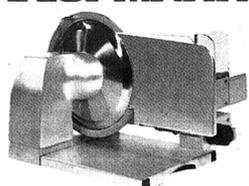
Restaurant «XII Apostel»

Ein Betrieb der Freddy Burger Management Group FBM, Zürich

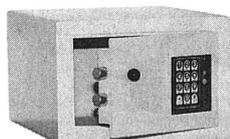
Öffnungszeiten
– Montag – Donnerstag: 07 bis 02 Uhr
– Freitag – Sonntag: 05 bis 02 Uhr
Total Sitzplätze 120 auf 198 m²
– Restaurant 58
– Bar 38
– Abendmahl-Tisch 24
Anzahl Mitarbeiter 24
Umsatzbudget: 3 – 4 Mio. Franken
Food-Beverage-Anteil: (Budget) 50:50
Kosten Innenausbau: ca. 1 Mio. Franken

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

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN



Walter Hofmann AG
Maschinen und Waagen
4900 Langenthal · Telefon 062 923 43 63
www.hofmann-ag.ch · Fax 062 922 19



LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Grössen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 88 00
Fax 055 619 88 68

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

**Wir analysieren
Ihren Betrieb aus
der Sicht Ihrer
Kunden ab Fr. 950.-**

inkl. persönliche Auswertung,
Schlussbericht und
Optimierungsvorschlägen.
Interessiert? Gerne erklären wir Ihnen
unser Analysesystem.
Rufen Sie uns an.

bip GmbH
Niklaus Konrad-Strasse 18, CH-4501 Solothurn
Telefon 032 - 621 11 44, Telefax 032 - 621 11 43
E-Mail info@bip-gmbh.ch, www.bip-gmbh.ch



Optimieren Sie den Ölverbrauch

Optimale Nutzung des Frittieröls ist in allen Gastrobetrieben – vom Fast-Food bis zum Grossbetrieb – sowohl eine qualitative wie auch wirtschaftliche Herausforderung. Heutige Frittiergeräte fassen bis zu 100 Liter Frittieröl, welches bei jeder Nutzung an Qualität abnimmt. Oxidation, Polymerisation und Hydrolyse sind die drei Faktoren, welche die polaren Anteile im Öl anreichern und das Frittiergut in punkto Optik und Genuss beeinflussen. Oftmals wurde in der Vergangenheit aus Vorsicht und mangels geeigneter

Testverfahren das Frittieröl zu früh ausgetauscht, was unnötige Waren- und Reinigungskosten verursachte. Mit dem PCT 120 Öl-Testgerät von 3M wird bei allen Ölsorten innert 35 Minuten eine verlässliche Analyse durchgeführt. Für den Testvorgang wird eine kleine Menge Öl mit einem Portionierlöffel in den Trichter des Gerätes eingefüllt und auf exakt 171 Grad aufgeheizt. Je nach Verschmutzungsgrad bewegt sich ein blauer Punkt auf dem eingeleiteten Teststreifen nach oben. Nach 35 Minuten kann das Ergebnis anhand einer Skala abgelesen werden.
3M (Schweiz) AG
8803 Rüslikon
TEL. 01 724 92 60

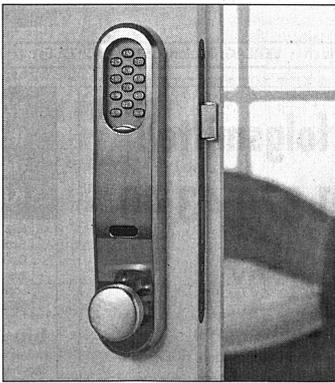
Demi-Sec-Champagner: köstliche Versuchung zu Kuchen und Desserts



Ein Süsswein ist der krönende Abschluss eines Menüs. Warum nicht einmal einen Demi-Sec-Champagner versuchen, der sich wunderbar mit einem caramellisierten Apfelkuchen vermählt? Demi-Sec-Champagner eröffnen ein breites Spektrum von Kombinationsmöglichkeiten – ein Eldorado für Gastgeberinnen und Gastgeber, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten möchten. Die traditionelle Assemblage der Cuvée Demi-Sec geht aus 50 verschiedenen Lagen hervor. Als grosser Klassiker des Hauses besteht er hauptsächlich aus Pinot Noir (40–45 Prozent). Der hohe Anteil von Pinot Meunier (30–35 Prozent) verleiht ihm eine betont fruchtige Note. Dem Chardonnay (20–25 Prozent) verdankt er seine Frische und Feinheit. Hinzu kommen 15–25 Prozent Reserveweine. Das Besondere am Demi-Sec ist der hohe Anteil an Dosierungslikör (ca. 45 g/l), durch den der Wein lieblicher wird, ohne seine Frische zu verlieren. Er passt hervorragend zu Kuchen und zu Frucht-desserts. Er eignet sich aber ebenfalls zu Gänseleber und zu würzigen Käsespezialitäten wie Roquefort.
Veuve Clicquot (Suisse) SA,
ch. des Coquelicots 16, Vernier,
case postale 871, 1215 Genève 15, Tel. 022 939 37 37, Fax. 022 939 37 38

Neu: Das Tür-Sicherheitsschloss ohne Schlüssel

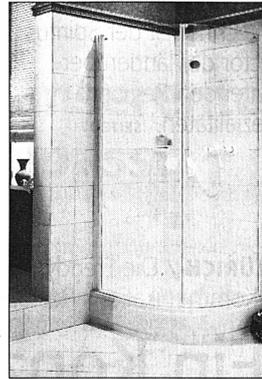
Jetzt braucht man sich nicht mehr um verlorene Schlüssel zu sorgen. Das neue, weltweit einzigartige Quadragard-Secor-Sicherheitssystem öffnet und schliesst die Tür ohne Schlüssel mit einem 4- bis 8-stelligen Code. Es ersetzt den veralteten Zylinder und schützt die Verriegelung mit einem geprüften Sicherheitsbeschlag. Das System braucht keine Verdrahtung, keine Stromzufuhr. Die Montage dauert ca. eine halbe Stunde. Die eingebaute, handelsübliche Lithium-Batterie hat eine Lebensdauer von ca. 40 000 Schliessungen oder ca. 10 Jahren. Alles ist vorgekehrt, damit der legitimierte Benutzer nie draussen steht, unberechtigte Eindringlinge aber keinen Einlass finden. Quadragard Secor steuert die Alarmanlage, so dass es einen Fehlalarm durch eine Fehlbedienung nicht mehr gibt. Für das Öffnen der



Tür wird einfach der Code eingegeben und der Knauf gedreht. Beim Verlassen des Raumes muss nur der Knauf gedreht werden. Secor ist getestet vom Verband Deutscher Sachversicherer VDS. Die Weltneuheit ist ausgestellt an der Swissbau vom 23. bis 27.01.2001 in Basel, VSI Stand, Halle 1, Nr. C08.
Quadragard, Einbruchschutz,
8048 Zürich, Tel. 0800 55 65 00
quadragard-ch@bluewin.ch

Hüppe-Duschabtrennung ARENA 1001

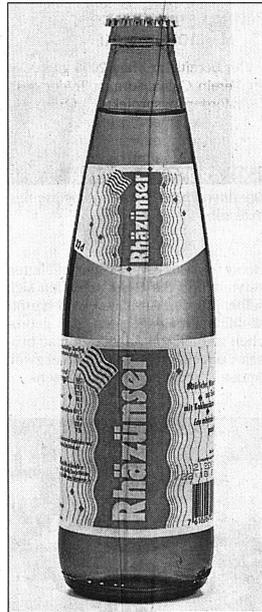
Auf der Suche nach Duschabtrennungen ist es gut, den Berater mit einer kleinen Checklist zu konfrontieren, bevor man viel Zeit mit dem Besuch von Ausstellungsräumen versäumt. Nehmen wir als Beispiel eine Wunschliste, die auf viele Fälle zutreffen könnte: Das Bad ist klein, in der Dusche soll viel Bewegungsraum sein, schön wäre Echtglas, weil es dauerhaft und eleganter als Kunstglas ist, und schliesslich möchte man den Geldbeutel schonen. Da bietet sich eine Viertelkreisduschabtrennung an, die am ehesten dem Wunsch nach «ausser Raum sparen, innen Raum ge-



winnen» entspricht. Der Clou wäre jedoch, wenn die Türen sich nach innen öffnen liessen. Ein «glücklicher Treffer» bei dieser Suche ist ohne Zweifel die ARENA 1001 von Hüppe, bei der die Türen – ohne Stolperkante, wie man sie bei Abtrennungen mit Schiebeturnen findet – als Schwingtüren nicht nur nach innen, sondern genauso gut nach aussen zu öffnen sind. Überdies ist die ARENA mit ihren edlen Profilen und Griff-Elementen besonders exklusiv und bei dem Blick in die Preisliste stellt man befriedigt fest, dass man bei diesem Preis einiges im Budget spart.
Hüppe GmbH
Schlosserstrasse 4, 8180 Bülach
Tel. 01 872 70 80
Fax 01 872 70 88
Pierre-Alain.Holzer@hueppe.de
www.hueppe.com

Rhazünser: Mehr Inhalt, unveränderter Preis

Die kleinste Gastronomie-Flasche von Rhazünser enthält neu 33 cl reines, natürliches Mineralwasser. Dies sind 10 Prozent mehr erfrischender Inhalt zum unverändert attraktiven Preis für den etwas grösseren Durst. Damit hat das kleinste Glasgebilde von Rhazünser ideale Voraussetzungen, um die Erfolgsentwicklung 2000 im laufenden Jahr weiter auszubauen und dem «grösseren Durstlöscher», der 50-cl-Glasflasche, nachzueifern. Die 33-cl-Flasche konnte im Geschäftsjahr 2000 den Absatz um 12 Prozent steigern, bei der 50-cl-Glasflasche lag das Wachstum gar bei 57 Prozent.
Feldschlösschen Getränke AG
Zentrale, Theophil Roniger Strasse,
4310 Rheinfelden AG
Tel. 061 833 42 42



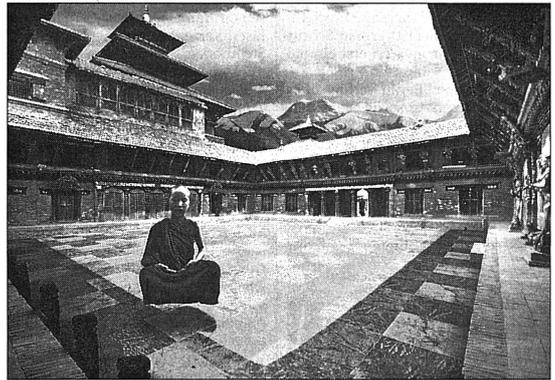
Volvo stellt neues Adventure Concept Car vor

Auf der Motor Show in Detroit präsentiert die Volvo Car Corporation das Adventure Concept Car (ACC) und bereitet sich damit auf den Sprung in das anspruchsvolle und expansive SUV-Segment (Sport Utility Vehicle) vor. «Wir möchten zeigen, dass wir es ernst meinen mit unserer Behauptung, wir könnten es mit den Besten im SUV-Segment aufnehmen», sagt Hans-Olov Olsson, Vorsitzender der Volvo Car Corporation. Gekennzeichnet wird das Volvo ACC von fünf Eigenschaften, die von einem SUV des schwedischen Automobilherstellers erwartet werden. Das Volvo ACC ist aber nicht das Automobil, das die Kunden später bei ihrem Händler finden werden. Diese Konzeptstudie ist eher ein «Thermometer, ein Mess-

Naturkork-Böden in topmodischem Design

Wicanders – der weltweit führende Korkproduzent – präsentiert an der Swissbau vom 23. bis 27. Januar 2001 ein völlig neues ökologisches Bodenprogramm. Unter der Marke Eco Cork Floors wird eine breite Palette von glatten bis rustikalen Dessins in über 80 Farben und Varianten angeboten. Ein Novum im Korkbereich stellen die gefassten, farbig bedruckten 6 mm dicken Platten im Format 450 x 450 mm dar. Sie ermöglichen die Gestaltung atemberaubender Böden und fügen sich perfekt in ein modernes, wie aber

auch klassisches Interieur ein. Eco Cork wird vollflächig auf einen planen Unterlagsboden verlegt, während Eco Floor schwimmend auf einen bestehenden Belag aufgebracht werden kann. Auf stark zunehmendes Interesse stösst der Wood-o-Cork, ein beschichteter Echtholzbelag auf Kork, der in extrem strapazierten Bereichen im Objekt problemlos eingesetzt werden kann, wie zum Beispiel in Heimen, Restaurants, Büros etc. Die Korkmittellage verleiht diesen Böden Wärme, angenehmen Gehkomfort und sehr gute Schallwerte.
WICANDERS, Amorim Flooring
(Schweiz) AG
Chamerstrasse 12b
6300 Zug
Tel. 041 726 20 20
Fax 041 711 20 27



Multivac-Neuheiten an der «Pack it»

Mit dem Traysealer T 400 und dem Thermotransfer-Codierer MR 293 präsentiert die Multivac Export AG an der «Pack it» vom 13. bis 16. Februar 2001 in Basel gleich zwei Neuheiten. Vor allem im Nahrungsmittelsektor verfügt der innovative Verpackungsspezialist aus Hünenberg über grosse Erfahrung und das entsprechende Know-how. Dank MR Etikettierertechnik – ein Unternehmen der Multivac Gruppe – kann die Multivac Export AG ihren Kunden Verpackungs- und Etikettierlösungen im

Gesamtpaket anbieten. Im Sektor Rollenaufmachern ist Multivac die Nummer eins in der Schweiz; das breite Angebot umfasst spezifisch auf die Verpackungsaufgabe abgestimmte Geräte, darunter auch Edelstahlmodelle. Auch bei den Traysealern hat Multivac mit automatischen und halbautomatischen Geräten für alle Bedürfnisse die optimale Lösung. Ergänzt wird das Verpackungsprogramm durch eine bunte Palette von MR Etikettiergeräten für eine moderne online- und offline-Etikettierung.
Multivac Export AG
Bösch 65
6331 Hünenberg
Tel 041 785 65 65
Fax 041 785 65 10



instrument, mit dem die Erwartungen und Ansprüche des Marktes für ein SUV von Volvo bestimmt werden können. Das erste SUV von Volvo soll innerhalb der nächsten zwei Jahre auf dem Markt eingeführt werden.

Volvo Automobile (Schweiz) AG
Postfach 1034
8065 Zürich
Tel. 01 874 21 20
Fax 01 874 21 25

4,7 Prozent mehr Umsatz

Bon appétit Group. Im Jahr 2000 hat Bon appétit den konsolidierten Bruttoumsatz um 4,7 Prozent auf 3,322 Mia. Franken erhöht. Im Geschäftsbereich gastrolog.ch verzeichnen die Prodega-Cash&Carry-Märkte ein Wachstum von 4,1 Prozent. Der Belieferungsgrosshandel mit der Howeg konnte den Umsatz um 4,8 Prozent steigern. Passaggio weist inkl. der Akquisition Feller eine Umsatzzunahme von 11,7 Prozent aus. *DST*

SCHWEINEFLEISCH / Illegale Substanzen

Migros stoppt Importe

Die Migros hat den Import von Schweinefleisch aus Österreich gestoppt. Das Fleischverarbeitungsunternehmen der Migros, die Micarna SA, hat damit auf die Verwendung illegaler Medikamente in österreichischen Mastbetrieben reagiert. Antibiotika, Hormone und andere illegale Substanzen sollen in der Mast eingesetzt worden sein. Nicht direkt betroffen von der Affäre sei Coop Schweiz. Der Grossverteiler habe kein öster-

reichisches Fleisch in den Verkaufsstellen und Restaurants. Der zur Coop-Gruppe gehörende Fleisch- und Würsthersteller Bell importiert rund 1000 Tonnen Schweinefleisch pro Jahr aus Österreich. Da aber kein Partnerbetrieb involviert sei, werde von einem Importstopp vorderhand abgesehen. Das BVET schliesst das Risiko von verseuchtem Fleisch in der Schweiz nicht aus und hat Stichproben durchgeführt. *DST/sda*

KFG SO / Umfrage bei Lehrlingen und Fachlehrern

Kochlehrlinge zufrieden

Die meisten Kochlehrlinge sind mit der Ausbildung am Arbeitsplatz und der Gewerbeschule sehr zufrieden. Auch fühlen sich die meisten Lehrlinge in ihrem Lehrbetrieb wohl. Diese Aussagen wurden anlässlich einer Umfrage bei den Kochlehrlingen im Kanton Solothurn gemacht. Disziplin und Konzentration im Unterricht und am Arbeitsplatz sind jedoch gemäss der ebenfalls befragten Fachlehrer die grössten Probleme der

Ausbildung. Präsentiert wurden die Resultate anlässlich eines Workshops für gastgewerbliche Lehrmeister des Kantons Solothurn in Kriegstetten. Federführend war das Amt für Berufsbildung, in Zusammenarbeit mit der Kantonalen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (KFG).

Jörg Bohren, Präsident der KFG, konnte über 90 Teilnehmer begrüßen. In verschiedenen Workshops wurden die

Lehrmeister mit neuen Informationen zu Berufsbildung, Schulunterricht und Einführungskursen sowie der Vorbereitung auf die bevorstehenden Lehrabschlussprüfungen informiert. Thomas Schmidhauser, Direktor der Hotel & Gastro Formation Weggis, informierte über die Zukunft der Gastgewerbe-Berufe mit dem neuen Berufsbildungsgesetz. Ab 2003 sind alle Berufe als 3-jährige Lehren zu führen. *r/CM*

STARBUCKS / Zweiter Coffeeshop am Unique Zurich Airport

Flughafen: Standort gesichert

Auf Anfrage gibt sich Mark Salathé, Managing Director der Swiss Star Ltd. (die Passaggio-Tochter ist ein Joint-Venture-Unternehmen mit Starbucks), zwar sehr bedeckt. Noch sei man nicht sicher, was am Flughafen Kloten wirklich abgehe, und nebst der bekannten bevorstehenden Eröffnung des ersten Starbucks-Stores im März am Zürcher Central, sei alles weitere reine Spekulation. Von Seiten des Unique Zurich Airport werden die Recherchen der htr dagegen konkret bestätigt.

MEHRERE FLUGHAFEN-STANDORTE?

Swiss Star, respektive Starbucks habe sich sogar für mehrere Standorte am Flughafen interessiert. Die Geschäftsleitung von Unique habe sich zu einer Präsenz von Starbucks an ihrem Airport grundsätzlich sehr positiv geäußert. Vorerst steht definitiv fest, wo sich der erste Starbucks-Store befinden wird: Um für die im Rahmen der 5. Ausbaustufe wegfallenden Räumlichkeiten Ersatzflächen zu schaffen, wird das Gebäude mit den so genannten Busgates im Terminal B derzeit aufgestockt.

Während im oberen der beiden neuen Stockwerke Büros entstehen, wird das untere als Ankunfts-Geschoss mit neuen Lounges (British Airways, Lufthansa und Jet Aviation) sowie Sitzgelegenheiten und einem Gastro- und Retail-Angebot eingerichtet. Diese für alle Passagiere des Flughafens benutzbare Fläche wird am kommenden 1. Mai eröffnet.

WEITERE STANDORTE FLUGLICH

Unique-Mediensprecher Lukas Hässig bestätigt, dass sich im Gastro-Bereich dieses Geschosses der erste Starbucks-Coffee-Shop am Flughafen Zürich befinden wird. Noch nicht entschieden sind allfällige weitere Standorte, und auch die grundsätzliche Frage, ob Unique an einer markant stärkeren Präsenz von Starbucks am Airport interessiert ist, sei noch nicht abschliessend beantwortet. *HU*

REGIONALE SPEZIALITÄTEN / Das umweltgerechte Absatzförderungsprojekt Culinarium soll das länderübergreifende Zusammenrücken von Gastronomie und Landwirtschaft ermöglichen. URS OSKAR KELLER

«Gsödsuppe» statt Jumbo-Shrimps

Culinarium heisst das neue Schweizer Absatzförderungsprojekt der Partnerschaften, das von Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Politik unterstützt wird. Vorerst 47 Restaurants und Hotels aus den Regionen Bodensee, Rheintal-Werdenberg, Heildiland, Toggenburg, Rapperswil-Zürichsee und Fürstentum setzen sich für regionale Spezialitäten ein. So sollen typische Gerichte wie «Gsödsuppe» (Pot-au-feu mit Kalbsfüssen) und Ribelspitzen (Maisgericht) sowie Ploderkäse und Toggenburger Schlorzifladen die Speisekarten zieren.

«Culinarium ist für unseren Kanton interessant, weil es die Gastronomie stärkt und dazu beiträgt, dass die Kultur, die Tradition und der ländliche Raum erhalten bleiben», würdigte der

weber präsentierten Mitte Januar in St. Gallen der Öffentlichkeit ihr Angebot. Die bunte Palette baut auf der Partnerschaft zwischen Gastwirtschaft, Tourismus und Landwirtschaft auf und ist der Versuch eines weiteren Zusammenrückens zwischen Gastronomie und Landwirtschaft. Balz Manhart, Vorstandsmitglied Culinarium, Präsident der Region Sarganserland-Walensee, Quart: «Gemeinsam soll das kulinarische Bewusstsein für Qualitätsprodukte verbessert werden und durch neue Angebote Bezug zum ländlichen Volks- und Brauchtum der Ferienregion Heildiland nehmen.»

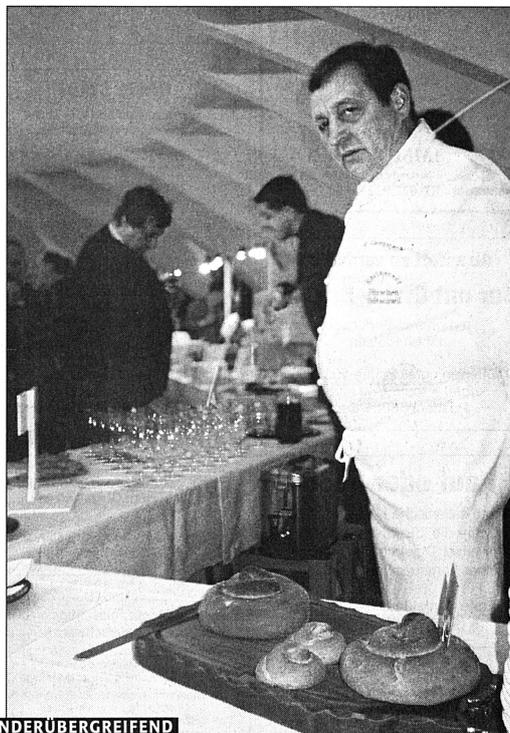
BUND BETEILIGT SICH MIT 1 MILLION FRANKEN

Der bereits im März 2000 gegründete Verein Culinarium ist Träger des Absatzförderungsprojekts «Culinarium». Er koordiniert die Interessen seiner Mitglieder im Bereich Regionalmarketing und kann Träger von weiteren Regionalmarketing- oder Absatzförderungsprojekten sein. Das Gütesiegel Culinarium garantiert, dass die Produkte in den Regionen erzeugt und verarbeitet worden sind. Der Verein verfügt bis 2003 über ein Budget von vier Millionen Franken. Davon bezahlt der Bund eine Million an das Projekt. Der Rest müsse durch Eigenleistungen gedeckt werden. Der Bund hat Anfang 2000 den Businessplangenehmigt und Mittel für den Bereich Marketing und Kommunikation bereitgestellt. Dass erst 47 Gastbetriebe Mitglied im Verein seien, liege daran, dass noch keine offizielle Ausschreibung gemacht worden sei, erklärte Josef Müller, Culinarium-Vizepräsident und Geschäftsführer von Gastro St. Gallen. Rund 80 Prozent der Teilnehmer sind momentan Gilde-Betriebe.

AUCH WEINE, SÄFTE UND EDELDESTILLATE

Aufbauend auf den Rohprodukten der heimischen Landwirtschaft, bereiten die Gastwirte authentische Gerichte zu, welche in den Speisekarten besonders hervorgehoben werden. Seien es regionale Fleischvariationen,

Fotos: Urs Oskar Keller

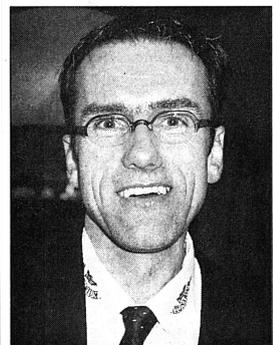

LÄNDERÜBERGREIFEND

Culinarium-Mitglied Markus Güntensperger vom «Hirschen» Bütschwil bei der Präsentation seiner Spezialitäten im St. Galler Pfalz Keller.

Milch- oder Käseerzeugnisse, Obst und Gemüse oder andere Produkte aus der Landwirtschaft; sie werden von den Ostschweizer Wirtinnen und Wirten zu regionalen Spezialitäten verarbeitet. Dazu sollen Weine, Säfte, Mosterzeugnisse, Edelbrände und Biervariationen aus dem heimischen regionalen Umfeld den Gästen wieder ins Bewusstsein gerückt werden. Auch Nachhaltigkeit ist gefragt. Zur Verbreitung der Projektidee wurden auch ver-

schiedene Werbeträger hergestellt: eine Culinarium-Zeitung, ein Märchen-Malbuch, eine CD, eine Homepage sowie ein kleines Rezeptbuch, in dem Culinarium-Gastwirte ihre Spezialitäten verraten.

Informationen: Geschäftsstelle Culinarium, c/o Amt für Wirtschaft des Kantons St. Gallen, Stefan Flückiger, Davidstrasse 35, 9001 St. Gallen, Telefon 071 229 21 93 oder 071 229 20 53, www.culinariumnet.ch



Culinarium-Geschäftsführer Stefan Flückiger.

St. Galler Regierungsrat Josef Keller die Initiative. Das Konzept für das Absatzförderungsprojekt hat Culinarium-Geschäftsführer Stefan Flückiger, 40, Leiter der Fachstelle Regionalentwicklung beim Amt für Wirtschaft des Kantons St. Gallen, in Zusammenarbeit mit dem externen Berater Reinhard A. Lechner aus Berneck entwickelt.

PROJEKTVERBUND CULINIARIUM EUROPA

Culinarium, so betonte Impulsgeber Lechner, gilt als Pilotprojekt für die gesamte Schweiz und soll später auch in anderen Regionen umgesetzt werden. Der Trägerverein soll als Bewegung und als nachhaltige Angebotsgruppe aufgebaut werden. In Kooperation mit Lechner, der auch den Projektverbund «Culinarium Europa» ins Leben gerufen hat, sucht man den Kontakt zu erfahrenen Regionalmarketing-Organisationen mit wegweisenden Projekten. Wer aber den Namen Culinarium hört, denkt zuerst an das UBS-Cateringunternehmen Culinarium AG in Zürich. Flückiger: «In einer aussergerichtlichen Vereinbarung hat die Schweizer Grossbank uns die Benützung des Namens erlaubt.» Ostschweizer Küchenchefs und Vertreter aus Landwirtschaft und Ge-

Goms hat bereits gepunktet

Im Oberwallis ist das Projekt Regionalküche bereits erfolgreich gestartet. Was für den aus dem Goms stammenden, legendären Hotelier César Ritz ein wesentlicher Teil der Gastfreundschaft war – seine exquisite Küche – hat im Goms seit Februar 2000 eine Renaissance erlebt. Ausgewählte und getestete Betriebe wurden zu Ritz-Restaurants und Ritz-Hotels. Mit dem Aparthotel Ambassador in Bellwald, dem Aparthotel Gaste in Blitzingen, dem Hotel Croix l'Or et Poste in Münster und dem Gathaus Jägerheim in Ausserbinn verpflichteten sich ausgewählte Häuser der Ritz-Philosophie. «Hervorragende Küche, gepflegter Service,

spezielle Weinkarte, die Organisation von besonderen Ritz-Abenden und die Verwendung des extra gefertigten Ritz-Porzellans sind Voraussetzungen dafür», betont Susanne Mutter, stellvertretende Geschäftsführerin Goms Tourismus in Fiesch. Doch diese Voraussetzungen reichten noch nicht. Externe Gastkritiker haben die – inzwischen auf zwölf erweitert – Häuser nach Kriterien klassiert und überprüft. Das exquisite Vier-Gang-Menu à la Ritz soll auch 2001 mit saisonalen und regionalen Produkten in jedem Betrieb zu einem besonderen Erlebnis werden. Susanne Mutter: «Anfänglich sind wir mit zwei Plattformen gestartet. Die

Nachfrage hat gezeigt, dass eine dritte Plattform Ritz-Menu gewünscht wird. Diese wurde heuer lanciert und umgesetzt.» Das Feedback bei den Hoteliers und Gastronomen ist ausgezeichnet. «Wir haben Erfolg mit diesem Projekt», freut sich die Touristiklerin.

Egon Julier vom Gathaus Jägerheim in Ausserbinn VS müsse den Gästen die normale Menükarte gar nicht mehr zeigen. Sie wollten meistens das Ritz-Menu. Leider ist noch kein Zahlenmaterial (Logiernächte, F&B-Umsätze) verfügbar. Auch der Kanton Bern fördert Regionales. Ebenfalls lanciert ist das Projekt Emmentaler Küche von Gastro Emmental. *UOK/CM*

KULINARIUM

1. Januar bis 28. Februar
– Südamerika Wine & Dine
Ed's Weinbistro, Rheinfelden

30. Januar bis 3. Februar
– Isole Lipari in tavola
Rest. Chruag, Wollerau am
Zürichsee

29. Januar bis 3. März
– Masakan Indonesia
Gasthof zum Löwen, Obfelden

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU
VERMIETEN?

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

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH
VERÄNDERN UND SUCHEN EINEN
BETRIEB ZU KAUFEN - ZU MIETEN?

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

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

Nach Übereinkunft
im Bündnerland zu vermieten

*****Hotel**

Es ist Ihre grosse Chance zur
Selbstständigkeit. Wenn Sie die Berge
lieben, Ihre Kreativität frei entfalten
möchten und die beruflichen
Voraussetzungen mitbringen.
Lassen Sie die Finanzierung
unsere Sorge sein.

Verlangen Sie detaillierte
Unterlagen.

H. Dall'Orno
Via Fiagna, 6614 Brissago
Telefon 091 793 42 12

P-135706/413668

An einer der schönsten Aussichtslogen
zwischen Bern und Thun
nach Vereinbarung zu verkaufen

**Restaurant
und Personalhaus**

Bestens eingeführter Ganzjahresbetrieb.
Sehr gepflegte Räume mit Ambiente.
Spezialisiert im Bankett- und Familien-
anlass-Geschäft. Grosse Terrasse.
30 Parkplätze. Wirtwohnung im nahe-
gelegenen Personalhaus vorhanden.
Verkaufspreis Fr. 1 950 000.-.

Unterlagen erhalten Sie unter
Chiffre 3062975, Berner Zeitung AG,
Service Divers, Dammweg 9,
Postfach 5434, 3001 Bern.

135310/264814

BASEL STADT

Zu vermieten auf April 2001
oder nach Vereinbarung

45-Betten-Hotel***

- Bar/Restaurant
- Gedeckte Terrasse

Das Haus ist komplett renoviert
mit den neuesten Kommunika-
tions-systemen etc.
Diskretion ist selbstverständlich.

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

135186/413451

Zu kaufen gesucht:**Kleiner Hotelbetrieb**

in Top-Skigebiet,
evtl. auch renovationsbedürftig,
bevorzugt Graubünden.

Angebote unter Chiffre 513-250831,
Südostschweiz Publicitas AG,
7001 Chur.

P-135517/44300

**Investoren für ein «gluschtiges» Gastro-
Projekt in der Innerschweiz gesucht!**

Kapitaleinsatz: mindestens Fr. 100 000.-
Rendite: vielfältig und appetitlich
Sicherheiten: Immobilie an guter Lage

Investoren mit einem Flair für Kulinarisches/
Onlogisches wenden sich an
Chiffre WFR 2016, Verlag DIE REGION,
Postfach 1044, 6021 Emmenbrücke

Alle Kontaktnahmen durch Selbstinteressenten
werden beantwortet und Vertraulichkeitsvermerke
strikte eingehalten.

BD 135678/413185

PROVINCE QUEBEC**RESTAURANT**

BAR, TERRASSE, MURS ET FONDS.
REGION TOURISTIQUE DES
LAURENTIDES, AFFAIRE SAINTE.
BON CA. PARKING.
FINANCEMENT POSSIBLE.
NEGOCIABLE.

INFORMATION 001 450 227 6436.

135708/413676

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten
(5 Minuten von bekanntem Ferienort in Graubünden)

HOTEL-RESTAURANT

- 14 Gästezimmer, alle mit Dusche/WC (28 Betten)
- Restaurant ca. 50 Plätze
- gedeckte Terrasse ca. 30 Plätze
- gemütliches Stübli ca. 26 Plätze
- grosser Parkplatz
- Tiefgarage-Plätze
- zentrale Lage an Durchgangsstrasse

Seriöse Interessenten melden sich unter Chiffre 135676,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135676/54046

Immobilien:
Jeden Donnerstag
in der *hotel + tourismus revue*.

Zu vermieten auf 1. Mai 2001

Dorfbar-Pub

Sälli, Bar, Gartenwirtschaft
Stammstisch für Vereine
Billard, Dart, Fussball usw.

3-Zimmer-Wirtwohnung
mit separater Küche
Keller, Estrich (ganzes Haus)
Genügend Parkplätze

Telefon 079 503 66 21

135705/413667

Einzigartige Gelegenheit!

Für initiatives Hoteller-Paar in der Zentralschweiz
auf Frühjahr zu

verpachten/verkaufen

**gastgewerbliche
Hotel-Liegenschaft**

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

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

135267/75426

Per un nostro cliente, affittiamo
con vendita inventario ben avviato

ristorante

con cinque camere ed un piccolo
appartamento. Regione Gamberoglio
con vista stupenda sul lago.

Eventualmente per interessati
vendita dell'intero stabile.

Seri interessati rivolgersi a:

Ferrazzini & Partners SA
casella postale 845, 6601 Locarno
Tel. 091 752 10 72

133445/412740

Zu verkaufen,
altershalber

**Hotel DOM
Randa/VS**

• Hotel mit 32 Betten

• Restaurant, Bar,
Stübli, Speisesaal
mit ca. 180 Plätzen

• 3 1/2-Zimmer-Wohnung

K V.KÄMPFEN
IMMOBILIEN AG
Überlandstr. 30, 3902 Brig-Glis
☎ 027 922 20 50
MA 135701/44008

Ab sofort zu vermieten**Bar mit Disco-Betrieb**

am oberen Zürichsee,
mit 80 Plätzen.

Offerten unter Chiffre 135702,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

135702/413671

Kauf oder Miete

Gute italienische Küche/Pizzeria
wäre die ideale Ausrichtung
für unser Objekt mitten im Dorf
einer Aargauer Seegemeinde.

Erste Kontaktaufnahme unter
Fax 062 772 17 64

135703/413665

Die Gelegenheit für**Gastgeber aus Berufung!**

An sehr guter Verkehrslage in städtisch/länd-
licher Umgebung der Agglomeration Luzern
wird in absehbarer Zeit ein alleingesehener
Restaurantsbetrieb zur Übernahme frei.

Die wohl durchmischte Gästekundschaft und
die sehr gute Infrastruktur lassen Raum
für neue Ideen und für eine individuelle
und überzeugende Gastfreundschaft.
Die Übernahme kann bald oder in Etappen
(Gerance/Pacht/Beteiligung/Kauf) realisiert
werden; ein entsprechender Zeitplan
ist einvernehmlich festzulegen.

Neugierig?

Schreiben Sie an Chiffre 135682,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Es werden alle Kontaktnahmen von
Selbstinteressenten beantwortet und
Vertraulichkeitsvermerke strikte befolgt.

135682/413185

OSTSCHWEIZ - THURGAU - BODENSEE

Zwischen Kreuzlingen und Romanshorn
Am schönen Velo-Wander-Ferien-Ort

LANDGASTHOF/HOTEL/BAR

Liegt fast am BODENSEE und ist bekannt
für FISCH-SPEZIALITÄTEN, Hochzeiten etc.

HOTEL 20 BETTEN/SAAL/SÄLI/GARTEN/BAR

Dieser Betrieb sucht auf April 2001
einen neuen PÄCHTER ODER PÄCHTERIN
eventuell einen GERANTEN/IN

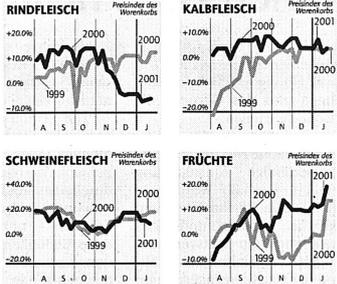
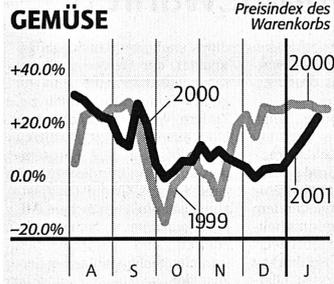
An Familie Schmid, HOTEL BAHNHOF-POST, 8280 Kreuzlingen
Auf Ihre Zuschrift mit Lebenslauf freuen wir uns
und Sie erhalten Unterlagen vom Betrieb.

134538/17663

**Über
Bierpreise
und
Schnapsideen.**

htr

PRODINDEX 22. 1. BIS 27. 1. 2001 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



LMVH kauft Weingüter

USA/Australien. Die international tätige Luxuswarengroupe Louis Vuitton Moët Hennessey (jährlicher Umsatz 14 Mia. Franken) ist definitiv auf dem Weg zum Global Player: Das Unternehmen gibt den Kauf des Weingutes Newton im kalifornischen Napa Valley bekannt. Zudem erwarb das Unternehmen den australischen Produzenten Adam Wynn. Der Kaufpreis für beide Güter wird auf 50 Mio. US-Dollar geschätzt. **CM**

Länderübergreifend

Hügli AG, Steinach. Die Konzernleitung der Nahrungsmittelfirma will seine Marktstrategie länderübergreifend nach Kundengruppen, respektive Marktsegmenten ausrichten. Neu werden die Divisionen Food Service (Leitung: Thomas Bodenmann), Bio Reform/Health Food (Alexander Moosmann), Private Label (Jean Villet) und Industrial Foods (Erik Linke) geschaffen. Villot wird ab 2003 den Vorsitz von Alexander Stoffel übernehmen. **ABC**

Eckert ersetzt Clalüna

Restorama Schweiz AG. Frey Fredy Eckert wird per 1. Mai neuer Geschäftsführer der Restorama AG. Jon Clalüna, der zurzeit sowohl der international tätigen Gruppe als auch der Landesgruppe Restorama Schweiz vorsteht, wird sich fortan voll auf die Funktion des Präsidenten und CEO konzentrieren. Mit der Ernennung Eckerts werde die im November 2000 begonnene Neuausrichtung der Führungsorganisation realisiert. **CM**

KÜCHENHYGIENE / Der HACCP-Leitgedanke beruht auf dem Vorbeugen

HACCP: Oft falsch verstanden

Scheusslich, diese Abkürzung des englischen «Hazard Analysis Critical Control Point». Das Wort «Control» bedeutet eben nicht «Kontrolle» sondern «Lenkung resp. Beherrschung» – jeder Werbetexter würde heulen, müsste er ein Produkt unter diesem Namen beliebt machen. HACCP ist sogar obligatorisch, umso schlimmer, dass das «Wie, Was und Warum» mancherorts in Gastronomie, Gewerbe und Industrie kaum verstanden wird. Früher sprach man nur von «Guter Herstellpraxis GHP», dem professionellen Umgang mit Lebensmitteln. Profis wissen, dass man verderbliche Produkte nur kurze Zeit lagern kann – ein Beispiel für GHP. Diese Praxis bildet die Grundlage für HACCP. Der HACCP-Leitgedanke heisst «vorbeugen ist besser als heilen».

ANALYSIEREN UND DAS RISIKO ABSCHÄTZEN

Ein Fallbeispiel: Ein Betrieb, welcher Schokoladenmousse aus frischen Eiern selbst herstellt, muss die Gefahr (Hazard) analysieren und das Risiko abschätzen: In einem Altersheim ist es höher als in einem Teenagerlokal, denn robuste Menschen überleben eine Salmonellose eher. Riskante Zubereitungen erfordern das Festlegen der «CCP», im Gesetz mit «Lenkungspunkte» übersetzt. Die Eier sind ein Lenkungspunkt, was nach einer «verbindlichen Arbeitsanweisung» ruft: Dies könnte heissen, «keine Knicker» oder «nur pasteurisiertes Flüssigei» zu verwenden. Weitere Lenkungspunkte sind die Lagertemperatur (z. B. «maximal 2 Grad») und die Haltbarkeit (z. B. «maximal 2 Tage»).

ÜBERWACHUNGSSYSTEM UND DOKUMENTATION

Alle bisher genannten HACCP-Schritte sind menschliche Denkarbeit. Doch die Schritte «Überwachungssystem und Dokumentation» können mit EDV-Unterstützung durchgeführt werden. HACCP umfasst Produkte, welche die Gesundheit gefährden. Darin eingeschlossen sind ungeniessbare Produkte wie auch Fremdkörper. Zähes Fleisch oder weiche Pommes hingegen sind «nur» qualitätsvermindert.

Wer auch diese Aspekte in sein Konzept einbeziehen will, kann ein Qualitäts-Management-System erarbeiten und ISO-zertifizieren lassen: Dieses Label geniesst internationales Ansehen. **GB**

KURZ UND BÜNDIG

ScotHot. Die Schweizer Kochnati bereitet sich auf einen neuen Auftritt vor: Im März findet die Kochkunstschau ScotHot in Glasgow statt. Am Freitag, 9. Februar 2001 «trainiert» die Crew im Paul-Scherrer-Institut in Würenlingen. **CM**

HACCP / Die Anforderungen steigen, aber auch technische Instrumente für die Küchenhygiene werden besser. Trotzdem ist der Mensch selbst am meisten gefordert. **GUIDO BÖHLER**

Messungen ohne Korrekturen sind bloss «Geschichtsschreibung»

PC-Programme können wichtige Daten wie Temperaturen und Zeiten eines Cook-&-Chill-Prozesses zuverlässiger erfassen als der Mensch. Moderne Software kann Soll- und Ist-Werte graphisch darstellen: Auf einen Klick und Blick kann man alles beurteilen. Voraussetzung ist die Verbindung der Kernfühler im Steamer und Schnellkühler mit dem Computer.

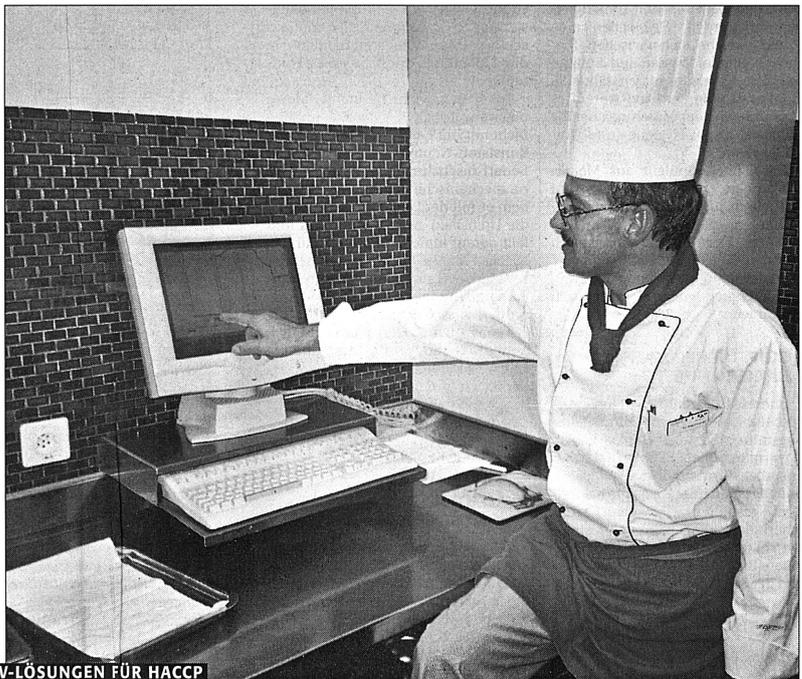
Zu langsames Aufwärmen oder Abkühlen der Speise wie auch Übertemperaturen des Fritieröls lassen sich auch nachträglich feststellen. Die Aufzeichnungen der Selbstkontrolle geschehen automatisch. Sie können jederzeit auf den PC-Bildschirm geholt werden und beweisen die Erfüllung der Sorgfaltspflicht. Auch ohne permanente PC-Verbindung ist dies möglich dank speicherfähigen Temperaturmessgeräten.

RECHTZEITIG KORRIGIEREN

Hygiene und Qualität kann man nicht ins Produkt «hineinkontrollieren» – man muss sie «produzieren». Der verantwortliche Küchenchef muss die Temperatur-Zeit-Bewegung einer Garung oder Schnellkühlung tatsächlich begutachten – speichern alleine reicht nicht. Mehr noch: Überschreitungen des Grenzwertes müssen zu Massnahmen führen, ohne Korrektur sind Messungen nur «Geschichtsschreibung». Nachträgliche Kontrollen sollten nur noch zur Bestätigung dienen. Elro AG sowie Kältering AG bieten EDV-Lösungen für Küchentechnik mit Speicher- und Alarmfunktion an. Der Computer kann dem Menschen das langweilige Dokumentieren der Messwerte abnehmen und sogar das Alarmieren. Auch Analysen werden moderner – chemische Tests wie jene der Fritierfett-Qualität sind elektronisch möglich: Gastrofrit AG bietet dies unter dem Namen «Oilcheck» an.

Mit Messen und Dokumentieren ist eine der HACCP-Forderungen erfüllt, aber noch nicht die wichtigste. Die Hygieneverordnung verlangt von jedem einzelnen Betrieb eine schriftliche Analyse seiner Gefahren. Wer beispielsweise Sous-vide-Produkte selbst macht, muss – das Risiko dieser Halbkonserven richtig einschätzen, – entsprechende Messungen durchführen,

Foto: Guido Böhler



EDV-LÖSUNGEN FÜR HACCP

EDV unterstützt die Durchführung des HACCP. Die Technik nimmt dem Produktionsverantwortlichen das Dokumentieren der Messwerte ab.

– Grenzwerte festgelegt und – deren Einhaltung nachweisen. Nicht der Computer, sondern nur der Mensch kann ein HACCP-Konzept erstellen. Doch hier helfen Beratungsfirmen (siehe Box).

VERGIFTUNGEN HÄUFIGER ALS MAN DENKT

Was der Computer nicht kann: Menschlich bedingte Risiken beherrschen, d.h. unhygienische Arbeitsweisen, ob bewusste oder unbewusste. Viele Krankheitserreger werden durch die Hände übertragen oder durch Kreuzkontaminationen von rohen zu gekochten Zutaten. Um diese Risiken zu vermindern, helfen nur Schulungen und Selbstdisziplin – Wille und Verständnis vorausgesetzt.

Das Schweizer Ausbildungsniveau ist gut, doch wie steht es mit angelegtem Personal? Oft ist Ordnung und Sauberkeit eine kulturelle oder zeitbedingte Frage, aber ohne Ordnung kann man nicht putzen. Langjährige Berufserfahrung und «unfallfreies Fahren» sind zwar ein Leistungsausweis. Aber nur Wissen, Können und Wollen garantieren unbedenkliche Lebensmittel heute und morgen.

Die Gefahren sind reell: Auch in der Schweiz sind Menschen durch Salmonellen im Essen gestorben. Jährlich werden insgesamt Tausende lebensmittelbedingter Durchfälle und Erbrechen gemeldet – Dunkelziffer nicht gerechnet.

WO LIEGEN DIE SCHWACHSTELLEN?

In den Berichten der Kantonschemiker werden immer Probleme mit Schlagramm, vorgekochten Speisen und geschnittenem Schinken erwähnt: Generell leicht verderbliche Produkte, welche zu hohe Keimzahlen aufweisen. Diese Produkte machen nicht unbedingt krank, sind aber minderwertig bis ungeniessbar. Salmonellen findet man ja in Stichproben ebenso wenig wie Nadeln im Heuhaufen.

Aus Gewohnheit zu lange oder zu warm gelagerte Produkte sind Risikofaktoren, welche auf lange Sicht die Wahrscheinlichkeit für Erkrankungen drastisch erhöhen. Vergleichbar mit häufigem Rasen im Strassenverkehr: Das Unfallrisiko steigt, und «am Limit lenkt der Zufall» – nicht der Schutzengel.

Unterstützung zur Hygienesicherung:

Temperaturmessung:

- Speicherfähige Messgeräte: Testo AG in Volketswil und Hobart AG in Zürich.
- Online-Überwachung von Garprozessen sowie Schnellkühlern: Elro-Werke AG in Bremgarten.
- Kühllager-Überwachung mit Alarmsystem (via PC-Drucker oder Pager): Kältering AG in Interlaken
- Mikrobiologie-Proben fassen, analysieren und interpretieren:
- Labor Veritas in Zürich: auch Beratung und Schulung. Das Unternehmen ist zugleich mit der Ausbildung an der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark beauftragt.

- UFAG in Susee, spezialisiert auf Systemgastronomie
- Beratung und Schulung:
- Mabesa GmH in Bischofszell: Gastronomieberater für Hygiene und ISO-Zertifizierung. Die Grundlage bildet das Gastronomie-Hygienebuch von Hens Enzler.
- Gastro Berr; berät und zertifiziert Mitgliedbetriebe nach eigenem Hygienesiegel. 17 Berner Betriebe sind zertifiziert, 6 in Vorbereitung.
- Hygieneschädlinge und Ungeziefer bekämpfen:
- Ketol AG in Zürich: spezialisiert auf Gastronomie
- Rentokil in Weiningen **ZH**

BASEL-LAND / Kantonslabor beanstandet angebrochene Fischkonserven Pizzerias mit verdorbenem Thon

Sardellen und Thon, die für Pizzas verwendet werden, sind oft von schlechter Qualität. Das Kantonslabor Basel-Land hat Proben aus Pizzerias und dem Handel untersucht und zahlreiche Beanstandungen ausgesprochen. In Einzelfällen kam es sogar zur Strafanzeige, heisst es in einer Pressemitteilung.

Das Problem ist, dass Fischweiss schnell verdorbt und sich dabei das gefährliche Histamin bildet. Dies ist besonders

dann der Fall, wenn angebrochene Konserven zu lange oder bei zu hoher Temperatur gelagert werden. Bei Sardellen etwa kann es vorkommen, dass sie bereits vor der Verarbeitung zur Konserven verdorben sind. Deshalb testete das Baselbieter Kantonslabor jeweils den Inhalt der noch verschlossenen wie auch der angebrochenen Dosen.

In einigen Fällen war die Ware tatsächlich schon vor dem

Eindosen mit Histamin belastet, das durch mikrobiologische Zersetzung (Fäulnis) aus der Aminosäure Histidin entsteht. Nach dem Verzehr können sich innerhalb einer Stunde Beschwerden wie Kopfschmerzen, Herzrasen, Schwindel, Senkung des Blutdrucks und Ausschlag im Gesicht einstellen. Damit die Ware weniger schnell verdorbt, müssen offene Konserven gekühlt aufbewahrt werden. *miw*

FRISCHFISCH / Schwierige Frische-Einschätzung beim Kauf von Fischfilets Rohen Fisch richtig aufbewahren

Beim Kauf von Frischfisch lässt sich bei einem ganzen Tier mit etwas Übung anhand des Aussehens und des Geruchs die Frische beurteilen.

Schwieriger ist das hingegen bei Filets: Hier ist nur eine unzuverlässige Einschätzung möglich. Deshalb wurden in einer Studie frische Filets von Seelachs, Rotbarsch und Lachs hinsichtlich Qualitätsveränderungen und Haltbarkeit während der Haushaltslagerung im

Kühlschrank untersucht, berichtet die Zeitschrift der Deutschen Gesellschaft für Ernährung «DGE info».

Die Untersuchung zeigt, dass rohe Fischfilets nach ein bis zwei Tagen im Kühlschrank bei sechs bis neun Grad Celsius durchaus noch genussfähig sind und – nach ausreichendem Erhitzen – ohne gesundheitliche Bedenken verzehrt werden können. Die Haltbarkeit der gelagerten Filets ist aller-

dings stark von der Ausgangsqualität, der Frische und den Kühlschrankverhältnissen (Hygiene, Temperatur) abhängig. Zudem wurde deutlich, dass ein ausreichendes Erhitzen der Filets auf eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad Celsius Grundvoraussetzung ist, um vorhandene Mikroorganismen vollständig abzutöten und gesundheitlich unbedenkliche Mahlzeiten herzustellen. *miw*

TOPFSPÜLER / Mechanismen zwischen Maschine, Chemie, Wasser und Spülgut

Profi-Wissen erwerben

Der Schweizerische Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssysteme SVGG gibt ein «Handbuch gewerbliches Geschirrspülen» heraus (siehe Fussnote).

In diesem neuen und umfangreichen Werk werden viele Mechanismen erörtert, welche sich zwischen Maschine, Chemie, Wasser und Spülgut abspielen. Es erklärt gut verständlich, wie alles funktioniert und worauf es ankommt – von der Maschine über die Spülmittel bis zu Hygiene- und Umweltaspekten.

Im Kapitel «Spülgut aus Metall» wird erklärt, dass Rostflecken auf «rostfreiem» Edelstahl von mitgeschliffenen metallischen Topfkratzen stammen. Der Rost überträgt sich von unedlen Metallen via Wasser auf die Edelstahluhrenstiele und kann diese angreifen, wenn er nicht rasch entfernt wird.

STOFFTÜCHER SIND BAKTERIENNESTER

Interessantes steht auch in Gratis-Broschüren: Der Wasch- und Reinigungsmittel-Hersteller Henkel-Ecolab AG warnt in seinem Faltblatt «Maschinenspülen» vor Stofftüchern: Damit reinfiziert man unbewusst die bakterienfrei gespülten Utensilien. Stofftücher sind wahre Bakterienester – man sollte sie durch Papier ersetzen. Weitere Broschüren können beim Verband der Schweizerischen Seifen- und

SPÜLMASCHINEN / Für das Spülen von Utensilien mit hartnäckigem Schmutz gibt es seit einem Jahr Maschinen, die dem Casserolier das Scheuern ersparen. Bewähren sie sich? GUIDO BÖHLER

Topfspülmaschinen im Vergleich

Einweichen, Vorspülen und Abkratzen der angebrannten Speisereste auf GN-Schalen und Pfannen gehören zu den unangenehmen Arbeiten. Dies und der Druck auf die Personalkosten sind Grund genug, etwas in die Rationalisierung zu investieren. Alle Spülmaschinen-Lieferanten argumentieren in diese Richtung – erfüllen sich die Hoffnungen?

Seit zwei Jahren bietet Meiko neuartige Topfspüler an. Sie arbeiten nicht nur mit Lauge sondern auch mit Kunststoff-Granulat, das man nach Bedarf zuschalten kann. Es erzeugt eine mechanische Scheuerwirkung, indem es mit der Lauge unter Druck auf die Utensilien geschleudert wird und fällt darauf in den Waschtank zurück. Nicolas Mannweiler, Verkaufsberater der Meiko AG, empfiehlt, «die Utensilien sorgfältig in die Halterung einzuordnen, dies ist entscheidend für die Wirkung. Beim Herausnehmen soll man die Geräte kontrollieren und die selten steckengebliebenen Granulatkörner entfernen». Der Effekt ermöglicht, zusätzliches Reinigungsmittel einzusparen. Meiko AG hat letztes Jahr über zwanzig Granulatmaschinen verkauft, Tendenz steigend.

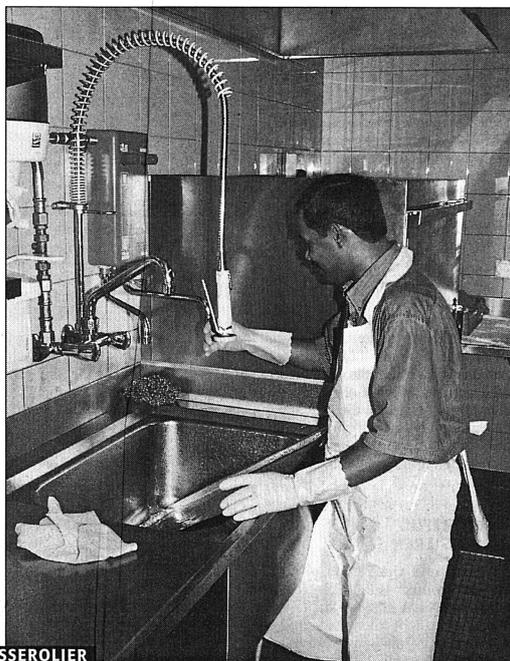
RICHTIG KALKULIEREN

Granulatmaschinen sind teurer als konventionelle. Die Investition muss einerseits rentabilisiert werden durch die wegfallende Einweichzeit, andererseits durch die stundenweise Entlastung des Casseroliers. Wer diese innovative Maschine anschafft, muss auch die Granulatkosten kalkulieren: Die Körner nützen sich ab, werden immer kleiner und einige gehen hin und wieder verloren. Man muss den Granulatbehälter von Zeit zu Zeit auffüllen resp. die ganze Menge auswechseln – vergleichbar mit dem Motorenöl im Auto. Ein Kilo dieses lebensmitteltechnischen Kunststoffes kostet rund 25 Franken. Kleine Maschinen benötigen fünf Kilo davon.

GRANULAT WIRKT WIE HAGELKÖRNER

Auch Hildebrand AG bietet seit kurzem Topfspüler mit Granulat an. Hobart AG hingegen setzt nicht auf Granulat, sondern auf «starke Pumpen, welche grosse Mengen Lauge verspritzen». Ein scharfer Strahl besitzt zwar ebenso mechanische Reinigungswirkung, trotzdem sollte Angebranntes vorher eingeweicht werden. Hobart-Verkaufsleiter Jürg Albrecht hat «grundsätzliche Bedenken gegenüber dem Granulat und denkt dabei an das Risiko, dass die Körner durch Unachtsamkeit in die Speisen und zwischen die Zähne der Gäste geraten». Eine abwartende Haltung hingegen nimmt Heer AG ein, welche ihre Spülmaschinen von Comenda bezieht. In ihre konventionellen Maschinen baut Comenda ebenfalls starke Laugenpumpen ein. Wenn sich Granulatmaschinen bewähren,

Foto: Guido Böhler



CASSEROLIER

Einweichen, Vorspülen und Abkratzen der angebrannten Speisereste gehören zu den unangenehmen Arbeiten.

wird Comenda vermutlich nachziehen.

Der konventionelle Topfspüler kann hartnäckigen Schmutz nicht mit beliebig scharfer Chemie oder heissen Temperaturen angreifen – die Utensilien selbst würden sonst beschädigt. Längere Einwirkungszeiten wären kontraproduktiv, und bei zu hohem Wasserdruck würden die Töpfe den Halt verlieren. Bei konventionellen Maschinen sorgen die Faktoren «Chemie, Temperatur und Zeit» dafür, dass

das Spülgut sauber wird. Anders die Granulatmaschinen, welche durch die aufprallenden Körner vor allem mechanisch reinigen. Der Effekt ist übrigens durch höheren Lärmpegel hörbar.

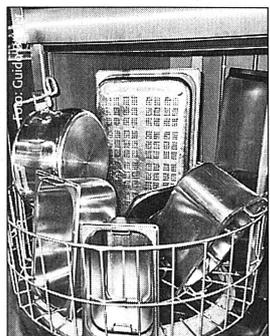
Zwei Anwender von Granulatmaschinen verraten ihre Erfahrungen: Paul Ricklin, Inhaber des sanktgallischen Restaurants «Waldegg», lobt die tatsächliche Rationalisierung durch seine Granulatmaschine. Rolf Laible, Küchenchef des Zürcher Hotels Savoy

Baur en Ville, freut sich, dass die Töpfe «wie neu» herauskommen. Weniger Freude hat er an den Körnern, «die in den Utensilien steckenbleiben – je kleiner sie werden, desto mehr. Mit der Zeit liegen auch in der Küche solche herum. Zum Glück fand sie noch kein Gast im Essen». Der eidg. dipl. Koch bestätigt den Minderverbrauch an Reinigungsmittel und weist darauf hin, dass der Lebensmittelkontrollleur mit der Hygiene des Granulats zufrieden sei.

MÜSSEN PFANNEN GLÄNZEN?

In der ersten Phase des maschinellen Spülens löst und entfernt die Lauge bei einer Temperatur von 65 Grad die Speisereste. In der zweiten Phase spült das Frischwasser mit dem Klarspüler, auch Glanzmittel genannt, die Laugenreste ab. Die dritte Phase ist die Trocknung: Frontlade-Spülmaschinen lassen die Utensilien durch die Eigenwärme bei 85 Grad trocknen. Diese Hitze wirkt ferner desinfizierend. Ist es aber wichtig, dass Utensilien glänzen? Heer AG verwendet im Topfspüler kein Glanzmittel und weist darauf hin, dass es bei Chromstahl ohnehin nur begrenzt wirkt. Die Meiko-Maschinen verwenden zwar Glanzmittel, aber Mannweiler meint, dass «Utensilien nicht so perfekt glänzen müssen, denn sie zirkulieren nur innerhalb der Küche».

Klarspüler enthalten so genanntes Netzmittel, welches die Oberflächenspannung des Wassers beseitigt. Das Wasser kann sich dadurch besser verteilen und abfließen. Glanz entsteht, wenn der glatte Edelstahl durch nichts getrübt wird. Wenn aber Wasser nicht abläuft sondern tropfenweise eintrocknet, bleibt Kalk zurück. Fehlender Glanz mag ein hygienisches Randproblem sein, doch auch optische Schönheitsfehler können den gesamten Hygienestandard beeinträchtigen. Kalkflecken sind zwar kein Hygieneproblem, aber Flecken sehen immer verdächtig aus.



Spülmaschinen: Intensivere Chemie und höhere Temperaturen

Waschmittelindustrie bezogen werden: Zu empfehlen: «Geschirrspülen im Automaten», worin das Prinzip des Spülprozesses erklärt wird: Scheuern von Hand besteht vor allem aus mechanischer Arbeit.

Der Automat hingegen übt nur wenig mechanische Kraft aus, gleicht dies aber durch intensivere Chemie und höhere Temperaturen aus. Die Maschine arbeitet nach dem Giesskastenprinzip: sie spült nicht verschmutzte Stellen gleich wie stark und schwach verschmutzte. *GB*

Handbuch (Fr 48.50) zu beziehen bei SVGG Zürich, Tel 01 487 10 48

Einige Topfspüler im Vergleich

Marke und Modell	nutzbare Breite Tiefe Höhe	Zykluszeit minimal maximal	Waspumpen- Leistung Liter/Minute	Granulat Menge Preis Fr./kg	Anschlusswert Kilowatt	Wasser- verbrauch
Hildebrand HGR 280	67.5 cm 67.5 cm 59 cm	2 Min. 8 Min.	kA.	Mit 5kg 26.-	11.3	6.5
Meiko GD 600 plus	75 cm 60 cm 78 cm	1 Min. 5 Min.	800	Mit 6kg 23.50	12.3	8
Meiko FV 250 B	1100 cm 670 cm 600 cm	2 Min. 8 Min.	2100	ohne	22	6
Hobart UX 60E	124 cm 700 cm 630 cm	2 Min. 6 Min.	1150	ohne	17 bei Warmwasser, 26 bei Kaltwasser	11
Heer Comenda G 65	700 cm 720 cm 620 cm	2 Min. 10 Min.	3000	ohne	14	8

GEBÄUDEREINIGUNG / Das Universitätsklinikum Freiburg im Breisgau hat sich selbst ein neues Reinigungs-Konzept verpasst. Für jeden Raum ist festgelegt, wie er gereinigt werden soll. Nicht zuletzt profitiert auch die Umwelt. **MIRA WENGER**

Trotz weniger Putzmittel effizient

Wo früher mit heissem Wasser und viel Putzmittel geschrubbt wurde, geht das Personal heute mit genau dosiertem Reiniger in kaltem Wasser an die Arbeit. Vor sechs Jahren hat man am Universitätsklinikum Freiburg i. Br. mit dem «Freiburger Modell» ein neues Putzsystem eingeführt, im April soll das Projekt nun abgeschlossen sein. Heute werden im Klinikum mit weniger Personal mehr Gebäude sauber gehalten und gleichzeitig die Umwelt geschont. Den Ausschlag dazu hat nicht in erster Linie der Umweltschutzgedanke gegeben, sondern die Feststellung, dass das herkömmliche Putzen im Vergleich zu den Preisen externer Reinigungsfirmen viel zu teuer war. Trotzdem wollte man einen grossen Teil der Gebäude, die von Fremdfirmen gereinigt wurden, wieder selbst besorgen.

LEISTUNGEN REALISTISCH FESTLEGEN

Man setzte sich also das Ziel, mit hausinternem Personal konkurrenzfähig zu werden. «Es ist noch heute so, dass die Fremdfirmen laut Offerten mehr Quadratmeter pro Stunde reinigen als wir. Bei uns werden die Leistungen aber so festgelegt, dass das Personal sie auch erfüllen kann», sagt Ilka Schlitter, verantwortlich für die Reinigung des gesamten Klinikums. Am Modell beteiligt war auch Franz Daschner, Direktor des Instituts für Umweltmedizin und Krankenhaushygiene. Er hat Ende 2000 den Deutschen Umweltpreis erhalten, weil er sich für eine starke Reduktion der Desinfektionsmittel im medizinischen Bereich einsetzt. Von verschiedenen Seiten wurde nun bemängelt, die hygienischen Anforderungen würden damit nicht mehr erfüllt. Die Vorwürfe betreffen jedoch nur die Operationsbereiche und haben nichts mit der übrigen Gebäudereinigung zu tun.

Ein wichtiger Teil bei der Einführung des Freiburger Modells war, sämtliche Räume des Klinikums zu erfassen und in Raumkategorien einzu-

teilen. Dazu wurde ein spezielles Computerprogramm entwickelt. So ist heute klar festgelegt, welcher Raum wie oft gereinigt werden muss und wie viel Zeit die Arbeit beansprucht.

SONNTAG: BESCHRÄNKTES PUTZEN

Bei der Aussenklinik «Hauptstrasse», wo Psychiatrie und Hautklinik untergebracht sind, ist die Reinigung im Rahmen eines Pilotprojekts als erstes sorgfältig ausgewertet und neu organisiert worden. Dabei hat sich gezeigt, dass man vielerorts mehr putzte als nötig. Wurden etwa die Büros früher fünf Mal wöchentlich nass gewischt, beschränkt man sich heute auf zwei Mal. Früher wurde auch an den Wochenenden geschrubbt und poliert. Heute putzt man sonntags nur noch das Nötigste, etwa die öffentlichen Toiletten, die Küche und den Speiseraum. «Die normalen Patientenzimmer putzen wir am Sonntag nicht mehr», sagt Angela Schmidt, Leiterin der Gebäudereinigung in der Klinik «Hauptstrasse». Die Patienten und Patientinnen hätten darauf anfangs zwar skeptisch reagiert, ergänzt Schlitter. Sie seien über die Neuerungen bei der Klinikreinigung aber offen informiert worden und hätten vor allem geschätzt, dass nun hausinternes Personal für die Sauberkeit ihrer Zimmer verantwortlich sei. Inzwischen gehöre die reduzierte Reinigung zum Alltag.

WENIGER PUTZMITTEL NÖTIG

Selbstverständlich haben sich durch das Projekt nicht nur die Reinigungsfrequenzen verändert. Es wurden auch neue Putz-Utensilien angeschafft und die Schulung des Personals verbessert (vgl. Box). Früher benutzte man zum Aufnehmen der Fussböden das «Zwei-Eimer-System» mit Presse, heute setzt man ein «Bezugswechsel-Verfahren» ein. Weil nur saubere Bezüge in die Reinigungslösung eingetaucht werden, wird diese nicht verschmutzt und kann so vollständig auf-

Foto: Mira Wenger



SANFTES REINIGEN

Mopps werden ausgeklappt deponiert. Keime im Verschlussmagneten werden nicht mit Chemie bekämpft, sondern ausgetrocknet.

gebraucht werden. Dadurch spart man Wasser und Reinigungsmittel. Für die Reinigung von 100 Quadratmeter Boden wurden mit dem alten System 18 Liter Wasser und 129 Milliliter Reinigungsmittel verbraucht. Die neuen Werte liegen bei 1,9 Liter Wasser und acht Milliliter Reiniger. Die Reduktion beträgt also beim Wasser und bei den Mitteln je etwa 90 Prozent. Hinzu kommt die Verringerung der Wäsche menge um drei Prozent. Durch den Wechsel sind zwar mehr Mopps nötig, ökologisch gesehen lohne sich das neue System aber trotzdem, so Schmidt.

Die hochkonzentrierten Fabrikate, die nach genauen Angaben dosiert werden, haben eine zusätzliche Reduktion der Putzmittel ermöglicht.

DANK PUTZPLAN RICHTIG REINIGEN

Im Freiburger Reinigungs-konzept ist für jeden Raum festgelegt, wie er gereinigt werden muss. Für die Normalreinigung bei den Krankenzimmern etwa ist das Vorfliesen mit einem feuchten Tuch und anschliessendes Nasswischen Pflicht. Beim Nassaufnehmen muss nach jedem Zimmer der Bezug des Mopps gewechselt werden. Tische, Stühle, Nachttische usw. werden täglich nach gereinigt; Schmutzfang- und Fussmatten wöchentlich.

«Schulung ist sehr wichtig»

Seit mit dem «Freiburger Modell» an der Universitätsklinik Freiburg i. Br. ein neues Putz-System eingeführt wurde, hat sich auch für die Angestellten im Klinikum viel verändert. «Wir sind sogar so weit gegangen, dass durch die Neuorganisation jede Reinigungskraft an einem anderen Ort eingeteilt wurde», sagt Angela Schmidt, Leiterin der Gebäudereinigung in der Klinik «Hauptstrasse». Das Personal wird systematisch ausgebildet: Wer putzt, besucht alle 14 Tage eine halbstündige Schulung. «Wir haben bestimmte Dinge bis zum Abwinken geübt und wiederholt», erinnert sie sich. Doch selbst damit sei es teilweise schwierig gewesen, Neuerungen wie etwa geringere Dosierungen von Reinigungsmitteln oder selteneres Reinigen der Büros wirklich durchzusetzen.

Nebst der Gewöhnung an den neuen Putzplan waren auch Sprach- und Verständnisprobleme zu überwinden. «Ich versuche, die Schwierigkeiten mit einfachen Mitteln zu lösen», so Schmidt. Eine Massnahme war etwa, die Schlüssel der Räume und die entsprechenden Angaben im Reinigungsplan mit derselben Farbe zu kennzeichnen. «Eine der 53 Frauen, die hier arbeiten, kann gar nicht lesen. Für sie habe ich den Plan mit Symbolen ergänzt. Das klappt gut», erzählt Schmidt. Dass sie kürzlich mitbekommen habe, wie eine Frau aus der Reinigungsgruppe auswärtigen Handwerkern erklärt habe, dass sie aus ökologischen Gründen so und nicht anders putze, habe sie besonders gefreut. Bei all den Umstellungen ist

man aber auch auf Widerstand gestossen: «Als wir die Personalbedarfsberechnung durchgeführt haben, war vielerorts die Angst vor einer Entlassung zu spüren», sagt Ilka Schlitter, verantwortlich für die Reinigung des gesamten Spitals. Kündigungen gab es durch die Einführung des Freiburger Modells keine. Man putzt nämlich nicht nur effizienter, sondern auch mehr Fläche, etwa jene Räume, die früher von privaten Firmen gereinigt wurden. Heute werden an der Universitätsklinik Freiburg nur noch etwa 10 Prozent der Reinigungsarbeiten von Fremdfirmen ausgeführt.

Das Freiburger Modell achtet nicht nur auf Ökologie und Ökonomie, sondern auch auf die Gesundheit des Putzpersonals: «Mit dem Kauf von Reinigungsmaschinen konnten wir etwas zum Wohlbefinden und zur Gesundheit unserer Mitarbeiterinnen beitragen», sagt Schmidt. Hinzu kommt die Zeiteinsparung, welche die Anschaffung auch finanziell interessant macht. In Sachen Gesundheit soll künftig noch einiges passieren in der Freiburger Klinik: «Wir wollen uns die Arbeitsabläufe vor Ort anschauen und jemanden aus dem Reinigungsteam begleiten», sagt Schlitter. So könnten Probleme erkannt und Massnahmen zum Schutz der Gesundheit, etwa beim Heben von schweren Gegenständen, ergriffen werden. Ein weiteres Ziel ist es, für sämtliche Teile des Uniklinikums Arbeitspläne zu erstellen wie jene, die in der Klinik Hauptstrasse erarbeitet wurden und zum grossen Teil bereits eingesetzt werden. **MW**

Anzeige

Schnellkühler – Schockfroster

Wo der Preis, die Leistung und der Service stimmt!

HIBER

KÄLTERING

+100° auf +3° oder +100° auf -18° ist für uns kein Problem! Kompatibel mit allen handelsüblichen Markensteuern, bodeneben einfahrbar. Jedes verkaufte und vom Kältefachmann installierte Gerät wird gratis durch ausgebildeten Schweizer-Koch bei Ihnen im Betrieb koch- und kundenspezifisch vorgeführt. Alle HIBER-Geräte sind NSF, CE und UL geprüft. Testen Sie uns, verlangen Sie eine Offerte.

Nur beim Kältering

Kältering AG, Postfach, CH-3800 Interlaken
 Telefon 033 826 16 66, Fax 033 826 16 69
 info@kaeltering.ch, www.kaeltering.ch

Kälte von Profis – Kälte für Profis

Erfolg für die Museumsnacht

Basel. Der Erfolg der ersten Basler Museumsnacht hat alle Erwartungen übertroffen: Bis eine Stunde vor Torschluss zählten die 23 Museen 63 700 Eintritte. Ab 20 Uhr war klar, dass die Shuttle-Busse dem grossen Ansturm nicht genügen würden, zusätzliche und grössere Busse mussten eingesetzt werden. Als ein Publikumsrenner entpuppte sich das Museum Kleines Klingental, welches zum mittelalterlichen Essen lud. **CK**

HOTELS EDEN UND ANITA / Kritik an der Werbung der beiden Hotels

Das «Gegenteil von witzig»

Eine weisse Seite, darauf 51 Tampons abgebildet und am unteren Rand steht in roten Lettern «Unforgettable Days»: Werbung für die Arosar Hotels Eden und Anita. Unter den Tampons stehen Monat, zum Beispiel November, und «Zürich». Mit einer Ausnahme: Unter einem steht «Arosa». Dann, folgt eine Lücke von neun Tampons. Die Aussage ist klar: Die Tamponträgerin ist in Arosa schwanger geworden. Offen aber ist, ob sie

sich mit ihrem Partner in die Arosar Hotels zurückgezogen hat und dank Entspannung schwanger geworden ist, oder aber, ob sie sich den Vater ihres Kindes auf der Arosar Skipiste geangelt hat. Zweiteres hat im Konsumentenmagazin «Saldo» die Kritik der Produzentin Julia Wyss auf sich gezogen. Die Werbung sei «zwanghaft originell», kurz, das «Gegenteil von witzig», die Aussage, sich als Singles-Frau auf den Skipisten

den geeigneten Samenspender zu suchen, sei weder «verblüffend» noch «unkonventionell, sie hinterlässt höchstens ein Gähnen.» Kritik übt sie auch an der entsprechenden Geschichte auf Internet (www.unforgettabledays.ch). Sie sei «an den Haaren herbeigezogen.» Kritik von der htr: Die Internetgeschichte ist langweilig. Kaum jemand wird da bis zum Ende, das heisst bis zum Hotel, durchhalten! **CK**

Knallharter Tourismus

Russland. «Russische Touristiker leben gefährlich», lautet der Kommentar der Zeitung «tourist austria»: Bei einem Mordanschlag wurde Jossif Ordschonikidse, der als stv. Oberbürgermeister Moskaus für die internationalen Beziehungen zuständig ist, schwer verletzt. Die Aufsicht über das Hotelgeschäft wurde ihm zum Verhängnis. Dieses ist nämlich mit den Angebotsparten der russischen Mafia (Spielkassens, Wechselstuben, Prostitution) verflochten. **KJV**

ZITAT DER WOCHE

«J'aime tout ce qui est beau et il y a tellement de belles choses.»

Philippe Chevrier, Starkoch in den Genfer Rebbergen mit 19 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen, im Portrait auf CF-Seite 3.

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

Das Team der Zukunftsmärkte von Schweiz Tourismus im Ausland hat neue Mitarbeitende. **Renuka Luktuke** übernimmt die Stelle Key Media und Key Accounts Manager in Bombay. Sie ist für Südinien zusammen mit **Ritu Sharma**, Marketingverantwortliche in Bombay, verantwortlich. **Shalini Khanna** ist Key Media und Key Accounts Manager für Nordindien in Neu Dehli. Ab Mitte Februar ist **Aysem Nogovitsina** für den russischen Markt zuständig. Die Abteilung «Zukunftsmärkte» in Zürich bleibt unter der Leitung von **Federico Sommaruga**, **Peter Ueltschi** und **Eugenio Genazzi** verstärken ab Juni 2001 das ST-Marketingteam. **CK**

Ingo Gürges (31) ist neu Director Business Development, Europe, Middle East & Africa bei Steigenberger Reser-

für dort hat er schon: Zum Beispiel Englischkurse für Europäer durchführen und touristische Institutionen beraten. 1964 begann Ruch als Leiter der Abteilung Lehrlingsausbildung seine Karriere beim SHV. 1969 bis 1973 war er Leiter der Abteilung Kadernschulung. Bis 1985 übernahm er parallel die Leitung des Personaldienstes. Ab 1973 leitete Ruch das Departement Berufsbildung und war Mitglied der Geschäftsleitung, ab 1980 Vizedirektor. 1978 hatte er das Konzept Hotel-Handelsschule SHV entwickelt. Unter seiner Führung wurden die Handelsschulen in Bern, Lausanne und Bellinzona etabliert. **CK**

Der Vorstand von Saas Fee Tourismus hat sich in der Nachfolgeregelung des zurückgetretenen Kurdirektors **Frank Bumann** für eine interne Lösung ent-



vation Service. Gürges Hauptaufgabe ist die Akquisition neuer Mitglieds-hotels bei SRS-Worldhotels. Zuletzt war er im New York Head Office von The Leading Hotels of the World als Sales Manager Eastern Region tätig. **TRU**

Fabio Bonetti (34) ist neuer Vizedirektor des Verkehrsvereins Lago Maggiore. Bonetti ist seit elf Jahren im Tourismusgeschäft dabei und war bereits in verschiedenen Chargen beim Ente turistico Lago Maggiore tätig. **JSZ**

Eleanor Hope, die künstlerische Leiterin des Menuhin-Festivals in Gstaad, tritt zurück. Ihr Nachfolger wird **Christoph N. F. Müller**, selber Musiker und zurzeit Manager des Kammerorchesters Basel. Unterschiedliche Auffassungen, wie es mit dem künstlerischen Management weitergehen soll, seien ausschlaggebend, dass sie ihren Vertrag nicht verlängern wolle, sagt Verwaltungsratspräsident Lorenz Blunschli. Das Festival soll aber im bisherigen Geist weitergeführt werden. **CK**

Nach 36 Jahren beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) ist **Manfred Ruch** auf eigenen Wunsch vorzeitig pensioniert worden. Zur Ruhe aber setzt er sich noch nicht, wird er doch im Frühjahr nach Kanada auswandern. Pläne

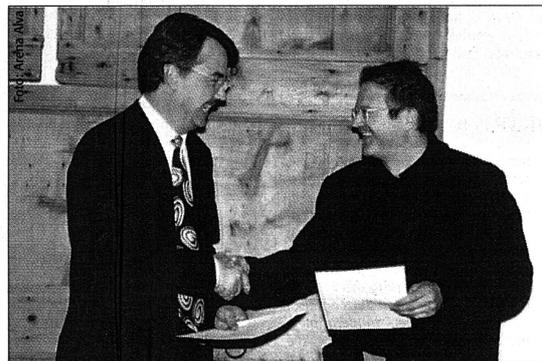
scheiden: Der bisherige Vizedirektor und Leiter Administration **Simon Bumann** (Bild) wird Ende Wintersaison die Führung übernehmen. Er wird sich auf die Produktegestaltung und die Kontakte zu den Leistungsträgern vor Ort konzentrieren. Simon Bumann ist 38 Jahre alt, hat nach dem Abschluss des Handelsdiploms am Kollegium in Brig in verschiedenen Banken und für die Alusuisse Chippis gearbeitet und kam vor sechs Jahren als Leiter Administration zu Saas Fee Tourismus. **GER**

Iwan Dietschi und **Roland Hinni** leiten seit wenigen Monaten die kulinarischen Geschicke des Ritz-Carlton, Sharm El Sheikh in Ägypten. Dietschi bekleidet die Position des Executive Assistant Managers in Charge of Food & Beverage und ist für die gesamten gastronomischen Einrichtungen und Angebote zuständig. Hinni ist der Küchenchef des Luxushotels und damit Herr über fünf Restaurants. **DST**

Yvette Thüring ist neuer General Manager des Swissôtel Amsterdam. Zuvor war sie Resident Manager des Swissôtel Zürich. **Rainer Tenius**, seit zehn Jahren bei Swissôtel Hotels & Resorts, übernimmt Thürings Stelle in Zürich. Er war vorher General Manager des Swissôtel Kairo. **TRU**



Reges Interesse an der «MS Harder». Das Brienzseeerschiff «Harder», das Ende Januar aus dem Verkehr gezogen wird, soll nun doch nicht versteigert werden. Das unerwartet grosse Interesse bewog die BLS, den Schiffsbetrieb der Lötschbergbahn, die Versteigerung wieder abzusagen. Mehr als ein Dutzend Interessenten hatten sich gemeldet. Bekannt wurde etwa diese Woche das Projekt des Thuner Restaurant-Besitzers Jörg Moser, der das 77-jährige Motorschiff als Gastrobetrieb am Mühleplatz in Thun vertäuen möchte. Und Bootsführer Anton Stalder möchte das «Harderli» kaufen, um es wieder auf dem Thunersee verkehren zu lassen. Oder das Info-Center Spiez will es als Shuttle-Schiff Spiez-Beatenbucht verwenden. Im März will die BLS über das beste Kaufangebot entscheiden. **DOS**



Flimser Kulturgüter im Olgiati-Museum. Die Filmgüterammlung des 1995 verstorbenen Architekten Rudolf Olgiati geht als Schenkung an die Olgiati-Stiftung in Films. Die 700 Exponate widerspiegeln Olgiatis Liebe zur Geschichte und Baukultur. Bei seinem Tod hatte er die Sammlung der Gemeinde Films vermach, verbunden mit der Auflage, das «Gelbe Haus» in der Dorfmitte zu erhalten und umzubauen. Die Gemeinde hatte den Nachlass ihrerseits den Verein «Gelbes Haus» vermach. Da dieser keine Möglichkeit zur Inventarisierung sah, kam die Sammlung jetzt ins Olgiati Museum in den Park Hotels Waldhaus, wo sie öffentlich zugänglich ist. Bild: Christoph Schlosser (l.), Präsident der Olgiati-Stiftung, nimmt von Guido Gasty, Gemeinderat und Vertriebsdelegierter «Gelbes Haus», die Schenkungsurkunde entgegen. **TRU**

H+G / Mobilität

Umsteigen

Der private Verkehr hat ein enormes Mass angenommen. Nach dem Motto «Mobilität geht über alles» sind



viele Leute der Überzeugung, nicht auf ihr Auto verzichten zu können. Immer mehr Gemeinden versuchen aber, ihren Gästen den öffentlichen Verkehr schmackhaft zu machen – Umsteiger sind gesucht. Mehr dazu in der H+G-Januar-Ausgabe. **stes**

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

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

Herausgeber-Ausschuss:
Dr. Christoph Juen (GL SHV), Christian Hodler (GL SHV),
Eva Bürgi (Verlag), Marietta Dedual (htr), Stefan Senn (H&G),
Gudrun Schlenker (Café Bistro, gr.ssws).

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Toni Rüttli (TRU), Sonja Stalder (ST), Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Châtier français: Miroslaw Halaba (MH).
Laurent Missbauer (LM), Bruno Sales (BS).
Milestone: Dr. Peter Kübler (PK).
Produktion: Dominique Schmid (DOS).

LAYOUT: Karin Cugger (KC), Brigitte Pauli (BP),
Gilbert Perrot (GPE).
Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:
Silvia Cantieni (SC), Graubünden; German Escher (GER),
Wallis; Omelia Gola (OG), Mailand; Katja Hassenkamp
(HAS), Paris; Herbert Purscher (HP), Wien; Maria
Pütz-Willems (MAP), München; Jürg Steiner (JS), Tessin;
Georg Ubenau (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW),
Zürich.

Verlag:
Eva Bürgi (Verlagsleitung), Ralph Hügelshofer
(Vertriebsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaldu, Jöra Mülger,
Fabienne Korolis.
Stellensensate: Thomas Hellmüller, Martin Wehli.
Geschäftszeugen: Erich Weber, Jörg Fröhli,
Dominik Chammartin.

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

Auflage:
12'185 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreis: (inkl. MwSt.)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.-,
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse:
Montbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: info@htr.ch
Abonnement:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Stelleninserate:
Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Geschäftszeugen:
Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: info@htr.ch
Internet: <http://www.htr.ch>
Für unvollständige Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



PHILIPPE CHEVRIER /
Le grand chef genevois
est le premier invité
de notre rubrique
«Portraits». PAGE 3



SILVIO GIOBELLINA /
Le champion de bob a ouvert
à Leysin un Tobogganing
Park qui fait la joie de bien
des touristes. PAGE 5



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

hotel+tourismus revue

VERBIER / Roland Pierroz
remplacera Roland Lovey

Nouveau président

Lors de son assemblée générale qui s'est tenue la semaine dernière, la société de développement (SD) de Verbier a élu un nouveau président en la personne de Roland Pierroz. Il remplacera Roland Lovey qui a effectué seize ans au comité, dont huit à la présidence. Le célèbre restaurateur, qui était jusqu'ici vice-président, a déclaré vouloir poursuivre dans la voie tracée jusqu'ici par la SD. Quant à Roland Lovey, il a été nommé président d'honneur.

Le comité a reçu lors de cette assemblée la tâche d'affecter le résultat exceptionnel de la SD à des infrastructures touristiques. La réserve constituée sur la taxe de séjour en vue du paiement de la TVA est désormais disponible et ce sont environ 500 000 francs qui seront investis. Une partie ira au centre sportif pour régler l'accès et la circulation intérieure, l'autre permettra de rénover le centre équestre.

DEUX ÉTUDES SUR LA STATION

La Fédération suisse du tourisme a mené une enquête pour le compte de Verbier auprès des propriétaires et des commerçants. Une deuxième étude auprès des hôtes a été réalisée par la société Polyquest.

La synthèse des deux travaux sera effectuée prochainement et permettra à la SD de se fixer un fil conducteur pour le futur. Parmi les points importants, celui de la circulation à travers la station qui pose problème. Le président de la commune, qui est aussi membre du comité, a assuré à l'assemblée que la question allait être étudiée.

DESKLINE EN PRÉPARATION

La station est par ailleurs en train de mettre sur pied le système de réservation Deskline en collaboration avec les offices du tourisme de la région, dont celui de Martigny. Le système ne devrait toutefois pas être opérationnel avant l'automne, voire l'hiver 2001/2002.

Sur le plan des nouvelles manifestations prévues pour cette année, la station envisage d'organiser à la mi-août un salon pour les véhicules tout terrain. «Ce projet, qui est en bonne voie, nous permettra de prolonger la saison estivale», a indiqué Madeleine Savioz, responsable du marketing.

Pour le reste, Verbier fera de la promotion sur ses marchés traditionnels que sont la France, l'Allemagne, la Grande-Bretagne, l'Italie, le Bénélux et la Scandinavie. DEM/IMH

FORMATION TOURISTIQUE / Le Conseil fédéral veut revaloriser la formation touristique. Un des moyens serait d'élever une ou plusieurs écoles touristiques au rang d'HES. MIROSLAW HALABA

Ecoles touristiques sollicitées

Quel profil faut-il donner à la formation touristique suisse? C'est la principale question à laquelle devra répondre cette année la branche touristique. On sait, en effet, que le Conseil fédéral prépare un rapport destiné au Parlement dans le but d'améliorer les structures et la qualité de l'offre touristique suisse. Ce rapport devrait notamment contenir des propositions concrètes pour revaloriser la formation et les métiers touristiques. «Nous avons besoin de plus d'entrepreneurs et de managers innovatifs et rompus aux spécificités du tourisme», s'était exclamé, fin octobre à Berne, le conseiller fédéral Pascal Couchepin lors de la remise du Prix du tourisme suisse.

DES PROBLÈMES STRUCTURELS

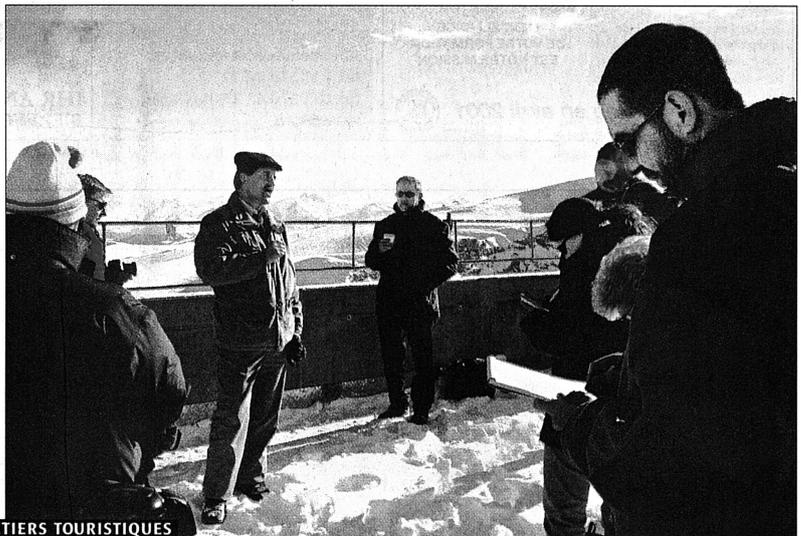
Mais pourquoi donc faut-il remettre en selle les professions touristiques? «Le tourisme suisse souffre de problèmes structurels», explique le professeur Peter Keller. Cela se traduit notamment par des coûts trop élevés et, partant, des rendements insuffisants. Des efforts ont été faits depuis 1996 sur le plan du marketing avec la réorganisation – réussie – de Suisse Tourisme. Aujourd'hui, il convient de créer des conditions qui permettent au secteur privé de s'affranchir du soutien des pouvoirs publics. Et ceci passe par une réorganisation de la formation. Développer des coopérations, des nouveaux produits, appliquer les principes du yield management sont des tâches qui ne peuvent être menées à bien que par des gestionnaires spécialement formés. Or ceux-là font défaut. «Nous n'avons pas assez de gestionnaires pour les PME», fait remarquer Peter Keller.

UNE FORMATION SATISFAISANTE

Le rapport du Conseil fédéral, qui sera élaboré cet automne, se basera notamment sur un état des lieux de la formation touristique effectué par les professeurs Thomas Bieger (Saint-Gall) et Hansruedi Müller (Berne). Leur étude n'est pas terminée, mais il est déjà possible, à la lecture des avis recueillis auprès de quelques professionnels de la branche, de deviner le chemin que pourrait emprunter la formation touristique.

Disons-le d'emblée, il ne s'agit pas de tout chambouler. Loin de là. On s'accorde en effet à reconnaître que la formation a un niveau satisfaisant. «Cette formation est bonne, voire très bonne», lance le directeur de l'École

Photo: Laurent Miesbauer



MÉTIER TOURISTIQUES

Outre des connaissances très spécifiques, les nouveaux gestionnaires du tourisme devront être des communicateurs avisés.

suisse de tourisme de Sierre, Olivier Chevallaz. «Nous n'avons pas à nous cacher. Dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, en particulier, la formation est très bonne. Ce qu'il nous faut faire, c'est adapter la formation aux nouvelles exigences du marché», dit Peter Keller.

COMBIEN D'ÉCOLES TOURISTIQUES HES?

Il apparaît dès lors rapidement que le cœur du problème réside dans le rôle à donner aux écoles de tourisme. C'est là que la revalorisation est la plus nécessaire. Ces écoles doivent en effet pouvoir former des responsables – de destination, par exemple – susceptibles de prendre en charge des tâches complexes qui demandent des connaissances très spécifiques, mais aussi, des qualités de communicateurs. «Les écoles touristiques doivent développer le savoir, mais aussi le savoir-faire et le savoir-être», estime le professeur montréalais Francis Scherly.

Une manière d'atteindre ces objectifs est d'élever les écoles touristiques au rang de «haute école spécialisée» (HES). Si ce postulat n'est pas contesté, le débat s'est en revanche déjà engagé sur le nombre d'écoles habilitées à recevoir ce statut. Pour Olivier Chevallaz, tout comme pour la FST, une

école HES est largement suffisante pour l'ensemble du pays. La question n'est de loin pas résolue car le débat repose plus sur des considérations politiques que professionnelles.

COOPÉRATION ENTRE LES ÉCOLES ET L'ÉCONOMIE

La révision du système de formation devrait aussi être l'occasion d'adopter de nouvelles pratiques. Ain-

si pour Francis Scherly, il conviendrait de négocier des bases «formelles, solides et coercitives» de coopération entre les écoles et l'économie. Gottfried Künzi est d'avis que le niveau des cours de préparation pour l'obtention du diplôme d'expert en tourisme devrait être élevé et que l'on crée une passerelle permettant à des diplômés d'entrer dans une école HES. Autant d'idées qui pourraient étoffer le rapport attendu du Conseil fédéral.

Changer les mentalités

Revaloriser la formation touristique et les métiers du tourisme pré-suppose aussi un travail en aval. Le professeur montréalais Francis Scherly estime qu'il faut agir sur l'éducation de base et, partant, les mentalités.

«Nous réclamons, dit-il, depuis deux décennies l'introduction de cours d'accueil dans les classes primaires, pour toutes les communes à vocation touristique.» Travail difficile, car cela requiert «un consensus politico-social et notamment la participation du corps enseignant.

A l'instar de Francis Scherly, Olivier Chevallaz, directeur de l'École suisse de tourisme (EST) de Sierre, est d'avis qu'il faut agir sur l'image des pro-

fessions touristiques. Il faut montrer que les métiers du tourisme offrent une palette d'avantages, comme les possibilités de voyager, et que servir un client est une activité noble. «Il y a une approche de ces métiers qui doit fondamentalement changer», déclare Olivier Chevallaz.

Mais ce n'est pas tout. Il est tout aussi important à ses yeux que ceux qui ont choisi une profession touristique dans laquelle ils se sentent à l'aise le fassent savoir autour d'eux, histoire de susciter les vocations.

Le directeur de l'EST regrette par ailleurs que le tourisme helvétique ne dispose toujours pas d'un lobby suffisamment fort pour défendre ses intérêts. MH

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

mini bar.
Systems

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

Douches et baignoires ANTIDERAPANTES

✓
✓
✓

Veillez remplir le coupon et demander une démonstration gratuite

Nom _____
Prénom _____
Rue/no _____
NPA/Lieu _____
PROFLOOR, Thalstrasse 3, 4710 Balsthal
Tél. 062 391 09 75, Fax 062 391 09 76

Société suisse des hôteliers

FORMATION CONTINUE BUREAU ROMAND SSH LAUSANNE

Téléphone 021 320 03 33
Fax 021 320 02 64

IQ.

Devenez membre!
www.bestwestern.ch/membre

Join The Best
Best Western



ÉCOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE
Une institution de GASTRO-SUISSE depuis 1914
 Av. de la Paix 12 • CH-1202 Genève
 Tél. 022 919 24 24 • Fax 022 919 24 28
 E-Mail: info@ecole-hoteliere-geneve.ch
 http://www.ecole-hoteliere-geneve.ch

1er cycle (18 mois)

1er semestre
RESTAURATION

2ème semestre
**EXPLOITATION
 D'ENTREPRISE**

3ème semestre
STAGE

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

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

2ème cycle (6 mois)

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

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

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



**L'EXCELLENCE
 DE VOTRE FORMATION
 EST NOTRE MISSION**

Prochaine rentrée en avril 2001



htr

**Tout sur le
 marketing
 et le
 dumping.**

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

Recherche

société de restauration avec concept
 original si possible. Pour l'exploitation
 d'un café-restaurant typique dans
 station des Alpes vaudoises.
 Libre de suite. Conditions intéressantes.
 Renseignements au 079 366 02 83
135689/213713

A louer ou à vendre,
LEYSIN, Alpes vaudoises

Café-restaurant

de 70 places avec terrasse de 60 places.
 Conditions intéressantes. Libre de suite.
 Renseignements au 079 366 02 83
135690/213713



**IHR ANGEBOT UNTER
 TELEFON 031 370 41 11**

A remettre dans les Alpes vaudoises

Café-restaurant-pizzeria

Bonne situation, pistes de ski à proximité.
 Restaurant entièrement équipé avec environ
 100 places, grande terrasse d'été.
 Personnel compétent à disposition, bonne chiffre
 d'affaires, idéal pour couple de professionnels.
 Pour traiter, minimum Fr. 60 000.-.
 Faire offre écrite sous chiffre P 036-433458
 Publicitas SA, case postale 1118, 1951 Sion.
P 135704/413666



htr

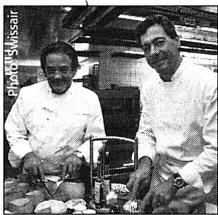
**Tout sur
 la conjoncture
 et les confitures.**

SWISSAIR / Nouveau service en première classe

Les hors-d'œuvre pour le caviar

Depuis le 5 janvier, Swissair propose une prestation gastronomique supplémentaire aux passagers de première classe (First Class). Sous le nom de «Classics Bouquet», la compagnie inaugure un buffet de hors-d'œuvre servis au siège du passager.

Basé sur le concept «Swissair naturalgourmet», l'assortiment se compose de foie gras naturel, de saumon, de cocktails de crevettes et de salades



Roland Pierroz (à g.) et Philippe Rochat au service de Swissair.

variées. Chacun de ces hors-d'œuvre s'inspire de la créativité des chefs suisses Philippe Rochat et Roland Pierroz, partenaires de Swissair depuis plus d'une année pour la cuisine de première classe.

Le service Classics Bouquet remplace le chariot à caviar. Swissair explique qu'elle a renoncé au caviar en raison des menaces qui pèsent sur la qualité du produit: pollution, surpêche et pêche illégale. BS

LUFTHANSA / Deux chefs cuisinent pour les petits

Menus pour enfants

La compagnie aérienne allemande Lufthansa a lancé un nouveau service à bord destiné aux enfants âgés de 2 à 8 ans. Outre les jeux et les animations, le programme «LU's world» soigne l'aspect culinaire. La compagnie a fait appel à deux chefs renommés pour élaborer les menus. Le premier, Johann Lafer, est également une vedette du petit écran, tandis que le second, Hermann Pflaum, a écrit des livres de cuisine pour

les enfants. Lufthansa indique que les menus proposés «varient en fonction de la destination du vol et du moment de la journée»: pancakes, compote de pommes, salade de fruits au déjeuner; lasagnes aux carottes, fromage, dinde pour le dîner ou le souper, sont des exemples des mets proposés. Ce nouveau service est disponible sur tous les vols intercontinentaux et sur la plupart des vols européens de Lufthansa. BS

Du saumon «à la laponne»

Alpes vaudoises. A l'initiative de l'ancien champion de bob Silvio Giobellina, désormais reconverti à Leysin dans l'accueil, l'hébergement et l'animation touristiques, il est aujourd'hui possible de passer une nuit en tipi et de déguster, entre autres, du saumon «à la laponne». Cette spécialité est servie en hiver dans le village de tipis construit à proximité du «Tobogganing Park» de Leysin. LM

www.prealp.ch/osg

SEMAINE DU GOÛT / Coup d'envoi en Suisse romande

Plus de cent événements annoncés

La 1re Semaine du goût se déroulera essentiellement dans le canton de Vaud du 26 février au 4 mars 2001. Plus de cent événements ont obtenu jusqu'ici l'agrément du comité de parrainage. La liste définitive sera arrêtée au 31 janvier, moment aussi où ils seront dévoilés. Sous l'égide de l'Association pour la promotion du goût (APG), cette vaste opération est soutenue par des grands chefs, artisans reconnus et autres personnalités qui veulent assumer la promotion du goût dans les régions.

L'ÉDITION 2002 AURA LIEU EN GRUYÈRE

Il s'agit, dans un pays possédant des produits de qualité et dont la population a des attentes face à la standardisation de la nourriture, de sensibiliser les consommateurs et de favoriser leurs relations avec les producteurs. D'où un partenariat avec les milieux de l'économie, de la culture, du tourisme, de l'éducation et de la politique. L'approche pédagogique de cette initiative est évidemment très importante. A cet égard, il est dommage que les dates choisies cette année pour la Semaine du goût coïncident avec celles des vacances dans certains cantons romands!

Destinée au grand public qui doit se familiariser avec la richesse du patrimoine culinaire et viticole au travers de produits de qualité, cette première opération a immédiatement suscité un grand intérêt, à tel point que l'APG a décidé de mettre sur pied une deuxième édition. Celle-ci aura lieu du 27 mai au 2 juin 2002 - des dates plus appropriées - dans un cadre idéal puisqu'il s'agira du 3e Salon des goûts et terroirs, à Bulle.

UN EXEMPLE VENU DE FRANCE

L'idée de la Semaine du goût n'est pas nouvelle. La France en est déjà à la onzième édition de la manifestation, laquelle se déroule toujours au mois d'octobre. Plus de 700 animations ponctuent ce qui est devenu une véritable institution nationale, grâce à l'engagement massif des professions intéressées et à l'appui des collectivités publiques. Produits, saveurs originales, recettes et métiers artisanaux sont à l'honneur.

L'aspect convivial est considéré comme primordial. Le programme comprend des fêtes gourmandes, des expositions-dégustations de produits, les activités d'un Club du goût, des dialogues entre le public et les professionnels, des tarifs spéciaux pour étudiants dans les grands magasins des repas entre voisins... De même, le volet pédagogique revêt une extrême importance puisque des leçons de goût et des menus initiatiques sont préparés dans les écoles, tandis que les grands chefs élaborent pour l'occasion des menus enfants dans leurs établissements. JS

PHILIPPE CHEVRIER / Amateur de belles voitures et d'art, le chef genevois a la passion de l'excellence. Une excellence que l'on retrouve d'ailleurs dans ses assiettes. Portrait. LAURENT MISSBAUER

«J'aime tout ce qui est beau et il y a tellement de belles choses!»

«Son crâne est aussi lisse que sa cuisine est élaborée.» C'est par ces propos qu'un hebdomadaire romand avait dépeint, il y a quelques mois, Philippe Chevrier, crédité d'une note de 19 sur 20 au Gault Millau. La «Sonntagzeitung» le qualifie en revanche de «Starkoch», alors que le quotidien «Le Matin» parle de lui en tant que «chef étoilé», en référence à ses deux étoiles Michelin.

Portrait

Aux dires de nombreux observateurs, la troisième étoile Michelin ne serait plus très loin, ce qui ferait de son restaurant gastronomique, à Peney-Dessus, dans le vignoble genevois, une des trois meilleures tables du pays. En Suisse, seuls Philippe Rochat et Gérard Rabaey sont en effet crédités de trois étoiles, la notation maximale dans le guide Michelin.

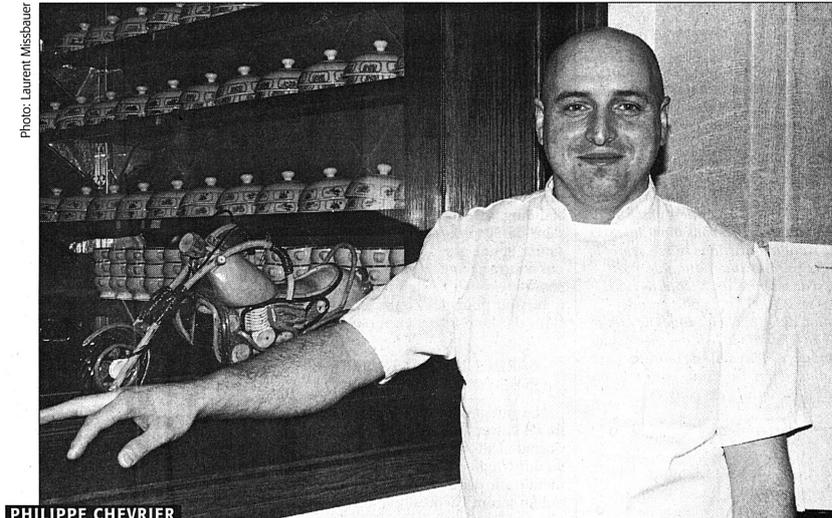
PERSÉVÉRANCE, TALENT ET DÉTERMINATION

Philippe Chevrier n'a cependant pas fait de la conquête d'une troisième étoile Michelin une de ses priorités. Ce qui le fait avancer dans sa profession, c'est avant tout la recherche de la perfection. «Il faut avant tout travailler pour sa clientèle. Ce qui nous pousse à faire mieux, ce ne sont pas les guides, ce sont nos clients», avoue-t-il.

Force est de constater que cette façon de travailler lui a très bien réussi jusqu'ici. Il suffit d'ailleurs d'observer sa rapide progression pour s'en convaincre. Il est en effet passé de 17 à 19 points au Gault Millau en l'espace de seulement deux ans et il a obtenu sa deuxième étoile dans le guide Michelin alors qu'il n'était pas encore âgé de 40 ans. En fait, la recette de sa réussite passe par trois ingrédients principaux: la persévérance, le talent et la détermination, trois traits de caractère que le pilote de formule 1 Michael Schumacher, son idole, «maîtrise parfaitement», estime le chef du Domaine de Châteauevieux.

LA RECHERCHE DE LA PERFECTION

La passion que Philippe Chevrier voue à son métier, aux excellents produits et aux plats élaborés se retrouve en fait également dans ses hobbies: «Avant tout les belles voitures, les motos, les antiquités et l'art en général. J'aime tout ce qui est beau et il y a tellement de belles choses», confie-t-il. Et



PHILIPPE CHEVRIER

La miniature en bois, en bonne place devant la vitrine qui offre une transparence totale sur la cuisine du restaurant, témoigne de sa grande passion pour les belles voitures et les motos.

à propos de belles choses, l'emplacement de son Domaine de Châteauevieux n'est pas en reste. Au sommet d'une colline surplombant les vignobles, il domine le Rhône et la ville de Genève. Cette passion du beau, cette recherche de l'excellence se retrouve également dans sa réponse à la question «Un grand chef est-il un artisan, un artiste ou une star?»

Philippe Chevrier digest

Date de naissance: 17.12.1960

Domicile: Peney-Dessus (GE)

Etat civil: divorcé

Hobbies: «Beaucoup! Les voitures, les motos, les sports motorisés, les antiquités, la peinture et l'art en général.»

Plat préféré: «La cuisine japonaise, une cuisine que je ne maîtrise pas.»

Boisson préférée: «Le bordeaux, rouge; un pichon-comtessa, par exemple.»

Dernière bonne action: «Un repas offert avec le Rotary Club à des gens défavorisés.»

Dernière bonne nouvelle: «La brigade est revenue au complet, personne ne s'est cassé une jambe à ski!»

Dernière mauvaise nouvelle: «Le prix de la truffe noire qui est passé de 800 à 1400 francs le kilo.»

Idole: «Michael Schumacher, surtout pour sa persévérance, son talent et sa détermination, trois traits de caractère qu'il faut également posséder pour mener un restaurant gastronomique.» LM

«Je crois, répond Philippe Chevrier, que chacun de ces trois termes correspond à un moment bien précis de notre profession. Nous sommes des artisans car la base de notre travail est très proche de l'artisanat. Nous travaillons avec une petite quantité de produits et nous sommes constamment à la recherche de la perfection. Et le côté artisanal, voire magique, c'est la transformation des produits, la création des saveurs. Il y a un moment précis où le produit est à son apogée au niveau du goût et c'est à ce moment-là qu'il faut le servir.»

«Le côté artiste, poursuit-il, intervient davantage au niveau de la présentation, au moment où nous dressons l'assiette. Enfin, le côté star résulte avant tout de médias. Nous avons en effet la chance d'être médiatisés et l'on parle parfois de nous au même titre qu'un grand sportif ou un excellent peintre.» Et cette médiatisation risque d'être encore plus importante le jour où il recevra une troisième étoile dans le guide Michelin.

«ON NE PEUT PAS NIER L'IMPORTANCE DES GUIDES»

«Au départ, il est clair qu'il faut travailler pour sa clientèle. Il est toutefois indéniable qu'un point supplémentaire au Gault Millau ou une étoile de plus dans le Michelin amènent du monde. On ne peut pas nier l'importance des guides. Surtout si le restaurant est un peu excentré, comme cela est notre cas», remarque Philippe Chevrier. «Il est clair aussi que lors-

qu'on reçoit une étoile, on espère en avoir une deuxième et lorsqu'on en a deux, on espère en avoir une troisième. Je suis cependant de l'avis qu'il ne faut pas brûler les étapes. Quand on aura la troisième étoile, on l'aura méritée. Il faut avoir la sagesse de dire que tout vient à point pour celui qui sait attendre», conclut l'homme au crâne «aussi lisse que sa cuisine est élaborée».

«Rochat? Un ami et un concurrent!»

Philippe Chevrier a complété les phrases suivantes:

«La vache folle, c'est... un problème qui ne nous touche pas car nos produits de boucherie sont de première qualité. Ils subissent des contrôles à la fois très exigeants et très sérieux.»

«Philippe Rochat, c'est... un ami et, en même temps, c'est un concurrent! Mais notre concurrence est saine. Les gens qui viennent chez nous recherchent du plaisir et nous leur en donnons.»

«Le Salon de l'auto, c'est... une manifestation incontournable à Genève. J'y vais au moins à quatre reprises chaque année.»

«Les politiciens, c'est... comme dans toutes les professions. Il y en a certains qui sont bons et d'autres qui sont mauvais. Ceux qui viennent chez moi aiment les plaisirs de la table.»

«L'hôtellerie en Suisse, c'est... un secteur qui, désormais, va beaucoup mieux qu'il y a quelques années.» LM

ESTAVAYER-LE-LAC / Nouveau prospectus régional

Privilégier l'animation

L'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région (ATER) a mis en exergue ses points forts dans son nouveau prospectus régional qui comprend également les villages de Cheyres et de Portalban: la nature, l'eau, l'hiver, l'histoire médiévale, les animations culturelles et les loisirs sportifs, ces derniers étant en particulier liés au centre nautique de la Cité à la Rose et à la plus longue voie navigable de Suisse que

représente la région des Trois-Lacs.

Tiré à 40 000 exemplaires, ce document d'appel sera distribué sur les marchés de proximité intéressants la rive sud du lac de Neuchâtel. Comme l'explique Isabella Droz, directrice de l'ATER, «ce prospectus général privilégie les notions d'accueil et d'animations, prioritaires dans notre région, mosaïque de curiosités, de fêtes et de plaisirs pour tous». JS

NYON / Collaborations intercommunales

Au nom de la région

La région nyonnaise poursuit sa stratégie de régionalisation du tourisme. Dernier exemple en date: la nouvelle brochure hivernale que l'Office du tourisme de Nyon (OTN) a réalisée en collaboration avec l'Office du tourisme de Saint-Cergue. Celle-ci se compose d'un cahier en couleur réversible qui permet au lecteur de consulter le document dans les deux sens. Tiré à 20 000 exemplaires, le prospectus comporte 44 pages – 33 côté Nyon et

11 côté Saint-Cergue – et se décline en français en anglais et en allemand. Outre les informations habituelles, l'accent a notamment été mis sur le domaine skiable de la Dôle. Dans cette optique régionale, l'OTN changera de nom cette année pour devenir Nyon Région Tourisme. La régionalisation devrait déboucher sur la création de produits touristiques régionaux, d'une carte synoptique et d'un site Internet régional. BS

GENÈVE / Cinq cents chambres à Palexpo

Un hôtel sur le toit

Genève pourrait quelque peu améliorer son offre d'hébergement lors des grandes manifestations comme Telecom. Conçu par deux architectes genevois, Louis Caduff et Jean-François Lecoutourier, un projet prévoit la construction de cinq cents chambres sur le toit du centre d'exposition Palexpo, a révélé lundi la presse lémanique. «Residexpo», nom du concept, offrirait des résidences réparties autour de plu-

sieurs patios. Le service de chambre serait minimum et les prix devraient être «très raisonnables». Les fonds servant à cette construction seraient d'origine privée.

Ce projet aurait l'avantage de ne pas utiliser de terrain, il supprimerait les mouvements pendulaires et ne nécessiterait aucun nouveau parking. Cité par la presse lémanique, le président de Telecom s'est dit «très intéressé» par ce projet. MH

TOURISTORIAL

Swiss Image Forum

JOSÉ SEYDOUX

Le contexte dans lequel s'ouvre aujourd'hui à Davos le World Economic Forum (WEF) n'est pas sans incidence sur l'image de la Suisse et de son tourisme. Notre pays est le point de mire du monde avec des centaines de participants... et peut-être des milliers de manifestants, sans compter la police et l'armée, cette dernière ayant été logiquement appelée pour maintenir l'ordre si ce dernier venait à être mis en danger. Danger, c'est bien le mot dont on se serait volontiers passé pour évoquer un rendez-vous mondial dans une station touristique suisse, symbole de l'hospitalité internationale, mais aussi de sérénité, de détente, de paix! Avec ses 22 000 lits, la plus grande station des Alpes helvétiques ne mérite pas de rejoindre la liste des métropoles rompues à «l'accueil» de manifestants en tous genres. Un risque pour tout site actif sur le terrain des congrès...



L'image touristique, avec ses Alpes de neige et ses hôtels étoilés, est malheureusement souvent liée à l'image globale d'un pays. C'est pourquoi notre secteur est tributaire de la qualité de la politique extérieure et du renom de notre pays à l'étranger, cet étranger synonyme de marchés et d'hôtes potentiels. Et c'est bien implicitement le «forum de l'image de la Suisse» qui se tient ces jours dans la station grisonne. On sait déjà que les Etats-Unis ont mis en garde ressortissants et touristes américains «contre les manifestations prévues à Davos».

La Suisse n'a plus véritablement la cote d'amour si l'on songe aux fonds en désérence, au secret bancaire, à la fraude fiscale, au blanchiment d'argent... Nos ministres des affaires étrangères et de l'économie ont du pain sur la planche. «Présence suisse», la nouvelle institution fédérale, aussi, qui devrait «vendre» les aspects positifs de notre pays, souhaitons-le sans autocritique ni autoflagellation. Le tourisme, là également, est concerné.

La Suisse, pays de tolérance et d'accueil, a l'opportunité de devenir une plate-forme permanente où seraient discutés les problèmes Nord/Sud, globalisation/régionalisation, nouvelle économie/responsabilité sociale... Ce que Davos était censé faire, avant de dévier par inconscience et carence de communication. Il y a là une piste peut-être, pour notre diplomatie, pour «Présence suisse». Et pour Davos qui, avec l'Helvétie touristique, retrouvera des pistes plus accueillantes.

CRANS-MONTANA / Tandis que les propriétaires des appartements bénéficieront d'un service hôtelier haut de gamme, les nouvelles infrastructures seront parées pour le marché de l'«incentive». DANIELLE EMERY MAYOR

L'Hôtel Royal construit sa résidence au standing cinq étoiles

Au centre de Crans-sur-Sierre, les travaux ont commencé à proximité de l'Hôtel Royal. Quand il en parle, le directeur du cinq étoiles Corrado Fattore déborde d'enthousiasme: «Je suis tout excité par ce qui se met en route. Je vais enfin avoir un hôtel magnifique, avec une offre complète.» Ce ne sont pourtant pas des chambres d'hôtel qui vont être construites, mais huit appartements dans une résidence de très haut standing. «Il y aura un parking souterrain, de 90 places, une piscine avec sauna, et une grande salle polyvalente qui pourra accueillir environ 120 personnes. Un lieu très élégant pour les dîners ou pour des concerts de musique de chambre par exemple.»

GARDER L'HÔTEL OUVERT PLUS LONGTEMPS

Le tout devrait être terminé pour la fin de l'hiver 2001 ou l'été 2002. Pour Corrado Fattore, il n'y a pas de doute: les appartements seront vendus avant même la fin des travaux. Les personnes qui en feront l'acquisition auront, en plus de leur luxueuse résidence, le service d'un hôtel cinq étoiles à leur disposition. Un atout, selon le directeur du Royal. Quant à l'hôtel lui-même, il bénéficiera pleinement des nouvelles infrastructures (garage, salle polyvalente, piscine). «La construction de la résidence me permet de garder l'hôtel ouvert plus longtemps.» Actuellement,

Photo: Danielle Emery Mayor



CORRADO FATTORE

«Je suis tout excité par ce qui se met en route. Je vais enfin avoir un hôtel magnifique, avec une offre complète.»

Le Royal ferme après Pâques jusqu'au 10 juin, et de fin septembre jusqu'au 15 octobre. Par la suite, l'hôtel ne sera fermé que pendant huit semaines, en mai et en novembre.

«Le produit change et je peux donc viser d'autres marchés», explique Corrado Fattore qui constate que la clientèle pour l'«incentive» est toujours plus nombreuse. «C'est un marché considérable que je souhaite développer, surtout avant et après la haute saison touristique. Mais jusqu'ici, il me manquait une grande salle et une piscine avec un équipement bien-être. Car pendant les réunions des congressistes, les accompagnateurs ou les accompagnateurs ont envie de se détendre, d'aller à la piscine.» Ainsi, ces investissements ne rapportent pas directement, mais ils deviennent un argument de vente pour l'hôtelier. Un hôtelier qui se dit heureux des orientations choisies par la société anonyme suisse propriétaire des lieux. Les précédentes rénovations entreprises en 1994 ont permis au Royal d'accrocher à son nom une cinquième étoile – Crans-Montana compte trois hôtels de cette catégorie. Elles ont permis aussi de voir grimper la fréquentation: «Le taux d'occupation des chambres pendant la période d'ouverture se situe entre 68 et 69%.» De quoi accroître encore l'optimisme de l'hôtelier aux origines vénitienes qui souhaite que d'autres suivent cette voie.

ALPES VAUDOISES / Le Club Med de Villars, rouvert cet hiver après avoir été rénové à coup de millions, totalise à lui seul un tiers des nuits d'hôtel de la station villardoue. LAURENT MISSBAUER

«Un taux d'occupation de 90%»

Entièrement rénové au cours de ces deux derniers étés, le Villars Palace (560 lits) a rouvert ses portes le 23 décembre. Il est l'un des six établissements que le Club Med gère en Suisse avec ceux de Leysin, Pontresina, Saint-Moritz, Valbella et Wengen. Le verbe gérer prend ici toute son importance car le Club Med n'est pas propriétaire des murs à Villars. Il ne dispose que d'un contrat de location avec la société anonyme suisse qui a racheté le bâtiment et qui l'a rénové. Des rénovations qui se seraient élevées à une vingtaine de millions de francs suisses, selon différentes sources.

UNE FORMULE «TOUT COMPRIS» POUR 161 FRANCS

Cette rénovation a été accueillie avec beaucoup de satisfaction par Patrice Hurlin, le directeur de l'hôtel ou chef du village pour reprendre la



Patrice Hurlin, chef de village du Club Med de Villars: «Nous travaillons depuis trois ans avec l'école suisse de ski locale.»

terminologie du Club Med où les employés et les clients sont respectivement appelés GO (gentils organisateurs) et GM (gentils membres). Aujourd'hui, il n'est cependant nul besoin d'être membre pour venir en vacances au Club Med. «Nombreux sont les touristes de Villars qui viennent au Villars Palace pour manger ou pour assister à un des traditionnels spectacles mis chaque soir sur pied par les GO», relève Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars.

En fonction de l'occupation de l'hôtel, il est également possible de séjourner au Villars Palace pour un seul jour. «Cela revient à 161 francs par personne, un prix dans lequel sont compris la nuitée, la pension complète, ainsi que l'abonnement de ski et les cours collectifs avec un moniteur de l'Ecole suisse de ski de Villars, école avec laquelle nous travaillons désor-

mais depuis trois ans», explique Patrice Hurlin.

«UNE DES PLUS FABULEUSES RÉGIONS D'EUROPE»

Selon Patrice Hurlin, le taux d'occupation du Club Med de Villars sera de 90% pour la présente saison d'hiver, du 23 décembre au 14 avril. Cet important taux d'occupation s'explique, entre autres, par le fait que Villars-sur-Ollon est la station d'hiver la plus proche de Paris. Grâce au TGV, elle est en effet plus proche que les stations françaises du Club Med. Ce dernier qualifie par ailleurs la «région vaudoise des Alpes suisses comme l'une des plus fabuleuses régions de toute l'Europe» sur son site Internet. Il s'agit là assurément d'une excellente publicité pour toute la région!

www.clubmed.com.

VALAIS / Aide de l'Etat à la rénovation et à la construction

Vingt millions pour les hôtels

«Au moins 20 millions de francs»: c'est le montant que le Conseil d'Etat valaisan juge indispensable «afin de pouvoir traiter tous les dossiers connus et annoncés à ce jour concernant le refinancement (assainissement des crédits de rénovation ou de construction d'hôtels)». Il l'a fait savoir aux députés qui traiteront le projet de décret relatif à ce crédit le 30 janvier lors de la séance du Grand Conseil à Crans-Monta-

na. La décision définitive devrait tomber une semaine plus tard.

Pour le gouvernement cantonal, il est clair que le tourisme a besoin d'un coup de pouce, car la branche qui fournit le tiers du revenu cantonal rencontre actuellement des problèmes d'argent, tout particulièrement son secteur hôtelier. «Un secteur qui doit rester compétitif face à une clientèle toujours plus exigeante», estime le

conseiller d'Etat Wilhelm Schnyder. L'Etat a donc répondu favorablement à la motion déposée devant le Parlement par le Groupe Tourisme qui demandait un crédit de refinancement supplémentaire. Le projet de décret prévoit d'octroyer 20 millions de francs sous forme de prêts sans intérêt. Si les députés acceptent ce décret, l'Etat du Valais aura au total dépensé 30 millions de francs pour rénover le parc hôtelier. **DEM**

POLIT-EVENT / L'événement se déroulera le 7 juin dans la Ville fédérale

Pas au Tessin, mais à Berne

Le rendez-vous que les associations faitières du tourisme suisse donnent annuellement aux parlementaires de notre pays, rendez-vous connu sous le nom de Polit-Event, ne se déroulera pas cette année, comme prévu, au Tessin.

L'événement devait en effet avoir lieu le 13 mars à Lugano, soit durant la session que les Chambres fédérales tiendront dans cette ville. Les organisateurs ont en effet constaté que

les parlementaires seront déjà sollicités de toute part, ce qui risque de ne pas donner au Polit-Event tout l'impact souhaité. Ils ont dès lors préféré reporter la manifestation au 7 juin à Berne.

Le programme n'est pas encore fixé, mais, comme le souligne le directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST), Gottfried Künzi, dont l'organe est chargé de la coordination, les partenaires tou-

ristiques entendent montrer ce que le tourisme fait pour améliorer sa situation. Les manifestations précédentes avaient surtout porté sur les revendications.

L'événement comptera cette année de nouveaux participants. Ainsi, à la FST, à la Société suisse des hôteliers et à Gastrosuisse, s'ajouteront Suisse Tourisme, Remontées mécaniques suisses et l'Union des transports publics. **MH**

BLANCHIMENT D'ARGENT / La Confédération assouplit sa position

Les hôteliers ne sont plus hors-la-loi

Les esprits se sont apaisés sur le front de la Loi sur le blanchiment de l'argent sale (LBA). Son entrée en vigueur avait suscité un tollé chez les hôteliers: ces derniers pouvaient être condamnés à de lourdes amendes – jusqu'à 200 000 francs – s'ils effectuaient des opérations de change à la légère. Le Montreux Palace avait ainsi été épinglé l'an dernier par des agents en civil de l'Autorité de contrôle venus changer quelques billets.

Aujourd'hui, Kaspar Villiger fait un geste en direction des hôteliers. Un compromis a pu être élaboré avec les représentants de la SSH. «Cet accord satisfait les hôteliers vaudois, reconnaît Daniel Krähenbühl, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), dans la mesure où il répond à toutes nos exigences.» En vertu de ce «gentleman's agreement», les opérations habituelles de change dans les hôtels ne tomberont plus sous le coup de la LBA, pour autant que l'hôtelier utilise le taux de change du jour et du lieu et qu'il ne perçoive pas une commission supérieure à 3% du montant échangé (mais au maximum 15 francs). Le montant échangé ne doit en outre pas dépasser 5000 francs. Au-delà, l'hôtelier est réputé tiré un avantage économique et la LBA s'applique intégralement. «Mais ces cas – rares – concernent plus spécifiquement la clientèle des cinq étoiles», estime Daniel Krähenbühl.

REVENDECTIONS SATISFAITES

Scandalisés de se voir criminalisés au même titre que des intermédiaires financiers véreux, les hôteliers avaient transmis leurs doléances au Département des finances. «Une fois de plus, la Suisse se distingue par des mesures totalement inadéquates. Elle devient le seul pays où tout hôtelier est considéré comme un blanchisseur d'argent, et plus grave encore, où chaque client qui vient avec quelques billets de banque étrangers est vu comme un suspect potentiel», s'emportait l'ACVH dans une lettre adressée le 12 septembre au grand argentier de la Confédération. En effet, la LBA considère le change susceptible de couvrir des activités de blanchiment, quel que soit le montant de la transaction. A partir de son entrée en vigueur le 1er avril 2000, l'hôtelier était par conséquent en droit de faire du change à condition d'être affilié à un organisme d'autorégulation reconnu ou d'avoir sollicité une autorisation auprès de l'Autorité de contrôle.

Chez les professionnels, on accueille donc avec plaisir l'assouplissement de la loi, d'autant plus que la procédure d'affiliation n'était pas gratuite – entre 2000 francs et 3000 francs de sources hôtelières. Toutefois, il faudra attendre sa mise en pratique pour rassurer pleinement les hôteliers suisses. **BS**

ALPES VAUDOISES / Les nouvelles attractions, tels que le Tobogganing Park de Leysin et le Fun Park des Diablerets, font également la joie des clients des marchés d'avenir. **LAURENT MISSBAUER**

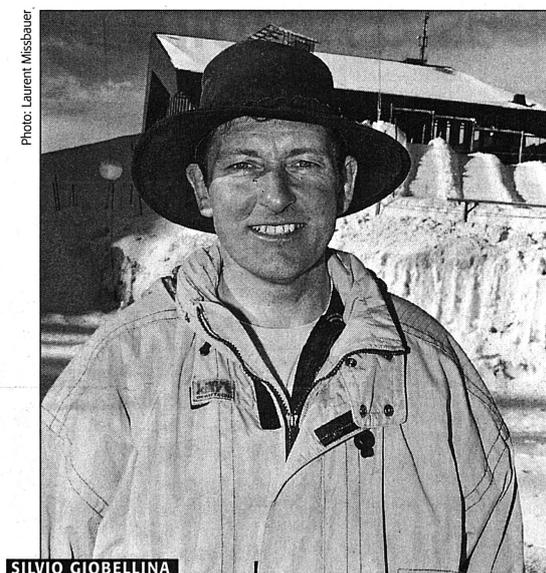
Créativité rime avec diversité

«Ce fut un plaisir particulier pour toute la délégation des marchés d'avenir de Suisse Tourisme de découvrir la superbe région des Alpes vaudoises et plus particulièrement le repas dans les tipis à Leysin, l'excursion aux Diablerets et la découverte de toutes ces nouvelles infrastructures qui ont beaucoup impressionné nos participants asiatiques, brésiliens et russes.» Tel est le message que Michel Ferla, vice-directeur de Suisse Tourisme, et Federico Sommaruga, responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme, ont inscrit dans le Livre d'or du Tobogganing Park de Leysin.

Ce message permet de voir sous un jour nouveau les différentes infrastructures touristiques qui ont été créées ces derniers temps dans les Alpes vaudoises. Ces infrastructures ont été présentées la semaine dernière à l'occasion d'un voyage de presse en hélicoptère. Celui-ci, mis sur pied par l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) à l'enseigne de ses «Mercredis du tourisme» a réuni une vingtaine de journalistes de Suisse romande.

UNE PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE L'OFFRE

«Cette invitation s'est déclinée sur le thème des nouveautés dans les Alpes vaudoises sous l'angle de la créativité au service d'une plus grande diversité de l'offre touristique», a expliqué Charles-André Ramseier, le directeur de l'OTV. Et cette «plus grande diversité de l'offre touristique» permet notamment de faire découvrir la neige



SILVIO GIOBELLINA

L'ancien champion de bob pose devant son Tobogganing Park qui fait la joie de petits et grands, ainsi que des touristes en provenance des marchés d'avenir.

et les plaisirs de la glisse à des touristes qui proviennent de marchés d'avenir tels que l'Inde ou le Brésil et qui ne maîtrisent pas le ski. «Une équipe de télévision de Singapour, qui était ve-

nue à Leysin pour filmer le Tobogganing Park de Silvio Giobellina, est repartie enchantée de son séjour dans les Alpes vaudoises. Grâce au snowtubing, une attraction qui permet de

dévaler des pentes enneigées en étant assis dans une grande chambre à air, elle a pu en effet goûter à des sensations de vitesse et de glisse qui sont accessibles sans technique particulière en un seul après-midi, ce qui n'est pas possible pour le ski», a souligné Thierry Jeanningros, directeur de l'Office du tourisme de Leysin.

DE LA NEIGE AUX PALMIERS EN NONANTE MINUTES

«Un des principaux arguments que nous mettons en avant dans nos campagnes de promotion, c'est qu'il est possible de passer des neiges éternelles aux palmiers en à peine nonante minutes dans le canton de Vaud», a ajouté Charles-André Ramseier. «Les voyageurs indiens sont d'ailleurs très sensibles à cet argument et leurs clients tiennent absolument à toucher la neige lors de leurs séjours en Suisse. Cette possibilité leur est offerte toute l'année, à 3000 mètres d'altitude, au glacier des Diablerets, accessible justement en nonante minutes depuis les palmiers de Montreux.

Le déplacement au glacier des Diablerets comportera en outre une attraction supplémentaire à partir du mois de mars avec l'ouverture du nouveau restaurant créé par l'architecte tessinois Mario Botta. Enfin, on relèvera qu'outre le Tobogganing Park de Leysin, le Fun Park des Diablerets offre lui aussi, à partir de cet hiver, des animations de glisse tels que snowtubing, snowcart (kart des neiges) et snowscoot (trottinette des neiges).

CASINOS / Candidate à l'obtention d'une concession fédérale de grands jeux, Montreux veut montrer qu'elle existe au moment où la Romande des Jeux mise sur Lausanne. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Les candidats lémaniques fourbissent leurs arguments

«Nous existons! Et les jeux ne sont pas faits!» Dans sa «campagne» pour l'obtention d'une concession fédérale de grand casino (A), Montreux «fait front». Et c'est sur le thème de la profession de foi que le président et le directeur du Casino-Kursaal de Montreux ont placé, la semaine dernière, une rencontre avec la presse. De la profession de foi, mais aussi de la dénonciation, même si le président Stéphane Perrin, affirme ne pas «vouloir de guerre».

Principal objet du ressentiment montreuvis: la Romande des Jeux, l'ennemi désigné, qui serait forte de l'appui de «tous» et coupable de ne pas cacher son jeu.

L'appui, c'est surtout celui du gouvernement vaudois, dont le cœur penche ostensiblement du côté de cet

te émanation de la Loterie romande – l'Etat de Vaud en est actionnaire. Le jeu, c'est le rachat récent – il a été découvert début janvier dans la Feuille officielle suisse du commerce – du Château d'Ouchy par... cette même Romande des Jeux. C'est ce dernier point qui fait surtout bondir la direction du casino de la Riviera et les autorités montreuviennes. Et on peut comprendre leur rancune lorsque l'on sait que Lausanne – donc le Château d'Ouchy – est le favori désigné de la... Romande des Jeux.

D'où ce cri. Pour rappeler que «Montreux existe». Et ne manque pas d'atouts. Le premier, le plus incontestable aussi, tient à ce que les futurs concessionnaires (A ou B) devraient idéalement être des organisations pri-

vées – pour permettre un contrôle transparent de l'Etat. Presque tout le monde s'accorde là-dessus. Ce qui explique cette dénonciation des «manœuvres» de la Romande des Jeux, organisme public s'il en est puisque comptant pour partenaires tous les cantons romands.

IMMÉDIATEMENT OPÉRATIONNEL

Autre atout, non moins incontestable, le fait que le Casino de Montreux existe. Entendez par là que les 22 millions de francs prévus au chapitre des investissements ne sont qu'aménagements cosmétiques. Le casino peut exister sans eux et, hormis les délais de satisfaction des commandes de nou-

veaux matériels, il peut être immédiatement opérationnel.

Atouts encore, l'histoire – Montreux peut faire valoir une culture du jeu de plus de cent ans – et le développement régional – le Casino reste un argument touristique important.

Mais ces atouts, Montreux ne les utilise guère qu'en réaction. Il ne les vante qu'en comparaison des «tares» des autres candidats à une concession. Avec une pointe menaçante, référence encore à l'«ennemi vaudois»: «Il se pourrait bien que si... (Lausanne obtient une concession A), nous renoncions à toute exploitation ici.»

Sera-ce bien suffisant face aux arguments développés, même en coulisses, par d'autres, à l'ouest, mais aussi à l'est?

E-COMMERCE / Emission de billets via Internet

Kuoni s'associe à TRX

Le voyageur Kuoni s'est associé à l'entreprise américaine TRX pour former une nouvelle filiale nommée TRX Central Europe. Sa spécialité: la logistique dans le domaine du commerce électronique pour le tourisme. Elle sera chargée de l'établissement, du contrôle et de la qualité des billets réservés par Internet avant leur envoi et leur facturation. La nouvelle société, détenue à 51% par Kuoni Voyages Holding, aura son siège

à Zurich et exercera dans un premier temps son activité en Allemagne et en Suisse.

Selon la directrice de TRX Central Europe, Gabriele Myaer – issue de Kuoni –, les centres d'émission seraient susceptibles de produire 10 000 billets par jour après une phase de lancement de six mois. L'objectif est de réduire les coûts d'impression des billets commandés par les prestataires de services touristiques. BS

YVERDON / Une nouvelle brochure touristique

«Loin du troupeau...»

L'OT d'Yverdon vient de sortir une nouvelle brochure touristique. Celle-ci comprend cinq volets: les thermes, la culture, la nature, l'accueil et le futur qui sont évoqués par le centre thermal, le sarcophage de la momie Nesshou, le centre Pro Natura de Champ-Pittet, les vins de Bonvillars et l'Expo.02. Cette brochure comporte aussi le slogan suivant: «Loin du troupeau... séjournez dans notre région». LM



«Loin du troupeau... séjournez dans notre région.»

PAYS DE FRIBOURG / Nouvelles publications

Document unique

Avec l'intégration d'une partie «hiver» dans son document de base, le Pays de Fribourg Marketing, que dirige Erich Bapst, atteint l'un de ses objectifs: l'édition d'un document annuel unique.

Tiré à 70 000 exemplaires, celui-ci comprend des offres concrètes par région et des coups de cœur! L'encart «Info 2001» répertorie, lui, de nombreux renseignements pratiques: infos, manifestations,

restaurants, infrastructures... Sortie de presse aussi du «Guide des hôtels 2001», qui présente, de façon uniforme, plus de 70 établissements. Dès le printemps 2001, tous les forfaits publiés, de même que les offres des hôtels répertoriés, pourront être réservés en ligne par le système d'information et de réservation du Pays de Fribourg, pour autant que les établissements concernés en fassent usage. JS

LES GENS

Mutations diverses à Fribourg Tourisme, l'organe touristique de la ville de Fribourg, dont le nouveau directeur, Nicolas Zapf, forme la nouvelle équipe. Collaboratrice depuis 12 ans, Laurence Barbey s'en va à Genève occuper, dès le 1er mars, le poste de responsable de la promotion et des éditions de Citroën Suisse. Cette activité reste ce-



pendant liée au tourisme par le biais des relations avec les milieux de l'hôtellerie et l'organisation d'«incentives». Une responsable du tourisme d'affaires et de groupes a été nommée en la personne d'Eva Hasselgren (photo), jusqu'ici au service vente et marketing de l'Hôtel Golden Tulip, à Fribourg. Arrivée également de Marlyse Rauber, hôtesse de l'air chez Swissair, nouvelle responsable de l'accueil. JS

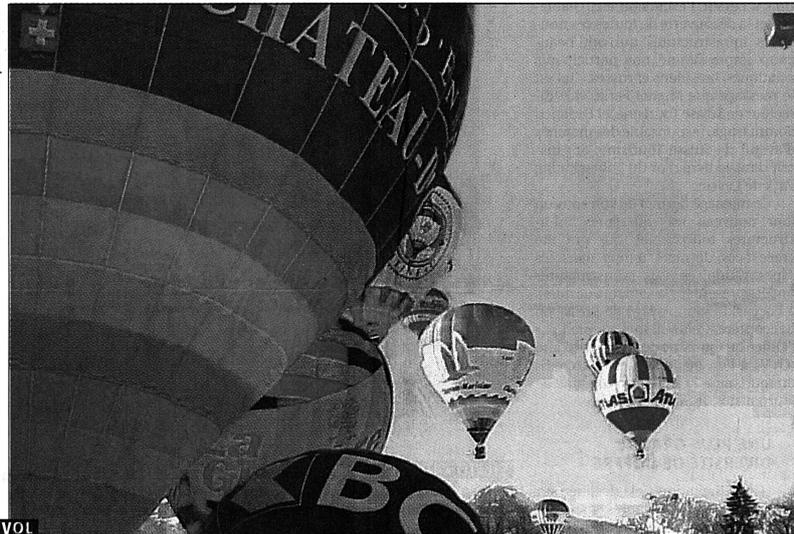
L'hôtellerie de la ville de Fribourg compte deux nouvelles arrivées. Premièrement, le chef de cuisine Edouard Doussé devient le propriétaire de l'Hôtel Elite. Il y exercera la fonction de directeur. Deuxièmement, la direction de l'Hôtel Alpha est désormais assumée par Jean-Claude Ayer, ancien administrateur de l'Ecole d'ingénieurs. Il occupera ce poste en compagnie de son épouse. JS

Le département des marchés d'avenir de Suisse Tourisme dirigé par Federico Sommaruga accueille de nouveaux visages dans ses rangs. Sur le marché indien, Suisse Tourisme a engagé une nouvelle collaboratrice en la personne de Renuka Luktuke, qui succède à Nergish Mody. En fonction depuis le 1er janvier, elle a repris la charge de responsable de la promotion dans le sud de l'Inde qu'occupait cette dernière. Sur le marché russe, Aysema Novogitsina remplacera, à partir du 15 février, Larissa Tishevskaya en tant que représentante de Suisse Tourisme à Moscou. A noter enfin que le marketing de Suisse Tourisme à Zurich compte deux nouveaux collaborateurs. Il s'agit de Peter Ueltschi, qui est déjà en fonction, et d'Eugenio Genazzi, qui débutera son activité le 6 juin. BS

CHATEAU-D'EX / Beau temps et belle affluence pour le coup d'envoi de la Semaine internationale de ballons. Que demander de plus? JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les gens heureux n'ont pas d'histoire

Photo: Jean-Jacques Ethenoz



ENVOI

Conditions idylliques pour le premier week-end de la Semaine internationale de ballons.

Héros de tours du monde, les aérostiers du Breitling-Orbiter-III, mais aussi le plus Damounais des Sud-Africains, Mike Horn, auteur d'un tour du monde à la latitude 0°, édiées prêts à quelques allocutions, organisateurs omniprésents, tout le monde était au rendez-vous, samedi pour l'ouverture de la 23e Semaine internationale de ballons à air chaud de Château-d'Ex (jusqu'au 28 janvier). Même le brouillard, installé dès potron-minet avant de lever ses voiles et faire élégamment place aux toiles mouvantes d'une vingtaine de montgolfières un moment confinées à de la figuration au sol avant de pouvoir s'élever.

Car, c'est bien connu, les gens heureux n'ont guère d'histoires. Et les organisateurs de la manifestation du Pays-d'Enhaut, ne manquent pas à la

rière. «Rien à signaler», communiquaient-ils, rien que le succès, à l'issue du premier week-end de leur Semaine. 4000 spectateurs le samedi, 10 000 spectateurs – payants – le dimanche pour un spectacle qui, à tant tirer le regard vers les cieux, finit par élever les âmes par seul effet de beauté.

MANIFESTATIONS À FOISON

Rien? Qu'on se détrompe quand même. Annoncée de soleil et d'air pur, la semaine fut riche en événements entre excursions aérostiques sur la Gruyère (le Pays-d'Enhaut), vols de formes spéciales, dont un «monstre» en première mondiale, compétitions spéciales célébrant le jumelage des trois grandes manifestations européennes du genre à Bristol, Sint-Nik-

laas et... Château-d'Ex, en attendant peut-être un prolongement nord-américain du côté de la rivière des Outaouais.

Au sol, de nombreuses manifestations ont également ponctué ces neuf jours dans ce Nord des Alpes vaudois à qui le succès va si bien. Sérieux bémol, en revanche, au Sud des Alpes vaudoises. Prévus lors de la première semaine de février, les Championnats d'Europe junior de ski ont été purement et simplement annulés, faute de neige en terre vaudoise et déplacés à... Verbier où les conditions permettent d'assurer toutes les épreuves.

Entre Villars, Les Diablerets, Leysin et Les Mosses, ce sont plusieurs milliers de nuitées (environ 4000) qui n'enrichiront pas les prochaines statistiques.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Création disputée d'un deuxième parc national. Un deuxième parc national verra-t-il le jour en Suisse? Ce n'est pas exclu, mais le processus de création sera long et délicat. Répandant aux questions de notre hebdomadaire, le directeur du Parc national suisse, Heinrich Haller, analyse cette question dans le détail. Pour lui, il ne fait pas de doute que notre pays a besoin d'un deuxième parc réservé à la nature. Le non opposé récemment par la population de Zerne, l'une des principales communes concernées, à la réalisation d'un tel projet, montre toutefois que le problème ne pourra pas être résolu sans l'avis des habitants de la région. Page 2

SSH-Transliq: société commune. La Société suisse des hôteliers et Transliq SA ont créé une société commune appelée «Sohost SA». Cette entreprise est spécialisée dans les questions immobilières dans la branche hôtelière: transactions, assainissements, faillites, etc. Elle scelle une collaboration que les deux partenaires soignent depuis quatre ans. Page 3

Tourisme autrichien: temps difficiles. L'Office national autrichien du tourisme traverse une période difficile. Doté d'une nouvelle structure et d'une nouvelle direction, il doit faire face à une baisse sensible des moyens financiers. En deux ans, ceux-ci ont reculé de 70 millions de francs, somme attribuée en 1999, à 54 millions de francs pour 2001. Cette situation oblige les responsables autrichiens à cataloguer les prestations de base que l'office se doit d'offrir. Parmi les projets que le nouveau directeur, Arthur Steiermark, souhaite mener à bien figure la promotion des séjours courts. Page 4

Lave-casserolles: que choisir? Décrasser, rincer, frotter les casserolles ou les plats pour ôter les restes de cuisson font partie des tâches ingrates de la restauration. C'est pourquoi il vaut la peine d'investir dans un matériel de qualité. Cette opération permettra en outre d'économiser sur les coûts de personnel. C'est du moins ce que prétendent les fabricants de machine. Tiennent-ils leur promesse? Pour en savoir plus, notre hebdomadaire a procédé à une étude comparative des principales marques présentes sur le marché. Consommation d'énergie, temps de lavage, consommation d'eau, capacité: tout sur les meilleurs outils. Page 20

ABONNEMENTS

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

Je souhaite le mode de paiement suivant:

1 an Fr. 138.-

6 mois Fr. 82.-

3 mois Fr. 48.-

TVA 2,3% comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

Nom: _____

Prénom: _____

Profession/Titre: _____

Entreprise: _____

Rue/No: _____

NPA/Localité: _____

Téléphone: _____

Envoyez renvoyer le coupon complété à: **hotel+tourismus revue htr**, abonnements, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

IMPRESSUM

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

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

Comité d'édition: Dr. Christoph Juen (Direction), Christian Hodler (Direction), Eva Burg (Edition), Marietta Dedual (Rédaction htr), Stefan Senn (H&C), Gudrun Schlenker (CaféBISTRO, gw+swiss).

Rédaction: Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD). Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miralaw Halaba (MH).

Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM), Bruno Saks (BS), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vévey, Danielle Emery-Mayor (DEM), Vilars, Henri Jannet (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg.

Pierre Thomas (PT), Lavaux; Nicolas Merckling (NM), Genève; Milestone: Dr. Peter Kübler (PK).

Edition: Eva Burg (Cheffe d'édition), Ralph Hugelshöfer (Chef du service commercial), Erich Weber (Chef de vente), Abonnements: Anna-Lisa Casalini, Dora Mürger, Fabienne Korus. Annonceurs: Thomas Helmüller, Martin Weh. Publicité: Erich Weber, Jörg Fröhli, Dominik Chamman.

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne. Tirage: 12'185 Ex. contrôlés REMP. 22'000 Ex. imprimés. Prix de vente: (TVA incl.) Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440.

Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (SDUREX) – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Resourcières SHV (VDH) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSM) Swiss Chapter – Food and Beverage Management Association (FBMA) – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Bustourismus – Verband Schweizer Baderkurorte (VSB) – Verband Schweizer Kurlieferanten (VK) – Swiss International Hotels (SIH) – Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten – Annexe Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch PubliCité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Internet: http://www.htr.ch

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

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Die Seele baumeln lassen.

Die Gäste des Wellness Centers, vorwiegend Frauen, lassen sich verwöhnen, tanken neue Lebensenergie und erholen sich vom Alltagsstress. Gesundheit und Schönheit von innen nach aussen! Das führende Wellness Center, in wunderschöner Lage oberhalb von Yverdon-les-Bains, erreicht dank seinem erfolgreichen Konzept – hier ist die Kundin Königin – und einem hochmotivierten Team von rund 20 Mitarbeiter/innen die sagenhafte Durchschnittsauslastung von über 90%! Meine Mandantin sucht eine

rechte Hand – Direktionsassistentin

Wir gehen davon aus, dass Sie das Hotelfach kennen und einen entsprechenden Leistungsausweis mitbringen. Viel wichtiger jedoch sind uns folgende Fähigkeiten:

- Sie sind eine auf natürliche Art begeisterte Persönlichkeit mit einer positiven Lebenseinstellung und Interesse an Gesundheit, Ernährung und Wellness
- Sie denken unternehmerisch und selbständig
- sind kompetent und herzlich im Kontakt mit Gästen
- mit allen administrativen Bereichen und der EDV vertraut
- haben Erfahrung in Personaleinsatz und -führung, Haus- und Küchenorganisation
- sind teamfähig, initiativ und haben Improvisationstalent
- und sind bereit, in einer traumhaften Naturgegend, abseits der Grossstadt, Fuss zu fassen
- Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch, Ihre Französischkenntnisse sind sehr gut

Jüngeren Hotelfachschulabsolventinnen, auch unmittelbar nach Abschluss, bietet sich ein tolles Sprungbrett für die persönliche und berufliche Entwicklung. Überzeugen Sie sich selbst. Nähere Einzelheiten geben wir Ihnen gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie an. Infoline 01 87 87 000. Oder CV mit Foto einsenden. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

Adecco

HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Kader & Karriere

Küchenchef w/m für Küchen-Management

Im Auftrag unseres Kunden, einem grossen und namhaften Hotel & Gastronomieunternehmen im Raume Bern, suchen wir nach Vereinbarung den erfahrenen Küchenchef für das Management des gesamten «Food»-Bereichs. In dieser umfassenden Führungsaufgabe sind Sie für eine vielfältige Produktionsküche sowie die Satellitenküchen der unterschiedlichen Restaurants verantwortlich.

Sie zeichnen sich durch organisatorisches Talent aus und besitzen zudem einen neuzeitlichen Führungsstil, welcher es Ihnen ermöglicht, Ihr Küchenteam von ca. 35 Mitarbeitenden zu motivieren. Sie kennen die heutigen Hygieneanforderungen, sind flexibel und kalkulationssicher und haben sowohl Erfahrung im Durchführen von komplexen Grossanlässen wie auch in der kreativen Angebotsplanung verschieden positionierter «a la carte» Bereiche. Sie waren (von Vorteil) bereits in der internationalen Hotellerie tätig, sind führungsstark, teamfähig und flexibel und zeichnen sich durch ökologisches Verständnis aus, dann bietet sich hier eine echte Entwicklungschance für Sie und die Unternehmung...

Für weitere Informationen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung und erwarte Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto!
Bern, Andreas Schenk

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

a new world
at work



Herzlich willkommen an Bord...

Die Schiffsrestauration Thunersee sucht für die kommende Sommersaison per 1. Mai 2001 oder nach Vereinbarung (Saisonbewilligungen vorhanden)

Servicemitarbeiter m/w

Sie bringen Erfahrung im Service, Sprachgewandtheit und Freude am Beruf mit und wir bieten Ihnen einen interessanten, speziellen Arbeitsplatz mit einer attraktiven Entlohnung.

Alleinkoch m/w

Sie besitzen fundierte Kochkenntnisse und haben auch an einem wunderschönen Sommertag den Überblick in Ihrer Schiffsküche.

...oder direkt an der Aare!

Unser ****Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel in der Thuner Altstadt sucht Sie zur Verstärkung unseres Teams von Mai/Juni 2001 bis September/Oktober 2001 (auch Jahresstelle möglich)

Alleinkoch Gartenrestaurant GIARDINO m/w

Sie besitzen gute Fachkenntnisse, haben Freude an der italienischen Küche und arbeiten gerne selbständig.

Chef de partie m/w

Sie kochen gerne marktfrisch und behalten auch einen kühlen Kopf, wenn unsere Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt ist.

Servicemitarbeiter m/w

Für unser Gartenrestaurant und die Terrasse suchen wir gewandte und motivierte Mitarbeiter.

Sekretärin Schiffsbüro m/w

Wenn Sie sprachgewandt, belastbar und teamorientiert sind, dann wird Ihnen die Arbeit im Schiffsbüro sicher Spass machen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gespannt Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Für Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



Freienhof Thun AG
Hotel und Schiffsrestauration Thunersee
Marlis Blaser, Personalverantwortliche
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel. 033 227 50 50/Fax 033 227 50 55
Internet: www.freienhof.ch
E-mail: personal@freienhof.ch

135474/24649



Sind Sie unser neuer «Stern» am Beau-Rivage-Himmel?

Unser ****Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente.

Haben Sie in Sachen Sauberkeit die Nase ganz vorne? Denn wir suchen eine engagierte Berufsfrau, die unser Hauswirtschaftsteam mit Elan anführt.

1. Hausdame per Mitte/Ende April

Sie verfügen über eine Hofa-Ausbildung und Erfahrung in der 4* oder 5*-Hotellerie. Gute mündliche Sprachkenntnisse in D/E und I oder F werden Sie mit Mitarbeitern und Gästen täglich anwenden können.

Es erwartet Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit in Jahresstellung. Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit komplettem Dossier und Foto an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
Herr Roland A. Vescoli, Direktor, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72, Fax 033 823 28 47
beau.rivage@email.ch www.beau.rivage-interlaken.ch



Jetzt ist es fertig gebaut

XII Apostel – Restaurant Bar Abendmahl. Ein Konzept für die Sehnsucht nach Gesellschaft, Gemeinschaft und Tafelkultur. Wir suchen

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Service und Bar Teilzeit und Vollzeit

denen die tägliche Bütz vor dem Gast Freude macht. Das XII Apostel liegt im Zürcher Seefeld und so müssten Sie fließend deutsch sprechen. Nehmen Sie doch mit mir, Michael Huber, per Telefon 01 252 52 12 oder per E-mail restaurant@12apostel.ch Kontakt auf oder senden Sie Ihre Unterlagen an

XII Apostel – Restaurant Bar Abendmahl
Seefeldstrasse 5, 8008 Zürich

135640/412387

INHALT: Kader 2-5 / Tourism. 6 / Deutsche Schweiz 7-21 / Svizzera Italiana 24-26 / Int./Stg. 27 / Image/HRC 28

SOMMAIRE: Suisse romande 22-23 / Marché international 27 / Demandes d'emploi 27 / Marché d'emploi 28

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

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

www.gastronet.ch

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

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

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

a new world
at work



Das etwas andere Hotel für Junge & Junggebliebene
im Herzen der Stadt Zürich – direkt im Niederdörfli

sucht per 1. März oder nach Vereinbarung

DIREKTOR/IN

für das ZIC ZAC Rock-Hotel

Sie bringen eine fundierte Berufsausbildung und Erfahrung
im dynamischen Hotelmarketing mit und verfügen bereits über Erfahrungen
in einer ähnlichen Position?

Ihre hohe Dienstleistungsbereitschaft, Ihre Persönlichkeit mit Drive & Power,
Ihr teamorientierter Arbeitsstil zeichnen Sie aus?

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbständigkeit und alle
Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an:
Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer,
Förribuckstr. 181, 8005 Zürich.

Take the chance, im ZIC ZAC Rock-Garden in ein
nicht alltägliches Umfeld einzusteigen.
Together – WE SAVE THE WORLD

135692/376787

Da, wo man sich trifft.

Beliebt, elegant-mediterranes Restaurant, internationales Publikum, marktfrische Küche, sympathische
junge Crew, hohe Professionalität, ausgezeichnete Konditionen und eine genial partnerschaftlich geprägte
Firmenkultur. Mit diesen Stichworten könnte man Ihr neues Umfeld beschreiben. Eine echte Karrierechance
für frontorientierte Gastgeber/innen.

Service Manager/in

Ein mittelgroßes Servicemitarbeiter/innen-Team ist Ihnen direkt unterstellt. Sind Sie auf der Suche nach
einem Job, bei dem sich Ihr Einsatz auch wirklich lohnt? Dann sollten Sie dieses Angebot unbedingt prüfen.
Nachwuchspersönlichkeiten aus dem Servicefach, idealerweise mit Französischkenntnissen, sind ebenfalls
willkommen! Wann treffen wir uns? Anruf genügt! *Marlies Kroese*

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

INSELSPITAL

HOPITAL DE L'ILE

Universitätsspital Bern Hôpital universitaire de Berne

Wir gestalten die Gastronomie auf unserer Insel.
Um die kulinarischen Erwartungen unserer Patienten,
Mitarbeitenden und Besucher zu erfüllen, betreiben wir
acht Restaurants, organisieren Bankette und betreuen
Kongressteilnehmer aus aller Welt.

Die notwendige Qualität zur richtigen Zeit am entsprechenden
Ort zum besten Preis ist die Philosophie unserer/
unseres zukünftigen

Leiterin/Leiter Lebensmittel- einkauf im Verpflegungsbereich

Ihre Hauptaufgaben:

- gesamte Bewirtschaftung der Lebensmittel
des Verpflegungsbereiches
- Verhandlungen mit Lieferanten und Kunden
- Verantwortung für die Rechnungskontrolle
- Erstellen von Inventaren und
Betriebsrechnungsgrundlagen
- Erarbeiten von technischen und betriebsplanerischen
Grundlagen

Ihr Idealprofil:

- Hotelfachschuldiplom oder Berufsausbildung mit
Zusatzbildung im Hotelleriebereich, mit vertieften
Fach- und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen
- flexibel und ergebnisorientiert
- integriertes und loyales Verhandlungsgeschick
- Grundwissen über Lebensmittel, die entsprechenden
Gesetzgebungen und über das Controlling
- gute Anwenderkenntnisse in den Office-Programmen
- Fähigkeit, Menschen zu motivieren und im Team
zu arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit
in einem kleinen, gut eingespielten Team
- Besoldung nach kantonalen Richtlinien

Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Lebenslauf
und Foto senden Sie bitte an die

Direktion des Inselspitals

Stellenbörse
Kennziffer 012/01
3010 Bern

Weitere Angebote im Internet
www.insel.ch «Stellenbörse»

Gemeinsam für
Patientinnen und Patienten

Über Internet und nette Gäste.

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

htr

Betriebsleitung

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsen-
tation und Service. Als Marktleaderin in der Ge-
meinschaftsgastronomie führen wir gesamt-
schweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privat-
wirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für das Personalrestaurant ETA in Grenchen suchen
wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung Sie
als geborene Gastgeberin, als geborenen Gast-
geber.

Ihr ausgeprägtes Organisationstalent hilft Ihnen,
unser Top-Personalrestaurant mit gepflegtem Ser-
vice zu führen. Die Durchführung von Sonderan-
lässen, z.B. Bankette und Apéros, bedeutet für Sie
eine echte Herausforderung. Sie legen ebenfalls
Wert darauf, unsere Gäste täglich mit einem ab-
wechslungsreichen Angebot zu verwöhnen.
Neben der Gesamtverantwortung für den Betrieb
sind Sie auch für die administrativen Belange sowie
die Personalführung verantwortlich.

Mit diesen Qualitätsansprüchen wenden wir uns an
eine innovative und kommunikative Führungspersön-
lichkeit, deren Begeisterung, wirtschaftliche Den-
k- und Handlungsweise täglich bei einem Team
von 10 Mitarbeitenden spürbar ist. Darüber hinaus
besitzen Sie gute EDV-Kenntnisse sowie Erfahrung
in einer ähnlichen Position.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann
senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Ser-
vice AG, Frau Andrea Müller, Personal Bern, Belp-
strasse 41, 3000 Bern 14, Telefon 031 390 51 07.

SV
service

135732/995699

merkur III

In unser Merkur Le Café im „Züri-Oberland-
Märt“ in Wetikon suchen wir per 1. April 2001

Geschäftsführerin oder Geschäftsführer

Sie sind Unternehmer/in mit fundierter Ausbildung
im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsaus-
weis A. Zudem haben Sie Führungs- und evtl.
Küchenerfahrung, Freude am Verkauf und sind es
gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten
und unsere zahlreichen Stammgäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige
Position innerhalb unserer gut organisierten Mer-
kur Gastronomie, interessante Weiterbildung an
internen und externen Kursen. Selbstverständlich
werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben
eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Für telefonische Auskunft steht Ihnen Herr W.
Keusch, Verkaufsleiter, Tel. Nr. 079/456 82 28,
gerne zur Verfügung.

MerkurAG, Stefan Mühlemann, Bereichs-
Personalchef, Kennwort 6322, Postfach 461,
3052 Zollikofen

135618-86851

hoteljob

OSTSCHWEIZ

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein 3*-Hotel
garni per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/Geschäftsführer

Es handelt sich um einen Stadtbetrieb in Wil SG mit 60
Betten und einem vermieteten Restaurant.

Anforderungen: Gastgewerbliche Ausbildung,
Hotelfachschulabschluss und Erfahrung in leitender
Position, sicheres und gepflegtes Auftreten.
Sprachen: D/E/F, Alter 30-40.

Aufgabenbereich: Leitung des Betriebes und eines klei-
nen Teams, Mitarbeit an der Reception, Marketing/Sales.
Wichtig ist die Betreuung der Stammgäste aus dem In-
und Ausland und die Akquisition neuer Kunden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an
untenstehende Adresse, z. H. Frau Irène Porta.



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-Mail: info@hoteljob.ch

Vom Saisonjob bis zur Lebens- stelle.

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 Oehrli@hotelstaff.ch

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



NEUES JAHR - NEUE STELLEN!

www.gastrostuisse-jobservice.ch

GastroSuisse
Job Service

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrostuisse.ch

Erfolg in der Schweiz!

der internationale
Stellenmarkt
für Hotels, Restaurants und Catering
und

HOTELjobworld
Seit 2 Jahren Deutschlands
Internet-Jobbörsen!

Office Switzerland: 01 / 721 19 47

Ihr Ansprechpartner: Herr Nick Heuschling

Über Internet und nette Gäste.

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

Job in

HOTEL UND GASTRONOMIE
persönlich • kompetent • erfolgreich

www.job-in.ch

Jobs for you

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

click → choose → work



Direktionsassistent

Für ein aussergewöhnlich schön gelegenes Schlossrestaurant, ein Ausflugsziel mit Stil und Klasse nördlich von Zürich, suchen wir in Jahresstelle den Vize-Direktor. Sie starten hier als Restaurantleiter und werden dann kontinuierlich in die Tätigkeit des Direktions-Stellvertreters eingeführt. Sie arbeiten zusammen mit einem jungen Direktor, der einen offenen und transparenten Führungsstil pflegt. Lassen Sie sich überzeugen und rufen Sie mich an.
Zürich, Petra Wickl

Sales Manager

Für ein gut gelegenes Businesshotel in Zürich suchen wir per sofort einen Sales Manager im Alter von 28 bis 32 Jahren. Sie beraten die Kunden in allen Belangen, arbeiten bei Verkaufs- und Marketingaktivitäten mit und helfen auch im Front Office aus – wann und wo es nötig ist. Sie sind eine abschlussfreudige Persönlichkeit aus der Hotellerie, die in einem unkomplizierten Team eine starke Leistung bringen will und kann.
Zürich, Petra Wickl

Chef de réception

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

Réceptionistin Quer- oder Wiedereinsteigerin

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

Leiterin Cafeteria

Für eine Unternehmung der Gemeinschaftsverpflegung suchen wir eine sehr belastbare und selbstständige Persönlichkeit, zu deren Aufgabengebiet neben der Organisation, Leitung und Überwachung der Cafeteria auch die Beratung und Planung bei speziellen Anlässen, das Bestellwesen und die Hygienekontrolle gehören. Wenn Sie eine Ausbildung in der Gastronomie, Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen mitbringen, dann freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Basel, Julia Schulze

Management Trainees

Für einen internationalen tätigen Gastronomiekonzern suchen wir für die Region Zürich dynamische und verkaufserfahrene Mitarbeiter mit Berufserfahrung in der Gastronomie und idealerweise Hotelfachschule, die sich in einem eng zusammenarbeitenden Team weiterentwickeln möchten. Sie sind motiviert, bereit zu lernen und suchen heute die Stelle, die Sie morgen zum erfolgreichen Manager machen wird. Wenn Sie 25 bis 32 Jahre jung sind, und eine ungewöhnliche Stelle suchen, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wickl

Chef Pâtissier m/w

Für ein Fünfterne-Hotel in der Nordwestschweiz suchen wir eine flexible und terminorientierte Persönlichkeit, die selbstständig und kreativ arbeitet. Sie haben eine Ausbildung als Konditor oder Confiseur abgeschlossen, bringen Erfahrung in vergleichbaren Positionen mit und möchten nun Ihre Kenntnisse in der internationalen Hotellerie einbringen. Wenn Sie in einem motivierenden Arbeitsumfeld mit einem jungen Team arbeiten möchten und Interner Weiterbildungsmöglichkeiten und Karriereplanung zu schätzen wissen, dann freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Basel, Esther Sardagna

Chef de partie/Jungkoch w/m Gourmet-Betrieb

Für ein malerisches Restaurant mit 14 GaultMillaupten im Berner Mittelland suchen wir per sofort den innovativen Kochkünstler. Nicht nur fundiertes Fachwissen bringen Sie mit, Sie sind auch kreativ und offen für Neues. Sie sind ein Gastronom aus Leidenschaft, der seinen Beruf auch zu seinem Hobby gemacht hat und suchen eine echte Herausforderung in einem renommierten Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten. Senden Sie mir umgehend Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.
Bern, Alex Trinklner



a new world
at work

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

Guest Relation

bei der Sie viel Gästekontakt pflegen und auf Menschen eingehen können.

Sie verfügen über ein sicheres Auftreten und sehr gute mündliche Kenntnisse der englischen und französischen Sprache.

Sie verfügen über einige EDV Kenntnisse und haben mit Vorteil schon Erfahrungen in der Hotellerie gesammelt.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Kaderposition in einem internationalen Flughafenhotel interessiert sind, so freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport, Lorenz Plumetz
Walter-Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 19, Fax 01 808 82 93
lorenz.plumetz@moevenpick.com
More information online: www.qnetservice.ch/mohair



BERGBAHNEN GRÄCHEN

Sind Sie zwischen 30 und 50 Jahren, dynamisch, erfolgsorientiert und technisch begabt, gewohnt einen Betrieb selbstständig zu führen und positive Resultate zu realisieren? Interessiert Sie eine Herausforderung, in der Sie komplexe Aufgaben lösen und sie als «Macher» auch umsetzen?

Als

Geschäftsführer/in
eines mittelgrossen Bergbahnbetriebes
mit Winter- und Sommersaison

können Sie Ihre bisherige Erfahrung, Ihr Durchsetzungsvermögen und in erster Linie Ihr technisches Branchenwissen umsetzen. Nebst Geschick in der Mitarbeiterführung, erwarten wir ein breit abgestütztes Wissen in der Betriebsführung einer Bergbahnunternehmung.

Der Verwaltungsrat unterstützt Ihre unternehmerischen Fähigkeiten, durch die Einräumung von grossen Handlungsspielräumen sowie der wirklichen Delegation der Kompetenzen und Verantwortung!

Wir freuen uns, Ihre Bewerbung mit kurzem Lebenslauf, Ihren persönlichen Zielsetzungen, Gehaltsvorstellungen zu erhalten. Bitte senden Sie die Unterlagen bis zum 31. Januar 2001 an:

Bergbahnen Grächen,
z. Hd. Armin Andenmatten, Verwaltungsratspräsident,
3925 Grächen
Ergänzende Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Thomas Gurzeler, Tel. 027 955 60 10

135691/401892

- Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch
- Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
E-Mail: basel.hotelevent@adecco.ch
- Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch
- Alexanderstrasse 8, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
E-Mail: chur.hotelevent@adecco.ch
- Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
E-Mail: luzern.hotelevent@adecco.ch
- Oberer Graben 5, 9004 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
E-Mail: stgallen.hotelevent@adecco.ch
- Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Telefon 022/718 44 77
E-Mail: geneve.hotelevent@adecco.ch
- Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Telefon 021/343 40 00
E-Mail: lausanne.hotelevent@adecco.ch
- Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Telefon 032/720 21 30
E-Mail: neuchatel.medical@adecco.ch

Direkt am See.

SEEN - SUCHT

...auf einen beruflichen Landungssteg am Thunersee mit Panorama zeitloser Schönheit und Gipfelglück in der Position eines...

Betriebsassistenten (w/m)

Schon Goethe fand hier «sein Land», wo ein persönlich geführtes, führendes und ganzjährig geöffnetes Wellness-Hotel mit 75 Zimmern, einem vielseitigen F&B-Bereich und einem topmotivierten Kaderteam am Werke ist. Auf Goethes Spuren eine neue Herausforderung suchend und bei seinem Engagement sein Herz investieren, um Menschen zu gewinnen! Möchten Sie noch mehr wissen über das «Land», wo die Sonne tiefrot im See versinkt? Land in Sicht? Wir freuen uns auf Ihr schriftliches Lebenszeichen!

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Herrn Stefan Walliser
CH-3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76

135647/2420

BEATUS MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

Wir suchen

Direktorin, Direktionspaar

für modernes, vielseitiges Hotel im Raum Zürich, mit 140 Betten, gepflegtem Restaurant in modernem Design, mediterrane Gartenterrasse und modernste Konferenz- und Banketräumlichkeiten. Ein lebendiges Gast- und Dienstleistungsforum mit offener Betriebsbegegnung erwartet Sie.

Sind Sie fähig, die Herausforderungen der heutigen Hotellerie und Gastronomie anzunehmen? Ist es Ihre Stärke, durch Ihr Vorbild MitarbeiterInnen in ein positives Umfeld zu führen? Sind Sie bereit, die hohe Verantwortung zu tragen?

Überdurchschnittliches Salär, hohe Beteiligung, genau definierte Kompetenzen, freie Durchführung von Zielsetzungen und transparente Offenlegung aller Betriebszahlen werden geboten.

Haben Sie das nötige Durchhaltevermögen und Freude am Dienstleistungsbetrieb, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Offerten senden Sie bitte unter Chiffre 135630 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

135630/201383

swissôtel + BASEL

sucht per sofort eine/n

Shift Leader Front Office m/w

Mit Ihrer längeren Erfahrung als Rezeptionistin oder als Shiftleader oder als Einstieg nach einem Hotelfachschulabschluss bringen Sie ideale Voraussetzungen für eine neue Herausforderung mit. Sie betreuen mit viel Flair Ihre Gäste und führen mit Motivation und ansteckender Ruhe Ihre Mitarbeiter am Front Desk als Verantwortliche/ Ihrer Schicht. Sehr gute Sprachkenntnisse in D, E und F sowie Fidoelieferungen runden Ihr Profil ab und helfen Ihnen beim Erreichen unserer Zielsetzungen:

A passion for perfection

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Matthias A. Wirz, Manager Human Resources, matthias.wirz@swissotel.com, 061 690 37 16

**Swissôtel Basel, Messeplatz 25
CH-4021 Basel**

Hotel Seeburg
LUZERN

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

SEMINARLEITER/IN MIT SALES & MARKETINGAUFGABEN

Sie sind verantwortlich für den Verkauf, die Organisation und die Betreuung von Seminarien und übernehmen auch allgemeine Sales- & Marketingaufgaben sowie

EVENT- & BANQUETCOORDINATOR

Mit Organisationstalent, welcher es gewohnt ist, anspruchsvolle Events & Bankette bis zu 250 Personen zu betreuen

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position? Der Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft macht Ihnen Freude?

Das Seeburgteam freut sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen!
Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Thomas Schärer, Direktor

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel & Châlets Seeburg, Thomas Schärer,
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

135659/23289

Culinarium

Restaurants & Catering

Unsere Gouvernante wird sich ab Juli ihrer neuen Aufgabe als Mutter widmen, daher suchen wir ab Mai 2001 eine aufgestellte und erfahrene

Gouvernante

Selbständigkeit – Flexibilität – Teampayerin

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Sie haben den Blick für das Wesentliche, besitzen Führungs- und Organisationstalent und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt. Idealerweise bringen Sie Kenntnisse aus der Personaladministration mit.

Das CREDIT SUISSE Communication Center ist ein aussergewöhnliches Seminarhotel mit Ambiente und Stil. Mitten im Grünen und doch in Stadtnähe prägen wir die Gastronomie mit dem Charme und der Persönlichkeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (www.csc.ch).

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

Wenn Sie zu diesen Punkten ja sagen können, so freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

CREDIT SUISSE Communication Center
Frau Petra Haeseli, Bockenweg 4, 8810 Horgen
Tel. 01 727 55 55, Fax 01 727 55 66
e-mail: petra.haeseli@csc.ch
www.sv-service.com/sviobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

136758/150550

HOTEL TRENDE SARNEN

Suchen Sie eine neue Aufgabe?
Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir

Commis de cuisine

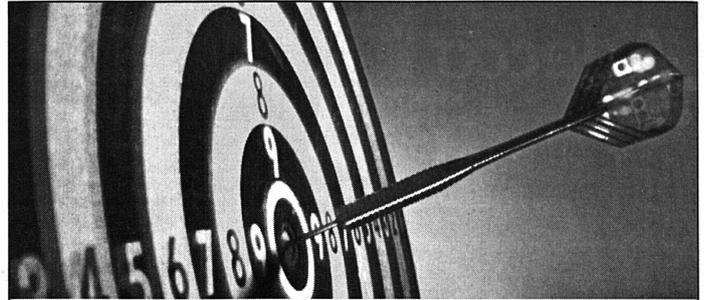
(nach Vereinbarung)

Sie bringen eine gute Grund- und Fachausbildung mit und verlieren auch bei 1 100 Gästen nicht so leicht die Übersicht.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Krone Sarnen
Brüningstrasse 130
8061 Sarnen
Tel. 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10

P.135509/64084



Mit uns kommen Sie schneller ans Ziel.

Sie suchen eine neue Herausforderung, wollen sich weiterentwickeln und weiterbilden. Sie haben Spass an der Gastronomie, sind jung, motiviert, dynamisch, lieben den Umgang mit Gästen und arbeiten gerne im Team. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung oder Hotelfachschule.

Als Assistentin der Geschäftsführung

gehören Sie zum Kader und unterstützen diese bei der Gästebetreuung und in allen Belangen der Restaurantführung, wie Einkauf, Finanzen und Personalwesen. Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit, Entwicklungsmöglichkeiten und ein überdurchschnittliches Salär. Wir möchten Sie gerne kennen lernen. Schicken Sie uns noch heute Ihre Unterlagen.

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl, Andrea Rosenstand, Postfach, 8066 Zürich, Telefon 01/406 13 33
www.mcdonalds.ch



Trend Hotel

Eichwatt

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Ünsorgen – Ihr Herz einbringen...

sind Ihre unabhängigen Eigenschaften, wenn Sie mit unserem Team die hohen Qualitätsziele 2001 erreichen wollen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- und Coachingprogramm unter der Leitung des SHV teilnehmen wollen, ergreifen Sie die Chance als

• Geschäftsleitungsassistentin/ Administrationsleitung

Sie sind die persönliche Assistentin der GL für die Bereiche Seminaradministration, Führung der Reception und weisen die notwendige Ausbildung und ein vorbildliches Engagement aus. Fidelekenntnisse vorteilhaft.

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Kontakt:
Roger Gloor
Trendhotel AG
8105 Watt/Regensdorf
01 / 870 88 88 e-mail: gloor@trend-hotel.ch

136803/08083

AVISO DI CONCORSO

PER LA LOCAZIONE DEL «LAGHETTO COMUNALE» DI ASTANO

Il Municipio di Astano mette a pubblico concorso la locazione del Laghetto Comunale di Astano per il periodo 1° marzo 2001 – 28 febbraio 2005.

Il capito lato di concorso è ottenibile presso la Cancelleria Comunale (tel. 091 608 15 33 – fax 608 31 05) al prezzo di fr. 20. – copia compr. Le offerte in busta chiusa con la dicitura esterna «Concorso locazione Laghetto 2001–2005» dovranno pervenire alla Cancelleria Comunale di Astano entro, e non oltre, le ore 18.00 di lunedì 5 febbraio 2001. Fermo restando i disposti previsti dall'articolo 5 del «Regolamento della Pro Astano», il Municipio si riserva il diritto di scegliere fra i concorrenti come meglio gli parrà e piacerà.

IL MUNICIPIO

P.135795/413650

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

Attaché(e) commercial(e)

Vous êtes de nature communicative et avez un sens aigu de la diplomatie.

Vos dons de vendeur et vos goûts des contacts font de vous un professionnel à l'aise dans tous les milieux.

Vous êtes convainquant et efficace.

Vous êtes au bénéfice d'une formation hôtelière.

Vous vous exprimez aussi bien en français, en allemand qu'en anglais.

Si vous avez répondu Oui à toutes ces affirmations, vous êtes suisse ou vous possédez un permis de travail valable, nous devrions nous rencontrer pour un entretien motivant.

Mövenpick Hotel, 20 route de Pré-Bois, Bureau de personnel

C.P. 556, 1215 Genève 15 Tel. 022 717 16 22

Fax 022 717 16 23, daniel.spor@movenpick.ch

More jobs online: www.movenpick-hotels.com

136827-981



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-Stern GRAND HOTEL NATIONAL mit 95 Zimmern und Suiten sowie der RESIDENCE NATIONAL mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant «Le Trianon» und das Restaurant «Wienercafé», die «National-Bar» und festliche Säle für Kongresse und Bankette.

Für unsere bekannte National-Bar mit einzigartiger Terrasse am Nationalquai suchen wir nach Vereinbarung den/die charmante

Chef de bar

An der National-Bar treffen sich die LuzernerInnen genauso wie unsere internationalen Gäste. Die Architektur der Belle Epoque gibt unserer National-Bar das einzigartige Ambiente – Sie und Ihr Team schaffen die Atmosphäre, in welcher sich unsere Gäste wohl fühlen.

Sie sind verantwortlich für die Leitung und die Führung des Services in der National-Bar. Während der Hochsaison arbeiten Sie mit einem Team von ca. 8 MitarbeiterInnen. Sie erstellen selbständig die Arbeitspläne für Ihre MitarbeiterInnen und sind in Zusammenarbeit mit dem F&B-Manager für die Angebotsplanung verantwortlich. Sie sind ein/e GastgeberIn aus Leidenschaft und haben bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Position in 5-*/Hotels gesammelt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: info@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Tel. 041 419 09 10
Fax 041 419 09 10
<http://www.national-luzern.ch>

Über Marketing und Dumping.

htr

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

Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer.

In Uster – Zürcher Oberland – ist ab Mitte März 2001 in unserem neuartigen Australian Restaurant & Bar die australische Küche von ihrer besten Seite zu geniessen.

Als

Teamleiter/in Küche

sind Sie für das kulinarische Wohl unserer Gäste und die konzept- und philosophiegerechte Umsetzung des Angebotes verantwortlich.

Sie sind idealerweise 25 bis 35 Jahre jung, haben Kenntnisse in der Fusionsküche und ein ausgeprägtes Qualitätsdenken. Ihr neuer Job beinhaltet u.a. die Einsatzplanung und Führung der Küchen- und Officework, Angebotsgestaltung, Kalkulation, Food-einkauf, Einhaltung des Hygienekonzeptes und das Erreichen der betrieblichen Ziele.

★★★★

Als

Assistent/in des Geschäftsführers

unterstützen Sie den Geschäftsführer tatkräftig und helfen mit, das Konzept umzusetzen und diesen trendigen Betrieb erfolgreich zu führen. Das wird Ihnen am besten gelingen, wenn Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft sind und dem «Aussie way of Life» viele gute Seiten abgewinnen können. Idealerweise sind Sie 25 bis 35 Jahre jung, unkompliziert, haben eine sympathische Ausstrahlung, etwas Führungserfahrung und vorzugsweise den Abschluss einer höheren Gastronomie-Fachschule.

Fühlen Sie sich für die eine oder andere Stelle angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

OUTBACK COMPANY AG, Frau A. Wiesner, Industriest. 42, 8117 Fällanden
Telefon 01 826 02 30

135749/38307



Wädenswil ZH

Wir ein traditionsreiches Kleinhotel (10 Zimmer), mit 3 Restaurants und grossen Bankettmöglichkeiten, bieten Ihnen

eine nicht alltägliche

Service-/ Betriebsassistentenstelle

im Schichtbetrieb

Haben Sie vorzugsweise eine Ausbildung im Gastgewerbe genossen? (Service/Hofa-/Gafalehre oder HFS)

Sie arbeiten selbständig und übernehmen kompetent die Vertretung unseres Chefs de Service (Kassaabrechnungen, Bankettoorganisationen, sowie die Lehrlingsbetreuung).

Ihre Réceptions- und Fremdsprachenkenntnisse können Sie an unserer im Restaurationsbetrieb integrierten Réception vielseitig einsetzen. Kurz gesagt, wir suchen die Allrounderin, die auch an gemessen entlohnt wird.

Wenn Sie nach der Kurzinformation immer noch motiviert sind und eine nicht alltägliche Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Heptagon Consulting GmbH, z.H. Herrn G. von Rickenbach, Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug, **Telefon 079 667 78 65.**

135669/394785

Hotel Restaurant Rössli Allschwil bei Basel

3-Sterne-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant, Bankett- und Seminarräumen, 40 Betten

Direktions-AssistentIn

(Hotelfachschulabsolvent/in)

zw. 28 und 40 Jahren mit Schwerpunkt im Verkauf für fruchtbare Zusammenarbeit in jungem Team mit 25 Mitarbeitern. Es erwartet Sie eine in allen Betriebsbereichen umfassende Herausforderung. Schriftliche Bewerbungen an Frau C. Kunz, Dorfplatz 1, 4123 Allschwil/BL

134264/4640

WERDEN SIE PARTNER/IN!

Für unseren lebhaften 4*-Familien-Betrieb am Lago Maggiore suchen wir vom 10. April bis ca. 15. Oktober 2001

Kinderbetreuerin

Aufgestellte Person, die mit den Kleinen und Grösseren (4-12 Jahre) abwechslungsreiche Programme durchführt. Sprachen: D/F/E.

Wenn Sie über die notwendige Erfahrung verfügen, teamfähig sind, sich in der italienischen und deutschen Sprache durchsetzen können, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen.

135365/329932

TREFF Hotel Arcadia al Lago Lungolago C. Molin, 6601 Locarno 1
Telefon +41 (0)91 756 18 18
Telefax +41 (0)91 756 18 28
E-Mail:treff-arcadia@swissonline.ch
www.treff-hotels-ticino.com

Wo ist der initiative Küchenchef/Gerant?

Wir suchen den kompetenten und initiativen **Küchenchef**, welcher als Gastgeber die Funktion als Geschäftsführer für unseren wunderschönen Landgasthof im Solothurner Jura übernimmt.

Wir bieten Ihnen einen zukunftsorientierten Betrieb mit interessanten und vielseitigen Perspektiven.
Termin per 1. April 2001.

Interessenten melden sich unter Telefon 062 391 23 72

P 135554/413599

Gesucht Fachperson zur Hotelführung

eines vielseitigen, erfolgreichen, ökologischen Kleinhotels mit biologischer Vollwertküche.

Sie sollten an selbständiges Arbeiten gewöhnt sein und über gute Küchenkenntnisse verfügen.

Möchten Sie in einen lebhaften Betrieb mit grossen Ausbaumöglichkeiten einsteigen? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Oeko-Hotel Gruebisbalm, Beat und Gabi Schaub, 6354 Vitznau; Tel Nr. 041-397 16 81 / www.gruebisbalm.ch



In unserem Kurbotel und unserer Privat-Klinik im Park fühlen sich die Gäste/Patienten rundum wohl.

Wir suchen per 1. April 2001 oder nach Vereinbarung eine/n

Sous-Chef (Koch Tournant)

Ihr Arbeitsgebiet umfasst:

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Lehrlingsausbildung
- Ablösen sämtlicher Posten in der Küche
- Wareneinkauf sowie Menüplanung

Unsere Erwartungen:

- Einige Jahre Berufserfahrung, Führungserfahrung von Vorteil
- PC-Kenntnisse
- Sie sind belastbar, teamfähig, haben gute Umgangsformen und Durchsetzungsvermögen
- Sie sind motiviert, Mitarbeiter zu fördern und zu betreuen

Wir bieten Ihnen:

- Unser Gast/Patient im Mittelpunkt
- Jahresstelle mit Schichtbetrieb (ohne Zimmerstunde)
- ein erfolgreiches Unternehmen
- grosszügige Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bad Schinznach AG, Personalbüro, Postfach 67, 5116 Schinznach-Bad, Telefon 056 - 463 77 15 / 16

Über Internet und nette Gäste.

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Die Wiedereröffnung eines stadtbekanntes Lokals mit seinem Garten, in einem Viersternhotel, wird Ihnen Freude, Erlebnis und Weiterkommen bereiten.

Als

F&B-Assistent sind Sie für alle Belange der Bewirtung zuständig, Sie kümmern sich um das Administrative wie auch um das Personelle. Als kommunikative und auf geschlossene Persönlichkeit mit entsprechender Ausbildung und Erfahrung ist diese Position das Sprungbrett für die Zukunft.

Chef de service Wissen Sie was es heisst, sich um den Gast zu kümmern. Sie haben Überblick und Gespür und wissen dies mit Gefühl einzusetzen. Sie haben Wert auf ein gepflegtes Ambiente und Sie wissen Ihre Achtung sowohl dem Gast, wie auch dem Betrieb zukommen zu lassen. Neben einer neuen Herausforderung erwartet Sie ein leistungsgerechtes Salär.

Barleiter sind Sie in der Lage, die Geschicke dieses neuen Konzeptes in die Hand zu nehmen. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlicher Position und wollen Ihr Wissen und Können dem Gast wie auch dem Betrieb zukommen lassen, denn Sie wissen, dass es zurückkommt. Als ausgesprochene Persönlichkeit mit Ausstrahlung, trauen Sie sich diese interessante Aufgabe zu.

Christian Tuchscherer

JOBS AND MORE ZÜRICH

Zürich • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01 212 11 44 • Fax 01 212 50 33
http://www.gastronet.ch ctuchscherer@gastronet.ch

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



Haben Sie schon mal von allem so richtig genug gehabt?

Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben? Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohnhöhe? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns als

Unser "Dream Team" Margreth und Roland Mariacher suchen nach vielen Jahren im Arosa Kulm eine neue Herausforderung.

Auf diesem Wege vielen Dank für die geleistete Arbeit und Treue.

Wir suchen daher auf April in Jahresstelle starke Persönlichkeiten im Bereich Housekeeping und F&B

Hauswirtschaftsleiterin

Sie leiten und organisieren die wohl umfangreichste Abteilung unseres Hauses, das Housekeeping. (Etagen, Wäscherei, Economat, Stewarding, Buffet, Floristin)

F&B Manager

Das Arosa Kulm gehört zu den wohl grössten und innovativsten F&B Anbietern in Arosa. Sie sind für über 40% des Umsatzes verantwortlich und führen 5 Restaurants und 3 Bars. Zudem untersteht Ihnen die Einkaufsorganisation und ein aussergewöhnlicher Weinkeller.

In diesen Kaderpositionen gehören Sie der Geschäftsleitung an. Sie lieben den Gästekontakt, sind für Budget, Lehrlinge und für die Mitarbeiterplanung verantwortlich.

Wir bieten eine Jahresstelle, Bonus auf das Betriebsergebnis und die Möglichkeit, sich kreativ am Erfolg und an der Führung des Hauses zu beteiligen.

Interesse - in die Fussstapfen unserer zwei Profis zu treten? Dann melden Sie sich bei Urs Bühler, Direktor



Arosa Kulm Hotel
CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Charmanter 5-Stern-Betrieb, im Espace Mittelland gelegen, will Qualität und Professionalität weiter steigern. Ein dynamisches, junges Team ist an Bord und möchte bald von einem neuen Chef gefordert und gefördert werden. Wir suchen eine Unternehmer-Persönlichkeit als

Spitzenkoch

Innovativer Gastronom

mit GaultMillau - Auszeichnung

Ihre Aufgaben: Sie sind der offene und zukunftsorientierte Gastro-Unternehmer, der es versteht, sein junges Team zu Höchstleistungen anzuspornen. Als erfolgreicher Küchenchef gehen Sie mutig und unkompliziert neue Wege. Sie gehören zu den Besten Ihres Fachs, der jedoch täglich gerne selbst in den Topfen rührt. Es bereitet Ihnen Spass, Führungsaufgaben zu übernehmen. Sie bringen gerne Ihr ausgeprägtes unternehmerisches Flair ein.

Was Sie mitbringen: Als Spitzenkoch mit Gault-Millau-Auszeichnung oder Erfahrung in einem Gault-Millau-ausgezeichneten Betrieb, stellen Sie Ihre Künste täglich unter Beweis. Es reizt Sie, eine neue Herausforderung in einem völlig anderen Umfeld anzunehmen. Sie sind Teamplayer und verstehen es, dank Ihrer Führungserfahrung, Ihre Crew zu motivieren. Mit Vergnügen verweilen Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitenden die anspruchsvollen Gäste. Sie helfen mit, die hohe Qualität des Betriebes auch in Zukunft unter Beweis zu stellen. Idealerweise sind Sie Deutschschweizer im Alter von ungefähr 30 Jahren.

Das Angebot: Eine Schlüsselposition in einem repräsentativen Haus mit besonderem Charme und intakter Infrastruktur. Ein Umfeld, das geprägt ist durch einen jungen und offenen Stil. Teamorientierte Personen fühlen sich hier besonders wohl. Sie haben die Chance, den Gastroteil des Hauses entscheidend zu prägen. Interessante Perspektiven versprechen eine spannende Zukunft. Das entsprechende Salär mit Erfolgsbeteiligung rundet unser attraktives Angebot ab.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Postfach 7208, 3001 Bern, mit dem Vermerk **303.5045** oder per E-Mail an **jobs@be.mercuri.ch**. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter **031 390 13 13**.

Sie finden uns auch unter **www.mercuri.ch**. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.
Mercuri Urval, Assessment-Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potenzialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weiteren 75 Büros in Europa, Australien und den USA.



Schweiz Tourismus.



Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Bei Schweiz Tourismus mit Sitz in der Zürcher City werden die Weichen für die Zukunft immer wieder neu gestellt. Offen, innovativ und unkonventionell geht das Management von Schweiz Tourismus vor, wenn es zusammen mit rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weltweit die Schweiz als vielfältiges, attraktives Ferien-, Reise- und Kongressland anbietet. Wir wenden uns an offene und kommunikative Persönlichkeiten für die Position

Assistent/in Märkte

Ihre Aufgaben: In Ihrer Funktion unterstützen Sie Ihren Vorgesetzten im Bereich des Product Marketing und der Unternehmensführung. Die Mitbetreuung des Ausstellennetzes der Auslandvertretungen sowie der Mandate gehört ebenfalls dazu. Als Ihre Haupttätigkeit übernehmen Sie verantwortungsbewusst und sehr selbständig Arbeiten der Direktionsadministration und sind für das Erstellen der quartalsweisen Länder-Reportings verantwortlich. Bei Abwesenheit der Direktionsassistentin übernehmen Sie deren Stellvertretung. Die Organisation von Konferenzen und Meetings sowie der Kontakt zu Partnern und öffentlichen Organisationen runden Ihre Tätigkeit ab. Sie sind direkt dem Leiter Märkte & Product Marketing/Mitglied der Geschäftsleitung unterstellt.

Ihr Profil: Wir wenden uns für diese verantwortungsvolle Funktion an Praktiker/innen, die Begeisterung für den Tourismus mitbringen und sich vom vielfältigen und anspruchsvollen Umfeld inspirieren lassen. Erfahrung im internationalen Umfeld und Organisationstalent zeichnen Sie weiter aus. Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung sowie Berufserfahrung im Sekretariatsbereich. In der Gesprächsführung und Korrespondenz in Englisch und Französisch fühlen Sie sich stilischer. Das Arbeiten mit modernen elektronischen Mitteln und Medien, wie MS-Office und Datenbanken sind Sie gewöhnt. Bei Schweiz Tourismus dreht sich alles um das Marketing, weshalb auch von Ihnen Freude und Verständnis an dieser Branche vorausgesetzt wird.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an: Schweiz Tourismus, Human Resources, Nadja Naef, Postfach, 8027 Zürich, Tel. 01 288 12 23, E-Mail: nadja.naef@switzerlandtourism.ch.

Über Marketing und Dumping.

htr

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

DAVOS
TOURISMUS

Suchen Sie (Idealalter ca. 25 bis 30 Jahre) eine neue Herausforderung in einem lebhaften und internationalen Umfeld? Verfügen Sie über Organisationstalent und verfassen gerne Texte aller Art? Vielleicht sind Sie dann unser/e neue/r

PR-/Medien-Assistent/in

Wenn Sie zudem sprachgewandt (D, E, F) sind, über eine Aus- oder Weiterbildung im Tourismus bzw. Public Relations verfügen und sich im renommierten Ferien- und Kongressort Davos rasch heimisch fühlen, sollten Sie sich unbedingt melden.

Neben der vielfältigen Medienarbeit betreuen Sie verschiedene Kommunikationsprojekte und Spezialaufgaben.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Personalbüro unter Tel. 081/415 21 44 oder personal@davos.ch.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: DAVOS TOURISMUS, Personalbüro, Promenade 67, 7270 Davos

RBM **Eurotrek**

Der Spezialist

Der Spezialist für Aktivferien in der Schweiz und in Europa.

Für unseren Bereich «Outdoor Team Spirit und Events» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Teamplayer

mit kaufmännischer Grundausbildung, wenn möglich Branchenerfahrung und pädagogischem Flair. Sie sind belastbar, arbeiten exakt und zuverlässig, haben Freude am Organisieren von speziellen Outdoorprogrammen und Events, lieben den Kundenkontakt und bringen Know-how sowie Dienstleistungsverständnis mit.

Wir offerieren eine freundliche Arbeitsatmosphäre, 5 Wochen Ferien, ausgebaute Sozialleistungen und ein lebendiges Umfeld. Ihr neuer Arbeitsort befindet sich wenige Schritte vom Bahnhof Zürich-Altstetten entfernt. Wenn Sie mehr erfahren möchten über Ihr neues kollegiales und dynamisches Arbeitsgebiet, senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Wir freuen uns auf Ihr Interesse.

RBM Management & Services AG
Roger Müller, Leiter Personaldienst
Freischützgasse 3, Postfach, 8021 Zürich, 01 / 295 56 26
@ email roger.mueller@rbm.ch, www.rbm.ch

135646/408223

Schweiz Tourismus.



Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Bei Schweiz Tourismus mit Sitz in der Zürcher City werden die Weichen für die Zukunft immer wieder neu gestellt. Offen, innovativ und unkonventionell geht das Management von Schweiz Tourismus vor, wenn es zusammen mit rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern weltweit die Schweiz als vielfältiges, attraktives Ferien-, Reise- und Kongressland anbietet. Wir wenden uns an offene und kommunikative Persönlichkeiten für die Position

Mitarbeiter/in Strategische Marketing Kooperationen

Ihre Aufgaben: In einem kleinen Team erarbeiten Sie in Zusammenarbeit mit den Partnern und unseren Geschäftsstellen im Ausland jährliche Marketingpläne und begleiten deren operationelle Durchführung. Das Erstellen von Marketingkonzepten für zukünftige Kooperationen, sowie Vertragsverhandlungen mit potentiellen und bereits existierenden Partnern stellen für Sie eine echte Herausforderung dar. Sie sind zentrale Anlaufstelle im Team «Strategische Marketing Kooperationen». Budgetkontrolle und das Coaching unserer Geschäftsstellen in der Integration der Partner in ihre Aktivitäten fallen ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich.

Ihr Profil: Wir wenden uns für diese verantwortungsvolle Funktion an eine konzeptionell starke, kommunikative und innovative Person mit Flair für Kreativität, deren Erfahrung und Begeisterung für unsere Branche inspirierend auf das anspruchsvolle Umfeld wirkt. Fähigkeiten in Planung, Organisation und ein Ausweis über eine getätigte Ausbildung im Marketing oder Tourismus sind Voraussetzung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Schweiz Tourismus
Human Resources, Nadja Naef
Postfach, 8027 Zürich,
Tel. 01 288 12 23,
e-mail: nadja.naef@switzerlandtourism.ch

FREUDE AM VERWÖHNEN

Haben Sie Lust auf eine Herausforderung mit grossartigem Ausblick? Möchten Sie gerne unsere Gäste im Flug verwöhnen? Dann fliegen Sie richtig bei Crossair als

CABIN ATTENDANT

Zum guten Start erwarten wir von Ihnen Folgendes:

- Sie haben Freude am Verwöhnen.
- Sie sind zwischen 18 und 40 Jahre jung.
- Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.
- Sie legen Wert auf ein sympathisches Ausseres.

Haben Sie Lust, mit Crossair abzuheben? Sie können selber entscheiden, wie oft Sie auf Reise gehen wollen, dank unserer attraktiven Teilzeitarbeitsmodelle. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben.

Informieren Sie sich und bestellen Sie unverbindlich unsere Unterlagen.

CROSSAIR

Crossair, Recruitment Cabin Attendants, KSR
Postfach, 4002 Basel, Schweiz
Tel. 061 325 46 01/2/3

MM 128211/269352



EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellensuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
2201	Sous-chef	29	CH	Feb.	F/E/D	Rest.	FR/BE
2202	Commis de cuisine	21	FR	G	sofort	Rest.	BS/BL
2206	Küchenchef/Gerant	49	CH	Feb.	D/E	Deutsch-CH/IT	
2207	Hilfskoch	30	PT	A	Feb.	P/D/E	Rest.
2210	Küchenchef	45	CH	n. Ver.	D/E/F	3-5*Hotel/Rest.	ZH
2226	Koch/Kü/chef	50	CH	Feb.	D/F	Bern + Umgeb.	
2227	Kü/chef/Sous-chef	33	CH	Feb.	D/F	VD/LU/BE	
2230	Küchenchef	42	CH	sofort	E/D	Tagesbetr.	LU/AG

Administration / Administration

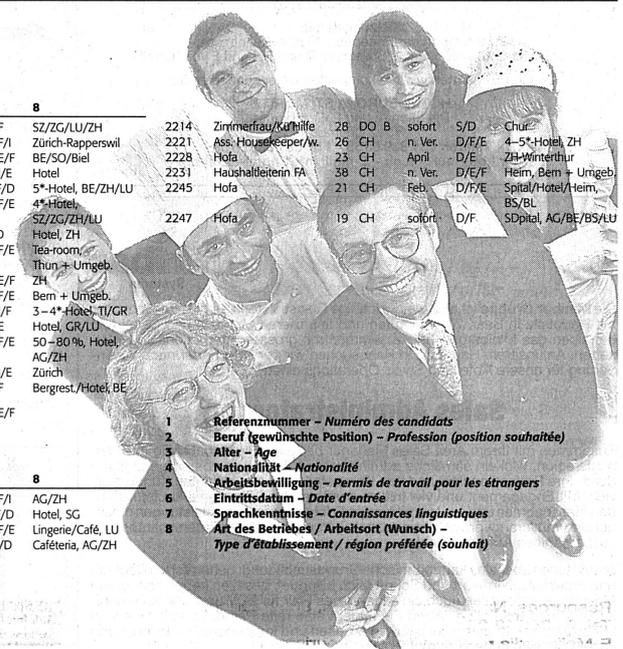
1	2	3	4	5	6	7	8
2200	Réceptionniste	53	CH	sofort	D/F	SZ/ZG/LU/ZH	
2205	Geschäftsführer	61	CH	sofort	D/F/I	Zürich-Rapperswil	
2212	Betriebsleiter/F&B	34	CH	April	D/E/F	BE/SC/Biel	
2222	F&B Manager	40	IT	C	Feb.	D/I/E	Hotel
2223	Concierge/Récept.	49	GB	C	Feb.	E/F/D	5*Hotel, BE/ZH/LU
2229	Reserv.leiterin	31	DE	A	März	D/F/E	4*Hotel
2232	F&B-Praktikant	25	CY	B	April	E/D	Hotel, ZH
2233	Leiterin/Pächterin	50	CH	April	D/F/E	Tea-room	
2234	Geschäftsführer	37	CH	März	D/E/F	ZH	Thun + Umgeb.
2236	Betriebsassistentin	36	CH	sofort	D/F/E	Bern + Umgeb.	
2238	Betriebsassistentin	26	CH	März	D/I/F	3-4*Hotel, TI/GR	
2239	Direktionsassistentin	31	DE	B	Juni	D/E	Hotel, GR/LU
2242	Réceptionniste	42	CH	n. Ver.	D/F/E	50-80%, Hotel, AG/ZH	
2243	Coaching/Adm./F&B	40	CH	Feb.	D/I/E	Zürich	
2244	G'föhrenin/Pächterin	40	CH	n. Ver.	D/F	Bergrest./Hotel, BE	
2248	Night Auditor	32	DE	A	sofort	D/E/F	

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
2203	Allrounder	64	CH	Feb.	D/F/I	AG/ZH	
2204	Zimmerfrau/Kü/Hilfe	33	PT	B	März	F/F/D	Hotel, SG
2211	Hofa	20	CH	sofort	D/F/E	Lingenie/Café, LU	
2213	Buffet/Service/w.	27	CU	B	sofort	S/I/D	Cafeteria, AG/ZH

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
2150	Sefa	54	KO	C	sofort	D	Rest.
2176	Sefa	32	NL	C	März	D/D/E	Hotel, Oftringen-Olten
2199	Kellner	28	IT	A	März	I/F/E	TI/West-CH
2208	Service/Bar/w.	27	CH	März	D/E	Inner-CH	
2209	Service/w.	44	CH	sofort	D/F/E	1-3*Hotel/Rest.	ZH
2224	Barman	26	YU	B	sofort	F/E/D	ZH
2225	Bardame	44	CZ	B	n. Ver.	D/I	Bern-Thun-Interlaken
2235	Chef de rang	29	AT	A	Feb.	D/E/F	Genf
2237	Servicepraktikant	22	CH	sofort	D/E	Hotel, BE	
2240	Service	35	IT	A	Mai	I/D/E	zus. m. 2241, TI/ZH/LU
2241	Service/w.	31	SE	A	Mai	D/I/E	zus. m. 2240, TI/ZH/LU
2246	Service/Bar/w.	23	AT	A	April	D/E/F	Rest./Café, West-CH



- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Foto! Photo!	Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
	Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
	Name / Nom:	Vorname / Prénom:
	Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
	Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
	Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
	Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	
	Bemerkungen / Remarques:	
	Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
	Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:	

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:	Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

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



HOTEL EUROPA

Auf den Sommer 2001 sind folgende Kaderstellen neu zu besetzen:

Etagen-/Officegouvernante

Führung des Etagen- und Officepersonals (ca. 21 Mitarbeiter)
Erstellen der Arbeits- und Einsatzpläne
Eintritt Anfang Juni 2001 in Saison- oder Jahresstelle,
langfristige Anstellung erwünscht

Wir wünschen uns:

Frische, zuverlässige und belastbare Mitarbeiterin;
Freude, ein Team zu motivieren und zu führen; Selbständiges Arbeiten;
Sprachen: Deutsch, Italienischkenntnis

1. Réceptionist/in

Stellvertretung der Chef de Réception,
Eintritt Anfang Juni 2001

Sie bringen mit:

Erfahrung an der Réception, Fidelity-Kenntnisse,
stilsichere Korrespondenz; Sprachen: D und E, I und F von Vorteil

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Unterlagen mit Foto

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Direktion A. und E. Bützberger

7512 Champfèr

Telefon 081 839 55 55 - Fax 081 839 55 56

www.hotel-europa.ch - E-mail: info@hotel-europa.ch

135849/7293



Die **Minibar Gruppe** ist eine weltweit tätige Dienstleisterin für die Hotelindustrie mit Hauptsitz in Baar. Wir verkaufen und finanzieren Minibars und Safes und betreiben das Minibargeschäft zusammen mit grossen internationalen Hotelketten. An unserem Hauptsitz in Baar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Abteilung Swiss Operations einen

Sales Administrator (m)

Zusammen mit Ihrem Area Sales Manager betreuen Sie selbständig Ihre Verkaufsregion, wickeln sämtliche administrativen Aufgaben ab und garantieren durch Ihre Professionalität und Ihre Kompetenz einen exzellenten Kundenservice. Mit Engagement und viel Initiative unterstützen Sie die verkaufsfördernden Massnahmen und sind somit für den Erfolg unserer Dienstleistungen massgebend mitverantwortlich. Es erwartet Sie ein vielseitiges, interessantes und ausbaufähiges Aufgabengebiet.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung, beherrschen Deutsch und Französisch in Wort und Schrift (evtl. bilingue), besitzen neben sehr guten MS-Officekenntnissen auch ein allgemeines Flair für EDV und sind kommunikations- und teamfähig. Wenn Sie zudem eine reife Persönlichkeit zwischen 25-35 Jahre sind, gerne selbstständig arbeiten und kundenorientiert sind, dann sollten Sie sich unbedingt melden!

Wir bieten Ihnen eine moderne, junge Unternehmenskultur, eine selbständige, verantwortungsvolle Arbeit, gute Infrastruktur, und offerieren Ihnen ein zeitgemässes Salär- und Sozialleistungsangebot.

Sind Sie interessiert, in einem kleinen, dynamischen Team zu arbeiten? Dann schicken Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Minibar AG, Frau Beatrice Gauhl, Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar, Tel. direkt 041 767 23 03.

135332/348732

TOURISMUS

Haben Sie Zeit für die Freizeit?

RailAway AG, die junge Tochtergesellschaft der SBB AG im Freizeitbereich hat tolle Jobs für

Assistentinnen/Assistenten Gruppen-Touroperating

Ihr Job

Sie organisieren selbstständig innovative und marktgerechte Gruppenreisen in der Schweiz und ins grenznahe Ausland. Sie pflegen mit SBB Verkaufsstellen und SBB Reisebüros einen intensiven Kontakt und erarbeiten für deren Kunden genau das richtige Programm, setzen Ihre touristischen Kenntnisse ein und vermitteln so erlebnisreiches Reisen.

Ihr Profil

- Sie sind eine kreative, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hohem Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein
- Sie haben Freude am Tourismus und Interesse, sich über das touristische Angebot in der Schweiz zu informieren
- Sie führen Ihre Arbeiten exakt und speditiv aus

Wir bieten

- Einen dynamischen Job im vielfältigen Freizeitbereich
- Jobgerechter Leistungslohn
- Herausforderung, Kompetenzen und Verantwortung
- Ein erfolgsorientiertes und top-motiviertes Team
- Moderne Arbeitsplätze in Zürich Altstetten (evt. zu späterem Zeitpunkt Luzern)

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
RailAway AG, Herr René Kamer, Postfach, Zentralstrasse 5, 6002 Luzern
(Tel. 051 227 33 90)

RailAway
Ideen für die Freizeit

SBB CFF FFS

Mehr Informationen über unser Freizeitangebot: www.railaway.ch

135786/413673



Das sind wir!

Unser vielseitiger Seminar, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb, ist auch die Mitarbeit an unserer Réception.

Damit wir unseren Gästen noch mehr Zeit widmen können, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen

Sachbearbeiter / Empfang (w/m)

Wir wünschen uns eine flexible Persönlichkeit mit Freude am Umgang mit Gästen. Zudem ist es unerlässlich, dass Sie EDV gewandt sind, Erfahrung in der Administration mitbringen, gerne organisieren und immer nach vorne schauen.

Neben geregelter Arbeits- und Freizeit, bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen modern eingerichteten Arbeitsplatz und selbstverständlich eine gute Entlohnung.

Haben wir Sie angesprochen? – Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und laden Sie herzlich zu einem Besuch ins UTO KULM ein. Vereinbaren Sie noch heute mit Herrn G. Fry oder Frau R. Liem einen Termin.

Hotel-Restaurant UTO KULM
8145 Uetliberg

Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99

Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch



Passaggio ist eines der grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz und fokussiert seine Geschäftstätigkeit auf Verkehrsgastronomie. D. h. Verpflegung an den Autobahnen, in der Bahn, an Flughäfen, auf Schiffen, in Bahnhöfen, Einkaufs- und Stadtzentren, sowie Multiplex-Kinos.

Sie suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sachbearbeiter/in Sekretariat/ Telefon/Empfang

Sie erledigen allgemeine Sekretariatsarbeiten, bedienen unsere Telefonzentrale und verstehen es mit viel Charme, unsere Kunden zu empfangen. Sie verfügen über praktische Erfahrung in der Administration und unterstützen die Verkaufsabteilung in diversen Aufgaben.

Sowie eine/n

Sachbearbeiter/in Verkauf

Sie sind verantwortlich für die Abwicklung der Reservationen (Railbar, Speise-, Bistro- und Extrawagen) unserer vielseitigen Kundschaft. Sie führen Verkaufs- und Kundengespräche, erledigen allgemeine Korrespondenz und übernehmen die Vertretung unseres Verkaufsleiters Bahngeschäft.

Bei beiden Vakanzstellen stellen wir uns als Idealbesetzung eine jüngere, dynamische Person vor. Wichtiger als ein prall gefüllter Schulsack sind Sozialkompetenz und die Lust, mit Menschen zusammenzuarbeiten (kaufmännische Lehre oder Gastgewerbeerfahrung von Vorteil). Nebst Ihrem stilicheren Deutsch verfügen Sie über gute Französisch- wie auch EDV-Kenntnisse.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, diverse Vergünstigungen und gute Entwicklungsmöglichkeiten sind bei uns selbstverständlich. Wenn Sie sich vorstellen können, Ihren nächsten Schritt bei uns zu machen, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Passaggio Rail AG
Rosetta Haas
Limmatstrasse 23
8005 Zürich
Tel +41 (0)1 444 53 46, Fax +41 (0)1 272 01 41
rosetta.haas@passaggio.ch www.passaggio.ch



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

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENSTOCK-Team. Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hotel-dorf.

Für unser junges Team suchen wir per sofort und für die kommende Sommersaison 2001 ab April Unterstützung in folgenden Abteilungen:

Food & Beverage

F&B-Praktikant/in

Rest. «Le Club»
16 Gault-Millau-Punkte

Küche

Chef Saucier

Chef Tournant

Chef Garde-manger

Chef Entremetier

Chef Pâtissier

Commis Pâtissier

Commis de cuisine

Hotel-Küche/Park-Hotel

Chef Saucier

Chef Bankett

Chef de partie

Commis de cuisine

Hilfskoch/Frühstückskoch

Küchenburschen

Restaurant/Bar/Bankett

Chef de service (w/m)

Empfangshostess

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Commis de bar

Servicepraktikant/innen

Restaurant Taverne

Koch (Sous-Chef)

Hilfskoch

Commis de cuisine

Hilfskoch

Servicepraktikant/innen

Buffetmitarbeiter/innen

Berghaus Hammetschwand

Servicepraktikant/innen

Hilfskoch

Allrounder/Hilfskraft

Empfang

II. Chef de réception

Reservationssekretär/in (Fidelio, D/E/F)

Réceptionist/in (Fidelio, D/E/F)

Réceptionspraktikant/in

Telefonist/in (Fidelio, D/E/F)

Night Auditor (Fidelio, D/E/F)

Nachportier (D/D/F)

Hausburschen/Chasseur

Portier/Chauffeur

Verwaltung

Training Manager

Personalmitarbeiterin

Bankettssekretärin/Praktikant

Housekeeping

Economatgouvernante

Etagengouvernante

Anfangsgouvernante

Portier/Hausbursche

Zimmermädchen

Näherin/Lingermädchen

Wäscher

Personalzimmermädchen

Buffet/Office

Kaffeeköchin

Buffetmitarbeiter/innen

Casserolier/Argentier

Officemitarbeiter/in

Für unsere Fitnessabteilung

Bademeister/Reiniger

Golf Club

Chef de rang

Commis de rang

Praktikant

Chauffeur

Für unseren Kiosk und Boutique

Kioskverkäuferin

Boutiqueverkäuferin (D/E)

The Leading Hotels of the World

MEMBER OF swiss golf Hotels

swiss golf Hotels

135683/6459

WILLKOMMEN IM GRÜNEN.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser neues Restaurant Organgerie

Chef de service mit Erfahrung

(Dame oder Herr)

Deutsch- und Englischkenntnisse erforderlich. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe als Verantwortlicher unseres Restaurantsbetriebes sowie ein gutes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Felix Huber



Hotel**** & Restaurant Engimatt,
Engimatstrasse 14, 8002 Zürich,
Telefon 01-284 16 16, Fax 01-201 25 16,
info@engimatt.ch



135688/40207

Betriebsleiterin/Betriebsleiter
(100 %) oder
Heimleiter-Ehepaar
(100/40 %)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamt-schweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

In Parpan, dem Ferienort mit Charme rund 1500 Meter über Meer, steht das Ferienheim der Schule Schlieren. Das Haus verfügt über 87 Betten (25 Zimmer) und ist jeweils im Frühling (3 Wochen) und im Herbst (4 Wochen) geschlossen.

Sie freuen sich darauf, unser Ferienheim **per Mitte Mai** zu führen, so dass die Schülerinnen und Schüler noch lange an das tolle Sommerklassenlager, an die sonnigen Skiferien zurückdenken.

Als geborene Gastgeberin, als geborener Gastgeber macht es Ihnen Spass, der jungen Gästeschar eine abwechslungsreiche und gesunde Küche anzubieten und kommen auch den süßen Gelüsten nach. Neben der Gesamtverantwortung für den Betrieb sind Sie im weiteren für die Gästebetreuung, Angebotsplanung, Einkauf, Umschwungarbeit und die administrativen Belange zuständig.

Dank Ihrer fundierten Ausbildung im gastgewerblichen Bereich, Ihrer Ausbildung als Köchin/Koch und Ihrem Organisationstalent verstehen Sie es, das Ferienheim erfolgreich zu führen. Unterstützt werden Sie von zwei Teilzeitmitarbeiterinnen. Im weiteren bringen Sie gute EDV-Kenntnisse mit.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Frau Beatrice Gubler Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, Personal Zürich Ost, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich.



135716/395699



«Smile and the world smiles too»

Dies ist die Philosophie unseres nicht alltäglichen Restaurants.

... Unsere Gäste mit einer ausgezeichneten Küche verwöhnen – Teamkollegen motivieren – Freude am Kochen und Einkäufen – aktiv mitgestalten und selber Hand anlegen...

Ist dies in Ihrem Sinne? Dann sind Sie die richtige Persönlichkeit, der wir als

Küchen-chief

die Führung der Küche anvertrauen wollen und die unsere Kader-Crew sinnvoll verstärkt.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Badertscher
Californian Restaurant
Bruggerstrasse 142, 5400 Baden

Telefon 056 222 38 34

135693/412751



Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch**
- **Serviceangestellte**
- **Küchenhilfe**
- **Buffetochter/Hausmädchen**

Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Aareschlucht
Verena Jossi
3860 Meiringen
Telefon 033 971 32 14

135645/132470

Die Stimmung ist gut

bei unserem Auftraggeber, einem kleineren, lebhaften Betrieb unweit vom Flughafen Zürich. Er hat sich als führender Grossist in einem interessanten Nischenmarkt des Wohn- & Bodenbereich-Zubehörs gesamt-schweizerisch einen guten Namen gemacht. Bekannte Abnehmer sind z.B. Firmen wie Migros, Globus, Jelmoli, Möbel Pfister und natürlich KMU's. Die professionelle Crew möchte sich verstärken; idealerweise mit einer kaufmännisch ausgebildeten, jüngeren Dame als

Sachbearbeiterin Verkaufsinendienst

Sie stehen in direktem Kontakt mit Kunden, unterstützen den Aussendienst sowie das Lager/AVOR-Team und nehmen Bestellungen entgegen inkl. **PC-Eingaben** (Word/Excel). Als Allrounderin helfen Sie auch gerne mit, wenn es um das Ausstellen von Rechnungen geht oder um die Kontrolle eingehender Fakturen. E-Kenntnisse von Vorteil, F mündlich bringen Sie mit. Die Stelle ist ausbaubar! Wie gesagt, die Stimmung ist gut, überzeugen Sie sich selbst. cornelia.brugger@schaeferpartner.ch

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- & Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Betrieb eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich und informieren Sie näher über Ihre neue Aufgabe: Melden Sie sich bei unserem Küchenchef, Hans Moosmann.

(Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung C berücksichtigen.)

BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Bernstr. 25, Postfach 1044
3072 Ostermündigen
Tel. 031 939 10 10

P. 135626/27413



Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 65 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... **und ein Lächeln dazu.**

Suchen Sie eine neue Herausforderung im 2001?

Für unser ******Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich**, suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** erfahrene, motivierte und einsatzfreudige

- Saucier/Sous-chef (m/w)**
- Servicefachangestellte (m/w)**
- Koch/Entremetier (m/w)**
- Chef de service (m/w)**
- Nachtportier**

Sollten Sie noch Fragen haben, kontaktieren Sie bitte Brigitte Düsel (Hotel Zürichberg, 01 268 35 35). Ansonsten erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an untenstehende Adresse an Angela Tauro senden.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach - 8032 Zürich

134655/41408

NEW YORK - MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN
SCHWARZWALD - PARIS - TENERIFFA - ATEN - ATHEN



Ihre eigene Ferienwelt

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig über 50 Resorts an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser neues Resort mit 105 Appartements in Interlaken (Eröffnung Juli 2002) suchen wir ab 1. Juli 2001 einen

Haustechniker

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Überwachung der technischen Anlagen und Geräte sowie den Unterhalt und die Pflege der Umgebung. Zusätzlich sind Sie Ansprechperson für alle technischen Belange unserer vier Schweizer Resorts in Sörenberg, Andeer und Ascona sowie Flims (Eröffnung 2003).

Sie bringen mit:

- Technische Ausbildung
- mindestens zwei Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- EDV Kenntnisse (Word/Excel)
- manuelle, technische Fähigkeiten

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante Herausforderung in einem nicht alltäglichen Umfeld
- ein hohes Mass an Selbständigkeit
- ein junges, dynamisches Team

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Leiter Haustechnik Hapimag, Herr Roman Arpagaus (041-767 84 62), steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag/Havag AG, Frau Nicole Foley, Area Manager Schweiz
Neuhofstrasse 8/12, 6349 Baar
www.hapimag.ch

WIEN - ATEN - ATHEN - KRETA - ALGARVE - BERLIN - LONDON - VE - WIEN - ATHEN - A - KRETA - N - BERLIN - LONDON - E - WIEN - ATHEN - KRETA - BERLIN - DON - WIEN - ATHEN - KRETA - BERLIN - DON - WIEN - ATHEN - KRETA - LIN - ON - EN
WIEN - ROM - TÜRKEI - GRAN CANARIA - KRETA



GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2001 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häuser im Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft. Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (Be-)Dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers/Restaurateure SHV/VDH
3856 Brienzwil
Telefon 033 951 31 51

135478/125962

WIDDER HOTEL

das widder hotel – moderne achitektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. für unser dynamisches erstklasshaus suchen wir nach vereinbarung einen vertrauenswürdigen, diskreten und flexiblen zürcherkenner als

concierge

mit berufserfahrung und sehr guten sprachkenntnissen (d, e, f). möchten sie in unserem kleinen team unsere anspruchsvollen gäste verwöhnen und scheinbar unmögliches möglich machen? dann freuen wir uns auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr christoph brügger, administration, auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

135635/979204

WORLDWIDE HOSPITALITY
TULIP INN
 LUZERN

Golden Tulip, eine der grössten Hotelketten Europas, sucht für ihr **NEUES** Hotel in Luzern:

SALES MANAGER

Das Hotel befindet sich im Stadtzentrum, verfügt über 200 Zimmer, 2 Restaurants sowie diverse Bankett- und Seminaräumlichkeiten

Sie:

- ✓ sind motiviert, kreativ und teamfähig
- ✓ verfügen über gute Sprachkenntnisse in D, E, F
- ✓ kennen den Markt
- ✓ haben Erfahrung in ähnlicher Position, eventuell in internationalen Hotelketten

Wir:

- ✓ sind ein junges, internationales und stark expandierendes Unternehmen
- ✓ verfügen über eine eigene Business School
- ✓ bieten 5 Wochen Ferien und Vergünstigungen in über 300 Hotels weltweit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Golden Tulip Hotels, Personalbüro, Andrea Grob
 Löwenstrasse 16, 6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51
 INTERNET: <http://www.goldentulip.ch>

GOLDEN TULIP HOTELS AND KLM COMPANIONS IN TRAVEL

WORLDWIDE HOSPITALITY
TULIP INN
 LUZERN

Golden Tulip, eine der grössten Hotelketten Europas, sucht für ihr **NEUES** Hotel in Luzern:

LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT

Das Hotel befindet sich im Stadtzentrum, verfügt über 200 Zimmer, 2 Restaurants sowie diverse Bankett- und Seminaräumlichkeiten

Sie:

- ✓ sind motiviert, kreativ und teamfähig
- ✓ lieben das Schöne und die Details
- ✓ verfügen über gute Sprachkenntnisse in D, E, F
- ✓ kennen sich aus mit Planung, Organisation und Mitarbeiterführung
- ✓ haben Erfahrung in ähnlicher Position

Wir:

- ✓ sind ein junges, internationales und stark expandierendes Unternehmen
- ✓ arbeiten mit modernen technischen Hilfsmitteln
- ✓ verfügen über gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ bieten 5 Wochen Ferien und Vergünstigungen in über 300 Hotels weltweit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Golden Tulip Hotels, Personalbüro, Andrea Grob
 Löwenstrasse 16, 6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51
 INTERNET: <http://www.goldentulip.ch>

1357/97/23396

GOLDEN TULIP HOTELS AND KLM COMPANIONS IN TRAVEL



Hotel Righof

Das 1931 im Bauhaus-Stil erbaute und 1999 komplett renovierte **★★★-Hotel Righof** verfügt über 67 Zürich-Zimmer, welche künstlerisch individuell gestaltet sind. Das neu konzipierte *Restaurant Bauhaus* hat 100 Sitzplätze und zwei Sommerterrassen. Für Sitzungen und Bankette bis 40 Personen stehen die Räume *Eileen Gray, Paul Klee* und verschiedene kleinere Gruppenräume zur Verfügung. Wir beschäftigen rund 50 MitarbeiterInnen und bilden 6 Lehrlinge aus. Wir pflegen das Individuelle. Von Mensch zu Mensch.

Zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams suchen wir eine energiegeladene

Hotelfachassistentin

(Arbeitspensum 60-100%)

Sie haben eine Hofa-Lehre absolviert, erste Berufserfahrungen gesammelt und wollen nun in einem lebhaften Stadthotel zusammen mit einem internationalen Team eine gute Dienstleistung für unsere Gäste erbringen. Ihr Know-how wollen Sie sowohl im Hotel- wie auch im Restaurantbereich einsetzten. Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem ersten Gespräch mehr über diese abwechslungsreiche Stelle. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Regula Wysling, **Hotel Righof** und **Restaurant Bauhaus**, Universitätstrasse 101, 8033 Zürich, **Telefon 01 361 16 85, Fax 01 361 16 17**. E-mail: regula.wysling@hotel-righof.ch, Internet: www.hotel-righof.ch

135697/40924

Vom Gemeinschaftsverpfleger zum Contract Caterer, vom nationalen zum internationalen Unternehmen

Haben Sie kürzlich Ihre Ausbildung an der Hotelfachschule abgeschlossen, sind voller Tatendrang und geographisch flexibel? Restorama ist ein selbständiges Unternehmen der SAirRelations und in der Gemeinschaftsgastronomie tätig. Im Rahmen unserer Nachwuchsförderung und zur Vorbereitung auf einen Auslandseinsatz suchen wir

Trainees

Während eines Jahres durchlaufen Sie in einem unserer Betriebe im Raume Zürich verschiedene Bereiche (Front, Küche, Personal, Finanzen, Gastronomie, Marketing, Bankett und Party-Service Organisation etc.) und erhalten damit einen Einblick in die praktischen Abläufe und die Führungsphilosophie unseres Unternehmens.

Nach Abschluss des zwölfmonatigen Trainee-Programms sind Sie für einen Restorama-Einsatz im Ausland bereit; sei es in Deutschland, Österreich oder Hong Kong.

Sie bringen nebst einem Hotelfachschulabschluss, Neugierde, hohe Leistungsbereitschaft und grosse Flexibilität mit.

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert? Dann packen Sie Ihre Chance und richten Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

Restorama Group
 Human Resources
 Cornél Weibel
 Postfach/QH
 8058 Zürich-Flughafen

restorama
 an SAirRelations Company

135697-36487

täglich
 Qualität und Frische

WARO sucht für seine frischesten Supermärkte die leistungswilligsten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Für das Waro-Zentrum Volketswil

- Rayonleiter/-in für den Tankstellenshop
- Mitarbeiter/-innen für Tankstellenshop in Teilzeit

Für den Tankstellenshop, welcher 365 Tage im Jahr geöffnet ist.

Sind Sie interessiert in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten, sind Sie kontaktfreudig, freundlich und hilfsbereit dann freuen wir uns, Sie in unserem Team begrüssen zu dürfen.

Wir bieten eine interessante Stelle mit Entfaltungsmöglichkeiten sowie Einkaufsrabatt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WARO AG
 Frau Strebel, Personaldienst
 Feststrasse 9
 8957 Spreitenbach

waro

P. 135624/61433



Grand Hotel

ZERMATTERHOF



Sind Sie interessiert, in dem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfsternhauses internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten? Dann sind Sie bei uns richtig. Für folgende anspruchsvolle und interessante Position in einem dynamischen, jungen Team an der Réception suchen wir kompetente/n, beruferfahrene/n:

2. Chef de Réception

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

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Piano-Musik-Unterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, ein Garten-Restaurant, einen spektakulären Bankett- und Kongressaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

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

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Frau Angela Merenda
 Personalchefin
 3920 Zermatt

Swiss Deluxe Hotels

TEL. 027 966 66 00
 FAX 027 966 66 99

135697/3958

Grosse Momente –
 neue
 Horizonte
 entdecken

Willkommen im Team des ersten
 Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotelserie

THERMALBÄDER
 UND GRANDHOTELS
 BADRAGAZ

Bei uns im Resort sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
 (LEADING HOTEL OF THE WORLD)

**SHIFT LEADER ROOM
 SERVICE**

CHEF DE RANG

COMMIS DE RANG

*****GRANDHOTEL HOFRAGAZ:

**SERVICEFACH-
 ANGESTELLTE/R**

COMMIS DE BAR

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und bereits in einem ähnlichen Betrieb Erfahrung gesammelt. Der Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft (Sprachen D/E) macht Ihnen Freude und Sie arbeiten gerne im Team.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung mit Weiterbildungsmöglichkeiten und fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Zimmer oder Wohnungen sowie ein vielseitiges Freizeitangebot stehen zur Verfügung.

Frau Sandra Dornbierer, Personalbereichsleiterin
 GrandHotels, freut sich auf
 Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Tel. für erste
 Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF***** GRANDHOTEL HOFRAGAZ*****
 CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
 E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung
 in der einzigartigen Atmosphäre der Schweizer Alpen!

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab der kommenden Sommersaison folgende Stellen für bestens ausgebildete, motivierte MitarbeiterInnen an:

RECEPTIONIST/IN
 F&B ASSISTENT
 CHEF DE PARTIE
 COMMIS DE CUISINE
 SERVICEMITARBEITER/INNEN
 ZIMMERMÄDCHEN

Sind sie an einer dieser Stellen interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Cresta Palace Celerina

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

135718/6955

«Ambitionen»

Personaleinstellung und -beratung seit 1990.

Küchenchef/in

Neueröffnung in der Stadt Bern, kreativ, flexibel, originell 5*-Top-Hotel, Grabünden ab Sommer 01 oder Winter 01/02 4* Bodenseeraum, à-la-carte, Seminarbereich Seerestaurant, Kanton Aargau, kreatives à-la-carte à-la-carte-Restaurant mit leichter FP-Küche, Region ZH 4*-Business-Hotel, Führung à-la-carte-Rest. BS

Chef/in de Réception Reservationsmitarbeiter/in Assistent Front Office Manager

Region ZH/BE/LU/Bodensee-D 4*-Hotel, 100 bis 360 Zimmer, Administrations- oder Réceptionserfahrung, Sprachen D/E/F

Housekeeping/Gouvernanten

Region LU/AG/BE/BS 4*- oder 5*-Hotel, Altenpflegeheim, 100-300 Betten; ca. 17-20 Mitarbeiter, Verantwortung für Office und Buffet, Flair für Dekoration, Organisationstalent, führungsstark, Sprachen I/F von Vorteil

Leitung Hauswirtschaft

Deutschland-Hamburg Organisation und Bewirtschaftung eines Privathaushaltes mit diversen Wohnsitzen im Ausland.

Restaurantleitung Chef/in de Service

Regionen ganze Schweiz/Deutschland Berlin /Süd-D Top-First-Class-Gastronomie, flexibel, Organisationstalent, Gastgeber, Weinkenntnisse; à-la-carte Bereich, Jahresanstellungen

Betriebsassistentin

Region ZH 4*-Businesshotel, Zentrum Stadt Zürich Personal- und Seminarwesen, Einsätze im F&B und Duty, Erfahrung im Front- und Backbereich, eventuelle Hotelfachschule

Aide du Patron/Gastgeber/in

Region St. Gallen Mix zwischen Frontbereich und Administration, Vertretung der Geschäftsführung, Organisation, Bankette, Einkauf, Bestellungen.

Küche/Service/Bar/Réception

Diverse Angebote in der ganzen Schweiz und Süddeutschland. Aktuell Tessin, Vierwaldstättersee, Stadthotelier.

Jahres-/Saisonanstellungen, aktuell Sommersaison 2001

Rufen Sie uns an, wir freuen uns Sie kennen zu lernen.



gastro S Haus Howald Marktplatz 189, 5080 Laufenburg Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44 e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch



Hotel Rigihof

Das 1931 im Bauhaus-Stil erbaute und 1999 komplett renovierte ★★★★★-Hotel Rigihof verfügt über 67 Zürich-Zimmer, welche künstlerisch individuell gestaltet sind. Das neu konzipierte Restaurant Bauhaus hat 100 Sitzplätze und zwei Sommerterrassen. Für Sitzungen und Bankette bis 40 Personen stehen die Räume Eileen Gray, Paul Klee und verschiedene kleinere Gruppenräume zur Verfügung. Wir beschäftigen rund 50 MitarbeiterInnen und bilden 6 Lehrlinge aus. Wir pflegen das Individuelle. Von Mensch zu Mensch.

Folgende Stelle haben wir im Hotelbereich per Anfang April 2001 zu besetzen:

RéceptionistIn

Sie legen Wert auf eine tadellose Dienstleistung und überzeugen unsere Gäste mit Ihrer Persönlichkeit. Sie sind selbstest im administrativen Bereich, beherrschen Ihre Muttersprache, Englisch und Französisch in Wort und Schrift und haben EDV-Kenntnisse. Wir arbeiten mit Fidelio, Word und Excel.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Regula Wysling oder Claudia Semadeni, Hotel Rigihof, Universitätstrasse 101, 8033 Zürich, Telefon 01 361 16 85, Fax 01 361 16 17, E-mail: regula.wysling@hotel-rigihof.ch, Internet: www.hotel-rigihof.ch

135696/40924

REST. ZUR MÜHLE IN OBERTENFELDEN sonntags geschlossen



SWISSCOT.CH Swiss Concept & Scotland house

KÜCHENCHEF um unsere anspruchsvolle Küche jederzeit zu verwöhnen...

BETRIEBS-ASSISTENT(IN) als unsere Stellvertreter(in)

KOCH/KÖCHIN als Stärkung unseres 5-Mann Teams auch Teilzeit möglich (9.00-14.00)

Küchenbursche der Allrounder, der auch ab und zu gerne kocht.....

betr. des Stellenprofils und Antritt beantworten wir gerne Ihre Fragen Hu. & Barbara Zuber-Rey Tel. 062/ 723 74 04

rest.muehle@swissonline.ch

RESTAURANT PIZZERIA in Zofingen Kt. Aargau sucht per sofort oder n. V.

- SERVIERTOCHTER evtl. mit FACHAUSWEIS - BUFFET DAME - PIZZAIOLO - KÜCHENCHEF mit guter ERFAHRUNG

Interessiert? Bewerbung bitte an Ristorange SCHÜTZENSTUBE, Vorder Hauptgasse 34, 4800 Zofingen. Tel. 062 751 93 77, Herr ANTONAZZO verlangen.

135610/386251



Für unser 4-★-Hotel und Restaurant suchen wir auf März 2001 oder nach Übermittlung in Saison oder Jahresstelle noch folgende junge, dynamische Mitarbeiter - RéceptionistIn - Réceptions-Praktikant/in EDV-Erfahrung in Excel und Word, Deutsche Muttersprache und sehr gute Englischkenntnisse. - Nachtportier/Night-Auditor

Unser 4-★-Hotel verfügt über 96 Betten und liegt im Zentrum der Touristenstadt Luzern. Dynamischer und moderner Betrieb mit jungen aufgestellten Mitarbeitern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Central Morgartenstrasse 4 6002 Luzern

135767/2272



GRIMSELHOTELS

Lust auf Sommer, Sonne, Berge?

Gehört GAST-Freundschaft zu leben auch zu Ihren täglichen Herausforderungen? Dann gehören Sie bestimmt schon bald zu unserem jungen, motivierten Grimsel-hotels-Team!

Wir suchen für die Sommersaison 2001 noch folgende Team-Mitglieder

Réceptionist/in

D, F, E sind Voraussetzung und vielleicht haben Sie auch schon Erfahrung mit Hogatex?

Réceptionspraktikant/in

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Chef de service Servicefachmitarbeiter/in Servicepraktikant/in Buffetier

Zimmermädchen Chauffeur Hauswart

Unsere aussergewöhnlichen Hotels am Grimselpass sind bekannt für die qualitativ hochstehende à-la-carte Küche, den einzigartigen Felskeller mit über 700 verschiedenen Weinsorten, die vielfältigen Seminar-, Bankett- und Eventmöglichkeiten, die spezielle Gästebetreuung, unsere Hospizkapelle, das Handegg-Biotop, und, und, und....

Interessiert?

Dann freuen wir uns, Ihnen über Ihren Wirkungskreis im Grimselhotels-Team Auskunft zu geben!

Bis bald

Grimselhotels Direktion Stefan Lanz, Eidg. Dipl. Küchenchef & Christelle Froidevaux 3862 Innertkirchen Tel. 033 982 36 11 oder 079 651 11 64. Virtuelles Kennenlernen über www.grimselhotels.ch

135622/387998

Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein



Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) ist der führende Verband für Hotellerie und Tourismus mit rund 4000 Mitgliedern in der Schweiz und mit rund 130 MitarbeiterInnen und Mitarbeitern am Hauptsitz in Bern.

Für unsere Unternehmensgruppe, Beratung SHV, suchen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung Sie als

Beraterin

oder einen

Berater

Ihr Aufgabengebiet: Sie bearbeiten Marketing- und Verkaufskonzepte von unseren Kunden aus der Hotellerie- und Tourismusbranche. Im Rahmen der ganzheitlichen Beratung erstellen Sie Analysen, übernehmen auch das Coaching von Betrieben und leiten Projekte. Sie arbeiten vernetzt mit dem Team der Beratung SHV (Betriebswirtschaft, Technik und Betriebsplanung, Qualitätsentwicklung, hoteljob, Weiterbildung und Ergo-Gruppen), und vertreten darin Ihr Spezialgebiet, das Marketing.

Was wir erwarten: Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und einen spezifischen Abschluss im Bereich Marketing. Sie kennen die Hotellerie- und Tourismusbranche. Der Abschluss an einer Fachschule im Tourismus oder der Hotellerie ist von Vorteil. Erfahrung in der Umsetzung von Marketingkonzepten und der diesbezüglichen Koordination mit der operativen Betriebsführung setzen wir voraus. Unternehmerisches Flair, Freunde an Kundenkontakten, Flexibilität, Teamarbeit, Deutsch-, Englisch-, und Französisch-Kenntnisse gehören dazu.

Was Sie erwarten dürfen: Selbstständigkeit, Eigenverantwortung. Gezielte Mitarbeiterförderung und -entwicklung. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (dynamisches Leistungslohnsystem) und Sozialleistungen. Fünf Wochen Ferien.

Interessiert? Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein?

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Liliane Rentsch, Teamleiterin Beratung SHV.

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an Barbara Rothenbühler, Human Resources SHV.



Schweizer Hotelier-Verein

Morbliplattstrasse 130 Postfach 3001 Bern Telefon 031 370 41 11 Telefax 031 370 44 44 E-Mail shv@swiss-hotels.ch Internet http://www.swiss-hotels.ch

C'est chic - c'est charmant - c'est extra



Sommersaison am Zürichsee

****-Hotel mit tollem Ambiente an traumhaft schöner Lage direkt am See (nur 10 Min. von Zürich-City entfernt)

Attention please!

Chef de partie Commis de cuisine Commis-stagiaire de cuisine für 18 Monate (Bewilligung vorhanden)

2. Chef de service (Saisonstelle)

Chef du nouvelle bar (auch Chef de rang mit Bar-Mix-Erfahrung)

Chefs de rang Servicefachangestellte Service-stagiaire für 18 Monate (Bewilligung vorhanden) ready? steady? go!

are you ready?

einsatzfreudig, pflichtbewusst, und verfügen über Ausbildung und Praxis in der gehobenen Gastronomie?

steady?

eine engagierte Persönlichkeit, ausgeglichen, belastbar und flexibel?

go!

Ich freue mich auf Ihre (m/w) vollständigen Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto, (Saisonbewilligung vorhanden) sowie Personalhaus nächst Hotel-Alexander!

Nicolas Scherri, Inhaber Hotel Alexander am See Seestrasse 182 8800 Thalwil-Zürich Telefon 01 720 97 01

135665/34252



Mehr als ein Job!

Als einer der weltweiten Leader der Stellenvermittlung, wird Kelly Services seit 1946 für die Qualität und Zuverlässigkeit seiner Dienstleistungen geschätzt.

Unserer Mandantin ist weit über die Zentralschweiz hinaus bekannt als dynamisches und fortschrittliches Schweizer Unternehmen in der Getränkebranche.

Mit unserer Mandantin auf Erfolgskurs!

Wir suchen für die regionale Verkaufsorganisation in Zürich einen kontaktfreudigen und erfolgsorientierten

Verkäufer im Aussendienst (für Teile des Kantons Zürich)

Als initiativer, gewinnender und abschlussicherer Verkäufer im Bereich Gastgewerbe akquirieren Sie mit grossem Elan potentielle Neukunden, beraten und betreuen kompetent die anspruchsvolle Stammkundschaft, zeichnen für die Sortimentspflege sowie die Durchführung von Verkaufspromotionen verantwortlich und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zum andauernden Geschäftserfolg unserer Mandantin.

Wir erwarten eine fundierte verkaufsorientierte Ausbildung mit ausgewiesener Erfahrung in der Gastronomie sowie der Kundenbetreuung - idealerweise im Gastgewerbe. Ihre bereits erworbenen kaufmännischen Kenntnisse können Sie in dieser vielseitigen Funktion ebenfalls optimal unter Beweis stellen. Wenn Sie unregelmässige Arbeitszeiten nicht abschrecken und zudem Verhandlungsgeschick, Durchhaltewillen sowie das nötige Fingerspitzengefühl zu Ihren Stärken zählen, sollten Sie nicht länger zögern!

Für nähere Auskünfte steht Ihnen unser Personalberater Michael Bussmann gerne zur Verfügung. Ansonsten freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zur vertraulichen Einsicht.

Bahnhofstrasse 7 - 6003 Luzern - 041/210 22 10

★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THURNERSEE



Auf Ende März oder Anfang April suchen wir zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams in unserem eleganten Relais du Silence ****Hotel noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service (m/w)

Einem jungen, lernbegeisterten Servicefachmann bieten wir die Möglichkeit, sein erlerntes Wissen zu erweitern und als Gastgeber bei unserer anspruchsvollen Kundschaft anzuwenden.

Chef de rang (m/w) Servicefachangestellte/r

Sous-chef

Genau Sie können Herrn Tellenbach, unserem Küchenchef (15 Pkt. Gault & Millau), und seiner Crew helfen, lukullische Kostlichkeiten zuzubereiten und unseren Gästen die gewohnten Überraschungen zu präsentieren.

Pâtissier (m/w) Commis de cuisine Casserolier

Réceptionspraktikantin

Wünschen Sie an einem lebhaften Ort die Geheimnisse des Empfangs kennen zu lernen?

Zimmermädchen/Portier Buffetdame/Hofa

Schätzen Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen, engagierten Team? Lieben und leben Sie Ihren Beruf aus Berufung und wollen Sie Neues sehen und lernen und dadurch weiterkommen? So sind Sie ein/e zukünftige/r Mitarbeiter/in des Strandhotel & Restaurants Belvédère, das Haus mit der persönlichen Note!

Bitte melden Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen bei:

Rosmarie Seiler-Bigler oder Markus Schneider
Strandhotel Belvédère
3700 Spiez am tiefblauen Thunersee

Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 66 33

135764/31984

Vielfältige Gastrokultur - unter einem Dach!

In unserem bekannten Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich haben wir zur Zeit folgende interessante Positionen an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Freude an zeitgemässer Gastronomie zu vergeben:



Chef de Partie / Demi-Chef de Partie
für die Fertigungsstelle der Brasserie Lipp.

Chef de Partie / Demi-Chef de Partie
für die Produktionsküche (in der Regel mit Tagdienst).

ServicemitarbeiterIn
mit Freude am typischen französischen Brasserie Service.
F-Kenntnisse sind ein "devoir".

Für unseren Empfang eine **Dame d'accueil**

D/F und E-Kenntnisse, perfekte Umgangsformen und die Stärke, auch im hektischen Betrieb den Überblick nicht zu verlieren (20 bis 80%).

Lions Pub

**Stellvertretender Pubmaster
BarmitarbeiterIn**
für das lebhafte Pub mit Charme.

Jules Verne
WEIN MIT AUSSICHT
ServicemitarbeiterIn

für die neue Weinbar mit viel Freude am Wein (20 - 100%).

Bewerberinnen und Bewerber benötigen die CH-Staatsbürgerschaft oder B/C Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Anfragen und Bewerbungen richten Sie bitte an:

Dietmar Hasselwander
oder Thomas Bürkli
Brasserie Lipp
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 / 211 15 65

13640/49838

la CULTina

wir bitten Kulturen zu Tisch

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per 1. März 2001 Sie als

Gastgewerbeinteressierte/n
(insgesamt 70%/3-4 Tage)

Die StelleninhaberIn/den Stelleninhaber erwartet eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem lebhaften Betrieb.

- Betreuung des Selbstbedienungs-Buffet mit allen dazugehörigen Aufgaben
- Mitilfe bei der Ausbildung der Praktikanten in der praktischen Arbeit am Buffet- und im Restaurationsbereich.
- Mitarbeit bei Banketten und Caterings

Sie sind zwischen 20-30 Jahre alt, verfügen über Erfahrung im Gastgewerbe und haben Interesse am Umgang mit jungen Menschen, sind belastbar und konfliktfähig.

Detaillierte Informationen zu Aufgabe, Umfeld und Konditionen erteilt Ihnen Marc Wehrli. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Schulrestaurant TAST Bern
Sälggenstr. 1, Postfach, 3000 Bern 14
Tel. 031 376 13 70
Fax 031 376 13 71
e-mail: la.cultura@tast.com.ch
homepage: www.lacultura.ch
135798/41319

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Wir suchen einen **initiativen**

Koch w/m

welcher Freude daran hat, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen. Eine aufgeschlossene Brigade freut sich auf eine/n aufgestellte Kollegin oder Kollegen. Eintritt nach Vereinbarung.

Unser Betrieb befindet sich im Raum Zürich, Zug und Freiamt.

Sind Sie interessiert?

Elsi und Klaus Imhof
Muristrasse 32 · 8913 Ottenbach
Tel. 01 760 11 61 · Fax 01 760 12 50
www.reussbruecke.com
info@reussbruecke.com
135711/050052

★★★★
Wellness-Hotel
ERMITAGE GOLF
3778 Gstaad-Schönried
☎ 033 - 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser *****-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Chuchichäschtli», «Da capo», «Table d'hôte»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Freiluft-Erlebnis-Solbad 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen, Beach-Volley Ball und Squashhalle.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle Sie als

Réceptionssekretär/in

mit guten deutschen und französischen Kenntnissen

Sie haben Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Sie helfen begeistert bei der Abwicklung von Reservationen und im Verkauf mit und lieben gastgerechte Korrespondenz am PC. Sie wollen Ihre bereits auf diesem Gebiet erworbene Berufserfahrung noch erweitern und festigen. Sie streben ein längerfristiges Engagement an.

Ein junges Réceptions-Team möchte Sie in seinem Kreis willkommen heissen und freut sich auf Ihre selbständige und effiziente Arbeitsweise. Unterstützt werden Sie durch das umfassende Computer-System Hogatex, das Ihnen nach kurzer Einarbeitungszeit viele mühsame Kleinarbeiten abnimmt.

Wir wollen Sie persönlich kennen lernen und Ihnen unser kleines privat und persönlich geführtes Paradies zeigen. Senden Sie deshalb Ihre Unterlagen mit Foto an Herrn Laurenz Schmid.

Wellness-Hotel Ermitage-Golf
3778 Gstaad-Schönried
Telefon 033 748 60 60
//www.ermitagegolf.ch
135802/32565

GSTAAD swiss golf clubs
SCHÖNRIED ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

Sommersaison 2001 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2001 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant** (von Ende April bis Ende September):

**Poissonier
Entremetier
Tournant
Demi chef de garde
Demi chef garde-manger
Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier**

2. Chef de Service, 9 oder 0,
deutsch sprechend.
Servicefachangestellte(r)
deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direkinkasso.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet** (von Mitte Mai bis Mitte September):

Team-Leiter(in)
mit gastgewerblicher Erfahrung, Freude am Umgang mit Gästen und Angebotsgestaltung. Aktive Mitarbeit an Snackzubereitung und Kassendienst. Umsatzbezogene Entlohnung.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonarbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2001 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

135619-334266

Grosse Momente

neue

Horizonte entdecken

Willkommen im Team des ersten Health, Spa & Golf Resorts der Schweizer Luxushotellerie

THERMALBÄDER
UND GRANDHOTELS
BADRAGAZ

Im ****GRANDHOTEL HOFRAGAZ sind ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

CHEF DE PARTIE

DEMI-CHEF DE PARTIE

DEMI-CHEF PÂTISSIER

COMMIS DE CUISINE

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt. Konstante Qualität, Sinn für das Feine und Ästhetische sowie Kreativität sind auch Ihre persönlichen Zielsetzungen.

In unserem GrandHotel haben Sie die Möglichkeit Ihre Fähigkeiten nach allen Regeln der Kochkunst einzubringen.

Auf Sie wartet eine interessante Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team. Auch Unterkunftsmöglichkeiten sowie ein vielseitiges Freizeitangebot stehen zur Verfügung.

Frau Sandra Dornbierer, Personalbereichsleiterin
GrandHotels, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Tel. für erste Fragen: 081 303 27 22.

GRANDHOTEL QUELLENHOF****, GRANDHOTEL HOFRAGAZ****
CH-7310 Bad Ragaz, Telefon 081 303 30 30, Telefax 081 303 27 21
E-Mail: sandra.dornbierer@resortragaz.ch www.resortragaz.ch



Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft!

Haben Sie Spass, mit Menschen zusammenzuarbeiten? Fasziniert Sie die Selbstbedienungsgastronomie mit ihrer Vielfalt?

Macht es Ihnen Freude, Kundenwünsche zu erfüllen? Sind Sie interessiert, laufend Neues zu lernen? Wenn ja, dann brechen Sie auf in eine Zukunft mit uns!

Für unsere **Selbstbedienungsrestaurants** suchen wir engagierte

Nachwuchsleute Gastronomie

in den Kantonen BE, AG + SO

Im Rahmen einer gezielten Ausbildung werden Sie darauf vorbereitet, in absehbarer Zeit eine Kaderfunktion in einem unserer Restaurants in den Kantonen Aargau, Bern oder Solothurn zu übernehmen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch im Idealfall 25 - 35 Jährig, administrative Erfahrung und sind im Besitz der Wirteprüfung. Vor allem aber überzeugen Sie mit Ihrer positiven und gewinnenden Art.

Als modernes Unternehmen haben wir Ihnen nebst einer interessanten Ausbildung und der Aussicht auf eine herausfordernde Karriere sonst noch einiges zu bieten. Mehr darüber erfahren Sie in einem persönlichen Gespräch.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse.

Genossenschaft Migros Aare

Urs Bucher, Personelles
Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl, Telefon 031 858 86 19
urs.bucher@gmaare.migros.ch

M

Unter der Adresse www.migros.ch finden Sie weitere Informationen zur Migros-Gruppe.

KRAMER GASTRONOMIE

Kochen mit Spass • Begeisterung entfachen •
erfinden Sie mal was • andere motivieren •
Stress aushalten • schalten und walten •
Essen als Erlebnis • Qualität als Ergebnis •

RESTAURANT ALBISRIEDERHAUS, ZÜRICH

Viele Veranstaltungen sind bei uns im Restaurant/
Kongresszentrum Albisriederhaus zu organisieren.
Ob Rockkonzert, Weihnachtsmarkt oder Bankette aller
Art, wir bieten die optimale Infrastruktur.

Für diesen lebhaften Betrieb mit familienfreundlichem
Quartierrestaurant suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung eine Initiative Persönlichkeit als

Küchenchef/in

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung
und ebensolche Berufserfahrung.
Eine verantwortungsbewusste Denk- und Handlungs-
weise, natürliche Autorität sowie Sinn für Teamarbeit
befähigen Sie, diese herausfordernde Aufgabe
erfolgreich zu meistern.

Haben wir IHR Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an:
Restaurant Albisriederhaus, Herr Marcel Würiger,
Albisriedstr. 330, 8047 Zürich,
Tel: 01 492 10 11, Fax 01 492 59 68

135829/376787

Das Radisson SAS Hotel in Basel sucht nach Vereinbarung:

Front Office MitarbeiterIn

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit sind Sie die erste
Kontaktperson für unsere Gäste und verfügen über eine fundierte
Ausbildung und Hotelenerfahrung. Sie sind mit dem Windows-
Umfeld und Fidello vertraut und kommunizieren gerne in
Deutsch, Englisch und Französisch.

Night Auditor

Sie sind eine offene und selbständige Persönlichkeit, die gerne
mit Zahlen arbeitet. Ebenso sind Sie flexibel und zeigen Einsatz.
In der Nacht verbuchen Sie die Umsätze aller Verkaufsstellen,
führen den betrieblichen Tagesabschluss durch und sind für die
Sauberkeit, die Gästewünsche und die Sicherheit verantwortlich.
Sie sprechen Deutsch und Englisch und sind das selbständige
Arbeiten mit Windows und Fidello gewohnt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau
Carmen Rickhoff, Human Resources Coordinator

Radisson SAS Hotel
Steinenvorstadt 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 29 20
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com



135666/3255

GASTROSUISSE

Als grösster Arbeitgeberverband in Hotellerie und
Restauration bieten wir unseren Mitgliedern ver-
schiedene Dienstleistungen an.

Für unser dynamisches Berufsbildungsteam su-
chen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung
eine/n

Sachbearbeiter/in Nachwuchsmarketing

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- die Planung, Disposition, Organisation und Durch-
führung von Berufswahlmessen und Imageveran-
staltungen
- das Erarbeiten und Umsetzen von Messekonzepten
- weitere Marketingaufgaben rund um die Berufe im
Gastgewerbe

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre im
Gastgewerbe und/oder einen Hotelfachschulab-
schluss und haben allenfalls Erfahrungen gesamt-
elt in Bereichen wie Lehrlingsausbildung, Event-
marketing, Messebau oder Werbung. Sie zeichnen
sich aus durch eine hohe Dienstleistungs- und Kom-
munikationsbereitschaft, haben ein gewinnendes
Aussehen und setzen auch Ihre Französischkennt-
nisse sicher und gewandt ein. Sie sind handwerk-
lich begabt, kreativ und setzen gerne auch mal ver-
rückte Ideen um!

Wir bieten Ihnen eine hohe Selbständigkeit und
Budgetverantwortung, zusätzlich können Sie Ihre
eigenen Marketingideen und Erfahrungen einbrin-
gen und umsetzen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns
auf Ihre schriftliche Bewerbung an GastroSuisse,
Richard Decurtins, Leiter Nachwuchsmarketing,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich-Affoltern
(Tel. 01 377 52 08, richarddecurtins@gastrosuisse.ch
www.berufe-gastgewerbe.ch)

135774/6183



CH-3280 Murten
Tel. 026 672 90 30, Fax 026 672 90 39

sucht nach Vereinbarung:

HOFA CHEF DE SERVICE BETRIEBSASSISTENT

Wir bieten:

breites Betätigungsfeld
individuelle Verantwortungsbereiche
junges Team.

Sie sind:

französisch- und deutschsprachig
aufgestellt, einsatzbereit
haben Kaderambitionen.

Auskunft:
Hotel Murtenhof
Herr Marc Joachim
Rathausgasse 1-3
3280 Murten

130498/26220



Seminar- + Geschäftshotel
mit Restaurant-
und Terrassenbetrieb



10 Minuten vom Herzen der Stadt Bern
gelegen, befindet sich unser stilvolles
Seminarhotel mit 45 Zimmern, diversen
Banketträumen und verschiedenen
Gourmetlokalen.
Für die bekanntesten Spezialitätenwochen,
zurzeit mit Rosa Tschudin, suchen wir
nach Überneuerung zur Verstärkung un-
seres Teams, als Aushilfe oder am liebsten
für längere Zeit.

In der Küche:
Chef de partie und
Commis

An der Reception:
Réceptionsverantwortliche
Réceptionsmitarbeiter/in

Sie lieben Ihren Beruf und arbeiten gerne
in einer aufgestellten und fröhlichen
Brigade, dann freuen wir uns auf Ihren
Anruf oder Ihre Unterlagen.

W. Im-Obersteg
oder Hans Zürcher (Küchenchef)

Landgasthof Hotel Sternen Muri
Thunstrasse 80, 3074 Muri-Bern
Tel. 031 950 71 11/Fax 950 71 00

E-Mail: info@sternenmuri.ch / Homepage: www.sternenmuri.ch



Sie suchen Herausforderung in
einem motivierten, jungen Team
am See?

Dann zögern Sie nicht länger!
Für die Sommersaison suchen wir

2. Chef de Service m/w Chef Garde Manger m/w Chef Pâtissier m/w Servicemitarbeiter m/w

Tragen Sie mit Einsatzfreude zum
Erfolg des Seehotels Belvédère
bei!

Eigeninitiative und viel
Lebensfreude bringen Sie mit.
Selbständiges Arbeiten und Ver-
antwortung bieten wir Ihnen.
Schriftliche Bewerbung
senden an:

Seehotel Belvédère
Urs Kamberger
Seestrasse 18, Postfach
in 6052 Hergiswil
Internet: <http://www.hotel-belvedere.ch>
E-mail: info@hotel-belvedere.ch

135845/15539



Wir suchen für unser
Restaurant Havana und Röschli
Chäller in Zofingen ab 01. 02. 01 oder
nach Vereinbarung eine/n

Service- / Barmitarbeiter/in (100% oder Teilzeit)

Wir setzen eine abgeschlossene Lehre
oder Erfahrung im Gastgewerbe voraus!
Sind Sie eine junge, aufgestellte
Persönlichkeit mit tollen Ideen und einer
positiven Einstellung?
Verlieren Sie auch in hektischen Zeiten
den Überblick nicht und arbeiten gerne
in einem motivierten, aufgeschlossenen
Team?

Dann freuen wir uns, Sie schon bald
kennenzulernen.
Melden Sie sich im:
Havana Restaurant & Bar
Herrn A. Hubschmid
Gerbergasse 12, 4800 Zofingen
Tel. 062/761 11 49,
Natal 078/769 93 63; www.alrest.ch



JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Gouvernante: Als Frau der Tat wissen Sie was es heisst
für ein renommiertes Viersternhaus mitten in der Stadt die
Verantwortung für Sauberkeit und Ordnung zu über-
nehmen. Sie wissen Strukturen zu setzen. Sie haben
Organisationstalent und Führungserfahrung. Vor allem
haben Sie Freude am Beruf und schützen ein gepflegtes
Umfeld. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt in
Zürich.

Geschäftsführer: Nahe dem Zürichsee ist Ihr Tätigkeits-
feld. Sie haben eine entsprechende Ausbildung und
schätzen es, wenn Ihr Wissen und Können gebührend
Einsatz findet. Mit Ihrer Erfahrung führen Sie einen gut
gehenden Betrieb erfolgreich durch den Sommer. Inter-
essiert, dann melden Sie sich jetzt in Zürich.

Küchenchef: Sie legen Wert auf eine gepflegte Küche und
haben Ihr Können bereits unter Beweis gestellt. Als Fach-
mann mit Erfahrung sind Sie in der Lage einer mittleren
Brigade vorzustehen und wissen auch in hektischen Zei-
ten den Überblick zu behalten. Wenn Sie Ihr Wissen und
Können gebührend honoriert haben wollen, dann soll-
ten Sie sich jetzt in Zürich melden.

Chef de service: Ob à la carte oder im Bankett, immer
haben Sie den Überblick über Gäste und Mitarbeiter. Sie
wissen was ansteht und Sie wirken motivierend auf Ihr
Umfeld. Für ein Haus mit einer internationalen und ge-
pflegten Kundschaft, mitten in der Stadt, suchen wir Sie.
Wenn Sie Ihre Leistungen geschätzt wissen wollen, dann
melden Sie sich jetzt in Zürich.

Betriebsassistent: Ihre Ausbildung ist der Grundstein Ihrer
Karriere. Ihre Weiterbildung hat Sie zu dem werden las-
sen, was Sie heute sind. Als Persönlichkeit, die fähig ist
durch Ihre Flexibilität Ihren Einsatz immer am richtigen
Ort zu leisten, beweisen, dass Sie das Zeug haben das
Vertrauen und Wertschätzung verdient. Für einen Gross-
betrieb mitten in der Stadt suchen wir Sie, die Fachkraft
die weiterkommen will. Melden Sie sich jetzt in Zürich.

Kaderpositionen in Saison: In verschiedenen Ge-
bietern der Schweiz, in allen Sparten der Saisonhotelle-
rie, haben wir interessante Stellen anzubieten, melden
Sie sich jetzt in Basel oder Zürich.

Küchen- und Servicefachleute: Die Gastroprofis
melden sich in Zürich. Auf <http://www.gastronet.ch>
finden Sie in Sekundenschnelle die zu Ihnen passende
Stelle.

Temporär • Dauer • Kader
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch



Wir suchen per 1. März 2001

Jüngere Serviertochter

In gepflegtes Dorfstaurant mit
schöner Gartenwirtschaft im
Zürcheroberland.

Bitte melden Sie sich unter
Tel 061 821 69 74

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich
unser renommiertes *****-Grand Hotel National mit 95
Hotelzimmern und Hotelsuiten sowie der Résidence mit
Luxusappartements.

Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant
«La Trianon» und das Restaurant «Wienercafé», die
«National-Bar» und festliche Säle für Kongresse und
Bankette.

Gerne würden wir in der kommenden Sommersaison
ab März/April 2001 mit Ihnen zusammenarbeiten.
Wir suchen:

für den lebhaften Empfangsbereich...

Stv. Chef de réception
RéceptionsmitarbeiterIn
Telefonistin

für unsere einzigartigen Restaurationen...

BankettleiterIn
BankettassistentIn
F & B-AssistentIn
Chef de service
Chef de rang
Commis de rang
Room Service MitarbeiterInnen

zur Ergänzung unseres kreativen Küchenteams...

Chef de partie (ab sofort)
Commis de cuisine (ab sofort)
Commis pâtissier
Hilfskoch/Frühstückskoch (ab sofort)

zur Unterstützung unserer fleissigen Etagenmitarbeiter-
Innen...

Zimmerfrau
Portier/Night Cleaner

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterla-
gen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische
Auskünfte gerne zur Verfügung.

GRAND HOTEL NATIONAL
Haldenstrasse 4
Tel. 041 419 09 09
E-mail: info@national-luzern.ch

Beat Müller/Leiter Personalbüro
CH-6002 Luzern
Fax 041 419 09 10
<http://www.national-luzern.ch>

Culinarium
Restaurants & Catering

Für unsere Betriebe auf dem Platz Zürich suchen wir per
1. April 2001 oder nach Vereinbarung eine/n

**Betriebsassistent/in
Tournant**

**Gastfreundschaft - Organisation -
Selbständigkeit**

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Sie verfügen über eine Hotelfachschule oder gastronomische
Grundausbildung, sind eine/m motivierte/r Gastgeber/in und
lieben die Mitarbeit an der Front. Das abwechslungsreiche
Aufgabengebiet als Betriebsassistent/in Tournant umfasst
neben diversen administrativen Tätigkeiten, die Organisation
eines reibungslosen Betriebsablaufs sowie die aktive Mithilfe
an der Front und bei Sonderanlässen.

Wir bieten Ihnen **geregelte Arbeitszeiten (MO-FR)**, gute So-
zialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt und interne Weiter-
bildungsmöglichkeiten.
Auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto freuen
wir uns!

Culinarium AG, Isabelle Schütz
Leiterin Personalwesen, Baslerstr. 71, 8048 Zürich
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-service.com/svjjobs/

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef Fertigungsküche

Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:

- Führung von unserem jungen Küchenteam
- definieren von kulinarischen Höhepunkten in unserem bekannten Stadtraum mit bürgerlicher Küche
- Mitverantwortung bei der Ausbildung der Lehrlinge
- Kontrolle des Hygienestandards.

Unsere Anforderungen:

- Küchenchef oder Sous-chef mit Gastronomieabschluss und gleichwertiger Ausbildung
- hohes Qualitätsbewusstsein verknüpft mit unternehmerischem Denken
- hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Interesse an internen Weiterbildungskursen.

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel:

- motivierendes Arbeitsklima in jungem Team
- schnellst wachsende «up scale» Hotelkette Europas
- Interne Weiterbildung und Karriereplanung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Walter Wyssen, Executive Chef

Radisson SAS Hotel
Steinertorstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 27 27
Walter.Wyssen@RadissonSAS.com



135667/3255



Etwas tun – in THUN?

SIE möchten sich verändern und suchen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem dynamischen Team?

WIR brauchen tatkräftige Unterstützung durch eine frontorientierte

Réceptionistin d/f/e

mit KV-Abschluss und Hotelerfahrung (Fidelo).

sowie

Chef de Service F&B Assistent/in

Haben Sie eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und/oder möchten Sie nach der Hotelfachschule Ihr Wissen in die Tat umsetzen? ...dann bieten wir Ihnen eine echte Herausforderung.

Was Sie von uns erwarten können

- Genügend Freiraum zum selbständigen Arbeiten
- Unterstützung durch ein engagiertes Team
 - Weiterbildungsmöglichkeiten
- Den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt

Alles Weitere erklären wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch – schicken Sie Ihre Unterlagen an: Ruth Lévy, Direktion

Wir freuen uns auf SIE!

Hotel Restaurant Holiday
Gwattstrasse 1, CH-3604 Thun
Telefon +41 (0)33 334 67 67, Fax +41 (0)33 336 57 04
www.holidaythun.ch, E-Mail: info@holidaythun.ch

135636-3467

Wanted

SPORHOTEL SIGNINA****, LAAX

Das Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Stellvertr. Chef de Réception

(CH oder B-Bew.)
(nur mit Réceptionserfahrung)

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahnabonnement, und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Sporthotel Signina, Frau M. Cathomen, 7032 Laax
(Telefon 081 927 90 00 – Frau M. Schwab – Chef de Réception)

135652/392737



EINLADUNG

Zum Abendrot am Murteensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Service:

Stv. Chef de service
Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in

Barmaid

Küche:

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Pâtissier (w/m)
Kochpraktikant/in

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01 oder 079 412 63 53
www.hotel-schiff.ch
info@hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

121229/26247

Für unseren gutbürgerlichen à la carte-Betrieb mitten in der Stadt Zürich, suchen wir per 1. März oder nach Über-einkunft einen

Sous-chef

Unsere Brigade von 24 Köchen und ich erwarten von Ihnen:

- Aktive, loyale Unterstützung unseres jüngeren Küchenchefs in allen Belangen.
- Berufliche Qualifikationen, evtl. schon Erfahrung als Küchenchef, aber nicht Bedingung.
- Mitgestaltung der Menüplanung, Kreativität.
- Aktive Mitarbeit und Überwachung der Qualität.
- Computer-Kenntnisse
- Selbstständigkeit, stressgewohnt
- Teamfähigkeit
- Gute Personalführung, freundlicher, korrekter Umgang mit Mitarbeitern.
- Sachliche Personalschulung.
- Sie sollten ein «Motivierter» sein und eine gesunde Dosis Humor besitzen.

Was bieten wir Ihnen:

- Eine motivierte Brigade.
- Freundliches Umfeld mit guten Mitarbeitern.
- Geregelte Freizeit und Ferien, kaum Überzeit.
- Gut eingerichtete Küche.
- Ein Chef-Salär.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant **Saughauskeller**

W. Hammer
Bahnhofstr. 28 a
Postfach 4030
8022 Zürich

135256/41386



Umringt von 29 Viertausender befindet sich unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel im international besuchten Zermatt. Um unsere anspruchsvollen Gäste noch besser zu verwöhnen, suchen wir ab sofortigen Eintritt

Servicefachangestellte/ Kellner

in Saison- oder Jahresstellung.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns gleich an:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41/27/966 76 00
Telefax +41/27/966 76 76
E-Mail: hotel.julen@zermatt.ch
Internet: http://www.zermatt.ch/julen

135258/39110

Gstaad my Love – Permet Comestibles my Job

Wir suchen für unseren schönen Weinkeller mit einer grossen Auswahl an Spitzenweinen und Spezialitäten

Caviste/ Sommelier in Kaderposition

(Eintritt Frühling 2001 od. n. V.)

Sie betreuen unsere anspruchsvollen Gäste im Weinkeller und sind verantwortlich für die Wareneinkäufe des Wein- und Spirituosenortiments. Fremdsprachen (D, F oder E) beherrschen Sie spielend und verfügen über solide Verkaufs- und Produktkenntnisse. Sie sind zudem dynamisch, selbstständig, belastbar und schätzen den Umgang mit Menschen.

Wenn Sie Teamarbeit sowie ein aufgestelltes Betriebsklima schätzen und mehr als nur einen neuen Job suchen, dann senden Sie Ihre Unterlagen z. H. von Herrn T. Staub.



135654/247596

Wirtschaft Bühlegg Weggis

Dies ist der lieblichste Flecken Erde auf dem ich je geruht habe.
Mark Twain

Verbringen Sie eine wunderschöne, unvergessliche Sommersaison in Weggis und kommen dabei erst noch beruflich weiter! In unserem Speiserestaurant 15 Gault Millau Punkte, verarbeiten wir nur absolut markt- und frische Produkte und setzen sie kreativ und fantasievoll um.

An Anfang März oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende angestellte Mitarbeiter:

Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis garde-manger
Chef de rang
Commis de rang
Officemitarbeiter/in/ Putzfrau

Bewerbungen bitte an:
Christian & Katja Mitterbacher
Gotthardstrasse 30, 6353 Weggis
Tel. 041 390 21 82 oder 397 02 82
Fax 041 390 21 82



135775/256848

kornhaus k e l l e r neugierig? rufen sie uns an:
maja hugin 031 327 72 75

kornhaus c a f é oder senden sie ihre
unterlagen an:
kornhaus k e l l e r & c a f e
kornhausplatz 18, 3000 bern 7

kornhausplatz 18, 3000 bern 7 www.bindella.ch

im einzigartigen kornhaus k e l l e r, mitten in der stadt bern, haben wir ein einzigartiges und prämiertes gastronomiekonzept realisiert. für unser junges, gestelltes küchenteam suchen wir eine/n

chef de partie

und eine/n

commis de cuisine

mit berufserfahrung und freude an einer unkomplizierten, kreativen crossover-cuisine mit italienischen, französischen und asiatischen einflüssen.



SWISS HOLIDAY PARK AG
CH-6443 Marschach
Telefon 041-825 50 50
Telefax 041-825 50 60
info@swissholidaypark.ch
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz. Mit einzigartiger Verbindung von Sport- und Erlebnispark und modernem Kongress- und Seminarforum.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

F&B-Assistentin/en

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Gästebetreuung, F&B Administration, Projektbetreuung sowie das Zusammenführen der internen Kommunikationsstellen.

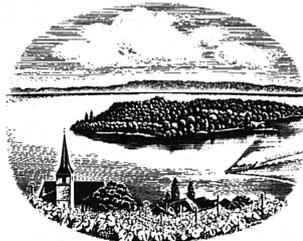
Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung sowie ein sicherer Umgang mit dem PC (Zehnfingersystem, Word, Excel). Ein gepflegtes und sicheres Auftreten sowie Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie Ihr Wissen in unser Unternehmen einbringen, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Isabelle Roth.

135766/984837

ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE
Bielersee · Lac de Bienné

Ab auf die Insel

Ja, kommen Sie zu uns. Unser Restaurant-Hotel im Bielersee – ca. 300 Innenplätze in sehr stilvollen Räumen, 250 Aussenplätze in einmaligen Hof, 13 äusserst geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer – bietet Ihnen die neue Herausforderung, die Sie suchen.

Für die kommende Sommersaison fehlen uns noch:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Servicefachangestellte

Leiterin Hauswirtschaft

Mitarbeiterin für Lingerie und Zimmer
Mitarbeiterin für Küche und Office

Die Saison beginnen wir am 31. März 2001, ein späterer Eintritt ist jedoch möglich.

Verbringen Sie einen Sommer im Seeland, Sie werden einen schönen Platz für Arbeit und Freizeit finden.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich das Inselteam. Senden Sie sie an **Restaurant-Hotel St. Petersinsel, Robert Regli, 3235 Erlach** Telefon 032 338 11 14.

135791/129783

Ferien
SPORT- UND FERIEZENTRUM

Das Sport- und Ferienzentrum Fiesch (Wallis) mit seinen 800 Gästebetten und den 1000 Sitzplätzen in verschiedenen Restaurationsbetrieben sucht einen

Küchenchef
der aktiv an der Öffnung und Neukonzeption eines zeitgemässen Gastronomie-Angebotes mitarbeitet.

Sie übernehmen folgende Aufgaben:

- Angebotsplanung (sport- und gesundheitsbewusste Ernährung)
- Führen einer Küchenbrigade (Köche, Hilfsköche, Office-mitarbeiter)
- Sicherstellen der Qualitätsvorgaben
- Verantwortung über die Waren- und Personalkosten

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- dem modernen Berufsstand angepasste Fort- und Weiterbildung
- Erfahrung als Küchenchef in einem Grossbetrieb
- hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- kostenbewusstes, unternehmerisches Denken
- Führungspersönlichkeit mit Sozialkompetenz (Kommunikator, Organisator)
- Belastbarkeit und Teamgeist

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert?

Dann richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit den üblichen Unterlagen an:

Feriendorf Fiesch
Sport- und Ferienzentrum
Direktion
CH-3984 Fiesch

135636/1029

Lotos
CHINA-SPEZIALITÄTEN

Wir suchen für die Monate April und Mai 2001 an selbständiges Arbeiten gewöhnten

China- oder Thai-Koch
gute Arbeitsbedingungen und ein leistungsgerechter Lohn sind für uns selbstverständlich.

Bitte melden Sie sich bei Herr oder Frau Strasser
Tel. 032 387 99 55

P.135642/17867

Direkt am See.

Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes 4-★-Solbad-Hotel mit 75 Zimmern, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft, Beautycenter und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees. Die grossen Skigebiete von Grindelwald/Wengen und Mürren sind in 30 Minuten erreichbar.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch folgende motivierte und aufgeweckte Mitarbeiterinnen:

Küche:
Chef de partie

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Fein für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie, bringen eine Fachausbildung mit sich und sind auf der Suche nach einer herausfordernden Stelle, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können, dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Personalbüro
Herr Stefan Walliser
CH-3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76
E-Mail: info@beatus.ch

BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

135643/2420

Romantik Hotel Stern Chur
Reichgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 252 35 55
Telefax 081 252 19 15

... für unser pulsierendes Romantik-Altstadthotel suchen wir eine

Hotelfachassistentin

Eintritt:
Anfang Februar 2001 oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns die schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ihre erste Kontaktperson ist Frau Jeker, Personalabteilung.
Telefon 081 252 35 55

135647-007927

Wir suchen auf 1. März 2001 oder nach Vereinbarung aufgestellte/n und sprachgewandte/n

Réceptionist/in 100%

Sprachen: d/e/f
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Promenade
Elena Maurer-Sonderegger
8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 77 77

135649/132268

Saas-Fee

Hotel Condor
sucht ab sofort einen tüchtigen, selbständigen

Jungkoch
sowie eine

Hotelfachassistentin
Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Frau Bumann Cornelia
Hotel Condor
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 12 52

135660/57240

Hotel ★★★★★ Restaurant

Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 2001) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen:

SAUCIER/SOUS-CHEF
CHEFS DE PARTIE/TOURNANT M/W
GARDE-MANGER/PATISSIER M/W
DEMI-CHEF GARDE-MANGER/PATISSIER M/W
ENTREMETIER M/W
COMMIS DE CUISINE/JUNGOCH M/W
KOCH/KÖCHIN

CHEF DE SERVICE (D, E, F)
2. CHEF DE SERVICE (D, E, F)
COMMIS DE RANG/DEMI-CHEF DE RANG
HILFSKELLNER
MITARBEITER/-INNEN SELF. (D, E)

PORTIER/ZIMMERFRAU
ETAGEN-/LINGERIE-MITARBEITERIN
WÄSCHEREIMITARBEITERIN

KÜCHENBURSCHE/HILFSKOCH
CASSEROLIER

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH - 3800 Interlaken

135376/16403

PONTRESINA SPORT HOTEL
Wintersaison im Engadin

Für die Verstärkung des Küchenteams suchen wir

Commis de cuisine
... wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen interessanten Arbeitsplatz und Aufgabe sowie ein Entgelt, auf das Sie sich freuen können.

Ab sofort.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
Telefon 081 838 94 00, Fax 081 838 94 01
E-Mail: pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

135638/27855

1908 - 1999 **Waldhaus** 4 STERNE CLASSIC PRIVATE HOTELS

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 51 00
Fam. F. + M. Dietrich
Urs Kienberger
www.waldhaus-sils.ch

Per Ende Wintersaison 2001 werden uns drei bewährte, langjährige Mitarbeiter verlassen. Deren Nachfolge planen wir schon heute und suchen deshalb auf Vereinbarung für unser traditionelles und familiäres 5-Sterne-Hotel

einen Sommelier
der einerseits unsere Gäste fachkundig und mit viel Liebe zum Beruf berät sowie zusammen mit unserem Vizedirektor die vielseitige Weinkarte gestaltet und andererseits auch die Ablösung des Oberkellners während dem Frühstücksservice und an Banketten übernimmt. Sehr am Herzen liegt uns eine Persönlichkeit, die die Schulung unserer Servicemitarbeiter und die Betreuung der Lehrlinge übernimmt.

eine Economat-Gouvernante
In diesem abwechslungsreichen Posten sind Sie verantwortlich für den Einkauf von Obst, Brot, Milchprodukten und Kolonialwaren in Absprache mit dem Küchenchef sowie für Lager, Porzellan- und Papierwaren. Zudem kontrollieren Sie die Reinigung der verschiedenen Lagerräume nach den strengen Hygienevorschriften. Sie führen ein Team von 7 Mitarbeitern und übernehmen die wichtige Funktion der Lehrlingsausbildung.

einen Sous-Chef
Sie unterstützen den Küchenchef in allen Belangen, von Menuplanung bis zur Lehrlingsausbildung und sind mitverantwortlich für das Gelingen des täglichen, saisonalen und vielseitigen Menus sowie für unser à-la-carte Restaurant und diverse Bankette.

Für alle Funktionen stellen wir uns Persönlichkeiten vor, denen der Umgang mit Mitarbeitern verschiedener Herkunft sowie unserer Gäste am Herzen liegt. Zudem verständigen Sie sich in deutsch und Italienisch, als Sommelier vorzugsweise auch in englisch. Ein fundiertes Fachwissen, Flexibilität und wenn möglich Erfahrung in einem ähnlichen Posten runden Ihr Profil ab.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich Frau Irene Ryser, Leiterin Personalwesen auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto. Erste Fragen beantworten wir gerne schon am Telefon.

135639/27855

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

★★★★

Für unseren lebhaften 4**** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätzen) und Konferenz- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir in Jahresstelle oder für die Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

CHEF SAUCIER
CHEF ENTREMETIER
CHEF PATISSIER
COMMIS SAUCIER
COMMIS GARDEMANAGER

SERVICEFACHMITARBEITER/IN
deutschsprachig und à la carte kundig

RECEPTIONISTIN

ANFANGSGOUVERNANTE
ZIMMERMAEDCHEN
HAUSANGESTELLTER
(Reinigungs- und Gartenarbeiten)

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Untermährer
www.seehotel-sternen.ch

THE HOTEL
LUCERNE

DESIGNED BY JEAN NOUVEL
PREMIERE APRIL 2000

Mit dem Bau des weltbekannten Kultur- und Kongresszentrums setzte der französische Stararchitekt Jean Nouvel neue Akzente in Luzern. THE HOTEL - das Deluxe Boutique Hotel mit 25 Zimmern und Suiten - hat dieses Frühjahr erfolgreich seine Türen geöffnet.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelenerlebnis aussergewöhnliche Mitarbeiterinnen.

Commis de cuisine
Chef de partie

Im Restaurant Bam Bou kochen wir nach französischer Tradition und Technik, benutzen aber eine Vielfalt von asiatischen Gewürzen. Andrew Clayton, dank seiner Arbeit als Küchenchef in den verschiedenen Mandarin Oriental Hotels der Welt ein wahrer Super-Chef, sucht junge Berufsleute, welche hohe Anforderungen an sich selbst und einen Betrieb stellen.

Neugierig? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Frau Beatrice Büttler. Besuchen Sie unsere Job Börse im Internet.

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel 041 226 86 86, Fax 041 226 86 90
info@the-hotel.ch www.the-hotel.ch

135613/408783

Santispark 4****Hotel
Abtwil

CH-9030 Abtwil - Telefon 071 313 11 11 - Telefax 071 313 11 13
www.santispark.ch - E-Mail: hotel@santispark.ch

Das 4**Hotel mit dem Freizeitpark.**
Ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien. Erstklassiges Seminarzentrum, bekannt bei Sportmannschaften.

Zwei Restaurants mit hohem Küchenstandard und gepflegtem Service in ungezwungener Atmosphäre.

Nach mehrjähriger erfolgreicher Zusammenarbeit verlässt uns die jetzige Stelleninhaberin aus familiären Gründen. Ihre Nachfolge möchten wir rechtzeitig regeln und suchen nach Vereinbarung einen qualifizierten

Chef de service
in Jahresstelle.
Selbstverständlich darf es auch eine Frau sein! Als Stellvertreter unseres Maître d'hôtel sind Sie mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Service und für die Umsetzung unserer Ideen und Richtlinien.

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe und eine nicht alltägliche Herausforderung interessiert, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung an:

4****Hotel Santispark
Bruno Walter
CH-9030 Abtwil, Telefon 071 313 11 11

135651/307741

Klinik Gais AG

Die Klinik Gais ist eines der führenden Häuser der Schweiz im Bereich der Rehabilitation von Herz-/Kreislaufpatienten sowie psychosomatischen Erkrankten. Die Klinik verfügt über 150 Betten, 110 Mitarbeiter, Spisessaal, öffentliches Restaurant und Hallenbad. Wir suchen per 1. April 2001 oder nach Vereinbarung

Betriebsassistentin/Chef de Service

Für diese abwechslungsreiche Tätigkeit stellen wir uns eine verantwortungsbewusste, einsetzfreudige Persönlichkeit mit guter Grundausbildung im Bereich Service und/oder Hotellerie sowie entsprechender Berufserfahrung vor. Sie vertreten den Bereichsleiter Hotellerie, leiten und fördern das Serviceteam persönlich, kennen sich im Getränkeeinkauf aus (oder wollen es lernen) und organisieren Veranstaltungen. Die kompetente Betreuung unserer Patienten im Spisessaal und im öffentlichen Restaurant gehört zu Ihren Hauptaufgaben.

Gerne geben wir einer/m jüngeren Fachkraft (allenfalls mit Hotelfachabschluss) die Chance, in unserem Klinikbetrieb aktiv und mit eigenen Ideen mitzuwirken.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an die Klinik Gais AG, Gäbrisstrasse, 9056 Gais, Herr G. Stoffels, Bereichsleiter Hotellerie, steht Ihnen für telefonische Auskünfte ab Montag, 29.1.2001, gerne zur Verfügung, Telefon 071 791 66 60.

135662/379425

Viel Arbeit und doch
Zeit zum Leben

HOTEL
SEEHOF

Valbella

Lenzerheide

Klein und fein, gepflegt und unkompliziert.
Erstklassige Küche und sensationelle Weine.
So zeigt sich das Arven HOTEL SEEHOF
direkt am Heidsee. In Jahresstelle
suchen wir zur Unterstützung unserer Crew eine/n

Chef de Rang / Stv. Chef de Service

mit viel Charme.
Eintritt nach Vereinbarung.
Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung

Jürg Raschein
HOTEL SEEHOF
7077 Valbella-Lenzerheide

Tel. 081 384 35 35 www.seehof-valbella.ch
juerg.raschein@seehof-valbella.ch

Vorsicht! Bei uns macht Arbeiten Spass.

Referenzen: Eva Zotter, Georg Sojer, Irene Herzog, Nina Kaulen, Yvonne Sterz, Marijan Janjic, Jennifer Gaeher, Heike Neumann, Irma Huemer, Marlen Banzer, Daniela Schwarz, Sven Walther, Rolf Mauch, Peter Ammon, Thomas Hüniger, Paulo Martins, Sascha Lüthi, José Lopes, Nadine Schwarz, Marietta Cadot, Doris Wischer, Carlos Miranda, Orlando Martins, Paulo Miranda, Christian Parpan, Anne-Katherin Buchmann, Paulo Vieira, Nuno Rebelo, Christina Martins de Sousa, Elvira Martins de Sousa

135808/80934

DER SERVICE STEHT FÜR UNSERE KLASSE ...

Das im Zentrum von Winterthur liegende ****Garten Hotel ist das führende Haus in Winterthur und verfügt über zwei Restaurants, eine Bar, verschiedene Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Gepflegter Service spielt hier eine entscheidende Rolle – wobei wir zur Zeit sogar eine Hauptrolle zu vergeben haben:

CHEF DE SERVICE

Als Gastgeber oder Gastgeberin unserer anspruchsvollen «Vierstern-Kunden» erleben Sie bei uns in dieser verantwortungsvollen Position täglich die Herausforderung, Ihre Freude am Beruf, Ihre Ideen und Fachkenntnisse mit Charme und Elan einzubringen.

Interessiert? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



GARTEN HOTEL

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

Gesucht

Food-Designer

als **Chef de partie** und **Commis de cuisine** zur Unterstützung unseres Küchenchefs. Wir zelebrieren eine saisonale, marktfrische und kreative Küche. Wir erwarten Selbständigkeit, Phantasie und Initiative, Teamfähigkeit sowie unternehmerisches Handeln. Wohnmöglichkeit im Hause.

Persönlichkeiten, welche motiviert sind unser kulinarisches Bijoux bei Illnau im Zürcher Oberland mitzuprägen melden sich bitte beim Inhaber Thomas Maurer unter
Tel. 052 346 29 29.



WIRTSCHAUS
ZUR CHRONO @ MESIKON

www.mesikon.ch

was will
man
Meer!..

Der Bodensee liegt direkt vor dem Vierwellen-Hotel Bad Horn und mit einer 170jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Bodensee-Stäufen.

In unserem Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht «M. Y. Emily» lassen sich ein abwechslungsreicher Job mit einem grosszügigen Freizeitangebot verbinden. In unserer Crew fehlen uns auf dem Deck noch Sie:

Küche **Chef de partie**
Commis de cuisine

Service **Service-**
Fachangestellte/r

Réception **Réceptions-**
Praktikant/in

Seminar-/
Bankett **F&B-Praktikant/in**

Eintritt nach Übereinkunft
Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem 4-Wellen-Hotel, in einem jungen, lässigen Team mitarbeiten möchten, richten Ihre Bewerbung bitte an unseren Captain, Herrn Urs Hart.

P 135540/15822



BODENSEE

Für meinen frauenlosen aber repräsentativen Privathaushalt in München suche ich eine qualifizierte

Köchin

die sowohl die schlichte und einfache Küche als auch internationale Küche beherrscht. Sie sind ausschliesslich für mein leibliches Wohl zuständig und das meiner Gäste. Für den Haushalt ist weiteres Personal vorhanden. Die Arbeitszeit ist geregelt. Eine Wohnung steht zur Verfügung. Über das Gehalt möchte ich persönlich mit Ihnen sprechen.

Über Ihre Zuschrift würde ich mich freuen. Diese richten Sie unter Chiffre 135663 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

135663/93119

Italienisches Restaurant in Bern sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch Servicemitarbeiter/in

Telefon 031 381 18 18

P 135773/4189



GOLF-RESTAURANT KÜSSNACHT AM RIGI

Für unser Golf-Restaurant am Fusse der Rigi mit traumhafter Sicht auf das Bergpanorama suchen wir für die Sommersaison 2001

Küchenchef w/m ab 1. April oder nach Vereinbarung

Sie stellen sich einer neuen Herausforderung! Für **Golfer** und **Nicht-Golfer** bieten Sie eine umfangreiche Auswahl an Pasta- und Bankettgerichten, Köstlichkeiten für den kleinen Hunger sowie ein aussergewöhnliches A-la-carte- und Süssspeisenangebot an.

Kreativität, Belastbarkeit, Flexibilität, Kalkulation, Einsatzplanung, Führungsqualität zeichnen Sie aus.
Sie sind jung, motiviert und schätzen Teamarbeit in lockerer und ungezwungener Club-Atmosphäre. Wir bieten Ihnen leistungsbezogene Entlohnung sowie 13. Monatslohn pro rata. Ferien von Mitte Dezember bis Mitte März.

Sind Sie interessiert?
Herr H. Franz, Pächter, Telefon 079 342 00 73, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihr Bewerbungsschreiben mit Foto. Wir freuen uns, Ihnen das GOLF-RESTAURANT, wo der Gast immer im Mittelpunkt steht, persönlich vorzustellen.

Golf-Restaurant
Küssnacht am Rigi
Grossmatt
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 079 342 00 73

135404/388328



HOTEL
WEISSES KREUZ
MURTEN

Wir führen ein modernes ***-Hotel/Restaurant an herrlicher Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de service m/w

A-la-carte- und Bankettbereich

Servicefachangestellte Gastronomiefachassistentin Hotelfachassistentin

Freie Lehrstellen:

KV-Lehrtochter

mind. 19 Jahre alt, als 2. Ausbildung geeignet
gute Französischkenntnisse Voraussetzung

Servicefachlehrtochter Koch/Köchin-Lehrtochter Hotelfachassistentin-Lehrtochter Gastronomiefach-Lehrtochter

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Weisses Kreuz Murten

D. und A. Bischoff
Telefon 026 670 26 41
Fax 026 670 28 66

www.weisses-kreuz.ch info@weisses-kreuz.ch

135675/26255



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines Erstklass-Hauses, mit 125 Betten und 180 Mitarbeiter, in grossem Park direkt am Untersee gelegen.

Für die Sommersaison spätestens ab 1. April 2001 suchen wir noch gelernte Hotelfachkräfte:

2. Gouvernante

(Economat / Etage / Office)
und

Chef de partie Tournant

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bieten gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche, (Arbeitszeiten bis spätestens 20.30 h resp. 21.30 h), Personalzimmer oder Wohnung ca. 5 Min. ausserhalb des Klinik-Areals, privates Strandbad.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
8265 Mammern (am Untersee)
Tel. +41 52 742 11 11

135402/23728

Hotel Landhaus Giswil

CH-6074 Giswil OW
Telefon 041 675 13 13

Unser ****-Seminarhotel mit grosser Restauration sowie Banketträumlichkeiten bis 120 Personen, liegt oberhalb der Ortschaft Giswil mit schöner Aussicht auf den Sarnesee. Folgende Stellen sind für die kommende Saison ab Mitte März neu zu besetzen:

Réceptionist w/m

ab März 01

Koch w/m

ab Mai 01

Frühstücksfee

ab März 01
(Mo – Fr 6.00 – 15.00)

Serviceangestellter w/m

ab Mai 01

MitarbeiterIn Hauswirtschaft

ab März 01
ab Juni 01

Mitarbeiter Office

ab März 01

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch Auskunft über Ihren neuen Job.

HOTEL LANDHAUS GISWIL
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
André Seiler (Direktionsassistent)
Telefon 041 675 13 13 Telefax 041 675 22 32
E-Mail: andre.seiler@landhaus-giswil.ch

135382/13471

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhänder

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für Gastronomiebetriebe in der Schweiz und expandieren weiter.

Für unser exklusives Trendlokal «Treffpunkt» in Herisau mit Restaurant, uriger Appenzeller Stube und Piano-Bar suchen wir eine/n

engagierte/n Geschäftsführer/in

mit Abschluss einer Ausbildung in der Gastronomie und/oder ausreichend Praxis und ersten Führungserfahrungen in einem Restaurationsbetrieb.

Wir erwarten top-motivierte und ehrgeizige **Gastgeber-Persönlichkeiten**, die in unserer Branche etwas bewegen möchten. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg bieten wir eine **grosszügige Ergebnisbeteiligung**, die Ihnen ein **überdurchschnittliches Einkommen** ermöglicht.

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre berufliche Karriere gestalten. Herr Johann Rudolf Meier freut sich über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

BEREST AG
admin@berest.com
www.berest.com

135782/247049

Gartenstrasse 120 · 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 68



Lust ab **sofort** neue Wege zu gehen...?
Um unsere Gäste in unserem gepflegten Seerestaurant noch besser verwöhnen zu können, suchen wir in **Jahresstelle**

CHEF DE PARTIE & COMMIS DE CUISINE
welchen Ideen nie ausgehen
sowie

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

welche Ideen dem Gast schmackhaft machen.
Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung und bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb? Der Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft macht Ihnen Freude?

Das Seeburgteam freut sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen!
Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Simone Brun, Personalverantwortliche

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel & Chalets Seeburg, Simone Brun,
Seeburgstrasse 61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

135688/23239



**Gasthof Seefeld
8640 Hurden**

wo sich der Zürichsee und der Obersee trennen, auf dem Seedamm, da sind wir zu Hause.

Wir suchen auf 1. März 2001 oder nach Vereinbarung einen aufgestellten und dynamischen

Sous-chef (w/m)

für unsere gutbürgerliche Küche.
Wir sind ein junges und aufgestelltes Team und freuen uns, wenn du mit uns Bäume versetzen willst. Wir bieten dir geregelte Arbeits- und Freizeit, (auch Wochenende) zeitgemässe Entlohnung.

Gasthof Seefeld
Heinz Posch
8640 Hurden
Telefon 055 410 34 20

135809/406509

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN - CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das gute 3-Sternhotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten in tollen Erlebnisräumen, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna, Solumium und dies alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unser Team noch folgende Personen: **Sous-chef de cuisine** (ab 1. März) welcher mit Leidenschaft dem Kochen verbunden ist und aus unserer marktüblichen Küche - von Salates bis Steaks - zusammen mit dem Chefkoch der Berichte heranzubringen kann. Unsere Gäste sind so schön begeistert werden!
Receptionist/in (ab 1. März) Praktikanz/in (ab 20.04) der/die die Gäste mit dem herzlichen und ehrlichen Lächeln empfangt. Professionell, flexibel und jeder sich verstanden. Das Ganze selbstverständlich in französischer und englischer Sprache. EDV-Erfahrung und ein Partner/Partnerin sind ein Vorteil.
Commis de cuisine (7-10 AB) welcher unserer Küchencrew mit weichen Fähigkeiten und noch einiges dazu lernen möchte, was eine aussergewöhnliche Küche wie die unserer so alles zu bieten hat.

Tönt interessant oder nicht? Wenn Sie Lust hätten in unserem jungen und spontanen Team mitzuwirken, dann senden Sie uns einfach Ihre vollständigen Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Hier Imhof oder Frau Born geben Ihnen sehr gerne Auskunft. Einen ersten Eindruck holen Sie sich auch aus unserer Homepage.

Tel. 032/931 10 78 / E-mail: info@hotel-lindenhof.ch / www.hotel-lindenhof.ch



Das **Hotel ERICA** ist ein kleines, gut eingeführtes Seminarhaus mit 30 Betten mitten im Dreieck Bern-Basel-Zürich - ein einfaches stimmungsvolles Haus für Seminare und Feste. Wir suchen ab März 2001 oder nach Vereinb.

Mitarbeiter/-in ab 50% mit Leitungsverantwortung im Bereich Büro, Personal, Gastgeberqualitäten, Unternehmergeist, Flexibilität und die Bereitschaft zur Initiative sind besonders gefragt. Schriftliche Bewerbungen bis 1. Februar an: Hotel ERICA, Erikaweg 7, 4438 Langenbruck Auskünfte: 062 390 17 01 (H. Weber, abends)



**Hotel Krone
Wangen a.d. Aare**

Wir suchen nach Vereinbarung

**Sous Chef
und
Hilfskoch**

Für unser Hotelrestaurant, mit gepflegter Küche, die (der) es versteht, in einem fünfköpfigen Team fachmännisch zu arbeiten. Bewerbungen sind zu richten an: **Ernst Aebi, Hotel Krone 3380 Wangen a.d. Aare** oder Tel. 032 631 25 21 hotel@krone-wangen.ch www.krone-wangen.ch

135672/90743

St. Stephan/Berner Oberland

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

- Serviertochter

Hotel Restaurant **DIANA**
Fam. G. Gingen-Perren
3772 St. Stephan
Telefon 033 722 34 00

135537/62510

Wir suchen per 1. März oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (bis Ende November) evtl. in Jahresstelle

Kellner

mit guter Erfahrung, Bewilligung vorhanden. Bewerbungen mit Foto und den üblichen Unterlagen an Pizzeria Pizzicata, Bärliz 30, 3800 Thun oder Tel. Auskunft Hr. Pino oder Hr. Alex unter 033 222 30 27.

80 135673-133034



Hotel-Restaurant Luna
CH-3812 Wilderswil/b. Interlaken

sucht per Februar 2001 oder nach Übereinkunft

Receptionistin/Tournante

(Mithilfe im Restaurant) sowie

Hilfskoch (w/m)
(mit Erfahrung)

per Mai 2001 oder nach Übereinkunft
Zimmermädchen
Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte.

Hotel-Rest. Luna
Fam. F. Amacher
CH-3812 Wilderswil
oder auf
Fax 033 822 84 94

135550/38083



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines Erstklass-Hauses, mit 125 Betten und 180 Mitarbeiter, in grossem Park direkt am Untersee gelegen.

Für die Sommersaison spätestens ab 1. April 2001 suchen wir noch gelernter Hotelfachkräfte:

**Zimmermädchen
Casserolier
Officemitarbeiter**

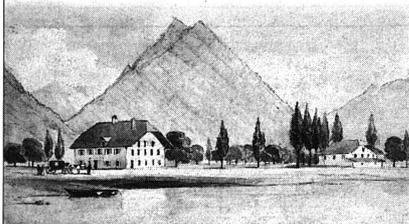
Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bieten gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche (Arbeitszeiten bis spätestens 20.30 h resp. 21.30 h), Personalzimmer oder Wohnung ca. 5 Min. ausserhalb des Klinik-Areals, privates Strandbad.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
8265 Mammern (am Untersee)
Tel. +41 52 742 11 11

135401/23728

neuhaus zum see



Das Restaurant Neuhaus zum See ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt der Treffpunkt am oberen Thunersee. Die neue Veranda, die grosse Terrasse direkt am See und die Beach Bar sind geschätzte Treffpunkte.

Nach umfangreichen Renovationsarbeiten können wir unsere Gäste wiederum das ganze Jahr verwöhnen. Für die Sommersaison suchen wir ab April 2001 oder nach Vereinbarung Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf den folgenden Posten:

**Gouvernante
Koch
Commis de cuisine
Servicefachangestellte/r**
deutschsprachig, Kenntnisse F und GB

Buffet-/Officebursche

Ein junges und motiviertes Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Ritschard zur Verfügung.

135715-16470

NEUHAUS Golf- & Strandhotel***
3800 Interlaken-Thunersee
Tel. 033 822 82 82 Fax 033 823 29 91

VERTRAUEN AUF DEN ERSTEN BLICK.

Als das erste Haus am Platz ist das Garten Hotel Winterthur seit und je die Vertrauensadresse für eine grosse Zahl anspruchsvoller Gäste, die sich hier von der Begrüssung bis zur Abreise gut aufgehoben fühlen möchten.

Zu dieser kultivierten Ambiance können Sie als unser **CHEF DE RÉCEPTION**

mit Ihrem Organisations Talent, Ihrer Menschenkenntnis, Sprach- und Weltgewandtheit einen entscheidenden Beitrag leisten. Zur Geltung kommen dabei auch ein gewisses administratives Talent und Ihre PC-Erfahrung.

Möchten Sie uns in dieser Funktion mithelfen, für unsere Gäste ein Hort der Gastfreundschaft und des Vertrauens zu bleiben? Rolf Pfister freut sich auf Ihren Anruf.



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

Ihr Arbeitsplatz mit Ferientouch



Landgasthof Halbinsel Au

Der gepflegte Landgasthof, wunderschöne Lage, direkt am Zürichsee, **Süsswasserfisch-Spezialitäten**, grosses A-la-carte-Restaurant 110 Plätze, im Sommer Ausblicks-Terrasse 80 Plätze, 4 gediegene Bankettsäle für jeden Anlass, 2 à je 15 bis ca. 40 Personen, 2 à je 50 bis ca. 280 Personen, 11 Hotelzimmer und 2 Kegelbahnen.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Vollständigkeit unseres Kadrs

junger, aufgestellter Sous-chef

in Jahresstelle, zur Unterstützung unseres Küchenchefs mit seiner 14-köpfigen Küchenbrigade.

Bankettleiter (Chef de service)

mit Berufserfahrung, gute Deutschkenntnisse, in Jahresstelle oder Saison März–November.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, **Telefon 01 782 01 01**, oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee
<http://www.halbinselau.ch>
e-mail: gasthof@activ.ch

135769/2356



FLORALPINA

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird

Hotel Floralpina, CH-6354 Vitznau/Luzern
64 Zimmer – Seminar – Bankett – Restaurant –
Terrasse mit Grill – Schiffssteg – privater Badestrand

Sommersaison am Vierwaldstättersee

Sie suchen

- kreative Angebote aus Küche, Keller & Kultur
- einen traumhaften Ort zum Leben & Arbeiten
- den nächsten Schritt in Ihrer Karriere

Wir bieten

- ausbaufähige Jobs – faire Arbeitswelt
- auf Wunsch Jahresstelle
- einen lebhaften, vielseitigen Betrieb
- freier Eintritt ins hoteleigene Strandbad usw.

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung

- Chef de partie und Commis de cuisine
- Réceptionistin
- Servicefachangestellte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Floralpina, Seestrasse, CH-6354 Vitznau
Roland Scherrer erteilt gerne weitere Auskünfte:
Telefon 041 397 13 86
e-mail: scherrer@bluewin.ch / www.floralpina.ch

135804/26846



Rebstock

Die schönste Art ausgezeichnet zu essen

Wir sind ein kleines Team, haben aber Grosses vollbracht (17 GaultMillau-Punkte). Sie sind qualifiziert, suchen die Herausforderung und fühlen sich in den Bereichen

Pâtissier und Garde-manger

wohlfühlend, dann würden wir Sie gerne als neuen Mitarbeiter oder Mitarbeiterin willkommen heissen.

Eintritt per 1. März oder nach Vereinbarung.
Ausländerbewilligungen wären vorhanden.

Ihre Motivation ist unser Gewinn oder anders gesagt: Sie sind mit Begeisterung bei der Sache – wir bezahlen Ihnen Ihr Wunschgehalt.

Rufen Sie doch einfach an

Sonja und Roland Kilian
3233 Tschugg bei Erlach/Bielerssee
Telefon 032 338 11 61, Fax 032 338 13 73
rebstock.tschugg@bluewin.ch

135656/10768

meielis Hotel Restaurant

alp

Begegnung mit Aussicht...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Hotel-, Ferien-, Seminar-, Bankett- und Restaurantgäste beitragen?
Ab sofort ist folgende Stelle frei:

Küchenchef

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler, oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Telefon 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

135220/153476



SEEHOTEL HALLWIL

Seevil am See

Unsere Mitarbeiter sind so wichtig wie das Haus voller glücklicher Gäste. Deshalb legen wir Wert auf guten Teamgeist und suchen

Koch *m/w* Sous-chef
Koch *m/w* Chef de partie
sowie

Servicefachangestellte

Sie denken und handeln gästeorientiert und behalten trotzdem einen kühlen Kopf.

Sie sind kreativ, flexibel und qualitätsbewusst... OK!

Mit jungen, «aufgestellte» MitarbeiterInnen mit Muttersprache Deutsch wollen wir unser modernes Team verstärken, und offerieren ein tolles «Preis-Leistungs-Verhältnis».

Auf Sie freuen sich Ihre Kollegen, Gäste und Fam. Nyffenegger, Tel. 062 765 80 30
www.seehotel-hallwil.ch
hotel@seehotel-hallwil.ch

P 134660/55077



HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE

ZERMATT



Für das Können gibt es nur einen Beweis – das Tun.

Marie von Ebner-Eschenbach

Stellen Sie Ihr Können bei uns, im Seiler Hotel Mont Cervin und Residence*****, Mitglied der «Leading Hotels of the World» unter Beweis.

Bezeichnen Sie sich als sprachlich und fachlich gut ausgebildet, aufgestellt und motiviert? Dann können wir Ihnen ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen anbieten:

Commis de cuisine
Chef de partie

Chef de rang

D/F/E gute mündliche Kenntnisse

2. Etagegouvernante

D/F/E gute mündliche Kenntnisse

Können wir mit Ihnen rechnen? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG

Frau Cathrine Imhof

3920 Zermatt

Telefon 027 966 87 54

Fax 027 966 87 57

E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch

Website: www.zermatt.ch/montcervin



135760/29250

Für unser neu umgebautes Hotel im schönen Glarner Hinterland suchen wir für den gepflegten Abenddienst per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene/r

Service Mitarbeiter/-in (100%)

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit (auf Wunsch Kost und Logis im Haus / sehr schöne, moderne Personalwohnung vorhanden), lockeres Arbeitsklima sowie ein junges lässiges Team.

Werner Lüönd freut sich auf Ihren Anruf.

HOTEL RÜTIHOF

JET GOLF

CH - 8782 Rüti GL

Telefon 055 653 12 70

e-mail: hotel-ruehthof@smile.ch

homepage: www.geocities.com/hotelruehthof/gl.html

135529/272693

Trend Hotel

Eichwatt

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen...

sind Ihre unabdingbaren Eigenschaften, wenn Sie mit unserem Team die hohen Qualitätsziele 2001 erreichen wollen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- und Coachingprogramm unter der Leitung des SHV teilnehmen wollen, ergreifen Sie die Chance als

• Erste Réceptionistin/Empfangssekretärin

Nur Frühdienst, Sa/So frei, Fideiokennnisse/Lehrlingsausbildung

• Koch Gardemanger im Tagdienst

Eintritt Gardemanger Frühdienst/Frühstück

• Chef de rang/Service Mitarbeiter im Frühdienst

(Sa/So frei)

• Betriebsassistentin/Duty Manager

Die polyvalente Stelle für den initiativen & konfliktfähigen Berufsfun, der sich mit hohem Engagement in alle Probleme stürzen kann und diese initiativ anpackt & löst.

• Restaurantleitung

Sie helfen uns durch Ihre vorbildliche Persönlichkeit ein Gourmetrestaurant aufzubauen, ohne dabei unser angestammtes Restaurantgeschäft zu vernachlässigen?

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Kontakt:
Roger Gloor
Trendhotel AG
8106 Watt/Regensdorf
01 / 870 88 88 e-mail: gloor@trend-hotel.ch

135017/28903



Wir sind ein dynamisches
★★★★-ROMANTIK HOTEL
in Appenzell, direkt am historischen Landsgemeindeplatz. 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern sich in 37 Zimmern (70 Betten), zwei Restaurants, Bankett- und Seminarräumen und einer Bar um unsere Gäste aus aller Welt.

Um unser Team für die Sommersaison 2001 zu vervollständigen, suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle per sofort oder nach Vereinbarung eine innovative

SERVICEFACH-ANGESTELLTE

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem jungen Team und eine erstklassige Infrastruktur.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und laden Sie gerne zu einem Gespräch nach Appenzell ein.

★★★★

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb
Landsgemeindeplatz
CH-9050 Appenzell
Telefon 071 788 11 11
Telefax 071 788 11 10
romantikhotelsaents@bluewin.ch



GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF BERN



Ein junges, dynamisches Team, das sich hohe Ziele für das Jahr 2001 gesteckt hat sucht zur Ergänzung (sofort oder nach Vereinbarung) folgende motivierte Berufsleute...

Commis de cuisine m/w
Chef de partie m/w
Demi-chef pâtissier m/w
Koch Personalrestaurant m/w
Chef de Service Bankett m/w
Réceptionist m/w

Sie sind Schweizer Bürgerin oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Frau Rebecca Wapf unsere Personalverantwortliche freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

Swiss Deluxe Hotels
135361/4600

HOTEL **SCHWEIZERHOF** WEGGIS
CH - 6353 WEGGIS

Für unser gediegenes Ferienhotel inmitten im Herzen des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Der uns hilft, mit Flair für eine moderne und gesunde Küche unsere Gäste zu verwöhnen.

Küchenbursche / Hilfskoch (Praktikantin) für die Rezeption und Servicemithilfe

Wir suchen zur Betreuung der Rezeption sowie auch zur Mithilfe im Service während der hektischeren Momente eines Gastalltags eine **Allrounderin**. Wenn SIE auch nicht der Typ sind, der in eine Alltagsroutine fallen möchte, würden wir uns freuen, SIE kennen zu lernen. Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache.

Zimmermädchen / Saalservice
A-Bewilligung vorhanden

Eintritt per Mitte/Ende April oder nach Vereinbarung. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto.

Familie Mario F. Rapelli, **Hotel Schweizerhof**
Gothardstrasse 3, 6353 Weggis
Telefon 041 390 11 14

135578/37443

★★★★ **THERME VALS**

«Von allen seither besuchten Betrieben war mir die *Therme Vals* mit Abstand der *sympathischste!*»
So schrieb uns kürzlich eine junge Bewerberin.

Zur *Therme Vals* gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur. Besonders stolz sind wir auf die 1996 eröffnete und mittlerweile weltberühmte *Therme*, auf unsere ausgezeichnete Küche und und...

Suchen Sie für die laufende Saison noch einen Arbeitsplatz in den Bündner Bergen? Folgende Stellen sind bei uns ab sofort zu besetzen:

Réception: Réceptionist/in
Restaurant Lucullus: Chef de partie
Restaurant Chessi: Hilfskoch oder Jungkoch
Bergrestaurant Gadastatt: Hilfskoch oder Jungkoch

Kontakt:
Therme Vals, Annalisa Zumthor, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80, Fax 081 926 80 00
E-mail: therme-vals.verwaltung@bluewin.ch
Homepage: www.therme-vals.ch

135770/35580

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir suchen per 1. Februar oder nach Vereinbarung in unser Team motivierte Mitarbeiter/innen als selbständigen, qualitätsbewussten und kreativen **Chef de partie**

- als Chef Tourant
- sowie

Patissier
mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität für folgende Hauptaufgaben:

- Aktive und selbständige Führung des Patissier-Postens wie: Erstellen und Fertigung aller Süß-Speisen & Glace, Franchises Mithilfe während dem à la carte-Service im Bereiche Patissier/Desserts
- Betreuung der 1. Jahrelinge in dem Bereiche der Patissier

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb und streben Spitzenleistungen bei Speis & Trank für Alltägliches in unserer «VINERIA» und höhere Ansprüche im à la carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketräumen an.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Vereinbaren Sie mit uns einen Besprechungs-Termin, verlangen Sie Rita Essig oder Oliver Laura (Küchenchef). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. (01 830 58 22).

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

135611/89771

Köchin/Koch 100 %

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marketleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamt-schweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Wir suchen für unser TagungszentrumRügel in Seengen per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung eine Köchin/einen Koch. Sie sind für die gesamte Produktion und den Einkauf verantwortlich, sind sehr flexibel und es bereitet Ihnen Freude, unsere Gruppen von 20-50 Gästen mit einem schmackhaften Mittag- und Abendessen zu verwöhnen. Das Tagungszentrum ist 7 Tage/Woche geöffnet.

PC-Kenntnisse, Spass an administrativen Aufgaben, Interesse an der vegetarischen Küche sowie das Erkennen und Umsetzen der Wünsche unserer Gäste sind gute Voraussetzungen, um als gelernte Köchin, als gelernter Koch mit PW-Ausweis dieses abwechslungsreiche Aufgabengebiet zu bewältigen.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann freut sich Christine Albrecht, Betriebsleiterin, auf Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, TagungszentrumRügel, 5707 Seengen.

SV service

135838/295699

See & Park Hotel Feldbach presents

Rollenwechsel

**Service m/w
Commis de Cuisine m/w**

Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung. Unser Ensemble freut sich auf Sie und Ihren neuen Part.

Mit Berufserfahrung und Leidenschaft für einen guten Job
Mit oder ohne Berufsabschluss
Ohne Panik vor einer der schönsten Seeterrassen am Untensee

Jahres- und/oder Saisonstelle
Teilzeit / Aushilfen
ab sofort oder nach Vereinbarung

Dani Füglistler freut sich auf Ihre Unterlagen

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum.

SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBOORN
TELEFON 441 52 762 21 21 TELEFAX 441 52 762 21 91
E-mail: info@hotel-feldbach.ch www.hotel-feldbach.ch Member of *swiss golf hotels*

meielis Hotel Restaurant **alp**

Begegnung mit Aussicht...

Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Hotel-, Ferien-, Seminar-, Bankett- und Restaurantgäste beitragen?
Ab sofort ist folgende Stelle frei:
Leiterin Hauswirtschaft

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler, oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns auf Sie!
Telefon 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

135821/153478

Stätz
STÄTZERHORN BERGBAHNEN
CHURWALDEN • PARPAN • LENZERHEIDE-VALBELLA

Heute schon was erlebt?

Haben Sie Lust, in unserem Team witzige Ideen an einem trendigen Berg umzusetzen? Ist es Ihre Stärke, unsere Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen? Wollen Sie in Ihrer Freizeit unsere schönen Pisten genießen?

FÜR UNSER URCHIGES BERGRESTAURANT ALP STÄTZ:

Wir suchen per sofort Köchinnen/Köche Commis de Service

Lust, was zu erleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG, Hauptstrasse, 7075 Churwalden, Auskünfte: Tel. 081 382 22 22.

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz

135834/183490

HOTEL DES BALANCES

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Erstklass-Hotel an bester Lage in der Luzerner Altstadt einen **Teammitarbeiter Service (w/m)**

57 Zimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Bar und einmaliger Terrasse zur Reuss sowie Seminar- und Banketräumlichkeiten umfassen das Angebot.

Suchen Sie einen attraktiven, teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbständigkeit und Mitdenken gefragt sind, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte z.H. Peter Herzog, Chef de service, oder rufen Sie an, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT • CH - 6000 LUZERN 5
SWITZERLAND
TEL. 041 418 28 28 • FAX 041 418 28 38
INFO@BALANCES.CH • WWW.BALANCES.CH

135715/22683

BAURAU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsternehäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Als **Oberkellner** (Eintritt nach Vereinbarung)

betreuen Sie persönlich unsere internationalen Gäste, im Winter im Restaurant Français sowie im Sommer im Restaurant Pavillon und auf der Terrasse. Zusammen mit Ihren Oberkellnerkollegen führen Sie die Servicebrigade, erstellen die Einsatzplanung und sind zuständig für die Organisation und Ausbildung.

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind eine gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen, haben Freude am Organisieren und sind es gewohnt selbständig zu arbeiten.

Zu recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telef. 01 / 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich
e-mail: humanres@bauraulac.ch

weitere Stellen unter www.bauraulac.ch

The Swiss Hotels of the World
Swiss Deluxe Hotels

135715-39818

*** HOTEL SONNE DÜRNTEN

Das Bijou im Zürcher Oberland

Teamarbeit gefragt??

... dann suchen wir genau Sie,
als aufgestellte/n und tatkräftige/n

Serviceangestellte/n
100% / 60% / 50% / 40%
(Eintritt nach Vereinbarung)

Wir bieten:

- Spass an Ihrem Beruf
- 5-Tage-Woche
- junges aufgestelltes Team
- leistungsbezogenes Gehalt
- gutes Arbeitsklima
- modern geführten Arbeitsplatz

Was überlegen Sie noch...?? Senden Sie Ihre
kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Sonne, Julius Dreessen, Chef de Service,
Oberdürntnerstrasse 1, 8635 Dürnten.

135837/923870

Für einen 4-Personen-Haushalt mit repräsentativen Ver-
pflichtungen suchen wir per sofort oder nach Vereinbar-
ung einen gut ausgewiesenen, an selbständiges Arbei-
ten gewöhnten

Koch

sowie eine freundliche, flexible

Haushälterin

Einige Jahre Berufserfahrung erwünscht. Keine Wohn-
möglichkeit vorhanden. Bitte richten Sie Ihre schriftliche
Bewerbung unter Chiffre 135641 an *hotel + tourismus*
revue, Postfach, 3001 Bern.

P135641-44300



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir
qualifizierte Kader-Mitarbeiter

F&B Manager

- Hotelfachschulabschluss oder fundierte F&B
Ausbildung
- front- und gastrorientiert
- Belastbarkeit

Chef-de-Réception

- kompetente Führungspersönlichkeit
- fundierte Berufserfahrung
- Administration, Organisation und Verkauf sind
Ihre Stärken

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
MOTOTEL POSTILLON
Direktion
6374 BUOCHS

135228/138240



Café Conditiorei Hotel Appenzell
am Landsgemeindeplatz
CH-9050 Appenzell
Tel. 071 788 15 15
Fax 071 788 15 51
www.hotel-appenzell.ch
info@hotel-appenzell.ch

HERZLICH WILLKOMMEN
IM APPENZELL!

Als Chef de Service...
Als Koch...
Als Serviertochter/Kellner...

...wünschen Sie sich ein erstklassiges Haus,
ein interessantes Arbeitsfeld, ein aufgestelltes
Team, klare Einsatzpläne... nicht wahr?
Setzen Sie Ihr Können und Ihre Begeisterung
ein im schmucken Hotel mit der ganz beson-
deren, stilvollen Ambiance!

RUFEN SIE NOCH HEUTE AN!
Tel. 071 788 15 15, Margrit und Leo Sutter

SCHILLER

SUPERIOR FIRST-CLASS HOTEL
LUCERNE SWITZERLAND

Das Vierstern-Hotel Schiller mit seinen 80 Zimmern, Tex-Mex Restaurant
La Cucaracha, Bistro Grand Café und Casbah-Bar Casablanca wird zurzeit
komplett renoviert.

Für die Neueröffnung suchen wir als Ergänzung zu unserem jungen,
innovativen Team:

- Stv. Chef de Réception**
- Réceptionistin** (mit Erfahrung)
- Réceptionspraktikantin**
(Mit kaufmännischer Ausbildung und guten Englischkenntnissen)
- Serviceangestellte/n**
(für Restaurant Cucaracha)
- Barman**
(Beruflich top und erprobt im Show-Business!)
- Barserviceangestellte/n**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto
z. H. Frau Cristina Tamò (direkt 041 226 88 22).

Welcome

Schiller Hotel, Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 226 87 87, Fax 041 210 34 04
ctamo@astoria-luzern.ch
www.schiller-luzern.ch

135842/23299

*** HOTEL ARENA ALVA LAAX

Dringend gesucht!!!

Zur Verstärkung unseres Teams,
in **CH-7031 Laax / Graubünden**

*1. Réceptionist/in

In Jahresstelle, mit Fidelio Front-Office-Erfahrung,
Aufstiegsmöglichkeiten zum Réceptionschef
nach Einarbeitung

*Réceptionist/in

(Fidelio-Erfahrung von Vorteil)

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Arena Alva

Elisabeth und Walter Gaberthüel
CH-7031 Laax
Tel. 081 927 27 27
Fax 081 927 27 00
www.arena-alva.ch,
E-Mail: arena-alva@bluewin.ch



135818/90190

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

Zur Ergänzung unseres 4-köpfigen Réceptions-Teams
suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung
einen oder eine

Réceptionisten/in

Wenn Sie es gewohnt sind, selbständig an der Front zu
arbeiten und über gute Sprachenkenntnisse (D/E/F) verfügen,
dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Frau Dominique Schneider, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel.

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemein-
schaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen
der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis
werden. Für den **Restaurationsbetrieb im Hauptsitz der**
Swisscom AG Worblaufen suchen wir zur Verstärkung
unseres Teams per 1. April 2001 eine

fröhliche, flexible Betriebsassistentin

Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, besitzen eine abgeschlossene
Ausbildung im Gastgewerbe, verfügen über einen einwand-
freien administrativen Background - sehr gute EDV-Kenntnisse
(Word/Excel) sowie stilvolles Deutsch bilden die
Voraussetzung - und Belastbarkeit gehört ebenso zu Ihren
Stärken wie eine zuverlässige, sorgfältige Arbeitsweise.
Ausserdem haben Sie Führungserfahrung im Servicebereich
sowie Freude an der Gästebetreuung. Im weiteren sind Sie an
selbständiges Arbeiten gewohnt und übernehmen gerne
Verantwortung in einem lebhaften, vielseitigen Betrieb.

Dazu gehören unter anderem die Unterstützung der Service-
brigade während dem Mittagservice und bei Sonderanlässen,
die Stellvertretung des Betriebsleiters im Bürobereich, die
allgemeine Korrespondenz, die Mithilfe beim Tages-
und Monatsabschluss, die Führung der Debitoren und Kreditoren,
das Erstellen von Offerten und die Anfertigung von
Promotionsmaterial, etc.

Wir bieten Ihnen gut ausgebaute Sozialleistungen, geregelte
Arbeitszeiten, Samstag/Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und
den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Sind Sie bereit eine neue, vielseitige und abwechslungsreiche
Herausforderung anzunehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/Hauptsitz Swisscom AG
Herr Daniel Weber, Betriebsleiter
Alta Tiefenastrasse 6
3048 Worblaufen



135800-11000

HOTEL LANDGASTHOF Kemmeriboden-Bad Heute wie damals

Für unseren vielseitigen Betrieb im Emmental suchen
wir eine junge, kontaktfreudige

Hotelfachassistentin

oder

Gastronomiefachassistentin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als HOFA
oder GAFA, sind motiviert und übernehmen gerne
Verantwortung in der Hauswirtschaft?

Sie lieben den Umgang mit den Gästen, sind speditives
Arbeiten gewohnt und führen gerne selbständig ein
junges Team mit Lehrlingen?

Wir bieten Ihnen L-GAV-konforme
Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann nichts wie los! Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung mit Foto!

HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD

Fam. E. u. H. Invernizzi-Gerber
6197 Schangnau

034/493 77 77 - www.kemmeriboden.ch



HOTEL RESTAURANT CENTRAL

Wenn Sie gerne selbstständig und vielseitig tätig sind, den Kontakt mit
Gästen schätzen und sich in einem kleinen Team mit familiärem «touch»
wohlfühlen, dann sollten Sie sich bei uns melden.
Wir suchen für unser charmantes ***-Hotel in der Zuger Altstadt mit
Arbeitsbeginn per 19.2.2001 oder nach Vereinbarung eine

Hotelsekretärin/Aide du patron

die am Anfang und am Ende der Aufenthalte unserer Gäste aus nah und
fern steht und dazwischen organisatorisch und administrativ dafür sorgt,
dass alles seine Ordnung hat.

Ihr Arbeitstag beginnt um 7.00 Uhr und dauert bis 16.00 Uhr. Sie stehen
uns von Montag bis Freitag zur Verfügung. Von wenigen Ausnahmen ab-
gesehen, arbeiten Sie bei uns am Samstag und am Sonntag nicht.

Wenn Sie

- eine fröhliche und aufgestellte Person sind,
- die Sprachen d, e und f in Schrift und Sprache beherrschen,
- PC-gewandt sind und das Hotel-Programm HOST FRONT OFFICE
sicher anwenden können,
- Hotel-betriebliche Arbeiten (z. B. Bedienen der Telefonzentrale,
Entgegennahme von Reservationen, Disposition der Zimmer, Führen
der Gäste-Buchhaltung etc.) aus Erfahrung kennen und gerne
ausführen,
- mit Ihrer Arbeit und mit Ihrer Dienstbeflissenheit einen wichtigen
Beitrag an das Wohlbefinden unserer Gäste in unserem Hause
leisten möchten,

dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an die untenste-
hende Adresse. Wir werden uns ab 17.2.2001 - nach unseren
Betriebsferien - bei Ihnen melden.

Peter Frey, Hotel CENTRAL, Grabenstrasse 9, 6300 Zug, Telefon 041
710 39 60.

135816/41580



INTERLAKEN-JUNGFRAUREGION

... und an der Ferien Ecke des quirligen Resorts liegt in
Interlaken-Ost die Alternative für den Individualgast,
das

HOTEL DU LAC****

... und so suchen wir auch noch einige **Individualisten**,
um unser Mitarbeiterinnen-Team für die **Saison 2001** zu
verstärken, **Eintritt März/April oder nach Vereinbarung!**

CHEF DE PARTIE TOURNANT

COMMIS DE CUISINE

AIDE DE CUISINE/HILFSKOCH

SEFA-MITARBEITERIN

SERVICEPRAKTIKANTINNEN/INTERNSHIPS

FRONTOFFICEPRAKTIKANT/INNEN

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so würde uns das sehr
ehren - **Unterlagen bitte an Herrn Hofmann oder Frau
Reusser - 033 822 29 22, E-Mail: dulac@bluewin.ch**

135841/16241



Sie sind initiativ, ehrgeizig und kommunikativ?
Swiss Sales repräsentiert seit 11 Jahren erfolgreich individuelle Seminar-Hotels in der Schweiz und Deutschland.
Als Marktführer wollen wir unsere Position ausbauen und suchen

Sales AssistentIn

(100 %, davon 60 % aktiver Verkauf)
Ihr Arbeitsplatz ist die ganze Schweiz. Sie besuchen unsere bestehenden Kunden, akquirieren Neukunden und knüpfen interessante Beziehungen in der Wirtschaft.

Sie sind verkaufsorientiert, zielstrebig, verantwortungsbewusst und kommen aus der Hotelbranche? Wunderbar, dann freuen wir uns auf Sie!

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Denise Jenelten.

Eintritt: 1. Februar 2001 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Swiss Sales – Hotel Sales & Marketing Services –
Ate Obfelderstrasse 57, 8910 Afroltern a/A
Telefon 01 761 74 34 / Fax 01 761 72 62
E-Mail: swiss-sales@bluewin.ch
Website: www.swiss-sales.com

135763/360074



Wenige Schritte vom Hauptbahnhof Zürich oder vom Paradeplatz entfernt finden Sie uns

Das Bistro/Bar «Le Lyonnais» und das Bistro/Bar «vis-à-vis»

Mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cuisine Française und haben uns in den letzten Jahren erfolgreich in Szene gesetzt, vor allem dank dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Dieses Team sucht SIE als:

SERVICEMITARBEITER/-IN

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten... Freude oder gar Erfahrung im Bereich der französischen Küche haben und einen modernen Arbeitsplatz mit erstklassigen Anstellungsbedingungen suchen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Montana Zürich AG
Frau J. Stutz
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Tel. 01 271 69 00
www.hotelmontana.ch
reservation@hotelmontana.ch

135648/40762



60 Betten/34 Zimmer - Panoramarestaurant Bankettsaal - Konferenzräume - Bärenstube

Auf der schönsten Sonnenterrasse am Thunersee wollen wir unser bärenstarkes Team auf die Saison hin vervollständigen:

- Küchenchef/in ab Februar/März
- Koch/Köchin ab Mai
- Servicemitarbeiter/in ab April
- Rezeptionist/in ab April



und als rechte Hand der Direktion eine/n
Direktionsassistent/in ab Februar
mit F & B und Einkaufs-Erfahrung

Interessiert, in unserem mittelgrossen Hause mit seinen vielen Bären und dem persönlichen "Touch" mitzuhelfen? Frau Elisabeth Schmid, dipl. Hotelière SHV gibt gerne nähere Auskunft Tel. 033 251 23 23

Gasthof/Hotel Rössli

9524 Zuzwil bei Wil SG
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf 1. März oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter für Service (w/m)

Wir sind ein Speise-/A-la-carte-Restaurant und möchten unseren Gästen einen Top-Service bieten. Fühlen Sie sich angesprochen und wollen unser/neue/r Mitarbeiter/in werden?

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Familie Hollenstein, **Gasthof Rössli**, Zuzwil.
Telefon 071 944 11 33

130307/202304

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN

Zur Verstärkung seines erfolgreichen Teams im Service sucht unser Maitre Didier Uebbersax auf den 1. März 2001 oder nach Vereinbarung

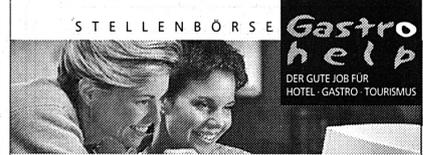
einen **CHEF DE RANG/SERVICEFACHANGESTELLTE**

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häusern der gehobenen Gastronomie geführt hat, und Sie in einem 2 Sterne Guide Michelin und 19 Punkte Gault et Millau Restaurant eine neue Herausforderung suchen.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht (10 Min. von Zürich City)
Telefon 01 910 07 15

135520/11080



Für modernes Seminarhotel im Raum Biel suchen wir per 1. März 2001 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

- Réceptionist** D,F, Fidelity
- Réceptionspraktikantin** D,F
- Etagengouvernante**
- Hilfsgouvernante**
- Zimmermädchen**

Animatrice/ Hilfsbademeisterin

für Sport- und Freizeitgestaltung (Schwimmbrevet und Fahrausweis erforderlich)

Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Unser neues, wunderschönes Restaurant im mediterranen Stil und in unmittelbarer Nähe der Bahnhofstrasse läuft bombig. Wir suchen deshalb zur Erweiterung unseres fröhlichen Teams eine deutschsprachige

gelernte Service-Mitarbeiterin (oder Service-Mitarbeiter)

Zudem benötigen wir während des hektischen Mittagbetriebes jeweils von 11–15 Uhr eine tüchtige

Teilzeit-Service-Mitarbeiterin

Unsere anspruchsvollen Gäste aus dem Businesszentrum von Zürich lassen sich gerne von Ihnen verwöhnen. Samstag/Sonntag frei. Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:

Restaurant L'Hexagone, Dany Mössinger, Kuttelgasse 15, 8001 Zürich

135643-158437

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

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

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

Zutreffendes bitte ankreuzen. * inkl. MwSt.

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



BESSER IM BILD.

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

Vous avez le goût des relations humaines et aimez les responsabilités, aussi serez-vous peut-être notre prochain

ADJOINT(E) AU CHEF DU PERSONNEL

Notre futur(e) collaborateur (-rice) diplômé(e) d'une école hôtelière aura quelques années d'expérience dans la gestion du personnel et une connaissance approfondie de la branche hôtelière.

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne dynamique, dotée d'un esprit d'initiative, maîtrisant l'anglais et possédant de bonnes notions d'informatique.

Nous offrons un poste au travail très intéressant et varié avec des possibilités d'avancement au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez adresser vos offres sous chiffre no 135-452 à Hotel Revue, case postale, 3001 Berne.



Le Montreux Palace

recherche de suite ou à convenir

CHEF DE CUISINE BRASSERIE

Rattaché au chef exécutif, travaillant de manière autonome, organisé, flexible, créatif, ayant une expérience confirmée en cuisine de Brasserie, capable de travailler à la carte, ayant le sens des responsabilités, un excellent esprit d'équipe et la volonté de s'investir dans le succès de notre établissement.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de renom faisant partie de «SAir Group» (facilités de transports aériens et d'hébergement au sein des hôtels du groupe), des prestations sociales de premier ordre, une formation continue et possibilité de logement.

Les candidatures, avec Curriculum Vitae, photographie, copies de certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à Mlle Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - fax: ++ 41 21 962 10 43
Email: carole.tarpinian@montreux-palace.com
http://www.montreux-palace.com



A member of
**The Leading Hotels
of the World**

135653-0570

TELE-LEYSIN SA

Cherche pour son restaurant tournant panoramique, Kuklos, situé au sommet de la Berneuse sur Leysin, à 2050 m.

COUPLE DE DIRECTION GERANT LIBRE OU LOCATAIRE

Restaurant tournant de 250 places. Self-service de 120 places. Club privé 60 places. Terrasse de 200 places. Exploitation été et hiver dans panorama grandiose.

Les conditions de location seront conformes aux normes usuelles.

Préférence sera donnée à des professionnels maîtrisant parfaitement les difficultés de la restauration et de l'accueil.

Les offres sont à envoyer avec tous les documents usuels et photographies à Télé-Leysin SA, à l'attention de René Vaudroz, directeur, 1854 Leysin.

135777/188034



recherche afin de renforcer son équipe de cuisine un

CUISINIER

Si vous êtes

- > Agé de 25 à 35 ans
- > En possession d'un CFC ou équivalent
- > Dynamique et passionné par votre métier
- > Capable d'assumer une production importante tant en service gastronomique que traiteur et de vous affirmer dans une équipe professionnelle et compétente

Nous vous offrons

- > Des soirées de libre en semaine
- > Des jours de congés réguliers (dimanche-lundi)
- > Un salaire selon vos qualifications
- > Un travail varié dans une ambiance agréable et un cadre moderne
- > La possibilité de travail à l'étranger

Envoyez votre offre détaillée à Philippe Guignard.

GUIGNARD DESSERTS ORBE SA
GRAND RUE 17-19
CH-1350 ORBE
Tél. 024 441 1130

Cherchons pour tous les cantons romands

DES AGENTS LIBRES

pour la vente d'espaces publicitaires (imprimé et internet)

Convient surtout à personnes visitant déjà l'hôtellerie et la restauration.

Faire offres usuelles avec photo à

MULTITRADE Clarens

case postale 416

1815 Clarens

Fax 021 964 74 74

Tél. 079 402 38 38

135788/413675



L'Hôtel-Restaurant
du Signal de Chexbres ****
CH-1070 Puidoux-Gare (Lavaux)

Lac Léman

(Relais du Silence, Swiss Golf Hotel)

tél. 021 946 05 05

cherche pour entrée début mars ou à convenir

assistant (-e) du
maître d'hôtel et F&B

Nous attendons volontiers vos offres complètes avec C.V. et copies de certificats.

135724/28207

VILLE D'ESTAVAYER-LE-LAC

Le Conseil communal d'Estavayer-le-Lac met au concours la gérance du complexe de la plage communale d'Estavayer-le-Lac pour le 1^{er} janvier 2002.

Le complexe comprend la gestion du camping de 1,5 ha pour environ 600 places touristiques et 105 places saisonnières, le magasin et la restauration de 80 places assises à l'intérieur et 200 places sur la terrasse.

Situation: à Estavayer-le-Lac, emplacement idyllique au bord du lac de Neuchâtel.

Infrastructures à proximité directe: plages de sable et de gazon, téléski-nautique, location de dériveurs, planches à voile, pédalos, etc.

Les libellés de soumission peuvent être obtenus auprès de l'Administration communale d'Estavayer-le-Lac, Rue de l'Hôtel de Ville 11, 1470 Estavayer-le-Lac (tél. 026 663 92 40, e-mail: administration.estavayer-le-lac@urbanet.ch).

Les offres sont à faire parvenir à l'Administration communale d'Estavayer-le-Lac, Rue de l'Hôtel de Ville 11, 1470 Estavayer-le-Lac, d'ici au 28 février 2001.

LE CONSEIL COMMUNAL

P 135796/413661



dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

futur gérant

d'origine et de langue italienne
(permis C ou B)

Jusqu'à la propre gérance d'un restaurant, les tâches suivantes vous seront confiées à titre de gérant remplaçant:

service clients et contrôle du service, exécution de travaux administratifs ainsi que participation à la planification de détails du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle, complétée par une activité de cadre couronnée de succès dans la gastronomie, ainsi que la possession du certificat cantonal de capacité A sont les conditions pour atteindre ensemble les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature que vous soumettez par écrit à l'Administration centrale MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie déjà renommée à:

Berne, Brigue, Dietikon, Fribourg, Genève, Lucerne, Montreux, St.Gall, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zurich (Limmatquai), Zurich (Stauffacher).

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Notre restaurant public Vieux-Bois accueille une clientèle internationale habituée à une bonne table.

Pour diriger notre équipe de professionnels, nous cherchons un

CHEF DE CUISINE

de minimum 30 à 35 ans, dynamique, créatif, meneur d'hommes, capable de transmettre son savoir-faire et son savoir être.

Nous offrons un horaire régulier dans une ambiance agréable.

Date d'entrée: Mars-Avril 2001

Merci d'adresser vos offres à:

O.R. Sykora, directeur

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

135009/9207



RESTAURANT DE LA MAISON DES HALLES

Au ♥ de la vieille ville de Neuchâtel
Restaurant gastronomique «Au Premier»
Brasserie avec grande Terrasse

Pour la réouverture après les travaux de rénovation nous cherchons dès fin mars/début avril 2001

pour notre Restaurant Gastronomique

DEMI-CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

CHEF DE SERVICE (f-d-e)

COMMIS DE SERVICE

pour notre Café avec Terrasse

SOMMELIERS/IERES (CHEF DE RANG)

COMMIS DE RANG

DAMES/HOMMES DE BUFFET

AIDES DE CUISINE

Qualifications ou expériences indispensables, postes à l'année ou de saison, permis de travail à discuter, possibilités de logement sur place.

Les candidatures sont à envoyer avec cv, diplômes, certificats, références et photo à M. & Mme A. Reichl, Rue du Trésor 4, 2001 Neuchâtel tél. 032 724 31 41

135772/26565

Tout sur le marketing
et le dumping.

htr

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

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

DEPUIS 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

I PROFESSEUR (H/F)

EN HÉBERGEMENT ET GESTION D'ENTREPRISE

I PROFESSEUR (H/F)

EN INFORMATIQUE

Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière, vous aimez communiquer, partager vos expériences. Le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive. Vous avez entre 35 et 45 ans et vous êtes au bénéfice d'une expérience internationale d'au moins 10 ans. Alors, soumettez-nous votre candidature.

Nous offrons un travail dans un cadre agréable, au sein d'une école personnalisée, proche des milieux professionnels.

Entrée en fonction: printemps 2001

Merci d'adresser vos offres à:

O.R. Sykora, directeur

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

135009/9207

BINDELLA Ristorante bar

Notre Ristorante BINDELLA est situé au centre de la vieille ville de Fribourg. Un endroit très apprécié pour savourer les spécialités italiennes, un verre de vin et toute simplicité et qui est de temps en temps le rendez-vous des amoureux du jazz live.

Nous cherchons pour ce superbe établissement un(e) jeune et dynamique

assistant(e) d'exploitation

qui soutient notre équipe dans le service et assume la suppléance du directeur.

Passez-vous aisément du front à l'administration? Aimez-vous la langue et la culture italiennes? En qualité de restaurateur habile, vous avez part à l'ambiance de notre restaurant et savez convaincre par vos qualités professionnelles et humaines.

Etes-vous intéressé(e)? Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous faire connaître notre philosophie. Faites-nous parvenir votre dossier de candidature accompagné d'une photo à l'adresse suivante:

Ristorante BINDELLA

Rue de Lausanne 38/40, 1700 Fribourg

Monsieur Amaró Fernandes, téléphone 026/322 49 05
www.bindella.ch



118 chambres, bar, fitness, restaurant et 42 salles de séminaire. Pour compléter notre équipe en place nous cherchons un(e)

Banquet Manager

Votre profil:
 - formation dans le service
 - langues: français, anglais, 3^{ème} langue souhaitée
 - flexibilité et résistance au stress
 - expérience dans les banquets jusqu'à 300 personnes
 - capable de gérer les extras
 - cost control et planification des offres F&B
 - âge: 25-35 ans

Nous vous offrons:
 - cadre de travail agréable
 - team professionnel et dynamique
 - entrée immédiate

Veillez faire parvenir votre dossier complet à:
 Mme Rosa Nibbio, Hôtel du Parc, av. Prés-Beudin 20, 1920 Martigny.
 Pour plus d'information:
www.hotelduparc.ch
 ou téléphone 027 720 18 18.

135854/386639

HOTEL BEAU RIVAGE NYON****
 à 18 km de Genève, recherche
 - 2^{ème} Maître d'Hôtel, qualifié
 - Chef de Rang, qualifié
 - Commis de Rang, qualifié
 - Chef de Partie, qualifié
 - Réceptionniste tournant, qualifié

Merci d'adresser vos CV, certificats, photo et prétentions de salaire à:
HOTEL BEAU RIVAGE, rue de Rive 49, 1260 NYON - SUISSE

135811/26816

Notre hôtel *** bien situé dans les Alpes vaudoises cherche son

Couple de gérants
 OU
Directeur-trice

Pour gérer et développer une clientèle sportive et internationale déjà existante. Nous attendons volontiers votre offre avec C.V. et photo sous chiffre 135699 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

135699/397507



L'Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres****
 CH - 1070 Puidoux-Gare (Lavaux)
 Lac Léman
 (Relais du Silence, Swiss Golf Hotel)

cherche les collaborateurs suivants pour longue saison:

Cuisine (m/f)
 - chefs de partie
 - commis
 - aide de cuisine
 - chef pâtissier

Service (m/f)
 - chef de rang
 - employé de restauration
 - commis ou débutant
 - stagiaire

Etages
 - portier
 - femme de chambre

Réception/administration (m/f)
 - secrétaire de réception (D, F, E, expérience hôtellerie)
 - stagiaire

Divers
 - veilleur de nuit

Adressez-nous vos offres complètes avec CV et copies de certificats. Nous offrons de bonnes conditions et des possibilités de logement et d'activités sportives.

135366/28207



Le Grand Hôtel des Bains

Pour compléter notre équipe 2001, nous cherchons, de suite ou date à convenir

Réception

Un(e) secrétaire-réceptionniste confirmé(e)

capable de remplacer le chef de réception

* Expérience dans un poste similaire indispensable
 * Connaissance du système informatique Fidello
 * Allemand, français, anglais courant.

Un(e) réceptionniste

Cuisine

Jeune cuisinier

Service

**Demis-chef de rang
 Commis de rang**

Veillez faire parvenir vos offres de service avec photo, curriculum vitae et copies de certificats à l'adresse suivante:

Grand Hôtel des Bains, 1892 Lavey-les-Bains

Téléphone +41 024 486 15 15

Fax +41 024 486 15 17

E-Mail: grand.hotel@lavey-les-bains.ch

<http://www.lavey-les-bains.ch>

135744/19127



S · H · M · S
 SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

1824 Caux-Montreux, Phone (021) 962 9555, Fax (021) 962 9556

SHMS, école hôtelière, en langue anglaise située au dessus de Montreux, cherche

Commis de cuisine avec CFC

Commis Boulanger-Pâtissier avec CFC

Casserolier/Plongeur

Notions d'anglais un atout
 Entrée de suite ou à convenir.

Dossiers des candidates Intéressées (Suisse ou permis de travail valable) à envoyer à SHMS S.A., direction
 Tél. 021 962 95 55 • Fax 021 962 95 56

E-mail: shms@shms.com

135685/383471



... a World Leader in Hotel Management

Assistant Direction

pour 2 Hôtels de 3* garnis à Genève
 CH ou permis C

Offres sous chiffre 135364 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

135364/64467

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

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

htr

**D'inspiration
 et de
 motivation.**



Nulle 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

htr



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüßen?

Für ca. Anfang März 2001 suchen wir noch eine

Réceptionistin

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schützen
- über EDV- und Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. I verfügen
- bereits Erfahrung in der Hotellerie haben

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen
- ein schönes, möbl. Appartement

Neugierig? Dann schicken Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Herrn P. Kirchlechner.

ALBERGO GARNI REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 079 743 10 33 FAX 091 743 74 29

134943/24635



TICINO ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» – klein, aber fein – im Herzen von Lugano gelegen, sucht nach Übereinkunft

Aide du patron

Sie suchen keinen «Job», wie man heute so locker sagt, sondern eine neue Herausforderung, die Sie erfüllt?

Wenn ja, so würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Aufgabe in einem romantischen 4-Sterne-Haus mit Gourmet-Restaurant. Sie bieten als Voraussetzung: Freude, Kreativität, Flexibilität und der Wille zur Umsetzung unserer Philosophie. Haben wir Sie neugierig gemacht? So zögern Sie nicht und senden uns Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns.



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 6278



ASCONA LAGO MAGGIORE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison ab zirka Mitte März

Réception **Réceptionist/in**

Sie sollten selbständig und initiativ arbeiten können, Freude an der Betreuung der Gäste haben und Erfahrung im Front- und Backofficebereich mitbringen.

Etage **Gouvernante**

Einige Jahre Erfahrung in gleichwertiger Position, Organisations- und Führungsqualitäten (12 Mitarbeiter), Verantwortungsbewusstsein mit dem Überblick in allen Situationen sind für uns Grundvoraussetzungen

Service **Chef de Rang**

(evtl. Stellvertretung Chef de Service) Mitbringen sollten Sie: Entsprechende Ausbildung, Erfahrung, Selbständigkeit und initiativen Teamgeist

Küche **Chef de Partie**

Ihre Grundausbildung mit Erfahrung geben uns die Möglichkeit, Sie auf allen Posten einzusetzen und Sie in einem kleinen Team selbständig arbeiten zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

HOTEL ASCOVILLA
Monika Gasser, Direktion
Via Lido/Albarelle, CH-6612 Ascona
www.ascovilla.ch e-mail: reservation@ascovilla.ch

135249/175420



Hotel

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 20. Februar 2001 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle sprachgewandte, flotte

Servicemitarbeiterin

(nur CH/D/A)

Arbeitsbewilligung wird besorgt, Studio vorhanden.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katja Wildi
Hotel-****-Restaurant Schiff-Battello
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33
Fax 091 792 13 15
www.hotel-schiff-ascona.ch
E-mail:
mail@hotel-schiff-ascona.ch

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconeser Piazza-Seepromenade

135462/2232

Tessin/Grotto Lauro, 6618 Arcegno, sucht per Saison 2001

qualifizierter Koch/Köchin

Tel. 091 791 42 96

413103/P 135526

2-Stern-Familienbetrieb im

TESSIN

sucht per Anfang März bis Ende Oktober ein

MITARBEITER/IN IN DER KÜCHE

Zur Unterstützung und Ablösung unserer Köchin. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Rolando e Marianne
Vorlanthen-Romer
Albergo Camelia
6600 Murato-Locarno
Tel. 091 743 0021

135545/21032



HOTEL BELLEVUE AU LAC LUGANO

Siamo un albergo di alta reputazione e lunga tradizione. Stiamo completando il nostro team per la stagione 2001 e cerchiamo ancora i seguenti collaboratori:

RICEVIMENTO: segretaria d'albergo portiere di notte

RISTORANTE: maître d'hôtel cameriere di sala

CUCINA: chef de partie commis di cucina lavapiatti/aiuto cucina

ETAGE: addetta alla lavanderia

Requisiti:

- almeno 3 anni di esperienza in un albergo**** in Svizzera
- ottime conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese
- professionalità, flessibilità e alta motivazione con lo scopo di soddisfare al meglio i desideri dei nostri clienti
- capacità di integrazione in un team professionale

Offriamo:

- un ambiente di lavoro dinamico e innovativo
- uno stipendio adeguato alle capacità e ai risultati

Le candidature corredate da curriculum vitae, copia dei titoli di formazione e dei certificati, referenze, foto e pretese salariali sono da inviare all'albergo Bellevue au Lac, ufficio del personale, Riva Caccia 10, 6902 Lugano.

Tel. 091 994 33 33, Fax 091 994 12 73
E-Mail: info@hotelbellevue.ch

135848/21679

Im März eröffnen wir unser erstklassiges, asiatisch - kalifornisch - mediterran orientiertes Crossover Seafoodrestaurant direkt am Luganersee. Für die Realisierung dieses anspruchsvollen Konzeptes suchen wir im Jahresvertrag eineN qualitätsversesseneN, ehrgeizigeN & vom Beruf begeisterten

Jung-KüchenchefIn

ohne Berührungsängste vor schrägen Konzeptideen. Wir stellen uns einen teamfähigen, weltoffenen & selbstbewussten Menschen mit gesunder Coolness & Sinn für Zeitgeist & Kultur vor, der diese Aufgabe als erste Herausforderung für eine erfolgreiche gastronomische Zukunft sieht.

Mehr auf www.hotel-dellago.ch

Brooklands Dellago SA
Seafood Restaurant &
Art Deco Hotel Del Lago
René A. Probst
P.O. Box
6815 Melide

T: 091 600 91 38
F: 091 600 91 39

dellago
restaurant & hotel
6815 Melide, www.hotel-dellago.ch



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Für die Sommersaison 2001 suchen wir kompetente Mitarbeiter zur Vervollständigung unseres Teams. Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung mit uns zusammen anzupacken? Unser Haus ist geöffnet ab 6. April bis 28. Oktober.

Verfügen Sie über eine Ausbildung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Empfang: **Réceptionist/in D/F/E/I (CH)**

Loge: **Logentourant I/D/F/E**

Küche: **Chefs de Partie - Saucier
Commis de cuisine
Konditor/Confiseur
Commis Pâtissier**

Restaurants: **Chefs de Rang -
garde-manger
Demi-Chefs de Rang
Commis de Rang**

Bar: **2. Barman
Commis de Bar**

Hauswirtschaft: **Zimmermädchen**

Diverse: **Hausburschen
Küche, Office, Garten**

HOTEL CASTELLO DEL SOLE

CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 02 02
Fax 091 792 11 18



<http://www.castellosole.com>
E-mail: castellosole@bluewin.ch



135872/2269

* **LUGANO-Castagnola** *
* Hotel Carlton Villa Moritz*** *
* sucht für Saison (April - Oktober) *
* **Réceptionist** solide Ausbildung *
* und Erfahrung - Schweizerin oder Ausl. mit *
* A- oder C-Bewilligung *
* **Saalkellner/in** *
* Ehepaar **Zimmermädchen** und *
* **Portier - Küchenbursche** *
* Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung *
* Familie J. Wernli, Postfach 70, 6976 Castagnola *
* Tel. 091 971 38 12 oder 971 38 39 *

135532/6750

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Restaurants und Banketträumlichkeiten, suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellen zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams:

Commis de Restaurant

**Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Pâtissier**

Femme de Chambre

Chasseur Tournant

Einsatzfreundlich, flexibel und qualitätsbewusst - so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor.

Ein motiviertes, gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen.

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefon 091 971 22 13

135726/22497



**KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO**** und ZURIGO****
CAFFÈ - RISTORANTE AL PORTO**
direkt an der blühenden Seepromenade
von Locarno

200 Betten, attraktive Restaurants, Coniferie
+ Boutique, Bankett- und Seminarräume.

Wir bieten auf ca. 1. April 2001 oder nach Über-
einkunft interessante Aufgabe für eine enga-
gierte, fachlich fundierte und mit viel Organi-
sationstalent ausgestattete

GOVERNANTE

Wenn Sie bereits Erfahrung in dieser Position
haben und Sprachkenntnisse in D/I mitbringen,
senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Frau Doris Marie Kreuziger
Hotel Muralto
Piazza Stazione 8
6602 Locarno-Muralto
Tel. 091 735 77 77 - Fax 091 735 77 79

135674/385453

Für die kommende Sommersaison
(1. April bis Ende Oktober)
suchen wir noch folgende Mitarbeiter:



**HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO**

KOCH (Italienische Küche)
KELLNER/SERVIERTOCHTER
KÜCHENBURSCHE
ZIMMERMÄDCHEN
TOURNANTE für Frühstücksservice
und Büffetablösung

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen
Sie die nötigen Fachkenntnisse mit, so senden
Sie uns Ihre Unterlagen.

Fam. P. Uffer
Hotel Mirto al lago
6614 Brissago
info@hotel-mirto.ch

135630/6068



Wieso nicht eine Saison im Süden... nahe Italien??
Von Ende März/Anfang April bis Ende Oktober,
Toplage, einzigartige Pool- und Parklandschaft, Tennis, Mini-
golf, aufgestellte Kollegen/innen, angenehme Gäste... in be-
kanntem Ferienort am Lago Maggiore/TESSIN

In unserem Winning TEAM fehlen noch für einen SUPER-
Sommer:

Réceptionistin
mit ital. und franz. Kenntnissen
Sous-chef/Chef Saucier

Chef Gardemanger
Chef Entremetier

Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns kurz an:
Parkhotel Brenscino, Fam. Dolder,
6614 Brissago/TESSIN
Tel. 091 793 01 21 oder http://www.brenscino.ch

135222/6009



**TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Luganese
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10
E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch
Internet: www.relaischateau.ch/margherita

Für unser renommiertes
Relais & Châteaux-Hotel (4 Sterne),
74 Betten, 7 km von Lugano, suchen
wir vom 1. April bis zirka Mitte Oktober

Chef de Réception
mit mehrjähriger Erfahrung in
Erstklasshotels und freundlichem und
sicherem Auftreten. EDV-Fidelio-
verstärkt, sprachgewandt (D, I, F, E)

Réceptionistin
CH, oder im Besitze einer B/C Bewilli-
gung mit mehrjähriger Hotel-Erfahrung.
EDV-Fidelio-kundig und mit guten
Sprachkenntnissen (D, I, F, E)

Chef de Partie/Tournant
zur Ergänzung unseres Teams.
Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Foto oder Ihren Anruf!

Frau M. Poretti
Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

135775/5371



Wir suchen für unsere international
gewandten Gäste

Réceptionist
freundlich, charmant und kompetent

Sie sind teamorientiert und beherrschen
Deutsch, Englisch, Französisch und et-
was Italienisch. Sie haben bereits Erfah-
rungen an der Réception sowie im EDV-
Bereich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,
dieses Aufgabe in Jahresstelle zu über-
nehmen, dann senden Sie uns Ihre Be-
werbungsunterlagen mit Foto. Wir
freuen uns, Sie kennenzulernen.

Grand Hotel Eden
Ufficio del Personale
Riva Paradiso, 1
6900 Lugano
Tel. 091 985 92 00
Internet: www.edenlugano.ch
e-mail: info@edenlugano.ch

135629/2108

Park-Hotel Rovio*, albergo con-
sciuto ed apprezzato, cerca collabora-
tori motivati, preparati per garantire nella
stagione 2001 (marzo/novem.) la qualità
che ci contraddistingue da sempre.**

Réception:
1 Aiuto Direzione (cucina, servizio, amm)
1 Segretaria
1 Praticante/Stagiare

Cucina:
Capo cucina
Cuoco partita
Praticante/Stagiare
Ausiliario cucina

Servizio:
Chef de rang
Cameriere di sala
Praticante/Stagiare

Etage:
Ragazza ai piani e lavanderia

Diversi:
Manutentore (event. Annuale)
Lavapiatti

Le candidature con CV, foto sono da in-
viare al Park-Hotel, 6821 Rovio.
Internet: <http://come.to/parkhotel/>

135529/29297

**Hotel
International
au Lac
Lugano**

120 Betten

sucht für Saison vom **7. April (vor
Ostern)** bis Ende Oktober:

Réceptionssekretärin
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der
4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis
auf FIDELIO erforderlich

Koch Saucier
Koch Entremetier
Koch Commis de cuisine

Saalkellner
Saaltöchter

Etagenportier-Logentournant
sprachkundig, für Etage, Loge
Bahndienst (Chauffeur) und Nacht-
portierablösung

Nachtportier sprachkundig
mit Berufspraxis

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien
nur von Bewerbern, welche VOR
OSTERN eintreten können, sind erbeten
an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

135800/22063



Situato in posizione privilegiata sul lago
di Lugano - 122 camere - Ristorante-
Grill - Sala conferenze e Banchetti -
American Piano-Bar

cerca da subito o data da convenire:

- SEGRETARIA DI RICEVIMENTO
con buona esperienza del settore e
conoscenza di informatica -
Ottima conoscenza delle lingue I/D/E/F.

- II MAITRE D'HOTEL
con ottime conoscenze professionali
lingue nazionali ed inglese

- COMMIS DE RANG

- AIUTO GOVERNANTE ai PIANI
con esperienza

- CHASSEUR

- 1 CAMERIERA ai PIANI
- 1 PORTIERE ai PIANI

- AUSILIARIA/O di ECONOMATO
- AUSILIARIA di LINGERIA

Posto annuale
Retribuzione adeguata alle capacità

Offerte corredate da C. V., copie di cer-
tificati ed una fotografia, sono da inviare
a:

Uff. Personale:
Grand Hotel Eden
Riva Paradiso 7
6900 PARADISO

135629/2108

**Albergo-Ristorante
Bellavista
Brissago/Lago Maggiore**

Wir suchen per 1. April 2001 in
kleines, aufgestelltes Team in
Spezialitäten-Restaurant/Hotel
hoch über dem Lago Maggiore

Küchenhilfe m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder rufen Sie uns einfach an
Tel. 091 793 12 22
Fax 091 793 29 19

Urs Niggeler/Fritz Niederhauser
casella postale 661, 6614 Brissago
bellavista.brissago@bluewin.ch

135779/183350

LA MONTE LEMA SA
(RISTORANTE - OSTELLO VETTA 1620 m)

Cerca personale stagionale dal 1 aprile 2001

Cuoco/a e aiuto cuoco/a

Si richiede:
- esperienza e affidabilità
- buona salute
- polivalenza
- disponibilità ad orari irregolari e al pernottamento in vetta
- buone conoscenze della lingua tedesca

Interessati svizzeri o con permesso di lavoro valido

Le candidature sono da inviare entro venerdì 9 febbraio 2001 con la dicitura
esterna «concorso cuoco» a:
Monte Lema SA, 6986 Miglieglia

MO 135790/409006



Für die Sommersaison (März-Oktober 2001) suchen wir
noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **- Réceptionist/in (D, I, F) mit
Fidelio-Kenntnissen**

Service: **- Demi-chef de rang (I, D, F)
- Commis de rang (I, D)**

Küche: **- Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

GOLF- & PARK HOTEL VILLA MAGLIASINA
Direktion, CH-6983 Magliaso-Lugano
Telefon 091 611 29 29, Fax 091 611 29 20
www.villa-magliasina.ch

135684/23604



**TESSIN/LAGO MAGGIORE
HOTEL EDEN**

Für die Sommersaison (März-Oktober)
suchen wir noch folgende motivierte
Mitarbeiter:

Küche: **Commis de cuisine
Demi-chef de partie (m/w)**

Restaurant: **Servicemitarbeiterin
Servicemitarbeiterin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Unterlagen und Foto.

B. und R. Zellweger, **HOTEL EDEN**
6614 Brissago, Telefon 091 793 12 55

135670/58017

ASCONA

Gesucht wird per 1. Juni 2001 oder nach Übereinkunft
zur selbständigen Betreuung einer Villa
zuverlässige und erfahrene

Hauswirtschafterin

mit guten Kochkenntnissen und mit Flair für eine ge-
pflegte Küche, welche bei Ferien- und Wochenend-
aufenthalten der Besitzer ganztägig zur Verfügung
steht. 3-Zimmer-Haus und entsprechende Entlohnung
werden geboten.

Die Stelle entspricht im Jahresdurchschnitt einem
Beschäftigungsgrade von 50 %.

Nebenjob für Partner/Ehemann in der Gartenarbeit
möglich.

Schweizer Bürgerrecht oder Aufenthaltsbewilligung,
Deutsch und/oder Ital. sprechend. Tel. 091 785 80 00
(Mo.-Fr.) 9.00-12.00/14.00-18.00 Uhr.

P 135858/385568



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für die lange Sommersaison 2001 (Mitte März bis
Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration **Hotelpraktikant/in**
(für Réception/Service)

Hauswirtschaft **Hotelfachassistentin/
Tournante
Buffet/Lingeriemädchen
Office/Küchenbursche**

Restaurant **Restaurationskellner/in**
(gute Deutschkenntnisse)
Servicemitarbeiterin

Küche **Chef Gardemanger
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

135671/1929



Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen ab März bis November 2001

**Anfangs-Oberkellner
Entremetier
Garde-manger
Pâtissier
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder -Kellner
Buffethilfe**

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:
Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Telefon 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

134869/2275

Für gepflegtes Garni/Appartements (50 Bett), Parkanlage und Schwimmbad suchen wir ab März bis November 2001 eine erfahrene und ambitionierte

Hotelfachassistentin

mit EDV- und Sprachkenntnissen. Möchten Sie selbständig arbeiten und Verantwortung übernehmen, dann könnte nach Einarbeitung die Geschäftsführung übernommen werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
VILLA SIESTA PARK, A. & M. Dönni-Marty,
Via Balzago 22, 6616 Losone / www.hotelsiesta.ch

135844/403313

Tessin HOTEL TOBLER ASCONA

Wir sind ein Familienhotel mit grosser, individueller Stammkundschaft und suchen für die kommende Saison (März bis Ende Oktober):

- Service-Mitarbeiterinnen
- Zimmermädchen

Eine fachliche Grundausbildung ist von Vorteil. Wir bieten Gratis-Unterkunft und eine fortschrittliche Entlohnung. **Fühlen Sie sich angesprochen?** Falls Sie gerne in einem motivierten Team mitarbeiten rufen Sie uns am besten gleich an, oder richten Ihre Bewerbung an:

135710/2291

Hotel Tobler, 6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12, Fax 091 785 12 13

Ticino - Lago Maggiore



Romantisches Hotel direkt am See
Wir suchen für die Sommersaison

Chef-Koch
kreativ und innovativ
zum Verwöhnen unserer Gäste

Jungkoch
mit Ambitionen

Servicefachmitarbeiter m/w
mit Freude am gepflegten Service

Möchten Sie den nächsten Sommer direkt am Lago Maggiore verbringen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Hotel Consolina
6575 San Nazzaro
Tel. 091 794 23 35

135851/112437

PENSIONE RISTORANTE NOVAGGIO

6986 Novaggio
Tel. 091 606 93 95
Fax 091 606 63 64

Für die kommende Sommersaison April-Oktober suchen wir folgende Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen für unser kleines **Hotel mit 18 Betten.

**Saaltochter oder Kellner
Zimmer- und Lingeriearbeiten**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Pensione Novaggio
6986 Novaggio

135850/39408

ESPLANADE **** HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen ♦ 75 Zimmer und Suiten ♦ Restaurant, Panoramaterrasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen ♦ zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Sucht für die Sommersaison 2001

RECEPTIONIST/IN
mit Hotelserfahrung und Sprachkenntnisse D/I/F/E

**KELLNER/IN
KELLNERIN** mit Barerfahrung
**OFFICEMITARBEITER/IN
FRÜHSTÜCKSKELLNER/IN**

**ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE**

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA,
6648 Minusio/Locarno
Telefon 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86
reservations@esplanade.ch

135510/24600

**Über Stadt
und Land
und von
Berg und Tal.**



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

**Vom
Saisonjob
bis zur
Lebens-
stelle.**

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

**Über Internet
und nette Gäste.**

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



TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» - im Herzen von Lugano
Wir suchen für unser bekanntes Gourmet-Restaurant

**Chef de rang
Commis de rang**

Freude am Beruf und nette Umgangsformen sind Voraussetzung. Wir übernehmen gerne die Verantwortung, Sie aus- und weiterzubilden. Wir bieten ein schönes Ambiente mit internationalen, anspruchsvollen Gästen.

Auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen, welche Sie an untenstehende Adresse senden, freuen wir uns.

135546/22462



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78

htr

**Vom Chauffeur bis
zum Chasseur.**



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



ASTRON
HOTEL
ZÜRICH-AIRPORT

ASTRON zählt mit derzeit 50 Hotels zu den Top Ten Hotelmarken in Deutschland und Österreich. Leben Sie mit uns die Philosophie einer erfolgreichen Hotelgesellschaft.

NEUERÖFFNUNG
Im September 2001 wird in Glattbrugg das 1st Astron Hotel in der Schweiz am Züricher Airport mit 140 Zimmern und 170 m² Tagungskapazitäten in Betrieb gehen!

Um die pre-opening phase einzuleiten und letztendlich das Haus erfolgreich zu führen suchen wir eine/n

Direktor (m/w)

Für mehr Informationen vorab:
www.astron-hotels.de

ASTRON – ein Unternehmen der Zukunft!
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ASTRON HOTEL MÜNCHEN-AIRPORT
z. H. Herrn Sego, Lohstr. 21
85445 Schwaig, Tel.: 0 81 22 / 9 67 - 6 02

THE PENINSULA
CHICAGO

member of THE LEADING HOTELS OF THE WORLD and PREFERRED HOTELS AND RESORTS WORLD WIDE.
The Peninsula Chicago, a deluxe 339 -room property, will open Mid 2001

Interviewing in Zurich

If you are a highly energetic, outgoing and driven individual committed to providing exceptional customer service, we would like for you to join our team at The Peninsula Chicago! We want individuals who are interested in creating an unforgettable guest experience at the fabulous hotel, to participate in an 18-month professional development program. The candidate will have a degree from a Hotel Management School or an equivalent apprenticeship, be between 21 and 30 years of age, and speak English fluently. Previous experience in a service industry is essential. Individuals will be placed in F&B Operations (service and kitchen), Front Office or Rooms Division.

To be considered for an interview in early March, fax or email your application before February 16th.

Applications and work permits are handled through:
SARTORI & ASSOCIATES, LLC - Los Angeles, CA
Tel 001/818/788-3700 Fax 001/818/788-4777
www.sartori-associates.com
resume@sartori-associates.com

135720/385929

Mitarbeiter im Bereich Zimmerreinigung Köche Kellner
(alle Positionen m/w)

Dorint ist die führende deutsche Hotelgesellschaft im internationalen Markt mit über 90 First-Class Hotels.

Den Erfolg unserer Gruppe verdanken wir unseren Mitarbeitern, die mit hoher Qualifikation und großem Engagement an unserem weiteren Wachstum mitwirken.

telbar am Ufer des Tegernsees mit Blick auf die Egerer Bucht und ca. 50 km von München entfernt. In 188 Zimmern und Suiten finden anspruchsvolle Gäste eine exklusive Ausstattung. Auf 2.000 m² erwartet Sie ein Beauty-, Wellness- und Fitnessbereich mit Freiluft- und Hallenschwimmbad. Ein reichlich gastronomisches Angebot bieten die verschiedenen Restaurants. Des Weiteren verfügt das Hotel über fünf Veranstaltungs- und Konferenzräume für bis zu 200 Personen. Außerdem offerieren wir Ihnen hochwertige Personalunterkünfte – 10 Autominuten vom Hotel entfernt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Mitarbeiterinnen in den o. g. Positionen. Sind Sie an einer dieser Aufgaben interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen (tabellarischer Lebenslauf, Zeugniskopien, Lichtbild sowie möglicher Eintrittstermin) unter Angabe der gewünschten Position.

Dorint
HOTELS & RESORTS

Dorint Seehotel Überfahrt
Heinrich Hundel, Hoteldirektor
Postfach 179
D-83700 Rottach-Egern
Tel.: 00 49- 80 22/66 25 93
Fax: 00 49- 80 22/66 25 94

BANFF – KANADA

Für unsere 3 Restaurants suchen wir auf den Frühling in Jahresstelle

Chefs de Partie

Lehrabschluss + 3 Jahre Berufserfahrung

Wegen der Visa-Beschaffung werden nur ledige CH-Bürger berücksichtigt. Interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an

Restaurant Le Beaujolais oder Caramba-Platzmigan Inn oder The Bistro Restaurant & Grill
P.O. Box 1646, Banff, Alberta T0L 0C0
Fax # 001 403 762 8374
E-mail: lebeaujolais@banff.net
<http://www.info-pages.com/beaujolais>

135656/96622

HORIZONTE
HOTELS • CLUBS • BUNGALOWS

Für unser Insel-Resort Dighufinolu auf den MALEDIVEN (Südmale-Atoll) suchen wir auf Frühjahr 2001 den/die

Resort Manager und Managerin

Für die verantwortungsvolle Stelle sprechen wir Bewerber und Bewerberinnen an, welche schon Berufs- und Führungserfahrung im Ausland gesammelt haben.

Was erwartet Sie:

- Führungsverantwortung für ca. 10–12 europäische Mitarbeiter
- Koordination von ca. 150 einheimischen Angestellten
- Inselbetrieb mit 5 F & B Outlets und 200 Betten (Bungalows)
- Europäische Kundschaft aus Deutschland, Italien und der Schweiz

Was erwarten wir von Ihnen:

- Sprachen: Englisch, deutsch, italienisch und französisch
- Ausländerfahrung (Asien von Vorteil)
- Idealerweise 28–35 Jahre
- Köchle- oder Hotelfachschule
- Offenheit zu asiatischen Kulturen
- Hohe Einsatzbereitschaft

Was bieten wir:

- Eine interessante Herausforderung für ein Gerantenpaar in dynamischem Umfeld auf den Malediven
- Hohes Mass an Selbstständigkeit
- Fortschrittliche, der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Dossier mit Foto an:

HORIZONTE HOTELS and RESORTS
z. Hd. Roland Hansmann, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich

Member of the **Hotelplan** Group

135617/5954

Haberl
Gastronomie

München

Wir suchen für das Drehrestaurant im Olympiapark begeisterungsfähige, motivierte

Jungköche
und
Pâtissier

ab sofort, gerne aber auch nach Saisonende im April oder Mai.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

HABERL GASTRONOMIE
Olympiapark
Fr. Dandl, Tel. 0049 89 30668512
Spiridon-Louis-Ring 7
80809 München

135668/406067

Über Internet und nette Gäste.

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

BISTRO
LE CLOCHARD

Seit 22 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao Niederländische Antillen

Zur Verstärkung unserer Küchen- und Servicebrigade suchen wir für die Zeit von mindestens zwei Jahren per sofort

Chef de Rang & Chef de Partie

der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 20 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und sind bereit zu unregelmässigen Zeiten zu arbeiten.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Bistro Le Clochard
Chuchubiweg 41, Curaçao N.A.
Tel. 005999 462 5666
Fax 005999 462 6355
e-mail: clochard@attglobal.net
www.bistroleclochard.com

135709/33246

Über Premieren und Saucieren.

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

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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

STELLENGESUCHE

Neue Herausforderung gesucht!

Dynamisches Direktionsehepaar (CH, Mitte 50), ER klassische Hotelleriefahrung in 4- und 5-Stern-Hotellerie, Bank- und Seminarwesen. SIE stark in Administration, Einkauf und Gästebetreuung, suchen neue Herausforderung per Frühling 2001 oder nach Vereinbarung. Beste Referenzen, überaus grosses Beziehungsnetz. Wo können wir unsere Stärken einbringen? Ihre Antwort erreicht uns unter Chiffre 135443 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135443/201456

34-jähriger CH Sous-Chef/ Gastronomiekoch mit Sternküche, Gault Millau und Küchenchef. Erfahrung sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

in Ferienhotellerie, in Jahresstelle, auf ca. Anfang Mai 2001/ Sommeraison 2001 wo er seine Ideen in einer marktfrischen Küche verwirklichen kann.

4*-Hotels, evtl. kleines à la carte Restaurant.

Bevorzugte Gegend VS, GR, Berner Oberland, Innerschweiz.

Zuschriften unter Chiffre 135681 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135681/412823

Ich suche die vielseitige und anspruchsvolle Stelle als

KÜCHENCHEF

in interessantem Betrieb mit marktfischem Angebot in der Region Baden-Zürich, Bin 39j., CH, mit entsprechender Aus- und Weiterbildung.

Kontakt über Tel./Fax 056 241 00 76.

135799/410831

SOMMERSAISON IM TESSIN

Ich (44 J., Psychiatrischwester, CH) möchte mich beruflich verändern.

Suche neue Herausforderung im Bereich **Tourismus/Hotellerie** mit Schwerpunkt

Reception

Sprachen: D, E, F, I. Bringe wenig Erfahrung aber umso mehr Motivation und Interesse mit.

Kontaktaufnahme: Tel. 079/358 58 23

135835/418695

Gastlichkeit «pur»
möchte ich verschenken!

Als begeisterter und erfolgreicher Gastgeber, CH/43j., suche ich eine neue Aufgabe als Geschäftsführer in schönem 3*-Hotel, gepflegtem, grösserem Restaurant, Hotel Garni oder gastronomieverwandtem Unternehmen.

Schätzen die Gäste in Ihrem Haus ein persönliches Ambiente und möchten Sie, dass Ihr Betrieb so geführt wird, als wäre es mein Eigenes?

Dann danke ich Ihnen für Ihr Angebot unter Chiffre 135548 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

135548/64394

Neue Herausforderung gesucht!

Besitze Fähigkeitsausweis mit Alkoholausschank

- Mithilfe im Betrieb 2-3 Tage in der Woche

- Übernahme auch Verwaltungsarbeiten

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen unter Chiffre 135303 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

135303/413522

neue Horizonte
Die Personalberatung, die Ihnen eröffnet

Weg vom Hotel ...

aber nicht ganz. Ein Reisebüroprofil müssen Sie noch nicht sein, aber eine/r werden wollen! Ihre Freude am Kundenkontakt und Ihr Sprachenflair können Sie ab heute täglich unter Beweis stellen! Bestimmt ist auch ein toller Job für Sie dabei. Region: ZH und Umgebung.

Weitere Angebote unter www.adova.ch oder rufen Sie uns an! Andrea Kälin weiss, worauf es ankommt.

Die **Jobbörse der Reisebranche** und anderen kaufmännischen Berufen.

Temporär- und Dauerstellen

Grubenstrasse 56 · 8045 Zürich
Tel. 01/466 60 30 · Fax 01/466 60 31
E-Mail job@adova.ch · www.adova.ch

adova
135855/401593

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Gastro help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net

www.hoteljobs2000.ch

Lust auf eine neue Stelle?
Envie d'une nouvelle place?

HUMAN RESOURCES CONSULTANTS

hoteljob

Le bureau de placement spécialisé en hôtellerie et restauration

fixe et temporaire

Anne Grivat et Marie-Pierre Maréchal
attendent vos dossiers complets !

135729/218367

Société suisse des hôteliers
Bureau de placement
Rue des Terreaux 10, CP, CH-1000 Lausanne 9
Téléphone: 021 320 28 76, Fax: 021 320 02 64
E-Mail: ssh.hoteljob.lnsne@bluewin.ch

IMPRESSUM

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:
Morbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef d'édition: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces:
Thomas Hellmüller, Martin Welti, Andres Jakob

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) /
Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

DG
DOMINO GASTRO

01 432 73 73
Erreichen Sie Ihre Ziele
Service- oder Barmitarbeiter
Sympathisch - flink - flexibel

Für schöne, lässige Bistros und Restaurationen suchen wir noch DICH als Mitarbeiter/in! Suchst Du etwas Teil- oder Vollzeit? Ruf uns einfach an und wir unterbreiten Dir unsere Angebote.

Personal-Assistentin
Diese interessante Aufgabe umfasst das ganze Personalwesen: Rekrutierung, Lohnwesen, Verträge, diverse arbeitsrechtliche Abklärungen und alles was zur Umsetzung dazugehört. Ein idealer Einstieg in das Personalwesen, wenn Sie über eine Kaufm.-Ausbildung oder eine abgeschlossene Hotelfachschule verfügen.

Front - Office
Praktikanten / Réceptionisten / Front Office-Manager
Für kleine und grosse, 3, 4 oder 5*-Hotels suchen wir noch versierte Fachkräfte, oder solche die es noch werden möchten, für den Empfang und die Koordination der Hotelgäste. Do you speak English or vous préférez le français?

Sous-chef/Küchenchef
Gute Fachkenntnisse, Führungserfahrung und «da Plausch am Koch» sind die wichtigsten Eigenschaften, die Sie mitbringen sollten um diese Aufgabe zu meistern. Wenn Sie zusätzlich noch operative Kenntnisse mitbringen, dann rufen Sie uns heute noch an!

Betriebsassistentin
Aufgestellte Persönlichkeit gesucht, die mit viel Power und Initiative den Geschäftsführer unterstützen will. Sie unterstützen die Servicecrew in Engpässen, übernehmen diverse administrative- und organisatorische Aufgaben. Ein junges Team in einem lebhaften Betrieb erwartet Sie!

F&B Assistentin
Sie wissen wie Sie sich und dieses sehr schöne und traditionelle 4*-Hotel verkaufen können, bringen ein Flair für Zahlen mit und verfügen über gute PC-Kenntnisse. Haben Sie eine Hotelfachschule abgeschlossen und sind Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert?

Interessiert? Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Manuela Saxer oder Roland Eng freuen sich über Ihre Kontaktaufnahme.

01 432 73 73
DOMINO GASTRO, Segenstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: rang@dominogastro.ch / www.dominogastro.ch

Stellensuche leicht gemacht

Unser langjähriges Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

- ▶ Commis de cuisine
- ▶ Chef de partie
- ▶ Sous chef
- ▶ Sefa wjm
- ▶ Rezeptionist/in

Sie formulieren Ihre konkreten Wünsche und stellen uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung. Alles weitere erledigen wir für Sie.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

www.gastrojob.ch
info@gastrojob.ch
Postfach 4870
CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33
Fax 041 418 23 40

GastroJob
Partner der Berufsverbände

hotel staff
human resources management

Stellenprognose
Ganze Schweiz sonnig!
Staff Line

Administrations-MitarbeiterIn	Seminarhotel	n.V.
Guest Relations Manager	Businesshotel	sofort
Gastgeberin	Erlebnisgastronomie	März 01
Chef Rôtisseur	Gastronomiegruppe	sofort
Generalgouvernante	Ferienhotellerie	n.V.
Bankettleiter	Deluxe-Hotel	Juni 01
Reservationsmanager	Stadthotel	April 01
Maitre d'hôtel	Relais&Châteaux	n.V.
Night Auditor	Deluxe-Hotel	sofort
2. Gouvernante	Stadthotel	sofort
Chef de service	Gourmetlokal	n.V.
Betriebsassistent F&B	Businesshotel	sofort
Telefonistin	Call Center	n.V.
Sous chef	Spezialitätenrestaurant	sofort
Rezeptionistin	Stadthotel	Februar 01
Jungkoch/Chef de partie	div. Betriebe	sofort
Service-Mitarbeiter	div. Betriebe	sofort

396 herausfordernde Angebote
Call now! 24h-Service
www.hotelstaff.com

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
HOTEL UND GASTRONOMIE

Jobs for you

- GeschäftsführerIn/Paar
- Geschäftsführer-AssistentIn
- Duty ManagerIn
- LeiterIn Administration
- Bankett-/EventkoordinatorIn
- Seminar-Sales LeiterIn
- Front-Office ManagerIn
- RéceptionistIn
- ReservationsmitarbeiterIn
- Sales AssistentIn
- KüchenchefIn
- Sous-Chef
- Restaurationsleiter
- BetriebsassistentIn
- Chef de service

...und weitere Top-Angebote

Rufen Sie mich an! Dieter Galliker **041 227 40 27**
Job in AG, Morgartenstrasse 1, 6003 Luzern, d.galliker@job-in.ch
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

STELLENBÖRSE **Gastro help**
DER GUTE JOB FÜR HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

SUCHEN - FINDEN

JAHRESSTELLEN

Restaurationsleiter/in	Gourmetrest.	Raum Zürich n.V.
Betriebsassistentin/	Trendhotel	Raum Zürich n.V.
Duty Manager		
Chef de rang m/w	Frühdienst	Raum Zürich n.V.
	Sa./So. frei	
Gardemanager m/w	Tagesdienst	Raum Zürich n.V.
1. RéceptionistIn	Frühdienst	Raum Zürich n.V.
	Sa./So. frei	
Lehrlingsausbildung		
GL-Assistentin/Admini- strationleitung	Abacus/Fidelio	4* Hotel Raum Zürich n.V.
Commis de cuisine	Tagesdienst	Appenzell sofort
Chef de partie	gehobene Küche	ob. Zürichsee n.V.
Commis de cuisine	modernes Hotel	ob. Zürichsee n.V.
Japanischer Koch	jap. Restaurant	ob. Zürichsee n.V.
Chef de partie	Hotel	Bodensee n.V.
Servicefachangestellte	Hotel	Bodensee n.V.
Barmaid	Bar-Restaurant	ob. Zürichsee sofort
HOFA/ Allrounderin	Seminarhotel	Tessin 1.3.01
Chef de partie	gehobene Küche	Zürich n.V.
Service-Mitarbeiter/in	Hotel/Restaurant	Bielersee sofort
Commis de cuisine	ital. Restaurant	Zürich n.V.
Service-Mitarbeiterin	Restaurant	ob. Zürisee n.V.
Service-Mitarbeiter/in	Cafe/Restaurant	Zürich n.V.
Etagen-/Officegouvernante	4* Hotel	bei St. Moritz 10.6.01

mit Erfahrung und ital. Kenntnissen

SAISONSTELLEN

Logentoumment D/E/I mit Führerschein	4* Hotel	bei St. Moritz 8.6.01
HOFA/Allrounderin	4* Hotel	bei St. Moritz 8.6.01
Commis de cuisine	Restaurant	Einsiedeln sofort
Commis de cuisine	Hotel/Restaurant	Lenzerheide sofort
Commis de cuisine	Hotel	Arosa sofort

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne
weitere Auskünfte.

**Weitere interessante Stellen
finden Sie auf unserer Homepage:
www.gastrohelp.net**

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen
Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net