

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 9

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

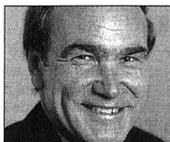
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 23.08.2025

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



BIERMARKT / Marcel Erne, Leiter der Eichhof-Getränkessparte, bedauert die fehlende Bierkultur in der Schweiz. **SEITE 2**



KREDITKARTEN / Die Angabe der Kartenummer garantiert nicht, dass die Kreditkarten-Organisation für «No Show» zahlt. **SEITE 5**



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Magie eines schwarzen Büchleins

MARIETTA DEDUAL

Bundesrat Samuel Schmid führt – so war kürzlich in der «Berner Zeitung» nachzulesen – bereits seit 35 Jahren ein schwarzes Büchlein. Darin notiert er Lebenswahrheiten und -weisheiten, Zitate, Aphorismen und andere trübe Sprüche, eigene und solche, die er vernimmt, wenn er politisierend durchs Land pilgert. Nachzulesen ist da beispielsweise: «Die Schlaueheit des Fuchses besteht zu 50 Prozent in der Dummheit der Hühner.» – «Lerne lieber schwimmen als auf die Ebbe zu warten.» – «Der Ärger ist das Einzige, das man hinunterschlucken kann und das trotzdem nicht dick macht.» – «Nicht jeder, der die Orientierung verloren hat, wird später Amerika entdecken.»

Lebensweisheiten und Aphorismen faszinieren und ziehen uns magisch an, weil sie motivieren, als Korrektiv wirken, Kraftfeld sind und in Not-situationen auch Trost bieten. Übrigens: Eine grosse Anzahl Aphorismen für jede Lebenslage ist auch im Internet zu finden.

Diese Woche werde ich jedoch über einen Satz aus dem neuen Buch des Schriftstellers Alain de Botton, «Kunst des Reisens», nachdenken: «Auch wenn mich keine Sorgen plagen, beeinträchtigt die Neigung, an die Zukunft zu denken, das vollkommene Aufgehen in der Gegenwart.»

INHALT

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

NAVIGATIONSSYSTEME / Am Genfer Autosalon (7. bis 17. März 2002) wird das Telematik-System «Connect» lanciert: eine Kombination von Navigationshilfe und Contact-Center. **CHRISTIAN MEYER**

«Follow me» direkt ins Hotel

Die Stadt nach einem freien Hotelzimmer abklappern oder Schlange stehen für Theaterkarten gehört bei «Connect»-Usern der Vergangenheit an: «Connect» heisst die Taste am Navigationssystem im Auto, die der Fahrer künftig nur noch drücken muss, wenn er während der Fahrt beispielsweise eine Hotelreservation vornehmen will oder Reiseinformationen braucht. Zum Preis eines SMS wird vom Auto aus eine Mobil-Telefonverbindung an das Contact-Center aufgebaut; ein Operator meldet sich via Bordlautsprecher beim Autofahrer.

AUTO WIRD ZUR VERNETZTEN PLATTFORM

Dieser gibt dem Operator mittels Freisprecheinrichtung seine Wünsche bezüglich Unterkunft bekannt, beispielsweise Hotelklasse, Ort und Aufenthaltsdauer. Nun übermittelt der Operator per SMS einige Vorschläge aus dem SHV-Hotelführer. Der hochauflösende Bildschirm des Navigationssystems neben dem Lenkrad zeigt die Adressen und Telefonnummern der Hotels an. Nun hat der User die Wahl, ob er per einfachen Tastendruck das Hotel anwählen will und selbst mit der Hotel-Rezeption sprechen will. Er kann aber auch den Operator mit einer Reservation beauftragen. Nun lässt sich der Autofahrer in gewohnter Weise per Satelliten-Navigation ans Ziel leiten. Neu am System Connect ist jedoch, dass sich der Fahrer wahlweise im Modus «follow me» auf bequeme und sichere Art vom Operator an das Ziel navigieren lassen kann, gegebenenfalls unter Berücksichtigung von Verkehrserschwerissen wie Status und Unfälle.

Das ist keineswegs Zukunftsmusik, denn ab Mitte März wird gemäss Product-Manager Julien Link der Autokonzern Fiat als erste Firma in der Schweiz das neue Telematik-System Connect aufschalten. Für Fahrer eines Fiat, Lancia oder Alfa Romeo beschränkt sich der neue Service jedoch nicht nur auf Hotel- und Restaurantreservierungen: Kulturelle Ziele und Sehenswürdigkeiten können ebenso abgefragt werden wie Sportanlagen,



MOBILE COMMERCE

Mit «Connect» wird dem Autofahrer ein breites Angebot an Dienstleistungen wie Hotelreservierungen geboten.

Einkaufszentren, Flughäfen, Bahnhöfe, Spitäler, Apotheken und Tankstellen.

Schlag auf Schlag wird die Entwicklung weitergehen: E-Mails vorlesen, Internetanbindungen, neueste Meldungen und, wie oben anhand einer Hotelreservation beschrieben, «mobile commerce» sind Entwicklun-

gen, die jetzt für die Nutzung im Auto erschlossen werden. Das Fahrzeug entwickelt sich somit vom blossen Fortbewegungsmittel zur vernetzten Plattform mit Mobilfunk-Anbindung, intelligenter Kommunikation und Satelliten-Navigation. Neue Technologien wie GPRS und künftig UMTS erlauben es, die Dienste schneller und

noch attraktiver zu gestalten. Dies dürfte den bereits heute sichtbaren Trend zu immer kurzfristigerem Buchungsverhalten im Tourismus noch verstärken.

Jährliche Kosten: 365 Franken (erstes Jahr gratis); Anruf an Contact Center (14 Sprachen inklusive Schweizerdeutsch): ca. 20 Rappen.

Navigationssysteme – nur für Computer-Freaks?

Weit mehr als 700 000 Auto-Navigationsanlagen sollen im laufenden Jahr in Deutschland verkauft werden. Gemäss der Gesellschaft für Unterhaltungs- und Kommunikationselektronik (gfu) machen unsere nördlichen Nachbarn dafür gut 230 Millionen Euro locker. Und bereits jeder zweite Aus-

sendienstmitarbeiter soll in Deutschland mit einem derartigen Gerät auf Kundenprisch gehen.

«In der Schweiz sind wir längst noch nicht so weit», winkt Verkaufsberater Bruno Strauss ab. Der Spezialist für Navigationssysteme in der Berner Firma Walker stellt jedoch einen Ge-

sinnungswandel bei den Kunden fest: Vor vier Jahren seien die Systeme noch als Spielerei belächelt worden, heute sehe fast jeder die Nützlichkeit der Navigation im Auto ein. Ausgereifte Geräte mit Mobiltelefon und Freisprechanlage, TFT-Bildschirm und Audioanlage kosten rund 2200 Franken. **CM**

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

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

Miele

Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional

Tel. 056 / 417 24 62

Safe Place

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

Für das ganz exklusive Kaffee-Erlebnis

Jilly CAFE

ILLYCAFE AG
8800 Thalwil, Telefon 01 723 10 20
illycafe@illycafe.ch
www.illycafe.ch

ht IN KÜRZE

HSMAI / Die Zeiten der vier «P» des Marketings sind vorbei. Dies zumindest ist das Ergebnis einer Tagung der HSMAI in Frankfurt. In Zukunft werden die fünf «K» im Marketingmittelpunkt stehen. **Seite 4**

Kreditkarten / Die Angabe der Kreditkartennummer ist keine hundertprozentige Garantie bei «No Shows» der Gäste. Entsprechend unterschiedlich handhaben die Hoteliers dieses Problem, von Anzahlungsmustern bis vorzuweisenden Versicherungsabschlüssen. **Seite 5**

E-Commerce / Wer sich via Internet nach Ferienmöglichkeiten erkundigt, liegt im Trend. Geschätzt werden vor allem Websites, die eine unkomplizierte Navigation zum Buchen ermöglichen. **Seite 7**

Börse / Im Gegensatz zu Aktien schweizerischer Bergbahnen halten sich die Werte von Raststättengesellschaften, der Hotel- und Wellnesspapiere sowie der Bädergesellschaften bedeutend besser als die anderen Tourismusaktien. Weshalb das so ist auf **Seite 9**

Euro / Das Euro-Gespenst scheint sich verzogen zu haben. In der Hotellerie kehrt Gelassenheit ein. Wie flexibel sich jedoch die Schweizer Hoteliers dem Euro tatsächlich annehmen, wird eine soeben lancierte Studie der LIHR und EHL zeigen. **Seite 10**

Flughafen Zürich / Die fünfte Baustufe des Flughafens Zürich steht an und bringt damit der Flughafen-Gastronomie grosse Veränderungen. Daniel Böhny, CEO der Flughafen Restaurants AG, will sich von allen anderen Flughafen-Restaurants unterscheiden. **Seite 13**

Freddy Lee / Der «Burgwies»-Wirt und Mitorganisator der Zürcher Gastromesse stellt mit seinen Partnern jeweils wenige Wochen nach der Igeho die Zürcher Gastromesse auf die Beine. Welcher Sinn ergibt sich aus diesen zwei so kurz aufeinanderfolgenden ähnlichen Events? **Seite 15**

Signaletik / Zur Erkundung der Umgebung sind Gäste auf allgemein verständliche Orientierungssysteme statt abschreckende Labyrinth angelegten. Signaletik will mögliche Wege und Ziele sichtbar machen. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Freiburg / Ein Jahr nach der ersten Orientierungsversammlung des Freiburger Tourismusverbandes schreiten die Vorbereitungen zur Realisierung der einfacheren touristischen Strukturen kontinuierlich voran. **CF Seite 1**

Erlebnistourismus / Die grossen sportlichen, folkloristischen und kulturellen Veranstaltungen im Bereich Erlebnistourismus wären ohne die Hilfe von Freiwilligen undenkbar. Ein Erfahrungsbericht aus dem Kanton Waadt. **CF Seite 3**

Reisen / Mobility International Suisse (MIS) hat als Informationsplattform für Behinderte verschiedene Projekte am Laufen. Darunter auch die Realisierung von Tourismuskursen angepasst auf die Bedürfnisse von Behinderten. **CF Seite 4**

Personalrekrutierung / Im Rahmen einer Studie wurde versucht aufzuzeigen, welches die Anreize und Hindernisse bei der Suche nach nicht in der Schweiz residierendem Personal sind. Durchgeführt wurde die Studie an der EHL. **CF Seite 5**

FORUM

Wellfeeling Schweiz

MAX NADIG*

In den touristischen Medien und an Seminaren ist das Thema Wellness derzeit in aller Munde. Wellness gilt als der Trend im Tourismus und als das Erfolgsprodukt für die Zukunft.



Schweiz Tourismus, der Schweizer Hotelier-Verein, die Schweizer Heilbäder und Kurhäuser mussten feststellen, dass in diesem Tourismussegment wenig Markttransparenz vorhanden ist und keine verbindlichen Qualitätsanforderungen bestehen. Dies bewogte die vier Organisationen zu einer engeren Zusammenarbeit in der Marketingkooperation «Wellfeeling», die nach einer intensiven Vorbereitungszeit dieses Jahres im Markt aktiv wird und ist.

Wellfeeling will keine neue touristische Marke sein, es geht vielmehr darum, den Gesundheitstourismus der Schweiz mit all seinen Facetten zu präsentieren und einheitliche Qualitätskriterien durchzusetzen. Wellness, Kuren/Baden und Rehabilitation sind drei Segmente, für die die Trägerorganisationen eine gezielte Marktbearbeitung vorgesehen haben. Basis bildet der seit Januar 2002 verfügbare Katalog «Sein und Lassen», der einen Überblick über das Angebot gibt.

Die Marketingkooperation «Wellfeeling» ist ein ganzheitlicher Wellness-Ansatz verpflichtet. Wellness bedeutet individuelles Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele. Die Betonung der individuellen Bedürfnisse ist dabei von zentraler Bedeutung. Kompetente Beratung und Betreuung sind für einen Wellnessbetrieb Erfolgsfaktoren, die mit einem noch so originellen Wellnessanliegenmix auf die Dauer nicht kompensiert werden können. «Wellfeeling» verlangt denn auch eine gelebte Wellnessphilosophie der mitmachenden Betriebe. Der Markt fordert echte Wellnesshotels und nicht Hotels mit Wellness.

Die Zukunft gehört den Betrieben, die es schaffen, die beiden Segmente Kuren/Baden – das eher traditionelle Angebot – und das trendige Wellness zu verbinden. Der Gast wünscht lebensfrohe, emotional orientierte Angebote gepaart mit medizinischer Kompetenz. Dabei sind neben den klassischen auch alternative Methoden gefragt.

Der Einstieg in das Wellnessgeschäft verlangt vom Hotelier eine sorgfältige Planung, deren Kern ein aussagekräftiger und von Unternehmer getragener Businessplan ist.

* Max Nadig ist Präsident der Schweizer Kurhäuser. Zum Thema «Wellfeeling» referiert er am Tourismustag Davos, der am 6. März im Kongresszentrum Davos stattfindet.

MARCEL ERNE / Der Geschäftsleiter der Getränkedivision von Eichhof hält den Konzentrationsprozess im weltweiten Brauereibusiness noch nicht für abgeschlossen. INTERVIEW: DANIEL STAMPFELI

«Sich nicht längerfristig binden»

■ Herr Erne, wie viel Bier trinken Sie täglich?

Dies ist je nach Tagesablauf und Gelegenheit unterschiedlich; im Schnitt vielleicht ein Fläschchen pro Tag.

■ Kann man mit Bier in der Schweiz heute noch Geld verdienen?

Das kann man ganz bestimmt. Unser Unternehmen hat in vergangenen Jahren bewiesen, dass man erfolgreich sein kann. Wir leben zwar in einem leicht rückläufigen bis stagnierenden Markt, aber mit der richtigen Strategie und der richtigen Geschäftspolitik ist es durchaus möglich, Geld zu verdienen.

■ Im vergangenen Jahr ging der Pro-Kopf-Bierkonsum in der Schweiz erneut zurück. Trotzdem konnte Eichhof mehr Bier verkaufen. Was machen Sie besser als Ihre Konkurrenten?

Drei strategische Erfolgspositionen machen die Stärke von Eichhof aus: erstens ein sehr attraktives abgerundetes Sortiment, das neben Bier auch alkoholfreie Getränke, Wein und Spirituosen umfasst; zweitens eine grosse Dienstleistungs- und Kundenorientierung sowie drittens das Image als bedeutendste unabhängige Schweizer Brauerei. Eichhof ist als Getränke-Unternehmen klar positioniert und verfolgt eine klare Strategie.

■ «Ab einem gewissen Alter besinnen sich die Konsumenten wieder auf Schweizer Marken zurück.»

■ Mit einem abgerundeten Produktesortiment sowie Kundenorientierung ist doch kein Staat zu machen. Das bieten auch Ihre Konkurrenten.

Das stimmt, vom Schlagwort Kundenorientierung sprechen heute alle, die Resultate sind jedoch unterschiedlich. Bezüglich Sortiment gab es aber in letzter Zeit doch einige Veränderungen innerhalb des Marktes. Feldschlösschen beispielsweise hat den Weinvertrieb abgestossen.

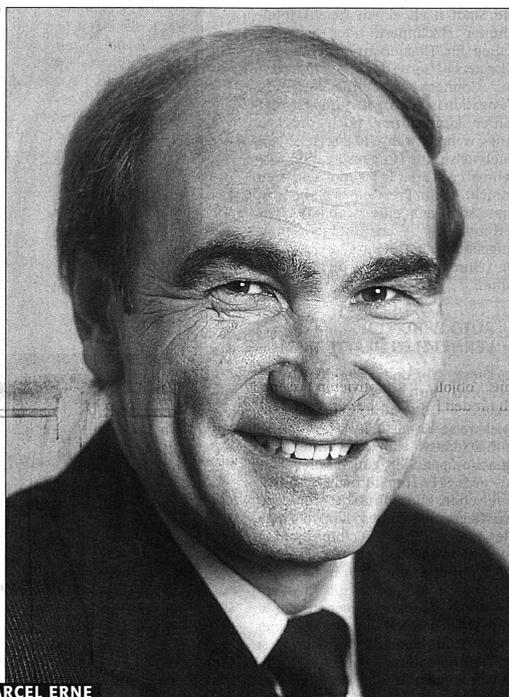
■ Welche Strategie ist denn die richtige: umfassendes Getränkesortiment oder Konzentration auf das Kerngeschäft Bier?

Ich bin davon überzeugt, dass man mit beiden Strategien erfolgreich sein kann. Wie erfolgreich Feldschlösschen mit ihrer Strategie sein wird, kann ich nicht beurteilen. Ich weiss nur, dass unsere Strategie erfolgreich ist, wenn man sie auch erfolgreich durchführt.

■ Im Biermarkt gibt es die ganz grossen, global tätigen Bierriesen, andererseits die lokalen Zwerge mit ihren Spezialitäten. Wo positioniert sich das Eichhof?

Wir positionieren uns sehr stark als regional und lokal verankertes Unternehmen mit Tradition. Dies hat beim

Foto: zsg



MARCEL ERNE

Der Leiter der Getränkedivision von Eichhof empfiehlt den Wirten, keine längerfristigen Lieferverträge mit den Brauereien abzuschliessen.

Bier, das ein sehr emotionales Produkt ist, eine grosse Bedeutung.

■ Im schrumpfenden Biermarkt Schweiz behaupten sich die internationalen Biere besser als die nationalen. Was ist der Grund, sind die heimischen Biere zu wenig trendy?

In der Schweiz hatten wir in den vergangenen Jahren die Übernahme von Haldengut und Calanda durch Heineken und von Feldschlösschen durch Carlsberg. Dies hat dazu geführt, dass die internationalen Marken auch in der Schweiz zu Lasten der schweizerischen Marken gefördert werden. Die internationalen Marken setzen sich insbesondere beim jüngeren Publikum durch.

■ Ein anderes Modewort ist «Premium». Ist Premium-Bier wirklich so viel besser als ein gewöhnliches Bier oder handelt es sich nicht vielmehr bloss um geschicktes Marketing?

Die Geschmäcker sind bekanntlich unterschiedlich. Premium-Biere sind sicher gehaltvollere Produkte oder Spezialitäten mit mehr Stammwürze und einem höheren Alkoholgehalt als Lagerbiere. Entsprechend sind sie vom Marketing her wert- und imagemässig höher angesiedelt. Die Lagerbiere als Massenprodukt machen aber im Schweizer Markt immer noch einen Anteil von rund 70 Prozent aus.

■ Konnte Eichhof aus der Übernahme von Feldschlösschen durch Carlsberg profitieren?

Es gab Konsumenten und Wirte, die mit dem Deal nicht glücklich waren. Davon konnten wir teilweise profitieren. Im Detailhandel kann der Konsument direkt auswählen. Im Gastgewerbe ist der Markt in der Umschichtung aufgrund der Praxis mit den Bierlieferverträgen etwas träger. Marktanteile konnten wir über die letzten drei bis vier Jahre gewinnen. Ganz bestimmt hat dabei die Übernahme von Feldschlösschen durch Carlsberg eine wichtige Rolle gespielt.

■ «Die Schweiz ist ohnehin ein Land mit nicht allzu grosser Bierkultur.»

■ Apropos Bierlieferverträge: finden Sie das eine gute Sache?

Ich wäre froh, es gäbe keine.

■ Aber Eichhof schliesst ja auch derartige Verträge mit den Gastronomen ab.

Wir sind innerhalb des Marktes auch dazu gezwungen. Will man in einem stagnierenden oder rückläufigen Markt wachsen, wird die Konkurrenz umso härter. Man versucht vermehrt, das System abzuändern, hin zu leistungsbezogenen Prämien, d.h. Rückvergütungen anstelle von Vorfinanzierungen. Wir empfehlen den Wirten, sich nicht längerfristig zu binden.

■ Was sagen Sie zum Trend zu Restaurants mit eigenen Hausbrauereien?

Es gibt in der Schweiz bereits über 50 Hausbrauereien. Zur Förderung der Bierkultur ist das eine gute Sache, vorausgesetzt, dass es gut gemacht wird und die Qualität stimmt. Die Schweiz ist ohnehin ein Land mit nicht allzu grosser Bierkultur.

Zur Person

Marcel Erne (geb. 1948) hat an der Hochschule St. Gallen Betriebswirtschaft studiert. Anschliessend hatte er verschiedene Marketing- und Verkaufsfunktions bei Unilever Zürich. Seit 1987 ist Erne Geschäftsleiter der Getränkepartie der Eichhof Holding AG. Die Getränkedivision umfasst die Brauerei, den Getränkeservice, die Weinkellerei St. Georg und die Beer Company.

Im Geschäftsjahr 2000/2001 erwirtschaftete die Eichhof-Gruppe mit rund 750 Mitarbeitern einen konsolidierten Umsatz von 289,1 Millionen Franken (+4,6%). Der Umsatz der Getränkedivision betrug 197,1 Millionen Franken (+10,2%). DST

SECO-TAGUNG /
Untersuchung der
Wettbewerbsfähigkeit

Relativ tiefe Produktivität

Die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der schweizerischen Volkswirtschaft – gemessen am Bruttoinlandprodukt pro Kopf der Bevölkerung – belief sich im Jahre 2000 auf rund 21 000 Dollar, erklärte Thomas Kübler von der BAK Konjunkturforschung Basel AG an einer vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) organisierten Tagung. Im Vergleich mit den an die Schweiz angrenzenden Grossregionen liege dieser Wert etwa im Durchschnitt.

Auch wenn der Tourismus in der Schweiz eine lange Tradition aufweise, sei das Gastgewerbe wenig spezialisiert und fokussiert, referierte Thomas Kübler. Dies widerspiegeln sich in der internationalen Vergleich sehr tiefen Arbeitsproduktivität. Die Produktivität im Schweizer Gastgewerbe entspreche etwa jener in den süddeutschen Bundesländern und liege bei etwa 50 Prozent der Werte für Norditalien bzw. bei etwa einem Drittel der Produktivität von Österreich.

Seit 1995 habe sich die reale Stundenproduktivität aber immerhin um jährlich gegen ein Prozent erhöht, was über den entsprechenden Werten in den meisten Referenzregionen liege, so der BAK-Ökonom weiter. Trotzdem habe lediglich ein Wachstum der realen Bruttowertschöpfung um durchschnittlich weniger als ein Prozent pro Jahr realisiert werden können.

HÖHERE RELATIVE ARBEITSPRODUKTIVITÄT

Kurz- und mittelfristig wird die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes relativ gut durch die Entwicklung der Arbeitskosten, der Produktivität und der Wechselkurse bestimmt. Die Resultate aus diesen drei Grössen ergibt die preisliche Wettbewerbsfähigkeit eines Landes oder einer Branche. Laut David Marmet von der Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich lasse die Datenlage eine Berechnung der relativen Lohnstückkosten für das Gastgewerbe kaum zu. Daher wurde an der Tagung nur ein Aspekt der preislichen Wettbewerbsfähigkeit, nämlich die Entwicklung der relativen Arbeitsproduktivität gegenüber jener der im Gastgewerbe als wichtigste Konkurrenten zu betrachtenden an die Schweiz grenzenden (Alpen-)Länder verglichen.

Gegenüber Deutschland stieg die relative Arbeitsproduktivität seit 1991 deutlich und gegenüber Frankreich moderat an, gegenüber Italien und Österreich sei nach einem tendenziellen Rückgang bis 1996 eine Verbesserung für die Jahre 1997 und 1998 erkennbar, so David Marmet weiter. DST

ÜBERNAHME / Vorläufig keine
Änderung beim Markenauftritt

Astron wurde verkauft

Spaniens zweitgrösste Hotelkette, NH Hotels mit Sitz in Madrid, hat letzten Montag nach zweijährigen Verhandlungen die Astron Hotels (München) übernommen. Damit erweitern die Spanier ihr Netz aus 237 Hotels in 18 Ländern um 46 Hotels in Deutschland sowie um weitere sieben Hotels in Österreich und der Schweiz. Darüber hinaus übernimmt NH zehn Astron-Projekte in Planung. NH übernimmt dagegen nicht die Low-Budget-Marke Motel One und die Astron Resort Hotels. Die börsennotierten NH Hotels zahlen zunächst für 80 Prozent der Astron-Hotels 130 Millionen Euro (192 Mio. Fr.). Die übrigen 20 Prozent verbleiben vorläufig bei vier der bisher zehn Astron-Besitzer. Am Markenauftritt und an der gesamten Unternehmensorganisation wird sich vorläufig nichts ändern; auch über den Erhalt des Namens Astron ist noch nicht entschieden. MAP

ESPRIX 2002 / Adrian Stalder, Direktor des Viersterne-Hauses Saratz in Pontresina, und sein Team sind gestern zwar nicht mit dem Award, doch mit dem Esprix-Preis ausgezeichnet worden. CHRISTINE KÜNZLER

Hotel Saratz setzt Benchmark

«Wir müssen als Wirtschaftszweig und nicht als Krückenbranche betrachtet werden.» Für Adrian Stalder, Direktor des «Saratz» in Pontresina, war gestern ein grosser Tag: Er und sein Team nahmen in Luzern den «Espirix 2002» für KMU in Empfang. Esprix ist die wichtigste Schweizer Auszeichnung für nachhaltige, erfolgreiche und exzellente Unternehmensführung (vgl. Kasten). Das Viersterne-Haus Saratz ist das erste Schweizer Hotel, das es in den Kreis der Esprix-Finalisten – dieses Jahr drei KMU-Betriebe und eine Grossfirma – geschafft hat. Das «Saratz» sei ein Paradebeispiel für den Glauben an die Wirkung des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses, befand die Jury. Zum Award, mit dem der beste Finalist in seiner Kategorie ausgezeichnet wird, hat's nicht gereicht. Doch für Stalder ist die Esprix-Auszeichnung der erste Schritt weg vom Image der (touristischen) Krücken- zur Wirtschaftsbranche.

«Ich bin stolz, dass das «Saratz» als erstes Hotel der Schweiz für Business-Excellence ausgezeichnet worden ist. Das erste Hotel zu sein, das einen Benchmark auch für andere Betriebe der Wirtschaft setzt, ist eine Chance und eine Herausforderung.» Vor allem auch deshalb, weil das «Saratz» kein Betrieb sei, der einen Mäzen im Rücken habe.

KOJBOLL GAB DEN ANSTOSS

Stalder, der mit dem «Saratz» Pilotbetrieb für die Entwicklung des Qualitätssiegels Stufe III ist, habe sich vom deutschen Vorzeigehotelier und Autor Klaus Kobjoll dazu motivieren lassen, sich für den Esprix zu bewerben. Kobjoll selber hatte mit seinem Team 1998 den europäischen Quality-Award gewonnen und seine Erfahrungen im Buch «Abenteuer European Quality Award» zusammengefasst. «Während drei Jahren haben wir bewusst auf die Esprix-Auszeichnung hingearbeitet», so Stalder. Allerdings habe er schon seit jeher TQM-Elemente im «Saratz» umgesetzt, ohne, dass er sich dessen bewusst war. «Mit Kobjoll zusammen war ich verantwortlich für die Planung der Qualität und Quantität in Leus «Giardino». Von dort habe ich viel übernommen.»

EINE ERFOLGREICHE SITE-VISIT

Sechs Esprix-Assessoren prüften das «Saratz» mittels Mitarbeiterbefragung während vier Tagen auf Herz und Nieren. Das Resultat dieser Site-Visit hat den Ausschlag gegeben, dass das «Saratz» in den kleinen Kreis der Finalisten gehievt worden ist. Den Preis, den Stalder mit seinem Team gewonnen hat, versteht er als «Anregung für andere Hoteliers, Qualität bewusster und messbarer zu machen». Denn für Stalder ist es klar:

«People-Business»

«Die Hotellerie ist ein People-Business, ein Dienstleistungsgeschäft von Menschen für Menschen», sagte Adrian Stalder in einem Vortrag, den er anlässlich der Esprix-Preisverleihung im Kultur- und Kongresszentrum in Luzern hielt. «Das Erlebnis ist nicht das Bett oder das Essen; diese sind nur das Vehikel dazu.» Die «Saratz»-Mitarbeitenden seien Menschen unterschiedlicher Schulbildung, unterschiedlicher intellektueller Fähigkeiten, unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Kulturen. Jede Saison Menschen mit solch gegensätzlichen Strukturen zu höchster Dienstleistungsbereitschaft, zu Business-Excellence, zu motivieren und auf ein Ziel einzuschwören, sei eine wahre Herausforderung und gelinge nur mit einem lodernen Feuer im Bauch. CK

«Wir müssen uns über Qualität und nicht über den Preis verkaufen.» Welches Qualitätsinstrument der Hotelier auch wähle, sei nicht wichtig, Hauptsache, er setze sich mit Qualität auseinander. «Für uns ist das Excellence-Modell der European Foundation for Quality Management (EFQM) ein gutes Instrument, weil es flexibler als ISO ist. Denn wir müssen individueller auf unsere Gäste eingehen, weil die Gäste in einem Ferienhotel länger bleiben als beispielsweise in einem Stadthotel.»

Erfolg mache stolz, sagt Stalder. Und letztlich erhofft er sich von Esprix auch eine positive Auswirkung auf die Mitarbeiterrekrutierung. «Gute Mitarbeiter suchen gute Betriebe», sagt er. Da spricht er aus Erfahrung: «Ich war ja auch nicht zufälligerweise bei Hans C. Leu.»

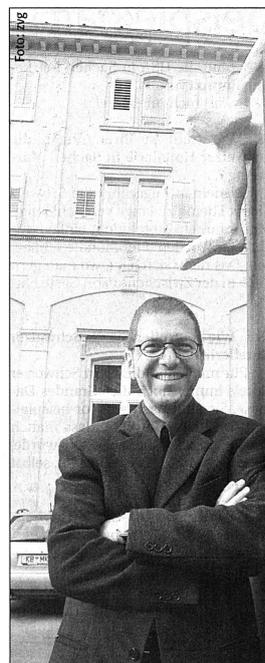
* Die anderen Esprix-Gewinner: Schurter AG, Luzern (Award Grossbetriebe); Minorities de Plainpalais SA, Granges-près-Marnand (Award KMU); Biral AG, Münsingen (Preis KMU).

Espirix – Preis für Business Excellence

Der «Espirix Qualitätspreis für Business Excellence», initiiert von der Credit Suisse und der Swiss Association for Quality, wurde 1999 erstmals vergeben. Bewerben können sich um diesen Preis alle eigenständigen Unternehmen, Tochterfirmen, Institutionen und Organisationen mit Sitz in der Schweiz oder in Liechtenstein. Prämiiert werden die beiden Bereiche KMU und Grossunternehmen. Die Stiftung Esprix steht unter dem Patronatspräsidium von Bundesrat Pascal Couchepin. Im Patronatskomitee sind 40 Persönlichkeiten aus der Wirtschaft, aus Verbänden, Politik und Wissenschaft vereint.

Espirix will nach eigenen Aussagen Schweizer Unternehmen und Organi-

sationen «auf dem Weg der ständigen Verbesserung zur Excellence führen. Mit dem auf dem 1000-Punkte-System beruhenden Excellence-Modell der European Foundation for Quality Management (EFQM) können Unternehmen die neun massgeblichen Einflussgrössen ihres Betriebs selber durchleuchten und bewerten und die Erkenntnisse in einem Self-Assessment-Bericht zusammenfassen». Ein vier- bis siebenköpfiges Assessoren-Team beurteilt dann die eingereichten Fakten. Unternehmen, die eine gewisse Punktzahl erreichen, werden anschliessend während anderthalb bis zwei Tagen von den Assessoren vor Ort analysiert. Eine Jury bestimmt dann die Finalisten. CK



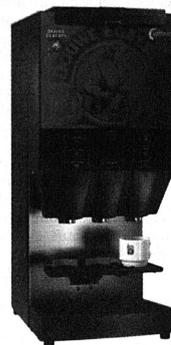
Adrian Stalder: «Erfolg macht stolz.»

Anzeige

Stets frischen Kaffee servieren,
jederzeit, überall, ohne Kompromisse!

Cafitesse
die professionelle Kaffeeversorgung

für: - Hotellerie
- Spitäler
- Heime



- Reiner Bohnenkaffee von bester Qualität
- Keine Verluste; jede gewünschte Menge wird in Sekunden frisch zubereitet
- Einfache Bedienung, geringer Reinigungsaufwand
- Maschine(n) leihweise (verbrauchsabhängig)
- Perfekte Kontrolle
- Fixe Kaffeekosten

**DOUWE
EGBERTS**



repa
GETRÄNKESYSTEME

Repa AG
CH-5703 Seon
Tel. 062.775.07.07
www.repa.ch

HORST SCHULZE / Schöpfer der Gruppe Ritz Carlton.

INTERVIEW: GEORG UBENAUF

«Grandes Dames sind beispielhaft»

Sind die USA in Sachen Marketing Europa voraus?

Etwas; nicht mehr viel.

Wo steht in Ihren Augen die Schweizer Hotellerie in Sachen Marketing?

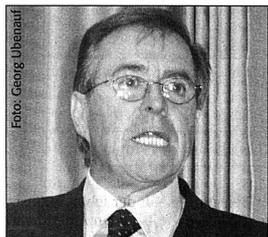
In meinen Augen hat die Schweiz dieses Thema zu lange vernachlässigt. Man kann ein Hotel nicht einfach für ein paar Wochen oder Monate schließen. Das rächt sich jetzt, wo man gern auch in der Zwischensaison Gäste hätte.

Wie beurteilen Sie die Schweizer Hotellerie heute?

Für mich sind die alten Schweizer Hotels immer noch die «Grandes Dames». Sie sind nach wie vor beispielhaft. Und ich wünschte, dass manch junger Hotelier hier arbeiten würde, um etwas von dem alten Glanz selbst zu erleben.

Warum hat Ritz-Carlton bis heute kein Hotel in der Schweiz?

Wir haben ein paar Gespräche geführt ...



Horst Schulze, CEO der Gruppe Ritz Carlton.

... auch in Luzern?

... auch in Luzern, aber wir wollten nie einen Pachtvertrag, und die Finanzierungen in Europa sind nicht das, was wir wollten.

Hat das inhabergeführte Privathotel in der Zukunft noch eine Zukunft?

Das ist schwierig. Das Gute daran ist, der Privathotelier kann sich total auf seinen Gast einstellen. Andererseits kann man ohne internationale Verflechtungen in Zukunft kaum noch verkaufen. Wie will ein Einzelner in Asien und Südamerika Gäste generieren?

Wie sieht der Hotelgast von morgen aus?

Völlig anders als heute. Viele erben und stellen damit ganz neue, höhere, Ansprüche auch an ihre Hotels. Und die jungen Menschen von heute sind weit gereist, haben Welterfahrung, können vergleichen. Auch damit steigen ihre Ansprüche an Hotels, an Hotelausstattung und Hotelservice.

Die Aufgabe des Marketing

Horst Schulze meinte in seiner Tagungsrede, dass in der Hotellerie immer noch Marketing und Sales verwechselt würden. Marketing, so Schulze, hätte nur eine Aufgabe: Die wirklichen Wünsche und Bedürfnisse des Gastes zu ermitteln und zu befriedigen. «Personalisiertes Kümmern» nennt er diesen Dienst. Und er behauptet, dass der Gast, der dieses «personalized caring» im Hotel erfährt auch bereit sei, mehr Geld zu bezahlen. Die Gäste-Fragebögen seien «total irrelevant». Wichtig sei es – in jedem Hotel – Fehler zu entdecken, zu beseitigen, Gäste-Zufriedenheit herzustellen, um so Gast-Loyalität zu erzeugen. GU

HSMAI / An einer Tagung wurde eine neue Art des Marketing diskutiert, welches sich ganz nach den Bedürfnissen des Kunden richtet. Damit sind die vier klassischen «P» des Marketing nicht mehr in. **GEORG UBENAUF**

«Mein tolles Hotel» ist passé

«Wer ist der wichtigste Mensch in einem Gasthaus oder in einem Wirtshaus?», brachte der Präsident der Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMAI), Gerhard Fuchs, mit seiner Frage das Hauptanliegen der Tagung «Professionalität von Sales und Marketing» in Frankfurt auf den Punkt. Wichtig dürfe nicht länger sein, «was wir auf dem Menu stehen haben, sondern was die Gäste essen wollen». Wer über Marketing nicht nachdenke, habe keine Chance in der Zukunft.

LOYALTÄT BRINGT GUTE ERGEBNISSE

Sowohl Gerhard Fuchs wie Marketing-Consultant Anne Schüller wollten an der Tagung nicht von einem der Marketing-Grundsätze, nämlich der Kunden- oder Mitarbeiter-Bindung, sprechen, denn «Bindung hat so etwas Erzwungenes», sondern von Loyalität. Denn nach ihrer Auffassung «bringen 100 Prozent Loyalität 0 Prozent Fluktuation» – sowohl bei den Mitarbeitern wie bei den Gästen. Und da nach alter Hoteliere Erfahrung «96 Prozent aller Unzufriedenen sich nicht beschweren, sondern einfach wegbleiben, bringt Loyalität auch gute Ergebnisse.

Allerdings betonten Fuchs und Schüller: «Ein bisschen Loyalität reicht nicht.» Langjährige Mitarbeiter sind demnach «ein hohes Loyalitätspotenzial», weil sich Gäste bei ihnen wohl fühlen. Ebenso seien loyale Gäste ein gutes Potenzial, weil sie ihre gute Erfahrung weitertragen würden. Und es sei fünfmal teurer, neue Kunden zu gewinnen, als alte zu halten. Auch weil negative Erfahrungen durchschnittlich 13-mal weitererzählt würden, konterkarierten sie damit das beste (und teuerste) Marketing. Da ausserdem «70 Prozent aller Beschwerden servicebedingt» seien, sollte man tunlichst weniger bei den Personal- und Servicekosten einsparen, denn «weniger Service wirkt sich negativ aus».

DIE VIER «P» DES MARKETING SIND OUT

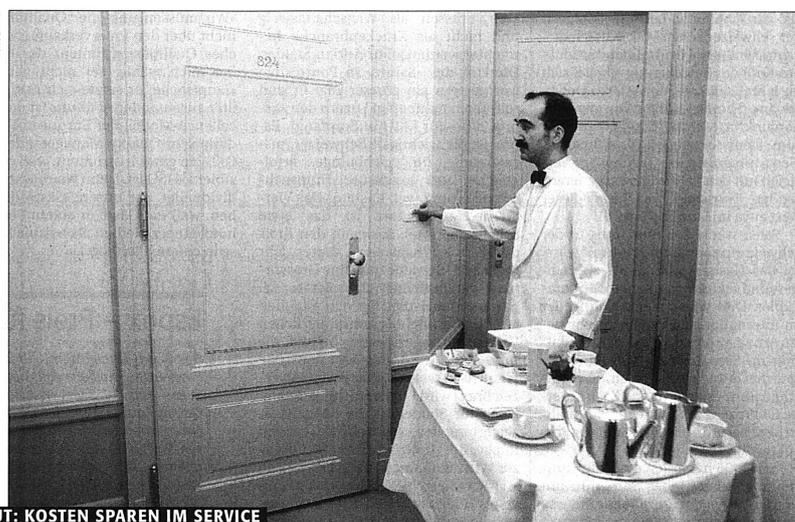
Gerade aber der «smart shopper», der sich umfassend informiert und – auch in der Hotellerie – auf «Schnäppchen» aus ist, will besseren Service. Loyalität bei den Mitarbeitern, um loyale Gäste zu bekommen, ist nach Auffassung von Schüller und Fuchs «eine langfristige, eine strategische Sache, eine Frage der Zukunftssicherung». Damit sei sie «Chefsache». Nicht länger dürfe der Hotelier «mein tolles Hotel» denken, er müsse ganz und gar «auf den Kunden ausgerichtet» sein. Deshalb geht «Total Loyalty Marketing» auch weg von den klassischen vier «P» des Marketing (product, price, place, promotion), denn die «sind viel zu sehr bezogen auf den Hoteller». Dafür stehen jetzt die fünf «K» im Zentrum: Käufernutzen, die Kosten des Kaufs, die Kaufprozesse, die Kom-

Schweizer Hotels müssen aufholen

Kritisch sieht Gerhard Fuchs von HSMAI Deutschland die Situation in der Schweiz: Zu lange, so sein Eindruck, habe sich die Schweizer Hospitality-Branche auf die Attraktion ihres Standortes verlassen, habe immer wieder geglaubt, man habe Marketing nicht nötig. Die Gäste, so glaubte man in der Schweiz, kämen ja wegen der Attraktivität von Landschaft und Region ganz von alleine. Hinzu komme, dass mehr und mehr im Ausland der Eindruck entstände, in der Schweiz werde der Gast zwar als Geldbringer geschätzt, jedoch nur dann, «wenn er nichts anfasset», so Fuchs.

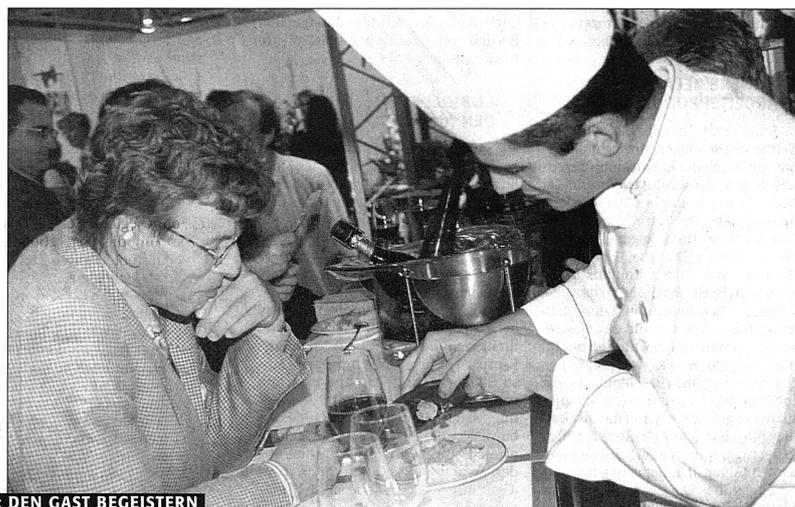
Und auch Manfred Krafft vom Lehrstuhl für Marketing an der Hochschule für Unternehmensführung im deutschen Vallendar, meint in seinem

Fotos: hr



OUT: KOSTEN SPAREN IM SERVICE

Wer noch immer versucht, bei den Personal- und Servicekosten zu sparen, geht an den Wünschen der neuen Gästegeneration vorbei. Die «smart shoppers» wollen besseren Service und bezahlen auch dafür.



IN: DEN GAST BEGEISTERN

Begeisterte Gäste sind die Starverkäufer für ein Hotel. Begeisterung kann jedoch nur weitergeben, wer von seiner Arbeit selbst begeistert ist, ausgelöst durch die entsprechende Unternehmenskultur.

munikation und die Kultur des Unternehmens, wie der Käufer sie wahrnimmt. Es reiche aber nicht, so die Referenten, zufriedene Gäste haben zu wollen. Das Ziel müsse der «begeisterte Gast» sein. Denn: «Zufriedene Gäste kommen vielleicht wieder, begeisterte Gäste ganz sicher. Nur begeisterte Gäste sind treue Gäste und obendrein Botschafter und Starverkäufer für ein Hotel.»

Die Hotelmitarbeiter sollten, nach Ansicht von Schüller und Fuchs, «Spielraum, Fröhlichkeit, Begeisterung, Engagement» vorfinden, eine «Feedback-Kultur mit Initiativen, Info-Fluss, Lernkultur und Wertschätzung». Nur begeisterte Mitarbeiter könnten

ein stabiles Verhältnis zum Gast aufbauen. Am Schluss müsste, so das Ziel von «Total Loyalty Marketing», der Gast sagen: «In dieser Stadt gehe ich nur noch in dieses Hotel», und der Mitarbeiter sollte «nur hier und nirgendwo anders arbeiten» wollen.

Deutsche Post arbeitet mit HSMAI

Zuerst war das Ganze als «Tourismus-Offensive der Deutschen Post» angekündigt worden. Entpuppt hat es sich jetzt als Direct-Mail-Zusammenarbeit zwischen dem deutschen Chapter von HSMAI und der Deutschen Post AG. Der Verband will die Erfahrungen der Post im Bereich «direct mail» mit denen des eigenen Marketing für alle Bereiche der Hospitality-Branche nutzbar machen.

Über das Internet können von der Post bereitgestellte Muster-Briefe heruntergeladen und – vor allem in kleineren Hotelbetrieben – nach eigenen Erfordernissen umformuliert und dann verschickt werden. Aber HSMAI in Deutschland will auch seine Erfahrungen aus dem Direkt-Marketing der Post zur Weiterentwicklung zur Verfügung stellen. «Die Post hofft, durch mehr Versand von «direct mails» von unserer Zusammenarbeit zu profitieren», meint der deutsche HSMAI-Vorsitzende Gerhard Fuchs. GU

Was tut HSMAI eigentlich?

HSMAI versucht, durch Erfahrungsaustausch und enge Kontakte ein Netzwerk von Sales- und Marketing-Fachleuten aus allen Bereichen der Hospitality-Branche zu schaffen. Die «Leistungs-skette» soll sowohl Reiseveranstalter, wie Reisebüros, aber auch Verkehrsträger, Gastronomie als auch lokale und regionale Attraktionen verbinden. Dazu, als «Querbalken», verbindet sie alle Bereiche der Hotellerie, von Direktion über Logis, Sales & Marketing bis Food & Beverages. Kundenpflege, so wurde auf der Tagung immer wieder betont, sei doch gerade in der Hotellerie besonders einfach – «die Gäste müssen uns ja so gar ihre Adresse geben. Aber was machen wir daraus? Wo bleiben die persönlichen Geburtstagsgrüsse an den Gast?» Und Marketing müsse auch bei dem Gast, der zehnmal im Hotel gewohnt hat, hinterfragen: «Wo ist er die anderen 355 Nächte im Jahr?» GU

THOMAS ALLEMANN / Leiter der Wirtschaftspolitik beim Schweizer Hotelier-Verein. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Dem Gast die Folgen bekannt geben»

Die von den Kreditkarten-Organisationen versprochene Garantie gegenüber den Hotels bei «No Shows» wird nicht immer gewährt. Damit gehen Übernachtungen verloren, die nicht honoriert werden und die man vielleicht sonst hätte verkaufen können. Was macht der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) dagegen?

Offiziell kennt der SHV die Problematik nicht, doch habe ich schon von den Vorfällen gehört. Der Verband «elektronischer Zahlungsverkehr» nimmt die Fragen bei den Kreditkartenorganisationen auf. In diesem Verband sind auch die Grossverleiher ver-

treten, die ein entsprechendes Gewicht haben.

Ist für Sie ein Auftritt des Verbandes gegenüber den Kreditkarten-Organisationen zum besseren Schutz der Hotels denkbar?

Grundsätzlich ja. Wir sind in Verhandlungen mit verschiedenen Kreditkarten-Organisationen des In- und Auslands, wobei es vor allem um den angestrebten tieferen Kommissionsatz geht. Zurzeit ist aber diesbezüglich der Ball bei der Wettbewerbskommission, der Weko, welche die Frage prüft.

Wie beurteilen Sie die Höhe der Kreditkarten-Kommission in Bezug auf die Leistung der Organisationen und im Verhältnis zum Ausland wie etwa Frankreich, wo der Satz nur bei rund 1% liegt?

Wir vermuten ein kartellähnliches Verhalten der Kreditkarten-Organisationen in der Schweiz. Uns fehlt die Transparenz, um die heute geforderten Sätze nachvollziehen zu können. Erst wenn die Kalkulation offen auf den Tisch gelegt wird, kann die Frage abschliessend beurteilt werden.

Weshalb besteht in einem grossen Teil der Schweizer Hotellerie eine grosse Abneigung gegen das Einverlangen von Anzahlungen?

Wir glauben, dass es sich nicht um eine generelle Abneigung handelt, und empfehlen, dass jeder Betrieb bei der Reservationsbestätigung genau bekannt gibt, mit welchen Folgen der Gast im Falle von «No Shows» rechnen muss.



Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik, SHV

FELIX OESCHGER / Leiter des Marketing UBS Card Centers. **INTERVIEW: PETER HÄBERLIN**

«Hotels bezahlen eine geringe Kommission»

Manche Hoteller beklagen sich, dass Kreditkarten-Organisationen die garantierten Beträge bei «No Shows» nicht honorieren. Ist Ihnen das Problem bekannt?

Die Vereinbarungen mit den Hoteliers sehen vor, dass bei «No Shows» eine Nacht garantiert ist. Das Problem besteht darin, dass bei einem Konflikt zwischen Hotelier und nicht angemerktem Gast oft Aussage gegen Aussage steht. Die Kartenorganisation muss so stets die gegenläufigen Interessen gegeneinander abwägen.

Was muss unternommen werden, damit Sie eine 100-Prozent-Garantie gegenüber dem Hotelier auch wirklich einhalten?

Vom Gast muss eine schriftliche Bestätigung vorliegen, aus der hervorgeht, dass er verbindlich gebucht hat und für die Buchung unter Angabe der Kreditkarten-Nummer geradedeht.

Wie reagieren Sie gegenüber einem verstärkten Druck, beispielsweise von Verbänden, die Kommission zu reduzieren und die Annahme von Kreditkarten in Hotels zu reduzieren?

Es macht wenig Sinn, mit Verbänden zusammenzuarbeiten, da unsere Partner stets die einzelnen Hotels sind, für welche die Kommission auch entsprechend dem getätigten Umsatz anfällt. Im Übrigen bezahlen gerade die Hotels eine relativ geringe Kommission, weil unter anderem das Betrugsrisiko in dieser Branche gering und der erzielte Durchschnittsumsatz relativ

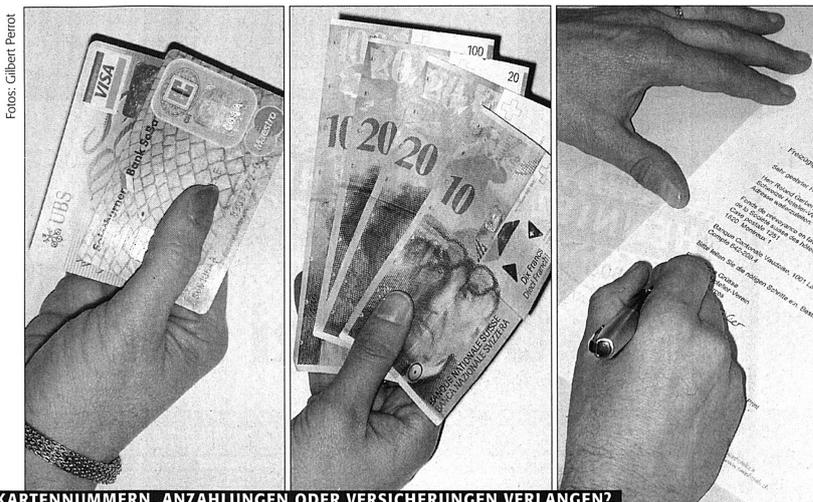
hoch ist. Bei der Nichtannahme von Kreditkarten würde sich der Hotelier wohl selbst am meisten schaden.

Man hört von vielen Hoteliers, die Kommissionen seien im Vergleich zum Ausland doch recht hoch. In Frankreich müsste man nur rund ein Prozent bezahlen. Wie rechtfertigen Sie diese Ansicht?

Die verschiedenen Märkte arbeiten unter verschiedenen Bedingungen. So wird etwa in Frankreich durch die weit verbreitete «Carte bleue» ein Einheitssatz von rund einem Prozent erhoben. Dieser Satz wird aber auch für Debit-Cards (entspricht unserem EC-Direct) angewandt, was gegenüber unseren bescheidenen Gebühren erheblich mehr ausmacht. Per saldo bezahlt also der französische Hotelier sogar mehr als ein Schweizer Kollege.

Was leisten Sie für Ihre Kommission? Hat der Hotelier die Möglichkeit, von Ihrer Werbung zu profitieren?

Kreditkarten ermöglichen weltweit, Zahlungen sicher und auf einfache Art abzuwickeln. In unserem Kommunikationsmedium, das den Abrechnungen beiliegt, machen wir unsere Partner auf Werbeangebote aufmerksam. Von diesen können Hotelgruppen oder einzelne Betriebe profitieren. Im Weiteren übernimmt UBS Card Center Inserate in Hotelführern oder kauft Inseratenflächen für Kreditkarten-Vertragspartner, wie z.B. Juweliers, deren Kunden auch wieder Hotelleistungen beanspruchen, so dass die Hoteliers indirekt vom Inserat profitieren.



KARTENNUMMERN, ANZAHLUNGEN ODER VERSICHERUNGEN VERLANGEN?

Um bei «No Shows» nicht unvorbereitet zu sein, gibt es für die Hoteliers die unterschiedlichsten Lösungsmöglichkeiten und Strategien, um sich zu schützen.

ANNULLIERUNGEN / Kreditkarten sind keine Garantie, selbst wenn die Kreditkarten-Organisation für «No Shows» aufkommen müsste. **PETER HÄBERLIN**

Die schriftlich bestätigte Buchung ist sicherer

Wenn Gäste bei der Reservation die Nummer ihrer Kreditkarte angeben, könnte der Hotelier davon ausgehen, dass die Kreditkarten-Organisation für No Shows aufkommt. Zumindest für die erste Nacht. Bis 18 Uhr – des Antrittstages – kann der Gast aber noch absagen, ohne jegliche Folgen. Das ist zumindest für die Ferienhotellerie nicht ganz unproblematisch. Urs Hauser vom Hotel Belvedere in Grindelwald stösst sich daran, dass es immer wieder Gäste gibt, die in seinem Hotel gebucht haben, nach Grindelwald kommen und sich dann aber dort umsehen, ob sie nicht noch etwas Besseres finden, was dann auch passieren kann. So vergisst der Gast etwa die Absage vor 18 Uhr. Beschwert sich darauf der Kunde beim Card-Center, so muss dieses abwägen, ob es seinem Kunden oder dem Hotelier glauben soll, die ja beide Partner sind. Dann steht Aussage gegen Aussage. Offenbar wird nicht immer zugunsten des Hoteliers entschieden. Hauser findet deshalb, dass der Branchen-Verband bei den Karten-Organisationen vorstellig werden sollte.

Die Kommissionen findet der Grindelwälder mit 2,5 bis 3,2 Prozent zu hoch; ihm schweben Sätze von einem Prozent wie in Frankreich oder den USA vor. Anzahlungen verlangt er nur in wenigen Fällen von Ausländern; die Schweizer empfinden diese Schutzmethode offenbar als «anrühlich».

OHNE ANZAHLUNG GEHT PRAKTISCH NICHTS

Diesbezüglich eine ganz andere Meinung vertritt Tobias Zubriggen vom Hotel Allalin in Saas Fee, bei dem auch jeder Stammgast Anzahlungen bis drei Nächte leisten muss. Bei den ihm vermieteten Ferienwohnungen ist das Regime noch schärfer: 50 Prozent Anzahlung bei Reservation (oder spätestens sechs Monate vor Mietbeginn) und 50 Prozent drei Wochen vor den Ferien. Von kurzfristig buchenden Gästen verlangt Zubriggen mit der unterschriebenen Buchungsbestätigung die Angabe der Kreditkartennummer. Kann dann ein Gast aus irgendeinem plausiblen Grund doch nicht ankommen, erhält er eine Gutschrift, die gültig ist bis zum jeweiligen Saisonende. Für Annullierungsversicherungen, die etwa vier Prozent des Arrangements kosten, hält der Hotelier ein Formular bereit, wobei die Versicherungen eigentlich nur von älteren oder ge-

sundheitlich gefährdeten Gästen abgeschlossen werden. Bezogen auf die Leistung der Karten-Organisationen findet Zubriggen die Kommission zu hoch.

Eine ähnliche Politik verfolgt Christiane Matti, Hotelière des Hotels Arc-en-ciel in Gstaad, die sich die Reservationen ebenfalls unter Angabe der Kartennummer schriftlich bestätigen lässt und dabei mit dem Einverständnis des Gastes eine Vorauszahlung für drei Nächte abbucht. Die Gstaader Hoteliers empfehlen vor allem Langaufenthalts Gästen den Abschluss einer Reiseversicherung «MobilTour», die sie in Zusammenarbeit mit der «Mobiliar» anbieten und wofür sie entsprechende Formulare bereithalten. Der Abschluss kostet drei Prozent des Arrangements. Bis jetzt lässt die Akzeptanz dieses empfohlenen Vorgehens allerdings zu wünschen übrig. Christiane Matti sieht im Zusammenhang mit dieser Versicherung auch Möglichkeiten für die Kartenfirmen, die das ganze Handling mit Prämien einzug durch Vorbelastung billiger abwickeln und damit günstiger offerieren könnten. Positiv beurteilt die Hotelière die Werbemöglichkeiten, die Kreditkarten-Organisationen auf ihren Websites für spezifische Angebote zur Verfügung stellen.

GEWÖHNUNG AN DIE KOMMISSIONSSÄTZE

In Ardez/GR hält Fadri Schorta vom Hotel Alvetern die Kreditkartengebühren eindeutig für zu hoch, weshalb er das EC-Direct-System «push» oder den Gästen einen Einzahlungsschein mit nach Hause gibt. Andererseits meint Schorta, müsse man Karten akzeptieren, schliesslich sei man ja um den Service auch froh, wenn man sich selbst im Ausland aufhalte. Bezüglich Schutz vor «No-Show»-Aufwand gibt sich der Hotelier gelassen, weil er offenbar keine schlechten Erfahrungen gemacht hat. Der Hotelier ist dem Verkehrsverein Scuol angeschlossen, über den er auch Buchungen erhält, bei denen eine Annullierungsversicherung in der Kommission begriffen ist. «Man hat sich an die Kommissionsätze gewöhnt und erhält auch eine Gegenleistung», so sein Kommentar.

Den Abschluss einer solchen Annullierungsversicherung empfiehlt Jürg Wintch vom Hotel Schweizerhaus + Pösti in Maloja, ohne dass er aber bis zum Zwang gehen wolle. Re-

servationen würden jedoch nur schriftlich unter Angabe der Kreditkarten-Nummer entgegenkommen. Ergibt sich dann effektiv eine «No Show» dieser Gäste, kann das Zimmer aber trotzdem belegt werden, erfolgt eine Rückerstattung. Bei ausbleibender Belegung erhält der fehlbare Gast einen Gutschein für einen Aufenthalt in der Randzeit der nächsten Saison. Wintch hält angesichts der Garantie der Karten-Organisationen deren Kommission nicht für übersetzt; man hat sich an die Sätze gewöhnt.

POTENZIELLE «NO SHOWS» FRÜHZEITIG ERKENNEN

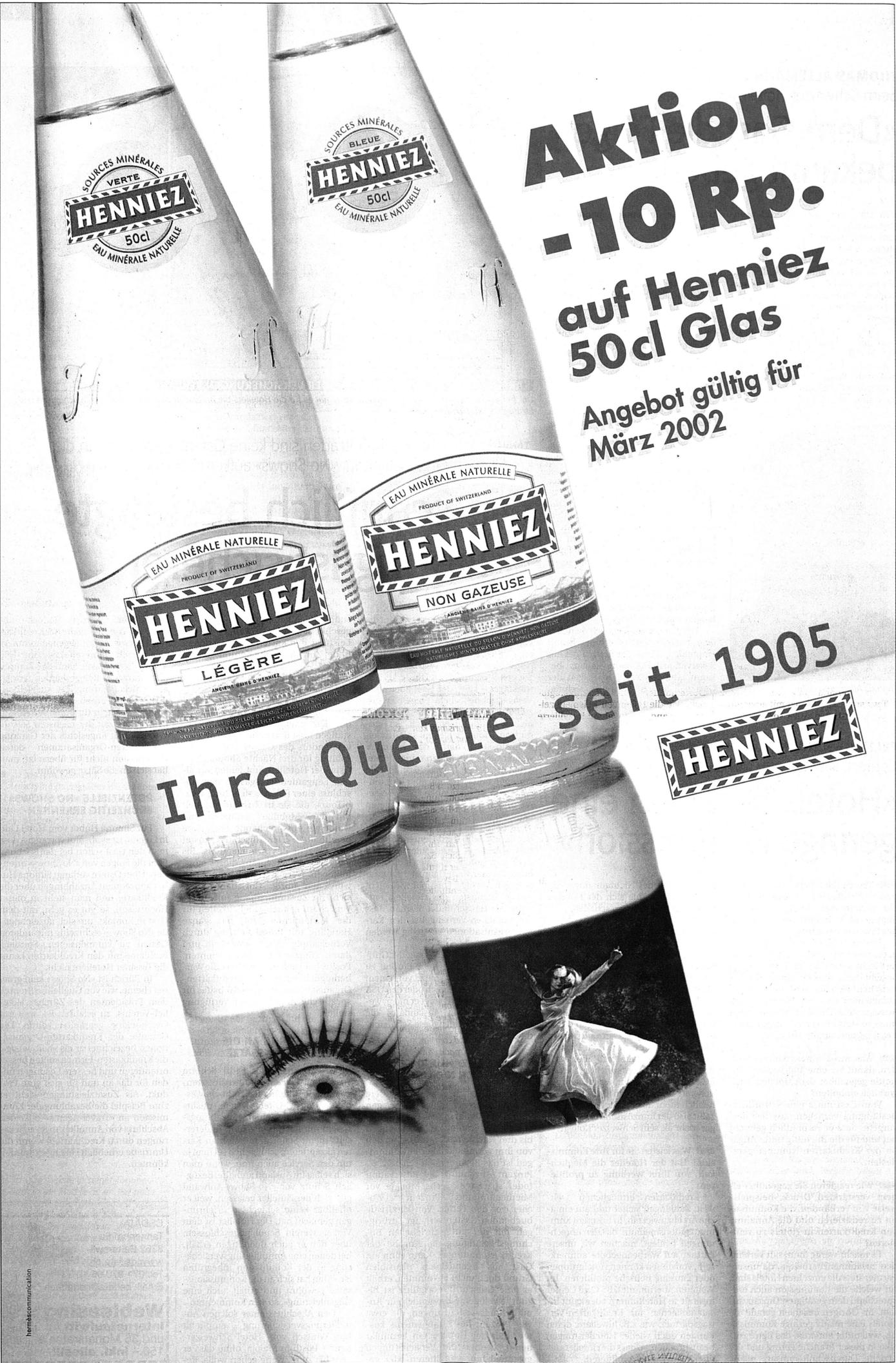
Für Simona Huber vom Hotel Lido in Lugano ist es absolut vorrangig, dass man den Gast schon bei der Buchung über die Folgen von «No Shows» orientiert. Über Ostern verlangt Simona Huber konsequent Anzahlungen über die Kreditkarte und man steht in dieser Hochsaison, so gut es geht, mit dem Gast in Kontakt, um sich abzeichnende «No Shows» rechtzeitig mit anderen Gästen zu kompensieren. Spezielle Probleme mit den Kreditkarten kennt die Tessiner Hotelière nicht.

In Zürich ist «No Show» kein grosses Thema, wie von Guglielmo Brentel, dem Präsidenten des Zürcher Hotelier-Vereins, zu erfahren ist, weil mit Overbooking gearbeitet würde. Die Garantie der Kreditkarten-Organisationen bezeichnet er als «halbbratig», die Kreditkarten-Firmen sollten besser orientieren und bessere Lösungen finden für das an und für sich gute Produkt. Als Zusatzleistungen sieht er zum Beispiel die Bezahlung der Kommission an «Travel-Agents» oder den Abschluss von Annullierungsversicherungen durch Kreditkarten, womit die Umtriebe erheblich verringert werden könnten.

Reklame

CSDATA
Tannenhof 6a
8362 Balterswil
www.csdata.ch
Tel. 071 970 05 10
Email: csdata@csdata.ch

Webleasing = Internetauftritt für 950.- und 36 Monatsraten à 150.- inkl. alles!!!



**Aktion
- 10 Rp.**

**auf Henneiz
50cl Glas**

**Angebot gültig für
März 2002**

SOURCES MINÉRALES
VERTE
HENNEIZ
50cl
EAU MINÉRALE NATURELLE

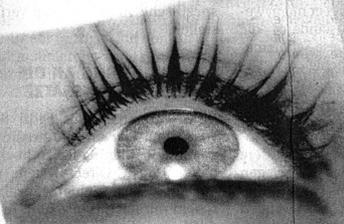
SOURCES MINÉRALES
BLEUE
HENNEIZ
50cl
EAU MINÉRALE NATURELLE

EAU MINÉRALE NATURELLE
PRODUCT OF SWITZERLAND
HENNEIZ
LÉGÈRE
ANCIENS BAINS D'HENNEIZ

EAU MINÉRALE NATURELLE
PRODUCT OF SWITZERLAND
HENNEIZ
NON GAZEUSE
ANCIENS BAINS D'HENNEIZ

Ihre Quelle seit 1905

HENNEIZ





EURO / Gelassenheit beim Umgang mit der neuen europäischen Währung hat die Skepsis in der Hotellerie ersetzt. **SEITE 10**



WELLNESS / Damit der Hotelier vom Trend profitieren kann, braucht er in erster Linie ein wasserdichtes Konzept. **SEITE 11**



hotel+tourismus revue

SMILE / Das Internetmagazin bewertete touristische Websites

St. Moritz auf dem 1. Platz

«Es gibt touristische Internetsites, die wirklich gut sind», zeigt sich Matthias Zehnder, Redaktor des Internetmagazins «Smile» etwas überrascht über den Bewertungsausgang von rund 250 touristischen Internetsites, die das Magazin unter 5000 anderen Sites genauer unter die Lupe genommen hatte. «Die Bewertung der Sites setzte sich aus 50 Prozent Nützlichkeit, 25 Prozent Design und 25 Prozent Innovation zusammen», fasst Jurymitglied Zehnder die Bewertungskriterien zusammen. Zehn touristische Websites schafften es in die engere Auswahl.

Auf Rang 1 der Kategorie «Tourismus» findet sich die Website von St. Moritz, die, wie «Smile» in der Auswertung schreibt, «nicht nur schön» ist, sondern «auch funktional jeden erdenklichen Zweck erfüllt: Hotels buchen, Nachrichten, Event-Information, und das alles schnell und übersichtlich». Überzeugt ist «Smile» jedenfalls, dass sich da «Zürich und Basel eine Scheibe abschneiden können». Rang 2 belegt «Travel Scout 24», «Das Reiseportal der Scout-Gruppe besticht durch reichhaltige Buchungsmöglichkeiten», sind die «Smile»-Macher überzeugt. Auf Platz 3 folgt «MySwitzerland.com» von Schweiz Tourismus. «Sie glänzt mit einer grossen Event-Datenbank», so Zehnder.

LANGSAME BERNER- UND PROTIZE ZÜRCHERSITES

«Die informative Website mit News, Wetterinfos, umfangreichen Tourismusinformationen und viel blau-gelb», kurz www.davos.ch, folgte auf dem vierten Platz. Etwas enttäuscht zeigt sich der in Basel wohnhafte Zehnder vom fünften Platz der «schönsten Stadt der Schweiz, die eine gute Website wahrscheinlich schlicht nicht nötig hat»: Basel nutze das Internet wie einen Prospekt, «statisch, mit viel Text».

«Alltag raus, Appenzell rein», kommentiert das Bewertungsteam den sechsten Platz in Kürze und lässt auf Platz 7 Winterthur folgen, das sich durch abrufbare Infos ab Wap-Handy innovativ zeige. Die offizielle Website der Bundeshauptstadt sei «nicht nur etwas unübersichtlich, sondern auch etwas langsam, behäbig bernersich also», meint Zehnder zur achtplatzierten Site, «auf welcher ich mehr touristisch relevante Infos erhalte als auf der eigentlichen Bern-Tourismus-Site.»

Bitter stösst den Basler Internetredaktoren die Site von Zürich Tourismus auf, die «eine magere Tourismus-Site mit dem prägnanten Slogan «Down-town Switzerland» bietet». Auf dem allerletzten und damit zehnten Platz rangiert «www.swisstour.net». **MG**

E-COMMERCE / Immer beliebter ist es, sich übers Internet nach Ferienmöglichkeiten zu erkundigen. Geschätzt werden unkompliziert aufgebaute Websites zum raschen Buchen. **TONI RÜTTI**

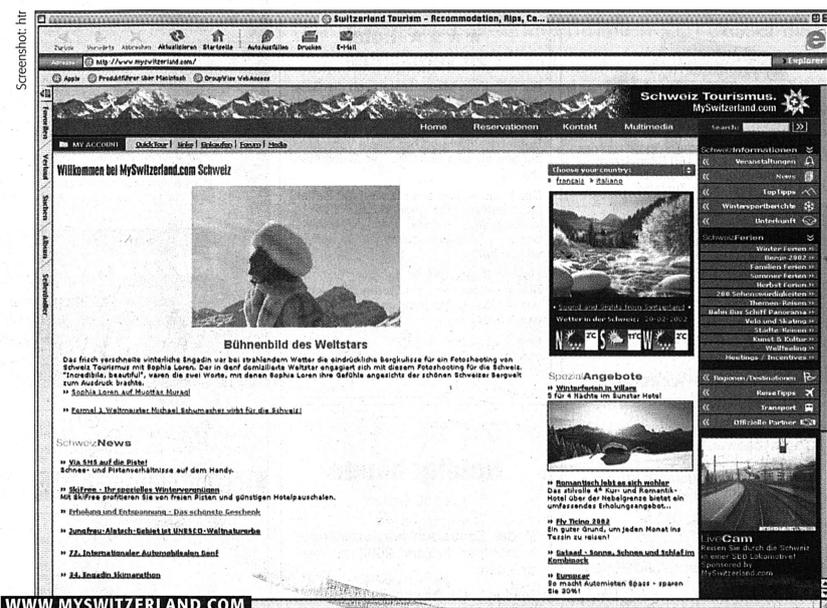
Online-Buchen ist trendy

Durchschnittlich 26 Minuten surfen Europäer im Januar 2002 auf Reisesites. Nur gerade 17,9 Minuten verweilen indessen Schweizer Surfer auf Travelsites, wie aus der jüngst erschienenen Internet-Marktforschungs-Analyse* von Jupiter MMXI hervorgeht. Damit lagen die Schweizer europaweit auf dem letzten Platz. Schweizer verweilen allgemein weniger lang auf ein und derselben Internet-Site als Surfer aus anderen Ländern, erklärte Kasper Lassner von MMXI Switzerland gegenüber der Nachrichtenagentur sda. Reisesites bildeten da keine Ausnahme.

England war zwischen Januar 2001 und Januar 2002 der grösste Online-Reisemarkt in Europa, gefolgt von Deutschland und Frankreich. Das Schweizer Online-Reisegeschäft wuchs um überdurchschnittliche 44 Prozent. Bei Schweiz Tourismus kam es sogar zu einer Verdoppelung der Internet-Besuche (siehe Kasten).

ANFÄNGLICH HERRSCHTE NOCH GEWISSE SKEPSIS

Unterschiedliche Zunahmen bei den Besuchen ihrer Websites sowie von Online-Buchungen vermelden die Destinationen und Tourismusregionen, wie die folgenden Beispiele zeigen. Vor anderthalb Jahren installierte die Alpenarena eine Online-Buchungsmöglichkeit für Ferienwohnungen. Unterdessen wird rund die Hälfte aller Ferienwohnungen von Films, Laax und Falera übers Internet gebucht. 60 Prozent der übrigen Offertanfragen kommen heute übers Internet und nur 30 Prozent übers Telefon sowie 10 Prozent per Briefpost. Inners Jahresfrist ist bei der Alpenarena die Anzahl Visitors von 3000 auf 6500 pro Tag oder rund 200000 pro Monat gestiegen. «Anfänglich herrschte noch eine gewisse Skepsis, direkt zu buchen», so Ariane Ehrat, PR- und Kommunikations-Verantwortliche.



WWW.MYSWITZERLAND.COM

Bei Schweiz Tourismus kam es zu einer Verdoppelung der Internet-Besuche von 295 306 auf 583 885 Visitors, wenn man Januar 2001 mit Januar 2002 vergleicht.

Bei Leukerbad Tourismus entfielen von den 200 letzten Buchungen deren 37 auf Internetbuchungen. Die Internet-Besuche nahmen bei der Alpenregion (Brienz-Meiringen-Hasliberg) im Laufe des letzten Jahres um 20 Prozent zu. Im vierten Quartal kam es zu täglich 627 Besucher-Sitzungen bei einer mittleren Länge von 90 Sekunden. Bevor es zur Buchung von Ferienaufenthalten oder Arrangements kommt, wird vielfach doch

noch schnell angerufen oder per E-Mail ein Prospekt angefordert. Das Buchungsvolumen lag bei der Alpenregion im vergangenen Jahr bei 130 000 Franken. Seit Mitte Februar können die Direktbuchungen allenfalls auch völlig anonym und ohne E-Mail-Kontakt abgewickelt werden. Für viele Benutzer ist dies noch gewöhnungsbedürftig. Bei Toggenburg Tourismus machen die Internet-Buchungen noch einen sehr geringen Anteil von rund acht Prozent aus.

xesten und längsten Prozesse in der Kategorie E-Commerce. Laut MMXI-Studie bieten die meisten Reisesites ungenügend Hilfe an. Als Folge davon brechen Ratsuchende die Online-Buchung vielfach vorzeitig ab. Leute ab einem gewissen Alter greifen generell immer noch lieber zum Ferienprospekt. Jugendliche und Leute bis zur mittleren Altersklasse checken hingegen gerade für spontane Reisen und Kurzaufenthalte lieber Internet-Angebote durch. «Je komplexer das gesuchte Angebot ist, desto mehr möchte der Gast auch Prospekte studieren und sich persönlich beraten lassen», so Werner Stahl, Marketingleiter der Alpenregion. «Handling und Dateneingabe können für Direktreservierungen nicht benutzerfreundlich genug sein», sagt Astrid Imboden, stellvertretende Direktorin Leukerbad Tourismus. Der Aufbau einer Website entscheide weitgehend darüber, ob gebucht werde oder nicht, konstatiert auch die Leiterin der Abteilung Reservation der Alpenarena, Sarah Barth.

EMOTIONEN MÜSSEN GEWECKT WERDEN

Ferienhungrige möchten sich über eine Destination ein möglichst authentisches Bild machen. Beliebte sind Bilder von Livekameras sowie tagesaktuelle Infos. Ein Must sind Links zu kulturellen, sportlichen und touristischen Angeboten. Geringe Beachtungschancen haben Bilder, die keine Ambiance vermitteln. «Wir müssen übers Internet Emotionen wecken, wie dies der Prospekt auch tut», sagt Ellen Högerich, Leiterin Toggenburg Tourismus. Die Planung von Familienferien auf dem Internet gilt als einer der komple-

* Gemessen wurden von Jupiter MMXI nur die «Unique Visitors»: jede Person wurde pro Monat und Site nur einmal gezählt, egal, wie oft sie dieselbe Site besuchte.

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

IHR GASTPARTNER MIT STARKEN MARKEN.

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

Henkel-ECOLAB AG
The Service Company

Ihr Spezialist für Objekt-, Hospital-, Textil-, Food- und Küchenhygiene.

Votre spécialiste en hygiène des objets et des surfaces, hospitalière, des textiles, des alimentaires et des cuisines.

4110 Mülheim-Kirchli, Kappelstrasse 91, F. 061 466 94 00

noteljob

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch
www.hoteljob.ch

EGS
ENQUIET & GRANDJEAN - SOFTWARE

Professional Foodservice Software

- Lagerverwaltung
- Rezeptkalkulation
- Inventar
- Nährwertberechnung
- Bestellungen
- Barcodes
- Lieferanten
- Internet, PocketPC

CALC MENU

Tel. 0848 000 357
Fax 0848 000 358
http://www.calcmenu.com

Cafitesse
das Kaffeesystem

keine Verluste
präzise Kontrolle
fixe Kaffeekosten

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch

Tel. 062 775 07 07
Fax 062 775 06 06
info@repa.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
FAX 055/410'41'06

activ gastro

Hotel-Restaurant
Sternen, 5032 Rohr AG
zu verkaufen



21 sehr schöne, moderne Hotelzimmer, Restauration mit 160 Sitzplätzen, 5 Wohnungen, 40 Parkplätze, 2302 m² Sehr guter Zustand

Attraktiver Verkaufspreis
Objekt-Info: www.activgastro.ch

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

P 00000386447

8005 Zürich, Limmatstrasse

Zu verkaufen

10-Familien-Wohnhaus mit Restaurationsbetrieb

- gute, zentrale Lage
- Massivbauweise mit Unterkellerung
- moderner Ausbaustandard
- Baujahr 1902, 1994 umfassend saniert
- BR 5,8%
- VP 4,9 Mio.

Verkaufsdokumentation und Besichtigung:

P 146906/417631

Süd-Nord

Immobilienmanagement AG

Telefon 01 421 40 00 • info@sued-nord.ch

BERATUNG SHV

Wir verkaufen im Auftrag

HOTEL STERNEN MURI

Muri bei Bern

44 DZ, 4 Restaurationsräume und Seminarzentrum mit entsprechender Einrichtung für bis 300 Personen
VERKAUFSPREIS: s.Fr. 6'000'000.-

HOTEL TIVOLI SCHLIEREN & DEPENDENCE

Schlieren bei Zürich

64 Zimmer/100 Betten, 2 Restaurationsräume mit komplett 100 Plätzen und 9 Personenzimmer
VERKAUFSPREIS: s.Fr. 3'200'000.-

SEMINARHOTEL RÖMERTURM

Filzbach ob dem Walensee

38 Zimmer/80 Betten, 4 Restaurationsräume mit komplett 180 Plätzen, Terrasse mit 60 Plätzen, Caveau mit 30 Plätzen, Seminarzentrum mit entsprechender Einrichtung mit Total 168m² Traumhafte Sicht auf den Walensee
VERKAUFSPREIS: s.Fr. 3'000'000.-

LANDGASTHOF HEIDELBERG

15 Zimmer/67 Betten, 2 Restaurationsräume, grosse Terrasse, Saal mit 80 Plätzen, Wohnung
VERKAUFSPREIS: s.Fr. 3'000'000.-

WEITERE INFORMATIONEN
Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Urs Feuz
Monbijoustrasse 130 / 3001 Bern
Tel 031 370 43 43 / Fax 031 370 43 44
E-Mail urs.feuz@swiss-hotels.ch

BERATUNG SHV

Wir verkaufen/verpachten vielseitig nutzbares

Hotel/Restaurant

Wirtwohnung/8 DZ, 80 Innen- und 100 Aussenplätze, Saal für 200 Personen. Tadelloser Zustand.

Touristenherberge/ Vereinsunterkunft

48 Schlafplätze, Küche, gedeckte Grillstelle, Beides geeignet für Glaubens- od. Arbeitsgemeinschaft, Kurhaus etc.

Nähe Skilift, Schwimmbad und Tennisplatz. 200 Parkplätze, sonnige, ruhige und nebelfreie Lage. 30 Min. ab Bern oder Thun.

Interessante Kauf-/Pachtbedingungen einzeln oder zusammen.

Interessenten melden sich unter Chiffre V 005-70213, Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 146501/382708

★★★★-Hotel zu verpachten

Für initiativen Mieter bietet sich die Gelegenheit, in bekannter Gegend (Berne Oberland) einen Betrieb zu übernehmen. Das Hotel-Restaurant wird als 2-Saison-Betrieb geführt und hat ideale Voraussetzungen für den Schritt in die Selbstständigkeit.

Das Haus ist bestens etabliert (90 Betten) und verfügt über eine grosse Stammkundschaft, welche den Wellnessbereich (Hallenbad/Saunas/Dampfbad) sehr schätzt.

Eigener Kapitalbedarf ca. s.Fr. 100 000.-, Kleininventar wird zur Verfügung gestellt und muss nicht käuflich übernommen werden.

Gerne erwarten wir Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 146916, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

146916/15992

Zu verpachten:

Hotelgebäude

mit 150 Betten

in der Zentralschweiz, umständehalber per Frühjahr 2002 zu verpachten.

Ruhige Lage, prachtvoller Ausblick, am Vierwaldstättersee.

Anfragen bitte unter Chiffre 146874, hotel + tourismus revue, 3001 Bern.

146874/171612

realit

Lenzburg (AG)
am Rande der Altstadt
zu verkaufen

renommiertes Hotel/Restaurant

mit

- 44 Betten in 28 Zimmern mit Sanitärkomfort (zusätzliche Nutzungsreserve von BGF 423 m²)
- 88 Sitzplätze im Restaurant
- 68 Sitzplätze auf Terrasse (bestfrequentierte durch Passantenverkehr)
- 80 Plätze im Saal (Bankettbestuhlung)
- 29 Parkplätze direkt beim Gebäude. Ideal für initiatives Gastronomie-Ehepaar.
- Verhandlungspreis Fr. 1.75 Mio.

Über Detailinformationen gibt Ihnen unser Herr Ph. Gloor gerne Auskunft.

REALIT TREUHAND AG
Bürgelstr. 19 • 8600 Lenzburg
Tel 062/935 88 22
www.realit.ch / info@realit.ch

Eine neue Herausforderung?

Im Kanton Zürich (Nord) auf Mitte 2002 zu vermieten repräsentatives und weit herum bekanntes

Speise-Restaurant

- 45 Sitzplätze
- 40-50 Sitzplätze im Saal
- Gartenterrasse mit bis zu 90 Plätzen
- Weinschenke/Bar mit rund 40 Sitzplätzen
- Weinkeller
- Lager-/Kühlraum
- Personenzimmer, evtl. Wirtwohnung
- über 35 Parkplätze
- Grossinventar inbegriffen

Nur geeignet für solvente, ausgebildete Fachleute mit Erfahrung in der Führung von Gastbetrieben. Bewerbungen bitte mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 146502 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

P 146502/382708

JANUAR

Mo Lu 1 8 15 22 29 5 12 19 26 5 12 19 26
Di Mi 2 9 16 23 30 6 13 20 27 6 13 20 27

... Mieten Sie nicht irgendeinen Betrieb - Sie sind ja auch nicht irgendein Mieter!

Im Auftrag unserer Klienten suchen wir mit Objektübernahme nach Vereinbarung in einen grösseren, stillvoll gebauten sowie bestens gepflegten Landgasthof mit Fr. 1,6 Mio. Jahresumsatz ein qualifiziertes, praxiserprobtes

Mieter/in (Ehe-)Paar

Das namhafte, in sämtlichen Belangen modern eingerichtete Gasthaus, befindet sich an verkehrsgünstiger Lage; regional gelegen nahe der Kantonsgrenze Zürich/Aargau.

Das gesamte Platzangebot beläuft sich auf 135 Personen. Zusätzliche 140 Plätze sind auf der schmunzigen Sommerterrasse gegeben. Zudem sind wenige Gästezimmer; eine 3 1/2-Zi.-Direktionswohnung und Parkplätze vorhanden.

Der Eigentümer der Liegenschaft wünscht sich eine Geschäftsleitung, die neben einem breiten fachlichen Qualifikationsausweis auch über persönliche Stärken verfügt wie Kundenorientiertheit, Kontakt- und Einsatzfreude. Kurz gesagt: ... jüngere, gewinnende und unkomplizierte Fachleute. Sie sollten aber auch in der Lage sein, neben der Pflege der lokalen Stammkundschaft und jener aus dem zürcherischen (Stadt)Gebiet, ebenso das Renommee als verlässlicher Partner bei Anlässen und Banketten weiter zu entwickeln.

Die allgemeinen Mietbedingungen sind fair und branchenüblich. Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars ist erforderlich. Geboten wird kreativem sowie engagierten Gastgebern ein interessanter Einstieg in ein ausgezeichnetes Wirkungsfeld.

Interessenten senden uns bitte ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zuhanden der nachstehenden Anschrift. Wir stehen Ihnen für Vorbearbeitungen auch telefonisch gerne zur Verfügung. Diskretion ist selbstverständlich.

145736/211690

Terminia Consulting

Professionelle, persönliche Beratung in Personalmanagement und Unternehmensfragen im Bereich Hotellerie / Gastronomie

Steinstrasse 21
8036 Zürich
☎ 01 451 00 11

Zu vermieten per 1.8.2002, im Zentrum der Stadt gelegen, in liebevoll restaurierter Liegenschaft

Restaurant Hecht, Dübendorf



Das Gasthaus, bestehend aus Restaurant und 3 Sälen, verfügt über total ca. 300 Plätze (wovon rund 170 im Bankettsaal) und eine Gartenwirtschaft mit ca. 50 Plätzen. Der Bankettsaal, welcher sehr gut gebucht ist, verfügt über eine Bühne sowie eine Galerie und ist mit moderner Infrastruktur ausgerüstet. Direkt hinter der Liegenschaft befinden sich 24 Gästeparkplätze, ein noch grösserer öffentlicher Parkplatz ist in Gehdistanz.

Auf Wunsch kann zusätzlich auch eine Wirtwohnung im neu ausgebauten Dachgeschoss der Liegenschaft gemietet werden.

Interessenten melden sich bitte bei Zobrist & Rabsamen AG, Immobilienverwaltung Kernstrasse 12, 8004 Zürich

Unser Herr Felix freut sich auf Ihren Anruf
Telefon 01 291 25 77 oder 076 560 36 87

Hotel-Restaurant Sonne an schönster Lage in St. Gallen-Rotmonten

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen
16 Gästezimmer
Tagesrestaurant
Bar
Speisesaal (unterteilbar) 80 bis 110 Plätze
Sitzplatzzimmer
Gartenterrasse und Garten
Angestelltenzimmer
Wirtwohnung
Minigolf-Anlage und genügend Parkplätze
Grundstück 3000 m²

Schriftliche Anfragen an Herrmann Steiner
Felsenstrasse 111, 9000 St. Gallen

146668/395314

Cercasi

piccolo Albergo garni

Lugano e dintorni.

Nario Gentili
Via Vicolo Nuovo 2
I-22060 Campione d'Italia

146745/417375

In der linken Zürichseeregion (Kt. SZ) aus Altersgründen zu verkaufen

Gourmet-Restaurant

Lieben Sie den barocken Stil, die hohe Kunst der Gastlichkeit in einem exklusiven Betrieb?

Dann könnte dieses vor neun Jahren neu erbaute Lokal mit 90 Innen- und 80 Aussenplätzen Ihre neue Herausforderung sein. Notwendiges Eigenkapital Fr. 380 000.-, Chiffre 146968, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

146968/9873

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir per sofort Nachfolger für unsere kleine

Pension

14 Zimmer und öffentlichem Restaurant in Novaggio/Malcantone TI.

Inventar muss übernommen werden. Miete ist mit dem Eigentümer festzulegen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage.

www.belcantone.ch, Tel. 091 606 13 23

146898/132489



Unser, im Biedermeierstil erbautes, gut laufendes Gasthaus Traube ist zufolge gesundheitlichen Gründen auf Herbst 2002 neu zu verpachten. Es liegt in Buchs SG im Rheintal an bester Lage.

Das altehrwürdige Gasthaus bietet

stilvolles Ambiente bewährte Tradition vielfältige Nutzungsmöglichkeiten

- Braustube (50 Plätze)
- Speisesaal (50 Plätze)
- Rohrerstube (20 Plätze)
- Gerichtsaal (40 Plätze)
- Sitzungszimmer
- Gartenwirtschaft (50 Plätze)
- Neue Küche
- Grosse Gewölbekeller
- Grosser Parkplatz
- Grosszügige Pächterwohnung (7 Zimmer)
- 2-Zimmer-Wohnung

Für diese spannende Herausforderung erwarten wir von Ihnen:

Ideenreichum Vorliebe für Stil und Atmosphäre Qualitativ gute Küche

Anfrage unter: 081 756 67 49
c.filli@bluewin.ch

417640/146920

ZU VERKAUFEN

Speiserestaurant Pizzeria

in grösserem Winter- und Sommerkurort in Mittelbünden verkaufen wir ein Speiserestaurant/ Pizzeria, mit total 170 Plätzen. Das Lokal liegt an zentraler Lage und ist bestens etabliert.

Solvente und seriöse Interessenten können unter Chiffre 513-298586, Südostschweiz Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur, gerne weitere Einzelheiten erfahren.

P 146917/164186

Zu verkaufen in Lugano

Bar

mittlerer Grösse, Terrasse mit 50 Plätzen. Aussergewöhnliche Gelegenheit für entschlossene Person.

Kapital nötig, Vermittler ausgeschlossen.

Schreiben an Chiffre: F 024-303739, an Publicitas SA, Postfach 3209, 6901 Lugano.

P 146904/382708

HOTEL IN AROSA

30 Zimmer mit DU/WC, Restaurant mit 140 Plätzen, renoviert, Fr. 2,4 Mio.
Telefon ++41(0)55 417 46 65

146323/417413

AMBIENTE IMMOBILIEN

Toscana: Zu verk. «Agriturismo» (Hotel) mit hohem Standard von CH geführt.

Engelberg: 100j. trad. Hotel wird aus 4-Stern-Hotel (mit 72 Betten) per Juni 2003 neu erbaut. Als Investor sind Sie der richtige Partner. Nähere Auskunft unter Tel. ++41-79-702 92 25 (CH), Fax ++41-41-711 87 87 (CH), Tel. ++39-339-173 14 47 (I)

PS: Auch für weitere Objekte.

P 146925/417632

Hombrechtikon ZH

Zu verkaufen mitten im Dorf ein interessantes, vielseitig verwendbares und voll vermietetes (BR 6,62%) Wohn- und Geschäftshaus

Ideal zum Aufteilen in STWEG. VP Fr. 2,900,000.-

STADLER IMMOBILIEN

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

ERLEBNISPAK / Projekt in Neuhausen gescheitert

Reinfall am Rheinfall

Das Projekt eines Erlebnisparks am Rheinfall bei Neuhausen ist gescheitert. Geblieben ist lediglich das Vorhaben, einen Informationspavillon zu erstellen.

Mitte 2000 hatten Initianten der Schaffhauser Wirtschaftsförderung und der Stadt Neuhausen ein Projekt vorgestellt, das den Rheinfall bei Neuhausen touristisch attraktiv machen sollte. Geplant war, den Rheinfall selbst weiterhin allgemein und gratis zu-

gänglich zu lassen. Darum herum wären drei Erlebnisbereiche geplant gewesen, in denen die Besucher die Entstehung des Rheinfalls und die Nutzung der Wasserkraft hätten nachvollziehen können. Dafür hätten sie Eintritt bezahlen müssen. Der Widerstand in der Region gegen diese Eintrittsgelder war in der Region so gross, dass sich für das 40-Millionen-Projekt keine Investoren fanden. *CK/sda*

Eigenständig

Berner Oberland. Grindelwald, Interlaken, Wengen-Mürren-Lauterbrunnental bleiben vorläufig eigenständige Destinationen. Das hat Regierungsrätin Elisabeth Zöllch an einer offiziellen Wahlveranstaltung in Interlaken bekannt gegeben, wie die «Berner Zeitung» schreibt. Die Zeit zu einem solchen Zusammenschluss sei noch nicht reif, sagt der Grindelwaldner Tourismusdirektor Jo Luggen. Der Wunsch für diese Destination müsse von der Basis her kommen. *CK*

Lift steht still

Airolo. Für die Skistation in Airolo hat der schneearme Winter auf der Alpenseite schwere Folgen. «Es ist die schwärzeste Saison seit 1995, als die Transportanlagen in Betrieb gingen», teilte die Funivie del San Gottardo mit. Jetzt stehen die Liftanlagen still, nachdem sie nach der Eröffnung am 26. Dezember nur teilweise und dank Kunstschnee gelaufen waren. Der Umsatz ist gegenüber dem Durchschnitt der letzten Jahre um 85 Prozent gesunken. Nicht einmal 350 000 Franken flossen in die Kassen. *GL*

Lifestyle-Magazin

Amsterdam. Schweiz Tourismus (ST) pusht das Interesse der Holländer an der Schweiz mit dem neuen Lifestyle-Magazin «CH – Tijdschrift over Zwitserland». «CH» betont die weniger bekannten Seiten der Schweiz. Herausgeberin ist Credits Media BV, Amsterdam, ST partizipiert als Partner. «CH» wendet sich an eine gut situierte Leserschaft und erscheint bei einer Auflage von 50 000 Exemplaren zweimal jährlich. Bestellt werden kann «CH» unter Tel. 0031 (0) 20 625 53 94 oder www.MySwitzerland.com. *TRU*

Direkt buchen

Winterthur. Ab sofort können in Winterthur Hotels direkt über www.winterthur-tourismus.ch gebucht werden. Tagungen und Seminare lassen sich über einen Link zu www.meeting-organizer.ch online organisieren. Der neue Internet-Auftritt ist in enger Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung entwickelt worden. Dadurch können Informationen über die Stadt sowie die Vielfalt der Freizeitregion Winterthur inklusive Kultur- und Sportveranstaltungs-kalender abgerufen werden. *TRU*

BÖRSENBAROMETER / Viele Konjunkturindikatoren haben auf Grün gedreht

2002: Zahlen sind besser

Mehr als in früheren Rezessionen hat der Anleger heute Mühe, wieder zur Normalität zurückzufinden. Ganz abgesehen von echt enttäuschenden Jahresabschlüssen geben den Anlegern Fälle wie Enron in den USA zu denken, wo massive Bilanzverfälschungen zu milliarden schweren Börsenverlusten für die Anleger führten, oder ABB in der Schweiz, wo frühere Konzernspitzen sich zu Lasten der Unternehmung wie in einem Selbstbedienungsladen bereichert haben.

In der Zwischenzeit haben viele Konjunkturindikatoren wieder auf Grün gedreht; bis das Wirtschaftswachstum zahlenmässig erfasst werden kann, wird es allerdings Sommer. Und bis die Zahlen das Ende der Rezession verkünden, dürften die Aktienbörsen noch raschen Veränderungen unterworfen sein. Auch der Tourismus dürfte 2002 bessere Zahlen melden, doch wird insgesamt die Erholung nicht überzeugend ausfallen: Die Angst vor neuen Terroranschlägen geistert noch in vielen Köpfen herum.

UNBEKANNTE NICHT AUS DEM WEG GERÄUMT

Zu den Hauptgeschädigten des 11. September 2001 gehören die Airlines. Unverändert sorgen schlechte Zahlen für 2001 für Kursrückschläge. Hervorstechende Gesellschaften sind etwa British Airways, wo abermals 5800 Stellen abgebaut werden, und Lufthansa, mit einem fast mörderischen Tarifkampf gegen Billig-Airlines und der Ankündigung eines Service-Abbaus. Aber auch die Crossair-Aktionäre haben noch keinen Grund zum Lachen. Mit «Swiss» steht zwar der Name der neuen Airline fest. Aber noch sind nicht alle Unbekannten aus dem Weg geräumt.

Weiterhin eher gedrückt notieren die Hotelaktien. Verfügbare Daten zeigen, dass bei den Frequenzen Einbussen in Kauf genommen werden mussten, die durch ein kreatives Marketing aber umsatzmässig meist aufgefangen werden konnten. In der Schweiz ist der Kurs des Victoria-Jungfrau-Hotels erstmals seit Monaten wieder knapp unter 300 Franken gefallen. Insgesamt sehr gut gehalten haben sich amerikanische Hotelketten: Ob hier bereits Vorzeichen für einen wieder anziehenden Tourismus und vermehrte Geschäftsreisen zu spüren sind? Deutlich gegen den Trend geschwommen sind die Aktien der Starwood Hotels & Resorts mit einem Plus von über 10 Prozent.

Die auch im Gastrogeschäft tätigen Bon Appétit und Valora profitieren von guten Umsatzzahlen. Recht solide verhalten auch Mövenpick, wogegen Kuoni knapp 10 Prozent verloren haben. Hier können wohl nur positive Indizien über den laufenden Geschäftsgang für eine kursmässige Wende sorgen.

Von den Schwierigkeiten in der internationalen Reisebranche zeugen auch die Entlassungen bei der American Express, welche die Zahl der 2002 eingesparten Stellen auf 15 Prozent der am Jahresanfang beschäftigten Personen bringen. *WL*

BÖRSE / Papiere von Raststättengesellschaften, Hotels und Wellnessgesellschaften halten sich besser als andere Tourismusaktien. Eine verstärkte Bindung zur Gesellschaft hat einen Einfluss. **MEINRAD G. SCHNELLMANN**

Freizeitwerte sind gefragter

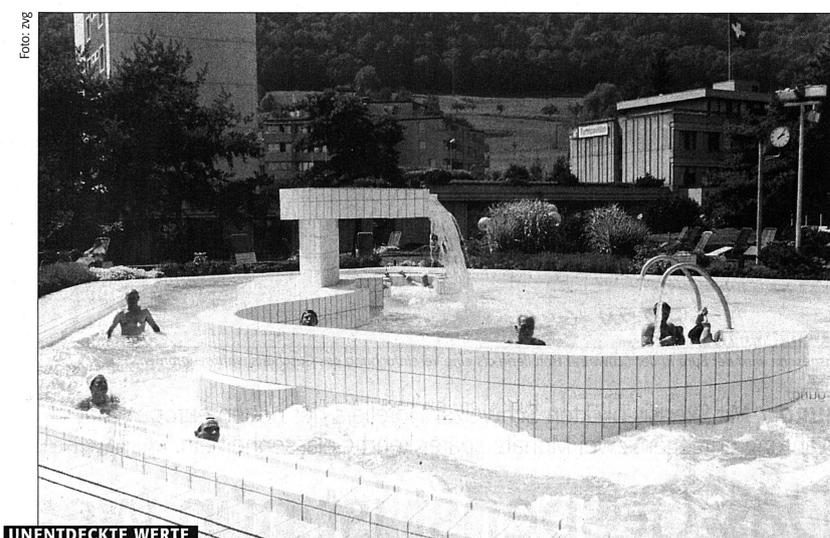
Im Gegensatz zu den Aktien der schweizerischen Bergbahnen halten sich die Werte der Raststättengesellschaften, der Hotel- und Wellnesspapiere sowie der Bädergesellschaften bedeutend besser als die anderen Tourismusaktien. Der Grund dafür liegt darin, dass die Papiere an konservative, anlagensuchende Investoren gehen. Dies, weil die verstärkte Bindung zur Gesellschaft einen Einfluss hat. Meist ist ein engerer, kleinerer Aktionärskreis vorhanden, von welchem man sich kaum gerne trennt. Eine bessere Transparenz für die Aktionäre dürfte ebenso ausschlaggebend sein wie die gelegentlichen Vergünstigungen, sei es bei Eintritts- oder Pensionspreisen. Diese Gesellschaften sind bedeutend weniger vom Wetter und Klima beeinträchtigt. Dadurch ist die grosse Cashflow-Fluktuation – im Gegensatz zu den Bergbahngesellschaften – bedeutend geringer.

CASHFLOW-KONTINUITÄT BEI DEN RASTSTÄTTEN

→ Die Gotthard Raststätte N2 Uri AG bildete im vergangenen Jahr eine Ausnahme, als der Gotthard-Tunnel drei Monate geschlossen war und somit eine markante Einbusse zu verzeichnen war. Der Titel lag seit Jahren bei rund 400 Franken im Geld und musste vorübergehend bis auf 325 Franken Geld zurückgenommen werden. Die Notiz dürfte sich dieses Jahr wohl wieder korrigieren. Der Dividendensatz könnte geringfügig zurückgenommen werden. → Die Raststätte Rheintal AG, deren Aktien sporadisch immer wieder die Hand wechseln, bewegen sich im Rahmen von 2000 bis 2200 Franken. Sie rentieren bei einer 9-Prozent-Dividende gut 4 Prozent, was einer konservativen Obligation gleichkommt. → Einen guten kontinuierlichen Cashflow weisen auch die Werte der Lurag AG Neuenkirch auf, die seit zwei bis drei Jahren Kursfluktuationen von 700 bis 750 Franken und ebenso eine Obligationrendite von 4 Prozent aufweisen.

GROSSINVESTITIONEN SIND ALLSEITS BEKANT

→ Trotz des Gewinnrückgangs beim Parkhotel Waldhaus Flims haben sich die Kurse zwischen 925 Franken und 975 Franken bei den Namentiteln eingependelt. Ebenso liegt der Inhabertitel zwischen 2000 Franken und 2300 Franken in den letzten Jahren unverändert. Die Grossinvestitionen sind allseits bekannt und es ist kaum mit grossen Kursenbrüchen zu rechnen, da dass Aktionariat relativ klein ist und Altigentümer kaum bereit sind, sich von diesem Hotel-Gebilde zu trennen. Die Inhaberaktie weist einen beachtlichen Substanzwert von 11 600 Franken auf. Zudem erhalten die Aktionäre einen Übernachtungsbonus in der Höhe von 5 Prozent des Nominalwertes. → Bekanntlich wird das Dolder Grand Hotel für ca. 100 Millionen Franken umgebaut, was sicher eine Kapitalerhöhung nach sich ziehen wird. Der Ak-



UNENTDECKTE WERTE

Die Werte der Thermalbad Zurzach AG sind noch nicht entdeckt: sie liegen unter dem Nominalwert von 500 Franken.

tionärskreis ist sehr klein, so dass sich die alteingesessenen Aktionäre kaum von den Titeln trennen werden, ist dies doch eine Herberge von Weltruf und bedeutet – wie die «Neue Zürcher Zeitung» – ein Prestige-Papier. Die Titel werden heute bei 7000 Franken gesucht und 7500 Franken offeriert, ohne dass eine Dividende bezahlt wird. Der Höchstpreis in den letzten zwei Jahren betrug 10 000 Franken, der tiefste betrug sich bei 7500 Franken.

BRAUEREI FALKEN: SEIT JAHREN DIVIDENDE

→ Ebenso einen engen Aktionärskreis weist die Gesellschaft der Brauerei Falken auf, die lediglich ein Aktienkapital von 1,5 Millionen Franken hat. Eine

10-Prozent-Dividende auf den Nominalwert von 500 Franken wurde seit Jahren ausbezahlt. Der Titel liegt kontinuierlich bei 7500 Geld und 8000 Brief. Der Cashflow hat sich in den letzten fünf Jahren stabil gehalten, wobei sich dieser zwischen 2.7 Prozent und 3.7 Prozent vom Umsatz bewegt. → Zu den Familienaktionärskreisen ist sicher auch die Brauerei Schützengarten zu zählen. Die Aktie gilt als Raritätspapier und wird sporadisch bei 16 000 Franken offeriert. Der Substanzwert pro Titel beläuft sich auf rund 52 000 Franken Dies hat die Gesellschaft veranlasst, Titel am freien Markt zurückzukaufen. Im Eigenbestand befinden sich derzeit über hundert Aktien. In den nächsten Jahren wird dies eine Gewinnverdichtung er-

geben und ein weiteres Ansteigen des Kurses tolerieren. Dieses Papier zählt zu den bedeutendsten Value-Titeln. Zusätzlich zu den Aktien zirkulieren sporadisch die Partizipationsscheine, die bei rund 1650 Franken gesucht werden. Auch dieser Wert verkörpert einen Substanzpreis von über 10 000 Franken Die Titel weisen Raritätscharakter auf und kommen nur zu steigenden Preisen auf den Markt.

GRÖßERE INVESTITIONEN IN BAD RAGAZ

→ Die Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz werden seit geraumer Zeit nur noch bei 7500 Franken gesucht, ohne dass Offerten vorhanden sind. Mit dem Bau eines dritten Hotels dürften auch hier grössere Investitionen anstehen, so dass der Aktionär eventuell für weiteres Eigenkapital gefragt werden muss. Die Auslastungsziffer beträgt knapp 90 Prozent, was als Spitzenwert betrachtet werden kann. Der Substanzwert der Titel liegt bedeutend über dem derzeitigen Börsenkurs. Es ist nicht auszuschliessen, dass das Aktionariat in Zukunft vergrössert wird.

→ Noch nicht entdeckt wurden die Werte der Thermalbad Zurzach AG, die immer noch unter dem Nominalwert von 500 Franken liegen, obwohl eine 5-Prozent-Dividende ausgeschüttet wurde.

→ Immer noch einseitig in der Nachfrage liegen die Hirslanden Holding AG Zürich mit 1250 Franken Geld sowie die Klinik Linde AG mit 230 Franken Geld.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	130	145	-	5
BET Engelberg-Titlis, I*	610	620	-	30
Davos-Parsonn AG, N*	325	345	-	15
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	75	100		
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	-	550		
Schilthornbahn AG, Mürren, N	825	850		
Weisse Arena, Laax	95	110		5
ÜBRIGE				
Kongress & Kursaal Bern AG, N	420	450		20
Seiler Hotels Zermatt	570	650		10
Schweizer Mustermesse, Basel	350	390		20
Thermalbad Zurzach AG, I	460	500		25

Schlussstand 14.2.2002 401.66 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (29.1.2002) 406.58 Punkte
 Extremstände: 1993/2001 Tiefst/Höchst 82.88/127.90

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

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

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung Luzerner Regiobank AG, Luzern.

ST. GALLEN / Erneuerte Gästezimmer im «Walhalla» Renovation für 1,5 Mio.

Binnen sieben Monaten sind in dem neben dem St. Galler Hauptbahnhof liegenden Vier-Sterne-Hotel Walhalla 30 Einzel- und Doppelzimmer sowie Nasszellen inklusive Mobiliar und 20 Badezimmer renoviert bzw. total erneuert worden. Der finanzielle Aufwand betrug mehr als 1,5 Mio. Franken.

Für Edgar Rosenblum vom gleichnamigen St. Galler Baummanagement-Unternehmen bestand die besondere Aufga-

benstellung darin, einen Umbau zu verwirklichen, während gleichzeitig der Hotelbetrieb praktisch neben den Renovationsarbeiten einwandfrei funktionieren musste.

Das Hotel Walhalla verfügt jetzt über 30 erneuerte, moderne und helle Gästezimmer. Aus hygienischen Überlegungen sind Holz-Laminat-Böden gelegt worden. Alle Zimmer werden mit einer Kaffeemaschine ausgestattet. *KJV*

EHL / Neue Module für Manager-Weiterbildung Sommer-Programm

Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) erweitert ihr sommerliches Weiterbildungs-Programm für das Hotel-Management. Zwei neue Module ergänzen das Hospitality Management Summer Programme 2002. Das eine betrifft das fortgeschrittene Technical Services Management für das Hotel. Es soll dem Hotel-Management eine bessere Ausgangsposition gegenüber Investoren und Ingenieuren verschaffen. Und es

soll für mehr Lebensqualität der Hotelgäste sorgen.

Das zweite Modul betrifft die Erleichterung der Innovation in der Hotellerie: Wie zeigt man sich proaktiv gegenüber Veränderungen, und wie wird man zum Trendsetter? *KJV*

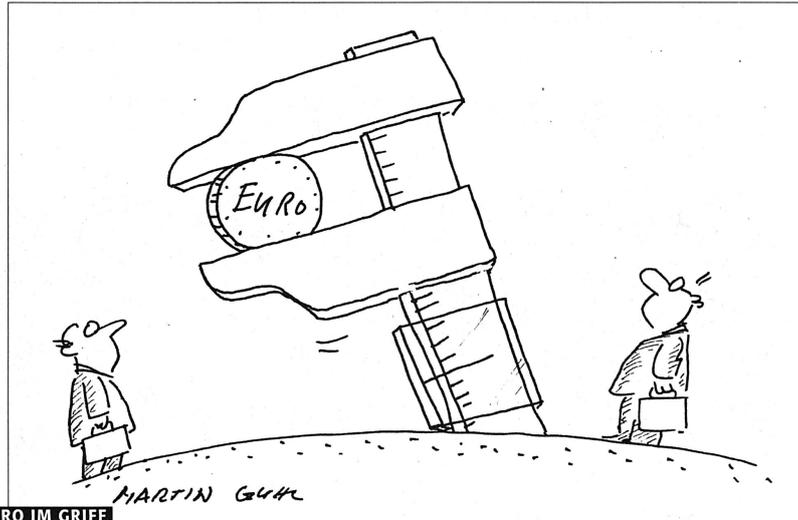
Das ganze Programm ist auf www.lhcconsulting.com/services/hmssp/index.asp. Weitere Informationen und gedruckte Broschüre bei anne.ferdin@ehl.ch, Telefon 021 785 13 37.

SÜDTIROL / Grösstes Alpenhotel aus Holz 100 Prozent Holzbau

Das bisher grösste Hotel der Alpen, das «zu 100 Prozent aus Holz» besteht, wird auf der Seiser Alm im Südtirol errichtet. Die Salzburger Holzbaufirma Thoma wird bei der Errichtung des Hotels Urthaler auf sämtliche Chemikalien, Leim oder Holzschutzmittel verzichten. Durch die «Holz-100»-Bauweise soll ein gesundes und handstrahlensicheres Wohnen ermöglicht werden, heisst es in einer Pressemitteilung.

Bei dieser Holz-Bauweise werden stehende oder liegende, massive Pfosten ohne Zwischenräume zu kompakten Bauelementen geschichtet. Diese Elemente werden mit staubtrockenen Holzdübeln verbunden. Mit Hilfe von Feuchtigkeit quellen dann die Dübel auf und verbinden die Teile zu einem «massiven Ganzen». Das Raumvolumen des Hotels liegt bei insgesamt rund 16 000 Kubikmetern. *HP*

Karikatur: Martin Guhl



EURO IM GRIFF

Insgesamt wird der Euro in der Schweizer Hotellerie als eine Vereinfachung des Geschäfts wahrgenommen.

EURO / Mit Skepsis blickten Schweizer Hoteliers der neuen europäischen Währung entgegen. Zwei Monate später kehrt Gelassenheit ein. *OTTO HOSTETTLER*

Das Gespenst ist nun weg

Während in klassischen Wintertourismus-Ortschaften bisher nur spärlich mit den neuen Scheinen bezahlt wurde, sieht es in den Städten anders aus. In der Messestadt Basel etwa ist der Euro längst zum täglichen Zahlungsmittel geworden. Im Vier-Sterne-Hotel mit dem symbolträchtigen Namen «Europe» spricht man von einer Vereinfachung, weil die verschiedenen europäischen Fremdwährungen wegfallen, wie Philippe Eberli sagt. Laut Buchhaltungs-Controller Eberli kommt aber die neue europäische Währung selbst mit der Zusammenlegung nur knapp an eine andere Fremdwährung heran: den nach wie vor bestehenden US-Dollar.

Auch heute ist der US-Dollar im Hotel Europe unter den Fremdwährungen Spitzenreiter. Im Hotel Ibis Zürich Technopark von Alex Laukenmann hingegen hat der Euro den Dollar überbunden. An dritter Stelle steht im Zürcher Zwei-Sterne-Hotel das britische Pfund, vereinzelt gehen auch japanische Yen ein, wie Laukenmann sagt.

IN FERIENORTEN SELTEN, IN STÄDTEN TÄGLICH

Beat Anthamatten, Präsident des Hotelier-Vereins Saas Fee und Mitbesitzer des Vier-Sterne-Hotels «Ferienart Walliserhof» war verunsichert: Der Jahreswechsel 2001/2002 war nicht mehr fern und doch immer war die neue europäische Einheitswährung für viele eine grosse Unbekannte. Anthamatten stand damals zur unklaren Situation und stellte kritische Fragen. Auch an jener Versammlung, als der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) durchs Land tourte und dabei auch in Saas Fee Halt machte, um die Mitglieder zu informieren.

Der SHV erklärte, informierte und verteilte Broschüren und Flugblätter. Zudem wurde eine Hotline eingerichtet, um die Probleme der Gastronomen mit der neuen Währung klären zu können. Zwei Monate nach dem Jahreswechsel sind die Befürchtungen verfliegen. Beat Anthamatten kann sich ein Lachen nicht verkneifen: «Bis heute habe ich noch keinen einzigen Euro gesehen», sagte er gegenüber der hr.

Die neue europäische Währung schafft es bisher nicht bis in seinen Betrieb. Mit einer Ausnahme: Im dazugehörigen Bergrestaurant, wo täglich rund 1000 Personen einkehren, bezahlte kürzlich jemand mit 30 Euro – offenbar weil die entsprechende Person sonst kein Geld mehr bei sich hatte. Anthamatten will aber nicht zu früh frohlocken. Denn üblicherweise verzeiche Saas Fee im Januar und Februar vor allem Gäste aus der Schweiz. Internationale Kunden erwarte er jeweils im März. Erst Ende Winter wolle er deshalb als Präsident der lokalen Sektion des Hotelier-Vereins mit den Mitgliedern Bilanz ziehen.

Die vom SHV eingerichtete Telefon-Hotline wurde vor allem in den ersten Tagen des neuen Jahres benutzt. «Nach den ersten zehn Tagen ging die Zahl der Anrufe bereits stark zurück», sagt Thomas Allemann vom Wirtschaftspolitischen Dienst des SHV. Nicole Savary, die die Informationskampagne für den SHV organisierte, zeigt sich über die eingelebte Ruhe zufrieden. Längst hat sie auch sämtliche Taschenrechner für die Euro-Umrechnung verschickt. «Die Nachfrage war sehr gross», sagt sie.

Über Probleme oder Falschscheine klagt niemand. Gewechselt wird der Euro im Hotel Ibis Zürich Technopark zwar zu einem fixen Kurs, der aber laut

Betriebschef Laukenmann aktuell sei. Täglich werde mit dem aktuellen Kurs verglichen und bei grösseren Abweichungen werde der Fixpreis «sofort angepasst». Zurzeit sei dies etwa einmal pro Woche der Fall. Ähnlich handhabt es das Hotel Europe in Basel. Controller Eberli spricht ebenfalls von einem fixen Kurs, «der gelegentlich angepasst wird». Auf allen Quittungen wird zwar nicht der Preis der einzelnen Produkte, dafür aber der Totalbetrag neben dem Franken in Euro angegeben.

EHL UNTERSUCHT EURO-EINFÜHRUNG

Wie flexibel sich die Schweizer Hoteliers dem Euro annehmen, wird in den nächsten Wochen eine Studie des Lausanner Institute for Hospitality Research (LIHR) der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) zeigen. Laut Projektleiter Roland Schegg wird das Institut in einem «repräsentativen Sample» die Internetauftritte von 125 Schweizer Hotels untersuchen. Geprüft wird, ob die Übernachtungsangebote auch in Euro angegeben werden und ob dabei der aktuelle Tageskurs verwendet wird. Die neue Untersuchung soll Ende März abgeschlossen und anschliessend veröffentlicht werden.

Eine erste Befragung zum gleichen Thema, allerdings nicht nur unter Hotel- und Restaurationsbetrieben, sondern unter verschiedensten Dienstleistungsanbietern des Tourismus, förderte Interessantes und teils Verblüffendes zu Tage: Im Vorfeld der Währungsumstellung zeigten sich beispielsweise die Betriebe auf dem Land weniger besorgt als ihre Kollegen in den Städten oder in den Bergregionen. Auf den Websites variierten zudem die Preise stark und waren teils fern jeglicher Tageskurse.

ITB / Themengruppe Schweizer Hotellerie SHV-Premiere in Berlin

Für Daniela Schaffner, die Verkaufsleiterin der Golden Arch Hotels, ist es eine Premiere der besonderen Art: Ihre beiden Schweizer Hotels im Rümliang und Lully/FR sind die bisher einzigen Häuser von «Golden Arch», der Hotelmarke von McDonald's weltweit. An der Internationalen Tourismus-Börse (ITB) in Berlin will sie deren Bekanntheitsgrad erhöhen. Der SHV-Standauftritt gibt ihr dazu die Gelegenheit.

Denn vom 16. bis zum 20. März 2002 hat der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) zum ersten Mal einen eigenen, weithin sichtbaren Auftritt an der ITB in Berlin. Auf dem ITB-Standgelände von Schweiz Tourismus (ST) besetzt der SHV mit der Themengruppe Hotellerie einen der markanten Messe-Türme des diesjährigen Schweizer Auftritts. Der SHV will hier vor allem seine Plattform www.swiss-hotels.ch vermarkten, plus sein Last-Minute-Angebot. Ausserdem wird der Expo.02-Führer des SHV aufgelegt.

Rund um den Turm wird es acht Counters für den SHV selbst und für sieben Schweizer Hotelgruppen geben, bzw. die Schweizer Sektionen internationaler Gruppen. Es sind: die Sunstar Hotels; Minotel; die Golden Arch Hotels; die Turicum Hotel Management Group; Mövenpick; die Swiss International Hotels; und die Lindner Hotels. Die Gruppen zahlen für ihre Counters selber (je 6800 Franken), der SHV sponsert den Werbeturm mit den Logos der Gruppen und das Video mit Schweizer Sujets, das auf den Turm projiziert wird. Ausserdem übernimmt der SHV «die Dachkommunikation an alle relevanten Reiseveranstalter und

potenziellen Kunden» und die Veranstaltung der Anlässe rund um diesen Messe-Auftritt, so Hans-Ruedi Huber, Leiter Kommunikation des SHV. Ausserdem sind Schweizer Einzelhotels an den ST-Counters der Regionen und Destinationen vertreten.

JUNG UND FRISCH, «WEG VOM EINHEITSBREI»

Für die Turicum Hotel Management Group mit ihren sieben Hotels, wovon drei in der Stadt Zürich, Forch ZH (1), Genf (2) und Ascona (1) wird es der erste ITB-Auftritt überhaupt sein. Turicum-Direktor Martin Emch freut sich auf Kontakte «mit potenziellen Mittelern und direkten Kunden». Die Gruppe mit Wachstumsabsichten in der Schweiz will an der Weltmesse ihren Namen platzieren und die Marke positionieren. Sie will gemäss Emch «weg vom Einheitsbrei der Ketten», hin zu einem jungen und frischen Approach, der für die Gäste effizient ist und ihnen einen Inhalt bietet: Sie sollen «etwas mitnehmen» können aus dem Hotel.

Für Wanda Meyer, Geschäftsführerin der Swiss International Hotels, kommt es im veränderten Umfeld des Tourismus und des Hotelmarkts jetzt gerade recht, den Auftritt an der ITB zu verbessern und den Kunden hier einen direkten Zugang zur Schweizer Hotellerie zu verschaffen. Oliver von Allmen, der Marketingleiter der Sunstar Hotels, will an der ITB Präsenz markieren und hofft auf Verträge mit wichtigen Key-Partnern sowie auf neue Kontakte mit deutschen und internationalen Kunden. *KJV*

Todesanzeige

Ich glaube, dass, wenn der Tod unsere Augen schliesst, wir in einem Lichte stehen, von welchem das Sonnenlicht nur ein Schatten ist.
A. Schopenbauer

Philipp Cotter

5. Juli 1955 bis 24. Februar 2002

Wir sind sehr traurig. Unser langjähriger Mitarbeiter und Freund ist nicht mehr da. Während 20 Jahren hat er sich für die Bekanntmachung und Akzeptanz der gastgewerblichen Berufe eingesetzt. Unter seiner Leitung wurde der Bereich Nachwuchsmarketing aufgebaut. Durch seine Persönlichkeit und professionelle Art gelang es ihm, die Wichtigkeit dieser Aufgabe in der Branche zu verankern.

Sein unermüdlicher Einsatz und sein Verständnis für die Jugend ist uns ein Beispiel. Seine Kreativität und sein humorvoller und warmherziger Umgang mit Menschen wird uns sehr fehlen.

Der Abschiedsgottesdienst, zu dem Sie freundlich eingeladen sind, findet statt am 1. März 2002 um 14.00 Uhr in der katholischen Kirche St. Franziskus in Zollikofen.

Anstelle von Blumen gedenke man Trans-Hepar, Schweizerische Vereinigung der Lebertransplantierten, PC-45-87-4.

Direktion und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins

«Comfort Inn Royal» baut um

Zürich. Das Zürcher Drei-Sterne-Haus Comfort Inn Royal baut für drei Millionen Franken um: Zusätzlich zu den 52 bestehenden Zimmern entstehen bis Anfang Juni 18 neue Zimmer und zwei Junior-Suiten mit Panoramafenstern und Aroma-Dampfkabinen. Zudem wird bis Mitte März die Hotelhalle vergrössert und ein zusätzlicher Frühstücksraum für Raucher eröffnet. Das Hotel bleibt während der Umbauzeit geöffnet. **SST**

Zu 97 Prozent ausgelastet

Hof Weissbad. Das Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad kann für das Jahr 2001 eine Zimmer- und Bettenauslastung von 97 Prozent und einen Cashflow von 20 Prozent verbuchen. Trotz der Schliessungszeit von drei Wochen im Januar verzeichnete das Unternehmen einen Bruttoumsatz von 14,7 Millionen Franken. Inzwischen beschäftigt das Hotel 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, verteilt auf 25 verschiedene Berufe. **SST**

GESCHÄFTSREISEN / Mobiler Reisebegleiter

«Travel Angel» im Handy

Mit dem neuen, mobilen Reisebegleiter «TravelAngel» können Flüge, Mietwagen und Hotels schnell und einfach (um-)gebucht werden. Der «Angel» stammt von Siemens Mobile Travel Solutions (SMTS).

Verzögert sich ein Abflug oder fällt ein Flug aus, schickt der TravelAngel ein SMS auf das Handy. Er merkt sich auch persönliche Vorlieben und lost den Geschäftsreisenden am Reiseort zum nächstgelegenen

Hotel seiner Wahl. Das Marktpotenzial für mobile Reiseapplikationen schätzt der CEO von SMTS, Reinhold Rehm, auf weltweit über 1,5 Milliarden US-Dollar (2,55 Mia. Franken) bis zum nächsten Jahr. Hauptzielgruppen sind neben grossen Unternehmen auch Reiseveranstalter, Business-Reiseagenturen, Airlines und Mobilfunkbetreiber. **KJV**

Infos: www.mobile-travel.com.

«Bestes Tourismusjahr»

Österreich. Der Tourismus in Österreich hat im letzten Jahr zugelegt: Mit 115,1 Millionen Nächtigungen betrug das Plus gegenüber dem Vorjahr 1,3 Prozent. Die Zahl der Ankünfte erhöhte sich um zwei Prozent auf 26,9 Millionen. 2001 sei das beste Tourismusjahr aller Zeiten gewesen, sagte die Tourismus-Staatssekretärin Mares Rossmann. Zum Vergleich: Die Schweiz verbuchte mit 33,48 Millionen Nächtigungen ein Minus von 1,3 Prozent. **SST/sda**

«Crystal» ist neu dabei

Small Luxury Hotels (SLH). Die Hotelgruppe startet mit 30 Neumitgliedern in der Saison. Die Schweiz ist mit einem Neuzugang vertreten, in St. Moritz ist das «Crystal Hotel» neu dazu gestossen. Insgesamt zählen fünf Schweizer Hotels zu SLH: Neben dem «Crystal Hotel» handelt es sich dabei um das «Stadthaus» (Burgdorf), das «Park Hotel Delta» (Ascona), das «Castagnola au Lac» (Lugano), sowie um das «Eden au Lac» (Zürich). **GUSST**

QUARTALS-TREND / European Corporate Travel Index von American Express

Europas Hotels bleiben stabil

Im vierten Quartal 2001 sind die Hotel-tarife in Westeuropa weitgehend stabil geblieben. Auch in der Schweiz zeigten sich die Preise im vierten Quartal stabil. Die durchschnittlichen Tarife für Hotels in der unteren und mittleren Kategorie sind europaweit um 0,3 Prozent gesunken, im Hochpreis-Segment gab es einen Anstieg von 0,6 Prozent. Dies geht aus der jüngsten Ausgabe des American Express European Corporate Travel Index ECTI (Quartal 4/2001) hervor. Die Tarife in den Mittelklassehotels – im ECTI definiert als die mittleren 50 Prozent aller Hotel-preise – bewegten sich kaum, obwohl diese Kategorie sich aufgrund der gekürzten Geschäftsreisebudgets derzeit besonderer Nachfrage erfreut.

Im Städtevergleich mussten im vierten Quartal 2001 für Übernachtungen in den Mittelklassehotels in London 198 Euro (293 Franken) bezahlt werden, in Amsterdam 175 Euro (259 Franken) und in Madrid 107 Euro (158 Franken).

GLOBALER VERGLEICH ZUGUNSTEN EUROPAS

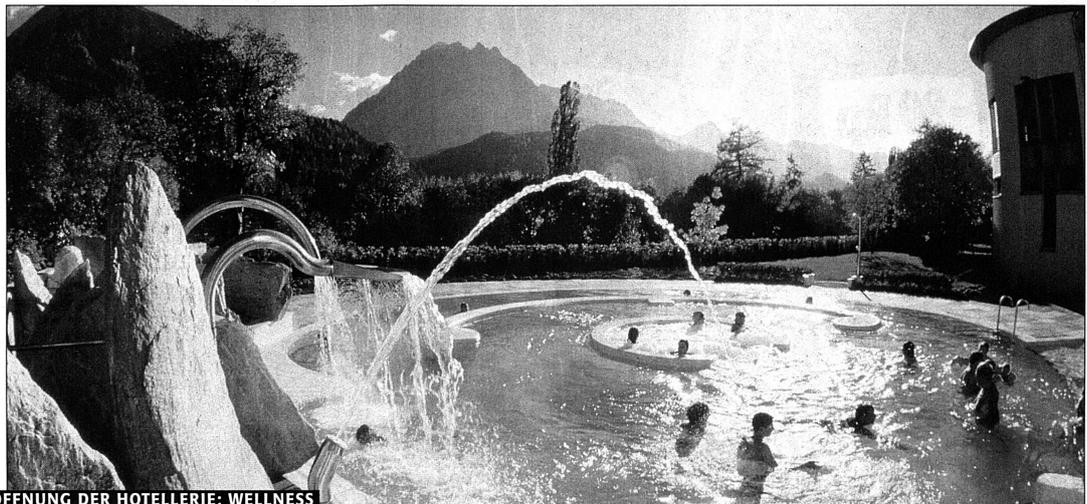
Weltweit sind die Hotel-tarife stärker von der wirtschaftlichen Flaute betroffen. Im Quartalsvergleich sanken die Preise in den Mittelklassehotels zwischen 0,3 Prozent und 9,0 Prozent: So mussten Reisende in Los Angeles 163 Euro (241 Franken) anstatt 174 Euro (258 Franken) zahlen. In New York sanken die Preise in Mittelklasse-hotels von 216 Euro (320 Franken) auf 203 Euro (300 Franken). Wer dagegen in London in Häusern der Mittelklasse untergekommen ist, musste im Quartalsvergleich Preissteigerungen hinnehmen – von 194 Euro auf 198 Euro.

Dazu Loraine O'Keefe, Manager Consulting Services bei American Express: «Obwohl Hotels in wichtigen europäischen Städten die geringste Belegungsrate seit dem Golfkrieg haben, sinken die Preise nicht, sondern sie stabilisieren sich wieder. Das legt den Schluss nahe, dass sich die europäischen Hotels erfolgreicher gegen die Flaute wehren konnten als die Häuser in Amerika.» Ausgefeilte Marketing-massnahmen und Yield-Management-Strategien haben die Hotels demgegenüber wieder ins Spiel gebracht: «Sie haben prompt reagiert – und das ohne irrationale Preisstrukturen.»

O'Keefe weiter: «Kostenbewusste Unternehmen nutzen die Situation, um ihre Firmenvereinbarungen mit Hotels zu prüfen und Tarife neu auszuhandeln. American Express hat festgestellt, dass das Benchmarking der Vereinbarungen zunimmt und mehr Wert auf striktere Einhaltung der Reiserichtlinien gelegt wird.» **KJV**

Der Preis für eine ECTI-Quartalsausgabe beträgt 100 Euro (148 Franken), alle vier Ausgaben eines Jahres kosten 400 Euro (592 Franken). Zu bestellen über die E-Mail-Adresse: MServiceBureau@aexp.com

Foto: Swissimage



HOFFNUNG DER HOTELLERIE: WELLNESS

Mit dem Bedürfnis nach «Wellness» lässt sich heute und wohl auch in Zukunft viel Geld verdienen – immer vorausgesetzt, dass der Hotelier auf ein Angebot setzt, das sowohl zu seinem Hotel, zur Lage wie auch zu seinem Geldbeutel passt (im Bild: Engadin Bad Scuol).

WELLNESS / Experten warnen, im Wellness-trend ein «Allerweltsheilmittel» für die Hotellerie zu sehen. Um wirklich profitieren zu können, braucht der Hotelier in erster Linie ein wasserdichtes Konzept. **SONJA STALDER**

Halbheiten haben keine Chance

Zukunftsforscher, Soziologen, Touristiker und Saunaeinrichter sind sich einig: Wellness – und das, was man darunter verstehen will – ist und bleibt im Trend. Der Anteil der älteren Bevölkerung wächst, Gesundheitsfragen gewinnen an Bedeutung. «Das macht die Voraussage leicht, dass der Wellness-trend auf keinen Fall kurzlebig sein oder bald ersetzt werden wird», schreibt Rolf Homann in seiner Studie «Die Zukunft des Tourismus» (vergl. htr 8).

Vor diesem Hintergrund ist es verständlich, dass die finanziell gebeutelte Hotellerie grosse Hoffnungen in dieses Segment setzt. Beinahe wöchentlich ist von Investitionen in Millionen-höhe, von ausgefeilten Farbkonzepten und erstmalig angebotenen Massage-techniken zu lesen. Gleichzeitig warnen aber Fachleute immer häufiger davor, in der Wellness ein «Allerweltsheilmittel» für die Hotellerie zu sehen. Die Stolpersteine sind (zu) zahlreich: Die Konzepte lösen sich rasch ab (heute Ayurveda, morgen Vinotherapie), die Infrastruktur ist enorm teuer, es braucht qualifiziertes Personal, usw. Trotzdem: «Wenn man es richtig macht, verdient man sehr gutes Geld damit», sagt Toni Mehmann von der Firma Mehmann und Partner International Fitness-Consulting.

WELLNESS DULDET KEINE HALBHEITEN

Wie macht man es aber «richtig»? Wie schafft man es, vom Trend wirklich zu profitieren? Die befragten Fachleute sind sich einig: Wellness duldet keine Halbheiten – dafür ist es schlicht zu teuer. «Wellness muss der Grundstrategie eines Hauses entsprechen; wenn nur das Angebot abgerundet werden soll, ist das in der Regel eine schlechte Ausgangslage», betont Andreas Deu-

ber, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit. Bevor aber ein Hotelier auf die Karte «Wellness» setzt, braucht er umfassende Abklärungen. Mehmann gliedert die Konzeptphase in fünf Schritte: • Zunächst definiert er mit dem Hotelier den Angebots-Mix, der auf den Standort abgestimmt werden muss. So ruft der Markt eines Wintersportorts vor allem nach Fitness- und nicht nur nach Beauty-Angeboten. Wellness-Berater Willy Grob ergänzt dazu: «Viele Hoteliers flüchten sich in weiche Faktoren, weil sie mit kleineren Investitionen verbunden sind.»

• In einem zweiten Schritt geht es darum, die Planung der Räumlichkeiten und der damit verbundenen Investitionen vorzunehmen. «Dazu zählen nicht nur der Bau und der Innenausbau, sondern auch die Innenausstattung», unterstreicht Mehmann, der die Erfahrung gemacht hat, dass Architekten diesen Punkt häufig «vergessen».

• Von Bedeutung ist auch das technische Konzept: Dabei geht es darum, die Anforderungen für Heizung, Lüftung, usw. festzulegen.

• In Bezug auf die Kommunikationsstrategie hält Mehmann fest: «Viele Hoteliers bleiben nach den Investitionen nicht einmal mehr das Geld, um auch nur einen kleinen Prospekt drucken zu lassen.»

• Last but not least: ein Finanzplan für die ersten drei bis fünf Betriebsjahre. Max Nadig, Präsident der Schweizer Kurhäuser, betont in diesem Zusammenhang: «Ein sauberer Businessplan ist wichtig, um von den Banken überhaupt Geld zu bekommen.»

All diese Faktoren bilden für den Hotelier die Grundlage für den «Stop-or-go»-Entscheid. Mehmann: «Eine solche Beratung kann zwischen 10 000 und 100 000 Franken kosten. Wenn der

Hotelier dann entscheidet, dass er nun doch nicht investieren will, hat er immer noch viel Geld gespart.»

Zu den Finanzen: Die Berater sind sich einig, dass eine Wellness-Anlage nur als Profit-Center geführt werden sollte. Wenn der Hotelier einen Teil des Zimmerpreises für den Eintritt in die Wellness-Anlage kalkuliert, so sollte er diesen Anteil auch entsprechend in die Wellness-Rechnung umlagern. Bei der Finanzplanung ebenso wichtig sind die Abschreibungen. Auf fünf bis zehn Jahre wird die Lebensdauer einer Wellness-Oase eingeschätzt.

80 BIS 100 ZIMMER SIND EIN «MUST»

Entscheidend für die Rentabilität ist natürlich auch die möglichst hohe Auslastung. Experten gehen davon aus, dass ein Wellness-Hotel mindestens 80 bis 100 Zimmer haben muss, damit die Anlage rentieren kann. Mehmann verweist allerdings darauf, dass auch kleinere Hotels eine Chance haben, wenn das Konzept sonst stimmt. Wichtig ist gerade in diesen Fällen, dass auch externe Gäste in die Anlage geholt werden. Diese Leute bringen Betrieb ins Haus; es wird dadurch für die Hotel-Gäste interessanter, in die Anlage zu gehen. Damit dieser erwünschte Betrieb allerdings nicht in ein «Zuviel» kippt, kann die Nachfrage mit einem Club-System gezielt gesteuert werden. Peter Hotz vom Flimsler Vier-Sterne-Hotel «Adula» verlangt für die Clubkarte beispielsweise 1200 Franken pro Jahr. Seine Vier-Millionen-Wellness-Anlage «La Mira» ist inzwischen ein Jahr alt; er hat in dieser Zeit eine Umsatzsteigerung von knapp 15 Prozent und eine Zunahme der Logiernächte um 11 Prozent verbuchen können.

Hotz hat während diesem Jahr wichtige Erfahrungen gesammelt: Zum Beispiel hat er feststellen müssen, dass Wellness und Kinder nicht einfach zu kombinieren sind. «Aus diesem Grund sind wir jetzt bei den kinderfreundlichen Hotels ausgestiegen.» Eine Beobachtung, die Mehmann teilt: «Für Kinder muss man entsprechende Lösungen anbieten. Es ist wichtig, die Zielgruppen in die für sie vorgesehenen Bereiche zu lenken.» Eine weitere Erfahrung des Flimsler Hoteliers: «Das Wellness-Personal ist häufig nicht «hotel-minded». Viele Mitarbeiter kommen aus dem Treatment-Bereich, und es ist recht anspruchsvoll, diese Leute in den Hotelbetrieb zu integrieren.»

Kurz: Die Liste der Anforderungen an einen Wellness-Hotelier ist lang, die Möglichkeit des Scheiterns entsprechend gross. Mehmanns Verdikt zu den Angeboten im neuen Schweiz-Tourismus-Prospekt «Sein und Lassen» fällt entsprechend hart aus: «Von all den vielen Wellness-Hotels ist nur eine Handvoll brauchbar. Der Rest ist blosse Alibiübung.»

Siehe auch Seite 2

Wellness: Thema am Tourismusgipfel

Unter anderem über das Thema «Wellness – Modetrend oder Mainstream für Hotels und alpine Ferienparadiese» diskutieren Fachleute am Bergbahn- und Tourismusgipfel vom 5. und 6. März im Kongresszentrum Davos. Organisator der Veranstaltung ist die Grischonsulta AG. Die «hotel + tourismus revue» hat für den Tourismusgipfel das Medienpatronat übernommen. **SST**

Achtung: Preissturz!



Ein Virgin Cola bitte.

Angebot gültig vom 1. bis 28. März 2002 bei Ihrem Getränke-Depositär.

HIER SCHMELZEN DIE PREISE!

crazy Pesca

COOL Lemon



new GREEN TEA

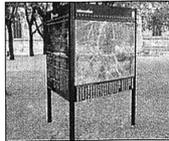
Virgin ICETE A

furchtbar kalt

Angebot gültig vom 1. bis 28. März 2002 bei Ihrem Getränke-Depositär.



ZGM / Sie «managen» zum 5. Mal die Zürcher Gastromesse: Emil Meier (l.), Freddy Lee (Mitte) und Richard Büchi. **SEITE 15**



SIGNALETIK / Die noch sehr junge Wissenschaft vermittelt, wie öffentliche Räume strukturiert werden müssen. **SEITE 17**

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

TABAKVERKAUF / Schwach- punkt sind die Zigaretten-Automaten

Verkaufs- verbot an Jugendliche?

Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) prüft ein Verbot des Verkaufs von Zigaretten an Jugendliche. Zur Diskussion stehe nicht nur die Altersgrenze 16, sondern auch 18, sagte BAG-Direktor Thomas Zeltner gegenüber den Medien.

Bei den Abklärungen zu einem Verkaufsverbot an Jugendliche handelt es sich um einen Teil des Massnahmenpakets der Tabakprävention, das im vergangenen Jahr vom Bundesrat verabschiedet wurde. Gegenwärtig seien rechtliche Vorarbeiten in Gang, so Zeltner. Im nächsten Jahr soll eine Vorlage in die Vernehmlassung geschickt werden.

Zum ändern werden Möglichkeiten des Vollzugs erwogen: Im Fernsehen erwähnte Zeltner, die Einführung von Chipkarten für Berechtigte zum Bezug von Tabakwaren an Automaten werde geprüft. Die Nachrüstung von Zigaretten-Dispensern könnte die Branche zu Millioneninvestitionen zwingen. **CM**

Foto: Martin J. Petras



FLUGHAFEN-GASTRONOMIE-PROVISORIUM

Der kürzlich eröffnete «Brasserie-Pavillon»: Für die Flughafen-Restaurant AG heisst es, bis Ende Jahr in einigen Provisorien zu arbeiten.

KURZ UND BÜNDIG

Henniez: Umsatzplus von drei Prozent. Im Geschäftsjahr 2001 erzielte die Sources Minérales Henniez SA auf dem Schweizer Markt (Mineral, Fruchtsäfte, Eistee, Softdrinks) einen Umsatz von 148,2 Millionen Franken. Dies entspricht einer Steigerung um drei Prozent. Nicolas Rouge (39), bisher Generaldirektor von Henniez SA, wurde zum Verwaltungsratsdelegierten gewählt. Sein Bruder, Pascal Rouge (43), Direktor für Produktion und Technik, wurde in den Verwaltungsrat berufen. **CM**

Bundesgericht: Solothurner Wirte müssen weiterhin Patentgebühren entrichten. Das Bundesgericht hat festgehalten, dass die Aufhebung der Bedarfsklausel und die Abschaffung der Prüfung für Café-Betreiber daran nichts geändert haben. Die Bundesrichter stellen sich gegen eine Wirtin, die sich weigerte, die jährliche Gebühr zu bezahlen, die zwischen 250 und 2500 Franken beträgt. Die Frau hatte geltend gemacht, die Abgabe sei nicht vereinbar mit dem neuen kantonalen Wirtegesetz. **CM/sda**

China/Poulet. Der Schweizerische Bauernverband (SBV) hat am Montag Importsperrern für Pouletfleisch und andere Lebensmittel aus China gefordert. Die Massnahmen seien auf die von der EU beanstandeten Betriebe auszudehnen. Inzwischen hat Coop sämtliches chinesisches Pouletfleisch aus dem Sortiment genommen. Das Basler Kantonslabor hatte überhöhte Antibiotikawerte festgestellt. Gefunden wurde das zu therapeutischen Zwecken verarbeitete Antibiotikum Enrofloxacin sowohl in tiefgekühlten wie in frischen, panierten Pouletschnitzeln. **CM**

Nestlé/Schoeller. Der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern Nestlé darf nach einer Entscheidung der EU-Kommission die deutsche Schöller-Eiscreme-Gruppe vollständig übernehmen. Die Übernahme war bereits im Oktober 2001 besiegelt worden. **CM**

ZÜRICH-FLUGHAFEN / Mit dem weiteren Verlauf der 5. Bauetappe des Zürcher Flughafens ergeben sich auch für die Flughafen-Gastronomie grosse Veränderungen. **MARTIN J. PETRAS**

Pause, Provisorien und Projekte

Die Unique (Flughafen Zürich AG) informierte kürzlich über die Verschiebung der Eröffnung des neuen, im Dreieck zwischen den Pisten vorgelagerten, Docks Midfield; als neuer Zeitpunkt wurden «12 bis maximal 24 Monate» genannt.

«Wir unterbrechen sämtliche Vorbereitungsarbeiten», sagt Compass-Manager Pontus Musa, verantwortlich für das Compass-Gastronomie-Projekt im neuen Dock Midfield des Zürcher Flughafens, «bis wir präzise Angaben über den neuen Eröffnungstermin haben.» Als Sieger der Ausschreibung sollte die Compass Group ab kommendem Herbst mit ihrem Restaurantkonzept «United Cantons of Switzerland», einer Bar und einem Café die Dock-Midfield-Gastronomie betreiben.

Ungeachtet der verschobenen Inbetriebnahme des Docks Midfield sind die Arbeiten der fünften Ausbaustappe des Flughafens Zürich – gemäss Hans Jegge, Leiter Kommerzaktivitäten bei Unique – «betreffend Zeit und Kosten weiterhin auf Kurs». So wird hier auch im gastronomischen Bereich bald Neues zu sehen sein.

INTERNATIONALE KONZEPTE GEWÜNSCHT

«Die Restaurants auf den Flughäfen gleichen sich in Bezug auf die Ausrichtung. Wir wollen einen anderen Weg einschlagen», sagt Daniel Böhny, CEO der Flughafen Restaurant AG, die seit September 2001 als eine hundertprozentige Tochter von Autogrill operiert. «Wir haben am besten den Wunsch der Unique nach internationalen Restaurantkonzepten verstanden», erklärt Böhny den Umstand, dass die Flughafen Restaurants AG die zwei Ausschreibungen (Terminal B und Plaza), an denen sie teilnahm, auch gewonnen hat.

Wohl auch wegen der bevorstehenden eigenen Gastronomie-Projekte zeigt sich Böhny über die verschobene Inbetriebnahme des Docks Midfield gar nicht so unglücklich: «Eine vernünftige Entscheidung. Die Frequenzen fehlen, zum jetzigen Zeitpunkt würde die Eröffnung des neuen Docks Midfield eine zu starke Verzettelung bedeuten.»

GEPLANTE RESTAURANT-ERÖFFNUNGEN

Für den kommenden Sommer ist am äussersten Ende der Zuschauerterrasse auf dem Fingerdock B die Eröffnung des Selbstbedienungsraurants «Violino» (ehemals Bellavista) vorgesehen: Ein Aviatik-Themenrestaurant für Familien und Fliegereifans. So kann beispielsweise der Flugverkehr über Lautsprecher abgehört werden, und im Playcorner stehen Fliegerei-Computerspiele zur Verfügung. Ebenfalls über dem Fingerdock B ist per Ende 2002 das «North

Northwest» geplant: Eine Free-Flow-«Gastrowelt» bestehend aus Selbstbedienungsrrestaurant, Kaffeebar, und Bakery sowie ein bedientes Restaurant mit italienischer Ausrichtung.

Und im Bahnhofterminal-Plaza wird im Frühjahr 2003 – unter der Regie der Flughafen Restaurant AG – ein rund 1000 Quadratmeter grosser Food-Court mit Pasta-Pizza, Vegi, Asia und Bakery, ergänzt mit McDonald's sowie Nordsee, entstehen. Und eine Ebene höher kommt die Kaffeebar «Eduardo».

GASTRONOMISCHE PROVISORIEN

Im Verlauf der Bauarbeiten für das Airside-Center wurden Ende 2001 die Flughafen-Restaurants «Top Air» und «Asia Coffee Shop» im Terminal A geschlossen und per Ende Januar 2002 auch die «Brasserie» im Terminal B. Für die Flughafen Restaurant AG heisst das, vorerst mit einer um rund zwanzig Prozent verkleinerten Operation, und vor allem in einigen Provisorien

zu arbeiten: So auf der «Asia-Galerie» über der Fahnenhalle im Terminal A. Das von der bekannten Innenarchitektin Pia Schmid entworfene Edel-Provisorium ist seit Anfang Januar über eine neu eingerichtete Treppenkonstruktion zugänglich. Auf deren Plattform werden den Gästen im bedienten Teil des Restaurants wie auch als Take-away überwiegend asiatische Gerichte angeboten.

Oder draussen, vor dem östlichen Eingang zur Abflughalle des Terminals B, vis-à-vis der «Bye Bye Bar», wo vor einigen Tagen der «Brasserie-Pavillon» im Betrieb genommen wurde. Dieses Brasserie-Provisorium wird bis zur Eröffnung von «North Northwest» geöffnet bleiben.

WEITERE GASTRONOMIE-AUSSCHREIBUNGEN

Insgesamt werden noch rund zwanzig weitere Flughafen-Gastronomie-Lokalitäten zur Ausschreibung kommen: Ab kommendem Mai die zweite Tranche und im Frühjahr 2003 die dritte Tranche.

Gemäss Hans Jegge strebt Unique, als Betreiberin des Flughafens, weiterhin eine Liberalisierung der Zürcher Flughafen-Gastronomie an. Die Flughafen-Restaurants AG hat beide Ausschreibungen der ersten Tranche, an denen sie teilnahm, gewonnen: Food-Court im Plaza in Zusammenarbeit mit McDonald's Schweiz und Nordsee (Candrian Catering AG). Wurde der Heimvorteil der Flughafen Restaurants AG zum wichtigsten Entscheidungskriterium? «Der Heimvorteil war zwar ein sehr wichtiges, aber nicht das allein entscheidende Kriterium», sagt Hans Jegge. «Überzeugt haben die Gesamtpakete bestehend aus Gastrokonzept, Business-Plan sowie das finanzielle Angebot betreffend die prozentuelle Abgabe vom Umsatz».

Die 5. Bauetappe des Flughafens Zürich

Das neue Dock Midfield sowie die Flughafenmetro und der Strassentunnel zum zukünftigen Airside-Center sollen im kommenden Herbst fertiggestellt werden, die Inbetriebnahme wurde hingegen um 12 bis 24 Monate verschoben.

Mit dem zwischen den beiden Fingerdocks vorgelagerten Airside-Center werden die Terminals A und B zusammenwachsen. Gedacht ist es als Dienstleistungszentrum mit Restaurants, Läden und Lounges sowie als Drehscheibe für die Passagiere. Die Eröffnung ist für Ende 2004 geplant. Direkt über den Bahngleisen wird sich

das neue Flughafen-Bahnhofterminal mit einer Check-in-Halle befinden, im erweiterten Plaza-Geschoss wird das Angebot an Restaurants und Läden im Vergleich zu heute nahezu verdoppelt, und im Parkhaus C entstehen zusätzliche Parking-Kapazitäten. Eröffnung stufenweisen, voraussichtlich ab Anfang 2003

Mit einer neuen Verkehrsführung rund um den Flughafen Zürich sollen der Bahn-, Bus- sowie der Autoverkehr übersichtlicher geregelt werden. **MJP**

www.uniqueairport.com

GASTRO SUISSE
WEITERBILDUNG

DER RÉCEPTIONSKURS
Erste Bausteine für den Start am "Front-Office".

Ziel Dieses Intensivseminar bietet Ihnen eine praxisorientierte Weiterbildung, die Ihnen den Start an der Réception erleichtert. Sie werden optimal auf Ihren geplanten Einsatz an der Hotelréception vorbereitet. Im Anschluss des Seminars erhalten Sie einen Attest.

Daten Berufsbegleitend, jeweils Dienstag und Mittwoch, 7./8. Mai, 14./15. Mai, 21./22. Mai, 28./29. Mai, 4./5. Juni 2002
Blockseminar, Montag, 14. Oktober bis Freitag, 25. Oktober 2002

Preis Fr. 2'650.- inkl. 10 Tage Seminar, Seminardokumentation, Mittagessen und Pausenverpflegung.

Weitere Informationen unter www.gastrouisse.ch/weiterbildung
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: weiterbildung@gastrouisse.ch

Italienisch in Florenz

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

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

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1
4-wöchiger Intensiv Ein-/Umsteigerkurs mit FIDELIO Software
8. April bis 3. Mai und 14. Oktober bis 8. November 2002

Für Details bitte neues Kursprogramm anfordern.
HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch
ONLINE - www.hotelschule-loetscher.ch

Künstleragentur & Tanzschul-Center
Grabenstrasse 9
8952 Schlieren
01 / 730 08 00

Diverse Fachausbildungen in Hotelanimation, Show, Tanz und Aerobic

Erther Gabriel

Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien

A+R Frischknecht Tel 01/626 39 58 Fax 01/626 54 45
Isenacher 13, 8712 Stafa www.sprachausbildung.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe
- * Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

IMMOBILIEN

BERATUNG SHV

Wir verkaufen im Auftrag

HOTEL ZUNFTHAUS BÄREN
Einsiedeln

Im Zentrum des Ortes und in unmittelbarer Nähe zum Kloster und Klosterplatz.

- 38 Zimmer/67 Betten
- Gaststube
- Bistro
- Zunftstube
- Speisesaal für Hotelgäste
- Wohnung
- Lingerie
- Sauna und Massageraum
- Gewerberäume

Ein Traditionsbetrieb mit Geschichte und gut frequentierter Tagesrestauration
Verkaufspreis: sFr. 1'950'000.00

Weitere Informationen:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Beratung SHV, Urs Feuz
Monbijoustrasse 130 / 3001 Bern Tel 031 370 43 43 / Fax 031 370 43 44
E-Mail urs.feuz@swisshotels.ch

BERATUNG SHV

Innenstadt Bern
Zu verkaufen

Aktiengesellschaft mit grossräumigem Restaurationsbetrieb
Aktiengesellschaft mit Restaurant an Toppassantenlage mit Take Away Möglichkeit und Aussenbestuhlung

Langjährige Rohbaumietverträge zu günstigen Mietbedingungen. Betriebsbereit oder Umbaumöglichkeit für Systemgastronomie oder Gastrokette.

Anfragen unter Chiffre Y 005-176460, an Publicitas AG,
Postfach 7621, 3001 Bern.

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEBOURNE

ENGLISCH ANGLAIS ENGLISH

lerneh Sie mit uns in Südengland.

- Kurse für Hotel und Gastgewerbe 8. April bis 17. Mai 2002 28. Okt. bis 6. Dez. 2002
- Intensivkurse Eintritt jeden Montag möglich Dauer frei wählbar
- Kurse mit Cambridge-Zertifikat

Beratung und Buchung bei
Rebekka Henzi und Verena Wittwer-Schmid, Metz Consulting
Worbstrasse 221, 3073 Gümligen
Fon 031 950 28 27, Fax 031 950 28 29
E-Mail english@metzco.ch

ANZEIGE

VERKAUFS • MOBILE • ANHÄNGER • PAVILLONS

Hofmann Planung, Leasing, Miete
Spezialfahrzeuge und Gebrauchte
www.hofmann-spezialfahrzeuge.de
Tel. 02734-497-0 • Fax 02734-497-190

htr

Über Immobilien und Limousinen.

hotel+tourismus revue
Avec cahier français

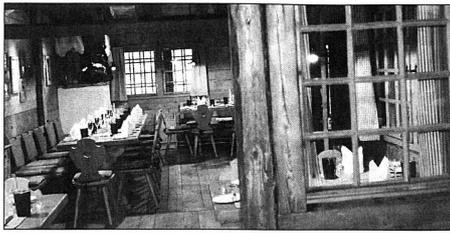
Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Die Eröffnung von neun nationalen Radwander-Routen erhöht die Attraktivität der Region Schweiz

ALLE INFORMATIONEN / ALLE INFORMATIONEN / ALLE INFORMATIONEN

GRINDELWALD / Hotel Eiger lanciert neues Restaurant mit urchigem Interieur Gäste bedienen sich aus Barrys Napf

Diverse Rohprodukte stellt der Gast in der Selbstbedienungsecke des neuen Restaurants Barry's nach eigenem Gusto zusammen; anschliessend wird mariniert und vor den Augen des Gastes gekocht. Weine gibt's von der Vinothek, die mitten im Raum steht. Daniel Heller vom Grindelwaldner Hotel Eiger will mit dem neuen Konzept authentische Bergstimmung verbreiten und eine internationale sowie traditionelle Küche pflegen. CM



«Barry's»: Der berühmte Lawinenhund gab den Namen.

PRODINDEX 25. 2. BIS 2. 3. 2002 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

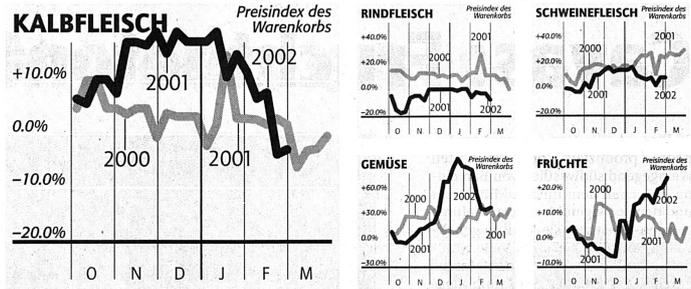


Foto: ZHG



MEHR INFRASTRUKTUR FÜR DIE ZGM

Die Messehallen in Oerlikon bieten jetzt ein Parkhaus und bequeme Anbindung an den öffentlichen Verkehr.

FREDDY LEE / Der Mitorganisator und «Burgwies»-Wirt will die Zürcher Gastromesse (ZGM) weiter ausbauen. INTERVIEW: CHRISTIAN MEYER

«Über 10 000 Besucher»

■ Freddy Lee, zusammen mit Ihren Partnern Emil Meier und Richard Büchi stellen Sie die Zürcher Gastromesse auf die Beine – nur ein paar Wochen nach der Igeho. Besteht jetzt schon wieder ein Bedürfnis nach einer Messe?

Vielen Gastwirten fehlt die Zeit, um die Igeho in Basel zu besuchen. Zudem können sich manche Berufskollegen bloss einen Tag für den Messebesuch freimachen; für gewisse Anschaffungen im technischen Bereich reicht dies gerade, um sich einen groben Überblick zu verschaffen. An der ZGM als regionale Messe trifft der Fachbesucher mit Sicherheit auch auf den regionalen Anbieter vor Ort. Es kann beispielsweise beim Kauf eines neuen Kassensystems oder einer Kaffeemaschine nicht ganz unwichtig sein, zu prüfen, mit wem man es nach dem Kauf zu tun hat. Ausserdem ist die ZGM überschaubar. Die Messe ist jetzt perfekt an den öffentlichen Verkehr angebunden; das Parkhaus liegt ebenfalls günstig. So liegt auch ein kurzer nachmittäglicher Abstecher für Wirte drin.

■ Was spricht aus der Sicht des Ausstellers dafür, an einer regionalen Messe teilzunehmen?

Für meinen Gemüselieferanten Ernst Welti beispielsweise käme eine überregionale Messe nie in Frage. Ers-

teins aus Kostengründen; zweitens, weil sich seine Geschäftstätigkeit auf die Region Zürich beschränkt. Besonders regionale Aussteller schätzen persönliche Kontakte an der ZGM.

■ Der Eröffnungstag fällt auf einen Sonntag. Das ist eher ungewöhnlich für eine Fachmesse.

Das machen wir auf Wunsch der Aussteller, die wir jährlich nach der Messe befragen. Viele Restaurants in städtischen Gebieten schliessen vorzugsweise Samstag und Sonntag. Ich bin sicher, dass der Eröffnungstag wieder hohe Besucherzahlen bringen wird.

«An der ZGM trifft der Fachbesucher auf den regionalen Anbieter.»

■ Mit wie vielen Besuchern rechnen Sie insgesamt?

Unser Ziel ist es, in diesem Jahr die 10 000er-Marke zu überschreiten. Im letzten Jahr hatten wir rund 9500 Besucher.

■ Können Sie Angaben zum Anteil der Fachkundschaft der letzten Messe machen?

Die Werbung geht nur an Fachleute; der Anteil der Fachbesucher ist demnach sehr hoch, er beträgt etwa 94 Prozent.

■ Wieso wissen Sie dies so genau?

Wir hatten im letzten Jahr bloss sechs Prozent Besucher, die den Eintrittspreis von 15 Franken bezahlten,

die übrigen Besucher erhielten Einkäuferkarten von Ausstellern und Berufsverbänden.

■ Wie viele Aussteller nehmen an der ZGM 02 teil?

Rund 100 Firmen, wobei es auch Gemeinschaftsstände gibt, die ich mitzähle. Die Ausstellungsfläche beträgt rund 4500 Quadratmeter.

■ Welche Angebotsgruppen sind an der ZGM noch zu wenig vertreten?

Gute Chancen hätten Aussteller im Glacebereich; wünschenswert wären auch Spezialitäten-Metzgereien, die besonders die Region Zürich beliefern.

■ Sind künftig Rahmenprogramme, Seminare oder Wettbewerbe geplant?

Wir sind grundsätzlich nicht abgeneigt, etwas in diese Richtung zu unternehmen. Lassen Sie mich noch speziell darauf hinweisen, dass in diesem Jahr das Lebensmittelinspektorat als Gastaussteller einen Wettbewerb lanciert. Ausserdem wird über Schädlingsbekämpfung und die richtige Lagerung von Lebensmitteln informiert.

5. ZGM in der Messe Zürich

Die ZGM findet vom Sonntag, 10., bis Mittwoch, 13. März, in den Hallen 9.1 und 9.2 der Messe Zürich (Stadthof 11) statt. Die Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Messeorganisation: Lee, Meier & Partner, Forchstrasse 271, 8029 Zürich, Telefon 01 380 63 25, E-Mail: contact@zgm.ch

KURZ UND BÜNDIG

«Alex»/Deutschland. «Verhalten» nennt «Alex»-Chef Bernd Riegger das derzeitige Expansions-Tempo seiner Kneipen-Kette in Deutschland. Aber immerhin betreibt das Tochterunternehmen von «Six Continents» inzwischen 40 «Alex»-Betriebe und hat die Verträge für fünf neue Outlets unterzeichnet. Jeweils sind das zwischen 845 000 und 1,79 Millionen Euro an Investitionskosten. Bevor sich «Alex» je-

doch in die Schweiz ausdehnt, müsse der Aufschwung in Deutschland kommen, denn die Investitionen müssen an der Basis verdient sein, so Riegger. Noch stört ihn das norddeutsche Übergewicht seiner «Alex»-Gruppe, und er sieht vordringlich Bedarf, sich in München und Stuttgart anzusiedeln. Aber dann, voraussichtlich ab 2003, will «Alex» auch die Schweiz (wieder) ins Visier nehmen. GU

Anzeige

Einladung

an die



Nationale Fachmesse für das Gastgewerbe
die Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung

im Stadthof 11, ZH - Oerlikon

vis-à-vis Messe Zürich

10. - 13. März 2002



Kaffeemaschinen

Nr. 1 weltweit

Besuchen Sie uns
in der

Halle 9.1 am Stand 143

Wir freuen uns auf Sie!

VASSALLI SERVICE AG/SA

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

ch. Gérard-de-Ternier 10
1213 Pettit-Lancy 1 (Genève)
Téléphone 022 / 792 29 18
Fax 022 / 793 82 19

www.vassallag.ch cimbali@vassallag.ch



Freddy Lee

SPANIEN / Ihre Trauben reifen zwischen Mittelmeer und Monserrat-Bergkette, ihre Weine prickeln heiter mediterran: Die spanischen Cava-Schaumweine sind besser als ihr (Supermarkt-)Ruf und erleben auch bei uns einen Boom. CHRISTOPH THUT UND ELIANE MEYER

Cavas: Fruchtbetont und spritzig

95 Prozent aller Cavas werden im Penedés produziert, der berühmten Weingegend südwestlich von Barcelona, zwischen dem milden Mittelmeer und dem zackigen Monserrat-Gebirge gelegen. Einst war sie für ihre gehaltvollen Rotweine bekannt: Viele wohlhabende Römer, unter ihnen Marcus Porcius, der Erbauer des Amphitheaters von Pompeji, besaßen Weingüter im Penedés. Fundstücke aus der Römerzeit im interessanten Weinmuseum in Vilafranca del Penedés erzählen von jenen antiken Weinzeiten.

Später verboten die arabischen Herren der iberischen Halbinsel den Alkoholenuss. Der Weinbau verschwand trotzdem nie ganz, nahm aber erst einen Aufschwung im 19. Jahrhundert, als die Reblaus in Frankreich die Weinberge zu verwüsten begann und die Katalanen ihre damals einfachen Rotweinsorten in grossen Mengen nach Frankreich liefern konnten.

1887 schlug die Reblaus aber auch in Katalonien und damit im Penedés zu. Dort hatten sich damals bereits erste Erfolge mit Weisswein, nach dem Champagnerverfahren produzierten Schaumwein eingestellt. Also riss man alle kranken Rotwein-Rebstöcke aus und pflanzte die weissen Sorten Macabeo, Parellada und Xarel-lo. Noch heute enthalten fast alle Cavas diese drei Trauben, dazu kommt Chardonnay, der den Spitzenweinen qualitätsbewusster Produzenten Struktur und Fruchtigkeit bringt.

Fotos: Christoph Thut



KLOSTER POBLET

Das berühmteste Zisterzienserkloster Kataloniens liegt inmitten von Weinbergen.

VOM PIONIER ZUM MARKTLEADER

Es war 1872, als Manuel Raventos, Chef des katalanischen Weinhauses Codorniu, nach einem Besuch Frankreichs, vor allem der Champagne, in Sant Sadurn d'Anoia im Herzen des Penedés, die ersten Flaschen Schaumwein nach dem Champagnerverfahren produzierte. Die Neuheit schlug ein, und nach der Reblaus-Epidemie begann er in grossem Stil mit der Cava-Produktion. 1889 bekam Codorniu Konkurrenz: Pedro Ferrer gründete das Weinhaus Freixenet (sprich Fresschnecht). Beide Firmen sind heute noch Familienunternehmen und beherrschen zusammen ungefähr 80 bis 85 Prozent des gesamten Cava-Marktes. Sie gehören heute zu den weltweit grössten Schaumweinproduzenten.

Den Rest teilen 268 Mittel- bis Kleinproduzenten unter sich auf. 50 davon sind Mitglieder des für die Promotion und den Export zuständigen «Institut del Cava», das in Sant Sadurn d'Anoia, der «Hauptstadt des Cava», beheimatet ist. Apropos Zahlen: Freixenet baut derzeit seine Produktion auf jährlich 300 Mio. Flaschen aus, die kleineren Hersteller bringen es auf ungefähr 300 000 bis 5 Mio. Flaschen.

Technisch wird Cava wie französischer Champagner produziert – doch er ist ganz anders. Das liegt am mediterranen Klima und seinen Menschen, an den anderen Traubensorten und Böden. Cava versprüht mediterrane Heiterkeit, hat fruchtig-frische Aromen und erinnert viele Heimweh-Spanier an von weichen warmen Winden gestreichelte Abende unter dem Sternenhimmel...

VOM BAJO- ZUM ALTO-PENEDÉS

Im mediterran geprägten Penedés bestimmen die Entfernung vom Meer, die Höhenlage und die Bodenbeschaffenheit die Traubenqualität. Die Weinbauregion umfasst drei Teilgebiete: Das Bajo-Penedés, im weitgehend flachen Küstenland gelegen, weist mehrheitlich Sandböden und ein recht heisses Klima auf. Heute werden hier vor allem Rotweinträuben angebaut.

Das Medio-Penedés, die wichtigste Anbauzone, liegt auf einer Höhe von 150 bis 400 Metern, mit kühleren Nächten und tagsüber aufstrichenden Winden vom Meer her. Auf den mehr-

heitlich kalkhaltigen Lehmböden gedeihen vor allem die weissen Traubensorten und Macabeo. Im westlichsten Gebiet, dem auf 400 bis 800 Metern gelegenen Alto-Penedés, erlauben kühle Nächte und relativ milde Tagestemperaturen es der Parellada-Traube, sich optimal zu entfalten und fruchtbetonte, spritzige Weine hervorzubringen, die derzeit sehr im Trend liegen. Im Alto-Penedés wird übrigens seit wenigen Jahren auch die Chardonnay-Traube mit Erfolg angepflanzt.

Auch die übrigen für die Cava-Produktion zugelassenen Regionen liegen in gemässigten Klimazonen im nördlichen Spanien. Denn für die Produktion von Cava eignen sich vor allem Grundweine mit ausgewogenen Säurewerten und nicht zu hohem Alkoholgehalt.

NUR WEISSE TRAUBEN VERWENDET

Wie in der Champagne variieren die Cava-Assemblages von Haus zu Haus und sind bestgehütete Geheimnisse. Doch während für die Produktion von Champagner auch rote Rebsor-

ten (Pinot noir und Pinot Meunier) zugelassen sind, werden für die Herstellung von Cava nur weisse Rebsorten verwendet. Gut neunzig Prozent aller Cavas enthalten die zwei autochthonen katalanischen Sorten Xarel-lo und Parellada, dazu die unter anderem auch in Südfrankreich anzutreffende Macabeo. Während die Xarel-lo in der Cava-Assemblage für den Körper und den Alkohol zuständig ist, bringt die Macabeo vor allem ihre an reife Äpfel erinnernde Frucht. Seine Finesse erhält die Cava aber durch die Parellada.

Qualitätsbewusste Cava-Winzer achten übrigens schon bei der Weinlese darauf, dass die für die Cava-Produktion vorgesehenen Trauben früher gelesen werden als jene, die für die stillen Weine vorgesehen sind. Denn für die Schaumweinherstellung dürfen die Trauben nicht zu reif werden, damit die Säure und das frische, junge Aroma erhalten bleiben.

Seit wenigen Jahren darf den Cava-Assemblages auch Chardonnay beigelegt werden – als säurehaltige Traube bringt sie dem Wein mehr Struktur und Körper. Entsprechend produzieren immer mehr Kellermeister als Ergän-

zung des Sortiments einen «Cava pur Chardonnay» – in der Champagne heissen die entsprechenden Schaumweine bekanntlich «Champagne Blanc de blancs».

Reifung unter der Erde

Xampán (katalanisch), Champán (kastilianisch) oder Champaña (spanisch) nannten die Spanier früher ihren nach der méthode champenoise hergestellten Schaumwein. Als sich 1970 der EU-Beitritt des Landes abzeichnete, drohte das Verbot dieser schon von der EWG seit 1957 den Weinen aus dem französischen Champagnergebiet vorbehaltenen Bezeichnung. Also suchten die Produzenten nach einem griffigen neuen Namen. Da in Spanien die oberirdisch angelegten Kellereien «bodegas», die unterirdischen «cavas» genannt werden und die Schaumweine am besten in den gleich bleibenden Temperaturen unter der Erde heranreifen, taufte die Spanier ihre perlende Pracht kurzerhand Cava. CT

Ausgesuchte Cavas und ihre Importeure

Die Schweiz importiert nahezu drei Millionen Cava-Flaschen jährlich – davon entfallen etwa 80 Prozent auf die zwei grossen Häuser Freixenet und Codorniu, die vor allem bei Discountern und Supermärkten zu finden sind. Daneben verfügen aber immer mehr mittlere bis kleine, teils ausgezeichnete Cava-Produzenten über Schweizer Importeure. Hier unsere Bestenliste. Ihre Cavas haben wir anlässlich einer kürzlichen Pressereise getestet und für ausgezeichnet befunden. In Sant Sadurn d'Anoia, der «Hauptstadt des Cava», produziert Agustí Torello – unter anderem – einen der besten und teuersten Cavas, den «Krypta». Seine höchst eigenwillige Flasche kann nur im Eiskübel stehen... (CH-Vertretung: Ceppo d'Oro in 6818 Melano, Telefon 091 630 63 00). Ebenfalls in Sant Sadurni steht die Kellerei Raventos I Blanc, ein architektonisches Kleinod, deren hervorragende Cavas durch eine höchst gestylte Prä-

sentation auffallen (Haus des Weins, Sihlfeldstr. 130, 8004 Zürich, Telefon 01 295 90 60, Fax -61), und die über besonders schöne Lagen verfügende Cava-Kellerei Castell de Vilarnau, die zu Gonzalez Byass gehört (Haecy Drinks in 4153 Reinach, Telefon 061 716 81 81).

Die Familie Suqué, Besitzerin des Schlosses Castillo Perelada in Perelada und der gleichnamigen Kellerei, pflegt jedes Detail, bis zur noch heute von Hand aufgeklebten Etikette (Schenk in 1180 Rolle, Tel. 021 825 17 14). Eine kleine, feine Cava-Kellerei ist Parxet in Tiana (Haus des Weins in Zürich). Und bei den Cavas Hill in Moja wacht ein junger, engagierter Onkologe über die Qualität (Stämpfli Frères in 3177 Laupen, Tel. 031 747 94 94). Beeindruckt hat uns auch die inmitten eigener Weinberge gelegene Kellerei von Josep Masachs in Torrelles de Foix (Jean's Weinladen in 8102 Oberengstringen, Tel. 01 750 45 93). CT

Cava-Qualitätsmerkmale

Das Cava heute nach dem Champagner der weltweit beliebteste Schaumwein ist, verdankt er klaren Vorschriften, die in den letzten Jahren zu eindrucklichen Qualitätsverbesserungen führten. Das war nicht immer so: Anfang des 20. Jahrhunderts sprangen Trittbrettfahrer in ganz Spanien auf den katalanischen «Xampán»-Erfolgsszug auf (siehe Box), verwendeten aber oft die für das lokale Klima und seine Böden ungeeigneten Rebsorten der Champagne und liessen bei der Herstellung die nötige Sorgfalt vermissen. Doch erst 1992 entschloss sich Spanien zur Qualitätssicherung des Cava: Es entstand die Ursprungsbezeichnung «D.Cava» («Denominacion Cava»). Der eigens für die Überwachung aller Qualitätsvorschriften 1993 ins Leben gerufene «Consejo Regulador del Cava» mit Sitz in Vilafranca del Penedés sichert die Einhaltung sämtlicher Vorschriften vom Rebberg bis zum Konsum. Die D.Cava umfasst 161 Gemein-

den im Penedés und in Katalonien, 18 in La Rioja, drei in Alava und je zwei in Navarra und Aragón. 95 Prozent aller Cavas werden jedoch im Penedés produziert.

Im Rebberg schreibt die D.Cava vor, dass nur die zugelassenen Rebsorten angepflanzt werden dürfen, und dies ausschliesslich in den dafür bezeichneten Gebieten. Weiter dürfen pro Hektar nur 1500 bis 3500 Rebstöcke gepflanzt werden, zudem ist die Erntemenge für weisse Trauben auf 12 000 Kilogramm pro Hektar begrenzt.

Cava wird nach dem traditionellen – französischen – Champagnerverfahren hergestellt. Ein gewöhnlicher Cava muss mindestens acht Monate an der Hefe gären und darf erst ein Jahr nach der Ernte in den Handel kommen. Ein «Cava Reserva» lagert 18 Monate, ein «Cava Gran Reserva» 30 Monate. Qualitätsbewusste Cava-Produzenten lagern ihre Schaumweine zum Teil be-

trächtlich länger an der Hefe, denn von ihr hängt nicht nur (unter anderem) die Finesse der Perlage ab, sie beeinflusst auch den Charakter des Cava massgebend. Je nach Hefenart wird der Schaumwein rund, kräftig, aggressiv.

Wie beim Champagner gibt es ganz trockene Cavas wie den «Brut Natural», sozusagen ohne Zuckerzusatz (Dosage), bis ganz Süsse wie den «Dulce». Beim Zuckerzusatz gelten folgende Standards: «Brut Natural» enthält 0 bis 3 Gramm pro Liter, «Extra-Brut» bis 6 Gramm, «Brut» bis 15 Gramm, «Extra Seco» 12 bis 20, «Seco» 17 bis 35, «Semi-Seco» 33 bis 50, «Dulce» über 50 Gramm pro Liter. Bestseller ist übrigens der «Brut». CT

Weitere Cava-Informationen (und eine aktuelle Liste von Schweizer Cava-Importeuren): Spanische Botschaft, Wirtschafts- und Handelsabteilung, Effingerstrasse 4, 3011 Bern, Tel. 031 381 21 71/72. Fax 031 382 18 45.

ORIENTIERUNGSSYSTEME / Gäste sind zur Erkundung ihrer Umgebung auf Orientierungssysteme angewiesen. Signaletik strukturiert öffentliche Räume, macht mögliche Ziele und Wege sichtbar und lädt die Gäste damit zum Verweilen und Konsumieren ein. **ELIAS KOPF**

Signaletik: Die Gäste entdecken lassen statt durch die Räume schleusen

Objekte auf Fließbändern machen keine Probleme, sie kommen daher wie am Schnürchen. Lässt man hingegen Menschen einfach daherkommen, dann mutieren Grossanlagen zu Problemzonen. «Die Informationsbedürfnisse im öffentlich zugänglichen Raum nehmen zu, weil unsere Umwelt mit immer noch grösseren Gebäuden und noch komplizierteren Systemen unübersichtlich wird», sagt Christian Jaquet, Studienleiter visuelle Kommunikation an der Hochschule für Gestaltung, Kunst und Konservierung (HGKK) in Bern. Parallel dazu nehme die Bereitschaft zum Auskunftgeben und zur persönlichen Hilfeleistung ab, nicht nur auf der Strasse, sondern auch in öffentlichen und privatwirtschaftlichen Anlagen, so Jaquet. Dadurch werden solche Räume ungemütlich.

SIGNALETIK ALS DIENSTLEISTUNG

Doch der Tourismus lebt davon, dass sich die Gäste wohl fühlen und sich Zeit nehmen, die neuen Orte kennenzulernen. Der Erfolg von Hoteliers und Reiseveranstaltern beruht letztlich auf einem Marketing des öffentlichen Raums, das den Stadtfremden freundlich empfängt, seine Informationsbedürfnisse aufnimmt und ihn zum Bleiben und Erleben der neuen Umgebung animiert. «Besucher, die mit direktiven Anweisungen bloss durchgeschleust und an der Nase herumgeführt werden, reagieren verärgert und geben kein Geld aus», betont der international bekannte Basler Stadtdesigner Theo Ballmer, der sich seit Jahren mit der Entwirrung öffentlicher Räume beschäftigt. Damit Besucher sich auf die ihnen unbekannt Umgebung einlassen können, braucht es Ballmer zufolge allgemein verständliche Orientierungssysteme. Die junge Wissenschaft der Signaletik zeigt Möglichkeiten auf, wie Besucher-Leitsysteme als Dienstleistung gestaltet werden können, als öffentliches Informationsangebot.

ABSCHRECKENDES GÄSTE-LABYRINTH

«Die Signaletik schlüsselt Räume auf, vernetzt und strukturiert Informationen. Sie bringt uns eine Stadt,

Foto: zgg


VORBILDLICH

Die vorbildliche Basler Signaletik macht den Touristen zum Flaneur. Bild: Basler Münsterplatz.

ein Grossspital oder ein Hotel und sein Umfeld näher und macht gleichzeitig Verbindungen sichtbar», erläutert Ballmer. Damit gibt Signaletik den Besuchern die Freiheit, selbständig über Ziele und Wege zu bestimmen. Als abschreckendes Beispiel einer fehlenden Signaletik führt Ballmer den unterirdischen Shopville beim Bahnhof Zürich an. Nirgends wird über das vielfältige Angebot im Zürcher Untergrund informiert. Dementsprechend wissen die Besucher gar nicht, dass sie dort nebst einem Fitnessclub, zwei italienischen Spezialitätengeschäften und drei Buchhandlungen auch ein Reformhaus, einen Schlüsselservice sowie

zahlreiche Bistros und Restaurants finden könnten. Andererseits irrt man sinnlos im Konsum-Labyrinth herum, falls man beispielsweise eine Apotheke sucht. Denn wider Erwarten liegt die Bahnhofsapotheke oberirdisch – ohne dass das irgendwo kommuniziert würde. Die Unübersichtlichkeit des Shopville stellt insbesondere für die ausländischen Gäste der angrenzenden Hotels ein grosses Problem dar. «Alles ist überfüllt mit Informationsschildern, Plakaten und Wegweisern. Doch unsere Gäste finden oft nicht einmal heraus, wo rechts und wo links ist», sagt Daniela Balmelli, Marketingleiterin des unmittelbar am Zürcher Bahnhofplatz gelegenen Ho-

tels Schweizerhof. Hätte der «Schweizerhof» ein Untergeschoss mit direktem Zugang zum Shopville, so würden die Gäste den Rückweg zum Hotel wohl nur mit grösster Mühe finden, vermutet Balmelli.

SIGNALETIK IST LERNBAR

«Die Visualität der Umgebung ist für Hotels sehr wichtig», sagt Ballmer, denn Unübersichtlichkeit schaffe ein unattraktives Bild und schrecke die Gäste ab. Eine Umgebung hingegen, die als vielseitig und abwechslungsreich wahrnehmbar gemacht werde, werte ein Hotel auf. Der Bahnhofplatz

in Basel beispielsweise, an dem einige der besten Hotels der Stadt stehen, sei zu einem abschreckenden Trambahnhof verkommen. Das zuständige Baudepartement habe bei der Neugestaltung entscheidende Aspekte des städtischen Lebens und Erlebens vergessen, bedauert Ballmer. Damit solche Fehlschläge in Zukunft ausbleiben, fordert Ballmer einen stärkeren Einbezug der Tourismusbranche in die Stadtplanung und bietet diesen Herbst an der Hochschule für Gestaltung, Kunst und Konservierung (HGKK) in Bern den europaweit ersten Lehrgang in Signaletik an.

Informationen: HGKK, Tel. 031 990 32 39.


SCHILDERWIRRAW

Wo geht es hier zum Hotel? Platz bei Courbevoie in der Nähe von Paris.

Signaletik: direktiv oder informativ?

Hotels werden immer beliebter als Veranstaltungsort für Grossanlässe und Konferenzen. Dann kommen die Besucher in Scharen zu allen Eingängen hereingeströmt. «Bei solchen Massenaufmärschen ist eine lückenlose Beschilderung entscheidend», erläutert Madeleine Schatzmann, Marketingchefin des Zürcher Hotels Intercontinental. Die Teilnehmer kämen dann meist gar nicht mehr an die Reception, sondern fänden ihren Weg selbst. Dies bringe eine erhebliche Entlastung für das Empfangspersonal. Schatzmann: «Wir können ja nicht jemanden hinstellen, der jedem Teilnehmer persönlich den Weg zeigt.» Der Basler Stadtdesigner Theo Ballmer bestätigt: «Solange die Ziele eindeutig sind, können Menschenmassen durch diese Art von direkter Signaletik relativ effizient geführt werden.» Das sei ähnlich wie am Bahnhof. Dort gehe es darum, den Weg zum richtigen Geleise zu zeigen. Doch schon auf Flughäfen funktioniere ein solches simples Durchschleusen nicht mehr. «Viele Touristen checken sehr früh ein. Anschliessend fällt ein Teil der Spannung weg und sie wollen bis zum Abflug die breite Palette von Lustbarkeiten erkunden, die der Flughafen offer-

tiert.» Internationale Airports entwickeln sich denn auch immer mehr zu kleinen Städten, die Terminals zu Quartieren. Zu einer solchen Flughafenstadt gehörten Einkaufszentren, Restaurants, Hotels mit Kongresszentren und Casinos, aber auch Postämter, Gefängnisse und Spitäler, gibt Ballmer zu bedenken. Für die Signaletik stelle sich somit ein gemischtes Problem. Einerseits müsse das Besucher-Leitsystem einen schnellen Durchlauf vom Parkhaus bis zum Flugzeug sicherstellen, andererseits gelte es, den Flughafenflaneuren komplexe Information über eine Vielfalt individueller Zielmöglichkeiten verfügbar zu machen. Mit einer ähnlich gelagerten Problematik sähen sich auch die grossen Hotels konfrontiert. Man wisse ja nicht, was der einzelne Gast im Moment gerade suche. Wenn ein Hotel über mehrere Restaurants, über ein Hallenbad mit Fitnesscenter sowie über ein Seminarzentrum und ein Internetcafé verfüge, dann müsse es Aufgabe der Signaletik sein, möglichst das ganze Angebot zu vermitteln. Ballmer: «Eine solche nicht-direktive Signaletik ist lustbetont, macht neugierig und regt zum Konsum an.»

EKO

Luzern / Neues Gästeprogramm

Sich in Ketten legen

Gäste können die Stadt Luzern jetzt auch auf die harte Tour erleben. Sich in Ketten legen und ins Gefängnis abführen lassen, gehört zum neusten Angebot der Stadt. Mit der Sado-Maso-Szene hat die Sache allerdings nichts zu tun. «Galgenfrist» heisst vielmehr der – gewollt ungemütliche – Stadtbummel, den die Luzern Tourismus AG anbietet. Er vermittelt Wissenswerte über Sitten und Gebräuche des Straßens im alten

Luzern. Geführt werden die Neugierigen an Originalschauplätze des mittelalterlichen Straßens: so unter anderem in den Wasserturm, das damalige Verlies, der auch eine Folterkammer enthielt. Verlängern kann man die Galgenfrist im «Jailhotel Löwengraben», einem ehemaligen Gefängnis, mit Guillotine-Bowle und Knast-Snack oder einer 15-bzw. 26-fränkigen dreigängigen Henkersmahlzeit. *MG/sda*

Auf Wallanders Krimi-Spuren

Schweden. Henning Mankell, Schwedens bekanntester Krimiautor, lässt seinen Kommissar Wallander in der südschwedischen Region Skåner in Ystad seine Fälle lösen. Für alle Wallander-Fans gibt es jetzt die Möglichkeit, auf Schauplatz-Sightseeingtour zu gehen. Das Tourismusbüro in Ystad bietet eine entsprechende «Wallander-Karte» an, auf welcher alle real existierenden Schauplätze der Kriminalromane verzeichnet sind. *MG*

Literarischer Wettbewerb

Sils im Engadin. Der Ort, in welchem sich Schriftstellergrößen wie Thomas Mann, Friedrich Dürrenmatt oder Hermann Hesse Inspiration holten, lädt seine Gäste ein, sich ebenfalls literarisch zu versuchen. Im ersten Silser Kurzgeschichtenwettbewerb können sich «schreibende Laien» zum Thema «Licht» literarisch auslassen. Die besten Geschichten werden prämiert und in einem Taschenbuch veröffentlicht. *MG*

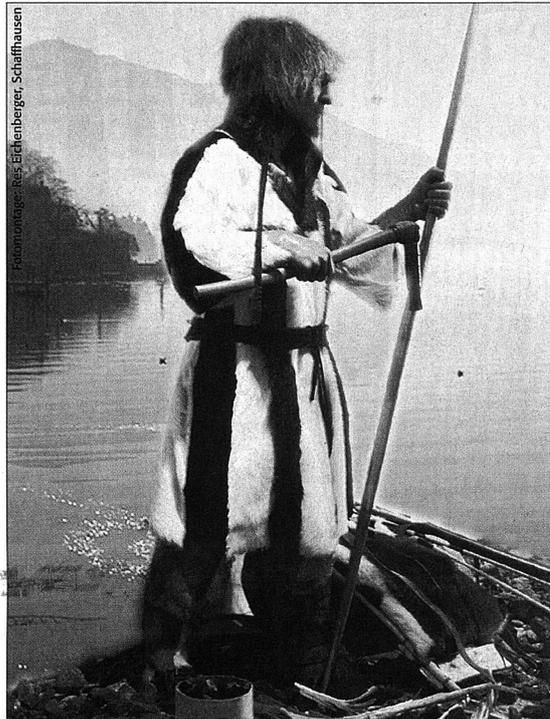
Neu belebte Gastlichkeit

Goms. Jeden Samstag bis zum Ende der Wintersaison empfangen die Leistungsträger des Goms die neu ankommenden Gäste an der Autoverladestation in Oberwald mit einer frei wählbaren Aufmerksamkeit. Mit diesem Impuls hat sich Goms Tourismus zum Ziel gesetzt, die Gastfreundschaft neu zu beleben. Gestartet wurde mit dem Verteilen von Ritz-Medaillons, einem nach dem Gommer Hotelier César Ritz benannten Konfekt. *MG*

ZITAT DER WOCHE

«Wer jeden möchte, zu dem kommt niemand.»

Heike Glatzel von der Firma Futour aus München als neue Projektleiterin Umwelt- und Tourismusmanagement in Flims.



«Ötzi auf Reisen». Was geschah zur Zeit «Ötzi's», also vor mehr als 5000 Jahren, in den Schweizer Alpen und speziell am Zugersee? Der Ötzi vom Zugersee, das weist die Sonderausstellung «Ötzi auf Reisen» im Zuger «Museum für Urgeschichte(n)» nach, trug Wellness-Schuhe mit Moossohlen – den ältesten Rheumasohlen der Welt. Sie wurden im Sommer 2000 bei Ausgrabungen der Kantonsarchäologie in Zug-Schützenmatt gefunden. Die Ausstellung läuft bis zum 4. August 2002. Mehr dazu auf der Website www.seezug.ch. *KJV*

«LADIES ROOMS» / Golden Leaf Hotels & Residences

Kurze Bademäntel für Ladies

In den Bädern steht zur Begrüssung eine rote Rose. Die Ausstattung mit Kosmetikspiegel, Kleenex-Tüchern, Wattepad, Bademantel auch in kleinen Größen, einem Fön, «der nicht nur das Haar verweht, sondern es fön», und Frotteeschuhen soll den Frauen künftig manches Zusatzgepäck ersparen. Die Golden Leaf Hotels & Residences in Deutschland starten ab März 2002 mit einem besonderen Angebot für ihre weiblichen Gäste.

In den Zimmern liegen Frauenzeitschriften auf. In der Minibar steht «ein

erfrischender Sekt oder ein Gläschen Rotwein, selbstverständlich auch verschiedene Sorten Wasser. Ein Kaffee-, Tee- und Schokoladezubereiter zum individuellen Gebrauch. Frisches Obst gibt es bereits beim Empfang.»

Den Frauen widmet man einen Ladies' Guide. Ausserdem wird für einen ungestörten Aufenthalt an der Bar oder im Restaurant gebürgt. «Und der Termindienst des Empfangsteams sorgt dafür, dass der Friseur oder das Abendessen bereits per Reservierung vorbestellt werden können.» *KJV*

INTERGASTRA / Das Kochteam «Les Copains des Alpes» sicherte sich an den Kochwettbewerben in Stuttgart den Gesamtsieg. *CHRISTIAN MEYER*

14-mal Gold für «Les Copains»

Grosse Ehre für das Schweizer Kochteam «Les Copains des Alpes» an den Kochwettbewerben der Intergastra in Stuttgart: Der Gesamtsieg ging an das Schweizer Team, alle Mitglieder wurden zudem zweimal mit Gold ausgezeichnet; auch der Mannschaftspreis ging an die Schweizer.

Nicht weniger als 14 Goldmedaillen konnte das Team um Manager Alex Ulrich insgesamt einheimsen. Zudem durfte Giuseppe Paradiso einen Tages-sieg für sich beanspruchen.

Doch die «Copains» wollen sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Schon sind die Blicke nach Singapur gerichtet. Dort treffen sich am 12. April die weltbesten Kochteams im Rahmen der Food Asia zur «The Gourmet Challenge». Das Programm für die Regionalmannschaften umfasst: vier Salate, zwei Fisch- oder Seafoodgerichte, zwei Fleisch- oder Geflügelgerichte, sechs verschiedene Suppen, eine kalte Suppe, drei kalte Vorspeisen, drei Desserts und zwei Torten.

Foto: zng



GESAMTSIEGER

Giuseppe Paradiso, Pedro Alves, Daniel Schmidlin, Team-Manager Alex Ulrich, Andreas Meier, Teamcaptain Jürg Harlander, Reto Zuberbühler (v.l.n.r.).

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: htr@swisshotels.ch

Pierre Buess vom Restaurant Bruderholz, **Werner Martin** vom gleichnamigen Restaurant Martin in Flüh und das Swissôtel Basel, das von Raffles International geleitet wird, lancieren einen neuen Catering-Ser-vice: «Stucki – Spectacle Culinaire». Der Einkauf der Frischprodukte erfolgt durch **Jean-Claude Wicky** und **Werner Martin**. Die Verarbeitung und Zubereitung werden jeweils durch Vertreter der obigen drei Partner zusammen ausgeführt. Organisation, Ausführung und Logistik des Catering-Services werden vom Swissôtel Basel übernommen. *DST*

Das Seehotel Waldstätterhof hat einen neuen Executive Küchenchef. **Markus Riedweg** hat fast 10 Jahre die Küche des Hotels Hermitage in Luzern geleitet, bevor er nun seine Erfahrung in die Küche des Erstklasshotels am Vierwaldstättersee einbringt. *TRU*

Die neue Tourismusdirektorin der Destination Savognin/Surses heisst **Indrani Sinha-Ray**. Die 34-jährige Aargauerin mit indischen Wurzeln übernimmt am 4. März die Nachfolge

von **Martin Barth**. Als eidgenössisch diplomierte Ökonomin war sie bisher in verschiedenen Unternehmen als Finanz- und Personalleiterin, als Mitglied in Geschäftsleitungen sowie im Bereich PR- und Marketingkommunikation tätig. *SST*

Andreas Stübi heisst der neue Küchenchef im Seehotel Hermitage in Luzern. Stübi setzt die Zeichen klar auf eine erstklassige Frischküche. Auch der frische Fisch aus dem Haus-See hat den ihm gebührenden Platz auf der Speisekarte. *DST*



Cornelia Crüzer (links), Direktorin der Churer Hotels und Restaurants Duc de Rohan, und Restaurationsleiterin **Heidi Zürcher** sind als Initiantinnen für den Umbau der ehemaligen

Bar im Untergeschoss ins Restaurant «Pinot noir» verantwortlich. Ziel des Umbaus war die Schaffung einer Begegnungsstätte, sei es für einen Snack, ein Glas Wein oder ein Essen. *DST*

Riccardo Gullotti ersetzt **Georg Krneta** an der Spitze des Verwaltungsrats der Jungfrau Holding. Krneta tritt wegen Erreichens der Altersgrenze von 70 Jahren zurück und scheidet aus dem Verwaltungsrat aus. Der 58-jährige Gullotti ist von Beruf Anwalt und war von 1995 bis 1999 Konzernchef und Verwaltungsratsdelegierter des Reiseunternehmens Kuoni. Neu zur Wahl in den Verwaltungsrat vorgeschlagen wird **Ulrich Baumann**, Unternehmer und Gemeindepräsident von Grindelwald. *SST/sda*

Sandra Behrendt heisst die Leiterin des neu organisierten Bereichs Hoteleinkauf von BTI Central Europe, Zürich. Dieser wurde auf eine eigenständige Basis gestellt und vom Bereich Flug- und Mietwageneinkauf abgetrennt. BTI Central Europe ist spezialisiert auf das Geschäftsreisemanagement von Unternehmen. *TRU*

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892
Herausgeber:
 Schweizer Hotelier-Verein SHV
 Monbijoustrasse 130
 Postfach
 3001 Bern
Leitung SHV-Medien:
 Niklaus Studer
Redaktion:
 Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)
 Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)
 Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK)
 Mireille Guggenbühler (MG)
 Toni Rütt (TRU), Sonja Stalder (SST),
 Dr. Karl Josef Verdung (KJV)

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
 Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST)
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),
 Laurent Missbauer (LM), Francis Granget (FG)
Milestone: Dr. Peter Küller (PK)
Produktion: Dominique Schmidt (DOS)
LAYOUT: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG),
 Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE)
Korrektur: Paul Le Grand
Korrespondenten:
 Ueli Handschin (UH), Graubünden;
 Katja Hassenkamp (HÄS), Paris; Henbert
 Putschler (HP), Wien; Maria
 Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (CL),
 Tessin; Georg Ubenau (GU), Frankfurt;
 Reto Westermann (RW), Zürich

Verlag:
 Ins Strebel (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casali, Fabienne Koros.
Stellennummer: Andras Jakob, Marc Moser,
 Rainer Schmidli.
Geschäftsanzügen: Dominik Chammarin, Erich Weber.
Druck:
 Fischer AG für Data und Print,
 Druckzentrum Bern.
Auflage:
 13'051 Ex. WEMF-beglaubigt,
 22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
 Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–,
 ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
 – Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
 und -Direktoren (VSTD)
 – Schweizer Vereinigung
 diplomierter Tourismusexperten (TOURED)
 – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
 Restaurateure SHV (VDH)
 – Hospitality Sales & Marketing Association
 (HSM) Swiss Chapter
 – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
 – Swiss Partner für den Bustourismus
 – Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
 – Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
 – Swiss International Hotels (SIH)
 – Schweizerische Vereinigung der
 Firmen-Residenten
 – Amicale Internationale
 des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
 des Grands Hôtels (AIRC)

Kontakte:
Adresse:
 Monbijoustrasse 130,
 Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
 Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
 E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnemente:
 Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 25,
 E-Mail: media@swisshotels.ch
Stellennummer:
 Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
 E-Mail: media@swisshotels.ch
Geschäftsanzügen:
 Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
 E-Mail: media@swisshotels.ch
Internet: <http://www.htr.ch>
 Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
 wird jede Haftung abgelehnt.



VALAIS / Lolita Morena, une des nombreuses personnalités présentes à la Nuit des Neiges de Crans-Montana. **PAGE 2**



ÉVÉNEMENTIEL / Bon pour l'impact médiatique, le tourisme événementiel doit tout au travail des bénévoles. **PAGE 3**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

LÉMAN SANS FRONTIÈRES / Une meilleure répartition

Dix nouveaux membres

Nouveau dépliant, nouveaux membres. L'association Léman sans frontière poursuit son cycle de croissance. Pour 2002, elle accueille ainsi dix nouveaux membres*, ce qui porte le nombre des partenaires à 37 pour une association qui est basée sur le bénévolat et qui ne consacre que 10% environ de son budget au poste «frais de fonctionnement». «Il fallait cette augmentation», souligne Thierry Gicquel, directeur de l'OT de Thonon-les-Bains et président de l'association. «Par souci de rééquilibrage géographique tout d'abord puisque les partenaires se répartissent aujourd'hui à raison de 1/3 en France et 2/3 en Suisse, ce qui correspond approximativement à la répartition des rives du Léman.»

FAIRE REVENIR LES HÔTES

Autre rééquilibrage, celui des centres d'intérêt, aujourd'hui 50% des sites partenaires sont réputés culturels (musées, etc.) les autres 50% étant répartis entre sociétés de transport et sites de loisirs. «Cette répartition», poursuit le président, nous permet de devenir incontournable de l'offre touristique du Léman et de créer une dynamique touristique que nous pouvons faire valoir auprès de partenaires institutionnels locaux, tels que les OT, mais aussi régionaux tels que le Conseil du Léman ou le programme européen Interreg III. Et ce dernier point a son importance, lorsqu'on sait que le programme auprès duquel Léman sans frontière a déjà déposé une demande pour un projet basé sur les nouvelles technologies de l'information permet de doubler les possibilités financières engagées.

Autre objectif: fidéliser, faire revenir les hôtes sur les sites, notamment côté français où la durée moyenne du séjour-loisirs est de six jours, contre moins de trois jours pour la Suisse. Pour cela, Léman sans frontière poursuivra sa campagne de promotion: une distribution ciblée du guide dans près de 500 hôtels et 90 campings sera organisée, de même 500 000 sets de table seront proposés aux restaurateurs. Mais l'action la plus spectaculaire reste l'adhésion de l'association au partenariat «ARC Partners» des clubs automobiles européens. En tout, 259 000 francs sont inscrits au budget annuel de Léman sans frontière qui estime à près de 15 millions le nombre de visiteurs annuels sur les sites partenaires. **JJE**

* Les Aigles du Léman: le Jardin des Cinq Sens; le Mont-Jura; Divonne-les-Bains; la Fondation Neumann; le Lausanne-Echallens-Bercher; les Astroléïades; le Marmottes-Paradis des Rochers-de-Naye; le Fun Planet de Ville-neuve et l'Aquaparc du Bouveret.

FRIBOURG / Une année après la convocation des premiers états généraux du tourisme fribourgeois, la mise en place de structures touristiques moins lourdes avance progressivement. **LAURENT MISSBAUER**

La simplification des structures touristiques semble inéluctable

La convocation, au mois de février de l'année dernière, des premiers états généraux du tourisme fribourgeois s'était traduite dans la presse par plusieurs titres évocateurs, tels que «Les gourous du tourisme veulent des structures plus légères» ou encore «Il faut secouer le cocotier du tourisme fribourgeois». Douze mois plus tard, force est de constater que les enseignements de ces états généraux n'ont pas donné lieu à des changements retentissants. Il n'en demeure pas moins que les choses ont avancé en coulisse et que l'on s'achemine, lentement mais sûrement, vers la mise en place de structures touristiques moins lourdes.

Jacques Dumoulin et Hubert Lauper, respectivement directeur et président de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), ont en effet pris à plusieurs reprises leur bâton de pèlerin pour convaincre leurs différents partenaires régionaux de la nécessité de doter le canton de Fribourg de structures touristiques plus efficaces. Ainsi, après s'être entretenus l'automne dernier avec tous les préfets du canton, ils ont rencontré au début du mois de février les représentants de Fribourg Tourisme et de l'Association touristique de la région de la Gruyère (ATRF). Ils rééditeront ce «processus de consultation» - Jacques Dumoulin dit - , le 1er mars avec les représentants du tourisme broyard et le 15 mars avec les responsables de l'Association régionale de la Gruyère (ARG) et de l'Association touristique de la Gruyère (ATG).

«On s'achemine vers une simplification des structures touristiques», explique Nicolas Zapf, directeur de Fribourg Tourisme. «Aujourd'hui, il y a certaines étapes intermédiaires qui sont de trop. Au niveau de la ville de Fribourg, par exemple, je suis à la fois directeur de Fribourg Tourisme et de l'ATRF et je dois travailler avec deux comités et deux comptabilités.»

UNE SITUATION KAFKAIENNE

«En outre», ajoute Nicolas Zapf, «il y a des problèmes concrets avec les différents transferts d'argent. D'une part, Fribourg Tourisme participe au financement de l'ATRF en s'acquittant d'une cotisation annuelle de 100 000 francs. D'autre part, Fribourg Tourisme effectue du travail administratif pour l'ATRF qui nous reverse alors une cer-

Photo: UFT



BULLE

La capitale grüérienne abritera-t-elle encore longtemps l'Association touristique de la Gruyère ou celle-ci sera-t-elle au contraire dissoute? Les paris sont ouverts.

taine somme d'argent.» Cette situation, avec le paiement de la TVA à la clé, s'avère pour le moins kafkaïenne et l'on comprend mieux les propos acerbes tenus par le président de l'UFT lors des états généraux du tourisme.

A cette occasion, Hubert Lauper avait en effet jugé que les structures du

tourisme fribourgeois «étaient trop complexes et que l'argent injecté dans le tourisme était trop souvent utilisé dans le fonctionnement, pour ne pas dire dans le fonctionnarisme, et pas suffisamment dans la promotion, la vente et le marketing.» Or, injecter des moyens financiers dans la vente est un

des nombreux conseils préconisés par le professeur Francis Scherly, mandaté par l'ARG afin de réaliser un concept directeur du tourisme grüérien.

POSITIONNER LA GRUYÈRE COMME HEIDLAND

«La réalisation de ce concept directeur s'échelonne sur un peu plus d'une année, soit d'octobre 2001 à novembre 2002, mais les premières recommandations stratégiques tomberont déjà à la fin du printemps. Selon moi, l'avenir touristique de la Gruyère passe par une organisation de vente très pro qui lui permettra de se positionner comme Heidiland vis-à-vis de Suisse Tourisme», explique Francis Scherly.

Des vendeurs professionnels d'un côté et, de l'autre, un service administratif semble ainsi devoir être la solution pour l'avenir. L'UFT l'a d'ailleurs déjà mise en pratique avec la création d'un nouveau poste, celui de responsable de la commercialisation et de la promotion des ventes occupé depuis un peu plus d'une année par Christophe Renevey.

Quel avenir, à long terme, pour l'ATG?

Hubert Lauper, président de l'UFT, a été très clair en proposant, il y a dix mois, que les associations touristiques régionales soient dissoutes. Et si la récente démission de Nicole Mettraux, directrice de l'Association touristique de la Gruyère (ATG), n'a officiellement rien à voir avec une future dissolution de l'ATG, certains sont néanmoins convaincus du contraire. Jacques Dumoulin, directeur de l'UFT, estime toutefois qu'il n'y a aucun péril imminent: «Nous ne voulons pas casser ce qui existe déjà, nous voulons juste simplifier certaines structures. Cette proposition de dissoudre les associations touristiques régio-

nales fait partie des six recommandations que M. Lauper avait émises à l'assemblée générale de l'UFT et nous menons actuellement des discussions sur la base de ces recommandations. A la fin de l'été, ces discussions seront terminées et on envisagera alors l'élaboration d'un projet de loi pour la fin de l'année. Ensuite, en admettant que le Conseil d'Etat approuve ce projet de loi, il devra le soumettre au Grand Conseil. Au plus tôt, il entrera en vigueur en 2004 et avant de dissoudre les assemblées touristiques régionales, celles-ci peuvent encore compter sur des dispositions transitoires.» **LM**

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

MICROS FIDELIO
Hôtel Thermalp, D'ovronnaz

Produits Micros-Fidelio
Check-In Data 021 632 91 00.
Chez eux chez les meilleurs.

CHECK IN DATA

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

vanBaerle

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

Voilette Cusino Textile Etoges Ambiance

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

CRANS-MONTANA / La 19e édition de la Nuit des neiges, une des plus prestigieuses soirées de bienfaisance de Suisse, a une nouvelle fois permis au Haut-Plateau de confirmer sa réputation de rendez-vous touristique mondain. **LAURENT MISSBAUER**

«Donner est plus important que recevoir»



Charles-André Bagnoud, président de Crans-Montana Tourisme.

Photos: Laurent Missbauer



L'AMBASSADEUR ET LE PRÉSIDENT DES HÔTELIERS

François Barras (à g.), ambassadeur de Suisse aux Emirats Arabes Unis et président du comité d'honneur de la Nuit des neiges, et Jean Mudry, président des hôteliers de Crans-Montana, étaient tous deux présents avec leurs épouses.



Gaston Barras, président du Golf Club de Crans-sur-Sierre.



DEUX MEMBRES DU COMITÉ D'ORGANISATION

Christian Barras, membre du comité d'organisation, et Charly Cottini, patron du restaurant gastronomique Le Cervin et membre lui aussi du comité d'organisation.

Au profit de deux organisations

Mise sur pied par Linda Barras, la 19e édition de la Nuit des neiges, une des plus prestigieuses soirées de bienfaisance de Suisse, a une nouvelle fois permis à Crans-Montana de confirmer sa réputation de rendez-vous touristique mondain. Elle a surtout permis de soutenir SOS Jeunesse Valais et un centre pour handicapés à Erevan, en Arménie. Et si Charles Aznavour, le chanteur français d'origine arménienne, n'a finalement pas pu être présent à Crans-Montana, il en a été différemment pour Bela Kocharyan, l'épouse du président de l'Arménie. Celle-ci n'était toutefois pas la seule personnalité présente à cette soirée. La princesse Alexandre de Belgique et la comtesse Gunilla von Bismark, pour n'en citer que deux, s'étaient déplacées elles aussi au Centre de congrès Le Régent. Plusieurs représentants du monde du tourisme et de l'hôtellerie étaient également de la partie, à commencer par Jean Mudry, président des hôteliers de Crans-Montana, et Charles-André Bagnoud, président de Crans-Montana Tourisme. Ce dernier a participé activement à la soirée en tant que commissaire-priseur. Afin d'inciter les convives à acheter au meilleur prix les différents lots mis aux enchères, il a cité les propos du boxeur Muhammad Ali: «Donner est plus important que recevoir». **LM**



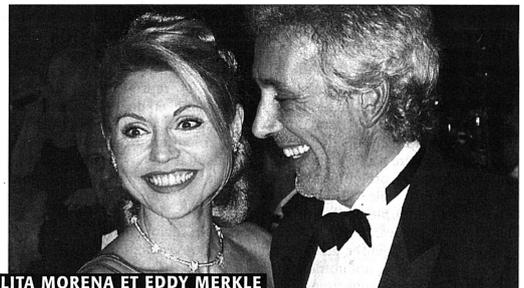
TOURISME ET JOAILLERIE

Mme et M. Charles-André Bagnoud (à g.), président de Crans-Montana Tourisme, et Horst Edenhofer, directeur général de Cartier et membre du comité d'honneur.



GEORGES POULIDES ET SERGE SIERRO

Le directeur général de Festival Croisières (à g.) et l'ancien conseiller d'Etat valaisan sont des habitués de la Nuit des neiges.



LOLITA MORENA ET EDDY MERKLE

Ex-Miss Suisse et ambassadrice de charme de Crans-Montana, Lolita Morena était présente avec son ami Eddy Merkle, joaillier à Crans-sur-Sierre.

FORMATION/ANNONCE/IMMOBILIER



Ecole Hôtelière de Genève «ES»

ECOLE SUPERIEURE «ES» DE MANAGEMENT
RECONNUE PAR LA CONFEDERATION SUISSE

Une institution de Gastrosuisse depuis 1914

1^{er} cycle (18 mois)

1^{er} semestre RESTAURATION

•

2^{ème} semestre EXPLOITATION D'ENTREPRISE

•

3^{ème} semestre STAGE

•

Diplôme de Cadre en gestion hôtelière et en restauration

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

2^{ème} cycle (12 mois)

4^{ème} semestre «ES» GESTION & ADMINISTRATION

•

5^{ème} semestre STAGE

•

Diplôme de Cadre supérieur en restauration et hôtellerie «ES»

Décérne également le titre de
«Maître d'apprentissage»

Début des sessions:
fin avril et fin octobre

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



AUX SOUVENIRS D'AUTREFOIS

Meubles d'époque, anciens
et styles français et suisses

tables, chaises, amoires, vaisseliers,
crédences, commodes, bureaux

Ouvert sa 13/18 ou 7/7 j. s. rdv

Porsel/Oron. Tél. 021 907 10 22

www.antiqutes-styles.ch

P 146743/417569

ENFANTS BIENVENUS!

Offres pour
familles



WWW.SWISSHOTELS.CH

Sierre VS Centre ville

A louer dès le 1^{er} juin 2002 ou
à convenir

Restaurant

d'environ 90 places, 274 m²,
avec grande terrasse.

Pour tous renseignements :

PRIVERA SA
Dent-Blanche 17
1950 Sion
027 323 73 70

PRIVERA

IMMEUBLES COMMERCIAUX
GERANCE ET COURTAGE

www.privera.ch

Nous vous proposons dans le

Val d'Anniviers - Valais

Locations ou Ventes

- Hôtel avec vue panoramique
- Café-restaurant au centre du village
- Discothèque «La Godille»

Contactez rapidement le

Bureau d'Affaires Touristiques
3967 Vercorin

Tél. 027/455 82 82 Fax 455 26 63

www.batimmobilier.ch

info@batimmobilier.ch

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

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

SWISS CITIES / Version française en vue
Un nouveau guide

L'association des Swiss Cities, qui compte 28 villes membres, réitère son action promotionnelle auprès du public germanophone. Le 7 mars, elles annonceront à nouveau leur guide «City Guide» dans le magazine Facts. Au total, 180 000 guides seront ainsi distribués en Suisse et 310 000 en Allemagne. La parution de «City Guide» est coordonnée par Suisse Tourisme (ST), qui est mandaté par les Swiss Cities pour le marketing.

«Le contenu du guide a été rémanié et de nouvelles offres ont été ajoutées», indique Catherine Touaibi, de ST. La promotion sera élargie par rapport à l'an passé, puisque une version française du guide paraîtra le 27 mars dans le magazine Bilan. On notera aussi que le magazine italien «Traveller» diffusera en mai un supplément consacré à l'Expo.02 et aux Swiss Cities. *MH*

LAC NOIR (FR) / Trois circuits thématiques en projet
Voici «Schwarzsee Plus»

Nouveau concept touristique pour Schwarzsee/Lac Noir où, à l'initiative de l'Association du tourisme de la Haute-Singine et de l'Office du tourisme que dirige Adolf Kaeser, le projet «Schwarzsee Plus» va voir le jour dès le mois de juillet 2002. Il s'agit de créer une douzaine de parcours à effectuer à pied ou à vélo et déclinés en trois thèmes: les légendes, mythes et contes; les déplacements à la force humaine; la nature sauvage et l'observation animalière. Ce réseau, qui combine circuits balisés, richesses naturelles et cabanes de montagne, débordera largement la région du Lac Noir pour rejoindre le Simmental-Diemtighal et le Schwarzenburgerland bernois ainsi que le val grüerien de Charmey. L'intégralité de la réalisation, qui nécessitera un investissement de 680 000 francs, sera achevée en 2004. *JS*

SUISSE-FRANCE / Une passerelle et un tunnel
Liaison pour les skieurs

Une nouvelle liaison franco-suisse a été inaugurée à mi-février entre le massif de La Dôle (Suisse) et celui des Tuffes (France), au pied duquel se trouve la station des Jouvencelles. Une passerelle et un tunnel permettent désormais aux skieurs de se déplacer entre les deux massifs et de bénéficier de 23 installations de remontées mécaniques et de 27 kilomètres de pistes. Financée par des fonds

français, cette liaison devrait d'abord permettre à la station des Rousses d'enregistrer une hausse de la fréquentation. Elle devrait toutefois aussi apporter une impulsion au domaine skiable de La Dôle. Côté français, on pense par ailleurs que cette liaison pourrait inciter la population de la Côte et de la région genevoise à «redécouvrir» ce domaine franco-suisse quelque peu délaissé au profit des Alpes. *MH*

ECOTOURISME / Hotelplan fait le point, un an après son introduction

Les fruits du franc écologique

Le «franc écologique», lancé il y a un an par le voyageur Hotelplan, commence à apporter ses fruits. Grâce à ce franc, qui correspond en fait à une retenue de cinq francs sur chaque réservation provenant du catalogue «Vacances balnéaires», c'est un montant «à six chiffres» qui a pu être consacré à la réalisation de divers projets liés à la protection de l'environnement. Pour des raisons concurrentielles, le montant exact n'est pas révélé par le voyageur.

Six projets ont ainsi profité du soutien d'Hotelplan. Parmi ceux-ci, on citera un projet de protection de tortues marines, un projet de promotion du tourisme écologique à Gibraltar, un appui à la fondation «Monde sans mines» et le financement d'une adduction d'eau à Goa, en Inde. On notera par ailleurs que le 28 avril une trentaine de collaborateurs d'Hotelplan exécuteront des travaux d'entretien de forêts à Laax (GR).

UN CHARGÉ DE L'ENVIRONNEMENT

La perception du «franc écologique» sera étendue cette année, puisqu'il concernera aussi bien les réservations générées par le catalogue des vacances balnéaires d'hiver que celui d'été, a indiqué un responsable du programme. L'engagement écologique d'Hotelplan est aussi perceptible dans l'organisation du groupe. Celui-ci dispose désormais d'un chargé de l'environnement en la personne de Christian Brogli et d'un délégué de la direction pour l'environnement en la personne de Kaspar Hess. Ce dernier, qui est le prédécesseur de Christian Brogli, représente Hotelplan dans les organes spécifiques de l'Organisation mondiale du tourisme et à l'ONU.

DISTINCTION POUR LES HÔTELS

Le programme écologique d'Hotelplan comprend également l'attribution d'un prix de l'environnement pour les établissements hôteliers. Ce prix, indique le voyageur, «s'est imposé comme le plus important instrument de conduite pour une direction d'hôtel conforme aux normes écologiques». L'an passé, ce sont 90 hôtels contre 54 en 2000 qui ont ainsi été distingués.

A noter que le voyageur Kuoni applique aussi un programme de protection de l'environnement avec une distinction destinée aux hôtels, le «Green Planet Award». Ce prix honore notamment les mesures qui sont prises pour gérer l'eau, l'énergie et les déchets. «Il est encourageant de constater qu'aujourd'hui déjà de nombreux hôtels s'efforcent d'optimiser leur consommation d'eau», avait indiqué, en novembre, le préposé à l'environnement chez Kuoni Suisse, Richard Gubler, lors d'un séminaire. *MH*

TOURISME ÉVÉNEMENTIEL / Les grandes manifestations qui font l'actualité du tourisme événementiel, ne verraient pas le jour sans le soutien des bénévoles. Expériences vaudoises. **MIROSLAW HALABA**

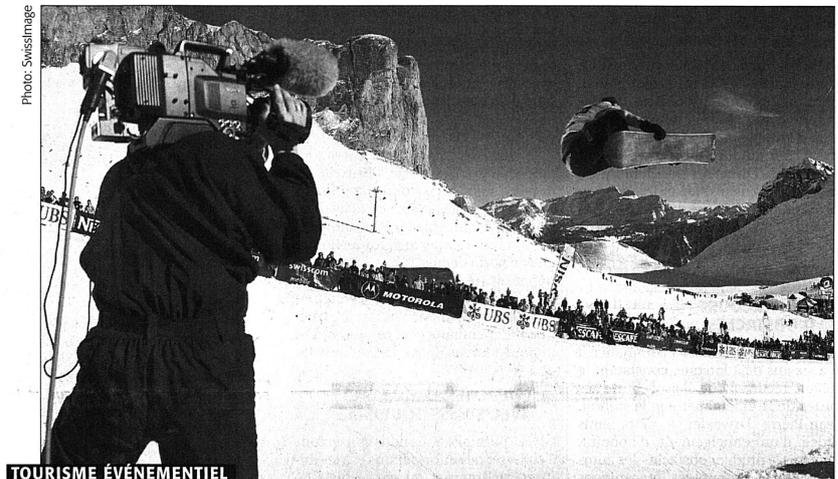
Irréalisables sans les bénévoles

Le tourisme événementiel, à savoir l'organisation de manifestations d'envergure qu'elles soient sportives, folkloriques ou culturelles, constitue «un facteur très important de l'offre touristique». En formulant la semaine dernière cette constatation devant les représentants de la presse réunis pour les «Mercredis du tourisme», le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Charles-André Ramseier, parlait en connaissance de cause. Son canton organise en effet chaque année une centaine d'événements nationaux ou internationaux. On rappellera ainsi qu'il y a quatre ans, ce sont pas moins de quatre championnats du monde qui ont été mis sur pied en terre vaudoise en l'espace de seize mois.

DU PAIN BÉNI POUR LE TOURISME

Ces événements sont du pain béni pour le tourisme. Et cela pour plusieurs raisons. Ils constituent un apport économique pour la région organisatrice, ils stimulent les flux de clientèles et, surtout, ils ont un impact médiatique inégalé. A titre d'exemple, les derniers Championnats d'Europe de patinage artistique, qui ont eu lieu le mois dernier à Lausanne ont généré 400 heures de retransmission télévisée, a indiqué le directeur de Lausanne Tourisme, Claude Petitpierre, invité au «Mercredi du tourisme».

Autre invité, Philippe Sublet, directeur de Château-d'Œx Tourisme et président de la Semaine internationale des ballons à air chaud, a abondé dans ce sens en parlant de cette der-



TOURISME ÉVÉNEMENTIEL

Ce type de tourisme est précieux pour l'impact médiatique qu'il apporte, mais il n'existerait guère sans l'aide des bénévoles.

nière: «L'impact médiatique est énorme et impayable». Mais on ne le sait peut-être pas, l'organisation de ces manifestations serait impossible sans le soutien des bénévoles, sympathisants et membres des sociétés de la région organisatrice. La station de Leysin, qui organise régulièrement une manche de la Coupe du monde de snowboard, compte 38 sociétés locales pour 2700 habitants. «Nous avons ainsi un réservoir de bénévoles compétents que nous pouvons solliciter tout au long de l'année. Sans ce

tissu locale, nous ne pourrions pas organiser de telles manifestations», a expliqué le directeur de l'office du tourisme Thierry Jeanningros, qui parle d'un «esprit de Leysin».

«UN TRAVAIL VITAL ET GIGANTESQUE»

Pour Claude Petitpierre, il est tout simplement impossible de mettre sur pieds des grands événements uniquement sur une base professionnelle. «Ce sont les clubs locaux qui en sont

les locomotives», dit-il. Et d'ajouter: «Les bénévoles font un travail vital et gigantesque».

Mais malgré l'enthousiasme de ces nombreuses «petites mains», leur soutien n'est cependant pas inconditionnel. Il est donc important de le soigner. C'est notamment l'idée de Philippe Sublet. Ainsi, dans sa station, les bénévoles de la semaine des ballons se voient proposer des facilités d'hébergement et de restauration durant la manifestation, des vols en ballons ou encore une soirée conviviale.

PONT-LA-VILLE / Renouveau du golf et nouveau concept d'accueil: depuis l'arrivée d'une nouvelle équipe à sa tête, le Golf Club de la Gruyère a le vent en poupe. **JOSÉ SEYDOUX**

Glion Group joue la carte du sport

De son campus de Bulle, l'Ecole hôtelière de Glion est bien placée pour ouvrir à l'animation et au développement du tourisme grüerien. Ainsi son pdg Jan Huygen prend une part prépondérante dans la nouvelle politique du Golf Club de la Gruyère, à Pont-la-Ville. Ce complexe, qui comprend un golf 18 trous, un tennis, un splendide club house avec restaurant, piscine couverte, «Business Club» et salles de séminaires, ainsi qu'un petit hôtel quatre étoiles de 12 chambres, repart sur de nouvelles bases, après avoir connu divers soubresauts.

A la faveur d'un changement d'actionnaires (un groupe d'investisseurs fribourgeois), le club a été restructuré. Présidé par Gérard Bussard, il se propose à la fois de se «démocratiser», en se rendant notamment plus accessible auprès des jeunes, et de dynamiser son



SPORT ET TOURISME

De g. à dr. Stéphane Venhard, directeur de l'hôtel-restaurant, Gérard Bussard, président du golf, et Jan Huygen, président de Glion Group et d'Accueil Concepts SA.

rôle de fleuron touristique. C'est là qu'intervient la nouvelle société Accueil Concepts SA (appartenant à Glion

Group) qui a repris la gestion de l'hôtel et du restaurant-bar à l'enseigne du «Golf Country House», désormais à

nouveau complètement ouvert au public et placé sous le signe de l'accueil, de la qualité et de la convivialité. Sa direction en a été confiée à Stéphane Venhard, ancien cadre de l'Ecole hôtelière de Glion à Bulle. Des forfaits touristiques (week-end, semaine), avec logement et droit de jeu, sont également prévus.

«En mettant son savoir-faire au service de ce haut lieu du sport, Glion Group renforce son activité de Sport Management School», déclare Jan Huygen. Des synergies seront naturellement développées avec l'Ecole hôtelière sise à Bulle (stagiaires, échange de personnel, etc.). Quant au projet d'apparthôtel (40 studios de luxe), indépendant des nouvelles structures, il devrait voir son premier coup de pioche donné cette année encore.

SION TOURISME / Prix du tourisme 2002

La palme aux «Iles»

Le domaine des Iles de Sion, plus communément appelé «Les Iles», s'est vu remettre mardi soir le Prix du tourisme 2002. Cette distinction, attribuée pour la première fois par Sion Tourisme, entend rendre honneur à «une personne physique, une institution ou une manifestation ayant contribué de manière particulière au développement touristique de la ville de Sion.» Exploité par la Bourgeoisie de Sion, le Domai-

ne des Iles est une vaste zone de détente qui comprend deux lacs, appelés les Iles. Il comporte un restaurant, un centre de tennis, un minigolf et un camping. Ce dernier, qui peut accueillir jusqu'à 2000 personnes et qui, avec 101 300 nuitées en 2001, assure 60% des nuitées totales de Sion, est un des campings les mieux cotés en Suisse. Le TCS lui a d'ailleurs décerné cinq étoiles, la cotation maximale. LM

CGN / Sans incidences sur l'horaire

Retrait de l'«Helvétie»

La Compagnie générale de Navigation (sur le Léman) a décidé de retirer du service le bateau «Helvétie» dès la fin du mois de mars 2002. Construite en 1926 et renouvelée en 1977, l'unité ne naviguait plus que sporadiquement. La vétusté de l'installation de propulsion diesel-électrique engendrait, en effet, des coûts d'entretien prohibitifs. Le retrait de cette unité n'engendrera pas de modifications au niveau des horaires, seule l'offre évé-

mentielle pourrait être affectée. La date de la rénovation sera décidée d'entente avec les autorités vaudoises (principal bailleur de fonds) dans le cadre du plan d'investissements de 70 à 100 millions de francs, prévu pour les dix prochaines années.

A court terme, la compagnie concentrera ses efforts de rénovation sur le «Rhône», dont les travaux sont envisagés durant la prochaine période d'hivernage 2002/2003. JJE

LE BOUVERET / Il n'y aura pas d'Aquarium géant

Le projet tombe à l'eau

L'Aquarium du Léman, l'un des projets s'inscrivant dans le cadre de Port-Valais 2005, au Bouveret, ne verra pas le jour. N'ayant pas pu convaincre les exploitants étrangers potentiels, alors qu'il semble que le financement (15 millions de francs) était assuré, le promoteur du projet a précisé à «La Presse-Riviera/Chablais» qu'il en avait «complètement abandonné l'idée». La construction de l'Aquarium était prévue non

loin d'Aquaparc et de l'hôtel Rive-Bleue. Une série de bassins aurait dû permettre la reconstitution des différents écosystèmes traversés par le Rhône, du glacier à la Méditerranée.

La commune de Port-Valais (entité administrative du Bouveret) a annoncé rester sereine malgré tout, précisant que le plan d'aménagement prévu ne se limitait pas à l'Aquarium et que «des autres projets ne manquaient pas». JJE

ROUGEMONT / Quatre ans déjà que la station est dotée d'enneigement artificiel

Des canons synonymes de succès

Première dans les Alpes vaudoises à s'être lancée, selon un projet global, dans la (longue) procédure de demande d'autorisation pour l'installation d'enneigement artificiel, Rougemont tire aujourd'hui profit de son entreprise. Directeur des Remontées mécaniques, Jean-Pierre Urweider en présentait la semaine dernière les bénéfices, en compagnie de Sonia Georges, directrice de l'Office du tourisme.

UN PARCOURS D'OBSTACLES

A Rougemont, tout a commencé il y a six ans déjà lorsque, constatant le défaut récurrent de liaison entre les pistes de la Videmanette et la station, Jean-Pierre Urweider a alors émis l'idée d'un enneigement d'appoint. Une fois le premier obstacle – les autorités et les Remontées mécaniques elles-mêmes – contourné, c'est ensuite le canton de Vaud qu'il a fallu convaincre, en s'engageant dans des démarches qui ont duré plus de trois ans.

Il faut souligner que l'altitude du village (1000 mètres) ne l'autorisait pas, a priori, à de tels aménagements. C'est la situation des pistes, au revers, et le fait qu'elles assurent une liaison avec la station qui l'ont finalement emporté. Et, en 1998, la société a pu enfin consacrer 1,8 million de francs aux installations nécessaires à l'enneigement de 2 kilomètres de piste.

Un investissement qui illustre aujourd'hui la «success-story» de Rougemont. Alors qu'auparavant, l'impossibilité de rejoindre le village skis aux pieds engendrait régulièrement des chutes de fréquentation de l'ordre de 70%, cette «assurance neige» a permis au chiffre d'affaires de la société de croître de 30% cette saison, et particulièrement durant les dernières vacances scolaires, où les journaliers ont été particulièrement nombreux à profiter de l'offre, sur la seule base du bouche-à-oreille.

DE LA NEIGE EN STOCK

Autre élément, les pistes de la Videmanette et de l'Egglis sont devenues très prisées des professeurs et des écoles de ski de la région. Cette saison, les installations d'enneigement mécanique ont été mises en fonction dès novembre, profitant ainsi des premières températures négatives pour «fabriquer» des stocks de neige qu'il a suffi d'étaler ensuite sur la piste selon les besoins.

Et ces bonnes conditions de ski influencent directement l'économie locale. A Rougemont, où 90% de la population vit du tourisme, les mines sont réjouies. Hôtellerie et parahôtellerie affichent des résultats réjouissants, tout comme les restaurants, les commerces et les écoles de ski. JJE

VOYAGES / Plate-forme d'informations pour les handicapés, Mobility International Suisse (MIS) a plusieurs projets en cours. Dont la mise sur pied de cours de tourisme adapté aux handicapés. FRANCIS GRANGET

MIS se veut l'avocat des handicapés

«Des vacances pour tous.» Tel est le slogan de Mobility International Suisse (MIS), un organisme basé à Olten, qui se présente comme «l'office de voyage spécialisé pour les personnes souffrant d'un handicap, pour les organisations de handicapés et pour la branche du tourisme en Suisse.»

Laissé, l'association internationale Mobility, avec siège à Bruxelles, a disparu suite à des difficultés financières. Autonome, la section helvétique n'a pas été concernée par ce naufrage. Et elle a voulu garder malgré tout le nom qu'elle porte depuis 25 ans. «L'association avait été créée pour organiser des voyages à l'intention des personnes handicapées. Aujourd'hui, une structure indépendante gère cet aspect-là», indique Marcus Rocca, gérant de MIS.

CHERCHER LE CONTACT AVEC SUISSE TOURISME

«Désormais, nous nous consacrons à collecter des informations et à les diffuser sur Internet ou par le biais de notre centrale d'appels», poursuit-il. «Et je cherche à intensifier les contacts avec Suisse Tourisme ou avec la Fédération suisse du tourisme pour les questions de tourisme intérieur. Pour l'heure, hormis deux pages de liens en français et en anglais, le site de MIS n'est qu'en allemand. Mais nous cherchons des sponsors pour financer la traduction des données.»

Sur le site, on trouve des plans des principales villes suisses et étrangères, des guides de voyages ainsi que les restaurants et les hôtels accessibles en fauteuil roulant, canton par canton. Diverses listes d'excursion en Suisse ou à l'étranger sont aussi proposées. Nous réactualisons sans cesse toutes ces informations en parcourant la presse ou en nous appuyant sur les témoignages de nos membres. Mobility est portée par les principales associations nationales



«UN TOURISME POUR TOUS!»

MIS s'engage à recueillir des informations de voyages spécifiques aux handicapés – notamment la liste des établissements accessibles en fauteuil roulant – et à les diffuser sur son site Internet ou par le biais de sa centrale d'appels.

(paralysés, infirmes, malades de la sclérose en plaques, invalides, handicapés mentaux, aveugles). Recensant 200 membres individuels et 50 collectifs, l'association se veut «l'avocat des handicapés» en matière de tourisme.

Subventionné par l'Office fédéral des assurances sociales (Ofas), cet organisme se veut «l'interlocuteur compétent dans le domaine des informations de voyage». Et Marcus Rocca, issu lui-même du monde du tourisme, de préciser que «des collaborations sont également en cours au niveau européen.»

* www.mis-ch.ch, tél. 062 206 88 35

Plusieurs projets menés de front

Plusieurs obstacles freinent restaurateurs ou hôteliers lorsqu'il s'agit de rendre leurs installations accessibles aux chaises roulantes. «On nous répond que ces équipements coûtent cher, précise Marcus Rocca, gérant de Mobility International Suisse. Certains ont aussi peur qu'en adaptant leurs infrastructures aux infirmes, ils en fassent une sorte de ghetto qui repousserait la clientèle traditionnelle.» MIS s'efforce donc de faire changer les mentalités. En outre, l'association

planche, en collaboration avec l'Ecole internationale de tourisme (IST) à Zurich, sur un concept de formation consacré à l'accueil des personnes handicapées pour «sensibiliser les futurs acteurs touristiques». Enfin, avec Pro Infirmis, MIS travaille sur le recensement des hôtels accessibles en fauteuils dans la zone d'Expo.02. Leur adresse figurera sur Internet dans une banque de données regroupant sept pays, histoire d'inciter les handicapés étrangers à visiter l'Expo. FG

VALAIS / L'e-business ouvre de nouvelles portes aux sociétés de remontées mécaniques. A l'avenir, celles-ci pourraient bien assurer leur promotion grâce aux SMS envoyés sur les portables. DANIELLE EMERY MAYOR

Des abonnements de ski par SMS

La météo s'annonce maussade: les prix vont chuter! Les dernières offres arrivent sur votre natel par SMS, ou sont disponibles sur le Net. Vous pouvez acheter directement votre forfait au prix du moment. Utopie? Pas tout à fait. Une telle idée vient en effet d'être développée par un étudiant de la Haute Ecole valaisanne (HEVs). Et elle pourrait bien se concrétiser prochainement.

AVEC DES PRIX QUI PEUVENT VARIER

«Avec l'Instant Snow Shopping, le marché verrait apparaître des prix dy-

namiques, et variables selon différents paramètres comme par exemple la météo», explique Antoine Perruchoud, professeur à la HEVs. C'est la formule d'Easy Jet: il faut décider les gens à se dire «Pourquoi n'irais-je pas skier aujourd'hui puisqu'il y a une promotion intéressante?»

Actuellement, les remontées mécaniques éditent une grille tarifaire en début de saison et le client paye le même prix tout l'hiver. Avec l'e-business arrive une nouvelle conception de l'économie. «Pour les remontées mécaniques, ce serait une nouvelle manière de faire du marketing», reconnaît Antoine Perruchoud. Et une

nouvelle façon de concevoir la tarification: «L'auteur du travail de diplôme a surtout travaillé sur les critères faisant varier les prix, poursuit-il. Les remontées mécaniques pourraient ainsi moduler leurs tarifs sur une fourchette de 30%.»

COMBINER SMS ET VALAIS SKI CARD

Antoine Perruchoud suggère de coupler ce nouveau système de vente avec la Valais Ski Card, ce porte-monnaie électronique qui permet de skier dans 14 stations. Il est d'ailleurs en contact avec l'entreprise valaisanne

Sport Access Kudelski SA pour en discuter. On pourrait aussi travailler avec le site des remontées mécaniques valaisannes, www.bestofsnow.ch.

La station qui osera se lancer se payera un formidable coup de pub. «Il y aurait beaucoup à gagner au niveau de l'image», confirme Antoine Perruchoud. Et cela, même si cette offre ne devrait concerner apparemment que 30% de la clientèle, essentiellement des jeunes.» De plus, conclut le professeur, les nouvelles technologies permettent de mieux connaître son client, de savoir qui il est, où il est, quand il vient.» Et donc de mieux cibler son marketing.

RESTAURATION / Normes internationales en vue

L'OMT donne le ton

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) s'active pour mettre sur pied «une norme internationale de sécurité alimentaire». Les troubles digestifs sont le mal principal dont souffrent les voyageurs et bien qu'il existe des lois en matière d'hygiène alimentaire dans tous les pays, celles-ci ne sont pas appliquées de manière uniforme, constate l'OMT.

Une consultation auprès des délégués de l'OMT a mon-

tré que c'est cette organisation qui doit trouver un dénominateur commun en matière de sécurité alimentaire. La norme susceptible de voir le jour devrait notamment «être simple» et définir un niveau minimum essentiel à atteindre par tous les domaines du secteur de l'accueil. Elle devrait concerner principalement les hôteliers et en particulier ceux qui accueillent des voyages forfaits.

MH

MONTREUX / Le Palace fait station pleine

Mille congressistes

Etablies depuis plusieurs années déjà, les relations entre le Montreux-Palace et la société Roche se sont encore développées cette année. En effet, du 21 au 24 février, le géant de la chimie bâloise a choisi la Riviera vaudoise pour la tenue d'un congrès consacré au cancer du sein. Congrès qui a réuni un millier de personnes dont 800 médecins.

«Nous avons sollicité tous les hôtels de la région (16 éta-

blissements entre cinq et trois étoiles)», précise Rahel Morf, chargée de communication du Palace. De même, les salles de séminaires de l'établissement ne suffisant pas à l'accueil des séances plénières, ces dernières ont été organisées au Centre des congrès voisin.

C'est le département «in-house» du Montreux Palace qui a, pour sa part, pris en charge toute la logistique de l'événement.

JJE

FRIBOURG / Gérée par un couple de passionnés

Une nouvelle brasserie

Elle, chef de cuisine, deux CFC en poche (cuisinière et assistante d'hôtel), titulaire d'un brevet de chef d'établissement. Lui, responsable du service, CFC de cuisinier et de sommelier. Ce jeune couple n'a pas lésiné sur la formation professionnelle: Muriel et Patrick Hauser viennent de passer du Beauregard au Beausite. Cette très belle brasserie française, à la route de Villars 1 à Fribourg, a en outre été réouverte dans sa

décoration originelle du début du XXe siècle.

Unique en son genre dans la cité des Zaehringen, de par sa conception et son offre gastronomique, l'établissement «Belle Epoque» comble une lacune dans le paysage culinaire fribourgeois. Il propose une sélection d'authentiques mets de brasserie, complétés par des produits de la mer. En outre, une galerie-balcon servira de bar-salon et de coin-cigares. JS

ETUDE / Le revenu par chambre des hôtels de Zurich a été analysé

Les hôtels affiliés pas mieux lotis

L'affiliation à une chaîne n'est pas, pour un hôtel, la garantie de bénéficier d'un meilleur revenu par chambre disponible (RevPar). Telle est la conclusion d'une étude réalisée par Marc Jacob, l'automne dernier à l'Ecole hôtelière de Lausanne, sous la direction du Professeur Macy Marvel. Cette enquête, menée en ville de Zurich, a ainsi permis de démontrer que «les établissements indépendants avaient une moyenne de RevPar sensiblement plus haute que ceux rattachés à une chaîne volontaire».

TAUX D'OCCUPATION ASSEZ HOMOGENES

C'est un échantillonnage de 23 hôtels quatre étoiles (soit 95% des établissements de ce segment dans le Grand Zurich), qui a été passé au crible. «Nous avons été surpris de l'homogénéité des taux d'occupation qui, pour l'an 2000, variaient entre 70 et 86%», constatent d'emblée les auteurs de l'étude.

Ces derniers ajoutent aussitôt que les plus grandes variations au niveau des revenus par chambre entre les hôtels sondés ne sont pas dues au fait qu'ils soient affiliés ou non à une chaîne, volontaire ou intégrée. «C'est leur situation géographique qui joue le plus grand rôle: les établissements du centre-ville enregistrent un RevPar de 227 à 252 francs, alors que dans les hôtels de la périphérie, cette moyenne est plus modeste, entre 123 et 149 francs», soulignent-ils.

L'IMPORTANCE DE L'EMPLACEMENT

Par ailleurs, en fonction de la situation géographique, le classement peut changer. En périphérie, les établissements membres d'un groupe hôtelier jouissent d'un meilleur RevPar (175 francs) que les établissements indépendants (150) et ceux affiliés à une chaîne volontaire (137), alors qu'au centre-ville, les indépendants sont en tête (227 francs) devant les chaînes affiliées (203) et volontaires (183).

En outre, on apprend que «plus le nombre d'hôtels affiliés à la même chaîne augmente dans le voisinage, plus le RevPar diminue». Et l'enquête révèle encore que la plupart des hôteliers zurichois rattachés à une chaîne ignoraient ce que leur coûtait leur affiliation. Ils ne savaient pas plus ce qu'elle leur apportait concrètement.

«Finalement, cette étude remet en question la validité du système de classification par étoiles de la SSH», soulignent Marc Jacob et Macy Marvel. Et les deux auteurs de s'interroger: «Comment est-il possible que des hôtels de même catégorie, dans un périmètre défini, puissent faire apparaître une différence aussi importante en ce qui concerne le revenu par chambre?»

FG

RECRUTEMENT / Une enquête met en lumière les motivations et les obstacles à la recherche de personnel non résidant en Suisse dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. ANDREW MUNGALL ET BERNARD UWAMUNGU*

Dans l'hôtellerie, salaires et horaires rebutent souvent le personnel suisse

Quelles sont les motivations qui poussent à recruter du personnel non résidant pas en Suisse? Et quels en sont les freins? Ce sont les deux questions qui ont été posées dans le cadre d'une étude de l'EHL sur l'internationalisation des PME dans l'hôtellerie et l'industrie de l'accueil en Suisse.

SALAIRES PEU INTERESSANTS

Le facteur le plus fréquemment cité comme motivation à la recherche active de personnel non résidant est la disponibilité de la main d'œuvre étrangère à venir travailler en Suisse. Près de la moitié des établissements touristiques répondants l'ont mentionné. C'est guère surprenant puisque les travailleurs établis (Suisse ou étrangers avec permis B ou C) sont peu enclins à travailler durablement dans ce secteur. Un manque d'intérêt suscité par des conditions salariales peu attrayantes en comparaison avec les autres secteurs économiques, conditions dues surtout à une valeur ajoutée basse du secteur. Ce dernier a de la peine à dégager des revenus suffisants pour offrir des salaires compétitifs.

Selon une enquête de l'Office fédéral de la statistique, dans l'hôtellerie et la restauration, le salaire mensuel brut était en moyenne, en l'an 2000, de 5995 francs pour les cadres supérieurs et de 4310 francs pour les cadres inférieurs. Quel que soit le niveau hiérarchique, le niveau de qualification ou encore le secteur économique, l'hôtellerie et la restauration se situent, dans tous les cas, au bas de l'échelle en matière de rémunération des collaborateurs.

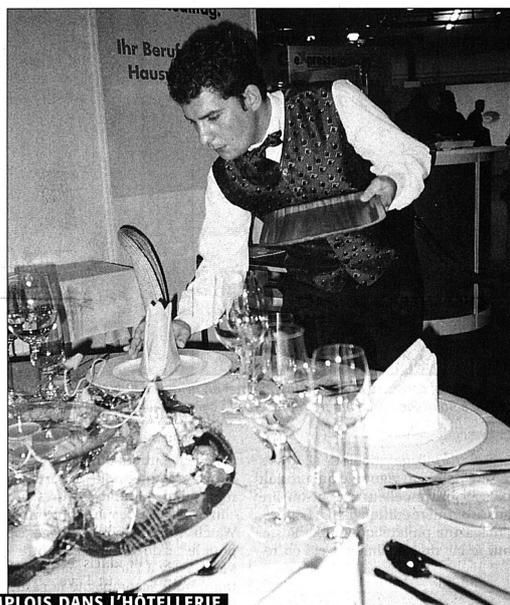
Le personnel résidant se détourne aussi du secteur à cause de la précarité de l'emploi. Le tourisme est saisonnier et beaucoup d'établissements touristiques font appel à du personnel d'appoint et à du personnel engagé pour des durées limitées.

DÉMOTIVÉS PAR LES HORAIRES

Mais les travailleurs des établissements touristiques – notamment dans l'hôtellerie et la restauration – sont surtout démotivés par des heures de travail régulièrement entrecoupées par des périodes de repos forcé qui dépendent, en fait, aux besoins spécifiques des établissements touristiques.

En plus de la disponibilité, d'autres facteurs peuvent pousser les établissements touristiques à rechercher du personnel non résidant. Ainsi, la langue et la culture ont été souvent mises en avant, en tant qu'éléments qui facilitent l'intégration du personnel non résidant. Un établissement touristique aurait ainsi tendance à préférer une personne parlant la langue utilisée dans la région dans laquelle il est situé.

Photo: Mikolaj Halaba



EMPLOIS DANS L'HÔTELLERIE

Salaires modestes et horaires contraignants expliquent, entre autres, le désintérêt du personnel résidant pour ce secteur.

La qualification des employés et leur niveau de salaire ont également été mentionnés mais dans une moindre mesure (un tiers des répondants) alors que, par exemple, un établissement questionné sur deux avoue se tourner vers du personnel étranger en raison du manque d'intérêt manifesté vis-à-vis de la branche par les travailleurs établis en Suisse.

Les travaux opérationnels (cuisine, service) occupent en règle générale

plus d'employés que les autres activités comme l'administration, la réception ou le housekeeping. Or, pour mener à bien ces tâches, ces établissements font appel avant tout à des contrats de travail à courte durée, peu intéressants pour le personnel résidant, car dans ce contexte le coût des employés représente un élément essentiel. Le problème est cependant moins flagrant pour les offices du tourisme, le transport de personnes et

l'organisation ou la vente de voyages car l'emploi y est plus stable.

LA LÉGISLATION AGIT COMME UN FREIN

Parmi les divers freins, cette fois, à la recherche active de personnel non résidant en Suisse, la politique de la Suisse en matière de permis de travail a été le facteur le plus cité. Plus de la moitié des établissements touristiques répondants l'ont mentionné. Ce serait le principal obstacle auquel se heurtent les acteurs touristiques souhaitant engager du personnel non résidant en Suisse.

La procédure, aussi lourde que longue, appliquée en Suisse dans ce domaine (voir encadré) ne peut que créer des problèmes à des établissements ayant besoin de personnel pour des périodes limitées dans le temps. D'autant que, dans la plupart des cas, la réponse des autorités à une demande de permis est finalement négative.

UNE SITUATION PARADOXALE

Lors du recrutement de personnel (important dans un secteur aussi intense en facteur travail), les établissements touristiques se retrouvent souvent confrontés à des situations inextricables. En effet, d'un côté, le recrutement de personnel résidant souffre de la mauvaise image que traîne l'emploi dans ce secteur. De l'autre côté, la législation sur les permis de travail transforme le recrutement de personnel non résidant en un parcours du combattant. De plus, dans les pays de recrutement traditionnels comme la France ou l'Espagne, la situation économique s'est tellement améliorée que leurs ressortissants sont de moins en moins nombreux à vouloir venir travailler en Suisse.

DEUX OPTIONS SONT À L'ÉTUDE

Les professionnels tentent donc de s'en sortir par le biais de la promotion de la relève, en formant ou en attirant les jeunes en formation, surtout des apprentis ou des stagiaires étrangers. Quant aux pouvoirs publics, ils s'efforcent de rendre la législation sur l'engagement de la main d'œuvre étrangère plus flexible pour les établissements touristiques – une partie des négociations bilatérales avec l'Union européenne porte sur la libre circulation des personnes – et ils se concentrent sur l'amélioration de l'image de l'emploi dans ce secteur.

(adaptation FG)

Une procédure compliquée

L'engagement de la main d'œuvre étrangère est soumis en Suisse à l'ordonnance fédérale limitant le nombre des étrangers du 6 octobre 1986. Dans ce contexte, l'employeur doit rechercher préalablement un candidat suisse ou un résidant au bénéfice du permis de séjour avant de pouvoir demander une autorisation pour l'emploi d'un étranger non résidant. Les permis B annuels doivent en principe être renouvelés (simple formalité).

L'engagement d'une personne étrangère non résidente (qui n'est pas au bénéfice d'un permis de séjour et de travail) est, en revanche, soumis à une autorisation dans le cadre de la politique fédérale d'immigration. Pour

engager une telle personne, l'employeur doit:

- annoncer la place vacante à l'Office régional de placement, interviewer les candidats potentiels
- demander les formulaires ayant trait à une demande de permis à l'Office cantonal de police des étrangers, la remplir et la renvoyer à cet office
- attendre la décision de l'Office cantonal de l'emploi et de la police des étrangers
- attendre la confirmation des décisions des autorités cantonales par l'Office fédéral des étrangers
- faire une demande d'assurance d'autorisation de séjour (temporaire) auprès de l'Office cantonal de police des étrangers.

Andrew Mungall et Bernard Uwamungu sont collaborateurs scientifiques au «Lausanne Institute for Hospitality Research» de l'Ecole hôtelière de Lausanne

GRAND CONSEIL VAUDOIS / Satisfaction dans les rangs d'Hôtellerie vaudoise

Trois hôteliers sont candidats

Hôtellerie vaudoise, nouveau nom de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), constate avec satisfaction que trois de ses membres sont candidats aux élections au Grand Conseil vaudois, qui auront lieu le 3 mars.

Le parti radical présente deux candidats. Le premier, Jacques Pernet, est vice-président d'Hôtellerie vaudoise, président de la Société des hôteliers de Lausanne et membre du

Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers. Son premier souci, indique Hôtellerie vaudoise, est «de défendre l'économie touristique», deuxième industrie du canton.

Second candidat radical, Daniel Kraehenbuehl, est le président des caisses sociales Hotela. Il est conseiller communal à la Tour-de-Peilz et a été président de l'ACVH de 1995 à 2001. S'il est élu, il s'engagera pour «le maintien de conditions

favorables à l'ouverture et au renouveau de l'esprit d'entreprise».

Cadre dans l'hôtel familial Pavillon à Vevey, présenté par Hôtellerie vaudoise comme «un jeune loup de la branche hôtelière», Christophe Ming est le troisième candidat hôtelier. Représentant du parti libéral, il souhaite engager ses forces en vue d'une amélioration des finances cantonales et d'une «visibilité attractive». **MH**

HÔTELIERS GENEVOIS / Marco Torriani cède son siège

Changement à la présidence

Changement à la présidence de la Société des hôteliers genevois (SGH). Elu président au printemps 2000, Marco Torriani, directeur de l'Hôtel du Rhône Mandarin Oriental, a quitté cette fonction lors de l'assemblée générale qui s'est déroulée mercredi après-midi. Il avait manifesté ce souhait il y a un an déjà, à la suite de sa nomination à la tête de la Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).



Photo: Laurent Missbauer
Marco Torriani, président sortant.

A l'heure de notre mise en page, un seul candidat était en lice pour succéder à Marco Torriani, à savoir: Eric Kuhne, directeur de l'Hôtel Noga Hilton International. Ses chances d'être élu étaient grandes.

«Eric Kuhne est un successeur idéal», avait déclaré au quotidien «La Tribune de Genève», le président sortant. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Eric Kuhne a débuté sa carrière d'hôtelier en 1964. **MH**

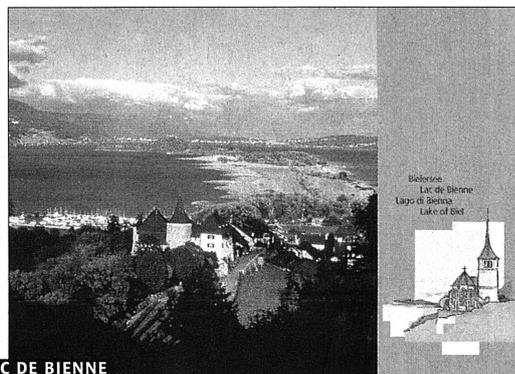
PHILATÉLIE / Expo.02 oblige, La Poste sortira le 12 mars trois «entiers postaux» sur le tourisme dans la région des Trois-Lacs. LAURENT MISSBAUER

Des cartes postales sur le thème du tourisme suisse

La Poste mettra en vente, à partir du 12 mars et jusqu'à épuisement du stock, trois nouvelles cartes postales affranchies sur le thème du tourisme suisse. Actualité oblige, ces trois entiers postaux – telle est leur appellation exacte en philatélie – sont consacrés aux lacs de Biene, de Morat et de Neuchâtel qui accueilleront, du 15 mai au 20 octobre, l'Exposition nationale.

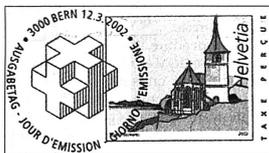
Les sujets choisis pour illustrer ces cartes postales touristiques symbolisent un endroit particulier de la région des Trois-Lacs. Ainsi, pour le lac de

Illustrations: La Poste



LAC DE BIENE

L'entier postal consacré au lac de Biene met en évidence la localité de Cerlier et l'île de Saint-Pierre. Le timbre représente la chapelle du village de Gléresse.



Bienne, c'est la localité de Cerlier qui est à l'honneur avec, à l'arrière-plan, l'île de Saint-Pierre que le séjour de Jean-Jacques Rousseau a rendue célèbre. Quant au timbre qui accompagne la carte postale, il représente la

chapelle du village viticole de Gléresse, «réputé pour son vignoble qui produit un léger vin moelleux», peut-on lire dans la dernière édition de «La Loupe», le magazine philatélique de La Poste. Pour le lac de Neuchâtel, c'est en re-

vanche le Littoral qui a été mis en évidence et le timbre de la carte postale représente plusieurs montres, un petit clin d'œil à la destination touristique Watch Valley. Enfin, l'image choisie pour le lac de Morat laisse entrevoir le Mont-Vully à l'arrière-plan. Quant au timbre qui accompagne la carte postale, il représente différents légumes. Ces derniers sont censés rappeler «que la région qui se trouve au cœur des Trois-Lacs est le plus grand potager de la Suisse», peut-on encore lire dans le magazine «La Loupe».

Ces cartes illustrées affranchies sur le thème du tourisme suisse ne constituent pas une première en matière de promotion touristique. On se souvient en effet que la campagne «Familles bienvenues» de Suisse Tourisme avait bénéficié, l'automne dernier, d'un petit coup de pouce philatélique puisque La Poste avait émis, le 20 septembre, un timbre de 90 centimes évoquant les vacances familiales en Suisse. Celui-ci, représentant une ferme et un enfant qui donne à manger à un cheval, véhiculait le message suivant: «Les vacances en Suisse sont inoubliables».

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Avec «Connect», votre auto réserve l'hôtel. «Connect», c'est le nom du système de navigation développé par le groupe Fiat, et qui arrivera sur le marché suisse à la mi-mars. Plus qu'un système de navigation, il s'agit d'une vraie centrale télématique. Par le biais de SMS, le touriste peut se renseigner, depuis le siège de sa voiture (une Fiat, une Lancia ou encore une Alfa Romeo), sur les restaurants, les hôtels, les cinémas et autres salles de spectacles qui se trouvent dans la région qu'il visite. Toujours en pianotant sur son appareil «Connect», il peut alors réserver une table ou une chambre d'hôtel et se faire diriger jusqu'à l'établissement choisi grâce au système de navigation de sa voiture. **Page 1**

Annulations d'hôtel: que faire?

Lorsqu'un hôte a réservé une chambre et qu'il se décommande au dernier moment, la chambre reste vide la plupart du temps. Pour ne pas être pris au dépourvu devant ces annulations, les hôteliers peuvent toutefois compter sur tout un arsenal de solutions et de stratégies: exiger un numéro de carte de crédit, demander une avance ou avoir recours à une assurance. Plusieurs professionnels de la branche nous livrent leur technique. Toujours est-il que certains hôteliers estiment être mal armés contre les résiliations de dernière minute; ils pensent donc que leur association professionnelle devrait intervenir auprès des sociétés de cartes de crédit pour que, en cas de litige, elles tranchent plus souvent en faveur de l'hôtel. **Page 5**

De plus en plus de visiteurs sur le site Internet de Suisse Tourisme. Le phénomène Internet gagne chaque

année en importance. Le site Internet de Suisse Tourisme, par exemple, a accueilli 18 835 visiteurs par jour pendant le mois de janvier 2002 contre 9526 douze mois auparavant. En tout, ce ne sont pas moins de 583 885 visiteurs qui ont été comptabilisés pendant tout le mois de janvier 2002 contre 295 306 pour la période correspondante de 2001. Quant à la provenance de ces visiteurs, elle se répartit de la façon suivante: Suisse (23%), Allemagne (20%), Etats-Unis (16%), Angleterre (7,4%), Pays-Bas (5,8%), Italie (2,8%) et France (2,2%). Le nombre de réservation sur Internet a gagné lui aussi en importance au cours de ces douze derniers mois. Switserland Destination Management a révélé que les réservations sur www.MySwitzerland.com avaient augmenté, au mois de janvier 2002, de 283% par rapport au mois de janvier 2001. **Page 7**

Le «wellness» ne se satisfait pas de demi-mesures dans l'hôtellerie. Bon nombre d'observateurs sont unanimes: le «wellness», autrement dit le bien-être, les bains thermaux et tout ce qui englobe ces différentes appellations, ont encore de belles années devant eux. Le nombre de personnes âgées est en effet toujours plus important et toutes les questions qui touchent à la santé bénéficient d'un net regain d'intérêt. Tout cela incite donc les hôteliers à doter leurs établissements de saunas, de piscines et d'espaces de bien-être. Mais attention, prudemment certains experts, le «wellness» ne se satisfait pas de demi-mesures dans l'hôtellerie. Seuls ceux qui ont un concept «wellness» bien déterminé pourront véritablement en tirer profit. **Page 11**

Avis de décès

Continuez à rire de ce qui nous faisait rire ensemble, priez, souriez, pensez à moi; priez pour moi, que mon nom soit prononcé comme il l'a toujours été, sans emphase d'aucune sorte, sans trace d'ombre.

C. Péguy

Philipp Cotter

5 juillet 1955 à 24 février 2002

Notre collaborateur et ami de longue date nous a quittés. Cette nouvelle nous afflige profondément. Durant 20 années, Philipp s'est efforcé de promouvoir les professions de l'hôtellerie et de la restauration. Il a joué un rôle prépondérant dans la création et le développement du marketing de la relève. Il a su, par sa personnalité et sa compétence, montrer l'importance de cette tâche dans la branche.

Son dévouement infatigable et sa compréhension à l'égard des jeunes sont un exemple pour nous tous. Sa créativité, son humour, sa cordialité vont beaucoup nous manquer.

La messe d'adieu aura lieu le 1er mars 2002, à 14h00, à l'Eglise catholique St. Franziskus à Zollikofen.

En lieu et place de fleurs et en son souvenir, des dons peuvent être adressés à Trans-Hepar, Schweizerische Vereinigung der Lebertransplantierten, PC-45-87-4.

La Direction et les collaboratrices et collaborateurs de la Société suisse des hôteliers

IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber

Rédaction: Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD)

Rédacteur en chef adjoint: Miroslava Haleba (MH)

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

Compagnons: Jean-Jacques Ethenzon (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;

Henni Jaermann (HJ), Neuchâtel; José Seydou (JS), Fribourg;

Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève; Météoriste: Dr. Peter Köhler (PK)

Édition: Iris Strabel (Cheffe d'édition), Erich Weber (Chef de vente)

Abonnements: Anna-Lisa Casalini, Nadine Blum

Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

Publitéc: Dominik Chammarin, Erich Weber

Impression: Fischer AG für Data und Print, Doppelzentrum Berne

Tirage: 13'000 Ex. contrôlés REMIP
22'000 Ex. imprimés
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an
Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:

- Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und Direktoren (VSTD)
- Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (SVEE)
- Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SWH (VDH)
- Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
- Food and Beverage Management Association (FBMA)
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner für den Businessismus
- Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
- Verband Schweizer Kulturorte (VSK)
- Swiss International Hotels (SIH)
- Schweizerische Vereinigung der Firmen-Ressidenten
- Armée Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts:

Adresse: Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (lettres de lecteurs, People, etc.)
Tél 031 370 42 16, fax 031 370 42 24,
E-Mail: ht@swiss-hotels.ch

Abonnements:
Tél 031 370 42 41, fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Annonces:
Tél 031 370 42 42/43, fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Publicité:
Tél 031 370 42 27, fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch

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

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

stellen revue marché de l'emploi

NR. 9/28. FEBRUAR/28 FEVRIER 2002



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

hotel+tourismus revue

≈ blu

restaurant bar

Wir suchen Sie, per sofort oder nach Vereinbarung, als

Restaurant-FrontManagerIn resp. -TeamLeaderIn

Unser zweigeschossiges Restaurant mit Bar & Lounge hat 100 Innen- und im Sommer nochmals 80 Aussenplätze, liegt an traumhafter Lage am See in Zürich-Wollishofen, und ist Teil der architektonisch anspruchsvollen «Wöschli».

Jedes Detail wurde durchdacht, nichts dem Zufall überlassen. Durch das reduzierte Design, bleibt viel Raum für unsere Gäste, die wir stets in den Mittelpunkt all unseres Denkens und Handelns stellen.

Die hervorragende, ehrliche italienische Küche, sowie ein ausgesuchtes Weinangebot, gespickt mit «Trouvaillen & Big Names», wird vom kosmopolitischen Publikum geschätzt. Das Einhalten eines fairen Preis/Leistungsverhältnisses ist uns dabei sehr wichtig.

Alle strategischen und administrativen Strukturen bestehen und sind gut eingespielt. Nun fehlen noch Sie, als strahlende(r) FrontManagerIn, um die Erfolgsgeschichte dieses aussergewöhnlichen Lokals weiterzuschreiben und die Konzeptidee Tag für Tag konsequent, mit viel Elan umzusetzen und dem Team jederzeit vorzuleben.

Lieben Sie den Kontakt mit Menschen, sind aus Freude und Berufung der/die geborene GastgeberIn und haben Profil, Charme, Stil und die nötige Prise Extravertiertheit?

Übernehmen Sie problemlos Verantwortung, überzeugen mit hoher Fach- und Sozialkompetenz und einem jungen, verbindlichen und zeitgemässen Führungsstil?

Wenn Sie zudem noch gäste- und teamorientiert denken und handeln und für Sie eine zurückhaltende und zuvorkommende Dienstleistung selbstverständlich ist, lernen wir Sie sehr gerne kennen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und einem aktuellen Foto. Bitte senden Sie dies an:

Anteprima AG, Domenico Madabeni, Seestrasse 463, CH-8038 Zürich.

146100411781

hotel staff

human resources management

Die Personaldienstleistung mit den drei Grundlagen: Flexibilität · Mobilität · Rentabilität
«Die geeignete Person zum richtigen Zeitpunkt im treffenden Umfeld»

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams eine unternehmerisch denkende

PersonalberaterIn

Integration - Fachkenntnisse - Engagemant - Leadership-Qualitäten

... sind Stichwörter, mit denen Sie sich identifizieren. Berufserfahrung in Hotellerie oder Gastronomie haben Sie nach abgeschlossener Aus- und Weiterbildung erworben. EDV- und Kommunikationswendigkeit sowie eine rasche Auffassungsgabe sind für Sie selbstverständlich. Ihr Idealalter ist zwischen 24 und 34.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbstständige Aufgabe an einem modernen Arbeitsplatz, welche Freude und Beteiligung voraussetzt.

hotelstaff ist eine erfolgsorientierte und solide Unternehmung, welche Mandate für Kaderselektionen, Feststellenvermittlung, Try&Hire sowie Zeitarbeit betreut und mit den verschiedensten Unternehmen im In- und Ausland verhandelt. Für Sie die Herausforderung, in der Sie Ihre Stärken unter Beweis stellen.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen persönlich zur Verfügung. Diskretion gegenüber dem jetzigen Arbeitgeber und Dritten ist garantiert. Also nichts wie los! Ihr Kurt Oehrli

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
Internet www.hotelstaff.ch
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Für einen renommierten, erfolgreichen und äusserst schönen Gastronomiebetrieb mit GaultMillau-Küche im Raum Solothurn suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den neuen

Küchenchef M/W

Diese verantwortungsvolle Position erlaubt es Ihnen, ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten, eigene Gerichte zu komponieren und Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Eine topmotivierte mittelgrosse Küchenbrigade unterstützt Sie dabei und freut sich darauf, mit Ihnen zusammen neue kulinarische Höhepunkte zu ercochen.

Selbstverständlich gehören auch der Einkauf, die Lagerbewirtschaftung, das Qualitätsmanagement und die Mitarbeiterplanung- und Schulung in Ihren Verantwortungsbereich. Erwähnenswert sind zudem die attraktiven Anstellungsbedingungen, die Freitage (Sonntag/Montag geschlossen, alle Feiertage frei) sowie das der anspruchsvollen Aufgabe und den hohen Anforderungen entsprechende Salär.

Kontaktieren Sie Andreas Schenk, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Marktgasse 32, 3000 Bern 7

Telefon 031/310 10 10, Fax 031/310 10 11

E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

People make
the difference.

Nachrichtentechnik/HF-Technik

Für unser betriebseigenes
Personal-Restaurant suchen wir
per 1. Juli 02 einen gästeorientierten
und führungserfahrenen

BETRIEBSLEITER/KÜCHENCHEF

für die weitgehend selbständige Führung unseres Betriebes mit ca. 6 Mitarbeiterinnen. Zum Aufgabenbereich gehören nebst einer abwechslungsreichen Küche u.a. auch die Angebots- und Aktionsplanung, die Durchführung von Sonderanlässen, die Hygiene- und Qualitätskontrolle, das Bestellwesen und diverse administrative Aufgaben.

Einem initiativen und kreativen Koch bieten wir eine interessante Aufgabe in einem gediegenen Arbeitsumfeld mit geregelter Arbeitszeit und freien Wochenenden.

Interessiert? Unser Personalleiter, Herr Martin Lobsiger, freut sich auf Ihre Bewerbung. Für Vorinformationen steht er Ihnen unter Tel. 01 952 24 50 oder E-Mail: mlobsiger@hubersuhner.com gerne zur Verfügung.

HUBER+SUHNER

HUBER+SUHNER AG
CH-9100 Herisau
Tel. +41 (0)71 353 40 39
CH-8330 Pfäffikon/ZH
Tel. +41 (0)1 952 22 99
www.hubersuhner.com
info@hubersuhner.com

146940/088890

INHALT: Kader 2-4 / Tourismus 6 / Deutsche Schweiz 5-19 / Svizzera Italiana / International 21 / HRC / Stellengesuche 22

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 20 / Demandes d'emploi 22 / Marché d'emploi 22

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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



Täglich aktuell
Unsere Stellenbörse
www.horega.ch

Der direkte Link
zum Arbeitsmarkt

Beratung info@gastrojob.ch
Selektion www.gastrojob.ch
Vermittlung Luzern: 041 418 23 33
Zürich: 01 280 03 40
GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



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

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

People make
the difference.

MPB

Management- und Personalberatung AG
Rekrutierung und Selektion von Führungskräften und Spezialisten
Einzel- und Gruppenassessments
Executive Search

Gastronomie, Hotellerie & Kultur

Diese **faszinierende Mischung** finden Sie bei unserem Mandanten, einem sehr **innovativen, erfolgreichen mittelgrossen 4-Sterne Restaurations-, Hotel- und Kultur-/Eventbetrieb** in Basel.

Für dieses **vielseitige Unternehmen** suchen wir eine **kommunikative und gewinnende Persönlichkeit**, welche die Funktion als

Betriebsleiter/in

optimal ausfüllen kann. Zusammen mit Ihrem motivierten und jungen **Mitarbeiter-Team (25 MA)** garantieren Sie einen **reibungslosen Betriebsablauf** und nutzen die **Synergien** der **verschiedenen Teilbereiche**. Sie fühlen sich wohl in der **Rolle des/der Gastgeber/in** und haben **betriebswirtschaftliche Kenntnisse**. In dieser **Schlüsselfunktion** können Sie Ihre **Führungsfähigkeiten**, Ihr **Organisationstalent** und Ihr **unternehmerisches Denken** und **Handeln** voll zur Geltung bringen.

Für diese **nicht alltägliche, facettenreiche berufliche Herausforderung** bringen Sie idealerweise eine **Ausbildung als Gastronomie-Betriebsleiter/in**, einen **Hotelfachabschluss** o.ä. mit. **Zusätzlich** verfügen Sie über **Berufserfahrung im Gastronomie- und/oder Hotelbereich** und haben **gute Englischkenntnisse**.

Ihre **Bewerbungsunterlagen** (Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien) senden Sie bitte an die beauftragte Beraterin, **Frau Regina Sager, lic.iur.**. Auskünfte erteilt Ihnen auch gerne **Herr Felix Hohler, lic.phil.I.** **Erste Kontaktaufnahme** (Kurzbewerbung) ist auch über **E-Mail (info@mpb.ch)** möglich. Wir **behandeln Ihre Bewerbung vertraulich**.

Steinengraben 60, Postfach, 4002 Basel, <http://www.mpb.ch>
Tel. ++41 (0)61 226 99 44, Fax ++41 (0)61 226 99 55



Prodalp FLUMSERBERG
www.flumserberg.com

1600 m ü.M.

Im Auftrag unserer Mandantin suchen wir auf Oktober 2002 für das erfolgreiche Ausflugs- und Berggasthaus ein

Gerantenpaar

Was erwartet Sie:

- ein gut eingerichteter leistungsfähiger Zweisaisonbetrieb, stark winterlastig, mitten im erfolgreichen Schneesport- und Wandergebiet Flumserberg, mit Gondelbahn in nur 7 Min. ab Autoparkplatz erreichbar. Im Sommer auch Strassenzufahrt.
- eine verantwortungsvolle Aufgabe in der Leitung von – einem Selbstbedienungsrestaurant mit total 250 Sitzplätzen – zwei Sonnenterrassen mit total 250 Sitzplätzen – ein bedientes Restaurant mit total 100 Sitzplätzen – einer Schnee- und Grillbar, einem Kiosk und Gruppenunterkünfte mit total 64 Betten
- einer der Verantwortung entsprechend Entlohnung mit Erfolgsbeteiligung

Was erwarten wir von Ihnen

- Erfahrung in verantwortlichen Positionen eines grösseren, sehr lebhaften Gastrobetriebes mit Leistungsanspruch
- Betriebswirtschaftliches Verständnis und Budgetverantwortung
- Leistungsausweis in Küche und Service
- Schweizer Staatsbürgerschaft oder Niederlassungsbewilligung
- Hohe Selbstständigkeit, Initiative und natürliche Autorität
- Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit und Freude am Arbeiten in luftiger Höhe

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und erfüllen Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gastroconsult AG, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Martin Mönch oder Walter Lengwiler, Tel.: 01 377 54 42

1469302/40117

Wollen Sie durchstarten und sich verwirklichen?

Wir suchen in aktiv-attraktiven Bündner Winter- und Sommerferienort für ein

45-Betten-Hotel (3*) mit gediegener Restauration

Direktion / Gastroprofis

vorzugsweise Paar (Kauf, Pacht, Buy out können diskutiert werden).

Ihre Bewerbung erreicht uns unter Chiffre 146427 an **hotel+tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern
Diskretion ist selbstverständlich! 146427/181641



Das Alpenschloss-Hotel Castell in Zuoz/Engadin - ein Begriff für Erholung, Natur, Kunst und Kultur - sucht zur Ergänzung des Teams zur kommenden Sommersaison:

Leiter Restauration/ Direktionsassistent (m/w)

Saison- oder Jahresstelle

In den nächsten einneinhalb Jahren durchläuft das Castell eine Metamorphose; es entsteht eine Oase des Zusammenspiels von Kunst, Architektur, von lebendiger, moderner Gastlichkeit.

Als ausgewiesene Fachleute mit Führungserfahrung gehören Gästebetreuung zu Ihrer Leidenschaft, Einkauf, Verhandeln und Controlling ebenso zu Ihren Stärken wie auch das Koordinieren und Leiten der Servicebrigade von 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Sie haben bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen und freuen sich, Ihr Know-how in die Planung + Realisierung der neuen Restauration und dem bevorstehenden Küchenumbau einzubringen.

Interessenten, die sich dieser aussergewöhnlichen Herausforderung stellen möchten, senden bitte Ihr komplettes Bewerbungsportfolio mit Foto an:

Martin Knüsel, dipl. Hotelier SHV/VDH
Alpenschloss-Hotel Castell, 7524 Zuoz.
Weitere Informationen finden Sie unter:
www.hotelcastell.ch

146837/41696

DOMINO GASTRO

**Gastro-Profis aufgepasst –
Jetzt ist der richtige Moment für eine
neue Herausforderung!**

Geschäftsführer/in (w/m)

Wir suchen den innovativen Junggastronomen, der sich auf dem Platz Zürich auskennt und weiss was die jungen Leute von heute wünschen, nämlich Lifestyle, Raum für Kommunikation und eine gepflegte und doch neuzeitliche Ess- und Trinkkultur. Sie pflegen die Philosophie des fairen Teamplayers, verfügen über Durchhaltevermögen und eine starke Persönlichkeit. Durch Ihre Sensibilität und Ihre aufgeweckte Art erkennen Sie Trends schneller als andere und haben auch den Mut zur Umsetzung. Wir suchen eine/n Geschäftsführer/in für einen aussergewöhnlichen Restaurationsbetrieb (Bar/Lounge, Restaurant, Terrasse & Hall) an vortrefflicher Lage in Zürich. Sie interessieren sich für asiatische und mediterrane Küche, teilen die Leidenschaft für ausgezeichnete Weine und lieben ein trendiges Ambiente.

Chef de Service (w/m)

Nach der Servicelehre haben Sie weitere Erfahrungen in gepflegten Restaurationen gesammelt und suchen nun als Chef de Service eine neue, reizvolle Herausforderung. Sie verkörpern die geborene Gastgeberin und führen Ihr ca. 6-köpfiges Team mit Elan und viel Teamgeist durch den Alltag. Ein Grossbetrieb im Bereich Personalrestauration sucht für ihr gepflegtes und bedientes Direktionsrestaurant der Stadtgrenze von Zürich eine Servicekapazität zwischen 28 und 32 Jahren mit einem angenehmen und gepflegten Erscheinungsbild. Als kleinen Anreiz möchten wir Ihnen nicht verschweigen, dass Sie jedes Wochenende Ihre Freizeit widmen können.

Küchenchef (w/m)

Für einen geschmackvollen Hotelbetrieb mit direktem Seeblick in der reizenden Umgebung von Zürich suchen wir einen talentierten Küchenchef, der mit Kreativität und Begeisterung eine 10er-Brigade (3 Lehrlinge) zum Erfolg führt. Sie halten nicht viel davon, im Hintergrund zu wirken, sondern schwingen täglich mit Leidenschaft Ihren Kochlöffel für 2 gepflegte Restaurants im Provence-Stil. Ihren beruflichen Rucksack haben Sie in geliebten gastronomischen Betrieben mit Erfahrung gefüllt, und Ihre Ausgeglichenheit und Fairness machen Sie zum idealem Teamchef. Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Réceptionistin (w)

Mit Freude und Begeisterung üben Sie die Rolle der ersten Kontaktperson Ihrer Hotelgäste aus. Sie sind eine initiative, schriftbildende und gepflegte Réceptionistin, die neben Schweizerdeutsch und Schriftddeutsch auch ein «anglais», «français» und vielleicht sogar «en español» Ihre Gäste berät und betreut. Für einen bezaubernden 4*-Hotelbetrieb an ruhiger und doch zentraler und einmaliger Lage in der pulsierenden Stadt Zürich suchen wir eine aufgestellte Berufsfrau, die sich in einer stilvollen und idyllischen Atmosphäre wohl fühlt und mit Kommunikationserfreude und Teamgeist die täglichen Arbeiten in Angriff nimmt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Herr Roland Eng oder Frau Yvonne Wührich freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO

Segenstrasse 1
8048 Zürich
E-Mail: reng@dgjobs.ch / www.dgjobs.ch

1470006/29168

Zentrum des Oberwallis

Wir suchen: für unser beliebtes, bekanntes, zentral gelegenes Restaurant und Hotel auf den 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung einen dynamischen

Geschäftsführer oder Geschäftsführerpaar

Wir wünschen: engagiertes, motiviertes und teamfähiges Gastgeberpaar, z. B. Er: kreativer Koch, Sie: charmante Gastgeberin und gute Allrounderin, welche den Betrieb mit viel Eigeninitiative, Organisationstalent, Kreativität und Flexibilität führen.

Wir bieten: ausgezeichneten Lohn für Ihren pflichtbewussten Einsatz. Gerantenwohnung vorhanden. Patente erforderlich. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bewerbungen bitte unter Chiffre 147062 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern
147062/403880

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

htr

Abonnieren und inserieren:

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

1470006/417738

abakus-job-search

Rechnen Sie mit uns!

Temporär- und Dauerstellen

Für eine Grosse Gastronomiekette, mit 15 Betrieben und mehr als 120 Mitarbeitern suchen wir:

GeschäftsführerIn*

für eine Trend Bar in Zürich

GeschäftsführerIn*

für ein Pub im Grossraum Schwyz

*Sie führen den Betrieb selbstständig, werden jedoch von der Verwaltung voll unterstützt. Koordination, Planung, Organisation des Betriebes und die Personalplanung liegen Ihnen genau so im Blut wie die Durchführung von Events. Sie verkaufen aktiv und arbeiten Waren- und Betriebskostenorientiert.

SachbearbeiterIn

Das Verarbeiten der Lohnangaben, Verbuchen der Sozialleistungen und die allgemeine HR Administration gehören zu Ihren Aufgaben. Sie sind direkt der Geschäftsleitung unterstellt. Gute Aufstiegschancen.

BüromitarbeiterIn

Sie haben Sekretariats Erfahrung und sind sehr flexibel. Gastronomie Erfahrung von Vorteil.

Interessiert? Dann melden Sie sich noch heute:

abakus-job-search GmbH
Untere Gasse 23, 7000 Chur
Tel. 081 254 38 38, info@ajs-chur.ch

human resources
management

www.hotelstaff.com

**hotel
staff**

Kurt Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

IVAR & FRAVI
Human Resources - Treuhand - Consulting

**KADERSELEKTION
BERATUNG IN
PERSONALFRAGEN**

Lianne Fravi
Riedstrasse 6 - 8908 Hedingen
Telefon 01 760 52 17 - Telefax 01 760 52 19
lianne.fravi@raviundfravi.ch

**Gastro
help**
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Mönchplatzstrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>
e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
7018 offene Stellen,
3723 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

- Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
zuerich.hotelevent@adecco.ch
- Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061/264 60 40
basel.hotelevent@adecco.ch
- Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031/310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch
- Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081/258 30 75
chur.hotelevent@adecco.ch
- Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041/419 77 66
luzern.hotelevent@adecco.ch
- Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071/228 33 43
stgallen.hotelevent@adecco.ch
- Bd. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022/718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch
- Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021/343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch
- Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032/729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch
- Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091/910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

Restaurantleiter/in

Profil Sie sind der weitsichtige Gastgeber, der ein feines Gespür für die Wünsche seiner Gäste und ein aufmerksames Auge für Details hat. Ihre Mitarbeiter haben Spass am Erfolg, und Sie sind deren Vorbild. Führungserfahrung (eventuell auch Hotelfachschule), Ambitionen und Visionen bringen Sie bereits mit – dann sind Sie die richtige Person.
Vorteil Sie arbeiten in einem modernen, sehr gepflegten Erstklasshotel im Herzen von Luzern, wo Sie ein junges, eingespieltes Team erwartet. Rufen Sie schon bald an.
Luzern, Barbara Rogenmoser 041/419 77 66

Sales Manager

Profil Sie sind eine Verkäuferin mit Erfahrung im Sales oder als Chef de réception, Sie sprechen die wichtigsten Sprachen und wollen etwas bewegen.
Vorteil Im Umfeld einer internationalen Hotelkette können Sie sich beruflich weiterentwickeln und Ihre Fachkenntnisse vertiefen. Eine Stelle mit tollen Perspektiven erwartet Sie in Zürich.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Réceptionist/in

Profil Wenn Sie von Menschen aus aller Welt angesprochen werden, verstehen Sie nicht nur spanisch. Für ein erstklassiges Hotel in Luzern suchen wir eine erfahrene, sprachgewandte Persönlichkeit mit fundiertem Fachwissen und gepflegtem Auftreten. Solide Administrationskenntnisse bringen Sie mit, Sie arbeiten exakt und haben Teamgeist.
Vorteil Sie arbeiten in einem jungen motivierten Team und betreuen internationale Gäste. Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie mich an.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041/419 77 66

Betriebsassistent

Profil Sie haben das Zeug, die Welt zu erobern. Ohne Hotelfachschule, dafür aber mit Ideen, Tatkraft und Motivation. In diesem Unternehmen in Zürich finden Sie die Chance dazu.
Vorteil Sie arbeiten und lernen spielend, ein Team zu führen sowie gesteckte Ziele zu erreichen – in einem innovativen Konzept mit einem tollen Chef.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Management Trainee

Profil Für einen internationalen Gastronomiekonzern in Zürich suchen wir dynamische, offene Leute (mit oder ohne Gastronomieerfahrung), die viel Spass an Teamwork haben, sich durch ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind.
Vorteil Sie suchen heute die Stelle als Nachwuchskader in der Gastronomie, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen kann. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und an einer weitreichenden persönlichen und fachlichen Entwicklung interessiert sind, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Chef de service/Sommelier

Profil Sie sind eine ausgesprochen frontorientierte Persönlichkeit. Dank Ihres Charisma und mit Ihren hervorragenden Weinkenntnissen können Sie die Gäste verwöhnen und kompetent beraten. Sprachkenntnisse, ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen werden hier von der internationalen Kundschaft sehr geschätzt. Zudem verstehen Sie es, Ihr Team mit Kompetenz und Fachwissen zu motivieren.
Vorteil Es erwartet Sie ein Restaurationsbetrieb der absoluten Spitzenklasse und ein junges, gut eingespieltes Team. Die ländliche Umgebung von St. Gallen inspiriert Sie jeden Tag neu und lassen Ihre Ideen sprudeln. Ein der anspruchsvollen Aufgabe entsprechendes, interessantes Salär ist ein weiterer Pluspunkt. Interessiert? Dann rufen Sie mich noch heute an.
St. Gallen, Nathalie Curti 071/228 33 43

Küchenchef

Profil Für ein gepflegtes italienisches Spezialitätenrestaurant in St. Gallen suchen wir eine ehrgeizige und kreative Persönlichkeit. Sie sind ein «maestro della cucina italiana» und frische Spitzenprodukte stehen für Sie stets im Vordergrund. Sie wissen, ein gut eingespieltes und motiviertes Team zu führen und jeden Tag aufs Neue kompetent zu begeistern.
Vorteil Einem ambitionierten Berufsmann mit Freude am Kochen und Erfahrung in der Gault-Millau-Küche, bietet sich hier eine echte, aussergewöhnliche Herausforderung. Wenn Ihr Interesse geweckt ist, rufen Sie mich an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
St. Gallen, Urs Kläger 071/228 33 43

Küchenchef

Profil Sie sind ein unkomplizierter, fleissiger Koch mit Ideen, der eine neue Herausforderung in einem gut geführten Betrieb zu schätzen weiss.
Vorteil In diesem etablierten Restaurant in Winterthur verwöhnen Sie die Gäste mit gutbürgerlichen und dennoch raffinierten Leckerbissen. Ein toller Patron freut sich auf Sie.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Chef de partie/ Commis tournant

Expo.02!
Profil Sie sehen Ihre Zukunft nicht in irgendeiner Beiz, aber auch nicht in einem Gourmetempel. Sie wollen in Ihrem Beruf mehr erreichen, aber auch etwas erleben. Sie haben während der Lehre erste Erfahrungen gesammelt und wollen nun Ihre Kenntnisse erweitern und lernen, Verantwortung zu übernehmen.
Vorteil Dieses, im Zentrum von Biel gelegene, Viersterne-Hotel einer internationalen, stark expandierenden Hotelkette bietet Ihnen neben einem modernen Arbeitsplatz ein lukratives Salär. Sie haben auch die Möglichkeit, national oder sogar international Karriere zu machen. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Das während den Arbeitszeiten interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten vorhanden sind, soll hier selbstverständlich auch erwähnt sein. Wenn Sie an der Expo.02 und an einer internationalen Karriere interessiert sind, senden Sie mir heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler 031/310 10 10

Jungkoch/ Commis de cuisine

Kanton Aargau
Profil Für ein Familienhotel in der idyllischen Altstadt eines Aargauer Städtchens suchen wir einen versierten, aufgestellten und flexiblen Jungkoch, der Spass an einer gepflegten, kreativen Küche hat. Sie arbeiten gern selbstständig und haben unzählige Ideen, die Sie gern verwirklichen möchten.
Vorteil In diesem gut organisierten Betrieb können Sie Gelerntes umsetzen, Neues hinzulernen und Ideen einbringen. Und weil Sie in einem kleinen Team arbeiten, haben Sie die Gelegenheit, Ihr Können in allen Bereichen zu zeigen. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Georges Lehmann 01/297 79 79

Commis de cuisine m/w

Expo.02!
Profil Sie möchten während dieses einzigartigen Events zusammen mit dem jungen Gault Millau-Küchenchef die Expo.02-Besucher von langweiligen Hamburgern und Hotdogs erlösen. Grosse Erfahrungen brauchen Sie nicht, aber den Willen und die Ambitionen, einfach, ehrlich und marktfrisch zu kochen, dann werden Sie zusammen mit diesem Team garantiert erfolgreich sein.
Vorteil In diesem modernen Dreisterne-Hotel neben der Artepilage in Biel bietet sich Ihnen die Gelegenheit, unvergessliche Erfahrungen für Ihre berufliche Zukunft zu sammeln. Denn «ist sie zu streng, bist du zu schwach» gilt nicht für Sie. Senden Sie mir heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Eintritt per sofort, spätestens per 1. Mai 2002.
Bern, Alex Trinkler 031/310 10 10

People make the difference.



Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Nach 3-jähriger Tätigkeit als Restaurations- und F&B-Leiter packe ich die Chance meines Lebens und mache mich selbstständig. Aus diesem Grund suchen wir meinen Nachfolger als

LEITER SERVICE TEAM/F&B (m/w)

WIR sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes Viersterne-Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und total 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

SIE überzeugen durch Fachkompetenz und gepflegtes, sicheres Auftreten. Können ein Team von 20 Mitarbeitern motivieren, sind Gastgeber mit Leib und Seele und lieben selbstständiges Arbeiten.

Für Fragen über Ihren zukünftigen Traumjob können Sie mich, Patric Lutz, jederzeit gerne anrufen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Bernerhof
Claudia und Thomas Frei
3780 Gstaad
Telefon: 033 748 88 44
Mail: thf@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch
www.stellen-gstaad.ch

146967/14966

Die Tschuggen-Hotelgruppe hat die leitende Stelle für

Marketing und Verkauf

zu vergeben, die insbesondere die Akquisition von Tagungen und Veranstaltungen beinhaltet.

Interessenten möchten sich bitte mit den üblichen schriftlichen Unterlagen melden bei:

Herr Daniel J. Ziegler
Hotel Eden Roc, via Albarelle 16, 6612 Ascona TI

Im gleichen Besitz:



meielis Hotel Restaurant

Begegnung mit Aussicht ... alp

Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen? Wir suchen nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033/847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

145709/15478

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 170 Unternehmen der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für den Restaurationsbetrieb im Hauptsitz der Swisscom AG Worblaufen suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung einen

dynamischen, kreativen Küchenchef

Als zukünftiger Küchenchef führen Sie die Brigade von 10 Mitarbeitern sowie 2 Lehrlinge und sind verantwortlich für die kulinarischen Höhepunkte im Selbstbedienungsrestaurant sowie für das Direktionsrestaurant.

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre jung und lieben das dynamische Umfeld eines lebendigen Betriebes. Sie haben den Gastronomiebereich abgeschlossen sowie bereits Lehrlinge ausgebildet und Führungserfahrung gesammelt. Sie verfügen über PC-Kenntnisse und Kalkulationskenntnisse gehört ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen eine neue, abwechslungsreiche Herausforderung, gut ausgebildete Sozialeistungen, Samstag/Sonntag frei, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/Hauptsitz Swisscom AG
Herr Daniel Weber, Betriebsleiter
Alte Tiefenaustrasse 6
3048 Worblaufen



hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

htr

hotel caprice davos.

Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick aufs Jakobshorn, bietet eine **Top-Herausforderung.**

Wollen Sie Qualität mit Kreativität umsetzen? Sind Sie ideenreich und haben eine gesunde Portion Humor?

Nach Übereinkunft, spätestens jedoch auf Anfangs April 2002 in Jahresstellung bieten wir

Chef de Réception m/w (CH)

einen nicht alltäglichen Job, bei dem Qualität und Gast im Vordergrund steht!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG

Personalabteilung
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz
Telefon 081 / 415 58 55 (Auskünfte: Do/Fr 10-12/14-18)
146463/194611

**Renommiertes 4-Sterne Hotel
im OBERENGADIN**
sucht auf den Frühling 2002 oder nach
Vereinbarung einen

KÜCHENCHEF

Zuschriften unter Chiffre 146925 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

146925/33499

Kinder Hotel Muchetta



Im Muchetta – dem ersten Kinderhotel der Schweiz – fühlen sich Familien mit Kindern dank unserer einzigartigen Philosophie besonders wohl. Dabei bildet die gepflegte und bedürfnisgerechte Küche einen wichtigen Teil unseres Erfolgskonzeptes.

Wir suchen Sie per 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung als

Küchenchef/In

Als junge und kreative Fachkraft verstehen Sie es, unsere Gäste – ob gross oder klein – mit einer leichten und erfrischenden Küche täglich neu zu begeistern.

In unserem lebhaften Zweisaison-Ferienhotel zwischen Davos und Lenzerheide bieten wir Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit viel Freiraum für Ihre berufliche Entfaltung. Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Sylvia und Philipp Bärtschi
freuen sich von Ihnen zu hören!



Kinderhotel Muchetta, CH-7494 Wiesen bei Davos
Tel. +41 (0)81 404 14 24, Fax +41 (0)81 404 17 18
www.kinderhotel.ch, muchetta@bluwin.ch



Sind Sie unser neuer

Küchenchef?

Für unser lebhaftes 3*-Hotel mit 30 Zimmern und Apartments im schönen Oberberg suchen wir einen flexiblen und motivierten Küchenchef, der auch gerne selber Hand anlegt.

Diese abwechslungsreiche Stelle lässt Ihnen viel Spielraum für Ihre Kreativität. Für Sie ist es eine Herausforderung, sowohl unsere anspruchsvollen Seminar-Gäste wie auch unsere kleinen Gäste, die mit Ihren Eltern Ihre Ferien bei uns verbringen, zur vollsten Zufriedenheit zu bewirten. Unsere à la carte-Küche liegt Ihnen besonders am Herzen und Sie bringen es fertig, unsere Gäste immer wieder zu überraschen. Eine aufgestellte Küchen-Brigade steht Ihnen gerne zur Seite.

Wenn Sie über die nötige Ausbildung verfügen und ein hektischer Betrieb Sie so richtig aufleben lässt, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Wir und unser Team sind gerne bereit, auch einem jungen, aufstrebenden Koch die Chance zu bieten, erste Erfahrungen als Küchenchef zu sammeln.

Stellenantritt: Mitte Mai 2002 oder nach Vereinbarung.

Sandra & Urs Brotschi-Märki, Posthotel, 8843 Oberberg
Tel. 055 414 11 72 -
Fax 055 414 25 87
www.posthotel-oberberg.ch
info@posthotel-oberberg.ch

146943/27081

KATAG

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Spitzen-Gastronomen

Er oder Sie soll den komplett renovierten und bereits eröffneten Betrieb in der Nordostschweiz als Geschäftsführerin übernehmen.

Die bestehende Geschäfts- und Privatkundschaft stellt sehr hohe Anforderungen an Küche und Service. Deshalb erwarten wir von einem Bewerber bzw. einer Bewerberin mehrjährige Erfahrung in renommierten Restaurationsbetrieben in der Schweiz oder im Ausland.

Sind Sie die versierte Persönlichkeit mit unternehmerischem und innovativem Denken und haben Erfahrung in der Spitzengastronomie? Stephan Kurmann freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung, inklusive Foto.

KATAG TREUHAND

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

146996/172723

WENGEN MÜRREN

LUSTFERNDOMANTAL



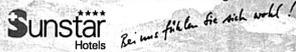
Wir sind ein schönes 4**** Ferienhotel im autofreien Wengen am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau. Unser Haus verfügt über 148 Betten, Pensions- und gepflegtes à la carte Restaurant, Kaminbar, Hallenbad, Sauna, Solarium und Massagebereich.

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir auf Mitte Mai eine versierte Persönlichkeit als

Chef de Service m/w

Sie sind zuverlässig, teamorientiert, haben Freude an einer internationalen Kundschaft und suchen eine längerfristige Herausforderung in einer bekannten und erfolgreichen Schweizer Hotelkette? Dann zögern Sie nicht um Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden. Wir freuen uns auf Sie!

Sunstar Hotel Wengen
Grit Schlutter & Yves Timonin, Gastgeber
CH-3823 Wengen
Tel. 033 856 52 00, Fax 033 856 53 00
E-Mail wengen@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/wengen



Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen • Villars

hotel · restaurant

SCHLOSS WARTEGG

erholung · seminare · musik · kinder

Schloss Wartegg ist ein ausgesprochen stimmig und klar renoviertes Haus in einem grossen Park, mit Sicht auf den nahen Bodensee.

Ein biologischer Garten mit alten Pflanzensorten, ein **Restaurant, das zertifizierte Bio-Knospen-Küche mit Spitzengastronomie vermählt, und ein Hotel mit 46 Betten** – vielseitig und innovativ und vom SHV mit «Unique» ausgezeichnet.

Wir suchen eine

Persönlichkeit (w/m)

zur Leitung von Restaurant- und Bankettbereich.

Sie arbeiten gerne verantwortlich in einem Team. Sie bringen Führungserfahrung mit, und die Arbeit an der Front ist eine Ihrer Stärken. Der Umgang mit Menschen interessiert Sie ebenso wie die Erweiterung Ihrer Kenntnisse.

Sie leiten den Service im Restaurant und Bankett und sind verantwortlich für den perfekten Ablauf im F&B. Sie setzen sich mit Herz und professionellem Engagement zum Wohl unserer Gäste ein.

Eine engagierte, freundliche und kooperative Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genauer erfahren, so rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hans-Jakob Würsch, Hotelier
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wartwuer@solnet.ch www.wartegg.ch

Restaurant La Salute

Küchenchef

per sofort oder nach Vereinbarung

Wir sind auf der Suche nach Ihnen, einem Küchenchef, der Freude und Fantasie für die mediterrane Küche mitbringt. Einkauf, Controlling, Kalkulation, Mitgestaltung der Speisekarten, gehören ebenso zu Ihren Stärken, wie die Leitung von einer Küchenbrigade. Erfahrungen in der Diätküche sind von Vorteil.

Servicefachangestellte

per sofort oder nach Vereinbarung

Sind Sie motiviert, belastbar, verfügen über gute Erfahrung im Gastgewerbe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Restaurant la salute
Werdstrasse 6
8004 Zürich

147063/417784

Über Marketing und Dumping.

htr

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

SCH SGH SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Ihr Lösungspartner bei Finanzierungen in der Hotellerie

Die SGH ist das Kompetenzzentrum für Hotelinvestitionen in der Schweiz. Sie finanziert Käufe und (Um-) Bauten von Hotels mit und erbringt umfassend damit verbundene Beratungsdienstleistungen.

Für anspruchsvolle Neufinanzierungen und zur selbstständigen Bewirtschaftung eines eigenen Kreditportfolios suchen wir einen jüngeren

Finanzierungsspezialisten mit Erfahrung im Hospitality-Bereich (Dame oder Herr)

Durch einen Universitäts- oder Fachhochschulabschluss, resp. ein höheres Bankfachdiplom haben Sie sich ein fundiertes theoretisches Fachwissen in Finanzierungsfragen angeeignet, das Sie mit praktischen Erfahrungen im Finanzierungs- oder Treuhandwesen ergänzen konnten.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

SGH, Herr W. Reichard, Mitglied der Geschäftsleitung,
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich, Telefon 01 209 16 16

Er steht Ihnen auch bei Fragen zur Verfügung.

081588/146966

Über Internet und nette Gäste.

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

htr

Schweizerhof
PONTRESINA

Engadin / St. Moritz

Auf die kommende Sommersaison (Eintritt Mai 2002 oder nach Übereinkunft) suchen wir für unser Haus eine fröhliche und charmante Persönlichkeit als:

Chef de Réception m/w

Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zudem führen und schulen Sie Ihre Mitarbeiter. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception, Sprachen wie D, F, E, I, Fidello-Kenntnisse, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle, mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Führungsteam. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL SCHWEIZERHOF,
Bernadette & Stephan Hinny, Direktion,
CH-7504 Pontresina - Schweiz
Tel. +41 81 842 01 31, Fax. +41 81 842 79 88
hotel@schweizerhofpontresina.ch
www.schweizerhofpontresina.ch

147031/27936

hotel caprice
davos.

Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick aufs Jakobshorn

Nach Übereinkunft, spätestens jedoch auf Anfang April 2002 in Jahresstellung bieten wir

**Sales-Mitarbeiter/
Verkaufsleiter**

m/w (CH)

einen nicht alltäglichen Job, bei dem Qualität, Kreativität und der Gast im Vordergrund steht!

Sie sind zuständig für den aktiven Verkauf, Akquisition, Administration, Seminarveranstaltungen und Gruppen.

Das Hotel umfasst 65 Zimmer - 95 Betten - Restaurants Konferenz- und Veranstaltungsräume.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG

Direktion
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz
www.caprice.davos.ch

147058/194611

STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES AMBIENTE,
BEWÄHRTE TRADITION

Ab Anfang Juni 2002
suchen wir für längerfristige Zusammenarbeit eine engagierte, flexible und fachlich kompetente

HAUSDAME

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich und weisen bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Funktion in der Erstklass-Hotellerie auf. Teamfähigkeit, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen und die Freude am Detail zählen ebenso zu Ihren Stärken wie gute Fremdsprachenkenntnisse (I. E. evtl. F)

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante und anspruchsvolle Tätigkeit sowie über die Philosophie unseres Hauses.

THE



**CARLTON HOTEL
ST. MORITZ**

ANTONIA MEIER, PERSONALBÜRO
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 - 836 70 16 FAX 081 - 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch



Wir bringen Ihre Karriere voran!

Store Manager/in

als Geschäftsführer/in übernehmen Sie die Verantwortung für jeweils einen Betrieb an bester Innenstadtlage in den 3 grossen Städten der Schweiz (Basel, Bern, St. Gallen). Das amerikanische Kaffeekonzept ist eines der führenden Marktleader in den USA und wird nun die Schweiz erobern. Wir suchen junge dynamische Bewerber/Innen mit Abschluss Hotelfachschule und ersten Führungserfahrungen, guten Englischkenntnissen und dem Willen, einer neuen Idee zum Erfolg zu verhelfen.

Geschäftsführer/in

Raum Walensee/Chur. Für 2 unterschiedliche, aber grosse und anspruchsvolle Restaurationen. Ein trendiges Konzept, das ein sehr breites Publikum anspricht ist diesen Betrieben eigen. Wir erwarten eine gute Berufs- und Führungserfahrung in lebhaften (oft saisonal schwankenden) Betrieben, motivierende Personalführung und ausgeprägte Gastgeberereigenschaften.

Geschäftsführer English Pub

Stadt Zürich. Für diese Kaderposition stellen wir uns einen aktiven, dynamisch-sportlichen Betriebsleiter vor, der sich mit der Atmosphäre und der Mentalität eines English Pub identifiziert und "seinen" Betrieb dank Ideen und Power weiterhin auf Erfolgskurs hält. Von Vorteil wäre eine Berufserfahrung im In- oder Ausland in ähnlichen Betrieben.

Executive Housekeeper/ 1. Hausdame

2 der absolut führenden Häuser, einmal in Zürich, einmal in einem bekannten Sommer und Wintersportort in GR bieten ausgezeichnete Kaderpositionen für Bewerberinnen, die sich in der Position als Generalgouvernante über entsprechende Berufs- und Führungserfahrung in 4/5* Hotels ausweisen können. Wir erwarten für diese Positionen ein fundiertes Fachwissen, Kostenbewusstsein, Organisationstalent und eine kompetente Führung einer grösseren Brigade. Sprachen: D/E und EDV Kenntnisse. Als Mitglied im obersten Kader übernehmen Sie auch Dutyfunktion.

Chef/in de Réception

Stellvertretende/r Chef de Réception

- > Stadt Basel. Für eines der führenden 4* Messehotels.
- > Tessin: sehr renommiertes, persönliche geführtes 5*Hotel im Tessin.
- > Ferien- und Seminarhotel im Bündnerland. Alle Häuser gehören dank Ihrem ausgezeichneten Ruf zu den Spitzenhotels in der Schweiz. Wir erwarten für diese Positionen Bewerber/Innen mit Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbaren Hotels, Innovation und eine motivierende Führung eines mittelgrossen Teams. Sprachen je nach Standort: D/E sowie für Basel zusätzlich Französisch/sowie für das Tessin Italienisch.

Küchenchef

für ein sehr grosses Unternehmen im Raume Basel suchen wir einen offenen, frontbezogenen Küchenchef, der gerne eine Küche nahe am Gast bietet, gewohnt ist, hohe Frequenzen die oft saisonal gelagert sind, routiniert und organisatorisch perfekt abzudecken und von Seiten einer effizienten Küchenproduktion hervorragende Kenntnisse hat.

Küchenchef/in

Stadt Zürich. Eine Küchenchefstelle in einem ganz speziellen Haus. Für diese Position erwarten wir eine/n Bewerber mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Bankettbereich. Ihre Stärken liegen vorallem in der Gestaltung und Durchführung von sehr individuellen Anlässen, einer Bankettküche auf sehr hohem Niveau und in der kompetenten aber teamorientierten Führung einer mittleren Brigade. Diese Position ist als langfristige Dauerstelle gedacht. Für nähere Informationen verlangen Sie bitte Frau Y. Hirsbrunner.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/281 95 75
info@horega.ch / www.horega.ch

147029/208191

Mitten im Dorf Wald, am Fusse des Hochkamins einer ehemaligen Textilfabrik, umgeben vom lauschigen Garten mit Fabrikkanal, logiert das spezielle Restaurant Bleichibez.

Gesucht:

Koch 100 %

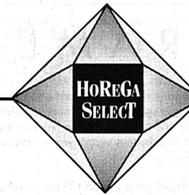
von ca. Mitte April 2002 - September 2002

Wenn Sie einmal kreativ und selbständig in einem kleinen Team arbeiten möchten, würde ich Sie gerne kennen lernen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an folgende Anschrift:

Bleichibez
Bar - Restaurant - Hotel
Patrick Winter
in der Bleiche
CH-8636 Wald ZH
Tel. 055 256 70 20 - Fax 055 256 70 21
E-Mail: beiz@bleiche.ch
Internet: www.bleiche.ch

146947/290939



Für eine grosse Sport- und Freizeitanlage in Davos mit diversen Restaurationsbereichen und Sportunterkünften suchen wir per Frühjahr 2002 einen aktiven

Geschäftsführer/in

Wir stellen uns für diese Jahresstelle eine/n belastbare/n Bewerber/in mit einer soliden Aus- und Weiterbildung (Hotelfachschule) im Gastgewerbe vor, vorzugsweise mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben.

Da die Bereiche der Restauration je nach Anlass oder Jahreszeit grosse saisonale Schwankungen aufweisen und in den Spitzenzeiten in den diversen Outlets hohe Frequenzen innert kürzester Zeit zu bewältigen sind, liegt der Schwerpunkt Ihrer Erfahrung in den Bereichen F&B/Cost-controlling/Organisation, aber auch Verkauf (Restaurantsbereich sowie Hotel).

Da das Unternehmen ganzjährig geöffnet ist, und es auch von der einheimischen Kundschaft gerne frequentiert wird, stellen wir uns hier eine/n Gastgeber/in vor, die/der sich in den Bergen zuhause fühlt.

Sie werden in den Bereichen Marketing und teilweise Administration von einer zentralen Stelle unterstützt. Die Einarbeitung bis Herbst erfolgt mit dem jetzigen Stelleninhaber.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an die Beauftragte:

HoReGa Select AG Kaderberatung

Yvonne Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91 / 281 95 75
Info@horega.ch / www.horega.ch

146977/208191

Alpenhof in Zermatt • Der sportliche - der elegante - der kulinarische Alpenhof

Alpenhof
HOTEL

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen.
Entfaltungsmöglichkeiten
am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG EINEN DER FASZINIERENDSTEN BERGE DER WELT SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTI-KULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

RÉCEPTION:
RÉCEPTIONIST/IN
(JAHRESSTELLE)
BERUFSERFAHUNG, D, F, E IN WORT UND SCHRIFT)

KÜCHE (1 MICHELIN-STERN, 17 GAULT-MILLAU-PUNKTE)
CHEF GARDEMANGER
COMMIS DE CUISINE

GOURMET- UND HOTELRESTAURANT
CHEF DE RANG

Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen, Foto sind zu richten an:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt/Schweiz

Annahme und Ihre Host-Jahres: CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 53 53, Fax +41 (0) 27 966 53 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@comline.ch, zermatt@alpenhof.ch
143197/27920

KRAMER

GASTRONOMIE

Wir sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideenreiche, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

CHEF DE SERVICE / GOUVERNANTE
COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Für unser Restaurant Lake Side Casino Zürichhorn
Mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage,
direkter Seanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes
Team mit rund 70 Mitgliedern!

JUNGKUCH / GESCHÄFTSFÜHRERASSISTENT/IN
KÜCHENVERANTWORTLICHEN / SERVICEPRAKTIKANT/IN

Für unser Restaurant Albisriederhaus
Gemütliches Familien- und Quartierrestaurant mit vielen Banketten,
grossen Sommergarten, Samstag und Sonntag frei, usw.

JUNGKUCH

Für unser Zic Zac Rock-Garden Letzi
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis.

SERVICEMITARBEITER/IN

Für unser Restaurant Khan's
Das neueröffnete, urbane, indische Spezialitätenlokal,
einzigartiges Design, original indische Küche, usw.

KÖCHLEHRLINGE / SERVICELEHRLINGE
in verschiedenen unserer Betriebe

Im Zentrum unserer Arbeit steht der Mensch: Sei es als Gast, Partner oder Mitarbeiter. Unsere Qualitätsansprüche sind hoch, unsere Betriebe trendsetzend und innovativ. Als Gast dürfen Sie attraktive Angebote in einem rundum stimmigen Ambiente erwarten. Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter handeln und entscheiden Sie unternehmerisch mit grosser Selbstständigkeit – im Sinne des Hauses.

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer, Herdernstrasse 56, 8004 Zürich
Tel. +41 1406 85 85, Fax +41 1406 85 86, kramer.jacqueline@kramergastro.ch



cts

Congrès, Tourisme et Sport SA

Die CTS – Congrès, Tourisme et Sport SA ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Stadt Biel.

Neben diversen Anlagen im Sport-, Veranstaltungs- und Freizeitbereich betreiben wir das Kongresshaus in Biel mit seinen vielfältigen Aktivitäten.

Nach einer Gesamtrenovierung wird das Kongresshaus im Mai 2002 neu eröffnet.

Gastronomie...

...im Kongresshaus beinhaltet ein Tagesrestaurant mit Terrasse, eine Foyer-Bar und ein vielfältiges Kongress- und Seminarangebot.

Eine Eröffnung übrigens, die es in sich hat, finden doch gleichzeitig die Schweizerische Landesausstellung Expo.02 und damit verbunden eine Reihe von Aktivitäten in der Stadt Biel statt. Für diese vielfältige Herausforderung suchen wir per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung aufgestellte Persönlichkeiten als:

- Chef de service
- Chef de bar
- Sous-Chef
- Chef de rang
- Chef Pâtissier
- Demi-Chef
- Commis
- Casserolier
- OfficemitarbeiterInnen
- BarmitarbeiterInnen

Möchten Sie von Beginn an dabei sein?

In der CTS erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einem jungen Team.

Frau Barbara Lötscher steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.
Telefon 032 323 33 11.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an

Herr D. Robert Uebber, CTS SA, Zentralstrasse 60, 2502 Biel.



In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2002 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter/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 Museumsgelände 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 Stammpplatz 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 Brienzwiler
Telefon 033 951 31 51

135478/125962



www.seeblick.ch
033 655 60 80

Unser junges Team braucht noch Verstärkung! Für die Sommersaison sind bei uns folgende Stellen frei:

- Servicefachangestellte / Kellner ab sofort
- Buffetmitarbeiter/in – ab April
- Koch (Tournant) – ab Mitte Mai

Der Betrieb befindet sich direkt am Thunersee. Weitere Infos finden Sie auf der Homepage.

Bewerbungsunterlagen an:
Familie Habegger, Hotel Seeblick
3705 Faulensee

147042/10863

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Zur Erweiterung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Sales Consultant

Gebiet: Zentralschweiz, Zürich

Verkaufen ist Ihre Leidenschaft. Sie verfügen bereits über Erfahrung. Sie lieben den Erfolg und tun auch etwas dafür. Das Gastgewerbe kennen Sie in- und auswendig. Selbständiges Arbeiten sind Sie sich gewohnt. In einem jungen Team fühlen Sie sich wohl.

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG, die Spezialisten im Bereich EDV für Hotellerie und Gastronomie, bieten Ihnen eine neue Herausforderung an. Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen an Herrn Karim Toledano.

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG, Buzibachring 1
6023 Rothenburg, Tel: 041 289 10 10, Fax: 041 289 10 20

TOURISMUS

Sörenberg Flühli

LUZERNER BERGFERIEN

Unsere Ferienregion hat sich mit Sörenberg als grösster Luzerner Wintersportort und mit der Ausrichtung als umweltbewusster Ferienanbieter einen Namen geschaffen. Wir suchen eine dynamische, kommunikative Persönlichkeit als

Tourismusedirektor/in

Ihre Aufgaben:

- Führung des Tourismusbüros Sörenberg
- Planung und Durchführung des Marketingauftrages
- Treffen der Massnahmen für die Erreichung der qualitativen und quantitativen Ziele
- Mitwirkung in Kommissionen und Arbeitsgruppen

Ihr Profil:

- abgeschlossene kaufm. Ausbildung
- Weiterbildung in Tourismus und Marketing
- ausgewiesene Führungserfahrung mit hoher Sozialkompetenz
- unternehmerisches Denken und Interesse an einer nachhaltigen, naturnahen Tourismusentwicklung
- Organisationstalent, Teamfähigkeit, Belastbar
- Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Sprachen D/E/F

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, attraktive Führungsposition in einer innovativen Ferienregion. Sie erhalten die Möglichkeit, Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten in einem lebendigen Arbeitsumfeld einzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Weitere Auskünfte:

Otto Enzmann, Präsident Sörenberg Flühli Tourismus
Dorfstrasse 14, CH-6173 Flühli
Telefon 041 491 08 91, enzmann@datacomm.ch

146002/128961



Our international active company offers you:

- social benefits and better travel discounts than the usual trade specific
- chances of international transfer within the company
- excellent working atmosphere within a young and dynamic team

Forget your current Job: Kuoni is offering you a futur as an Operator for our Group & FIT Department

You are looking for a new challenge, speak and write fluently in English (French and/or German would be an asset). You wish to expand your professional knowledge and like to organize the land arrangements and the hotel accomodations for our international clientele from overseas? Then, you are the person we are look-

ing for to join our FIT (Individual Travellers) or Group Department. Please send us your written application with a detailed curriculum vitae to: Kuoni Travel Ltd – Incoming Services – Département du Personnel – 54, rue de Lausanne – 1202 Genève

Further jobs: www.kuoni.ch



A World of Difference



Hotel Ibis Rothrist, Helblingstrasse 9, 4852 Rothrist
Telefon 062 794 06 66/Fax 062 794 23 20

Ibis, europäischer Marktführer der Economic Hotellerie

Für unser lebhaftes Business-Hotel mit 64 Zimmern und 6 Konferenzräumen suchen wir ab 1. März oder nach Übereinkunft eine/n

Direktionsassistent-in/-en

Hotelfachschulabschluss von Vorteil jedoch nicht Bedingung
Erfahrung im Gastgewerbe/Hotellerie
Kaufmännische Kenntnisse, Excel, Word
Deutsch, Englisch und Französisch
Belastbar

Wir bieten den Einstieg in einen stark expandierenden Hotelkonzern mit weltweit über 3400 Hotels. Einmalige Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten Weltweite Vergünstigungen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf

Hotel Ibis Rothrist
Herr M. Wenger, Direktor
Helblingstrasse 9
4852 Rothrist
Telefon 062 794 06 66

147027/264822

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellensuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
4958	Küchenchef	44	IE	A	Juni	D/E/I	GR/OW
4961	Alleinkoch	47	BA	C	Mai	D	
4962	Kü/chef/Sous-chef	42	DE	A	April	D/E	3*-4*-Hotel/BE Oberland
4964	Pizzaiolo	42	IT	A	Mai	I	TI
4981	Aushilfskoch	58	CH	sofort		D/E/F/I	
4985	Küchenchef	34	DE	A	April	D/E	3*-4*-Hotel/Deutsch-CH/IT
4986	Küchenchef/Koch	48	CH	A	sofort	D/E/F/I	Ost-CH/SG/AR/NI
4987	Hilfskoch	31	PT	A	März	D	Rest./ZH/ZG/LU
4988	Koch	40	PT	A	Mai	D/E/F/I	GR/ZH/zus. mit 4989
4999	Sous-chef	32	DE	A	Mai	D/E	Deutsch-CH
5004	Demi-chef pâtissière	38	ES	A	März	D/E/F	
5009	Köchin/Pâtissière	42	CH	April		D	Tagesbetr./NW/Engelberg
5014	Chef de partie	26	FR	A	März	F	Gstaad+Umgebung/zus. m. 5015

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
4947	Barman	21	AT	A	Mai	D/E/I	
4950	Bardame	30	IT	A	sofort	E/F/I	Zürich
4954	Chef de rang	22	FR	A	April	D/E/F	3*-4*-Hotel/VD/VS
4955	Service/Bardame	23	IT	C	Mai	D/E/I	4*-Hotel/ZH
4959	Kellner	42	SN/FR	A	n. Ver.	D/E/F	
4971	Chef de bar/Barman	41	IT	A	sofort	D/E/F/I	4*-5*-Hotel
4972	Sefa	23	DE	A	Mai	D/E/I	TI
4973	Chef de rang	53	IT	C	März	D/F/I	Rest./TI
4975	Kellner	33	EG	C	sofort	D/E	SO
4977	Kellner	25	AT	A	n. Ver.	D/E	LU/ZG
4978	Barman	26	DE	A	sofort	D/E	ZH/LU
4979	Chef de bar/sev./w	26	DE	A	Juni	D/E	
4990	Service/w	38	CH	März		D/E	Rest./BE-Oberland

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
4953	Anfangsrecept./w	29	CH	April		D/E/F	West-CH
4960	Réceptionist	21	DE	B	sofort	D/E/F	West-CH/Mittelland
4963	Réceptionist	22	CH	sofort		D/E/F	3*-4*-Hotel/West-CH
4968	Direktionsassistent	49	CH	sofort		D/E/F	Luzern
4970	Récept./Night Auditor	44	TN	B	n. Ver.	D/E/F/I	Zürich
4982	Betriebsass./w	44	CH	Juni		D/I	SG/Tagesbetr.
4983	Réceptionist	23	DE	A	sofort	D/E	AG/ZH/BD/0%
4996	Réceptionist	21	LU	A	Mai	D/E/F	3*-5*-Hotel
4997	Réceptionist	27	IT	C	März	D/E/F/I	TI
5003	F&B/Controlling/w	31	AT	A	sofort	D/E	Jona+Umgeb.
5006	Direktionsassistent	62	CH	April		D/E/F/I	2*-4*-Hotel/GR
5007	Réceptionsprakt./w	19	CH	Juli		D/E/F	Mittelland/Ost-CH

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4948	Zimmerfrau	21	CH	März		D	5*-Hotel/GR
4949	Küchenhilfe/w	26	LK	B	sofort	D	Bern
4952	Gouvernante	27	CH	sofort		D/E/F	3*-5*-Hotel/ZH
4957	Zimmerfrau	30	IT	A	sofort	I	



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.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:	
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	Funktion / Fonction: Dauer (von/bis) / Durée(de/à):
Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:	
1.	
2.	
3.	

Hiermit bestätige ich, dass die 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

KRAMER

GASTRONOMIE

Immitten der Zürcher Altstadt gelegen, geben **SIE**, die original indische Küche und das einzigartige Design dem Khan's das gastronomische Profil.

- wir verwöhnen unsere Gäste von «A» bis «Z»
- wir leben das tägliche kleine Augenzwinkern
- wir «zelebrieren» original indische Küche und den gepflegten Service

WIR leben dieses Konzept mit Lust und Freude und SIE?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

INDISCHE SPEZIALITÄTENKÖCHE

Servicemitarbeiter/innen

Damit unsere Gäste mehr bekommen als Sie erwarten, stehen im KHAN'S

DIE MITARBEITER IM ZENTRUM DES GESCHEHENS!

Unsere Teammitglieder werden in Ihrer Entwicklung unterstützt. Ihr Arbeitsplatz ist modern, funktionell und sicher eingerichtet. Wir pflegen ein Umfeld, in welchem Eigenverantwortung, Offenheit, das Einbringen von Ideen und das Hinterfragen gefördert und belohnt wird.

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer
Herdernstrasse 56, 8004 Zürich
Tel: +41 (01) 406 85 85 / Fax: +41 (01) 406 85 86
E-Mail: info@kramergastro.ch

376787/146757



Wir finden für Sie
die Nadel im Heuhaufen

Im Kundenauftrag suchen wir für ein sportliches, modernes Familienhotel in der Jungfrauregion Sie als

Direktions-Hotelsekretär/in

Sie führen selbständig die Réception, Korrespondenz in D/E/F, Homepageverwaltung und die Vertretung der Direktion gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Sie haben bereits Erfahrung in der Hotellerie und sind an einer längerfristigen Anstellung interessiert.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Daniel Imboden
Tel. 033 821 15 15/16 Fax

Im Internet unter www.imboden-jobs.ch
E-Mail: info@imboden-jobs.ch

MBODEN PERSONALSERVICE
General-Guisanstr. 27 B, 3800 Interlaken

146982/394367



TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA



Für unser 5*-Haus Tschuggen Grand Hotel in Arosa suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalleiter/in in Jahresstelle

(Direktionsassistent/in mit Schwerpunkt Personalwesen)

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule, eine gleichwertige Ausbildung oder mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Ihr Flair für das Personalwesen und die Lohnbuchhaltung konnten Sie bereits unter Beweis stellen. Für diese vielseitige Tätigkeit sind Sprachkenntnisse in D/I/E wichtige Voraussetzungen, und als kommunikative, belastbare, offene Persönlichkeit wissen Sie mit Menschen aus unterschiedlichsten Kulturen umzugehen. Neben Ihren Hauptaufgaben im Personalwesen sind Sie während der Wintersaison für die Bereiche Kiosk, Kindergarten, Beauty und Dekoration verantwortlich.

Über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau Tamara Schmid, Personalleiterin.

Sie steht Ihnen für allfällige Fragen oder weitere Informationen jederzeit gerne zur Verfügung.



Tschuggen Grand Hotel • CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 99 99 • +41(0)81 378 99 90
E-Mail: tschuggenarosa@spin.ch / Homepage: www.tschuggen.ch



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Das Märchenschloss in Vitznau erwacht wieder für die Sommersaison 2002.

Wenn es Ihnen Freude bereitet, unsere internationale 5*-Kundschaft zu verwöhnen, und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Teams sind noch folgende Positionen zu besetzen:

Administration: **Administrationssekretärin (Jahresstelle)**

Empfang: **Night-auditor
Nachtportier**

Etage: **Etagengouvernante**

Service: **Chef d'étage
Chef de rang
Commis de rang
2. Barman
Commis de bar**

Schwimmbad: **Bademeister**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis kopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Peter Molnar, Personalleiter, gerne zur Verfügung. Telefon 041 399 60 60.



PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



146471/36820



Wir suchen nach Langnau im Emmental

BAR-MITARBEITER

in das führende Trendlokal. Nur Abenddienst, Anfänger führen wir gerne in die neue Aufgabe ein. Nur CH!

Interessiert? Dann rufen Sie uns an unter:
Telefon 034-402 19 65, Peter Corpataux,
Zur Sattelkammer, 3550 Langnau

Da, wo sich aufgestellte Leute treffen...

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Wir haben genau das Richtige für Sie!

Für diverse Funktionen in unserem modernen Personalrestaurant Uetlihof / Piazza der Credit Suisse in Zürich suchen wir:

Sous-Chef

- sofort oder nach Vereinbarung
- Erfahrung im Bereich Gemeinschaftsgastronomie/Grossproduktion (2000-2500 Essen)
- Führungserfahrung
- hohe Ansprüche an sich selbst
- Qualitäts-/Hygienebewusstsein
- Tagesdienst

Konditor/in

- sofort oder nach Vereinbarung
- abgeschlossene Berufsllehre
- mehrjährige Berufserfahrung
- Erfahrung im Bereich Konditorei
- selbständiges Arbeiten, Kreativität, Flexibilität und Teamfähigkeit

Jungkoch

- sofort oder nach Vereinbarung
- abgeschlossene Berufsllehre
- Küche und Free-Flow (Wok, Grill)
- Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen:

- Tagesbetrieb Mo - Fr
- Perspektive im Beruf
- konstante Weiterbildungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Entlohnung
- solide Sozialleistungen

Interessiert?!

Für Fachfragen steht Ihnen Martin Surber, Tel. 01/332 40 10, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Restorama AG, Alakart-Piazza,
Michelle Seiler, c/o Credit Suisse Financial Services,
Postfach 3, CCPR 211, 8070 Zürich
www.restorama.ch

restorama

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

im Schachen • Aarau

Für unseren gepflegten Gasthof in der Stadt Aarau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung



**Chef Saucier
Chef Tournant
Commis de cuisine**

Sie sind teamfähig und aufgestellt, flexibel, belastbar und einsetzfreudig. Bewerber mit sehr guten Deutschkenntnissen erwünscht.

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Herrn Hans Schneider, Gasthof zum Schützen,
Schachenallee 39, 5000 Aarau, Tel. 062 823 01 24

146978/74580



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Mit unseren zwei Viersternhäusern "Astoria" und "Schiller" sowie "The Hotel", dem vom Pariser Stararchitekten Jean Nouvel erbauten Boutique-Hotel, bieten wir Aussergewöhnliches. Unsere Restaurants BAN BOU (14 Punkte Gault Milliau), THAI GARDEN (15 Punkte Gault Milliau), LATINO (15 Punkte Gault Milliau), LA CUCINA und CUCARACHA sind Legende, und mit der PENTHOUSE-Dach-Bar, der CASABLANCA-Bar und dem PRAVDA-Dance-Club sind wir auch in Luzerns Nachtleben fest verankert.

Wir suchen zur Ergänzung unserer Backoffice-Crew eine zahlenorientierte

Hotelsekretärin

Das Aufgabengebiet umfasst im wesentlichen die folgenden Bereiche:
- Ablösung der zentralen Abrechnungsstelle für unsere 3 Hotels mit diversen Restaurants und Bars inkl. Tagesabschlüsse
- Unterstützung der Reservationsleiterin (Hotel)
- Mithilfe im Sekretariat der Administrationsleiterin

Wir erwarten:

- Berufserfahrung an der Réception und Kenntnisse eines Frontoffice-Programmes, wenn möglich PROTEL
- Kaufmännischer Abschluss oder Hotelhandelschule
- Flair für Zahlen und exaktes Arbeiten

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit von Montag bis Freitag
- eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe

Wenn wir Sie angesprochen haben, erwartet Herr Ferdi Sieber gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Weitere Informationen über unsere Betriebe finden Sie auf unserer Homepage.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs, Tel. 041 226 88 88

146960/22667

Persönliche Begegnungen

liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig.
Unser Team sucht Sie auf den 1. April 2002 oder nach Vereinbarung:

Küche
**Chef de Partie / Tournant
Küchenbursche**

Service
**Servicefachangestellte/r
Saal-Service**

Etage
Gouvernante / BWL

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Parkhotel
Günten

Hotel • Restaurant Seepark • Seeterrasse
Parkhotel • CH-3654 Günten
Telefon 0041 (0)33 252 88 52 • Fax 0041 (0)33 252 88 88
e-mail: info@parkhotel-guntten.ch • internet: www.parkhotel-guntten.ch

erfrischen
herzlich!

WELCOME
TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!

Für die kommende Sommersaison 2002 haben wir noch folgende Positionen zu besetzen:

**Sous Chef
Chef Tournant
Commis de Cuisine**

F & B Assistent/in
mit Erfahrung im Wareneinkauf, Lagerverwaltung sowie im Controlling, D,F,E

**Réceptionist/in
Telefonist/in**
mit guten Sprachkenntnissen in D, F, E und wenn möglich in I

**Aide Economat
Zimmermädchen**
Penthouse Suite

Wir suchen talentierte Persönlichkeiten, die über ausgewiesene Berufskennntnisse verfügen.



**PALACE HOTEL
GSTAAD**
Swiss Deluxe Hotels

Thomas Schaad, Vizedirektor • CH - 3780 Gstaad
Tel. (+41) 33 748 50 00 • Fax (+41) 33 748 50 01
palace.hr@gstaad.ch • http://www.palace.ch
www.stellen-gstaad.ch



*Arbeiten Sie
gerne selbständig und
verantwortungsvoll?*

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-Punkte) und einen excellenten Service gelegt und uns gerade auf Qualitätsmanagement (Q 11) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unserem Betrieb ab Juni 2002 einbringen lassen, und zwar als

- RÉCEPTIONISTIN
SEKRETÄRIN (D, F, E)
PRAKTIKANT/IN**
(auch KBM-Absolventen möglich)
- COMMIS DE CUISINE
KOCHEHRLING (m/w)**
- CHEF DE RANG
BARFACHFRAU**
(für unsere kleine Hausbar)
- SERVICEFACHLEHRLING
HILFSKRAFT**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos, z.B. über Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung (auch betriebinternell) zu.



Hotel Mirabeau
ZERMATT
SEPP & ROSE JULEN
CH-3920 ZERMATT
TEL 027 966 26 60 • FAX 027 966 26 65
mirabeau.zermatt@reconline.ch
www.reconline.ch/mirabeau

**Wellness
Hotel Rössli
Weggis**

6353 Weggis
Tel. 041 390 11 06

Gesucht per Ende März für lange Sommersaison

- Koch
- Servicemitarbeiterinnen
- Zimmermädchen
- Küchen-/Hausburschen

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen und Foto

Wellness Hotel Rössli
Fam. Nölly

**STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES
AMBIENTE,
BEWÄHRTE TRADITION**

SOMMERSAISON 2002
(ca. 15. Juni bis 30. September)

THE


**CARLTON HOTEL
ST. MORITZ**

ANTONIA MEIER, PERSONALBÜRO
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 - 836 70 16 FAX 081 - 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch

SWITZERLAND

Reception/Loge ♦
RECEPTIONIST/IN
NACHTCONCIERGE (100%)
LOGENTOURNANT
(Ablösung Concierge/Nachtconciierge/Chauffeur)

Etage ♦
HAUSDAMEN-ASSISTENTIN
ZIMMERMÄDCHEN



Service ♦
CHEF DE RANG
DEMI-CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

Bar ♦
COMMIS DE BAR (m)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erzählen Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne mehr über die Philosophie unseres Hauses.

*** HOTEL am See
Waldhaus
CH-7077 VALBELLALENZERHEIDE



Für die kommende Sommersaison, 12. Mai bis 20. Oktober 2002, suchen wir qualifizierte Mitarbeiter mit Berufserfahrung

Für Speiserestaurant
à la carte Service
gelernte/r und erfahrene/r
Servicefachangestellte/r

Für Speisesaal
erfahrene/r
Servicefachangestellte/r

Für Buffet
erfahrene Buffettochter

Für Küche
erfahrene/r Koch/Köchin

Für Küche und Office
erfahrenes Hilfspersonal

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie sofort, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen an:

Hotel Waldhaus am See
Fam. V. Blaesi
7077 Valbella GR
Telefon 081 385 02 02
Fax 081 385 02 00

**HOTEL
MONTE ROSA**
ZERMATT



Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergt, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Etagengouvernante w
mit Berufserfahrung, D/E/F gute mündliche Kenntnisse

Réceptionist/In m/w
D/F/E mündlich/schriftlich - mit Réceptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen (wenn möglich Hogatec-Kenntnisse)

Barman/Barmaid D/F/E
mit Berufserfahrung

Nachtportier D/F/E

Sous-chef/Saucier m/w

Entremetier m/w

Pâtissier m/w

Chef de rang oder Demi-chef de rang D/F/E

Commis de rang D/F/E

Kaffee Köchin/Personalwirtschafterin

Kochlehrling

Servicefachlehrling/Lehntochter

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

Seiler Hotel Monte Rosa *****
Carmen Brantschen
Personalbüro, 3920 Zermatt
Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch

**SEILER HOTELS
ZERMATT**




Sommersaison am Vierwaldstättersee?

Für unser lebhaftes ***-Hotel-Restaurant in Vitznau (25 km von Luzern), mit verschiedenen gemütlichen Restaurationsräumen und einer traumhaften Gartenterrasse, suchen wir noch folgende Mitarbeiter

CHEF DE PARTIE

ab April, Mai oder nach Vereinbarung bis ca. Mitte/Ende Oktober.

Sie haben bereits etwas Küchenerfahrung gesammelt und sind in der Lage, die Verantwortung für einen Küchenposten zu übernehmen.

Wenn Sie motiviert sind, sich in einem kleinen aufgeschlossenen Team wohlfühlen und eine gute Entlohnung schätzen, dann sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung!

HOTEL RIGI, Linus Gutknecht
Seestrasse, 6354 Vitznau
Tel. 041 397 21 21 // Fax 041 397 18 25
info@rigi-vitznau.ch // www.rigi-vitznau.ch

Wieso nicht dort arbeiten, wo auch der Sommer am schönsten ist?

Ab kommender Sommersaison oder nach Vereinbarung bieten wir Ihnen folgende Herausforderungen in Jahresstelle:

**SOUS CHEF
2. GOUVERNANTE**

In einem der vielseitigsten und aktivsten Häusern des wunderschönen Oberengadins können Sie Ihr Wissen und Ihre Erfahrung einbringen, viel Neues dazulernen und uns bei der Erhaltung unserer hohen Standards unterstützen. Genauere Auskünfte geben wir Ihnen gerne persönlich. Schreiben Sie uns oder rufen Sie Herrn Urs Höhener oder Christian Damén direkt an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Schweizerhof CH-7500 St. Moritz Tel +41 - 81 - 837 07 07 Fax +41 - 81 - 837 07 00 staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch





OPUS

RESTAURANT - BAR - VINOOTEK
LuzernZur Verstärkung unserer Küchenteams
suche ich per sofort einen gelernten:**Koch (w/m)**Kreativität, Begeisterung und Freude am
Beruf sind für Sie ebenso selbstverständlich
wie die Liebe zur mediterranen Küche.Rufen Sie an oder senden Sie Ihre
Unterlagen. Ich freue mich Sie persönlich
kennen zu lernen.Christian Weisskopf, Küchenchef
Restaurant Bar Vinothek, Bahnhofstr. 16,
6003 Luzern, Tel. 041 226 41 41
christian.weisskopf@remimag.ch
www.restaurant-opus.ch**HOTEL INTERLAKEN**
SCHWEIZ · SÜSSE · SWITZERLAND

We are looking for a qualified

chinese cook

- starting march or april 2002
- top salary, room and board on request
- if possible permit B or C

Interested ?

Please contact:

****HOTEL INTERLAKEN
Höheweg 74

Doris Rüfenacht 3800 Interlaken

Tel. 033/826 68 68 Fax: 033/826 68 69

www.interlakenhotel.ch

146246/015365

...da wo Essen zum Erlebnis wird
Stellen Sie sich vor, wir bieten Ihnen Ihren
Traumjob und Sie bewerben sich.
Für unser neu umgebautes Restaurant im
Kanton Zug suchen wir**Servicefachangestellte**(überwiegend Frühdienst,
jeden 2. Wochenende frei)

und junge motivierte

Servicefachangestellte

mit Aufstiegsmöglichkeiten

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, in einem
motivierten Team eigene Ideen einzubringen,
selbstständig zu arbeiten und kreativ zu sein.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:Monika & Viktor Jans
Gasthaus zur Linde
6312 Steinhäusern
Telefon 041 748 81 18

146890/97875

In Interlaken wird eine Stelle frei
per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung**HOFA/GAFA**In **-Hotel mit B&B (kein Restaurant)
Voraussetzung: HOFA-Lehre od. Ähnliches,
mündliche Englischkenntnisse41-Std.-Woche mit regelmässigem
Arbeitsplan, abwechslungsreiche Arbeit
(ca. 50% Etage u. Lingerie), viel Gäste-
kontakt.Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung an:
Frau Huttmacher, Hotel Lötschberg,
3800 Interlaken, www.lotschberg.ch

146892/16420

SCHWEIZERHOF
LENZERHEIDESind Sie gerne im Team erfolgreich und
wollen mit uns an einem Strang ziehen?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!Denn Teamwork ist die Basis unseres **** Hotels mit
220 Betten in 110 Zimmern und Appartements, einer
Seminarinfrastruktur bis max. 200 Personen, 4 Restaurants,
Café- und Piano-Bar sowie einem Sporthotel
mit 2 gedeckten Tennis- & Squasplätzen, Badminton,
Fitness, Erlebnisbad und vielen weiteren Sport- und
Animationsattraktionen, welche auch von unseren
MitarbeiterInnen kostenlos mitbenutzt werden können!**HERZLICH WILLKOMMEN !**Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir
zur Ergänzung unseres Teams noch folgende junge,
motivierte, teamorientierte und
verantwortungsvolle MitarbeiterInnen:**FÜR UNSERE KÜCHE**

Chef Pâtissier

Demi Chef Tournant (Golfclub Restaurant)

FÜR UNSERE RESTAURANTS

ServiceangestellteInnen

FÜR UNSER SPORTCENTERSportliche Persönlichkeit mit Freude am
Service (Sportbar) inklusive Gäste-Animation**FÜR DEN EMPFANG UND DIE ETAGE**

Stv. Chef de réception (mit Erfahrung)

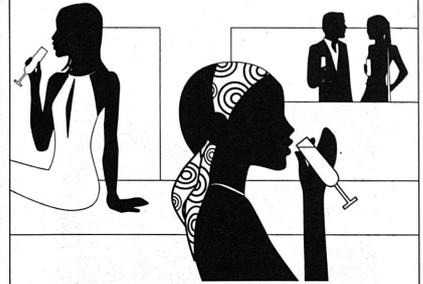
Stv. HauswirtschaftsleiterIn

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (mit Foto)!

Hotel Schweizer Hof, Frau Claudia Züllig
CH-7078 Lenzerheide 081/385 25 25

Internet: www.schweizerhof-lenzerheide.ch

E-Mail: info@schweizerhof-lenzerheide.ch

**Willkommen
im Mittelpunkt des Geschehens**Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte 4-Stern-Hotel
mit 180 voll klimatisierten Hotelzimmern im Herzen der Stadt Luzern.Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: im
THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau
ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten.
Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unsere
mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant LATINO. Übrigens -
zuerst trifft man sich an unserer Latino-Weinbar mit über 180 verschie-
denen Weinsorten aus aller Welt. Hausgemachte Pasta und
Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der
Stadt, dem LA CUCINA.Im PENTHOUSE und PRAVDA, den beiden In-Places und Magnetpunkten
des Nachtlebens unserer Stadt, feiern wir mit den bekanntesten
Internationalen DJs die tollsten Parties der Zentralschweiz.

Mit Eintritt per sofort oder Saisonbeginn (ab April 2002) suchen wir:

Stv. Chef de Réception	HOTEL ASTORIA
Stv. SaalchefIn	HOTEL ASTORIA
Chef de Bar	PRAVDA
Light Jockey	PRAVDA
Chef Pâtissier	LATINO
ServiceangestellteIn	LATINO
BarmitarbeiterIn	PENTHOUSE
PizzaioIn	LA CUCINA
RéceptionistIn	HOTEL ASTORIA
HOFA-LehrInge	ab Sommer 2002

Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) freut sich über Ihren Anruf oder
Ihre kurze Bewerbung (tstaub@astoria-luzern.ch).Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

146840/22667

STRELA

RESTAURANTS

Obere Strasse 39
7270 Davos Platz

Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07

Für unser traditionelles ***Ferienhotel mit 100 Betten und à la carte
Restauration suchen wir für die kommende Sommersaison per Anfang Juni
oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Réception:

**RéceptionssekretärIn
RéceptionspraktikantIn**

Küche:

**Sous-chef Saucier
Chef de partie
Commis tournant**

Service:

**Serviceangestellte/r
Saaltochter**Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen
bei Walter J. Gschwend,
Hotel Strela, Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44, Fax 081 413 12 07

147038/161110

DAVOS**PONTRESINA
SPORT HOTEL****Réceptions-MitarbeiterIn**

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung

Anforderungen an Sie...

- ... Erfahrung mit Word und Excel
- ... Grundkenntnisse mit Fidelio Reservationssystem
- ... gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- ... Sie schätzen den Kontakt zu Kunden
- ... arbeiten gern in und mit einem jungen Team
- ... Sie haben Freude am Beruf
- ... Sie sind eine zuverlässige & aufgestellte Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen...

- ... ein angenehmes Arbeitsklima
- ... eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle
- ... eine top ausgestattete Réception
- ... eine gute Entlohnung
- ... auf Wunsch Unterkunft und Verpflegung
- ... viel Natur und Sonne im Engadin

Service Mitarbeiter/inGartenrestaurant & A la carte Service
ab Mitte Juni oder nach VereinbarungDas "Gärtli" ist ein charmantes kleines Gartenrestaurant
mit einer kleinen Speisekarte. Der Service ist
unkompliziert. Die Glacestation mit frisch gebackenen
Waffeln ist an sonnigen Tagen sehr beliebt. 2-mal die
Woche helfen Sie im Sportkübel im Service mit. Pasta,
regionale sowie nationale Spezialitäten werden serviert.
Das Weinangebot ist vielseitig und erschwinglich. Arbeiten
Sie gerne in einem aufgestellten Team? ...Wir auch!PONTRESINA SPORHOTEL
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
T 081 838 94 00, F 081 838 94 01
pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

146939/27855

UnternehmenszielAls Gastgeber begeistern und ver-
wöhnen wir unsere Gäste durch
kompromisslose Qualität von
Produkt und ServiceZur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung einen**Chef Pâtissier**In dieser Position sind Sie für die gesamte Pâtisserie des Hauses verantwortlich,
das heisst sowohl für unsere 3 Restaurants, die Bankettabteilung wie auch das
Kuchenbuffet des Hotel-Shops.Sie sind es gewohnt, in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf zu bewahren, arbeiten
gerne mit Auszubildenden zusammen und haben ein gesundes Verhältnis zu
einem sinnvollen Einsatz von Convenience Produkten.Ihre Kenntnisse haben Sie nach einer abgeschlossenen Ausbildung zum Konditor
durch verschiedene Einsätze vertiefen können.Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen und zudem an stetiger
Weiterbildung und Förderung interessiert sind, dann ist es höchste Zeit, dass wir
uns kennenlernen.Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Lorenz Plumettaz, Personalchef
Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 21, Fax 01 808 82 93
lorenz.plumettaz@moevenpick.com

More Jobs online: www.moevenpick-hotels.com

**MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS****HOTEL ADVLA**
Zeit für das Echte.**Willkommen auf
höchster Ebene.**Für unser ****-Hotel in ****-Umgebung
(100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die
kommende Sommersaison (Beginn Ende April) zur
Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche
und motivierte MitarbeiterInnen, die mit uns gerne
einen Schritt in die Zukunft gehen möchten:

Etage:

1. GOUVERNANTE

Reception:

RECEPTIONIST/IN

Hauptküche/
Gourmetrestaurant LA CLAV und BARGA:
(15 P. Gault/Millau):
SOUS CHEFCHEF GARDEMANGER
CHEF ENTREMETIER
CHEF SAUCIER
COMMIS DE CUISINEFür unser exquisites Hotelrestaurant und
den gepflegten à-la-carte Service
Restaurant LA CLAV und BARGA:
SERVICEFACHANGESTELLTE/R

(Chef de rang / Commis de rang)

Wellness-Oase LA MIRA:
WELLNESS-LEITER/IN
WELLNESS-/FITNESS-TRAINER/IN
MASSEUR/INWir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.
Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen. Gerne erteile Ihnen
Herr Volker Beduhn nähere Auskünfte.Hotel Adula - Familie Peter Hutz
CH-7018 Flims-Waldhaus · Telefon +41 (0)81 928 28 28
Fax +41 (0)81 928 28 29 · e-mail: info@adula.chALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELSwellness
PLUS
Made in SwitzerlandFLIMS
LAAX
FALERA
DIE ALPENARENA

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen...und ein Lächeln dazu.

Ihre Chance...

Da wir für unser Team im Personal- und Lohnbüro in der Zentralverwaltung Verstärkung brauchen, suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n aufgestellte/n, teamorientierte/n und flexible/n

**Sachbearbeiter/in
Personal- und Lohnadministration**

Sie übernehmen...

in einem lebhaften Betrieb eine abwechslungsreiche Aufgabe und sind anfänglich hauptsächlich für die Mithilfe bei der Führung der Lohnadministration inkl. Personalversicherungswesen, das Erstellen der monatlichen Lohnabrechnungen, das Arbeitsvertragswesen, die Bearbeitung von Bewilligungsanträgen für Stellenantritte und -wechsel, das Schreiben von Einladungen, Absagen, Arbeitszeugnissen und -bestätigungen, zuständig und sind aber auch jederzeit für Spezialaufgaben offen.

Ihre Eigenschaften und Stärken...

sind Zahlenorientierung, Eigeninitiative, Selbständigkeit, Genauigkeit, Lernwillie, Verantwortungsbewusstsein und Dienstleistungsbereitschaft sowie persönliches Engagement und Kommunikationsfähigkeit.

Wir wünschen uns...

eine/n junge/n zuverlässige/n, selbständige/n und vertrauenswürdige/n Mitarbeiter/in mit einer kaufmännischen Grundausbildung. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, evtl. Bezug zum Gastgewerbe und nach Möglichkeit Erfahrung in ähnlicher Funktion. Zudem bringen Sie sehr gute PC-Anwenderkenntnisse, vorzugsweise ABACUS Lohnprogramm, Winword sowie Excel mit und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

Die ZFV-Unternehmungen bieten Ihnen...

nebst einer vielfältigen Herausforderung mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem kleinen und unkomplizierten Team sowie einem sicheren Arbeitsplatz, eine leistungsorientierte Entlohnung sowie partnerschaftliche und faire Anstellungsbedingungen.

Wir hoffen...

Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

WENGEN/MÜRREN
COURTRESSENTIEL



Da ich aus privaten Gründen eine neue Herausforderung annehmen werde, suche ich auf Mitte April den oder die erfahrene Nachfolger/in als

Chef de Réception m/w

für unser schönes 4**** Ferienhotel im autofreien Wengen am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau. Unser Haus verfügt über 148 Betten, Pensions- und gepflegtem à la carte Restaurant, Kaminbar, Hallenbad, Sauna, Solarium und Massagebereich.

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position und können Ihr Team mitreissen und verfügen über gute Englisch- und Fidiolikenntnisse. Sie suchen eine längerfristige Herausforderung in einem jungen Team, in einer bekannten und erfolgreichen Schweizer Hotelkette? Dann zögern Sie nicht uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden. Wir freuen uns auf Sie!

Winnie Krause, Chef de Réception

Sunstar Hotel Wengen
Grit Schlutter & Yves Timonin, Gastgeber
CH-3823 Wengen
Tel. 033 856 52 00, Fax 033 856 53 00
E-Mail wengen@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/wengen



Arosa • Davos • Films • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen • Villars

Über Internet und nette Gäste.

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

Welcome on Board....



....Faszination Zürichsee

Sichern Sie sich bereits heute einen Platz auf unseren Traumschiffen! Unsere Cruise Lines und romantischen Rundfahrten werden auch Sie begeistern!

Für die Saison 2002 (ab März/April) wartet unsere junge und motivierte Crew noch auf folgende Teammitglieder

**Servicemitarbeiter/Innen
Chef de Service
Sous Chefs
Chefs de Partie
Commis de Cuisine**

Gerne heissen wir Sie bei uns an Bord willkommen!

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Kramer Gastronomie, Frau Jacqueline Kramer
Herdernstrasse 56, 8004 Zürich
E-Mail: kramer.jacqueline@kramergastro.ch
Telefon +41/1/406 85 85, Fax +41/1/406 85 86

146759/376787



**Sporhotel Minster, Unterberg
(am Fusse von Hoch-Ybrig)**

sucht

1 Servicefachangestellte

per sofort
- Schichtbetrieb
- Arbeitszeit nach Absprache
- 1 Woche nur dienstags frei
- 1 Woche So, Mo und Di frei

1 Barmaid

per 1. Mai 2002
- 5-Tage-Woche
- Sonntag und Montag frei
- Arbeitszeit: 21 - 02 Uhr

Service-Aushilfen für Bar

per sofort
- Mittwoch, Freitag und Samstag
- Arbeitszeit: 21 - 02 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.
Fam. H. + S. Jäger, Tel. 055 / 414 62 00 oder 079 / 351 20 90.
Besuchen Sie uns im Internet:
http://www.sporhotel-minster.ch
E-Mail: info@sporhotel-minster.ch

Für die kommende Sommersaison Mai/Juni bis Oktober suchen wir **SIE!**

FREUNDLICH UND FLINK

sauber und sprachenkundig mit Berufspraxis - so sollten

SERVICEMITARBEITER/INNEN

zur Betreuung unserer Hotelgäste sein.

Für unser **SEERESTAURANT "LA GARE"** wie auch die

PIZZERIA "LA BOHEME" suchen wir je eine selbständige

SERVICEFACHANGESTELLTE/R welche/r unserer Gäste mit viel Flair und Motivation verwöhnt.

AUFGESTELLT UND MOTIVIERT stellen wir uns den/die

ENTREMETIERER JUNGKUCH/KÖCHIN

vor.

Wir bieten

> ein Seerestaurant (klein aber fein!)

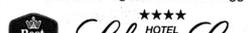
> eine moderne, auf Frischprodukten basierende Küche

> eine gemütliche Pizzeria

> eine Top-Lage am schönen Brienzersee

> geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg



3806 Bönigen/Interlaken
Tel. 033 822 30 21
ab März 033 822 90 90
E-mail: seileraulac@bluewin.ch



SUN... FUN... AND NOTHING TO DO!

Werden wir Ihnen nicht bieten, aber nach einer Sommeraison bei uns können Sie sich das leisten!
Wir suchen ab April 2002

- Réceptions-Praktikantin
- Koch / Köchin
- Hilfskoch / -köchin
- Serviceangestellte
- Kellner
- Buffetboy / -girl
- Kü-Angestellter

Anfragen bitte an:

HOTEL - RESTAURANT
Chalet Du Lac
3807 ISELTALD
am Brienzersee

Tel. 079 353 30 21

GASTHAUS ILGE VILTERS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in kleines Speiserestaurant eine motivierte

Servicefachangestellte

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung sowie Super-Arbeitszeiten (Früh- und Spätschicht, jeden 2. Sonntag frei)

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über die Stelle erfahren möchten, dann rufen Sie uns an oder schicken uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Familie Guntli, Gasthaus Ilge
7324 Vilters bei Sargans
Telefon 081 723 11 82

HOTEL ASTORIA, SOLOTHURN

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

HOTELSEKRETÄRIN / RECEPTIONISTIN

(nur Tagesdienst / 41-Std.-Woche)

Schriftliche Bewerbungen an:

HOTEL ASTORIA
Wengistr. 13
4500 Solothurn

146944/31801

ZERMATT MATTERHORN

Christiania **Ch Hotels** in Zermatt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Réception:

Réceptionist/in (d, e, f)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

CHRISTANIA HOTELS
Fam. Peter Franzen, CH-3920 Zermatt
Tel: +41 27 966 80 00
www.reconline.ch/christania
christiania.zermatt@reconline.ch

146896/38946

HOTEL SCHWEIZERHOF WEGGIS
CH - 6353 WEGGIS

Für unser gediegenes Ferienhotel im Herzen des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison vom ca. 20. April bis Ende September noch folgende Mitarbeiter/innen.

(Praktikantin) für die Rezeption und Servicemithilfe

Geeignet auch zum Schnuppern im Hotelfach z.B. nach Matura, Kanti etc.

Wir suchen zur Betreuung der Rezeption sowie auch zur Mithilfe im Service während den hektischeren Momenten eines Gastroalltages 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.

Office-Hausbursche

Zimmermädchen-Officehilfe
A-Bewilligung vorhanden

Eintritt per ca. 20. April 2002. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Familie Mario F. Rapelli, Hotel Schweizerhof
Gotthardstrasse 3, 6353 Weggis
Tel 041/390 11 14
Fax 041/390 00 15

146249/37443

KULM HOTEL ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Loge: **Concierge-Tourant
Nachtportier**

Küche: **Chef de partie
Commis de cuisine**

Restaurant: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Economat: **Economathilfe**

Etage: **Zimmermädchen
Etagenportier**

Fitness/Beauty: **Fitnesstrainerin
Kosmetikerin
(sprachkundig)
Damen- und
Herrencoiffeuse**

Diverse: **Jungfloristin**

Chesa al Parc: **gemütliches Restaurant
mit 80 Sitzplätzen
und grosser Sonnenterrasse
am Tennisplatz/Golfplatz:
Servicefachangestellte
(sprachkundig)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz
147043/33812

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

Arosa

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn



Und sind Sie sicher, dass
Sie wirklich von allem
genug gehabt haben?

Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohnstufe?
Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am
Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem
haben möchten, kommen Sie zu uns.

SOMMERSAISON 2002
www.arosakulm.ch/jobs

Das fröhliche *****-Hotel (137 Zimmer und Suiten) in
den Bergen sucht ab ca. 20. Juni bis Ende September
noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung
seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

SERVICE

CHEF DE RANG & COMMIS DE RANG
für Hotelrestaurant und à la carte Service

KÜCHE

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PATISSIER
KÜCHENBURSCHE

HAUSWIRTSCHAFT

ETAGEN/ECONOMAT-GOUVERNANTE
PORTIER

TOURNANTE
FLORIST/IN

(incl. Umgebungsarbeiten)

FITNESS-SPORTANIMATEUR
BADEMEISTER
ABLÖSUNG KINDERANIMATION
HOFA-LEHRLINGE

RECEPTION

RECEPTIONIST/IN
(Saison & ganzjährig)
CONCIERGE
NIGHT AUDITOR
PRAKTIKANT/IN

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch,
suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung?
Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von
unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren?

Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen
an unsere Personalleiterin Frau Doris Nussbaumer
e-mail: jobs@arosakulm.ch

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of **swiss golf Hotels**

14639/1120



Das Bären Motto:
Eine marktfrische, trendige
Schweizer Küche und eine
Weinkarte, die zu einer Reise
durch die Schweiz einlädt.

Das Bären Team sucht ab Mai/Juni oder auf Vereinbarung
eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Suchen Sie eine interessante Arbeitsstelle im Service?
Sehen Sie die Betreuung der Gäste als Herausforderung?
Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unter-
stützen und an vorderster Front mitentscheiden können?
Haben Sie Lust, die Sommersaison, oder lieber noch länger,
dort zu arbeiten wo andere Ferien machen?
Sind Sie kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch
gleich im Bären an, oder schicken uns Ihre Unterlagen!

Therese und Willy Brunner,
Hotel Bären, CH-3823 Wengen
Tel. 033 855 14 19
www.wengen.com/hotel/baeren
e-mail: baeren@wengen.com

147060/37591

Express

by Holiday Inn

Sie sind jung und wollen erste Führungs-
erfahrungen sammeln? Dann können wir
Ihnen folgendermassen behilflich sein.

Zur Unterstützung unseres Teams
suchen wir ab 1. März 2002 oder nach
Vereinbarung eine freundliche, team-
fähige, aufgestellte

Réceptionistin

Sie sollten Deutsch, Englisch und
Französisch sprechen und schreiben
können, und Frontoffice-Programme
wie Fidelio sollten Ihnen vertraut sein.

Sie sind verantwortlich für Check-in /
Check-out von Individual- und Grup-
pengästen, die Betreuung unserer
Seminar Gäste, erledigen unsere Korre-
spondenz von der Prospektanfrage bis
zur Bestätigung und Hotelrechnung.
Sie sind auch verantwortlich für unser
internationales Reservierungssystem
Holiday sowie für die korrekten Arbeits-
abläufe an der Réception.
Da unser Hotel ausserhalb der Stadt
Luzern ist, müssen Sie mobil sein.

Führen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie uns noch heute Ihre
Bewerbungsunterlagen an folgende
Adresse:

Express by Holiday Inn Luzern
Rolf Graf
Luzerner Raststätte A2
6023 Rothenburg
Telefon 041 288 28 28

146352/394489



Ein Hotel des Ferienvereins

Crans-Montana Wallis

Für unser modern eingerichtetes Ferien-
Sporthotel mit komfortablen Zimmern,
Hotelbar, Cafeteria, Pergola und Well-
ness-Zentrum suchen wir für die kom-
mende Sommersaison, 1. Juni 2002 bis
10. Oktober 2002, oder nach Verein-
barung folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistent

Réceptionist/in CH d/f
Servicemitarbeiter/in
Barmaid d/f (auch Anfängerin)

Sie sind eine sympathische und freund-
liche Persönlichkeit, arbeiten gerne in ei-
ner familiären Atmosphäre, und das
Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz beson-
ders am Herzen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Club-Hotel Valaisia
Urs Häfliger, Direktor
3962 Montana-Crans
Telefon 027 481 26 12
Telefax 027 481 26 60
valaisia@datatcomm.ch
www.ferienverein.ch

146829/25054



Wir suchen per 15. März 2002 eine ein-
satzfreudige, verkaufsorientierte

Réceptionistin (w/m)

die uns in allen administrativen Belangen
tatkräftig unterstützt.

Sie bringen mit:
- KV Ausbildung
- Gute Kenntnisse in Englisch und
Französisch
- Freude an administrativer Arbeit
- Gepflegter Umgang mit Gästen und
Mitarbeiter
- Flexibilität
- Freude an selbständiger Arbeit
- Vernetztes Denken

Wir bieten Ihnen:

- Modern eingerichteter Arbeitsplatz
- 5 Wochen bezahlte Ferien
- Junges, motiviertes Team
- Gutes Arbeitsklima

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie
uns Ihre vollständige Bewerbung mit
Angaben von Referenzen.

Hotel Goldener Schlüssel
S. Heeb
Schützenzasse 9, 6460 Altdorf
Tel. 041 871 20 02
Fax 041 870 11 67
E-Mail:
hotel.schluessel.altdorf@bluewin.ch

146812/20



3855 Brienz am See

Wir suchen in aufstrebenden
Hotel-Restaurations-Betrieb in der

Alpen Region
Brienz Meiringen Hasliberg

jung/e/n, dynamische/n
KOCH/KÖCHIN,
Anfangs-SOUS-CHEF/IN
der/die seine Ideen verwirklichen
möchte speziell Fischküche
ab ca. 1. April 2002
in Saison- oder Jahresstelle

selbständig arbeitende
SERVICEFACHGESTELTTE
auch Teilzeit möglich
die Freude daran hat, Gäste zu
verwöhnen (CH, A, D)
ab ca. 1. Mai 02 oder
nach Vereinbarung für Sommersaison

HAUSBURSCHE
ab ca. 1. März 02
in Jahresstelle

Wenn Sie Interesse haben, in unserem
Team mitzuhelfen, dann melden Sie
sich bei
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon: 0041 33 951 35 51
147053/5754



Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir auf Ende März oder
nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

in unseren lebhaften à-la-carte- und
Bankettbetrieb.

Haben Sie Lust, in einem aufgestell-
ten Team mitzuwirken? Wir freuen
uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

***Hotel-Restaurant Kreuz,
Fam. R. Gmür-Gostell, CH-3706 Leissigen
Tel 033 847 12 31 Fax 033 847 12 56
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch



Hotel Passhöhe 8843 Ibergereg SZ

Gesucht in Jahresbetrieb ab April / Mai

Koch w/m bis ca. 35 Jahre
neben Patron

Haustochter
für Zimmer, Lingerie, Küche

Küchen- und Hausbursche
mit Berufserfahrung

Auf Wunsch Zimmer im Hause
Geregelte Arbeitszeit
grösstenteils Tagesbetrieb

Weitere Auskunft:
Fam. Rubli
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.bergereg.ch

146849/115770



Wir suchen für unser kleines Restaurant
RIGI in GREPPEN am Vierwaldstätter-
see (15 G.M.Punkte/ein Michelin-Stern)
per April oder nach Vereinbarung

JUNGKoch w/m oder
PÄTISSIER w/m

die/der Freude hat, in einem kleinen
Team seine Fähigkeiten und Ideen zu
entfalten.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie
Ihr Anruf würde uns sehr freuen.
Hr. Turr, Tel. 041 390 31 91

146929/13457

HOTEL NICOLETTA



Das sportliche Familienhotel.

Als modernes Familienhotel wollen wir unseren Gästen ungewöhnliche
und attraktive Ferien bieten. Wir möchten Sie, als fachlich guten,
motivierten und aufgestellten Mitarbeiter gerne bei uns einstellen.

Wir bieten Ihnen für die Sommersaison 2002 folgende Stellen an:

Reception

Receptionssekretär/in

D/F/E mündlich und schriftlich, EDV-Kenntnisse

Küche

Chef de partie

Demi-chef de partie

Koch-Lehrling/-Lehrtochter

Service

Chefs de rang m/w

mit Sprachkenntnissen

Commis de rang m/w

mit Sprachkenntnissen

Etage

Buffetdame

HOFA Lehrtochter

Kindergarten

Kindergärtnerin

D/E/F, mit Ausbildung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte
Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Frau Sabine Barthassat
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/nicoletta



Haben Sie schon gekündigt?

Warten Sie noch damit. Wir stellen hohe Anforderungen!

Für das beste Viersternhotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen
Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem
Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und
18 Punkten im Gault Millau, einer gemächlichen Engadiner Stüva und
einer anspruchsvollen Hotelbar, suchen wir für die kommende
Sommersaison und länger folgende hochmotivierte Mitarbeiter:

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

Commis de rang

für unser Restaurant «Bellavista» und
Engadiner Stube «La Stüva»

Chef de rang

der bereit ist, nach gründlicher Einarbeitungszeit
unseren Chef de Service während dessen Abwesenheit
zu unterstützen.

Commis de rang

für unsere Küche, in der Kreativabteilung
von Eduard Hitzberger

Chef Pâtissier
Entremetier
Gardemanger

für die Réception

Réceptionistin

mit Erfahrung und Kommunikationsfreude!

Ein harmonisches Arbeitsklima
und ein toller Teamgeist warten auf Sie.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit Lichtbild oder auf Ihren neugierigen Anruf.

Eduard und Waltraud Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIS
CH-7551 Ftan

Tel. 0041 81 861 08 08
Fax 0041 81 861 08 09
www.relaischataaux.ch/paradis
E-Mail: info@hotelparadis.ch



146936/11924

Sommersaison 2002 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für unser Spezialitätenrestaurant (von Ende April bis Ende September):

- Poissonier
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier
Officemitarbeiter(in)

2. Chef de Service, ♀ oder ♂, deutsch sprechend.

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet (von Mitte Mai bis Mitte September):

- Buffetangestellte(r) für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten, Snack-Zubereitung etc., deutsch sprechend.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

fischstube zürichhorn
H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

Hotel Restaurant

PANORAMA
persönlich preiswert (p)esonders
Fam. Gantert 3656 Aeschlen ob Gunten

sucht
Hilfskräfte für Zimmer und Buffet Service und Küche
Telefonanruf bitte an Frau M. Gantert 033 251 31 31

Hotel **** Restaurant

Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April/Mai 2002) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen

- Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/in (D/F/E)
Chef de Partie/Tournant m/w Koch/Köchin
2. Chef de service (D, E, F) Hilfskellner
Portier/Zimmerfrau
Küchenbursche/Casserolier

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir. Hotel Krebs CH-3800 Interlaken 14607416403

Restaurant Zülli, Erlach

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

- Serviceangestellte m/w für unser Speiserestaurant direkt am Bielersee.

Wir bieten 5-Tage-Woche und Dauerstelle. Noch Fragen? Rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bewilligung vorhanden.

Oberli Stefan / Lohse Bea z.Hd. Frau Meyer Restaurant Zülli 3235 Erlach Tel. 032 338 11 22 Natal 079 444 73 87

Sommersaison am Fusse des Rhonegletschers (CH/VS)

Für unseren lebhaften Betrieb mit internationalen Gäste suchen wir mit Eintritt Juni 02 folgendemotivierte Mitarbeiter, die unsere Gäste verwöhnen

- Servicefachangestellte m/w
Koch m/w
Jungkoch m/w
Hilfskoch m/w
Zimmermädchen

Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel Glacier du Rhone z.Hd. Frau Meyer CH-3999 Gletsch Tel. 0041 27 973 15 15 Fax 0041 27 973 29 13 E-mail hotel@glacier-du-rhone.ch 147004/13617

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl

in 5707 Seengen am Hallwilersee
Sofort gute Dauerstellen für jüngere, flotte Profis:

Koch Servicefachangestellte
Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an! Telefon 062 777 11 14 146893/182958

Hotel Rotes Kreuz

Für unseren beliebten Betrieb am See suchen wir noch

- 1 Chef de partie Eintritt: 1. April 2002
2 motivierte Servicemitarbeiter m/w mit Erfahrung im Speiseservice Eintritt ab 1. April 2002

1 Hofa Eintritt: 1. April 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Ruedi und Claire Giger Hotel Rotes Kreuz CH-9320 Arbon / Bodensee Tel. 0041 / 71 446 24 85 Fax 0041 / 71 446 19 18 146789/58165

Nach Übereinkunft suchen wir einen Alleinkoch

Kennen Sie sich in der italienischen Küche aus, haben Sie Spass, eigene Ideen in den Küchenalltag einzubringen und auch die Tagesmenüs zusammenzustellen? Dann sind Sie bei uns richtig.

Pizzeria Delta Bloise & Bloise Auriedstrasse 28, 3178 Bäsingen Telefon 031 747 92 82 Montag geschlossen / Chiuso di lunedì Cercasi per data a convenire

Cuoco Con conoscenze nella cucina italiana. Le farebbe piacere di mettere a disposizione la Sua fantasia nella nostra cucina e di comporre anche i menu del giorno? Allora, una Sua telefonata ci farebbe piacere. L'aspettano un piccolo team, orari di lavoro ben regolati e più di 5 settimane di ferie.

Im Weiteren suchen wir per April in Jahresstelle einen

Officeangestellten (nur B- oder C-Bewilligung) 146793/235113

WANTED!!! THE NO 1 COCKTAILBAR

ZUERIÜBERLAND braucht per 1. April oder nach Vereinbarung Deine Bar & Service Power!

Bist Du weiblich, zwischen 20 & 30 J. alt aufgestellt & motiviert, selbständiges Arbeiten gewöhnt und behältst auch in hektischen Zeiten einen «coolen» Kopf? Dann sende Deine Bewerbung an:

okto LIFESTYLE BAR Bahnhofstr. 148 8620 Wetzikon 01/930 03 35 www.okto.ch 147007/417739

Sales-Mitarbeiter/in Verkaufsleiter/in

Winter und Sommer Marketing und Akquisition für Gäste, Seminare, Gruppen im Gesundheits-, Wellness- und Therapiebereich.

Health Center of the Alps 3823 Wengen Renato Ravasio Tel. 033 855 44 22 info@waldegg.ch www.waldegg.ch 146308/17387

STERNEN EMMEN

Junges, dynamisches Gastgeberteam sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen jungen inspirierten

SOUS-CHEF mit Aufstiegsmöglichkeiten

Unser gemeinsames Ziel: «Kulinarische Höhenflüge für alle erbarbar». Sie haben aus Freude ihr Hobby zum Beruf gemacht und würden gerne mit uns den Querschnitt von regionaler bis internationaler Küche zelebrieren.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und geben gerne Auskunft. Unterkunft im Hause wäre möglich. Markus Halter und Ulrike Abels 6032 Emmen Telefon 041 282 14 14 146945/10073

HOTEL SCHWEIZERHOF

Mitten im Dorf - la plus haute hôtellerie. Als führendes ****Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast.

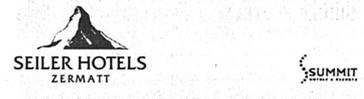
Wir suchen für die kommende Sommersaison 2002 folgende Mitarbeiter/Innen:

Receptionist/In D/F/E mündlich/schriftlich - mit B/V-Kenntnissen und Berufserfahrung in Jahresstelle

Kassierer/In des Réceptionteams D/F/E mündlich/schriftlich - mit Receptions- Erfahrung und einem Plair für Zahlen, in Jahres- oder Saisonstelle

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte (für à la carte) D/F/E gute mündliche Kenntnisse

Auf Ihre Bewerbungen legen wir Lebenslauf, Referenzen und Foto freudig zu! HOTEL SCHWEIZERHOF**** Carmen Brantschen Personalbüro, 3920 Zermatt Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57 www.zermatt.ch/schweizerhof E-Mail: cbrantschen@seiler-zermatt.ch



Best Western

Unser ****Geschäfts- und Seminarhotel mit 64 Zimmern und einer vielseitigen Restauration ist auf der Aarehalbinsel inmitten der Thuner Altstadt gelegen.

Willkommen auf dem Thunersee...

Zur Verstärkung unserer langjährigen Schiffscrew suchen wir für die kommende Sommersaison per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Service- und Barmitarbeiter m/w

Sie verfügen über Berufserfahrungen sind flexibel, speditiv und belastbar. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit einer attraktiven Entlohnung.

Alleinkoch m/w

Sie arbeiten mit Freude, und Ihre Schiffsküche organisieren Sie selbstständig, dann werden unsere Gäste bei Ihnen die besten Egli auf dem Thunersee geniessen können.

Buffet- und Officemitarbeiter

Deutschkenntnisse erforderlich

...oder im Hotel Freienhof!

Eintritt per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

Servicemitarbeiter m/w

Sind Sie unser/e kompetente/r Servicemitarbeiter/in, der/die Gäste im à la carte Restaurant «Grand Café» und auf der Terrasse mit seiner/ihrer Arbeitsweise begeistern wird?

Chef de partie m/w

Sie verfügen über ein gutes Fachwissen, sind motiviert und engagiert, in einem vielseitigen und interessanten Betrieb neue Erfahrungen zu sammeln.

Alleinkoch GIARDINO

In unserem Gartenrestaurant führen Sie die Küche selbständig und begeistern unsere Gäste mit Ihren italienischen Kochkünsten.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen, und erwarten gespannt die interessanten Bewerbungsunterlagen.

Freienhof Thun AG, Hotel und Schiffsrestauration Freienhofgasse 3, 3600 Thun Telefon 033 227 50 50 Fax 033 227 50 55 Internet: www.freienhof.ch E-mail: personal@freienhof.ch 148549/34649

Freienhof
Dieser Smart steht unseren Mitarbeitern zur Verfügung!



Blausee.

Freude & Motivation • à-la-Carte & Menus Bankette & Seminare • Hotel und Gäste
Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle für das bekannte Hotel Blausee (Gault/Millau, Guide Michelin etc.) im Naturpark Blausee

Chefs de Rang

Commis de Cuisine

Mitarbeiter für Buffet und Etage

Mitarbeiter für Shop/Parkreception

Ein super Team, ein moderner Arbeitsplatz, ein wunderschöner Arbeitsort, Qualität in allen Belangen und unsere Leadership erwarten Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Restaurant Blausee • Marianne & Marcel Bailloids 3717 Blausee • Tel 033 672 33 33 • www.blausee.ch



VULPERA

«SOMMERSAISON IN DER SCHWEIZ»

Wir sind ein gehobenes ***-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Für die Sommersaison 2002 (5.6 - 26.10.02) suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Küche: Chef de partie
Commis de cuisine
Service: Servicefachmitarbeiterinnen

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe und möchten Sie sich beruflich weiterbilden, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis kopien und Foto:

Hotel Villa Post Rolf Zollinger CH - 7552 Vulpera Tel. 0041 81 864 11 12 info@villa-post.ch Fax 0041 81 864 95 85 www.villa-post.ch 146855/367710

HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE



Alles überragend wie das Matterhorn.

Als Mitglied der Leading Hotels of the World vereint das Mont Cervin beste Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

Bezeichnen Sie sich als sprachlich und fachlich gut ausgebildet, aufgestellt und motiviert? Gerne würden wir Ihre Leidenschaft für folgende Stellen wecken:

2. Chef de Réception (Jahresstelle)

D/E/F mündlich/schriftlich - mit Rezeptionsausbildung und guten EDV-Kenntnissen
(ab Sommersaison 2002 oder nach Vereinbarung)

Rezeptionssekretär/in

D/E/F mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung
(ab Sommersaison 2002 oder nach Vereinbarung)

Bereit für eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seller Hotels Zermatt AG
Frau Sabine Barthassat
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalhuero@seller-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



2** Michelin-Restaurant "Wirtschaft zum Wiesengrund"

in Uetikon am See, Nähe Zürich und 18 Punkte im Gault Millau, sucht für ein dynamisches, junges Team Verstärkung. Sind Sie

Commis de cuisine

haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative, ist Ihr Wunsch den Gast in jedem Augenblick zufrieden zu stellen, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen uns an. (I. Hussong verlangen)

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
I. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See

Tel. 01 920 63 60

147026/294128

Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule

Diakonissen-Schwesternschaft der Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweiz, Pflegerinnenschule, 8125 Zollikerberg

Wir suchen auf den 1. März 2003

Leiterin oder Leiter-Ehepaar zur Führung unserer Hotel/Pension Heimeli 9633 Hemberg SG

Es erwartet Sie:

- anspruchsvolle Aufgabe in unserem renovierten, gepflegten Haus mit 35 Betten
- Möglichkeit, Ihre Kreativität im Gäste-Programm einzubringen
- Wohnung im Haus vorhanden

Wir erwarten:

- Sie sind fähig, ein kleines Team von Mitarbeiterinnen zu führen
- Sie bringen Erfahrung und Kenntnisse in der Betriebsführung mit
- Sie begegnen gerne Menschen und verstehen es, den Gästen eine erholsame Atmosphäre zu schaffen
- Sie verstehen Ihre Arbeit im Sinne des Leitbildes unserer Stiftung, das von der Menschenfreundlichkeit Gottes ausgeht

Unser Haus gehört zum Verband Christlicher Hotels der Schweiz (VHC).

Fühlen Sie sich angesprochen?

Auskunft gibt Ihnen die jetzige Hausleitung Hanni und Werner Rolli-Fischer, Hemberg Telefon 071 378 61 00

Ihre Bewerbung senden Sie an Sr. Margrit Muther Leitung Schwesternschaft, Diakoniewerk Neumünster 8125 Zollikerberg, Telefon 01 397 31 48

146980/212970

CRESTA HOTELS DAVOS

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für unsere beiden ganzjährig geöffneten Hotels:

- Chef de réception m/w
- Sekretärin mit KV
- Koch m/w
- Zimmer-/Hausmädchen
- Hausbursche
- Réceptionspraktikant

Folgende Lehrstellen sind noch frei:

- Servicefachangestellte/r
- Kochlehrling m/w

Wir bieten Ihnen:

- nach Wunsch eine Jahresstelle mit guter Entlohnung
- kollegiale Arbeitsatmosphäre
- vielseitige und interessante Aufgaben
- ein junges und dynamisches Arbeitsteam

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann melden Sie sich bei uns:

CRESTA HOTELS DAVOS, Matthias Levi
Tel. 081 417 16 16, Fax 081 417 16 85

146804/9206

HOTEL BERGSONNE

Auf der Figi am Vierwaldstättersee für unser stilvolles Relais du Silence Hotel mit 17 Zimmern/Suiten und bekanntem Restaurant (Gault/Millau 15 Punkte) suchen wir ab Anfang Mai.

Commis de cuisine Chef de partie

Servicefachangestellte/r

Hilfskraft-Tournante

(für Ablösung Office/Saal/Lingerie)

Interessiert? Ihr Anruf freut uns...

Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Figi Kaltbad
www.bergsonne.ch
Telefon 041 399 80 10
Telefax 041 399 80 20

147041/28827

Arbeiten von zu Hause auf selbständiger Basis.

Teilzeit mit Vollzeiteneinkommen möglich.

Telefon 031 762 02 03, S. Raymond.

146771/417576

UNSERE RÉCEPTION SUCHT EINEN SONNENSCHIEIN

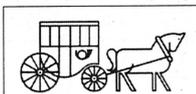
Als Réceptionniste in der Sonne sind Sie natürlich eine strahlende Persönlichkeit, beaufschlagt und stets „Fidelio“. Möchten Sie sich gerne als Chef unserer Lehrtochter in einem 20-köpfigen Hotelteam im sportlichen Toggenburg entfalten und die nettesten Gäste der Ostschweiz verwöhnen, dann erwarte ich gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung:
Paul Beutler, Tel 071 999 23 33



Gesucht per 1. April 2002 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Tätigkeit? CH-Gilde-Betrieb. Di + Mi frei. Zeitgemässe Entlohnung. Kost und Logis im Hause. Saisonbewilligung vorhanden oder auch Jahresstelle.



ALTE POST BONADUZ
Hotel alte Post, Versamerstrasse 1
CH-7402 Bonaduz (bei Chur)
www.altepost-bonaduz.ch

146927/5339

National Am Hirschengraben

HOTEL-RESTAURANT-THEATER

Mittlerer Familienbetrieb im Zentrum von Bern sucht:

RECEPTIONIST/IN

Hotelfach- oder Handelsschuleabschluss erforderlich mit D/E/F und EDV-Kenntnissen per 1. Juni 2002

HOFA

mit Erfahrung per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung.

Zögern Sie nicht lange und schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL-RESTAURANT-Theater National

Frau Maria Barhouni-Grünenwald
Hirschengraben 24, 3011 Bern
Tel. 031 381 19 88

146969/4472

Hotel OCHSEN DAVOS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab kommenden Mai oder nach Vereinbarung

Chef de Partie w/m Jungkoch w/m Réceptions-Praktikant(in)

(in Ausbildung an einer Hotelfachschule)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns ganz einfach an.

Hotel OCHSEN

Ernst P. Schneider
Talstrasse 10, 7270 Davos Platz
Tel.: 081 415 44 44, Fax: 081 415 44 45
E-Mail: ochsen-davos@bluewin.ch
www.hotel-ochsen.ch

Hotel Heiden

Gesundheit Wellness Kur Erholung

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir freundliche und kompetente Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Service: Chef de Service

ein Gastgeber aus Leidenschaft mit Führungserfahrung und Organisationstalent (Eintritt nach Vereinbarung)

Réception: Hotelsekretär(-in)

mit Réceptionserfahrung und/oder kaufm. Lehrabschluss (Eintritt: April 2002)

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Caspar Lips, Hoteller
CH-9410 Heiden AR, Tel. 071 891 91 11
Fax 071 891 11 86, info@hotelheiden.ch
www.hotelheiden.ch



Hotel Mischabel

In Saison- oder Jahresstellung suchen wir aufgestellte, motivierte, arbeitsfreudige

Service-Mitarbeiterin

für Tagesrestauration, Saal und à la carte-Service

sowie:

Koch, Köchin oder Commis de cuisine

Das Hotel Restaurant Mischabel befindet sich beim Dorfeingang direkt neben dem Tourismus-Büro, gegenüber der Post und der Bushaltestelle, 2 Gehminuten zum öffentlichen Parkhaus, 5 Gehminuten zum Alpin-Express (Planquadrat K6 unseres Dorfplanes) im Zentrum von Saas Fee.

Die Tagesrestauration zählt 30 Innen- und im Sommer 50 Aussenplätze, das à la carte-Restaurant 20 und der Speisesaal 50 Plätze für die Hotelgäste.

Der Betrieb ist mit den modernsten Buchungs-Systemen ausgerüstet, so arbeiten wir im Hotel mit dem Front Office micro-FIDELIO (7.11 Windows), und im Restaurant mit dem Kassen-System micros NTS-3700 POS (Touche-Screen).

Schätzen Sie den Kontakt mit Gästen (Einheimischen und Feriengästen), sind Sie bereit, mit einem aufgestellten Team zusammenzuarbeiten?

Dann haben Sie bei uns den richtigen Platz gefunden!

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns über eine Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und einem aktuellen Foto.

Fam. Philippe & Esther Oggier-Zurbriggen
Hotel Mischabel, CH-3906 Saas Fee
Tel. 027 957 21 18
www.mischabel.ch
mischabel@saas-fee.ch

146904/29823

Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos Platz, mit Blick aufs Jakobshorn, befindet sich das



Welche/r

Betriebsassistent/in

will mit uns Qualität für Gast und Mitarbeiter mit Ideen und Kreativität zum Erfolg bringen?

will Einblick erhalten in ein neues Gesamtkonzept?

will Erfahrungen sammeln und eventuell Karriere machen?

Voraussetzungen:
CH/C-Bewilligung
mind. 2 Jahre Berufserfahrung
Fremdsprachen: E/I

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG

z.Hd. Direktion
Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos Platz
www.caprice.davos.ch

147059/194611



Für die Sommersaison ab 8. Juni 2002 bis 18. Oktober 2002 (evtl. auch Wintersaison) suchen wir motivierte Mitarbeiter in folgenden Positionen

Jungkoch

Service-Mitarbeiter/in

Interessiert? Dann sollten wir uns kennen lernen! Es erwartet Sie ein lebhaftes ***-Ferienhotel mit 150 Betten, Bar und Sauna-Landschaft.

Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns einfach an:

HOTEL PISCHA

Jürg und Heidi Trepp
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 55 13, Fax 081 413 16 19
E-mail: pischa@bluewin.ch
www.hotel-pischa.ch

147049/9431

Hotel La Ginabelle
Z E R M A T T

... ein Haus mit einem Hauch von Eleganz und einem jungen Team an motivierten Mitarbeitern ...

Sie sind begeisterungsfähig und teamorientiert. Kreativität und Fachwissen nennen Sie Ihr Eigen.

Sie lieben die Berge, frische Luft und sportliche Betätigung. Dann sind Sie die/der künftige Mitarbeiter/in in unserem Team. Nach Absprache oder für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Servicemitarbeiter/in**
- Hotelfachmann/-frau**
- Chef de Bar**
- Commis de Bar**
- Chef de partie**
- Receptionistin**
- Hausmeister**
- Sous-chef**
- Chef de Service**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Abgotzpon-Schell
CH-3920 Zermatt

Tel. 027 - 966 50 00 / Fax 027 - 966 50 10

e-mail: info@la.ginabelle.ch

Internet: <http://www.la.ginabelle.ch>

141870124699

KRONE WINTERTHUR

Eine nigelnagelneue Küche erwartet Sie!

Nach einer kurzen Umbauzeit suchen wir per 15. 3. 2002 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten

Sous-Chef
(CH oder mit Bew.)

in unser junges, aufgestelltes Team. Unsere Küche ist marktfrisch, im Trend und erfreut sich eines guten Rufes. Wir sind stark in der A-la-carte-Küche sowie Bankette. Das Hotel Krone ist ein attraktives 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt (Fussgängerzone) mit den drei Restaurants "Stube", "Bistro" und "Hof", einem Saal (70 P.), einer Terrasse (75 P.) sowie 37 Zimmern mit rund 60 Betten. Wir bieten Ihnen ein freundliches Arbeitsklima, geregelte Einsatzzeiten (Sonntag geschlossen), modernste Kücheneinrichtungen und die Möglichkeit, sich beruflich zu entfalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

L. und E. Grimmelkhuysen-Haller
Hotel u. Restaurants
Marktgasse 49, Postfach, 8401 Winterthur

Telefon 052 208 18 18

Telefon 052 208 18 20

www.kronewinterthur.ch

info@kronewinterthur.ch

146979/38342

***HOTEL



COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für unser persönlich geführtes ***-Ferienhotel mit neuzeitlicher, gepflegter à-la-carte-Restaurationsuchen wir für die Sommersaison von Anfang Juni bis Ende Oktober 2002 (Verlängerung für die Wintersaison möglich):

Chef de partie/Tournant m/w

Wir sind ein junges, innovatives Küchenteam und verwöhnen unsere internationale Kundschaft mit einem marktfrischen kulinarischen Angebot.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Collina
Frau R. Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17

Lenzerheide Valbella
CHURWALDEN PERALP LENZ
SPORTS UNLIMITED

www.hotelcollina.ch

147051/19470

Hotel Kreuz & Post Grindelwald

Für unser ****-Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir ab ca. 22. Mai 2002

- **Hotelssekretärin/Receptionistin**
mit Fronterfahrung in der Hotellerie
Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F
Saison oder Jahresstelle
- **Koch/Köchin
Chef de partie**
- **Servicefachangestellte/r
à la carte**
Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen
- **Servicefachangestellte/r**
für Speisesaal
- **Snackbar-Verkäuferin**
für Kiosk und Snackbar

Sie fühlen sich von einer der oben ausgeschriebenen Stellen angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92

146529/14770



ZUNFTHAUS ZU
Pfistern

TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern Tel. 041 410 36 50

Das Zunfthaus zu Pfistern, mitten in der historischen Altstadt gelegen, vereint Tradition und gepflegte Gastlichkeit unter einem Dach. In zwei Restaurants und auf der grossen Sommerterrasse wird den Gästen konstante Spitzenqualität auf einem kulinarischen Niveau geboten.

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir junge, aufgestellte

**Servicemitarbeiter/in
Chef de Service**

Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann sind Sie in unserem Team herzlich willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. Küng geben Ihnen gerne weitere Auskunft. Tel. 041 410 36 50

147011/47708



BEST WESTERN
HOTEL INTERLAKEN
SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

Wir sind eines der führenden ****Häuser in Interlaken
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung, folgende Mitarbeiter:

Sous-chef

Sie haben in den letzten Jahren konsequent an Ihrer Karriere gearbeitet und sind bereit für eine neue Herausforderung

Servicemitarbeiterin

nur Schweizer-Bürgerin für unser à-la-carte Restaurant "il giardino"

Réceptionistin

Sie bringen mindestens ein Jahr Berufserfahrung, sowie fließende Englisch- und Französischkenntnissen mit

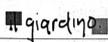
Wir bieten Ihnen:

- ein freundliches Betriebsklima an einem der schönsten Orte der Schweiz
- einen modernen Arbeitsplatz, an dem Sie sich entfalten können
- die Möglichkeit, Verantwortung in ihrer Tätigkeit zu übernehmen
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

****HOTEL INTERLAKEN
Höheweg 74, 3800 Interlaken
z. Hd. Fr. Doris Rüfenacht
Telefon 033/ 826 68 68 Fax 033/ 826 68 69
www.interlakenhotel.ch



146938/16365

hoteljob

AUSZUG AUS UNSEREM AKTUELLEN STELLENANGEBOT

Kanton Tessin

Für ein renommiertes 4*-Hotel an der Seepromenade von Locarno suchen wir per Mitte März in Saison- oder Jahresstelle drei

RéceptionistInnen

mit Hotelerfahrung, Sprachen D/I/E. Sie arbeiten gerne im Team, sind zwischen 24 und 38 Jahre alt und schätzen den Umgang mit anspruchsvollen Gästen. "A"-Saisonbewilligungen vorhanden.

Kanton Schwyz

Idyllisch gelegenes 3*-Hotel am oberen Zürichsee mit heimeligem Restaurant und grosser Seeterrasse, sucht per März je einen

**Chef de partie tournant und
Commis de cuisine entremetier**

mit Freude am Beruf und Liebe zum Detail. Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie entsprechende Berufserfahrung und sind teamorientiert. "A"-Saisonbewilligung vorhanden.

Kanton Bern

Gasthof mit regem Tagesbetrieb in der Gemeinde Köniz, sucht per April ein/e

Servicefachangestellte/n

aus der Schweiz oder mit B-/C-Bewilligung. Sie behalten in hektischen Situationen den Überblick und pflegen einen angenehmen Kontakt zu den Gästen.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTEN- STEHENDE ADRESSE, z.Hd. Frau Beatrice Wüthrich.

146884/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hotellerie Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>, E-Mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Zweite Empfangs-Chef/in

Für unser **** Haus allererster Güte suchen wir per 01. Mai 2002 eine/n 2. Empfangs-Chef/in. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in der **** und der ***** Hotellerie, sind gewohnt Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa



z.Hd. Herr Reto Ziegler, Leiter Teamwesen - CH-7050 Arosa
Telefon (081) 378 55 55 - Telefax (081) 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch - E-Mail: info@waldhotel.ch

146938/16365



**SCHLOSSHOTEL CHASTE
TARASP/ENGADIN**

Wir wünschen uns zur Ergänzung unseres Chasté-Teams ab Ende Mai 2002 topmotivierte Berufsfachleute in folgenden Positionen:

Administration
RÉCEPTIONIST/IN, D/F/E

Restaurant
**SERVICEFACHANGESTELLTE/R
FRÜHSTÜCKSSERVICE-DAME**

Küche
**SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE (Entremetier & Gardemanger)
PATISSIER**

Es wäre schön, wenn Sie mithelfen würden, unsere Gäste kompetent und kulinarisch zu verwöhnen. Für weitere Infos besuchen Sie doch unsere Website. Internet: www.relaischateaux.ch/chaste

Daniela & Rudolf Pazeller freuen sich auf Ihre

Bewerbung.

Schlosshotel CHASTE

CH-7553 Tarasp / Engadin

Telefon 081 861 30 60, Fax 081 861 30 61

147003/84339

HOTEL BELLEVUE AU LAC

Unser ***Hotel mit 65 Betten und grossem Restaurationsanteil liegt direkt am Thunersee, mit all seinen Sehenswürdigkeiten und schönen Plätzchen, 10 Busminuten ab Thun.

Wir suchen per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung

Chef de Service/ Anfangs-Chef de Service

in Jahresstelle (nur CH oder EU)

Wir stellen uns eine freundliche, jüngere und motivierte Fachkraft vor, der es wichtig ist, mit einem guten und attraktiven Produkt zu arbeiten. Gerne unterstützen wir Ihre Aus- und Weiterbildung.

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an

Hotel Bellevue au Lac
z.Hd. Herrn Felix Milt, Direktor
Staatsstrasse 1
3652 Hilterfingen

Für telefonische Auskünfte verlangen Sie
Frau Silvia Mohler
Telefon 033 244 51 51
www.bellevue-au-lac.ch
Bellevue.hilterfingen@bluewin.ch



14602/1985



Wirtschaft Trumpf-Buur

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle

- Chef de service

zur selbständigen Führung und Unterstützung unseres Teams. Aktive Mitarbeit, Führungsqualitäten, Freude am regen à la carte Betrieb und Flexibilität sind unerlässlich.

- Koch/Chef de partie

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sind selbstständig, kollegial und haben Freude am Beruf.

Saison-Bewilligung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Rudolf Fischlin, Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon
Tel. 041/440 62 52
Internet: www.trumpf-buur.ch

147020/61727

DAVOS WALDHOTEL BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in der einzigartigen Landschaft des Landwassersees, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 1. Juni 2002 bis 30. September 2002 als:

Rezeption/Sekretariat: **Rezeptionssekretärin D, F, E**
(nur mit Fidelio/Word und Excel 97 Erfahrung)

Nachtportier
(sprachgewandt)

Restauration und Speisesaal: **Servicefachmitarbeiter/in**
Commis de rang

Küche: **Chef Entremetier**
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten und komplett neu renovierten Zweisaison-4-Stern-Deluxe-Betrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:



WALDHOTEL BELLEVUE

Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.
Boulstrasse 3, 7270 Davos Platz
Tel. 081 415 37 47

14602/1918



Das Alpengasthaus-Hotel Castell in Zuoz im sonnigen Engadin mit 140 Betten, der einzigartigen "Bar rouge" von Gabriele Hächler und Pipilotti Rist, dem nostalgischen Speisesaal und einer Sonnenterrasse mit schönster Aussicht sucht zur kommenden Sommersaison folgende motivierte, spontane und kreative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Für lebendige, moderne Gastlichkeit

- Chef de Réception

Saison- oder Jahresstelle
Fidelio-Kenntnisse von Vorteil, Sprachen D/E evtl. I

- Frontoffice-Mitarbeiter

- Réceptionspraktikant

Mit lukullischen, spielerischen Ideen

- Sous-Chef

- Chef de partie

- Commis de cuisine

Unkomplizierte Botschafter

- Servicefachangestellte

Interessenten informieren sich bei oder senden das komplette Bewerbungsdossier mit Foto an Martin Knüsel, dipl. Hotelier SHV/VDH, Alpengasthaus-Hotel Castell, 7524 Zuoz.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.hotelcastell.ch

147064/41696



Spass an der Arbeit?

Über den Dächern von Engelberg wird die Arbeit zum Vergnügen!

Ein junges, motiviertes Team sucht Verstärkung für den Sommer 2002

Réceptionistin (D/E)
(Fidelio-Kenntnisse)

Nachtportier
(Fahrausweis Kat. B)

Servicefachmitarbeiter/in
(für Gourmet-Restaurant und Sonnenterrasse)

Chef de Partie

Sie sind qualifiziert und arbeiten gerne kreativ und mit marktfrischen Produkten.

Engelberg ist der ideale Ort für sportbegeisterte und naturverbundene Leute - nahe dem Vierwaldstättersee gelegen. Das Waldeg - ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Interessiert? Zögern Sie nicht - rufen Sie an. Miteinander reden ist immer gut!

Hotel Waldeg****, 6390 Engelberg
Sibylle & Danilo Meyer
Tel. 041 637 1822, Fax 041 637 4321
www.waldeg-engelberg.ch/waldeg@tep.ch

146992/10391



LE GRAND
CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!...

...sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison von Ende Mai bis Mitte Oktober 2002 ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

Chefs de partie m/w
Chef de rang m/w
Femmes de chambres / Zimmermädchen
Plongeurs / Geschirrspüler

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad
Franz und Josette Roskogler
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

14602/1918

Hotel Restaurant meielis alp

Begegnung mit
Aussicht ...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

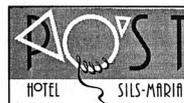
Réceptionsmitarbeiter/innen Servicemitarbeiter/innen

Jungkoch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033/847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

145708/153478



TELEFON 081 838 44 44
TELEFAX 081 838 44 00
www.hotelpostsils.ch

HOTEL SILS-MARIA CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser spezielles, modernes ****-Hotel und Restaurant mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei St. Moritz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende Sommersaison (von Anfang Juni bis Ende Oktober) und Wintersaison (von Mitte Dezember bis Ende April) folgende motivierte Mitarbeiter:

RECEPTIONISTINNEN

Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

SERVICEMITARBEITER/INNEN

Mit Ihrer kompetenten, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal oder unsere Gäste im à la carte Restaurant und in der Gartenwirtschaft Stüva da la Posta.

CHEF DE PARTIE

Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbstständig und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche.

COMMIS DE CUISINE

Sie sind motiviert und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team.

KÜCHENHILFE

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Familie Theres und Hanspeter Nett



14602/1918

**** Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben, weil sie gerne bei uns arbeiten und mit Freude die Philosophie des Hauses mitprägen, weil sie im Team neue Wege und Formen der Gastlichkeit mitdenken und umsetzen können. Wir suchen für:

die Réception: **Réceptionist/in**

die Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Pâtissier

das Restaurant: **Servicemitarbeiter/in**
Barkellner/in

die Etage: **II. Hausdame**
Hotelfachassistentin
Portier (deutschsprachig)

die Therme: **Disponent/in**
Med. Masseur/in
Bademeister

Unsere Sommersaison dauert vom 1. Juni bis am 3. November 2002. Möchten Sie gerne eine Saison oder länger in Vals arbeiten? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich telefonisch für ein Gespräch an. Kennen Sie Vals noch nicht? Schauen Sie unter www.therme-vals.ch nach. Gerne senden wir Ihnen aber auch Prospekte und Informationsmaterial zu.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!
Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals
Telefon 081 926 89 92, Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch

146991/55580

Wengen – Mürren

Lauterbrunnental

72 Wasserfälle, Berge soweit das Auge reicht,
3 Bade-Seen im Umkreis von 12 km und ein
Naturparadies für Wanderer, Biker, Flyer,
Jumper, Hiker & Geniesser



Schützen
CH-3822 Lauterbrunnen

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch :

KÜCHE: – Jungkoch oder Allrounder
(mit Flair für gepflegte, gubürgerliche Küche)
– Küchenhilfe / (Salatgärt oder Boy / Reinigung)

SERVICE: – Service-Mitarbeiterinnen/Kellner (mit Berufserfahrung)
– Servicehilfe (Kann auch angelernt werden)
– Service – Aushilfen (1-2 Einsätze p. Woche)
Vielseitiger Arbeitsbereich mit Schichtbetrieb
(Frühstücks-, Speisesaal-, Restaurantservice oder Gartenwirtschaft)

Mit Ihrer gesunden und positiven Einstellung machen Sie aus unserer eingespielten Crew ein

DREAM – TEAM!

Wenn Sie also motiviert, zuverlässig, vielseitig, flexibel und vor allem interessiert sind, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an.

Kontaktadresse :

Familie P. von Allmen
Hotel/Restaurant Schützen AG
Dorfstrasse
CH-3822 Lauterbrunnen/Tel. 033 855 20 32
Bern Oberland/Schweiz

146883/19089

Central Hotel Wolter
★★★

GRINDELWALD

Familiäres 3* Hotel an bester Lage im schönen
Zweisesaisunkurort Grindelwald/Berner Oberland

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten
Teams, haben wir folgende Stellen neu zu besetzen.

• **CHEF DE PARTIE**

und

• **COMMIS DE CUISINE**

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische
und saisonale Küche.

• **SERVICEANGESTELLTE/N**

für unser HP und Bankettrestaurant.

Allen initiativen und positiv denkenden Berufsleuten
bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle
in aufgestellter Atmosphäre.

Bitte senden Sie ihre schriftliche Bewerbung an:

Central Hotel Wolter
A. & M. Kaufmann; Propr.
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 33 33

147057/14389

kunsthausestaurant
E S S E N · B A R · W E I N E

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

→ **Chef de service**

Persönlichkeit mit Führungserfahrung

→ **Wein-Sommelier**

Geniesser, Weinwisser

→ **Team-Mitarbeiter Küche**

Kreativer Koch

→ **Team-Mitarbeiter Service**

Freundlich, aufmerksam

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

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



Andermat

(ca. 1. Std. von Lugano, Locarno, Luzern und Zürich)

Zur Verstärkung unseres gut eingespielten Teams suchen wir
in unseren lebhaften und bekannten Gastronomiebetrieb ab
Mai/Juni 2002 eine engagierte und flexible

Réceptionist/in

Ihr Aufgabenbereich ist sehr abwechslungsreich und
interessant und beinhaltet Administrations- sowie
Koordinations-Aufgaben und Mithilfe im Restaurationsbereich.

Ebenso ist die Stelle des

Sous-Chef/Entremetier

neu zu besetzen.

Im weiteren suchen wir gelernte, aufgestellte und freundliche

Servicefachangestellte oder Kellner

Jungkoch (m/w)

Casserolier

sowie

Zimmermädchen/Frau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel/Restaurant 3 Könige & Post
Fam. Alex und Hedy Renner
CH-6400 Andermat
Tel. 041 887 00 01/Fax 041 887 16 66
E-Mail: hotel@3koenige.ch

146883/795



DIE AUSSERGEWÖHNLICHE

EMMENBRÜCKE BY LUZERNE

Für unser Themenrestaurant und zur Ergänzung unseres Team
suchen wir folgende motivierte MitarbeiterInnen

- Restaurations-Leiterin ■
- Sous-Chef de cuisine ■
- Bar-Assistentin ■

Fun and Lifestyle gelten nicht nur für unsere Gäste, sondern auch
für unsere MitarbeiterInnen die mit Ihrem **SIN** unser neues
Themenrestaurant mitgestalten wollen. **Trendig, schrill, ungewöhnlich**
ist unser Konzept. **Ungewöhnlich kreativ, kooperativ, kommunikativ**
sind Sie mit viel **Feeling, Power und einem guten Background**.
Sie wissen wie der **Hose läuft** und kennen den Unterschied zwischen
Rush Hours und **Happy Hours**. Sie verlieren **weder Gesicht** noch
Geduld. Sie sind **flexibel** und **kein Greenhorn** mehr.
Sie sind **Leaderfigur** und trotzdem **teamfähig**.
Vielleicht gehören Sie schon **schon bald** zu unserem Team.

LOOKING FOR A NEW CHALLENGE?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, z.Hd. Herrn M. Marcon
an folgende Adresse:

RESTAURANT SONNE

CHOCOLATE - THE ORCHID - SUN PUB - NEW YORK CAFE
BANKETT - KONFERENZ - TAGESRESTAURANT

SONNENPLATZ, CH-6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 0041 41 280 84 44 - FAX 0041 41 280 89 50
RESTAURANT-SONNE/RESTAURANT-SONNE.CH

★★★★

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Traditionsreiches **★★★★-Relais & Châteaux** Hotel in den
Walliser Alpen mit 30 Zimmern und Suiten, Restaurant «La Mal-
voisie, Bar «La Barrique», eigene Thermalbäder, grosszügiges
Wellness-Angebot

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende,
motivierte MitarbeiterInnen und Mitarbeiter:

Réceptionist-in / Sekretärin

(Eintritt baldmöglichst in Jahresstellung)
Berufserfahrung in der 4/5*-Hotellerie, sicheres
Aufreten, sprachgewandt (D/F/E), Fidelio-Erfahrung

Marketingmitarbeiter/in

Chef de partie
Commis de cuisine

Barman / Remplaçant Maître d'hôtel
(Eintritt 15. September)

Chef de rang
Servicemitarbeiter

Gouvernante
Portier/Allrounder
(mit handwerklichen Fähigkeiten)

Zimmermädchen
(Eintritt 15. September)

Hotelfachassistent/in

Kosmetikerin

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL "LES SOURCES DES ALPES"
M. Colombo, Direktion
3954 Leukerbad
Telefon 027 472 2000 / Fax 027 472 2001



146200/20002

W A L
S E R
H O F

Für unser exklusives, bekanntes
Restaurant mit 2 Michelin-Sternen
und 18 Punkten im Gault Millau suchen wir
für kommende Sommersaison 2002
noch folgende motivierte und qualifizierte
MitarbeiterInnen (Muttersprache deutsch)

**Servicefachangestellte/
Chef de Rang (m/w)
Chef de partie**

Wenn Sie Freude hätten, den hohen
Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu
werden und sich beruflich weiterbilden
möchten, so würden wir uns freuen,
baldmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen
zu erhalten.



Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walsertal, CH-7250 Klosters
Telefon + +41 (81) 410 29 29
Telefax + +41 (81) 410 29 29
Internet: www.walsertal.ch
E-Mail: walsertalhof@bluewin.ch



Sie sind initiativ, flexibel und kontaktfreudig

Swiss Sales repräsentiert seit 12 Jahren erfolgreich 24
individuelle Seminarhotels in der Schweiz und in Süd-
deutschland.
Als Marktführer wollen wir unsere Position ausbauen und
suchen

Sales Assistent

für die Gebiete Nordschweiz und Süddeutschland
Eintritt: per sofort

und

Reservations- und Sales Assistent

Eintritt: 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung

Eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in
einer internationalen tätigen Firma mit interessanten
Zukunftsperspektiven erwartet Sie.
Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung
oder gleichwertige Ausbildung, haben Verkauf- und
Hotelerfahrung, sind zielstrebig und verantwortungsbe-
wusst. Wunderbar, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf
bzw. Ihre Unterlagen.

Denise Jenelten
Swiss Sales - Hotel Sales & Marketing Services -
Steinbruchstrasse 30a, 8810 Horgen
Telefon 01 718 48 03 / Fax 01 718 48 11
denise.jenelten@swiss-sales.ch, www.swiss-sales.com



Das Sporthotel Primrose au lac in Schwarzsee ist
eines der führenden ****-Hotels im Kanton Freiburg.
Es liegt direkt am See, verfügt über 50 Hotelsuiten bzw.
200 Hotelbetten, Speisesaal, Pizzeria, Wintergarten,
Bar, ein Hallenbad, Solarium, Whirlpool, Dampfbad und
Fitnessraum.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir
ab 2. Mai 2002 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- 1 Direktor D/F/E
- 1 Réceptionist/in D/F/E
 - Saucier
 - Koch/Köchin
 - Hilfskoch
- 2. Chef de service
- Serviceangestellte
- Buffetangestellte
- Zimmermädchen

Senden Sie uns doch einfach Ihre Bewerbungsunter-
lagen zu, oder telefonieren Sie uns und verlangen
Frau oder Herrn Nouri.

Sporthotel Primrose au lac
1711 Schwarzsee
Tel. 026 412 72 72, Fax 026 412 72 73
information@hotel-primrose.com
www.hotel-primrose.com

147059/14496

HOTEL
GSTAADERHOF

64 gemütliche Zimmer, Restaurant «Müli» (klassische Küche, Spezialitäten) Barri Bar, Wellness-Anlage
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für kommende Sommersaison (Mai bis Ende Oktober)

Restaurant Müli

Servicemitarbeiter (m/w)

Abgeschlossene Berufsbildung oder Erfahrung im Service, Sprachen: D/F oder D/E

Küche

Chef de Partie

Gardemanger und Entremetier mit Berufserfahrung und der Motivation, teamorientiert zu arbeiten.

Faxen, mailen, schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an.

HOTEL GSTAADERHOF

Doris und Jost Huber-Schärl
CH-3780 Gstaad

Tel. 033 748 63 63 - Fax 033 748 63 60

Internet: www.gstaaderhof.ch

E-Mail: gstaaderhof@gstaad.ch

Stellen im Internet: www.stellen-gstaad.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

147047/67202

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN - CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das gute 3-Sterne-Hotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten in tollen Erlebnisräumen, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna, Solarium und dies alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir für unser Team noch ebenso „besondere“, aufgestellte Mitglieder.

Réceptionspraktikantin F/E (ab Juni)
die/die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lächeln empfängt, professionell betreut und «leider» auch verabschiedet.

Servicefachangestellte/r F/E (ab März)
die/die unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison auf feinste verwohnen möchte und die Servicekunst auch wirklich zelebrieren will!

Hotelfachassistentin (ab März)
die unserer Hauswirtschaftsleiterin tatkräftig zur Seite steht und unsere Erlebniszimmer «hegt und pflegt».

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.

Herr Imhof oder Frau Born gibt Ihnen sehr gerne Auskunft. Einen ersten Eindruck holen Sie sich auch aus unserer Homepage.

Telefon 033 952 20 30, E-mail: info@hotel-lindenhof.ch
www.hotel-lindenhof.ch

137346/5762



THE HOTEL
LUCERNE

**Willkommen
im Mittelpunkt des Geschehens**

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelierlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen:

**STELLV. RESTAURANT MANAGER
BAM BOU**

Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

**SERVICEFACHANGESTELLTE
BAM BOU**

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da Gewesenen Rahmen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Tel. 041 226 86 86/ ulangenegger@the-hotel.ch)

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6003 Luzern
www.the-hotel.ch

146545/408763

FLIMS
LAAX
FALERA

DIE ALPENARENA



Hotel des Alpes

Im Mittelpunkt der Mensch!

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im ****Hotel Des Alpes in 7018 Flims-Waldhaus (www.hoteldesalpes.ch) dreht sich alles um die Menschen. Eine moderne und zeitgemässe Hotelinfrastruktur, attraktives Restaurant, neuer Biergarten, Seminarräumlichkeiten und Wellnessanlagen:
Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir von Ende Mai bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

**Anfangsoberkellner
Servicefachangestellte**

Chef de partie (Sous-chef)

Receptionist/in

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Unterlagen!

Hotel Des Alpes

Margreth & Roland Mariacher

7018 Flims Waldhaus

Telef.: 081 911 01 01 Fax.: 081 911 31 93

mariacher@hoteldesalpes.ch

147021/11282



HOTEL REGINA

Wir, das 4-Stern-Hotel, 160-Betten-Hotel Regina, Wengen, 15 Punkte "Gault et Millau"-Restaurant, Spezialitätenrestaurant ausserhalb Schönheits- und Gesundheitszentrum, suchen auf kommende Sommersaison oder länger noch folgende Mitarbeiter

Zur Verstärkung unseres 5-köpfigen Réceptionsteams, 3-sprachig

Réceptionist/in

Night Auditor

**Für unsere Restaurants mit 16 Mitarbeitern
Deutsch - Englisch**

Oberkellner/in

Kellner/in

"à la carte" Kellner/in mit Gourmet-Restaurant

Spezialitätenrestaurant Kellner/in mit Inkasso

**Für unseren Küchenbereich, Küchenbrigade von
15 Mitarbeitern Deutsch - Französisch**

Chef de partie

Commis de cuisine

Pâtissier (Chef Pâtissier)

Wir sind ein dynamischer Betrieb, abwechslungsreich mit grossen Aufstiegsmöglichkeiten. Offerten bitte an:
Ariane und Guido Meyer, Hotel Regina, CH - 3823 Wengen,
Tel. 033 / 856 5858, Fax 033/ 856 58 50
Mail: regina@wengen.com

147050/97753

Gesucht auf Frühling 2002

Chef de partie

mit einigen Jahren Erfahrung.
Wir sind ein ***Betrieb in der Hauptstadt des Kantons TG und wünschen uns einen belastbaren, kreativen und einsatzfreudigen jungen Berufsmann, der gerne in kleinem Team arbeitet und auch fähig ist an Frei- und Ferientagen unseren Küchenchef abzulösen.

Telefonische oder schriftliche
Bewerbung an: HOTEL DOMICIL,
8500 Frauenfeld, 052 723 53 53
www.domicil.ch / info@domicil.ch

Regelmässige Arbeitszeiten...

...schätzen Sie sehr? Für ein führendes Unternehmen am sehr schöner, zentraler Lage suchen wir eine vife junge Dame, die als ehrgeizige, selbständige

Secretary

gerne in die Privatwirtschaft umsteigen möchte. Sie sollten Ihre Arbeit als Sekretärin lieben, einen professionellen Chef kompetent administrativ unterstützen können und Ihre Sprachkenntnisse täglich anwenden wollen.

Wir wenden uns an junge Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung, etwas Berufserfahrung, Deutsch als Muttersprache, gute Französisch- und Englisch-Kenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernster EDV haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.



SC Schindler Consulting AG
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

146722/285839

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme und hervorragender Küche suchen wir für die kommende Sommersaison mit anschliessendem Winter, ab Ende Mai 2002, noch folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:

Réception:

Küche:

Service:

Etage:

Réceptionist

Chef Saucier/Sous-Chef

Chef Pâtissier

Servicefachangestellte/n

Zimmermädchen Tournant

Tournant: Wäscher/Office

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann

HOTEL NATIONAL

7270 DAVOS PLATZ

Telefon 081 413 60 46

Fax 081 413 16 50 / www.national-davos.ch

**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

**KONGRESS
HOTEL
DAVOS**



Zur Unterstützung unserer Mitarbeiter-Teams im ****Kongress Hotel Davos sowie im In-Restaurant Extrablatt suchen wir für die Sommersaison 2002 noch folgende Mitarbeiter/innen

Kongress Hotel

Küche
Sous-Chef (ab 01.06.02)
Chef de partie (ab 01.06.02)
 A- & B-Bewilligung
Servicemitarbeiter/-innen (ab 01.06.02)
 A- & B-Bewilligung

Restaurant Extrablatt

Küche
Sous-Chef (01.06.02)
Chef de partie (01.06.02)
 A- & B-Bewilligung
Servicemitarbeiter/-innen (ab 01.06.02)
 A- & B-Bewilligung

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns über Ihren Anruf freuen oder schauen Sie einfach bei uns vorbei.

Kongress Hotel Davos
 Arnoldo Lanz, Direktor
 Promenade 94
 7270 Davos Platz

Telefon ++ 41 / 81 417 11 22
 Fax ++ 41 / 81 417 11 23
 personal@hotelkongress.ch
 www.hotelkongress.ch

1470069164



**Erlebnis- und
Seminarhotel
Stoos

Für unser junges ESHS-Team suchen wir:

- Ab Sommer; einen flexiblen, deutschsprachigen **Jungkoch** für unsere Küchencrew.
- Nach Vereinbarung: eine deutschsprachige, **Servicefachangestellte** für unseren gepflegten Service von Halbpensions-, Seminar- und à la carte Gästen.
- Ab sofort eine erfahrene und einsatzfreudige **Réceptionist/in** (d/e/f) und eine **Réceptions-Praktikant/in**, Fidelity-Kenntnisse von Vorteil, zur Ergänzung unseres Front-Office-Teams.
- Nach Vereinbarung: eine **Hotelfachangestellte** (Zimmermädchen), Deutschkenntnisse erwünscht.

Über uns: Wir sind ein 4-Sterne-Haus im wunderschönen Skigebiet Stoos 1130 m ü. M. Unser Hotel verfügt über 75 Hotelzimmer, 150 Restaurantplätze, eine grosszügige Sonnenterrasse, 5 modern eingerichtete Seminarräume, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum sowie einen Outdoor-Tennisplatz.

Auf Ihre baldige schriftliche Bewerbung oder Ihren Besuch freut sich das Erlebnis- und Seminarhotel-Team.

Schriftliche Bewerbung mit Foto an:
 Erlebnis- und Seminarhotel Stoos, Herr Daniel Masiá,
 6433 Stoos, Tel. 041 817 44 44
 e-mail: hotel-stoos@bluewin.ch www.hotel-stoos.ch

146929/34207



ZERMATT

**** *Hotel National*
 3920 Zermatt

Inmitten 28 Viertausender befindet sich unser renommiertes 4-Stern-Wellness & Spa-Hotel mit 108 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst unseren Speisesaal mit einem vielseitigem Speiseangebot, und für das vitale Wohlbefinden steht unseren Gästen ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Wir suchen, zur Ergänzung unseres Teams, auf kommende Sommersaison oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin D/E/F
 auf sofort oder nach Vereinbarung
Servicefachangestellte D/E

Wir wünschen uns junge, motivierte Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit den Gästen haben und verantwortungsbewusst arbeiten. Wir bieten Ihnen ein den Leistungen entsprechendes Gehalt, Arbeitsbewilligung und ein eigenes Studio.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich).

Hotel National
 Stefan Steinle
 3920 Zermatt

Tel. 0041-27 966 99 66
 Fax 0041-27 967 59 07
 E-Mail: national@active.ch

147052/182141



Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und Inserieren:

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



Pour notre restaurant « Le Pic-Vert » du camping « Les Iles » à Sion, nous recherchons, pour début mars 2002 ou à convenir, un/une

Gérant/e libre allemand - français

Vos tâches Vous travaillez dans un lieu de villégiature près de Sion... c'est dans cet endroit idyllique que le TCS gère un camping totalisant plus de 100'000 nuitées par an.

Vous avez les connaissances requises en gastronomie et êtes en possession de la patente valaisanne de cafetier-restaurateur... Vous êtes attiré/e par l'ambiance typique d'un camping, êtes à l'aise en français comme en allemand (oral), motivé/e, et prêt/e à travailler en collaboration avec la gérante du camping. Vous prenez soin de la clientèle locale ainsi que des campeurs en leur proposant une offre adaptée et créative.

Nous vous offrons une activité variée et autonome ainsi qu'une atmosphère de travail agréable au sein d'une équipe motivée.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet au :

Touring Club Suisse
Ressources humaines, réf. 299
Ch. de Blandonnet 4, CP 820
1214 Vernier
http://www.tcs.ch

suisse schweiz svizzero

touring club

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Restaurant «Le Hameau» Verbier

cherchent pour la saison d'été 2002
(du 25 mai 2002 jusqu'au 30 septembre 2002)

Réception: Secrétaire de réception
Stagiaire de réception

Cuisine: Chef de partie
Commis de cuisine
Stagiaire de cuisine
Casserolier/Garçon de maison

Service: 2^{ème} Chef de service
Serveuse/Serveur
Stagiaire de service

Etage: Portier d'étages/Remplaçant portier de nuit (surveillance + nettoyages)
Portier d'étages
Femme de chambres

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89
Tél. 027 771 61 31

147035/243906



HÔTEL DU LAC
quatre étoiles au bord du lac Léman
cherche avec entrée à convenir

- 1 ASSISTANTE D'HÔTEL

Responsable Buffet-Jardin.
Ce poste conviendrait également à une personne désireuse de parfaire ses connaissances en français

- 1 COLLABORATEUR DE SERVICE

Pour notre restaurant-terrace avec encaissement direct

- 1 CUISINIER POUR CUISINE SATELLITE

- 1 PÂTISSIER TOURNANT
Bonne occasion d'approfondir ses connaissances professionnelles avec notre Chef breton.

Veuillez adresser vos offres à:

HÔTEL DU LAC
Peter Ehrensperger
Rue d'Italie 1, 1800 Vevey
Tél. 021 921 10 41
Fax 021 921 75 08



146841/26102

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Ab der kommenden Sommersaison suchen wir mit Eintritt auf den 15. Mai oder nach Absprache in Jahresstelle

Empfangschef/in - Direktionsassistent/in

Wir stellen uns eine leistungsstarke Persönlichkeit vor mit ausgezeichneten sprachlichen Fähigkeiten (Französisch, Deutsch und sehr gute Kenntnisse der englischen Sprache). Der Kontakt und das sichere & freundliche Auftreten gegenüber unseren Kunden sowie das Beherrschen der Korrespondenz in den 3 oben erwähnten Sprachen sind unerlässlich. Zudem werden Kenntnisse in der Informatik gefragt. Idealalter 25-35 Jahre.

Wir, ein reger Hotelbetreiber der 4-Sterne-Kategorie, gelegen in einer wunderschönen Winter- und Sommerstation im Untervallis.

Sollten Sie sich von unserem Angebot angesprochen fühlen und über das nötige Know-how verfügen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen an:

HOTEL**MONTPELIER VERBIER**
Jürg Brupbacher
Rue de la Piscine, 1936 Verbier

147037/243906

BRASSERIE
LE
Beausite

Splendide brasserie spécialisée dans les poissons, fruits de mer et mets de brasserie recherche de suite

un/une cuisinier/ère
(25-40 ans)

Envoyez votre C.V. à l'adresse ci-dessous ou appelez entre 9h30 et 11h30.

Rte de Villars 1
1703 Fribourg
Tél. 026 424 66 46
Fax 026 424 66 47
le-beausite@bluewin.ch

**Tout sur Internet
et les bénéfices nets.**

htr

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

Le Restaurnt MILLEPASTI

à Lausanne

engage pour entrée immédiate ou à convenir

1 Serveur (Chef de rang)

avec connaissance qualifié et sachant prendre des responsabilités place à l'année Salaire en fonction

1 Jeune Cuisinier

rue du Tunnel, 1005 Lausanne,
tél. 021 323 51 95/96 / 323 51 91

146987/292656

HOTEL ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons pour entrée à convenir

Maître d'hôtel/Chef de service
Sommelier/ère
Secrétaire de réception

Veuillez adresser votre dossier à la direction de l'Hôtel Royal-Savoie.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

cdm
HOTEL & RESTAURANTS

Grand Hôtel du Parc, Villars

Villars-sur-Ollon

110 lits, 2 restaurants, 2 bars, piscine, fitness, tennis

recherche

un ou une réceptionniste

trilingue français, anglais, allemand ou italien
correspondance français-anglais

Le Grand Hôtel Parc vous offre l'opportunité d'intégrer son équipe pour une place stable et à l'année, travail varié, contact avec la clientèle et bonne ambiance de travail.

Les personnes avec une expérience similaire dans l'hôtellerie sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo et prétention de salaire à:

Mme Magali Favre Antunes, **Grand Hôtel du Parc**
Route du Col de la Croix, 1884 Villars-sur-Ollon

146923/26439



LAUSANNE PALACE & SPA

Hôtel LAUSANNE PALACE & SPA, membre "Leading Hotels of the World", recherche de nouveaux collaborateurs afin de compléter sa brigade pour la prochaine saison (date d'entrée à convenir):

Pour le restaurant «La Table du Palace» une étoile au guide Michelin

- Chef de rang/Commis de rang
(expérience dans restaurant gastronomique ou étoilé Michelin souhaitée)

Pour nos bars

- Barman/Barmaid
avec expérience dans poste similaire souhaitée

Pour le restaurant "Côte Jardin" (de mai à octobre 2002)

- Serveur/Serveuse
avec expériences dans poste similaire

Pour la réception

- Réceptionniste
Langues: Français/Allemand/Anglais
avec expériences dans poste similaire souhaitée, connaissances des logiciels "Fidelio" serait un atout

Pour notre département stewarding

- Assistant(-e)
avec expérience dans poste similaire souhaitée

Intéressé(e) par l'un ou l'autre de ces postes?

Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet, avec photo.

Lausanne Palace & Spa
Département des Ressources Humaines, Rose Martinez
Grand-Chêne 7/9, CH-1003 Lausanne

one of
"The Leading Hotels of the World"

146894/18724

****Hôtel Beaulac

Neuchâtel
«l'Hôtel sur l'eau»

Au cœur de Neuchâtel, directement au lac engage volontiers:

Réceptionniste

français-anglais-allemand
connaissance Fidelio serait un atout

vos compétences nous seront précieuses, votre force de caractère, votre bonne humeur naturelle ainsi que votre entregent seront notre dynamique de vente et notre image de marque. Nous attendons vos offres écrites.

Esplanade L. Robert 2, tél. 032 723.11.11
2000 Neuchâtel, fax 032 725.60.35
www.beaulac.ch

146894/26433

dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

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, Winterthour, Zurich (Limmatquai), Zurich (Stauffacher).

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

Der Weg ist das Ziel...

Gesucht

Sous-Chef oder Chef de Partie mit Passion

Wir bieten Ihnen die Chance, Ihrem persönlichen Ziel näher zu kommen, wenn Sie folgende Voraussetzungen erfüllen können:
Sie sind jung oder - sagen wir - nach Ihren Vorstellungen im besten Alter?

Sie haben nicht nur Ambitionen, sondern auch die Ausdauer, diese umzusetzen?

Sie sind gewillt, unter kompetenter Führung für 1 maximal bis 2 Jahre im Teamwork zu arbeiten als Sous-Chef de Cuisine, um den bestehenden Erfolg zu sichern?

Nun beginnt eine neue Ära für Sie, das Ziel rückt näher und die Zukunft gehört Ihnen.

Wir bieten eine Top-Lage im Zentrum einer der schönsten Städte im Süden der Schweiz.

Ein wunderschönes historisches Haus, komplett saniert und mit einer hervorragenden weltweiten Reputation.

Hat es bei Ihnen Klick gemacht?
Sind Sie auf dem Wege für eine gesicherte Zukunft?
Möchten Sie unser/unsere Nachfolger/in werden?

Dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen zu senden (Diskretion selbstverständlich). Wir freuen uns auf die erste Kontaktnahme unter Chiffre 147066 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

147066/22462



CONTINENTAL - PARKHOTEL & HOSTEL MONTARINA - LUGANO
Wir suchen für die Sommersaison 2002 noch Mitarbeiter in den Bereichen:

Etage/Lingerie

Edgar Fassbind
Via Basilea 28, 6900 Lugano
Schweiz, Tel. +41(0)91 966 11 12
http://www.continentalpark.ch
http://www.montarina.ch

146935/21830

***** Park-Hotel Rovio**

Albergo conosciuto ed apprezzato cerca collaboratori motivati e preparati per garantire nella stagione 2002 la qualità che ci contraddistingue da sempre.

Réception: Réceptionist/in
Segretaria/o
Anfangsreceptionist/in
(deutsche Sprache unumgänglich)

Sala: Cameriere di sala
Commis di sala

Diversi: Lavapiatti

Offerte con Foto e Curriculum-Vitae a:
PARK HOTEL ROVIO - 6821 ROVIO
Tel. 091 - 649 73 72 - fax 649 79 63
www.parkhoteltrovio.ch

147044/22927



Familienhotel der guten Mittelklasse am Lago Maggiore, mit Panorama-See-terrasse und Restaurantion sucht per 15.3.2002 oder Übereinkunft für die Sommersaison

Serviertochter

Kurzunterlagen sind zu richten an:
Fam. A. & J. Klomann
Albergo Panorama
6576 Gerra-Gambarogno
Telefon 091 794 11 73

147033/112305



Hotel Restaurant Navegna au Lac***
6648 Minusio-Locarno

Für unser gepflegtes Gourmet-Restaurant suchen wir noch in unsere 7köpfige Küchenbrigade für die kommende Sommersaison (Ostern bis Oktober oder nach Vereinbarung)

Commis de cuisine
und
Sous-Chef oder Chef de partie

Gute Verdienstmöglichkeit. Unterkunft vorhanden.

Interessenten bitte melden sich:

Enrico Ravelli
Hotel Restaurant Navegna au Lac
Seepromenade
6648 Minusio-Locarno
Telefon 091 743 22 22
E-mail: hotel@navegna.ch
Internet: www.navegna.ch

146764/45632



Renomiertes 3-Stern-Ferien- und Wellnesshotel im Tessin sucht von März bis November 2002 oder nach Vereinbarung fachkundiges Personal als:

- **Chef de service**
- **(Sport-) Animateur/in**
- **Masseur/in**
- **Kosmetikerin**
- **Coiffeuse**
- **Servicepersonal**
- **(Receptions-) Sekretär/in**
- **KV-Lehrling/Lehrtochter**
- **Praktikant/innen**
- **Krankenschwester**
- **Hilfsarbeiter Unterhalt**

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auffrischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Serpiano - 6867 Serpiano
091/986 20 00 www.serpiano.ch

Frau Kröni oder Herr Schmid freuen sich auf Ihre Bewerbung

147032/30970

B Parkhotel Brenscino

Hier, inmitten einzigartiger subtropischer Umgebung, mit bezauberndem Blick auf den Lago Maggiore, verschenken wir
Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun?
Dann interessiert Sie bestimmt eine unserer vertrauenswürdigen Aufgaben in unserem 170-Betten-Ferienparks als:

- Beginn März 2002
- Servicefachangestellte für Saal und à la carte
- Chef de partie
- Casserolier/Hilfskoch
- Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Parkhotel Brenscino
z. Hd. Frau Natascha Rothermann
Via Sacro Monte, 6614 Brissago,
Telefon 091 786 81 11
E-mail: info@brenscino.ch



145841/0009



Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen ab März bis November 2002

Sekretärin (CH)

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:
Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

146780/22475

Das Golf & Park Hotel Villa Magliasina****
sucht für die Sommersaison März - November 2002 noch folgende Mitarbeiter:

Service: - **Chef de rang (I, D, E, F)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Golf & Park Hotel Villa Magliasina, Direktion
CH - 6983 Magliaso-Lugano
Tel. 091 611 29 29, Fax 091 611 29 20
www.villa-magliasina.ch

146946/23604

INTERNATIONAL



Zwei führende Schweizer Hotels auf Koh Samui suchen folgenden Mitarbeiter:

RESIDENT MANAGER/IN

mit Erfahrung in ähnlicher Stellung E/D/F/I. Arbeitsbeginn April/Mai 2002, von Vorteil Asien-Erfahrung.

Eine Top-Kader-Position für eine Persönlichkeit mit grossem Engagement. Wenn Sie diese aussergewöhnliche Stelle anspricht und Sie gerne auf einer paradisiischen Palmeninsel im Golf von Thailand arbeiten möchten, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit C.V. und Foto an folgende Faxnummer oder Emailadresse zu senden:

Interviews werden nach Vereinbarung ca. Mitte März in Berlin oder in Zürich durchgeführt.

Telefon: +66-7742-2037 to 40, +66-7723-0256 to 57,
+66-7723-0651 to 52
Fax: +66-7742-2401
E-mail: rmb1@bluelagoonhotel.com
z.H. General Manager

BLUE LAGOON HOTEL, Koh Samui, Thailand

Wir suchen auch Management Trainees von führenden Hotelfachschulen!

146512/40919

QUEBEC - KANADA

Das in Schweizer Hand geführte Hotel mit Chalets in Montebello (Provinz Quebec) sucht auf 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung einen

Koch w/m

für 1 Jahr (Verl. möglich)

WIR OFFERIEREN:
– Mithilfe zum Erlangen der Arbeitsbewilligung
– kleine Küchenbrigade
– Unterkunft und Verpflegung

VORAUSSETZUNGEN:
– Höchster 28 Jahre
– eidgenössischen Fähigkeitsausweis
– 3-5 Jahre Berufserfahrung
– flexibel/belastbar und selbständig
– Kenntnisse der franz. Sprache
– Führerschein
– liebt das Landleben

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Telefonnummer an

AUBERGE SUISSE MONTEVILLA
A/S M. Max R. Oschwald
970, chemin de Montevilla, C.P. 1668
Montebello (Quebec)
J0V 1L0
Canada

146030/384349

Wheatleigh

5-Sterne-Château-Hotel, 19 Zimmer, Mitglied der Leading Small Hotels of the World, im Herzen von Massachusetts USA gelegen, 2 Std. von New York und Boston entfernt.

- CHEF DE RANG, MAITRE D'HÔTEL**
- PRAKTIKANTEN FÜR SERVICE** (von 5 bis 18 Monaten)
- GENERAL-GOUVERNANTE/HOTELFACHASSISTENTIN**

Wir helfen Ihnen gerne bei der Visaerteilung.
Senden oder faxen Sie uns, bevorzugt in englischer Sprache, Ihre Bewerbung (auch e-mail). Gerne treffen wir Sie im März für ein Interview in der Schweiz.

Wheatleigh, Mr. F. Thomas
PO Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
e-mail: info@wheatleigh.com



136517/383127

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.



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

Sie ... finden attraktive Jobs !!!
Unkompliziert. Kostenlos.
www.tourismusjobs.ch

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birmingen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

Arbeitsmarktservice www.gastroa.ch

Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 56

PERSONALVERMITTLUNG

auch für Fasnacht

Personal aus Österreich

140745/403443

hotel staff
human resources management

Ganze Schweiz

Wir betreuen als Arbeitgeber und Vermittler von Zürich aus die ganze Schweiz für Kaderstellen, Feststellen, Try&Hire und Temporär; internationale Stellen auf Anfrage.

Staff Line

Die Arbeiten auf Mandatsbasis werden vollumfänglich von einem der erfahrenen Berater betreut. Unser Beurteilungsverfahren und die Assessments sind von zentraler Bedeutung und eine Ergänzung für die ideale Rekrutierung.

372 herausfordernde Angebote

www.hotelstaff.com

Unser Standort

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01



STELLENGESUCHE

Deutscher, 41jährig, Bew. C, mit langjähriger Erfahrung als Küchenchef im In- und Ausland auch in sehr umsatzstarken Betrieben mit Fähigkeitsausweis A und verschiedenen Kursbesuchen (Marketing + Management), kreativ und belastbar auch in Stresssituationen, sucht neue Herausforderung als

Küchenchef

Bevorzugte Regionen Ostschweiz und Kanton Zürich.

Eintrittsdatum Mai-Juni 02 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 147025 an [hotel + tourismus revue](mailto:hotel+tourismus@revue), Postfach, 3001 Bern.
147025/984556

Schweizer, Jahrgang 1941, belastbar, motiviert, mit langjähriger Erfahrung im In- und Ausland, sucht Stelle als:

Direktor, Geschäftsführer oder Aide du patron Hotel

in 3- oder 4*-Hotel im In- oder Ausland. Sprachen: Französisch, Englisch, Spanisch, Deutsch, Italienisch in Wort und Schrift.

Computerkenntnisse: Word und Excel. Eintritt ca. Anfang April 2002.

Antworten unter Chiffre 147065 an [hotel + tourismus revue](mailto:hotel+tourismus@revue), Postfach, 3001 Bern

147065/417785

Kaufm. Angestellte

(Hotel-Handelsschule) sucht bis Eintritt in die Hotelfachschule (Aug. 2002) Stelle in der Stadt Luzern. Réception, Service, Büro usw.

Tel. 031 951 15 78 oder 076 509 15 12

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

htr

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

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe Nr. 10/2002
- Erscheint Do 7.3. 2002
- Anzeigenschluss Mo 4.3., 12.00
- Wiederholungen Mo 4.3., 12.00

Nr. 11/2002
Do 14.3. 2002
Mo 11.3., 12.00
Mo 11.3., 12.00

Nr. 12/2002
Do 21.3. 2002
Mo 18.3., 12.00
Mo 18.3., 12.00

Nr. 13/2002
Mi 27.3. 2002
Fr 23.3., 12.00
Fr 23.3., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMF

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.