Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 10

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

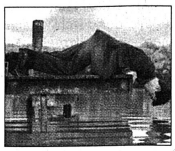
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

NR./N°10 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 625 Stellenangeboten

7. MÄRZ / 7 MARS 2002
€ 2.90 / FR. 4.30

ROLAND HANDSCHIN / Der Unternehmensberater will den Konflikt zwischen Qualitätssystemen und Marketing beilegen. SEITE 2



EXPO-WERBUNG / Vermögen die Expo-Plakate, Flyer und Prospekte das Volk auch wirklich an die Landesausstellung zu locken? SEITE 4

htr

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Weltoffen in die Zukunft?

MARIETTA DEDUAL

«Eidgenossenschaft gibt ein Stück weltpolitischer Abschottung auf», schrieb die Deutsche Financial Times letzten Montag. Gut, dass die Schweiz Uno-Mitglied Nr. 190 wird. Auch wenn der Tourismus nicht unmittelbar betroffen ist, wäre der Imageschaden beträchtlich gewesen und die Schweiz einmal mehr als Rosinenpicker dagestanden. Wie hätte Schweiz Tourismus an der Internationalen Tourismus-Börse in Berlin am 17. März die Bergsommer-Kampagne für das Uno-Jahr der Berge eröffnen und für internationale Gäste werben sollen, wenn die Abstimmung am Wochenende bachab gegangen wäre? Jetzt kann die Eidgenossenschaft sich als weltoffenes Land präsentieren, wenn auch die Ja-Mehrheit mit 54,6 Prozent klein war.

So zufrieden das Gesamtresultat viele stimmen mag: Der Blick auf die Details der Abstimmungsresultate zeigt, dass viele bekannte Tourismusorte mit dem Nein grosszügiger als mit dem Ja umgegangen sind. Haben die Nein-Sager wie etwa Ascona, Locarno, Lugano, Zermatt, Gstaad, Lenk, Saanen, Meiringen, Betten (Aletschgebiet), Val de Bagnes, Klosters, Obersaxen, Zernez und so weiter, die doch alle auf ein positives touristisches Image angewiesen sind, vergessen, dass mehr als die Hälfte der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie (56 Prozent im Jahr 2001) mit ausländischen Gästen erzielt werden?

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
Tourismus	7/9
Hotellerie	11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

9 771424 044000 10

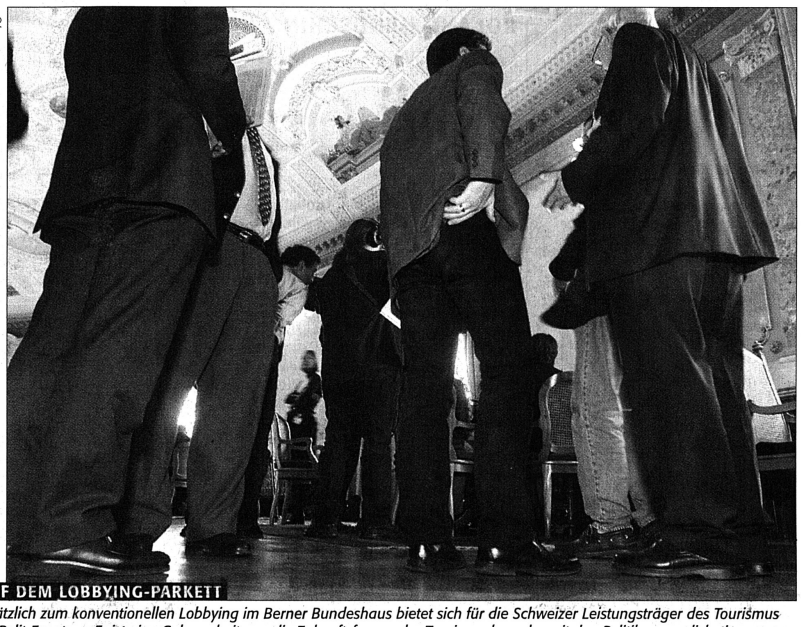
LOBBYING / Der Tourismus lobbyiert zu zersplittert, sagt ein Kommunikationsberater

Die Kräfte bündeln

«Generell kann man sagen, dass im Tourismus nicht zu wenig lobbyiert wird, sondern zu fraktioniert.» Dieser Meinung ist der Luzerner Kommunikationsberater Hugo Schmidt. Er rät entsprechend zu mehr Zusammenarbeit – auch über Verbandsgräben hinweg. Für ihn gebe es in diesem Zusammenhang eigentlich kein Links und kein Rechts, sondern in erster Linie gemeinsame Ziele, die Konsens erfordern. Nach vorne schauen, auf Leistungen aufmerksam machen; das sind weitere Empfehlungen: «Wenn man die Parlamentarier für sich gewinnen will, muss man mit ihnen gemeinsam Ideen für die Zukunft entwickeln.»

Eine günstige Gelegenheit, branchenübergreifend auf die Anliegen des Tourismus aufmerksam zu machen und Kontakte zu Parlamentariern zu knüpfen, bietet der Polit-Event. Der traditionelle Anlass findet nächsten Dienstag in Bern statt. *SST* Seite 5

Foto: Marcus Gyger



AUF DEM LOBBYING-PARKETT

Zusätzlich zum konventionellen Lobbying im Berner Bundeshaus bietet sich für die Schweizer Leistungsträger des Tourismus der Polit-Event an. Er ist eine Gelegenheit, um die Zukunftsfragen der Tourismusbranche mit den Politikern zu diskutieren.

MÖVENPICK / Keine Frohbotschaft für die Anleger: Mövenpick wird am 12. März mit schlechten Ergebnissen aufwarten und einen Gewinneinbruch präsentieren. **DANIEL STAMPFLI**

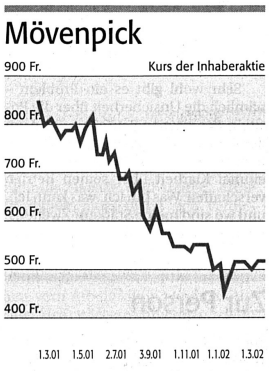
Möwe ist dem Sturm ausgesetzt

Es scheint, als würde sich das Mövenpick-Management scheuen, mit einem schlechten Jahresergebnis 2001 vor die Medien treten zu müssen. Denn im Vergleich zu den Vorjahren wird dieses Jahr auf die traditionelle Medienkonferenz verzichtet. Mit «neue Zeiten, neue Wege» wird der abrupte Informationswechsel in einem Schreiben an die Medienvertreter begründet. Das ist allerdings nur die halbe Wahrheit. Man habe zwischen Aufwand und Ertrag abwägen müssen, erklärte Kommunikationschefin Lilly Frei auf Anfrage. Will oder kann sich Mövenpick den Anlass nicht mehr leisten?

Dass Mövenpick am 12. März – auf schriftlichem Weg – kein Glanzresultat präsentieren wird, ist spätestens seit der Gewinnwarnung vom vergangenen Herbst klar. Entsprechend finden auch die Finanzanalysten kaum lobende Worte für das Gastronomieunternehmen.

UNTER DEM STRICH KAUM MEHR GEWINN

Ronald Wildmann von der Bank Leu erwartet beim Konzerngewinn einen Rückgang auf 6 Millionen Franken gegenüber noch 16 Millionen Franken im Vorjahr. Der Betriebsgewinn dürfte sich nach Schätzungen der Bank Leu auf 15 Millionen Franken halbieren. «Das Management hat keinen guten Leistungsausweis», so der Bank-Leu-Analyst. Trotzdem will Wildmann nicht die ganze Schuld für den Misserfolg des Unternehmens dem Management in die Schuhe schieben: «Das schlechte Ergebnis ist auf eine Kombination von Managementfehlern und externen Ursachen zurückzuführen.»



In der Food-Division (von Bank Leu geschätzter Betriebsverlust: 7 Mio. Franken / Vorjahr: 12 Mio.) würden nach wie vor die Restrukturierungskosten in Zusammenhang mit dem Asien-Debakel des Vorjahres zu Buche schlagen, so Wildmann. Der Bereich Hotels & Resorts (geschätzter Betriebsgewinn: 7 Mio./ Vorjahr: 15 Mio.) leide stark unter der Krise im Mittleren Osten. In Jordanien sei das Hotel-Business zusammengebrochen. In Ägypten betrug die Belegungsrate im Fortsetzung auf Seite 3

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

Die erfolgreiche Hotel-Software
hogatex
Hogatex Starlight® for Windows
Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis
Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12
Internet http:// www.hogatex.ch • e-mail: info@hogatex.ch

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

LE MICROS FIDELIO
Hotel Le Vieux Manoir au Lac, Murten
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
Check-In Data 01 701 96 96
CHECK IN DATA

htr IN KÜRZE

Casinos / In wenigen Monaten soll es an den A-Lizenzen Standorten zu den ersten Grand Jeux kommen. Die Grand-Casino Betreiber sind allerdings noch unterschiedlich weit mit der Umsetzung ihrer Millionen-Projekte. **Seite 4**

Lobbying / Die «heimlichen Einflüsterer», wie Lobbyisten auch gerne genannt werden, arbeiten im Hintergrund und stellen Informationen zusammen, um ihre Argumente zur richtigen Zeit an die richtigen Leute zu bringen. **Seite 5**

Expo-Werbung / Die Werbemacher der Expo haben es mit einer riesigen Zielgruppe zu tun, die es anzusprechen gilt. Entsprechend schwierig gestaltet sich die Suche nach Sujets, die alle gleichermassen ansprechen sollen. **Seite 6**

US-Reiseveranstalter / Um der Unlust der Amerikaner nach Europa zu fliegen zu begegnen, sind Billigstangebote auf dem Markt. Wie wird in der Schweiz auf dadurch entstandenes Preisdumping reagiert? Mehr auf **Seite 9**

Malediven / Ein Förderprogramm im Four Seasons Kuda Huraa motiviert die jungen Malediverinnen und Malediver derart, dass sich junge Frauen gar von Familie und Konventionen trennen, um an einer Ausbildung im Luxushotel teilnehmen zu können. Die Zahl Interessierter übersteigt die Hundertergrenze. **Seite 12**

China-Poulet / Der Importstopp von Geflügel aus China, könnte kurzfristig eine Knappheit erzeugen und die Preise kräftig ansteigen lassen. Wiegehts weiter auf dem Pouletmarkt? Mehr auf **Seite 14**

Öko-Fisch / Auch innerhalb der Fischwirtschaft sind Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit zentrale Themen. Das Biofischsegment ist im letzten Jahr um rund 50 bis 100 Prozent gewachsen und der Boom hält weiter an, so dass sich immer mehr Züchter zertifizieren lassen. **Seite 15**

Gartenmöbel / Plastikmöbel in Gartenrestaurants gehören der Vergangenheit an. Wer im Trend liegen will, schafft sich Gartenmöbel aus qualitativ hochstehenden Materialien wie etwa Aluminium und Holz an. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Tourismus-Politik / Nach Ansicht des Walliser Ständerates Simon Epiney ist die Lobbyarbeit des Schweizer Tourismus zur Vertretung seiner Interessen noch nicht effektiv genug. Ein Interview im Vorfeld des «Polit-Events». **CF Seite 1**

Schweiz Tourismus / Im kommenden Herbst will Schweiz Tourismus unter der Bezeichnung «Luxus und Design» den ersten grossen Themenweg des Landes lancieren. Damit soll eine neue Marktnische erschlossen werden. **CF Seite 3**

ITB / Schweiz Tourismus wird an der internationalen Tourismusbörse in Berlin mit 78 Partnern präsent sein. Ein Dutzend davon stammen aus der Westschweiz. Insgesamt werden über 9000 Aussteller an der ITB erwartet. **CF Seite 4**

Jean-Jacques Gauer / Der Präsident der Leading Hotels the World, Vizepräsident der Gruppe Richmond Heritage und Direktor des Lausanne-Palace hat nur ein Hobby: den Beruf. Portrait eines ungewöhnlichen Hoteliers. **CF Seite 5**

FORUM

Wer trägt wie viel Risiko?

THOMAS BIEGER*

Im Nachgang des 11. September erlebt das Risk-Management eine eigentliche Renaissance. Jahrzehntelang hat sich das Risikomanagement von Staat und Gesellschaft am durchschnittlichen Risiko, bestenfalls an der

Varianz ausgerichtet. Varianz, sogar beispielsweise beim witterungsabhängigen Ertrag von Tourismusunternehmen, ist durch entsprechende Versicherungsinstrumente absicherbar. Ob ein Engagement eingegangen werden konnte, wurde am risikogewichteten Durchschnittswert beurteilt. Nach dem elften September wurde wieder bewusster, dass es auch die Dimension des extrem seltenen, aber extrem weit reichenden Risikofalles gibt. Im Tourismus bedeutet dies beispielsweise der extremste anzunehmende Unfall einer Seilbahn oder das durch externe Ereignisse verursachte totale Ausbleiben von Gästen. Ausreichende Eigenkapitalquote, die Vorbereitung eines geeigneten operativen Risikomanagements.

Auch gesellschaftlich ist ein neues Risikomanagement gefordert. Nach Jahrzehnten einer Bewegung in eine «No-Risk»-Gesellschaft mit staatlicher und versicherungsmässiger Absicherung praktisch aller Lebensrisiken zeichnet sich eine Bewegung in Richtung zunehmender individueller Risiken ab.

Wer zusätzliche Erträge will, muss zusätzliche Risiken eingehen. Risiken bedeuten aber nicht immer höhere Erträge, das gehört ja gerade zum Risiko. Ein Teil der Bevölkerung ist in der Lage, grössere Risiken aufgrund der Vermögensverhältnisse oder der psychischen Belastbarkeit zu tragen. Ein anderer Teil, so kann beobachtet werden, ist risikoavers und oft nicht in der Lage, die zusätzlichen neuen Risiken zu tragen. Möglicherweise führt die zukünftige Trennlinie in der Gesellschaft nicht nur zwischen Bevölkerungsgruppen, die zunehmend reicher oder eben zunehmend ärmer werden. Viel wichtiger könnte, weil damit die zukünftigen Erträge mitbestimmt werden, die Trennlinie zwischen Gruppen sein, die Risiken tragen können und solchen, die dies eben nicht können.

Eine Segmentierung und Ansprache der Kunden nach ihrer Risikoaversion scheint damit eine wichtige Erfolgsformel der Zukunft zu sein. Immer mehr Gäste dürften Null-Risk- und Null-Stress-Ferien oder Erlebniskurzaufenthalte nachfragen – auch wenn dann in diesen einzelne Risikoerlebnisse gesucht werden.

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

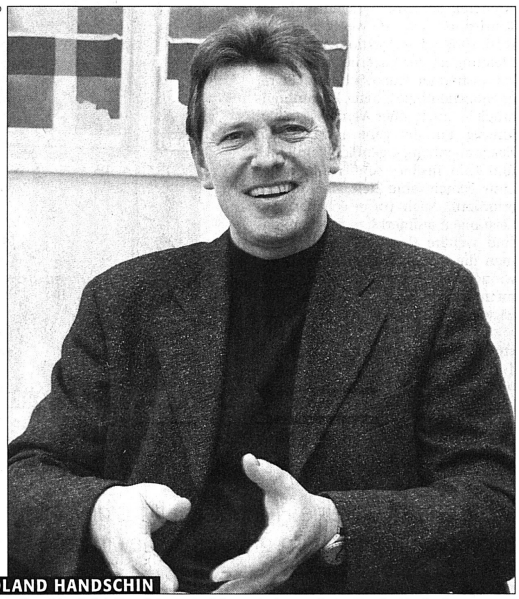
ROLAND HANDSCHIN / Der Basler Unternehmensberater beobachtet einen Konflikt zwischen Qualitätssystemen und Marketing-Zielen. Er will den Konflikt beilegen. **INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING**

«Die Qualität bestimmt der Kunde»

In der Epoche der Globalisierung und der neuen Medien wird ein zeitgemässes Marketing immer wichtiger. Gleichzeitig wollen viele Hotelbetriebe ihre innere Qualität systematisch gemäss Normen verbessern. Kann ein Hotel von Schweizer Normalgrösse, also ein KMU-Betrieb beides zugleich verwirklichen? Gibt es Konfliktgefahren zwischen dem Marketing-Ziel und dem Qualitäts-Ziel?

Meine Grundhaltung sagt: Qualität und Marketing ist das Gleiche. Denn der Kunde entscheidet heute, was Qualität ist, und er gibt die Weiterempfehlung. Wenn man verschiedene Qualitäts-Normierungen anschaut, dann liest man immer wieder das Gleiche: Qualität ist die hundertprozentige Befriedigung der Kundenanforderungen. Und beim kundenorientierten Marketing heisst es, man will die Bedürfnisse der Kunden erkennen und befriedigen. Das ist im Prinzip nichts anderes als die Definition von Qualität.

Foto: Karl Josef Verding



ROLAND HANDSCHIN

Bevor die Abläufe im Hotel systematisiert werden, sollte man die Marketing-Voraussetzungen des Betriebes klären, meint der Unternehmensberater.

«Ein Qualitätssystem sagt Ihnen, ob Sie die Sache richtig machen. Aber nicht, ob es die richtige Sache ist.»

Also gibt es kein Problem zwischen beiden?

Sehr wohl gibt es ein Problem – nämlich die Unsicherheit über die Position des eigenen Betriebes –, und um dessen Lösung muss es in Zukunft gehen. Der KMU-Hotelier muss sich erst einmal Klarheit über seinen Betrieb verschaffen: Was bin ich, was kann ich, und wo sind meine Stärken? Zweitens: Welche Kunden sind für mich die geeigneten? Deren Kundenbedürfnisse will ich befriedigen.

Liegen hier nach Ihren Erfahrungen die Mängel?

In vielen KMU-Betrieben, nicht nur im Bereich der Gastronomie, liegt genau dort die Problematik: Man weiss eigentlich gar nicht so genau, welche die eigenen Stärken sind. Und dann installiert man ein Qualitätsmanagement, indem man die bestehenden Abläufe festhält und schaut, dass sie eingehalten werden. Man legt Qualitäts-Kennziffern fest und misst diese. Aber: Die Analyse vom Grund her ist nicht gemacht.

Womit sollte man beginnen?

Man muss ermitteln: Wo sind effektiv die Kundenbedürfnisse? Und man muss sich selber analysieren, also feststellen, wo man stark ist, und was man kann. Es gilt, die Ansprüche der Gäste zufrieden zu stellen. Und die Konzentration auf die Kernpunkte in Angebot und Service, die es dazu braucht, ist wichtiger, als eine grosse Systematik aufzustellen.

Ist es sinnvoll, eine Zielhierarchie zugunsten von Marketing und Qualität zu schaffen, damit eins dem anderen zugeordnet wird?

Ja, ganz klar. Nur muss man die übliche Zielhierarchie umkehren. In vielen Betrieben steht an der Spitze der Zielhierarchie das, was betriebswirtschaftlich nützlich ist. Man stellt die Selbständigkeit an die oberste Stelle, und dann kommt man zu den harten Fakten: der Umsatz, das Resultat, die Produktivität. Stattdessen sollte man mal die Ziel-Hierarchie umkehren und an die oberste Stelle den Kunden setzen: den Zielkunden, welchen dieser Betrieb sinnvollerweise will, und den Umsatz, den der Betrieb mit diesen Kunden generieren soll und kann.

Aber die Systematisierung des Qualitätsmanagements birgt Ihrer Meinung nach die Gefahr einer Zementierung des Ist-Zustands?

Richtig. Ein Qualitätsmanagement-System sagt Ihnen nur, dass Sie die Sache so machen, wie Sie es vorgesehen haben. Aber ob es die richtige Sache ist, das sagt Ihnen das System nicht.

Sichere Qualität ist ja durchaus ein Verkaufs-Argument. Aber wo scheidet sich für Sie das eine vom anderen? Ist es ein Extremismus in der Systematisierung der Qualität, der schliesslich das Marketing und die Sales-Power beschädigt?

Wenn ich mich persönlich für einen Ferienaufenthalt im Hotel entscheide, dann nicht aufgrund des ISO-Zertifikats oder des Qualitäts-Labels. Das wird meinen Entscheid vielleicht nur bestätigen. Aber wenn es ein Hotel ist, das ich noch nicht kenne, dann kommt es auf die Kommunikation an und auf das Versprechen der Werbung und allenfalls eine Empfehlung eines zufriedenen Kunden. Wenn ich dort hinfahre und das Versprechen wird eingehalten, dann ist die Qualität gegeben.

«Man sollte die Zielhierarchie umkehren und den Kunden nach oben setzen.»

Ist das im Zeitalter der Globalisierung des Tourismusmarkts besonders wichtig?

Es wird immer wieder von der Unique Sales Proposition, der USP gesprochen. Aber im Zeitalter der globalen Vergleichbarkeit via Internet ist es nicht mehr möglich, sich mit irgendeinem klaren Instrument, also zum Beispiel dem Internet-Auftritt abzuheben. Der Hotelier muss wissen: Differenzieren kann ich mich von der Konkurrenz jetzt nur noch, indem ich alle Instrumente optimal zusammensetze.

Zur Person

Roland Handschin (48), eidg, dipl. Verkaufsleiter und eidg. dipl. Marketingleiter, führt zusammen mit seiner Frau Sibylle Handschin die Unternehmens- und Personalberatung «Job Concept GmbH» in Basel und Zürich. Nach einer technischen und betriebswirtschaftlichen Ausbildung arbeitete er unter anderem in Marketing und Produkt-Einführung der Informatik, wo es vor allem um Software-Pakete im Bereich des Qualitätsmanagements ging. Sieben Jahre lang war er dann Marketingleiter der Basler Kantonalbank. Im Rahmen eines Forschungsprojektes «Internes Marketing» von Professor Manfred Bruhn, Uni Basel (Wirtschaftswissenschaftliches Zentrums WWZ) arbeitete er mit an einer Studie zur Mitarbeiter-Zufriedenheit und zur Kunden-Zufriedenheit bei Banken. KJV

Website: www.jobconcept.ch,
E-Mail: info@jobconcept.ch

Planen mit der «Balanced Score Card»

Eine optimale Datenbasis muss heute den Unternehmenserfolg sowohl im Marketing wie in der Qualität abstützen. «Aber», sagt Roland Handschin, «ich kenne die Problematik der KMU. Man muss schauen, dass dort die Datenbasis auf eine sinnvolle Struktur und eine angemessene Grösse gebracht wird. Ein Grossunternehmen kann es sich leisten, Kundendaten nach Kategorien zu speichern und sie dem Bedarf entsprechend auszuwerten. Ich bin der Meinung, dass es für KMU sinnvoller ist, möglichst wenige Kennziffern – aber dann die wirklich relevanten – zu messen, und zwar periodisch. Dafür ist die ‹Balanced Score Card› besonders geeignet.» Es ist eine Zielkarte mit Kennziffern. Sie berücksichtigt verschiedene Perspektiven. «Heute», beobachtet Handschin, «ist es oft so, dass die zukunftsgerichteten Perspektiven bei den Kennziffern nicht berücksichtigt werden, weil sie eben schwieriger zu messen sind.» Die Systematik der Balanced Score Card nimmt neue Kennziffern hinzu. Insgesamt sind es dann 15 bis 25 Kennziffern, die nach verschiedenen Perspektiven gruppiert werden: nach Kunden, nach Finanzen, nach Prozessen sowie Innovation und Mitarbeitern. Man entwickelt eine Struktur von Kennziffern des eigenen Unternehmens, die voneinander abhängig sind und die alle zusammen den Zielen des Unternehmens zugeordnet sind.

«Man muss immer darauf achten», betont Handschin, «dass dies möglichst effizient und einfach ist. Aber wenn man fürs eigene Unternehmen diese Kennziffern definiert hat, bekommt man zum Dank periodisch das Bild: Wo verbessern wir uns, und wo haben wir Probleme? Dort kann man ansetzen, und dort kann man eingreifen.» KJV

RICHEMOND HÉRITAGE HOTELS / Vermutungen um Verkauf oder Beteiligung

Sucht Richemond einen Partner?

Die Zentrale der Richemond Héritage S.A. hat einen siebenteiligen Fragenkatalog der htr mit einer siebenzeiligen Pressemitteilung beantwortet. Die Zeitschrift «Bilanz» und ihre Westschweizer Ausgabe «Bilan» hatten in ihren März-Nummern vermutet, dass die Besitzer der Richemond Héritage S.A. ihre Sammlung von sechs Schweizer Luxushotels zu einem Preis zwischen 350 und 400 Mio. Franken verkaufen wollen – an Le Méridien oder die Starwood-Marke Westin. «Richemond Héritage SA bestreitet die Grundlage (le bien fondé) dieser Artikel», heisst es in der knappen Mitteilung.

Zu den Richemond Héritage Hotels gehören der Berner «Schweizerhof», das «Richemond» in Genf, das «Drei Könige» in Basel, das «Royal Savoy» in Lausanne, das «Arabella Atlantis Sheraton» in Zürich und die Hotelanlage auf dem Bürgenstock. Paul Mattenberger, Direktor des Berner «Schweizerhofs», räumte gegenüber dem «Bund» ein, dass Richemond Héritage einen Partner suche. Worauf der «Bund» den schlüssigen Einwand machte, dass wohl kaum ein Partner eine wesentliche Beteiligung am geschätzten Aufwand von 400 Mio. Franken für die Erneuerung der Richemond Héritage Hotels übernehmen wird, ohne die volle Kontrolle über die Gruppe zu verlangen. *KJV*

Unique gegen Teiloffenlegung

Beschwerde. Unique (Flughafen Zürich AG) reicht beim Bundesgericht Verwaltungsgerichtsbeschwerde gegen die verfügte Offenlegung von Teilen der Businessplanung ein. Laut Unique enthalten die Businesspläne interne Daten, die der Unternehmensführung dienen. Die von der Rekurskommission erlassene Verfügung berücksichtige börsenrelevante Aspekte nicht und schützt Unique nicht vor möglichen Drittansprüchen aus einem allfälligen Schaden. *TRU*

BERN 2010 / 120 Mio. von der öffentlichen Hand?

Olympia-Defizitgarantie

Noch ist nicht bekannt, welche Defizitgarantie das IOC für die olympischen Winterspiele 2010 fordert. Angaben dazu werden erst auf September erwartet. Sollte eine unbeschränkte Defizitgarantie verlangt werden, muss das IOC allenfalls auf eine Kandidatur aus der Schweiz verzichten, wie Dres von Weissenfluh, Generalsekretär von Berne 2010, erklärte. Gerechnet wird mit einer Summe von 300 bis 500 Mio. Franken. Wie von Weissenfluh gegenüber dem «Bund» erklärte, ist die Eidgenossenschaft allenfalls bereit, dem Parlament 40 Mio. Franken zu beantragen, vorausgesetzt, die beteiligten Kantone und Austragungsorte steuerten das Doppelte bei, also 80 Mio. Franken. Somit beliefe sich der Beitrag der öffentlichen Hand auf 120 Mio. Franken. Der Rest, mindestens 180 Mio. Franken, soll in der Privatwirtschaft generiert werden. *TRU*

Fortsetzung von Seite 1

vergangenen Oktober noch 50 Prozent. Im Normalfall sind diese Hotels in dieser Jahreszeit ausgebucht.

SWISSAIR UND GOTTHARD-TUNNEL

Als grösster Einzelkunde von Mövenpick habe auch die Swissair mit ihren Problemen negative Spuren in den Mövenpick-Geschäftsbüchern hinterlassen. Mövenpick beliefert Gate Gourmet mit Glace- und Convenience-Produkten. Und sowohl Gate Gourmet als auch Swissair wurden mit Weinen von Mövenpick beliefert.

Die Gastronomie (geschätzter Betriebsgewinn: 4 Mio. / Vorjahr: 17 Mio.) litt insbesondere unter den Fleischskandalen (BSE sowie Maul- und Klauenseuche), aber auch unter der temporären Schliessung des Gotthard-Tunnels. Die verschlechterte Konsumentenstimmung habe einen direkten Niederschlag beim Verkauf teurer Weine, den Restaurant-Umsätzen und dem Glace- und Convenience-Geschäft gehabt, glaubt Ronald Wildmann.

ZIELE DEFINITIV NICHT ERREICHT

Auch René Weber, Finanzanalyst bei der Bank Vontobel, geht mit dem Top-Management hart ins Gericht: «Die Ziele, die CEO Bruno Schöpfer vor vier Jahren anpeilte, hat er definitiv nicht erreicht.» Daher wäre er gescheitert. Ihm entgegen komme jedoch, dass 2001 ein speziell schwieriges Jahr gewesen sei. Somit sei eine gewisse Relativierung angebracht. Allerdings räumt Weber ein, dass Schöpfer seine Ziele auch bei besseren äusseren Bedingungen im vergangenen Jahr nicht erreicht hätte.

«Mövenpick macht nur noch eine Million Franken Reingewinn», schätzt Weber das Konzernergebnis. Auch er rechnet mit einer Halbierung des Betriebsergebnisses. Weber hält den Verzicht auf die Bilanz-Medienkonferenz für ein falsches Signal. Alle würden verunsichert und bekämen den Eindruck, Mövenpick wolle etwas verheimlichen.

VON KAUFEN AUF HALTEN ZURÜCKGESTUFT

Den Investoren empfiehlt die Bank Leu Mövenpick-Aktien nicht mehr zum Kauf. Die Gesellschaft habe erneut enttäuscht und das Vertrauen sei weg. Im vergangenen Herbst wurde die Empfehlung von «Buy» auf «Hold» zurückgenommen. Ronald Wildmann hat das 12-Monats-Kursziel entsprechend von ursprünglich 900 Franken auf 550 Franken reduziert.

Mövenpick selbst wollte sich auf Anfrage nicht zu den Analysten-Meinungen äussern. Konzernsprecherin Lilly Frei: «Als börsenkotiertes Unternehmen müssen wir uns an die im Börsengesetz geregelten Informationsvorschriften halten und somit die ganze Öffentlichkeit gleichzeitig informieren.»

Mövenpick halte nach wie vor an der Gewinnwarnung von Ende Oktober 2001 fest, wo ein Ergebnis für das Geschäftsjahr 2001 in Aussicht gestellt wurde, das «wesentlich unter demjenigen des Vorjahres» liegen werde. *DST*

Foto: Sonja Stalder

WELCHE CHANCE BIETET DER BERGSOMMER?

Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid (r.) referierte und diskutierte am Tourismus- und Bergbahngipfel über den Schweizer Bergsommer (mit im Bild: Walter Krombach, Geschäftsführer Ameropa-Reisen GmbH).

TOURISMUSFORUM / Plädoyers für den Bergsommer und für kreative Führungskompetenzen prägten den ersten Tag der Veranstaltung in Davos. **SONJA STALDER**

Schweizer Sommer – ein internationales Produkt

Haben Sie schon einmal etwas vom «Winter-only-Irrtum» gehört? Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid erklärte am ersten Tag des Tourismus- und Bergbahngipfels in Davos, was er damit meint: Wenn eine Bergbahn beschliesst, aus Kostengründen den Sommerbetrieb zu reduzieren, so kann dies Einbussen in der gesamten Destination nach sich ziehen. Diese Einbussen wiederum führen zu einem Abbau des Angebots, was sich wiederum negativ auf die Attraktivität der Destination im Winter auswirkt. Kurz: Die vermeintliche Kosteneinsparung entpuppt sich rasch als Eigentor.

OHNE BAHNEN WENIGER GÄSTE

Auf den Zugpferd-Charakter des Sommerbetriebs von Bergbahnen machte auch Grischconsulta-Inhaber und Tagungsveranstalter Roland Zegg aufmerksam. Er untermauerte seine Aussagen mit den Zahlen aus einer von seinem Unternehmen in Lenzerheide-Valbella durchgeführten Studie: «Wenn die Bahnen Rothorn und Scalottas im Sommer ihren Betrieb einstellen würden, so kämen 15 bis 29 Prozent weniger Gäste in die Region. Das hätte für die Region einen Umsatzverlust von 10,5 Millionen Franken zur Folge.»

Für viele Bahnen ist aber das Sommergeschäft nicht eben lukrativ – müssen also die Bahnen drauflegen, damit die Destinationen profitieren können?

Tagungsteilnehmer Klaus Zurschmitten warf die Frage auf, wer – im Falle von negativen Deckungsbeiträgen – für die Defizite des Sommerbetriebs aufkommen müsse. Laut Zegg hat eine Bahn dann allerdings Anspruch auf Betriebsbeiträge. Wie eine Bergbahn ihren Sommer vermarkten kann, zeigte Kornel Grunder, Marketingleiter der österreichischen Leoganger Bergbahnen GmbH. Die Bahn hat unter anderem einen Sinnerlebnispark und die «BikeWorld Leogang» eingerichtet, um neue Kunden ansprechen zu können.

Ab diesem Jahr will bekanntlich auch Schweiz Tourismus für den Bergsommer werben. Jürg, Schmid hielt sich in Bezug auf die Kampagne allerdings noch bedeckt; offiziell lanciert wird sie erst an der ITB in Berlin. Zumindest klärte er aber über die strategische Bedeutung des Sommers auf: Die heisse Saison generiert 56 Prozent der Übernachtungen, bringt neun Millionen Gäste und eine Wertschöpfung von 11,5 Milliarden Franken. «Der Schweizer Sommer ist ein internationales Produkt», so Schmid.

Am Nachmittag stand das Thema kreative Führungskompetenzen auf dem Programm. «Jeder Gastgeber verdient die Gäste und Mitarbeiter, die er hat», betonte der Tiroler «Stanglwirt» Balthasar Hauser. Und weiter: «Gute Mitarbeiter müssen Sie sich verdienen.» – Eine Aussage, an die der Arzt Dieter Kissling nahtlos anknüpfen konnte: Er stellte fest, dass das Wohlbefinden der Mitarbeiter im wesentlichen vom Arbeitsklima abhängt. Aus seiner Sicht trägt ein Vorgesetzter denn auch Verantwortung für das körperlich-seelische und soziale Wohlbefinden seiner Mitarbeiter.

FRAUEN IN FÜHRUNGSROLLEN

Führen Frauen anders? Unter diesem Motto diskutierten die Gastrounternehmerin Sandra Brunner, die deutsche Bürgermeisterin Petra Reiber und Samnaun-Tourismus-Direktorin Alexandra Walliser unter der Leitung der DRS-3-Moderatorin Mona Vetsch. Die Ergebnisse der Diskussion – Frauen müssen doppelt so viel leisten, wie Männer, um in Führungspositionen akzeptiert zu werden / Frauen haben ein Beziehungs-, Männer ein Sachohr – boten allerdings wenig Neues zu diesem Thema. Dank Mona Vetschs engagierter Moderation bot das Gespräch dennoch guten Unterhaltungswert.

BASEL / Jahresbericht des Kantonslabors

Cliquen kochen sauber

Der Jahresbericht des baselstädtischen Kantonslabors lobt die Hygiene in den Cliquenkellern, in denen während der Fasnachtszeit vor allem Mehlsuppe, Wähen und Würste angeboten werden. Die Erhebungen zeigten, dass früher verfügte Auflagen überall eingehalten würden und die allgemeine Hygiene einwandfrei sei, «obwohl die Kellerlokale vor allem von Personen betrieben werden, die nicht im Gastrobereich arbeiten», steht im eben erschienenen Jahresbericht.

Durchzogen ist hingegen die Bilanz der Inspektionen bei den professionellen Lebensmittelbetrieben. Von 116 Restaurants, Heimen und Spitälern mussten 37 in die Gefahrenstufe «gross» eingeteilt werden, drei in die Stufe «sehr gross». Rein arithmetisch beträgt die Beanstandungsquote rund ein Drittel. Falsch wäre aber die Annahme, jeder dritte Basler Betrieb müsse wegen gesundheitlicher Gefahren angemahnt werden: «Wir haben die schwarzen Schafe vermehrt im Auge; somit erscheint die überwiegende Anzahl der gesetzeskonform arbeitenden Betriebe weniger in der Statistik», schreiben die Autoren.

Ein Dauerbrenner ist offenbar die Herkunftsdeklaration des Fleischs. So musste etwa eine Fastfood-Kette darauf hingewiesen werden, dass ein Sammelsurium von Ländern und Kontinentsbezeichnungen nicht akzeptiert werden kann. Ungenügend ist auch die Beachtung der landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung; bloss ein Drittel der Restaurants zeichnete die Produkte korrekt aus. *PLD*

KURZ UND BÜNDIG

Schneehöhe sagt offenbar nichts über den Schneezustand aus. Die Angabe der Schneehöhe soll künftig nicht mehr Bestandteil der Schneeberichte sein. Dies forderten die Kurdirektoren der Mitgliedsorte von «Best of the Alps» in St. Moritz anlässlich ihrer GV, wie die «Südostschweiz» berichtet. Nach Ansicht der Kurdirektoren stimmen die Angaben der Schneehöhe weitgehend nicht und sagen kaum etwas über den Zustand der Skipisten aus. «Best of the Alps» ist ein Zusammenschluss von renommierten Wintersportorten der Alpenregion, darunter Davos und St. Moritz. *TRU*

Reklame

Suchen Sie nicht unter «Filet besonders zart und günstig», sondern ganz einfach unter …

www.foodboerse.ch

… oder haben Sie ein Superangebot und die ganze Schweiz soll es erfahren?

foodboerse.ch

ALBERTO VONAESCH/
St. Gallens Tourismusdirektor zur Beteiligung am Casino
INTERVIEW: TOBIAS GISLER

«Kooperation ergibt Synergien»

Wie verlief die Zusammenarbeit mit Swiss Casinos und Casinos Austria International?

Swiss Casinos und Casinos Austria International erwiesen sich als sehr gute Partner, die ein grosses Knowhow in den Bereichen Spielautomaten und Tischspiele mitbringen und die vor allem die bedeutenden Finanzmittel für die Realisierung der Projekte zur Verfügung stellen können. Ohne die Spezialisten aus der Spielbankenbranche wäre ein solches Projekt allein von einer Tourismusorganisation nicht realisierbar.

Sie haben sich sehr für das A-Casino eingesetzt. Hatte Ihr Engagement auch positive Auswirkungen auf den Konzessionsentscheid?

Unser Engagement war eine Voraussetzung für die Konzessionserteilung in der Ostschweiz, da die lokale Verankerung wichtig ist. Auch die politische Lobbyarbeit ist für die Unterstützung auf lokaler und kantonaler Ebene von grosser Bedeutung.

Für die Casinos sind die Touristen ein wichtiges Kundensegment. Wird Ihr Beispiel der Beteiligung von Tourismus-Organisationen am örtlichen Casino Schule machen?

Ich würde mich freuen, wenn alle Schweizer Städte mit Grand Casinos im Marketing eng zusammenarbeiten würden. Da die Betriebe weit genug auseinander liegen, ist die Konkurrenzsituation kein Problem. Die enge Verflechtung zwischen St. Gallen Bodensee Tourismus und dem Grand Casino St. Gallen wird eine Koordination des Tourismusmarketings mit dem Casinomarketing ermöglichen. Aus dieser Kooperation werden sinnvolle Synergieeffekte entstehen.

Wie werden Sie das Casino in die Vermarktung St. Gallens miteinbeziehen?

Das Grand Casino St. Gallen soll nicht nur ein Lokal sein, wo das Geldspiel betrieben wird, sondern als eine Erlebnis- und Unterhaltungswelt mit viel Ambiente und speziellen Events positioniert werden. Es ist ein bedeutender neuer Attraktionspunkt, der in den künftigen Marketingstrategien einen wichtigen Platz einnehmen wird.

CASINOS / In wenigen Monaten soll es an den A-Lizenz-Standorten zu den ersten «Grands Jeux» kommen. Doch wie weit sind die Grand-Casino-Betreiber mit der Umsetzung der Millionen-Projekte? **TOBIAS GISLER**

Baulärm an den Casino-Standorten

Sukzessive wird nach der Schliessung der Casinos mit B-Lizenz in den konzessionierten Casinos der Spielbetrieb mit der A-Lizenz aufgenommen. In Baden, Bern und Luzern soll es bereits Anfangs Juli 2002 zum «Grand Jeu» mit unbeschränktem Einsatz kommen. In Luzern, wo von Anfang an mit dem positiven Ergebnis für ein A-Casino gerechnet wurde, fing man bereits vor dem 24. Oktober mit einigen Umbauten an. So renoviert man zum Beispiel die ganze untere Etage (Security- und Surveillance-Bereich) und es wurden Massnahmen für die Verbesserung des Gästeflusses getroffen. Der 30-Millionen-Umbau, nach dessen Beendigung die Fassade zwar weitgehend gleich in Erscheinung treten, das Innere der voluminösen Liegenschaft jedoch völlig neu gestaltet sein wird, soll in der Zentralschweiz einen Beschäftigungseffekt von 168 Personenjahren auslösen und jährlich 12 200 bis 13 500 zusätzliche Logiernächte generieren.

START IN EIN NEUES CASINO-ZEITALTER

In der Stadt Bern wird fleissig am Umbau des bestehenden Kursaal-Casinos zu einem repräsentativen «Grand Casino» gearbeitet. Anfang Juli sollen gemäss Peter Stauffer, Verwaltungsrat der «Grand Casino Bern AG», die Arbeiten für rund 24 Millionen Franken planmässig beendet sein, so dass dem Start ins neue «Casino-Zeitalter» nichts mehr im Wege steht.

In Baden, wo man schon sehnlichst auf die Zürcher Tagesgäste wartet, laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Das Automaten-Casino ist bereits an seinen neuen Standort umgezogen und die Eröffnung des «Grand-Jeu»-Saals ist provisorisch auf den 6. Juli 2002 geplant. In Zürich zeigt man sich denn auch kooperationsbereit. Gemäss der Zürcher Tourismusdirektorin Edith Strub, werden mit Pfäffikon (B-Casino) und Baden Angebote ausgearbeitet. Denn Zürich will am Geldsegen des Glücksspiels teilhaben.

UNSTIMMIGKEITEN MIT DEM DENKMALSCHUTZ

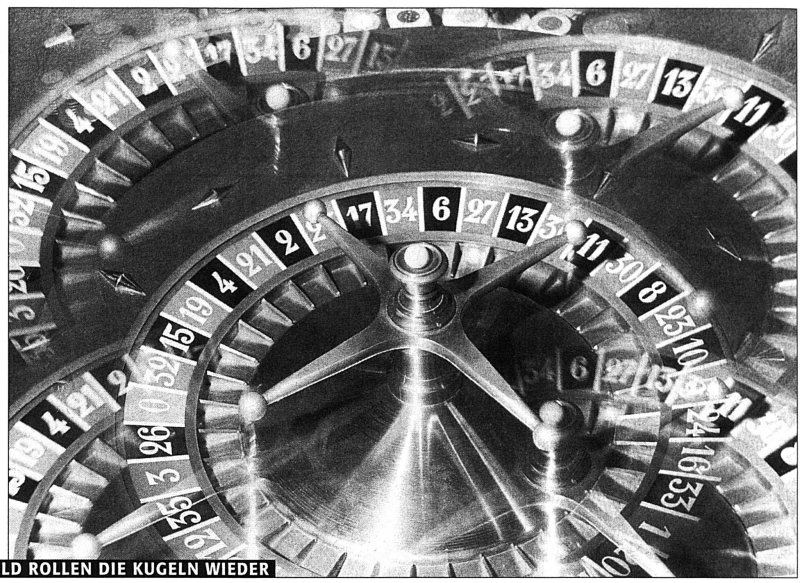
An der Überbauung «Adlerberg» in St. Gallen werden die Bauarbeiten für das 57-Millionen-Projekt «Grand Casino» in diesen Tagen in Angriff genommen (siehe Interview). Gleich neben dem Olma-Areal soll es im September 2003 heissen: «Faites vos jeux.»

Auch in Basel wird kräftig gebaut: An der Flughafenstrasse 225 entsteht das 35 Millionen Franken teure Airport Casino Basel. Ab Herbst 2003 sollen dort vorwiegend Gäste aus dem Ausland dem Glücksspiel frönen.

In Lugano wurde das Projekt stark abgeändert, nicht zuletzt wegen Unstimmigkeiten mit dem Denkmalschutz. «Der Denkmalschutz setzte sich stark für die Erhaltung eines alten, im Casino integrierten Theatersaals ein», so Corangela Riva, Marketingleiterin des Casino Lugano, «doch hat sich nach gründlicher Untersuchung herausgestellt, dass der Saal nicht mehr sanierbar ist.» Nun werden zwei Drittel des Gebäudekomplexes völlig renoviert. Das Casino soll am 29. November 2002 eröffnet werden.

Noch im Unklaren liegt die Entwicklung des einzigen A-Casinos in der Westschweiz. Im Casino Montreux wird erst im April eine Pressekonferenz abgehalten und informiert werden.

Foto: Cornet



BALD ROLLEN DIE KUGELN WIEDER
In Baden, Bern und Luzern soll es bereits im Juli dieses Jahres wieder zum «Grand Jeu» mit unbeschränktem Einsatz kommen.

Foto: htr

START IN EIN NEUES CASINO-ZEITALTER
Die Umbauarbeiten für diverse Grand-Casino-Projekte in Schweizer Städten sind zum Teil schon in vollem Gange.

CASINO-BERUFE / Durch die Konzessionierung von Spielcasinos wurden in der Schweiz neue Berufe mit neuen Ausbildungsmöglichkeiten geschaffen. Die Abschlüsse sollen in Zukunft eidgenössisch anerkannt werden. **TOBIAS GISLER**

Gefragt ist mehr als eine gepflegte Sprache

Mit den 21 neurechtlichen Casinos werden voraussichtlich 2500 Arbeitsplätze geschaffen. Für die so entstandenen Stellen im Tischspiel-, Security- und Surveillance-Bereich müssen jedoch noch Arbeitskräfte aus dem Ausland rekrutiert oder neue Ausbildungsprogramme geschaffen und ab sofort angeboten werden, da es auf dem Schweizer Arbeitsmarkt zum Teil noch gar keine ausgebildeten Arbeitskräfte gibt.

AUSBILDUNGSZENTRUM INS LEBEN GERUFEN

«Swiss Casinos» (beteiligt an den Casinos St. Gallen, Bern, St. Moritz, Schaffhausen und Pfäffikon) haben deshalb eigens für die Casino-Berufe ein Aus- und Weiterbildungsinstitut realisiert.

Ab März werden an der «SC Academy» im «Casino Romanix» in Rheinfelden sowie direkt vor Ort in den einzelnen Casinos Croupiers, Casino-Hosts, Slot-Techniker, Surveillance- und Security-Mitarbeiter ausgebildet. Ein Trainerteam mit hoher Fachkompetenz soll professionell Wissen und Erfahrung in den Kernbereichen Tischspiele, Customer-Service, Sicherheit, Technik und Allgemeinwissen vermitteln. Einen wichtigen Teil der Ausbildung werden praktische Einsätze in den Casinos darstellen.

So werden beispielsweise einem Croupier, welcher die Karten- und Tischspiele leitet, am Anfang seiner fünfmonatigen (drei Monate berufsbegleitend, zwei Monate Vollzeit) Ausbildung an der SC Academy umfassende Kenntnisse der in Schweizer Casinos üblich angebotenen Karten- und Tischspiele vermittelt. Trainiert werden anschliessend in einem Casino die Spielfertigkeiten, die Betreuung der Gäste, gepflegte Sprachkenntnisse sowie die überdurchschnittliche Beobachtungs- und Konzentrationsfähigkeit. Nicht zuletzt erwartet die Casino-Quereinsteiger eine Schulung über die Sozialkonzepte der Casinos, das Geldwäschereigesetz und casinospezifische Vorschriften.

Dies im Gegensatz zu den Lehrgängen der Casino-Hosts, der Slot-Techniker sowie der Surveillance- und Security-Mitarbeiter, welche jeweils erst mit einer Anstellung im Casino beginnen und keinen eidgenössisch anerkannten Abschluss bieten. Die Kosten werden über einen Ausbildungsvertrag vorfinanziert. Das Brutto-Anfangsgehalt eines ausgebildeten Croupiers bewegt sich zwischen 4000 und 5000 Franken. Nach zwei bis drei Jahren Berufserfahrung besteht die Möglichkeit, den eidgenössisch anerkannten Fachausweis als Croupier zu erwerben.

REKRUTIERUNG IM NAHEN AUSLAND

Mit Hilfe der Casino Austria International, welche mit 30 Prozent an den Swiss-Casinos-Projekten beteiligt ist, soll auch die Möglichkeit bestehen, die fehlenden Spezialisten übers Ausland zu beschaffen. «Nicht zuletzt weil in den Casino-Berufen viel Wert auf die Erfahrung gelegt wird, werden trotz eigener Schule auch bei Swiss Casinos zirka 70 Prozent der Arbeitskräfte im Tischspielbereich übers Ausland rekrutiert», sagt Josef Knutti, Leiter Personalwesen bei Swiss Casinos.

Im grenznahen Airport-Casino Basel rechnet Gert Thoenen, Verwaltungsrat der Casino Airport Basel AG, mit der Rekrutierung von fast ausschliesslich ausländischen Arbeitskräften, welche ab Herbst 2003 im Tischspielbereich arbeiten werden. Durch die Zusammenarbeit mit europäischen Spielbanken sieht keines der sieben A-Casinos gravierende Probleme in der Personalbeschaffung

Positiv werde sich sicher auch die gestaffelte Inbetriebnahme der Casinos und das in der Schweiz, im Vergleich zu den Nachbarländern, höhere Lohnniveau auswirken, ist man sich sicher. So seien sogar schon kurz nach dem positiven Konzessions-Entscheid des Bundesrates einige Bewerbungen bei den Spielbanken eingetroffen.

Ausbildungsangebot der Zukunft

Da ein Schulungskonzept Voraussetzung für die Konzessionierung der Casinos war, besitzen alle A-Casinos die Möglichkeit, Personal auszubilden oder umzuschulen. Langfristig und unter der Annahme, dass sich das Manko an Arbeitskräften bei den «neuen» Casino-Berufen bald ausgleichen wird, soll die Zukunft bei professionell geführten Schulen mit eidgenössisch anerkannten Abschlüssen liegen. TG

Weitere Informationen zur Schule auf www.sc-academy.ch.

POLITISCHE AGENDA / Wofür sich die Lobbyisten engagieren

Die Themen

Auf der tourismuspolitischen Traktandenliste 2002 finden sich unter anderem folgende Themen:

- Der **Mehrwertsteuer-Sondersatz** für die Beherbergungswirtschaft soll bis 2006 verlängert und anschliessend in der neuen Bundesfinanzordnung verankert werden.
- Die Branche nimmt im Vernehmlassungsverfahren zum **Tourismusbericht des Bundes** Stellung. Diskussionspunkte: InnoTour-Folgeprogramm, Revision des Hotel- und Kurortkreditgesetzes, Massnahmen im Bereich der Seilbahnwirtschaft, Perspektiven der touristischen Berufsbildung.
- Die Allgemeinverbindlichkeit für den **Landes-Gesamtarbeitsvertrag** soll über das Jahr 2002 hinaus erreicht werden.
- Im Zusammenhang mit der schrittweisen Einführung des **freien Personenverkehrs** im Rahmen der bilateralen Verträge gilt es, die Konkurrenzfähigkeit auf dem europäischen Arbeitsmarkt zu fördern und die Rekrutierungsmöglichkeiten aus Dritt-Ländern zu vereinfachen.
- **CO_2-Gesetz**: Die Bestrebungen zur Verbesserung der Energie-Effizienz sollen vorangetrieben werden. *SST*

POLITISCHE KÖPFE / Wer sich wo engagiert

Die Namen

Wer setzt sich auf Bundesebene für den Tourismus ein? Eine Übersicht:

- Neben den Branchenverbänden ist insbesondere der **Schweizer Tourismus-Verband** (STV) zu erwähnen, die tourismuspolitische Dachorganisation der Schweiz. An der Spitze steht Gottfried F. Künzi.
- Als STV-Direktor hat Künzi auch Einsitz in der **Beratenden Kommission für Tourismus**. Die Aufgabe dieses Gremiums besteht darin, die tourismuspolitischen Geschäfte des Bundesrates vorzubereiten und nach Ermessen auch selbst die Initiative zu ergreifen. Der Kommission gehören 17 Personen an, darunter viele Branchenvertreter: Werner Bernet (Direktor Reka), Andreas Deuber (Direktor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit), Florian Hew (Direktor Gastrosuisse), Christoph Juen (Direktor Schweizer Hotelier-Verein SHV), Hansruedi Müller (Direktor Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus), Jürg Schmid (Direktor Schweiz Tourismus), Nationalrat Peter Vollmer (Direktor Seilbahnen Schweiz SBS und Verband öffentlicher Verkehr VöV). Präsident ist SVP-Ständerat Christoffel Brändli.

SPITZENTREFFEN MIT TOURISTIKERN

- Die Herren Hew (Gastrosuisse), Juen (SHV), Künzi (STV) und Vollmer (SBS, VöV) sind auch im 17-köpfigen Vorstand der **Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr** vertreten. Präsident ist FDP-Nationalrat Duri Bezzola. Die Gruppe tauscht «informelle Informationen über Tourismusgeschäfte» aus; einmal pro Jahr trifft sie sich mit den Präsidenten und Direktoren der nationalen Tourismusorganisationen.
- Im Weiteren haben alle Parlamentarier die Möglichkeit, zwei Personen **im Bundeshaus zu akkreditieren**. Wie eine «Facts»-Liste (49/2001) zeigt, fällt die Tourismus-Bilanz mager aus: Künzi ist Gast von STV-Präsident und FDP-Nationalrat Franz Steinegger, Hans Peyer (Gastrosuisse) erhält dank SVP-Nationalrat Walter Glur Zugang zum Bundeshaus.
- Schliesslich sind die **Parlamentarier** zu nennen, die sich mehr oder weniger intensiv mit Tourismusfragen auseinander setzen. Nach Auskunft der Generalsekretariate der Regierungsparteien sind dies: Franz Steinegger, Dick Marty, Duri Bezzola und René Vaudroz bei der FDP; Hanspeter Seiler und Christoffel Brändli bei der SVP. (Anfrage nicht beantwortet: CVP, SP.) *SST*

POLITISCHE INTERESSENVERTRETUNG / Lobbyisten müssen relevante Probleme frühzeitig erkennen, Informationen zusammenstellen und ihre Argumente an die richtigen Leute bringen. **SONJA STALDER**

Wichtige Arbeit im Hintergrund

«Filz», «heimliche Einflüsterer»: der Arbeit der Lobbyisten haftet in der Schweiz häufig etwas Verruchtes an. Vermutlich ist das der Grund, weshalb Lobbyisten ihre Arbeit denn auch lieber diskret mit «politischer Interessenvertretung» umschreiben. «Lobbyieren – das ist ein grosses Wort. Man spricht einfach mit den Leuten», schwächt auch Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband, seine Tätigkeit ab.

Dabei gehört das Lobbying «zur Demokratie wie das Weihwasser zur Kirche», wie Nationalrat Andreas Gross kürzlich in der «Neuen Luzerner Zeitung» festgestellt hat. Ziel der Lobbyisten ist es, dass die Anliegen der Gruppe, deren Interessen sie vertreten, von den politischen Entscheidungsgremien wahrgenommen und internalisiert werden. Ihre Fühler müssen deshalb immer auf Empfang stehen: Es geht darum, relevante Probleme möglichst frühzeitig zu erkennen, sich Informationen zu beschaffen und ein entsprechendes Argumentarium zusammenzustellen.

«BRIEF AN INTERESSIERTE KREISE REICHT NICHT»

Diese Argumente gilt es dann an die richtigen Leute zu bringen. In der Regel sind das die Personen, die Vorentscheide zu fällen haben – auf Bundesebene etwa in den Kommissionen des Stände- und des Nationalrats. «Es genügt aber nicht, bloss einen Brief ‹an interessierte Kreise› zu verschicken», stellt Christoph Juen, Direktor Schweizer Hotelier-Verein, fest. Besser ist es, die Informationen im persönlichen Kontakt weiterzugeben: «Dann kann man mit dem Gesprächspartner diskutieren und auf seine Werthaltungen eingehen», so Juen.

Ein Beispiel, bei dem die Branche die Tragweite eines Themas zunächst nicht erkannt hatte, war das Geldwäschereigesetz. Es brauchte zähe Verhandlungen im Nachhinein, damit der unentgeltliche Geldwechsel im Hotel vom Gesetz ausgenommen wurde. Als Lobbying-Erfolge bezeichnet die Branche hingegen die Einführung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes im Jahre 1996. Inzwischen stehen die Zeichen so, dass der Sondersatz bis mindestens ins Jahr 2006 weitergeführt werden kann. Eine ständerätliche Kommission hat sich für diese Lösung ausgesprochen; die Entscheide im Parlament stehen noch an. «In der Phase der parlamentarischen Arbeit ist der Mist jedoch häufig schon geführt», betont Juen. «Es geht nur noch um die ‹Kosmetik›, um Kleinanliegen, wo noch eine gewisse Flexibilität besteht.»

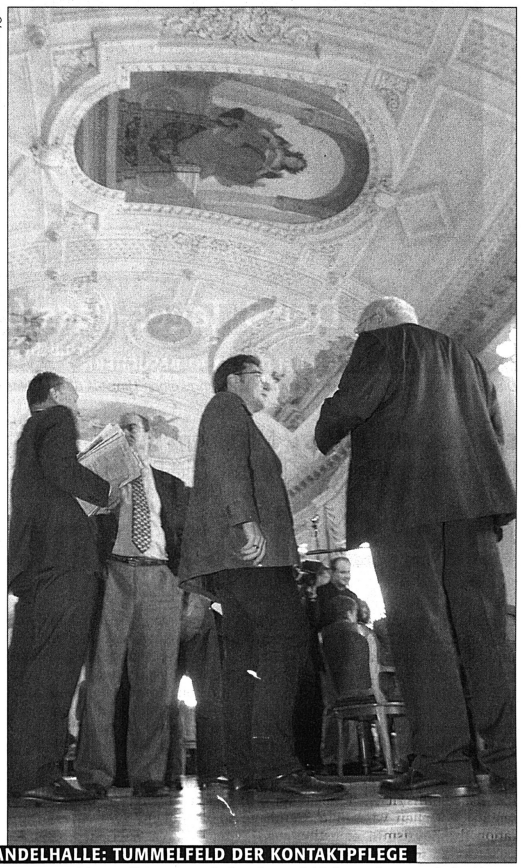
Das relativiert die Bedeutung der Wandelhalle aber keinesfalls: Sie ist das Tummelfeld für die politische Kontaktpflege. Es bringt klare Vorteile, wenn der Lobbyist seine potenziellen Ansprechpartner kennt und sich selbst als Gesprächspartner zur Verfügung stellen kann.

Das gute Beziehungsnetz zählt denn auch zu den Eigenschaften, die einen erfolgreichen Lobbyisten auszeichnen. Daneben spielt vor allem Vertrauenswürdigkeit und Diskretion eine wesentliche Rolle: Ein Lobbyist darf seine Erfolge nicht an die grosse Glocke hängen; seine Arbeit ist diejenige im Hintergrund.

Polit-Event

Eine Gelegenheit zur politischen Kontaktpflege bietet auch der traditionelle Polit-Event, der am nächsten Dienstag im Hotel Bellevue in Bern stattfindet: Die Parlamentarier sind von den Branchenorganisationen Schweizer Tourismus-Verband, Schweiz Tourismus, Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse, Seilbahnen Schweiz und Verband öffentlicher Verkehr zu einem Stehlunch eingeladen. SST

Foto: Marcus Gyger



WANDELHALLE: TUMMELFELD DER KONTAKTPFLEGE
Die grossen Weichenstellungen geschehen im Vorfeld der parlamentarischen Arbeit; in der Wandelhalle pflegen Lobbyisten vor allem ihre politischen Kontakte.

HUGO SCHMIDT / Der Kommunikationsberater ortet die Schwäche des tourismuspolitischen Lobbyings vor allem in der Zersplitterung der Kräfte. **INTERVIEW: SONJA STALDER**

«Es wird zu fraktioniert lobbyiert»

Nationalrat Rudolf Strahm hat die Tourismusbranche einmal als «Krückenbranche» bezeichnet. Hat der Tourismus im Parlament wirklich dieses Image?

Ich kann diese Frage nicht generell beantworten. Mir persönlich fehlt bei den Tourismus-Exponenten das Selbstbewusstsein und die Gesamtsicht. Die Branche ist auch teilfraktioniert in Hoteliers, Beizer, Kantone, usw.

Wie wichtig ist Image denn überhaupt für den Erfolg der Lobbying-Arbeit?

Das Image hat einen Einfluss auf die Grundhaltung und auf das Engagement der Parlamentarier. Das Image setzt sich aber nicht aus irgendwelchen schönen Kampagnen im In- und Ausland zusammen, sondern in erster Linie aus den Leistungen der Branche. Auch die Kommunikation spielt eine wesentliche Rolle. Sie kann dann optimiert werden, wenn die Führung und eben die Leistungen stimmen.

Generell sollte der Tourismus mehr voraus denken, mehr auf Innovation setzen, mehr Kooperationen eingehen. Hotelier-Verein und Gastrosuisse gehören für mich beispielsweise zusammen; da gibt's für mich keine Trennung.

Die Branche selbst klagt häufig über die zu schwache Interessenvertretung. Ist das ein Wahrnehmungsproblem, weil man nur sieht, was nicht geklappt hat, oder steckt mehr hinter dieser Kritik?

Man muss diese Kritik von zwei Seiten her betrachten: Es gibt die ewigen Jammerer, die mich persönlich jedoch weniger interessieren. Es gibt aber auch die anderen, die eine Bündelung der Leistungen, der Kräfte fordern. – Generell kann man sagen, dass im Tourismus nicht zu wenig lobbyiert wird, sondern zu fraktioniert. Man versteht sich zu wenig als Teil der gesamten Wirtschaft und holt sich zu wenig Verbündete.

Für mich gibt es in diesem Zusammenhang eigentlich auch kein Links und kein Rechts, sondern in erster Linie gemeinsame Ziele, die Konsens erfordern.

Ist diese Fraktionierung typisch für den Tourismus, oder kennen andere Branchen dieses Problem auch?

Sie ist einfach sichtbarer als in anderen Bereichen. Man müsste unbedingt eine Strukturbereinigung vornehmen.

Die Lobbying-Arbeit kann ja in verschiedenen Phasen einsetzen. Wie beurteilen Sie in dieser Hinsicht die Tourismuslobby?

Die Lobbying-Arbeit setzt wahrscheinlich zu wenig früh ein. Entscheidend ist ja der Einstieg, dann, wenn sich die ersten Meinungen bilden. Wenn man die Parlamentarier für sich gewinnen will, muss man mit ihnen gemeinsam Ideen für die Zukunft entwickeln. Sie sollen von sich aus den Tourismus als Wirtschaftszweig verstehen.

… und das macht der Tourismus nicht?

Nein, sicher nicht. Man bringt zu stark die Politik an die Öffentlichkeit und nicht die Leistungen. Das ist eine allgemeine Verbandskrankheit.

Einen relativ starken Einfluss auf die Meinungsbildung haben übrigens auch die Tourismusprofessoren. Ihre guten Ansätze führen aber oft zu keinen Handlungen; diese Schnittstellen müssten deutlicher geschaffen werden.

Welches sind die drei Tourismuslobbyisten, die Ihnen spontan einfallen?

Es gibt eigentlich keine echten, erkennbaren Lobbyisten. Duri Bezzola ist für mich beispielsweise nicht als Lobbyist erkennbar, obwohl er vermutlich dazu zählt.

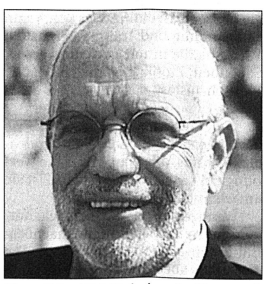
Franz Steinegger würden Sie nicht den Tourismuslobbyisten zuordnen?

Steinegger kann man nirgends mehr einordnen. Mit der Expo ist er ohnehin erledigt; er kann froh sein, wenn er da wieder heil herauskommt.

Welche Tipps geben Sie einem Hotelier oder einem Touristiker, der seine Interessen auf regionaler und lokaler Ebene vertreten will?

Der erste Tipp: Täglich Leistung sichtbar machen, ausstrahlen, innovativ sein. Wenn jemand professionell genug ist, so lobbyiert er selbst. Er macht das systematisch und kontinuierlich. Sonst holt er sich Hilfe bei Spezialisten, die ihm die Türe öffnen. Grundsätzlich hat ein Hotelier oder ein Gastronom ja gute Möglichkeiten, jemanden zum Essen einzuladen, ohne gleich als korrupt zu gelten.

Zur Person



Hugo Schmidt ist Inhaber der Kommunikationsfirmen Hugo Schmidt AG und Suxess AG mit Sitz in Luzern. Lobbying gehört zu den angebotenen Dienstleistungen. Laut Schmidt betreuen die Firmen auch Mandate der Tourismusbranche. SST

Fotos: zvg

UNGLÄUBIGES STAUNEN BEI DEN EXPO-BESUCHERN

Die Werber der Expo.02 machen in ihrer Werbung keinen Hinweis darauf, was es an der Ausstellung zu sehen gibt. Den grossen Augen des Fotomodells zufolge jedoch erwartet einen Unglaubliches.

EXPO.02-WERBUNG / Mit einem kleinen Budget und einer riesigen Zielgruppe versuchen die Expo-Werber, das Schweizervolk an die Landesausstellung zu locken. Die Botschaft der Werbung soll deshalb zielgruppenübergreifend verstanden werden. **DANIEL FURRER**

Die Sujets finden, die allen gefallen

Es gehört zu den Aufgaben der Marketingdirektion der Expo.02, zusammen mit der Werbeagentur Publicis, Herrn und Frau Schweizer zu einem Besuch der Landesausstellung zu animieren. Keine leichte Aufgabe, bedenkt man die Dimension der Ausstellung. «Die Vielfalt des Angebots ist enorm und das Erlebnis für jeden Besucher anders. Mit unserer Werbung wollen und können wir deshalb nur eine übergreifende Botschaft kommunizieren», meint Thomas Krüttli, eidg. dipl. Werbeleiter und seit rund zwei Jahren bei der Expo.02. Aus werbetechnischer Sicht stünden denn vor allem vier Ziele im Vordergrund: Die Kaufbereitschaft und Besucherfrequenz erhöhen sowie Sympathie und Wissen vermitteln.

DANK NON-PROFIT VIEL GOODWILL ÜBERALL

Ganze fünf Millionen Franken stehen für die Werbung zur Verfügung. Ein kleiner Betrag, im Vergleich zum Gesamtbudget.

Aber die Expo.02 hat auch eine andere Ausgangslage. Zum einen erfährt die Landesausstellung wesentlich mehr PR als normalerweise und zum anderen rühren die zwölf offiziellen Partner ebenfalls kräftig in der Werbetrommel.

«Die Expo.02 ist klar ein Schwerpunkt in diesem Jahr und wir streben eine hohe Präsenz auf allen Kommunikationskanälen an» sagt beispielsweise Roland Binz, Mediensprecher der SBB. Wie viel Geld die Bundesbahnen für diese Präsenz ausgeben werden, will er jedoch nicht preisgeben.

Als Non-Profit-Organisation geniesst die Expo zudem vielerorts besonderen Goodwill. Viele Medien gewähren Ermässigungen und solche die es nicht tun, werden nicht berücksichtigt.

ZIELGRUPPEN UNTERSCHIEDLICH ANSPRECHEN

«Das Schwierigste an den Kampagnen ist, ein Sujet zu finden, welches allen gefällt», sagt Thomas Krüttli. Bei den Kampagnen versuche man deshalb, durch die Anwendung verschiedener Sujets eine möglichst breite Schicht anzusprechen. Die Expo.02 soll schliesslich der ganzen Bevölkerung schmackhaft gemacht werden.

Aber diese Auftritte dienen vor allem als Basiskampagne. Die gezielte Ansprache der einzelnen Zielgruppen erfolgt separat. Aufgeteilt in die Segmente Schulen und Jugendliche, Gruppen (TO und Busunternehmen), Vereine sowie Firmen läuft hier die Kommunikation mit verschiedenen Mitteln. Dazu gehören Direct Mails, Flyer, Prospekte, Spezialangebote und auch das Expo-Mobil, welches seit ein paar Monaten in der ganzen Schweiz unterwegs ist.

Bei den Werbebemühungen konzentriert man sich vorwiegend auf die Schweiz. Es würde zu viel Geld kosten, die Landesausstellung im Ausland bekannt zu machen. Der Erklärungsbedarf ist sehr hoch. Einzig im grenznahen Ausland plant die Expo.02, in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus, für den Monat Mai eine Kampagne und hofft, dass zwischen einer halben und einer Million ausländische Besucher die Landesausstellung besuchen werden.

Unbescheidener Vergleich mit Amerika

Das Werbekonzept sieht drei Phasen mit unterschiedlichen Botschaften und Inhalten vor. Die erste Kampagne startete am 15. Mai 2001, also genau ein Jahr vor der Eröffnung. In Kino- und TV-Spots stimmte man das Publikum auf das bevorstehende Grossereignis ein. «Die Expo.02 ist ein Generationenereignis, welches man nicht verpassen darf», war die Message. Ganz unbescheiden und mit viel Pathos verglich man dabei die Expo etwa mit der Entdeckung von Amerika oder der ersten Mondlandung. Mit der zweiten Kampagne im Oktober 2001 wurde der Ticket-Vorverkauf lanciert. Nebst TV-Spots setzte man hier auch Plakate und Anzeigen ein. Die Hinführung zum POS (Point of sale) erfolgt zudem durch ein Joint Venture mit der SBB, welche mit ihren Plakaten «Suchen Sie nicht lange herum», auf den Vorverkauf aufmerksam machen. Die dritte und vorerst letzte Welle startet in den nächsten Tagen und hebt einerseits die Vielfalt dieser Landesausstellung hervor und konzentriert sich dann kurz vor der Eröffnung auf das Ende des Vorverkaufs. Ähnlich den Spots von «Idée Suisse» präsentieren Prominente in kurzen Statements ihre Vorstellungen und Erwartungen an die Expo.02. Dabei hat jeder andere Gründe und zeigt dem Publikum so, dass die Landesausstellung allen etwas zu bieten hat. DF

PETER MARTI / Der Werbefachmann der Marti Communications und General Manager der «Swiss Deluxe Hotels» kann sich mit der Expo-Werbung (noch) nicht anfreunden, weil sie ihm zu wenig spannend ist. **DANIEL FURRER**

«Die Expo.02 hat noch keinen Kultcharakter»

Herr Marti, haben Sie sich schon ein Expo-Ticket gekauft?

Nein, ich habe noch kein Ticket gekauft, werde dies aber sicher noch tun.

Offenbar fühlen Sie sich von der Werbung angesprochen?

Eben nicht, sonst hätte ich wohl schon jetzt eines gekauft. Macht man einen Vergleich zu Markenwerbung, dann weiss ich, dass mich mein Deo nicht im Stich lässt und Uncle Ben's Reis nie klebt, aber von der Expo weiss ich nur, dass sie stattfindet.

Gerade mal fünf Millionen Franken stehen den Expo-Machern für Werbeausgaben zur Verfügung. Ist das der Grund?

Ich versuche nie, Werbung abhängig von einem Budgetbetrag zu machen. Was fehlt, ist, dass die Expo.02 im Moment noch kein Kult ist.

Wie soll man bei einem so umfassenden Angebot denn die Inhalte überhaupt rüberbringen?

Ich denke das ist gerade die Schwierigkeit bei dieser Werbung. Man kann ja nicht einen einzelnen Anlass innerhalb der Expo hervorheben. Das ist wie bei einem Supermarkt, der tausende von Artikeln führt. Man muss irgendwie eine gemeinsame Vision dieses Supermarkts oder eben der Marke Expo.02 kommunizieren, welche kultartigen Charakter aufweist.

Peter Marti, Werbefachmann und Hotel-General-Manager.

Was verstehen Sie unter Kult und Inszenierung?

Für mich ist dann etwas Kult, wenn es Spannung und Träume beinhaltet. Wünsche die in mir geweckt werden, Schönheit, Erotik, die am Schluss den Wunsch auslöst, das will ich mir ansehen.

Wie sieht die Zeitplanung idealerweise aus, d.h. wann setzt die Werbung ein und in welcher Phase ist sie am wichtigsten?

Wenn es darum geht, den Bekanntheitsgrad aufzubauen, dann macht ein früher Einsatz von Werbung Sinn. Ist der Anlass aber bereits bekannt, dann macht Werbung lange Zeit im Voraus wenig Sinn.

Mit anderen Worten, die heisse Phase der Werbung beginnt unmittelbar vor der Eröffnung und während den ersten Wochen. Vorankündigungen wie beispielsweise der Start des Ticketverkaufs sind doch überhaupt nicht sexy.

Die Expo.02 sorgte lange Zeit eher für Negativ-Schlagzeilen. Wie reagiert man aus werbetechnischer Sicht auf solche Gegebenheiten?

Rechtfertigungen sind in solchen Fällen nicht angesagt. Richtigstellungen auf einer sachlichen Basis kann man machen. Aber solche Meldungen sind nicht per se schlecht. Bei der Expo.02 hat das doch dazu geführt, dass heute alle wissen, dass sie stattfindet.

Wie unterscheidet sich Event-Werbung von herkömmlicher Produkte-Werbung?

Im Eventbereich ist meistens viel weniger Geld vorhanden. Man muss zusätzlich die Sponsoren berücksichtigen. Eventwerbung ist gezwungen, sehr viel fokussierter vorzugehen, als dies in der klassischen Werbung der Fall ist. Ein wichtiger Unterschied ist auch, dass ich bei Events mit mehr PR rechnen kann. Ich habe also Kommunikationsinstrumente, die mich sehr wenig kosten.

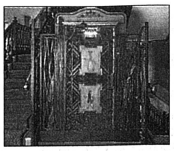
Welches sind die Schwierigkeiten bei Event-Werbung?

Ein Nachteil ist, dass Events noch keine Marke haben, man muss zuerst einmal einen Markenwert kreieren. Die Kommunikation ist oft sehr sachlich und mit zu vielen Botschaften überladen. Man sollte sich darauf konzentrieren, die Menschen zu verführen.

Zur Person:

Peter Marti ist Gründer und Firmeninhaber der Firmen Marti Communications, Marti Management Consultants und Marti Direct. Zu seinen Kunden gehören Unternehmen wie Lindt&Sprüngli, Denner, bbtrade.ch, und andere. Zusätzlich führt Peter Marti als General Manager die Swiss Deluxe Hotels.

BEAT ANNELER / Der Thuner Tourismusdirektor ist sowohl Manager als auch Naturbursche in einer Person. **SEITE 9**



GRAND HOTEL PARK / Im Gstaader Fünf-Sterne-Haus rollen die Köpfe. Direktoren und Besitzer sind miteinander im Clinch. **SEITE 11**

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

HANSRUEDI MÜLLER / «Vor-Sicht Tourismus»

Ein Buch zum Jubiläum

Seit 20 Jahren ist Hansruedi Müller Professor am Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern. Zu seinem persönlichen Jubiläum hat er das «Nachttisch-Buch» – wie er es nennt – «Vor-Sicht Tourismus» herausgegeben. «Reflexionen und Denkanstösse zum Phänomen Tourismus» will er seinen Leserinnen und Lesern vermitteln. Auf rund 170 Seiten fasst Müller Kolumnen und Artikel zusammen, die er im Laufe der Jahre für verschiedene Medien verfasst hat. Er habe einen vor-sichtigen Rückblick gewagt und alle Kolumnen nach deren heutigen Gültigkeit hinterfragt.

Einige Grundprinzipien des Tourismus habe er nach 20 Jahren verstanden, zahlreiche Erscheinungen habe er deuten gelernt, «aber viele Zusammenhänge sind mir trotz intensivem Nachdenken ungeklärt geblieben. Die Komplexität ist enorm, die Dynamik hoch: Dies ist auch der Hauptgrund, weshalb für mich das Phänomen Tourismus nichts von seiner Faszination eingebüsst hat», schreibt er in seinem Vorwort. Und diese Faszination spürt man. Auch dann, wenn Hansruedi Müller nicht mit Kritik spart. *CK*

«Vor-Sicht Tourismus», 25 Franken, beim fif-Verlag, Engehaldenstrasse 4, 3012 Bern, Telefon 031 631 37 11/12, fif@fif.unibe.ch

BERNER OBERLAND / Neun Destinationen akzeptiert

Jungfrau setzt sich durch

In der Diskussion um die Destinationsbildung in der Jungfrauregion gibt der Kanton Bern vorerst klein bei: Er hat sich bereit erklärt, Interlaken, Grindelwald und Wengen/Mürren/Lauterbrunnental als drei beitragsberechtigte Destinationen zu akzeptieren. Somit wird der Kanton in Zukunft mit insgesamt neun Destinationen zusammenarbeiten. Neu werden die 1,4 Millionen Franken aus der Beherbergungsabgabe direkt an die Destinationen ausbezahlt.

Noch Ende des letzten Jahres hatte der Kanton die kurzfristige Bildung einer gemeinsamen Destination «Jungfrauregion» gefordert. Die Tourismusverantwortlichen zeigten sich jedoch erst bereit, eine Marketingkooperation zu gründen. Längerfristig will der Kanton aber an seiner destinationsorientierten Tourismuspolitik festhalten, schreibt er in einer Pressemitteilung. *SST*

US-REISEMARKT / Switzerland Tourism North America lässt nichts unversucht, um bei den Amerikanern Europareisen wieder beliebt zu machen. US-Anbieter operieren selber auch mit Billigstangeboten. **TONI RÜTTI**

Individualität statt Dumping

In Amerika boomt der Tourismus, doch die Schweiz kann davon nicht entsprechend profitieren. «Wir versuchen, vermehrt spezielle Interessengruppen anzusprechen und bieten den Veranstaltern Ideen und Vorschläge, wie Gruppenreisen ‹individualisiert› werden können», so Urs Eberhard, Direktor Switzerland Tourism North America. Schweiz Tourismus (ST) Nordamerika arbeitet eng mit dem amerikanischen Reisebüro-Konsortium Virtuoso zusammen, um im Hochpreissegment exklusive Schweiz-Angebote zu platzieren. Zudem werden über Internet-Plattformen von Partnern Sonderangebote offeriert. Unter www.go-today.com ist ein «Swiss Ski Special» in Interlaken oder Luzern für sieben Tage mit Flug, Transfer und Hotel für 669 Dollar oder rund 1100 Franken zu haben. ST Nordamerika baut stärker denn je auf Nischenprodukte und «Special-Interest-Gruppen». «Hier haben wir sehr gute Chancen auf kurzfristigen Erfolg und sprechen eine Zielgruppe an, die weniger anfällig auf Annullierungen ist», so Urs Eberhard. Leider seien aber die meisten Reiseveranstalter zu stark mit ihrer Inlandproduktion beschäftigt und zu unflexibel, um neue thematische Europatouren aufzunehmen. ST Nordamerika hat sein Verkaufsteam mit vier zusätzlichen Aussendienstleuten verstärkt. Die neuen Kräfte akquirieren neue Geschäfte und lassen nichts unversucht, die Ausfälle zu kompensieren.

BISHER NIE ERREICHTE TAGESRESULTATE

In den Monaten Januar und Februar erzielten amerikanische Tour-Operators umsatzmässig bisher nie erreichte Tagesresultate. Inlandreisen sind die Renner. Während Flugreisen nach Australien und in die Karibik trendy sind, hat Europa das Nachsehen, namentlich im mittleren Preissegment (Gruppenreisen). Bestens laufen demgegenüber Luxusreisen einerseits und Internet-Billigstangebote nach Europa andererseits. Offeriert wird ein verlängertes Weekend in Zürich, London oder Paris ab 399 Dollar oder rund 680 Franken inklusive Flug. «Wenn in den USA Flugtarife nach unten angepasst werden, um die Reiselust wieder wecken, ist daran nichts Negatives zu sehen, solange die Europareisen nicht zu Ausverkaufspreisen verschleudert werden», sagt Mario Lütolf, Direktor Luzern Tourismus. «Luzern setzt aber seit Jahren auf einen qualitativ hochstehenden Tourismus und nicht auf Dumpingpreise. Die Hoteliers sowie eine breite Schicht von Leistungsträgern vertreten ebenfalls diese Politik, und zwar selbst in härter gewordenen Zeiten.»

Karikatur: Martin Guhl

FLUGPREISE NACH UNTEN ANGEPASST
Offeriert wird in Amerika ein verlängertes Weekend in Zürich ab 399 Dollar – rund 680 Franken – inklusive Flug.

KEINE EINMISCHUNG VON LUZERN HOTELS

Indessen wird gemunkelt, Luzerner Hoteliers müssten in der Zwischensaison Halbpensionspreise von rund 40 Franken gewähren, um die Betten belegen zu können. Laut «Neuer Luzerner Zeitung» kommt es im Frühjahr in Luzern im Segment der amerikanischen Gäste zu einem Frequenzeinbruch von 50 bis 60 Prozent, was Dumpingpreise nach sich ziehen dürfte. Aufgestellt hat diese Prognose Beat Bächler, ehemaliger Luzerner Vize-Verkehrsdirektor und heutiger Chef des Krienser Incoming-Unternehmens LTI Lucerne Tours.

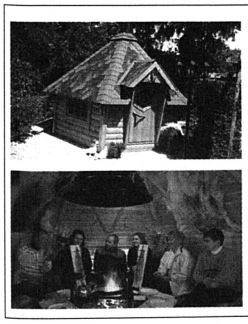
Selbst bei der amerikanischen CS-Tochter Credit Suisse First Boston läuft offenbar nichts, wenn bei den Übernachtungen in der Schweiz nicht zehn Prozent gewährt wird. «Ausgerechnet eine Bank, die von den Hotels bessere Ertragszahlen verlangt», resümiert Urs Eberhard. Dass Tour-Operators ständig versuchen, «etwas über den Preis zu machen», ist bekannt. Thomas Egli, Präsident von Luzern Hotels, schliesst Dumpingpreise zwar nicht aus, doch einen konkreten Fall hat er nicht zur Hand. Die Preisgestaltung sei ein unternehmerischer Entscheid, in den sich Luzern Hotels nicht einmische: «Kostenstruktur und Preise müssen in einer freien Marktwirtschaft die Leistungsträger selber verantworten.» Das auf amerikanische Gäste spezialisierte Luzerner Grand Hotel Europe will der neuen Situation mit neuen Kundensegmenten trotzen. Hoteldirektor Agapios Panayiotou denkt dabei vorab an Gäste aus dem Mittelmeerraum, aber auch aus Deutschland. Auf das Ansinnen der Tour-Operators, Dumpingpreise zu gewähren, ist Panayiotou laut eigener Aussage bisher nicht eingegangen. Dafür beteiligt er sich an einer Werbekampagne in Amerika.

Das von Amerikanern viel frequentierte Interlaken erwartet laut Urs Zaugg, Direktor Interlaken Tourismus, zwar Einbussen, doch längst nicht im befürchteten Ausmass. Was das Dumpingpreis-Gerücht anbelangt, ist ihm nichts Handfestes bekannt. Zürich leidet ebenfalls unter der Flugunlust der Amerikaner. Aber auch Maurus Lauber, Marketingleiter Zürich Tourismus, kennt keinen Dumpingfall. Gugliemo Brentel Präsident Zürcher Hoteliers, rät, sich niemals erpressen zu lassen. Brentel glaubt, dass dort, wo es zu Preisproblemen komme, unter der Decke andere Probleme brodelten.

Befriedigender Buchungsstand dank Gästemix

In Luzern hat man sich auf einen Gästemix eingestellt, der je zu 25 Prozent aus Schweizern, Europäern, Amerikanern und Asiaten besteht. Dank diesem Mix ist man insofern nur zum Teil von den Amerikanern abhängig, als in den anderen Segmenten immer noch Potenzial vorhanden ist. Übers Jahr gesehen setzen sich die Luzern-Besucher zu etwa 40 Prozent aus Gruppen, zu 50 Prozent Individualgästen und 10 Prozent Kongressgästen zusammen. Was den aktuellen Buchungsstand für die Saison 2002 angeht, ist man in Luzern laut Mario Lütolf, Direktor Luzern Tourismus, «grundsätzlich nicht unzufrieden». Es gehe jetzt darum, die Kapazitäten – zur Verfügung stehen rund 2200 Hotelbetten – zu koordinieren und dabei nicht nur an die Reisegruppen zu denken, sondern auch an die Festival-, Kongress- und Seminar- sowie Individualgäste. Gern gesehen seien in Luzern auch Tagesgäste, die zum Shopping kämen oder Titlis, Pilatus und Rigi respektive den Vierwaldstättersee erleben möchten. *TRU*

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



GRILL-KOTA 9.0 m²

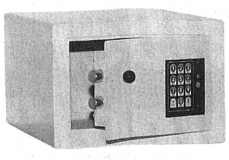
Da kommt Stimmung auf!

Grillieren in gemütlicher Runde. Wetterunabhängig
Für Ihre Gäste, Freunde, Familie.

NEU! Jetzt auch als Gross-Kota mit 17 m² lieferbar. Der Ort für das unvergessliche Après-Ski-Vergnügen.

Finnische Qualität! Ab Lager CH. Verlangen Sie die Unterlagen!

Ralf Trötschkes, Handelsvertretung
7505 Celerina, Tel. 081 833 70 09
E-Mail: ralf@sci.fi, Fax 081 833 70 10



LOX-20/35 Zimmersafe

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

SCHÄNIS
STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00, Fax 055 619 68 68
www.sts-schaenis.com

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

- Attraktive Website
- Online Booking
- hobooBox
- Aktualisierungsdienst integriert
- 360° Panoramabilder
- Website Promotion
- Planung, Beratung und Support

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

Kasimir-Pfyffer-Strasse 1
Postfach 7151, CH-6000 Luzern 7
Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70
admin@forum.ch, www.forum.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 UEBERBLICK 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

Sommer am Bodensee, megageil

Gourmet-Beiz

Zu vermieten nach Übereinkunft, oder **Gerantenpaar,** rustikales Restaurant, Terrasse, Pergola mit 80 Sitzplätzen, Gästezimmer, Wirtewohnung, Park, Top-Lage an Hauptstrasse, Hafen und See.

Anfragen unter Chiffre 147406 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

147406/417881

Top-Restaurant

Nähe Sion, bekannter Skiort mit toller Panoramaaussicht, seit Jahrzehnten bestens eingeführt, komplett eingerichtet, mit 2-Zimmer-Wohnung und 2 Studios zu nur sFr. 950 000.–
(Verhandlungsbasis)
aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen.

Info: Mengis Annoncen,
Chiffre MA 7597, Postfach, 3930 Visp

147403/44008

Zu verkaufen neu renoviertes

Restaurant/Hotel/Bar

im Berner Oberland

Restaurant:	40 Plätze
Gaststube:	ca. 15 Plätze
Bar:	ca. 30 bis 40 Plätze
Zimmer:	7
Betten:	16
Terrasse:	ca. 40 bis 60 Plätze

Weitere Auskunft erteilt:
Telefon 033 671 10 45 oder 079 397 82 41

146703/16861

---

griwaplan

verkauft an ruhiger Lage im Zentrum von

Grindelwald

Hotelbetrieb mit Restauration

• 25 Zimmer mit ca. 50 Betten • heimeliges Restaurant mit ca. 60 Plätzen • Bar • Terrassensitzplätze • nähe Sportzentrum

Günstige Gelegenheit!

GRIWAPLAN Immobilien-Treuhand AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 45 00 / Fax 033 853 45 16

Hotel-Restaurant Sonne

an schönster Lage in St. Gallen-Rotmonten

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen

16 Gästezimmer	
Tagesrestaurant	35 Plätze
Bar	30 Plätze
Speisesaal (unterteilbar)	80 bis 110 Plätze
Sitzungszimmer	20 Plätze
Gartenterrasse und Garten	120 Plätze
Angestelltenzimmer	
Wirtewohnung	
Minigolf-Anlage und genügend	Parkplätze
Grundstück 3000 m²	

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

146668/395314

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

SUCHEN SIE EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?

WIR KÖNNEN IHNEN VERSCHIEDENE HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE MIT 1-4 MIO UMSATZ IN MIETE/MIETE-KAUF ANBIETEN.

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON SZ
TEL. 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, Balmfluhstrasse 19, 4515 Oberdorf, Tel. 032 622 60 80, Fax: 032 754 31 04, info@activgastro.ch

P 00000/386447

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

**** HOTEL ****

In einem schönen Badekurort verkaufen wir ein mittelgrosses

4-Stern-Hotel

Gerne geben wir Ihnen bezüglich Lage, Grösse, Verkaufspreis etc. mehr Informationen.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 513-298241 Südostschweiz-Publicitas, Postfach, 7001 Chur

---

Zu verkaufen in Zürich-Nord bekanntes und exklusives

Speiserestaurant

an fantastischer Lage mit Fernsicht. Geeignet als Gourmet-Restaurant für kreativen Koch oder Gastwirt. Ca. 80 Sitzplätze, diverse Nebenräume u. Säli, Gartenterrasse, Kegelbahn etc., zahlreiche Parkplätze sowie div. Landparzellen a ca. 800–5000 m². Rufen Sie an und verlangen Sie die Unterlagen.

146748/58882

Limmat Bau-, Treuhand und Verwaltungs AG. Tel. 01/755 71 71 www.limmat-immob.ch

---

Zu vermieten nach Vereinbarung einfache

Familien-Pension

im Zentrum vom Locarno

Inventarübernahme, geeignet für Paar.

Zu erreichen von 14.00 bis 17.00 Uhr unter **Telefon 078 627 11 22**

147217/207870

BERATUNG SHV

Wir verkaufen im Auftrag

Landgasthof Sternen Muri

Muri bei Bern

Unmittelbar vor den Toren der Stadt Bern in einer bevorzugten Wohngemeinde der Region.

Weitere Standort-Vorzüge des traditionsreichen Betriebes sind die Flughafennähe zu Bern-Belp und die Zentrumsfunktion des Hauses innerhalb der Gemeinde.

- 44 Zimmer / 88 Betten
- 4 verschiedene Restaurationsräumlichkeiten
- Konferenzzentrum mit der notwendigen Infrastruktur für bis zu 300 Personen

Weitere Informationen oder ausführliche Verkaufsdokumentationen erhalten Sie beim

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV, Urs Feuz
Tel 031 370 43 43 / Fax 031 370 43 44
E-Mail urs.feuz@swisshotels.ch
Monbijoustrasse 130 / 3001 Bern

BERATUNG SHV

147426/64735

Zu verkaufen in **Romanshorn/TG** an bester Lage am Bodensee, direkt beim SBB-Bahnhof und Hafen

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

Mit Tages-Rest. 80 Pl., Speiserest./Grill 60 Pl., Bar mit Smoker's Lounge, 70 Pl., Pub 80 Pl., grosser Saal mit Bühne und neuester Showtechnik (unterteilbar bis 650 Pl.), 18 Hotelzimmer, moderne Küchenanlage, gesamthaft grosszügige Infrastruktur

Günstiger VB von Fr. 2,8 Mio., inkl. Inventar

Der Verkaufspreis bietet eine fast einmalige Gelegenheit für Anleger oder Betreiber.
E-Mail: thoma.immo@tgnet.ch
Internet: www.immopool.ch/thoma

THOMA
Immobilien Treuhand AG
THOMA Amriswil 071 411 37 11

Die Stiftung «Sinnvolles Alter» sucht für eine neue Wohnform

Pension/Hotel

für 25 bis 40 Personen

an schöner Lage in der Deutschschweiz, evtl. Sicht auf See, mit Umschwung.

Stiftung «Sinnvolles Alter», Postfach 30, 9012 St. Gallen, Telefon 01 921 15 86.

147344/417858

VERKAUFSLOKAL ODER RESTAURANT ?

An Top-Passantenlage (Bahnhofsnähe) in einer Schweizer Touristenstadt zu vermieten bis zu 400 m² Verkaufsfläche – Lokal in der Bauphase Geeignet für ein Ladenlokal oder Restaurant – Innenausbau kann noch Ihren Wünschen angepasst werden.

Falls Sie Interesse an dieser einmaligen Gelegenheit haben, melden Sie sich bitte unter Chiffre 146746, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

146746/23116

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

Stadt Zürich

Zu vermieten an bestfrequentierter Lage

★★★-Geschäfts-hotel Garni

per 1. Juni 2002
40 Zimmer, 3 Suiten.

Anschriften bitte unter Chiffre 147102 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

147102/417809

Zu verkaufen im **LOCARNESE** renommiertes

Restaurant

150 Innen- und Aussenplätze
25 eigene Parkplätze.
Umsatz 1 Mio. (erhöhbar).
Nur seriöse Interessenten mit Kapital zur Verfügung. Tel. 091 791 48 52 und den Besitzer verlangen (12.00–14.00 oder nach 19.00 Uhr)

P 146033/417302

Betreibungsrechtliche Grundstückversteigerung

Steigerungsobjekt:
Grundstück Nr. 1380, Grundbuch Kriens, Plan Nr. 78 Hotel Himmelrich Hofraum, Anlagen, Acker, Wiese, Wald, Weg, Strassen, 2 ha 63 a 87 m²

Hotel Himmelrich Nr. 107, vers.	Fr.	4 506.000.00
Ökonomiegebäude Nr.107A, vers.	Fr.	450 000.00
Trafostation Nr. 107B, vers.	Fr.	25 000.00
Gartenhaus Nr. 107C, vers.	Fr.	34 000.00
Katasterschatzung	Fr.	3 104 800.00
Betreibungsamtliche Schatzung	Fr.	2 657 200.00

Beschrieb:
Hotelgebäude mit 25 Zimmerappartements auf 3 Etagen, Baujahr ursprünglich ca. 1795, Neubau 1988, mit Ökonomiegebäude/Personalhaus Baujahr 1988, Trafostation Baujahr 1988, Gartenhaus Baujahr 1990, Kinderspielplatz und Kleintiergehege.

Lage:
Überdurchschnittliche Lage im Süden von Kriens am Schattenberg auf ca. 700 mü.M., mit imposanter Sicht auf Kriens, Luzern, Horw, den See und die umliegenden Berge. Distanz nach Kriens ca. 4 km, nach Luzern (Bahnhof) ca. 7,5 km.

Zeit und Ort der Steigerung:
Freitag, 22. März 2002, nachm. 14.30 Uhr im Rest. Grüner Boden, Hochrainstrasse 22, 6010 Kriens

Der Ersteigerer hat vor dem Zuschlag eine Anzahlung von Fr. 400 000.00 in bar oder mit einem durch eine Schweizer Bank an die Order Betreibungsamt Kriens ausgestellten Check (kein Privatcheck) zu leisten. Davon werden Fr. 15 000.00 an die Kosten der Eigentumsübertragung und die Löschung von Pfandtiteln im Grundbuch und Fr. 385 000.00 an den Steigerungskaufpreis angerechnet.

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. Dezember 1983, in Kraft seit 1. Januar 1985, sowie auf die Verordnung vom 1. Oktober 1984 und deren Änderung vom 10. September 1997, in Kraft seit 01. Oktober 1997, aufmerksam gemacht.

Personen, die als Stellvertreter in fremdem Namen, als Mitglied einer Rechtsgemeinschaft oder als Organ einer juristischen Person bieten, haben sich unmittelbar vor dem Zuschlag über ihre Vertretereigenschaften auszuweisen. Vertreter von Vereinen oder Stiftungen haben sich zusätzlich über ihre Vertreterbefugnis auszuweisen. Handelsgesellschaften und Genossenschaften haben zudem unmittelbar vor dem Zuschlag einen Handelsregisterauszug vorzulegen.

Lastenverzeichnis und Steigerungsbedingungen können beim unterzeichneten Betreibungsamt eingesehen werden.

Besichtigung des Steigerungsobjektes am Montag, 11. März 2002, nachm. zwischen 14.00 und 16.00 Uhr nur gegen tel. Voranmeldung

Kriens, 28. Februar 2002

Betreibungsamt Kriens
Schachenstrasse 11, 6010 Kriens
Telefon 041 329 62 22

147012/398988

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 Gästepakplätze, ein noch grösserer öffentlicher Parkplatz ist in Gehdistanz.
Auf Wunsch kann zusätzlich auch eine Wirtewohnung im neu ausgebauten Dachgeschoss der Liegenschaft gemietet werden.

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

Unser Herr Felix freut sich auf Ihren Anruf

Telefon 01 291 25 77 oder 076 560 36 87

---

htr

Über Investitionen und Bergstationen.

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

ABSTIMMUNGEN / St. Moritz, Davos, Aletsch und Einsiedeln

Viermal Ja für den Tourismus

Neben der Uno entschied das Volk auch noch über touristische Geschäfte. So stimmten die Bündner beispielsweise dem Kredit von vier Millionen Franken für die Ski-WM in St. Moritz zu. Im Herbst 2000 war der Kredit verworfen worden: Damals betrug er noch sieben Millionen Franken.

In Davos wurde die Tourismusförderungsabgabe (TFA) mit einem knappen Ja zur angenommen. Mit der Einführung der TFA werden Mehreinnahmen von rund 700 000 Franken pro Jahr erwartet. Das bisherige Marketing-Budget von Davos Tourismus wird damit auf rund zwei Millionen Franken aufgestockt.

Ja zur Tourismusförderungstaxe sagten auch die vier Gemeinden der beiden Ferienorte Riederalp und Bettmeralp. Die vier Gemeinden wählten für ihr Reglement eine einheitliche Berechnungsformel aufgrund des Arbeitsplatzmodells. Wie hoch die zusätzlichen Mittel sind, wird sich erst zeigen.

In Einsiedeln ist der Bezirksbeitrag von 600 000 Franken an die nationale Sprunganlage Eschenbach klar angenommen worden. Damit könne der nordische Skisport in der Schweiz weiter gebracht werden, so Initiant Hermann Kälin. «Simis» Goldmedaillen dürften sich positiv auf den Kredit ausgewirkt haben. *CK/sda*

Mehr Geld

Aargau Tourismus. Der Verein will sein Budget mindestens verdoppeln, um den Betrieb seiner Geschäftsstelle zu sichern. Mit Gastro Aargau, dem aargauischen Hotelierverein, dem kantonalen Gewerbeverband sowie der aargauischen Industrie- und Handelskammer führt Aargau Tourismus deshalb Gespräche. Rund 100 000 Franken sollen die Aargauer Gemeinden einschiessen. 20 Rappen für jede der 650 000 Übernachtungen von Gästen im Kanton würden genügen, das Budget zu verdoppeln. *CK/sda*

MYSTERY PARK / Noch fehlen 10 Mio. Franken

Eröffnungstag unsicher

Eigentlich will der Mystery Park in Interlaken am 7. November 2002 seine Tore öffnen. Ob das gelingt, ist offen, denn es fehlen immer noch finanzielle Mittel. Neu sind 930 000 Aktien herausgegeben worden, die das Kapital um mindestens 10 Mio. Franken erhöhen sollen. Das ganze Projekt ist auf 105 Millionen Franken veranschlagt, mindestens 60 Prozent davon sollen mit Eigenkapital finanziert werden. Derzeit verfügt die Mystery Park AG über Eigenmittel von etwas über 32 Millionen Franken und über Sponsoring-Zusagen in der Höhe von 8 Mio. Franken. Rund zwei Drittel der Aktionäre sind Kleinaktionäre, daneben institutionelle Anleger wie zum Beispiel die Hotela.

Mittlerweile sind die Eintrittspreise bekannt: 48 Franken pro Erwachsenen, 28 Franken für Kinder zwischen 7 und 14 Jahren. *CK*

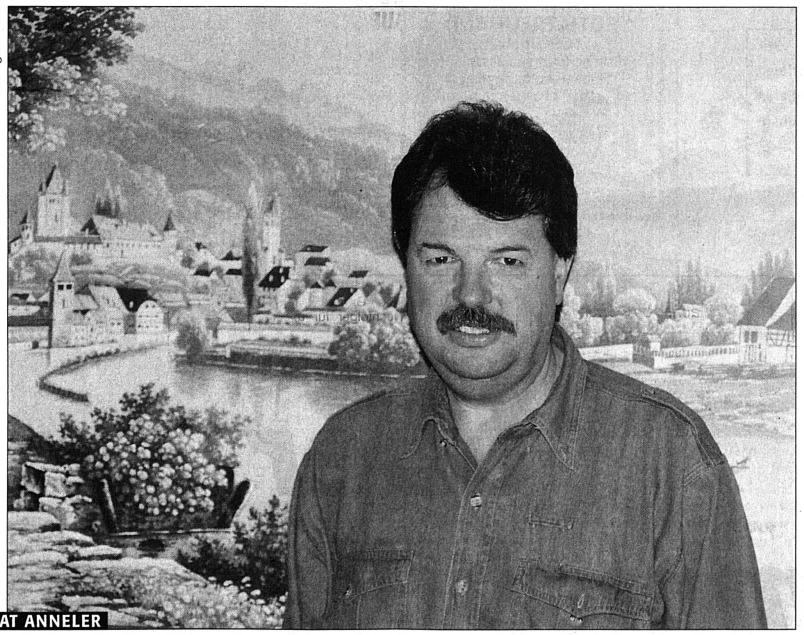
BEAT ANNELER / Der Direktor von Thun Tourismus und Thunersee Tourismus liebt seine Tätigkeit. Er möchte «mit nichts und niemandem tauschen», wie er sagt. Auch wenn der Pfad, auf dem er wandert, oft steil und steinig ist. **AGNES MÄRKI**

«Ich kenne keine Langeweile – jeder Tag bringt neue Herausforderungen»

Portrait

Beat Annelers Wurzeln reichen tief in die Geschichte der Stadt Thun. Im 15. Jahrhundert wurden seine Vorfahren Burger von Thun. Heute ist Beat Anneler Direktor von Thun Tourismus und Thunersee Tourismus. Er selber ist zwar nicht in Thun aufgewachsen, und doch verbinden ihn mit der zehntgrössten Stadt der Schweiz zahllose gute Kindheitserinnerungen. «Meine Grosseltern wohnten im Bälliz, in der Thuner Innenstadt, und ich verbrachte alle meine Ferien bei ihnen. Das gab mir nicht nur eine gute Beziehung zu den Grosseltern sondern auch zu dieser Stadt. So zögerte ich nicht lange, als vor gut zwei Jahren die Anfrage kam, ob ich die Arbeit des Tourismusdirektors übernehmen würde.»

Foto: Agnes Märki



BEAT ANNELER

Thuner Tourismusdirektor mit Liebe zur Natur: «Ich habe mir den Naturburschen im Manager erhalten.»

Beat Anneler trat seine Stelle unter schwierigen Bedingungen an, «eine fast unlösbare Aufgabe» wartete auf ihn. Jetzt, nach zwei Jahren engagierter Arbeit, sieht er allmählich das Ende des Tunnels. «Wir sind nun auf guten Wegen, so scheint mir, aber der Pfad war und ist steil und steinig.»

Doch Anneler wandert gerne. Aufmerksam und wach geht er bekannte und weniger bekannte Wege und lässt sich so schnell nicht schrecken. «Ich bin aber in den letzten zwei Jahren mit der Arbeit an die Grenzen meiner Leistungsfähigkeit gestossen. Denn ich übernahm eine Stelle, die vorher mit 200 Stellenprozenten dotiert war. Arbeit war gleich viel und mehr da, sie musste einfach mit weniger Geldmitteln geleistet werden», blickt Anneler zurück. Und dennoch ist er von seiner Tätigkeit begeistert. «Keine Langeweile, jeder Tag bringt neue Herausforderungen – einmal bin ich Ausläufer, dann wieder heisst es, einen Staatsbesuch zu empfangen oder als ‹Wanderprediger in Sachen Tourismus› unterwegs zu sein. Ich möchte mit nichts und niemandem tauschen», sagt Anneler.

«ICH BIN BEGEISTERT VOM METIER»

Getreu dem Motto «Krisen als Chance» übernahm er die maroden Tourismusorganisationen, es war kein Geld mehr da, und der Dachverband Berner Oberland Tourismus machte dann auch «dicht». Anneler hat die Organisationen wieder auf Vordermann gebracht. Er hat das Vertrauen der vielen kleinen Verkehrsvereine gewonnen. Seine Aufgabe ist es, das Destinationsmanagement aufzubauen und gleichzeitig neue Rahmenbedingungen, Strukturen der Organisationen auszuhandeln und im Markt aufzutreten. «Ich bin begeistert vom Metier, und das hilft», sagt Anneler, der trotz der vielen Schwierigkeiten vorwärts schaut: «Zudem ist die Zusammenarbeit mit den Vorständen und deren Präsidenten ausgezeichnet», rühmt er.

«Wer aufmerksam durchs Leben geht, für den entstehen immer wieder Begegnungen, die einen nächsten Schritt ermöglichen – man sagt dem dann Zufall.» Auf diese Weise ist Thun/Thunersee-Tourismus zu verschiedenen Premieren gekommen, so zur Internet-Site mit «Paper-link» oder zur ISO-Zertifizierung. «Wahrscheinlich ist auch unsere Idee der ‹fabelhaften Erlebnisregion› auf eine derartige Begegnung zurückzuführen. Wir machen uns die doppelbödige Bedeutung des Wortes zunutze. Unter ‹fabelhaft› können wir die verschiedensten Events und Aktionen unterbringen.» Anneler erzählt begeistert vom Drachen auf dem See, von Elfen und anderen Fabelwesen, welche die Thunerseeregion bevölkern.

«Als Tourismusdirektor einer Region und einer Stadt kann ich fast nur am falschen Ort wohnen. Ich habe mich mit meiner Frau entschlossen, da zu bleiben, wo wir waren. Ein Weg zur Arbeit und von der Arbeit wieder weg, ist ganz gut für die Psychohygiene.» Wenn er von seinem Wohnort Matten bei Interlaken zum Arbeitsort in Thun fährt, im Auto, im Zug, jeden Tag, hat Anneler «seine Region» im Blick, zu jeder Jahreszeit. «Ich bin fasziniert von der Vielfältigkeit des Sees – je nach Saison wandeln sich die Farben von Schwarz über Bleiern zu herrlichem Türkisblau. Die Schönheit der Natur und ihre Wandelbarkeit gibt mir wirklich täglich neue Kraft, und so kann ich meinen reich befrachteten Tag jeweils gestärkt in Angriff nehmen.»

Beat Anneler steht im Spannungsfeld zwischen Informationsarbeit nach innen und Management nach aussen. Die vielen kleinen Tourismusorganisationen der Gemeinden rund um den Thunersee sind alles Zellen mit verschiedenen Bedürfnissen und unterschiedlichster Finanzlage. Die Kräfte sind zersplittert. Sie alle versucht Anneler unter «einen Hut» zu bringen, ohne in ihre Autonomie einzugreifen. Manchmal komme er sich ein wenig vor wie ein Rennpferd im Stall, das darauf warte, dass endlich die Türe aufgehe und es losrennen könne.

«ICH KANN DAHINTER STEHEN»

«Natürlich verkaufen wir alten Wein in neuen Schläuchen», lacht Anneler. «Die Landschaft hier ist alt, Goethe hat sie besungen, Hodler hat sie gemalt. Sie waren die früheren Werbebotschafter. Es gilt nun darauf aufmerksam zu machen, dass Berge und See ihren Reiz nicht verloren haben, dass man sie wieder wahrnimmt. Eine spannende Aufgabe, die ich auch darum so schätze, weil ich persönlich voll und ganz dahinterstehen kann.»

Im Tourismus für das Berner Oberland ist das Geld knapp, die Kräfte sind aufgesplittert, die Konkurrenz und das Buhlen um Kunden ist gross. Beat Anneler war nach je fünf Jahren bei der Jungfrau-Bahn und der Schilthornbahn seit 1970 Vizedirektor von Berner Oberland Tourismus. Er hat Erfahrung, «kennt den Töff» und hat sich «den Naturburschen im Manager» erhalten. Mit diesem Hintergrund und seinem Charisma setzt er sich mit vollen Kräften für seine Region ein.

«ICH BIN FASZINIERT VON DER VIELFÄLTIGKEIT»

Die Arbeit ist ihm mehr als nur ein Job, dies stellt fest, wer die komplexen Zusammenhänge zu durchschauen versucht. Sachkundig und fundiert zeigt er die Problemzonen, die Verknüpfungen und mögliche Lösungsansätze auf. Sorgen bereitet ihm vor allem der Investitions-Stau in der Hotellerie. Es fehlen 300 Millionen Franken. Anneler fürchtet, dass die Qualitäts-Spirale in die verkehrte Richtung geht wird und sich so zur Zeitbombe für das ganze Berner Oberland entwickelt.

Neben seinem Tanz auf vielen Bühnen gibt es ein Anliegen, das Beat Anneler ganz besonders am Herzen liegt. «Ich geniesse es, als Grossvater meine Enkel aufwachsen zu sehen – und ich staune über das Wunder Mensch. Wie sich ein kleines Kind entwickelt, kann ich heute besser beobachten als bei meinen eigenen Kindern und ich liebe es, wenn die Grosskinder bei uns sind.» Dass dies heisst, auf die Knie zu gehen und als Reitpferd durch die Stube zu traben, stört ihn nicht. «Es gehört zu meinen Erholungszeiten, zur Entspannung und zur Entschleunigung einer hektischen Tätigkeit.»

Zur Person

Name: *Beat Anneler*
Alter: *Jahrgang 1948*
Beruf: *Tourismusdirektor, Geschäftsführer des Hotelier-Vereins Berner Oberland*
Wohnort: *Matten bei Interlaken*
Zivilstand: *verheiratet*
Kinder: *zwei Kinder, zwei Enkel*
Aufsteller: *Für eine der schönsten Tourismusregionen tätig zu sein.*
Absteller: *Streit um Strukturen*
Liebster Ferienort: *Es gibt nicht einen, aber viele.*
Lieblingsessen: *Ich esse alles gern (Wunschtraum jeder Köchin).*
Lieblingsgetränk: *Ein Glas Rotwein*
Hobbys: *skifahren, reisen, wandern, mich mit den Grosskindern beschäftigen* *AM*

Was sagen Sie zu …

*… **Fabelwesen?** Elfchen, Zwölfchen und Dreizehnchen …*
*… **Angst vor Drachen?** Nein, wir vermehren sie.*
*… **Thunersee, eine Region für den Lebensabend?** Sicher auch, aber absolut nicht nur!*
*… **Wandern?** Ideal um Eindrücke aufzunehmen, in Bewegung zu sein, jeder in seinem eigenen Tempo. Wandern gewinnt an Bedeutung.*
*… **Ehemaligen Dachorganisation Berner Oberland Tourismus?** Es gab vielleicht 20 Prozent Fehler und 80 Prozent Gutes – man hat nur die Fehler gesehen.*
*… **Orte der Kraft?** Zwölf Kirchen, die je 1000 Jahre alt ist. Jeder Mensch kann hingehen und aufnehmen, was er spürt. Jeder Ort, der einem gefällt oder wo man sich wohl fühlt, kann ein Ort des Auftankens sein.*
*… **Ihrem Wunschgast für Thun?** Das wäre Bill Gates. Mit ihm möchte ich über die Verschärfung der Geschwindigkeit sprechen, die er uns – neben der Erleichterung in Arbeitsabläufen – eingebrockt hat.* *AM*

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, Austernfelder etc.)
* Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe
* Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

145391/362204

Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien
A+R Frischknecht Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

INGLESE
ANGLAIS
ENGLISH

lernen 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
Metz Consulting
Worbstrasse 221, 3073 Gümligen
Fon 031 950 28 27, Fax 031 950 28 29
E-Mail english@metzco.ch

P 146902/115541

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

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Michèle Galmarini
Weinbergstrasse 37
CH-8006 Zürich
Tel. +41-1-261 00 66
Fax +41-1-261 50 05
www.barfachschule.ch

SA 145559/262595

ANZEIGE

VERKAUFS • MOBILE • ANHÄNGER • PAVILLONS

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

Aquarell-Kollektion
Gefällige harmonische Aquarelle: Blumen, Jahreszeitbilder, Landschaften, Akt, für Ihre Gästezimmer, mit oder ohne Rahmen, div. Grössen um 40/60, 50/70, 5–50 Stück, evtl. im Tausch zu Ferien, **Telefon 01 946 37 70.**

146741/417572

Stumpfe Messer?
Wir reparieren polieren versilbern ...
SILBAG AG
Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44
Mail: silbag@tic.ch

IVARI & FRAVI
Human Resources · Treuhand · Consulting

HOTELTREUHAND
Spezialgebiet:
Ausarbeitung Businesspläne, Finanzierungsgesuche, Kreditverhandlungen mit Banken

Gion J. Fravi
Treuhänder mit eidg. FA
dipl. Hotelier SHV
Riedstrasse 6 · 8908 Hedingen
Telefon 01 760 52 18 · Telefax 01 760 52 19
gion.fravi@fraviundfravi.ch

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

htr

Über Immobilien und Limousinen.

EHL / Fortbildungsprogramm für das mittlere bis höhere Management

Sommerliche Weiterbildung

Lausanne Hospitality Consulting, eine Division der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), hat das Fortbildungsprogramm für Führungkräfte der Hotellerie und des Gastgewerbes zusammengestellt. Das «Hospitality Management Summer Programme 2002» bietet eine Auswahl von 15 verschiedenen Kursen. In kleinen Gruppen und verschiedenen Leistungsstufen durchgeführt, bürgen sie für eine interaktive Stoffvermittlung. Unterrichtssprache ist Englisch.

Höhepunkte und Neuerungen aus dem diesjährigen Programm betreffen unter anderm das Thema «Strategic Management in the Hospitality Industry»: Die Formel «Strategie = Vorhersage von Tendenzen in der Produkt- und Dienstleistungsentwicklung + Bereitstellung von (finanziellen) Mitteln + Wertschöpfung» soll in diesem Kurs mit Leben gefüllt werden. Zweitens das Thema «Distribution Channel Management». Aktuelle, neuartige Verteilungssysteme, angewandt und konzipiert für die Hotel- und Gastronomie-Branche, werden in diesem Kurs vorgestellt, analysiert und bewertet. *KJV*

Für die Anforderung des kompletten Programms die E-Mail Adresse: ana.andreato@ehl.ch. Website: www.lhcconsulting.com

Frist naht

Historisches Hotel / Historisches Restaurant des Jahres. Der 22. März 2002 ist die letzte Frist für die Eingabe der Bewerber-Dossiers um diese Auszeichnung. Die Prämierung der Preisträger und der weiteren gewürdigten Betriebe findet im Herbst 2002 statt; das Geltungsjahr ist 2003, damit der Preis optimal für das Marketing genutzt werden kann. KJV

Bewerbungsunterlagen: Schweizer Hotelier-Verein, Andrea Kammer, Monbijoustr. 130, 3001 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax: 031 370 44 44, E-Mail: andrea.kammer@swisshotels.ch.

REZIDOR SAS HOSPITALITY / Jahresbilanz

Weiter gewachsen

Trotz «eines der härtesten Geschäftsjahre aller Zeiten» meldet Rezidor SAS Hospitality einen Zuwachs bei der Zahl der Hotels und beim Betriebsergebnis, das gegenüber 2000 um zwei Prozent auf 379 Mio. Euro stieg, das entspricht 560 Mio. Franken. (Am 1. Oktober 2001 hatte SAS International Hotels ihren Namen in Rezidor SAS Hospitality umgeändert, was den Charakter einer Multibrand-Organisation ausdrücken soll.)

Der Umsatz der ganzen Gruppe erreichte 1,1 Mia. Euro bzw. 1,63 Mia. Franken gegenüber 1,035 Mia. Euro im Vorjahr. Ende des Jahres betrieb oder baute Rezidor SAS 160 Hotels in gleichbleibend 38 Ländern, das sind 14 mehr als im Jahr 2000. Kurt Ritter, President und CEO von Rezidor SAS Hospitality, ist «sehr zufrieden mit dem fortlaufend beständigen Wachstum und der finanziellen Lage unserer Gesellschaft». *KJV*

GRAND HOTEL PARK IN GSTAAD / Das Personenkarussel dreht sich im Fünf-Sterne-Haus in Windeseile: In drei Jahren drei Direktoren – sogar neun, wenn man auch die interimistischen Direktoren, Assistenten und Leiter dazuzählt. **CHRISTINE KÜNZLER**

Wie Direktoren kommen und gehen

Sicher ist im Gstaader Luxushotel «Park» lediglich, dass alles unsicher ist. Uneinigkeit herrscht schon bei der Anzahl der Direktoren: Seit der deutsche Multimillionär Theo Gerlach das Gstaader Grand Hotel Park vor drei Jahren gekauft hat, haben dort mehrere Direktoren ihr Glück versucht. Jan Brucker war der erste – er wurde vom vorderen Besitzer Jean Nussbaumer angestellt. Nach ihm folgten Arwed Sparber, Ronald Grob und Oskar von der Lancken – Letzterer war allerdings laut Gerlach interimistisch angestellt, aus der Sicht aller anderen jedoch unbefristet. Einige haben von sich aus gekündigt, anderen ist gekündigt worden. Dazwischen folgten interimistische Assistentinnen und Leiter, die Theo Gerlach nicht zu den Direktoren zählt. Total werden es mindestens neun Personen gewesen sein. Dazu kommt noch Gerlach selber, der ebenfalls eine Zeitlang das Hotel geführt hat. Anfang April wird der nächste Direktor einsteigen: Peter Kienast. Seit dem August letzten Jahres ist er Executive Assistant Manager im «Badrutt's Palace» in St. Moritz.

Foto: htr

DAS GRAND HOTEL PARK IN GSTAAD
Obwohl die Direktoren fleissig wechseln, stimmt der Service offenbar. Die Gästereklamationen sind im üblichen Rahmen.

WELCHE KADERMITGLIEDER GEHEN, IST UNKLAR

Unsicher – beziehungsweise widersprüchlich – sind auch die Aussagen bezüglich Kadermitglieder, die gekündigt haben sollen. Nach Auskunft eines ehemaligen Direktors und einer ehemals hotelinternen Person haben in den letzten beiden Monaten vier Kadermitglieder gekündigt oder sind entlassen worden. Fragt man Theo Gerlach oder die Personalchefin Regine Bartsch, handelt es sich aber lediglich um eine Kaderperson, die das Handtuch geworfen hat. Ansonsten sei die saisonale Fluktuation im üblichen Rahmen, so Regine Bartsch. «Wir haben auch Kadermitglieder mit saisonalen Verträgen. Das geht aber nicht anders, weil das Hotel vier Monate im Jahr geschlossen ist.»

AUSSAGE STEHT GEGEN AUSSAGE

Fragt man nach den Gründen des Köpferollens, über das auch die Internetzeitung Moneycab berichtet hat, fallen die Antworten ebenso unterschiedlich aus. Die befragten ehemaligen Direktoren, die ihren Namen nicht veröffentlicht haben wollen, weil sie Schwierigkeiten befürchten, sind sich alle einig: Es liegt an Theo Gerlach. Die Liste der Vorwürfe ist umfassend und bis auf kleine Abweichungen identisch. Sie schildern ihn als äusserst misstrauisch, als einen, der herumschreit, der einen unangenehmen Umgang mit seinen Mitarbeitenden pflegt und als jemanden, der stark kontrolliert und sich immer wieder in die operativen Geschäfte einmischt. Auch hinter dem Rücken des Direktors. Gerlach, der neben dem «Park» sieben Hotels auf Gran Canaria und in Deutschland besitzt, ist sich nur eines Fehlers bewusst: «... dass ich Leute eingestellt habe, die nicht fähig waren.» Aber er sei schliesslich kein Hellseher. Anderer Ansicht ist da die vorher genannte hotelinterne Person: «Die Direktoren waren alle gut. Schwierig war für uns lediglich der häufige Wechsel.» «Wenn man als Ausländer einen Schweizer Direktor entlässt, kommt das gleich nach der Gotteslästerung oder noch vorher», ärgert sich Gerlach. Die Vorwürfe der Direktoren tut er als haltlos ab und hat den Eindruck, dass «sie ihm übel wollen». Er erzählt von Unwissenheit, Faulheit und Unredlichkeit, von hohen Verlusten, von viel zu hohen Blumenkosten und von Trinkgeldern, die nicht verteilt worden sind und verweist auf den externen Buchhalter. Doch dieser will als Treuhänder über seine Kunden keine Auskunft erteilen. Der Redaktion liegt eine Forderung Gerlachs an einen ehemaligen Direktor in der Höhe von rund 15 500 Franken vor. Die htr kennt indes auch die Forderung des Angeschuldigten: Einen Monatslohn in der Höhe des gleichen Betrags. Auch da: Aussage gegen Aussage.

«KONTINUITÄT IST WICHTIG»

Neutraler sieht's der Gstaader Tourismusdirektor Roger Seifritz. Er habe mit Theo Gerlach bezüglich der Direktorenwechsel bereits ein Gespräch geführt, das «relativ gut» verlaufen sei. «Später gemachte Erfahrungen aber haben den Inhalt dieses Gespräches nicht bestätigt.» Gästereklamationen habe er vom «Park» nicht mehr als von anderen Hotels, sagt Seifritz. «Der Ruf gegen aussen ist im Moment noch intakt.» Intern aber nehme er besorgt zur Kenntnis, was da ablaufe. Denn für ihn ist «Kontinuität ein wesentlicher Faktor, der hilft, die Qualität zu halten. Irgendwann einmal rächen sich diese Abgänge». Er vermutet, dass sich Gerlach möglicherweise nicht ganz der Unterschiede zwischen einem Hotel auf Gran Canaria und dem in der Schweiz bewusst ist. Persönliche Betreuung sei eben in einem Luxushotel in der Schweiz viel wichtiger, so Seifritz.

Auch in Gstaad geniesst das «Park» nicht mehr überall einen guten Ruf. Jemand spricht von «einer Lachnummer», andere sagen, das Haus sei zum Gespött geworden und werde gar nicht mehr ernst genommen. Unrühmlich war auch die Geschichte mit der Genossenschaft Zentralwäscherei: Das «Park» hat sich als einziges Hotel an der letztjährigen Kapitalerhöhung der Genossenschaft nicht beteiligt. Laut Präsident Bruno Kernen läuft im Moment der Kontakt nur noch über die Anwälte. Man sei daran, das Hotel aus der Genossenschaft auszuschliessen. «Ich habe mit Gerlach gesprochen, doch er hat gar nicht zugehört», so Kernen. «Grundsätzlich stösst bei ihm alles auf Ablehnung.»

BED & BREAKFAST / In einem Gebäude, das bisher ein Wohnhaus war, wurde in Luzern das «The Bed + Breakfast» mit sieben Gästezimmern und 18 Betten eröffnet. Das «Bed + Breakfast» ist besonders familientauglich. **KARL JOSEF VERDING**

Gäste sollen sich «wie zu Hause» fühlen

In Luzern wurde «The Bed + Breakfast», das erstes B&B-Haus eröffnet. Das stilvolle Gebäude, bisher ein Wohnhaus, wurde sanft renoviert und verfügt über sieben Gästezimmer mit insgesamt 18 Betten, eingeteilt in Einbis Vierbettzimmer. Die Zimmer sind grosszügig und hell, haben alle Parkettboden und eine hohe Decke. Nebst einer Internet- und Fernsehecke stehen den Gästen auch Mietvelos zur Verfügung. Das «Bed + Breakfast» ist zudem kinderfreundlich. Es gibt Zimmer mit Durchgangstür für Familien, Babybetten und einen grossen Garten. «The Bed + Breakfast» liegt in einem ruhigen Wohnquartier, rund 15 Gehminuten vom Bahnhof Luzern entfernt und hat eine gute Verkehrsanbindung. Die Bushaltestelle liegt in der Nähe, und öffentliche Parkplätze gibt es auch.

DIE GASTFREUNDSCHAFT WEITERGEBEN

Was auffällt, ist das harmonische Nebeneinander von Alt und Neu. Es verleiht dem ehemaligen Wohnhaus aus dem Jahre 1923 einen besonderen Charme und verstrahlt Gemütlichkeit. «Unsere Gäste sollen sich hier wie zu Hause fühlen, denn genau diese Atmosphäre unterscheidet uns von herkömmlichen Hotels«, sagt Isabelle Holdener, eidg. diplomierte Tourismusfachfrau und Direktorin des « Bed + Breakfast». Ihre Grossmutter hat hier gewohnt, wodurch sie eine besondere Beziehung zu diesem Haus hat. «Tradition verpflichtet«, so Isabelle Holdener, «denn meine Grossmutter hat es immer gut verstanden, ihre Gäste zu verwöhnen. Diese Gastfreundschaft möchte ich nun an unsere Gästen weitergeben.»

Die Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück kostet 55 Franken pro Person. «Mit unserem Angebot sprechen wir vor allem Junggebliebene zwischen 20 und 50 Jahren an», definiert Isabelle Holdener die Zielgruppe. Als Hauptzielmärkte bezeichnet sie Deutschland, Benelux, die Schweiz sowie den angelsächsischen Raum.

Die regionalen Touristiker, unter ihnen auch der ehemalige Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi, besucht am Tag der offenen Tür die angelsächsische Erfindung eines «Bed&Breakfast»-Hauses in Luzern.

E-Mail: info@theBandB.ch,
Website: www.theBandB.ch.

Stichworte

- *Erstes Bed & Breakfast in Luzern*
- *7 Zimmer, 18 Betten*
- *Garten*
- *Internet, TV, Mietvelos*
- *Zentrale Lage, gute Verkehrsanbindung*
- *Konzept: familienfreundlich, familiäre Atmosphäre*
- *Übernachtung im Doppelzimmer für 55 Franken inkl. Frühstück*
- *Zielpublikum: Für Junggebliebene zwischen 20 und 50 Jahren*
- *Junges Team* *KJV*

STADT ZÜRICH / Am Jahresende weniger Ausländer

Bestes Jahr seit 1985

Im Dezember 2001 haben in Zürich so wenig Gäste aus dem Ausland übernachtet wie seit 1969 nicht mehr, ihr Anteil sank unter 70 Prozent. Dennoch war das Gesamtjahr 2001 für Zürich das beste seit 1985. Vor allem aus den USA, Japan, Deutschland, Grossbritannien und Italien kamen im Dezember weniger Touristen als im Vergleichsmonat ein Jahr zuvor. Im Dezember haben 17,1 Prozent weniger Auslandgäste in Zürich übernachtet. Die Nachfrage sank aber nicht nur bei den Auslandgästen, sondern insgesamt. Die Zahl der Übernachtungen lag um 11,9 Prozent unter dem Vorjahreswert.

Die sinkende Hotelnachfrage seit Herbst hat sich aber nicht negativ auf das Gesamtjahr 2001 ausgewirkt. Mit knapp 2,3 Millionen Übernachtungen (+2,7%) verzeichnet die Zürcher Hotelstatistik das beste Resultat seit 1985. *KJV/sda*

Druckfrisch

Alpine Classic Hotels. Die Wellness-Ausgabe des interessenorientierten Gästemagazins «Prime Time» geniesst mit einer Bestellquote von 68 Prozent der rund 30 000 aktiven Classics-Gäste das bisher stärkste Interesse. Auch im Zeitalter des Internets ist ein Print-Magazin beliebt, stellt Geschäftsführerin Esther Dysli fest: «Die Gäste können sich die Informationen entweder per Post oder per E-Mail zusenden lassen. Nur gerade fünf Prozent verzichten auf das Print-Medium zugunsten eines schnellen E-Mails.» *KJV*

DAVOS / Öffentliches Wellness-Projekt für 12 Mio. Franken

«Erlebnis-Hallenbad» für alle

Davos plant eine öffentliche Bäder-Investition von 12 Mio. Franken. Sie umfasst Wellness-Einrichtungen mit Sauna, Kneipp- und Dampfbädern in einem dreistöckigen Neubau, sowie eine 80 Meter lange Rutschbahn und neue Schwimmbecken innerhalb und ausserhalb des Bades.

Das bestehende Hallenbad wird zudem für 4,3 Mio. Franken saniert. Laut dem von Landammann Erwin Roffler in Davos präsentierten Antrag an das Parlament, dem Grossen Landrat, soll mit dem Projekt der Kostendeckungsgrad des Hallenbades von 50 auf 70 Prozent erhöht werden; der Wellness-Bereich soll mittelfristig sogar gewinnbringend sein.

Für Davos gehe es nicht darum, die bekannten Bäder von Scuol/GR oder Vals/GR zu kopieren, heisst es im Schreiben an den Grossen Landrat. Das neue Bad runde vielmehr das touristische Angebot der Region vorteilhaft ab, was ein entscheidender Marketing-Aspekt für einen Ort wie Davos sein könne. Das Projekt der Regierung muss vom Parlament genehmigt werden. Die Davoser Stimmberechtigten entscheiden an der Urne über den Kredit von 12 Mio. Franken für den Neubau, der Rest wird über das Budget der Gemeinde finanziert. *KJV/sda*

LOGIERNÄCHTE / Ferien im eigenen Land mässigen Übersee-Einbruch

Schweizer retten Januar

2,55 Mio. Hotelübernachtungen verzeichneten die Schweizer Hotelbetriebe im Januar 2002. Dies sind 237 000 Logiernächte oder 8,5 Prozent weniger als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Der Binnentourismus unterschritt das Rekordergebnis, welches im Januar 2001 erzielt wurde, nur gerade um 8300 Übernachtungen (–0,7%) und erreichte 1,18 Mio. Einheiten. Der Trend zu Ferien im eigenen Land dürfte sich trotz des teilweisen Schneemangels fortgesetzt haben, schreibt das Bundesamt für Statistik (BFS). Die Nachfrage aus dem Ausland ging um 229 000 Logiernächte (–14%) auf 1,38 Mio. zurück, nachdem im entsprechenden Vorjahresmonat der zweitbeste Abschluss aller Zeiten realisiert werden konnte. Als mögliche Gründe für das Minus nennt das BFS den konjunkturelle Abschwung und die Attentate in den USA.

Bei den Gästen von ausserhalb Europas war ein deutlicher Einbruch der Nachfrage zu beobachten (–61 000 Hotelübernachtungen/–22%), da insbesondere die Gäste aus den USA und Japan ausblieben (–22 000/–21% resp. –9600/–39%). Weniger gravierend ist die Situation bei den europäischen Gästen, auf welche bisher im Januar jeweils vier Fünftel aller von Ausländern gebuchten Logiernächte entfallen. Die Abnahme bei dieser Gästegruppe betrug 168 000 Logiernächte (–13%). Diese Abnahme führt das BFS unter anderem auf die Entwicklung des Euros bzw. den nach wie vor starken Franken zurück. Die deutschen Gäste buchten 106 000 oder 18 Prozent weniger Hotelübernachtungen als noch vor einem Jahr. *BFS/KJV*

ÖSTERREICH / Erste Hälfte der Wintersaison im Plus

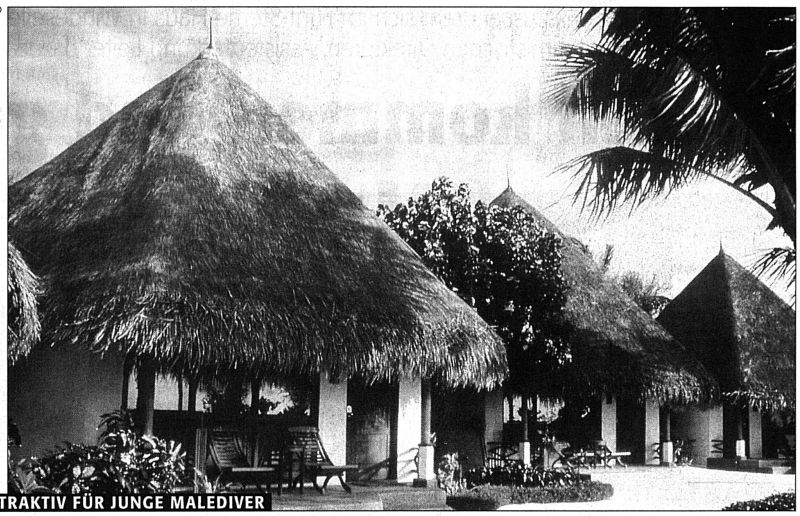
Januar als Dämpfer

Der österreichische Tourismus hat in der ersten Hälfte der Wintersaison 2001/02 bei den Übernachtungen zugelegt. In den Monaten November 2001 bis Januar 2002 stiegen sie gegenüber der Vorjahresperiode um 1,8 Prozent auf 23,7 Millionen. Im Januar seien die Nächtigungszahlen allerdings insgesamt rückläufig gewesen, meldete die Statistik Austria. Ein Plus verzeichneten in diesem Monat lediglich die Hotels im obersten Segment.

Einen regelrechten Einbruch gab es in der ersten Hälfte der Wintersaison bei den Gästen aus den USA. Ihre Logiernächtezahl schrumpfte um fast 21 Prozent. Aber insgesamt gab es gegenüber dem Vorjahr ein Plus der ausländischen Gäste von 1,5 Prozent.

Bei den wichtigsten Quellmärkten nahmen die Logiernächte von Gästen aus den Niederlanden (+3,3%), dem Vereinigten Königreich (+10,3%) und aus der Schweiz (+15,8%) zu. *KJV/sda*

Foto: zvg



ATTRAKTIV FÜR JUNGE MALEDIVER

Im dritten Jahr des neuen Ausbildungsprogramms haben sich 120 junge Malediver für einen Job im Hotel beworben.

FOUR SEASONS KUDA HURAA / Ein unkonventionelles Förderprogramm eines Luxushotels auf den Malediven – auch wider die Tradition. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Ein Chance für Malediver

Armando Kraenzlin, Schweizer mit Luzerner Geburtsurkunde und seit über 15 Jahren in Asien tätig, kann es manchmal selbst kaum fassen: Auf das «apprenticeship program» des Four Seasons Hotel Kuda Huraa bewarben sich im dritten Jahr 120 junge Menschen aus allen Teilen der Malediven. «Wir möchten jungen Malediverinnen und Malediverin ohne Erfahrung die Möglichkeit geben, ins Hotelgeschäft einzusteigen und im eigenen Land Karriere zu machen, ohne es gleich verlassen zu müssen», erklärt Kraenzlin das Ziel des Ausbildungsprogramms.

«Unser Plan kombiniert ein intensives Training-on-the-Job und wöchentliche Lehrstunden in der Klasse.» Den Unterricht erteilen der General Manager und sein Senior-Manager-Team. Jedem Auszubildenden wird ein «Mentor» zur Seite gestellt. Das einjährige Programm besteht aus zwei Trainingsblöcken: Dem «divisional training», das einen Überblick über alle Hotelabteilungen gibt, folgt das 23 Wochen andauernde «specialisation training». Die Fünf-Tage-Woche beinhaltet auch Sprachschulungen. Am Ende erhält der junge Mann oder die junge Frau eine offizielle Urkunde, die die Tür zur nächsten Karrierestufe öffnet.

MALEDIVER SOLLEN DIE GLEICHE CHANCE HABEN

Wer die Inselwelt im Indischen Ozean und ihre weiten Wasserwege kennt, ihre immer noch spärlichen Kommunikationsmöglichkeiten und die ärmlichen Lebensverhältnisse der Einheimischen, kann sich schnell vorstellen, welche Herausforderung es ist, dort Mitarbeiter zu finden, die es verstehen, die Ansprüche einer internationalen, verwöhnten Gästeschar im Fünf-Sterne-Segment zufriedenzustellen.

Der Arbeitsalltag im Luxushotel widerspricht krass den eigenen, familiären Lebensbedingungen: Auf den grossen Inseln gibt es erst seit fünf, sechs Jahren Strom rund um die Uhr und seit einem Jahr ist es möglich, ein Mobiltelefon zu benutzen. Die Mehrheit der Eltern und Geschwister der einheimischen Mitarbeitenden lebt immer noch mit der Sonne und vom Fischfang. Da die Malediven islamisch geprägt sind, stehen die Frauen und Mädchen unter besonderem männlichen Schutz. Ein Leben im Haushalt – und nicht im Hotel – ist fast allen vorhergesagt.

Durch dieses Mitarbeiterschulungsprogramm räumt das Four Seasons Hotel mit vielen Vorurteilen auf. Die Regierung der Malediven verlieh dem Luxushotel letzten Oktober sogar den Preis für «Best Human Resource Development». Weil das Management die Malediver als leicht motivierbar und als warmherzige Menschen schätzen gelernt hat, will Kraenzlin den Einheimischen die gleichen Chancen einräumen wie den jungen Leuten, die schon fertig ausgebildet aus Indien, Sri Lanka, den Philippinen oder Indonesien herüber kommen und die Malediver vor allem aus den Positionen im direkten Gästekontakt drängen.

AUCH EINHEIMISCHE TAUCHLEHRER

Weil die positiven Erfahrungen bisher überwogen, wird Four Seasons bald wieder zu seiner Tour zu den wichtigsten Inseln im Süden und Westen aufbrechen, um dort junge, neugierige Menschen für die Hotellerie zu begeistern. Im laufenden Ausbildungsjahr haben drei künftige Köche, drei Service- und drei Front-Office-Mitarbeiter begonnen; darunter sind drei Mädchen. Ab Juni 2002 werden erstmals auch Einheimische zu Tauchlehrern und zum Haustechnikern ausgebildet; diese Jobs waren bisher nur Europäern vorbehalten. Bestimmte Jobs im Hotel wie der des Barkeepers werden trotzdem auch künftig den Ausländern vorbehalten bleiben: Muslimen ist beispielsweise der Umgang mit Alkohol verboten.

Die meisten der Nachwuchskräfte sind zwischen 16 und 20 Jahre alt und haben sich von ihrer Familie für Monate verabschiedet. Möchten sie nach Hause fahren, müssen sie in der Regel ein bis zwei Tage Bootsreise auf sich nehmen. Schnellere Transportmittel wie das Wasserflugzeug können sie nicht bezahlen. Vor allem die Mädchen haben sich auf unbekanntes Terrain gewagt: Deshalb hat Kraenzlin fürs Frühjahr ein zweitägiges «Open House» für die Eltern der drei jungen Damen eingeplant.

DIE MALEDIVER MÖGEN DIE HOTELLEUTE

Das Gros aller Arbeitskräfte im Hotel kommt von der Nachbarinsel Buda Huraa. Dort leben ungefähr 700 Menschen, von denen etwa 60 im Luxushotel arbeiten. Darüber hinaus leben dort 50 weitere «Four-Seasons»-Mitarbeiter, für die das Management neun Häuser angemietet hat.

Die Malediver mögen die Hotelleute, schliesslich zahlt das «Four Seasons» die Gehälter von vier Lehrern der 150 Schüler zählenden Grundschule auf der Insel, auf der nur Einheimische leben. Ausserdem gibt es dort ein erfolgreiches Football-Team, das regelmässig zum Training auf die Hauptstadt-Insel Male fahren muss. Four Seasons spendiert drei tägliche Bootsfahrten nach Male, die die Malediver auch für Einkäufe in der Stadt und für Arztbesuche nutzen können.

KURZ UND BÜNDIG

«Hotellerie – Der Blick in die Zukunft.» Unter diesem Titel findet am 12. März für die Mitglieder von Luzern Hotels um 15 Uhr im Luzerner Hotel Hermitage eine Veranstaltung statt, die von Luzern Hotels und der Luzerner Kantonalbank gemeinsam durchgeführt wird. Ausgegangen wird dabei vom Wandel, dem Tourismus und Hotellerie auch in Luzern unterworfen sind. «Nur wer Markt- und Wettbewerbsveränderungen aktiv wahrnimmt, erkennt auch die Chancen und Risiken für den eigenen Betrieb», so Rudolf Freimann, Geschäftsleitungsmitglied der Luzerner Kantonalbank. *TRU*

«The Ritz-Carlton» bietet neue Serviceleistungen für Vielreisende. «Flight Bites» und «Fliegen ohne Gepäck» heissen die Angebote. Beim Zimmerservice kann eine Picknick-Box zum Mitnehmen bestellt werden. Ein Verpflegungspaket kostet, je nach Inhalt, zwischen 12 und 28 Euro (Gourmet-Variante). Wer mindestens dreimal im Jahr im gleichen Ritz-Carlton-Hotel absteigt, für den bewahrt der Concierge die Koffer auf. Die Garderobe wird zwischenzeitlich gereinigt, wobei die Reinigungskosten in Rechnung gestellt werden. Der Gast findet bei seinem nächsten Hotelaufenthalt seine Siebensachen im Zimmer vor. *TRU*

«Korken-Treff ... unserer Natur zuliebe.» Diese Aktion der Steigenberger Hotels AG wurde mit einer Sammelaktion im Steigenberger Maxx Hotel im deutschen Langen fortgesetzt. Wer Korken abgab, nahm gleichzeitig an einer Verlosung teil. Die gesammelten Korken wird dem Recycling-Prozess zugeführt. Der wiederaufbereitete Kork ist für die Weiterverarbeitung in der Bauindustrie bestimmt. Ab Mitte Jahr will die Steigenberger Hotels AG die Sammelaktion bundesweit auf alle Häuser der Gruppe ausweiten. *TRU*

Aus deutschem Postcheckamt wurde ein Hotel. Im Laufe des vergangenen Jahres wurde das ehemalige Postcheckamt in der Kölner Stadtmitte in ein Luxushotel mit 296 Zimmern umgebaut und neulich als «Hilton Cologne» eröffnet. Der Umbau schlug mit rund 65 Millionen Euro zu Buche. Der Pachtvertrag, den die Hilton-Tochterfirma International Brand Hospitality GmbH für das Gebäude abgeschlossen hat, erstreckt sich über 20 Jahre. Das Haus bietet laut deutscher Fachzeitschrift Cost&Logis neben Konferenzmöglichkeiten auch einen Ballsaal für bis zu 450 Personen, ein Erlebnis-Restaurant sowie eine Szene-Bar. *TRU*

«Merchant Court» Singapur umbenannt in «Swissôtel Merchant Court». Die «Swissôtel»-Marke, so heisst es in einer Mitteilung von Raffles, geniesse grosse Anerkennung bei «corporate and business travelers». Das «Swissôtel Merchant Court» in Singapur werde ausserdem die Vorzüge des Cross-Selling unter den 22 Swissôtel-Schwesterhotels in Asien, Europa, Nord- und Südamerika, dem Mittleren Osten und dem Mittelmeerraum geniessen. Das Hotel mit seinen 476 Zimmern, darunter sechs Suiten und die Executive-Floors, ist dem Finanzdistrikt von Singapur nahe gelegen, und andererseits in Fusswegnähe zum Clarke Quay Festival Village and Boat Quay. *KJV*

ÖKO-FISCH / «Biofisch» verzeichnet zwar eine grosse Nachfrage, ist aber noch eine Marktnische. SEITE 15

GARTENMÖBEL / Formschön, pflegeleicht und langlebig sollten sie sein, die Imageträger auf der Terrasse und im Boulevard-Café. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

KOOPERATION / Dessert-Komplettlösungen für die Gastronomie

Hero mit Dr. Oetker

Die Hero Schweiz und die Dr. Oetker AG Schweiz sind eine Kooperation zur Bearbeitung des Dessertbereichs im Schweizer Gastronomiemarkt eingegangen, wie Hero bekannt gab. Ziel sei es, der Gastronomie in der Kombination von Frucht- und Dessertprodukten bedürfnisorientierte Dessert-Komplettlösungen, nicht zuletzt als Alternative zu Glace-Spezialitäten, anzubieten. Die Hero Schweiz ist Teil des Hero-Konzerns und beschäftigt zurzeit in den beiden Produktionsstätten Lenzburg und Frauenfeld rund 440 Personen. Die Dr. Oetker AG ist eines von 24 Unternehmen der internationalen Dr. Oetker Nahrungsmittelgruppe. Die 1950 gegründete Dr. Oetker AG Schweiz konzentriert ihre Aufgaben auf die Bearbeitung und Weiterentwicklung der Sortimente Backen, Dessert, Einmachen, Langnese-Honig, Tiefkühlpizza und Müesli. *DST*

KURZ UND BÜNDIG

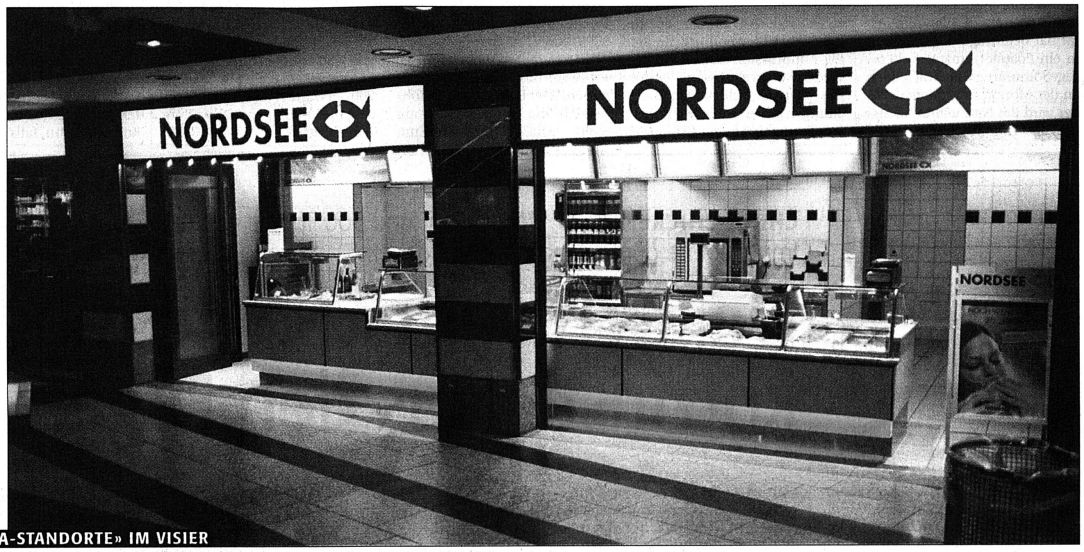
Nestlé-Fonds für Venture-Kapital. Der Venture-Kapitalfonds, der im Herbst 2001 angekündigt worden war, ist nunmehr eingerichtet und voll operationell, wie Nestlé mitteilte. Der in der Schweiz domizilierte Fonds «Life Venture by Nestlé» wird über ein Kapital von bis zu 150 Mio. Euro verfügen und durch eine unabhängige spezialisierte Gesellschaft geleitet. Zweck des Fonds ist es, Nestlé einen besseren Zugang zu neuen Errungenschaften in den Bereichen Wissenschaft, Technologie und Know-how zu gewähren, durch Akquisitionen, Minderheitsbeteiligungen, Lizenzen und Joint Ventures. *DST*

Bio-Marché in Zofingen. Wiederum werden vom 21. bis 23. Juni 2002 über 100 Produzenten und Händler an ihren Marktständen Bio-Waren aus den Bereichen Food und Non-Food zur Degustation und zum Verkauf anbieten. Die Veranstalter haben das gemäss Pressemeldung in den Grundsätzen bewährte Festival-Konzept verfeinert. So werden die Marktbereiche neu zentraler angeordnet. Die Sonderausstellung «Biologisch Bauen und Wohnen» hat ihren neuen Standort inmitten der Altstadt. *CM*

Heineken: Kräftiges Plus. Der niederländische Brauriese Heineken hat im vergangenen Jahr bei Umsatz und Gewinn kräftig zugelegt. Der Jahresüberschuss stieg 2001 um 23,5 Prozent auf 1,135 Milliarden. Franken. Der Umsatz wurde um gut 13 Prozent auf rund 13 Milliarden Franken erhöht. Für dieses Jahr wird mit einer weiteren Verbesserung des Ergebnisses gerechnet. Heineken hatte im vergangenen Jahr eine Minderheitsbeteiligung an der Bayerischen Brau Holding übernommen. *CM*

Frankreich. Grosse Gruppen wie Buffalo Grill, Groupe Flo und die Restaurants des Accor-Konzerns stehen nicht hinter dem Mehrwertsteuerstreik. Die französische Kammer der Hotellerie und des Gastgewerbes Umih hatte ihre Mitglieder zum Boykott der Steuer von 19,6 Prozent aufgerufen und sie aufgefordert, nur die für die Fast-Food-Einheiten üblichen 5,5 Prozent zu bezahlen. Aus finanztechnischen Gründen wollen die Grossen der Branche nicht mitmachen. *HAS*

Foto: Martin J. Petras



«1A-STANDORTE» IM VISIER

Der Ende letzten Jahres eröffnete Nordsee-Snack im Zürcher Bahnhofs-Shop-Ville.

NORDSEE / Die führende europäische Quickservice-Fischspezialitäten-Restaurantkette ist daran, sich in der Schweiz endgültig zu etablieren. Weitere Eröffnungen stehen bevor. **MARTIN J. PETRAS**

Fisch auf der Erfolgswelle

Die Nordsee-Restaurants stehen in der Schweiz vor einem bedeutenden Expansionsschub: Am Zürcher Rennweg, direkt neben der Bahnhofstrasse, wird im kommenden Juni ein neues Nordsee-Lokal mit Snack, Restaurant und Meeresbuffet eröffnet. Im Dezember wird im Food-Court unter dem Berner Bahnhof ein weiteres Outlet entstehen, und per März 2003 wird im «Plaza»-Food-Court am Flughafen Zürich das nächste Nordsee-Fischlokal folgen. Und gerade ist an einer zentralen Lage in Basel ein weiterer Standort gefunden worden. Die Eröffnung des Basler Nordsee-Restaurans ist für den Sommer 2003 geplant.

«Wir sind im Fahrplan», sagt Thomas Keller, Mitglied des Verwaltungsrates der Candrian Catering AG, «im März 2003 werden wir sechs bis sieben Outlets haben, und es ist unser Ziel, bis Ende 2005 auf rund zwölf Nordsee-Betriebe auszubauen.»

AUSSICHTSREICHER WACHSTUMSMARKT

Die Candrian Catering AG, die neben dem Bahnhofbuffet Zürich über zwanzig weitere Gastronomie- und Hotelbetriebe umfasst, ist seit März 2000 mit ihrer Tochter Candrian Seafood AG die Schweizer Franchisenehmerin der Fisch-Quickservice-Restaurantkette Nordsee.

Im Rahmen der ersten Expansionsphase mit dem Nordsee-Konzept in der Schweiz, entstand im Sommer 2000 im Zürcher Hauptbahnhof das erste Nordsee-Fischlokal der Schweiz. Im Dezember 2000 folgte der zweite Standort in Winterthur, und im November des letzten Jahres eröffnete im Zürcher Bahnhof-Shop-Ville mit dem Nordsee-Snack das dritte Lokal.

Mit über 400 Outlets in Deutschland und Österreich ist die vor über hundert Jahren gegründete Nordsee AG, mit Hauptsitz in Bremerhaven, heute Europas führende Quick-Service-Restaurantkette in Sachen Fischspezialitäten. Und im Nordsee-Mutterland Deutschland rangiert Nordsee bereits an dritter Stelle im Ranking der Systemgastronomie; hinter McDonald's und Burger King.

GESUNDE ERNÄHRUNG UND SCHNELLER SERVICE

Das Geschäftskonzept von Nordsee setzt auf drei Ladentypen: Restaurant, Snack-Shop und Meeresbuffet, oder, wie im Zürcher Bahnhofbuffet, auf einen Mix von allen dreien: Hier verteilt sich der Umsatz zu 40 Prozent auf Snacks, 40 Prozent werden im Restaurant realisiert und 20 Prozent mit dem Meeresbuffet.

«Fisch ist mehr als einfach ein gastronomischer Trend», so Thomas Keller zur erfolgreichen Einführung von Nordsee in der Schweiz: «Wir haben mit Nordsee im Jahr 2001 an die acht Millionen Franken Umsatz erzielt», sagt Thomas Keller, «für das Jahr 2002 haben wir uns ein Umsatzziel von rund elf Millionen Franken gesetzt.»

Und zwei weitere wichtige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Restaurantkonzept erfüllt Nordsee sowieso: Den Wunsch der Konsumenten nach einer gesundheitsbewussten Ernährung und nach einem schnellen und unkomplizierten Service.

LE GUIDE ROUGE FRANCE / Die Ausgabe 2002 des französischen Restaurantführers wartet mit einigen Überraschungen auf. So verliert «Le crocodile» in Strassburg den dritten Stern. **CHRISTIAN MEYER**

Jung verliert, Roger Vergé gewinnt

Lange bevor in Frankreich jeweils Anfang März der Restaurantführer «Le Guide Rouge» (ehemals Guide Michelin) erscheint, machen Gerüchte über die Auf- und Absteiger die Runde. In diesem Jahr bewahrheitet sich für Küchenmeister Emil Jung vom Strassburger «Le crocodile», was sich Insider längst hinter vorgehaltener Hand zuraunten: Er muss seinen im Jahr 1989 erkochten Stern wieder abgeben. Fortan zieren nur noch deren zwei die Fassade des Elsässer Fresstempels.

DER SCHRITT IN DEN OLYMP

Doch das ist auch schon die einzige Zurückstufung in der Drei-Sterne-Liga des grössten Restaurantführers Frankreichs (Auflage 450 000 Exemplare). Was die «Beförderungen» auf höchster Stufe, nämlich die Verleihung eines dritten Sterns im Land der Kochstars und der Starköche betrifft, geben sich die anonym testenden Guide-Rouge-Spezialisten äusserst zurückhaltend. Nur gerade drei Betrieben wird in diesem Jahr diese Ehre zuteil. Glücklich dürfen sich Küchenchef Jean-Georges Klein und seine Schwester Cathy Klein – sie betreut die Gäste – vom «L'Arnsbourg» in Untermuhlthal (Mosel) schätzen. Fortan geweiht mit drei Sternen, dürfen die Geschwister mit einer Umsatzsteigerung von bis zu 30 Prozent rechnen. «Jean-Georges und Cathy Klein führen eine bemerkenswert ideenreiche Küche», so schwärmen die Tester des Guide Rouge. Ebenfalls einen dritten Stern erhält das Restaurant «Ledoyen» in Paris (8. Arrondissement). Christian Le Squer, seit 1998 am Ruder, lässt sich von den Produkten seiner bretonischen Heimat inspirieren. «Situation prestigieuse, salles à manger élégantes, service impeccable», mit Mittagsmenus zu vernünftigen Preisen, ab 58 Euro, notieren die Experten.

Auch das Restaurant Guy Savoy im 17. Arrondissement von Paris ergattert den dritten Stern. Guy Savoy interpretiere die Küche seiner Heimat, des Departements Isère, auf seine Weise kreativ und nuanciert, so der Guide Rouge.

Schliesslich kann sich Roger Vergé vom «Moulin de Mougins» bei Cannes rehabilitieren. Er darf sein Haus nach der Zurückstufung im Jahre 1997 wieder mit zwei Sternen schmücken.

«Vaut le voyage» 2002

Hier sind sie, die Drei-Sterne-Restaurants des Guide Rouge/Michelin 2002. Um an ihren Tischen zu tafeln, soll sich die Reise lohnen.

Paris: Lucas Carton, Plaza Athénée, Taillevent, Ambroisie, Arpège, Grand Vefour, Ledoyen, Guy Savoy; Reims: Boyer les Crayères; Saulieu: La Côte d'Or; Illhäusern: Auberge de l'Ill; Untermuhlthal: L'Arnsbourg; Chagny: Lameloise; Roanne: Troisgros; Lyon/Collonges-au Mont-d'Or: Paul Bocuse; Annemasse/Veyrier du Lac und Megève: Marc Veyrat; Vonnas: Georges Blanc; Eugénie-les-Bains: Les Prés d'Eugénie; Laguiole: Michel Bras; Montpellier; Jardin des sens. *CM*

Sommaruga: keine Petition

«Gleiche Chancen für Schweizer Nahrungsmittel». Unter diesem Titel hat Nationalrätin Simonetta Sommaruga (SP) im vergangenen Jahr beim Rat eine Motion eingereicht. Erreichen will sie eine Verschärfung der Deklarationspflicht von Nahrungsmitteln. «Der Bundesrat hat beantragt, diese Motion in ein Postulat umzuwandeln», sagt Sommaruga. Sie will jedoch an der Motion festhalten; darüber wird der Nationalrat höchstens abstimmen müssen. *CM*

Absprachen?

Heineken und Carlsberg. Wegen des Verdachts verbotener Kartellabsprachen geht die EU-Kommission gegen die Grossbrauereien Heineken in den Niederlanden und Carlsberg in Dänemark vor. Die Brauer hätten vereinbart, sich auf den jeweiligen Heimatmärkten des Konkurrenten nicht zu intensiv zu engagieren. Brauereien in Belgien und Luxemburg hat die EU-Kommission bereits wegen Wettbewerbsverstössen mit Bussgeldern belegt, Untersuchungen laufen auch gegen weitere Brauereien in der EU. *CM*

NESTLÉ / Zuversicht für das laufende Jahr

Deutlich mehr verdient

Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé hat im Geschäftsjahr 2001 beim Umsatzwachstum die eigenen Ziele überboten. Der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe stieg um 4 Prozent auf 84,698 Mia. Franken. Der Betriebsgewinn erreichte 9,218 Mia. Franken (+ 0,4 Prozent), was einer Marge von 10,9 Prozent des Umsatzes entspricht. Der Reingewinn erhöhte sich um 15,9 Prozent auf 6,681 Mia. Franken. Zum Wachstum hätten die meisten Regionen und Geschäftsbereiche beigetragen, teilte Nestlé mit. Besonders starke Fortschritte seien in Osteuropa sowie in den meisten Gegenden Asiens verzeichnet worden.

Der Generalversammlung wird eine Dividendenerhöhung von 5,50 Franken auf 6,40 Franken vorgeschlagen. Für das Jahr 2002 erwartet Nestlé beim Umsatz und beim Gewinn weitere Fortschritte. *DST*

EU / Lebensmittelrecht: Neues Sicherheitspaket

Schnellwarnsystem

Mitte Februar trat in der EU das erste Paket umfassender Sicherheitsmassnahmen aus der neuen Verordnung zum EU-Lebensmittelrecht in Kraft, wie der Landwirtschaftliche Dienst meldet. Dazu gehört unter anderem der Start eines neuen erweiterten Schnellwarnsystems für Gefahren bei Lebens- und Futtermitteln. Ausserdem erhält die EU-Kommission erweiterte Befugnisse, damit sie rasch handeln kann, falls ein Lebens- oder Futtermittel eine Gefahr darstellen könnte. Sie kann beispielsweise Notfallmassnahmen erlassen, wenn nationale Behörden ein auftretendes Lebensmittelrisiko nicht mehr unter Kontrolle bekommen. Ein Ständiger Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit wacht jetzt darüber, dass die Sicherheit der Lebensmittel «vom Produzent zum Konsument» auf allen Stufen gewährleistet wird. *CM*

ANTIBIOTIKA / Probleme scheinen auch hierzulande aufzutreten

Beunruhigende Befunde

China besitzt zwar bei den Produktionsmethoden nicht den besten Ruf, aber das Antibiotikaproblem scheint auch hierzulande aufzutreten. Vor einigen Wochen wurde publik, dass Antibiotika-Rückstände in Schweizer Zuchtfischen vorkommen. Und laut Sonntagszeitung haben die «Swiss Quality Testing Services SQTS» der Migros bei jedem fünften Schlachtkalb Antibiotika nachgewiesen – Tendenz steigend. Bei Wurstkälbern seien es gar zwei Drittel. Roland Dousse, Leiter des Fleischbereichs, folgerte, dass «solche Zahlen auf eine breite Antibiotikaverwendung während der Mast hinweisen – offensichtlich nicht nur für therapeutische Zwecke».

SPITZE DES EISBERGS ...

Der Verdacht liegt nahe, dass Antibiotika in der Mast teilweise zu wenig gezielt eingesetzt werden. Unterschwellige Antibiotikamengen in unserer Nahrung machen Darmbakterien und danach auch Krankheitserreger langsam resistent. Dies ist aber nur einer von mehreren Gründen, warum Antibiotikatherapien langsam abstumpfen. Lorenz Hess vom Bundesamt für Gesundheit BAG glaubt, dass «das Hauptproblem in der Humanmedizin liegt, Lebensmittel dagegen eine untergeordnete Rolle spielen». Die Ärzte schiessen tatsächlich oft mit Kanonen auf Spatzen, und die Patienten setzen Antibiotika zu früh ab.

... ODER STURM IM WASSERGLAS?

Bei der Mast sind Antibiotika als Leistungsförderer in der Schweiz zu Recht verboten. Die Befunde der Migros-Laboratorien sind beunruhigend, müssen aber nicht für die ganze Schweizer Fleischbranche repräsentativ sein. Andreas Wöllner vom Verband Schweizer Metzgermeister relativiert: «Bei den gewerblichen Metzgern besteht dieses Problem nicht. Sie kennen ihre Viehproduzenten persönlich. Kontrolle und Selbstregulierung spielen dort besser als in grossen Organisationen.» Wöllner glaubt, dass sich die Schweizer Produzenten grundsätzlich ans Gesetz halten.

Eine weitere Relativierung ist bei der Analytik einzuräumen: die Methoden werden immer empfindlicher – man entdeckt heute geringere Rückstände als früher, und man findet sie öfters, weil man grössere Stichproben analysiert. So oder so, der Verband des Metzgereigewerbes und der Fleischwirtschaft fordert von den Behörden umfassende Stallkontrollen und eine Stellungnahme, ob die derzeitigen Toleranz- und Grenzwerte verschärft werden sollen. Vom Vollzug fordert der Verband eine detaillierte Berichterstattung über die Zahl der Proben, die nur den Toleranzwert resp. auch den Grenzwert überschreiten. *GB*

CHINA-CHICKEN / Der Wegfall von rund 500 Tonnen Geflügel aus China erzeugt eine Knappheit. Die Importsperre dürfte einige Wochen dauern – während die Preise kräftig ansteigen. **GUIDO BÖHLER**

Der Schweizer Pouletmarkt gerät kurzfristig aus den Fugen

Man sah es kommen: Schon im Januar verfügte die EU eine Importsperre gegen Poulet aus China, das mit Antibiotika-Rückständen verunreinigt war. Seit Mitte Februar verkauft Coop kein chinesisches Pouletfleisch mehr, in der Migros gab es aber noch Aktionen – bis letzten Dienstag. Der «Kassensturz» wollte den Geflügel-Bereichsleiter der Migros, Erwin Freitag, aufs Korn nehmen.

Doch es kam anders: Die Migros entschied kurz vor der Sendung, alle chinesischen Pouletprodukte aus den Regalen zu entfernen. Erwin Freitag bestätigte die Kehrtwende und begründete sie mit «einem vorsorglichen Entscheid». Er will aber dank den Möglichkeiten der Rückverfolgbarkeit den oder die fehlbaren Produzenten eruieren. In der Tagesschau gab Freitag an, dass «die Migros über 200 Tonnen gesperrte Ware aus China vernichten werde».

KONTROLLEN WERDEN INTENSIVIERT

Die Migros bezieht ihre Produkte teilweise von Fresico, einer in China ansässigen Tochtergesellschaft des Schweizer Pouletspezialisten Fredag AG. Diese übernimmt frische Pouletbrüstli von umliegenden Schlachthäusern und verarbeitet sie teilweise zu gegarten tiefgekühlten Poulet-Convenience-Produkten.

Notabene: Brüstli gelten in China als Nebenprodukt im Gegensatz zu Schenkeln. Marketingleiter André Suter betont, dass «bei eigenen Analysen weder Fresico noch Fredag Antibiotika-Rückstände festgestellt haben. Die Kontrollen werden aber nun massiv intensiviert, und fehlbaren Züchtern drohen auch vom chinesischen Staat her hohe Bussen und Exportsperren».

Die Geflügel- und Wild-Import-Firma GWI stoppte die Importe aus China und sperrte, laut Marketingleiterin Christine Schlatter, die Warenlager mit China-Produkten bereits am 21. Februar. Die zur Bell-Gruppe gehörende Firma «suchte seit Monaten Alternativen und wird nun Bezüge aus der EU ausbauen. Als einzige Überseeprovenienz verbleibt im GWI-Sortiment vorerst Brasilien», so Christine Schlatter: «Die gesperrte Ware aus China wird jetzt analysiert und – falls vom Kantonschemiker freigegeben – mit einer entsprechend offenen Kundeninformation vermarktet.»

NEBEN AMTLICHEN AUCH EIGENE KONTROLLEN

Fredag verfolgt, gemäss Angaben von Suter, dieselbe Strategie. Beide Pouletspezialisten erfüllen ihre Sorgfaltspflicht, indem sie nebst amtlichen Kontrollen auch eigene durchführen. Da die GWI keine Produktionsfirmen besitzt, «verlangt sie ausserdem Lieferzertifikate», so Schlatter, «aber bisher wurden Antibiotika-Rückstände nur durch die Behörden kontrolliert. In Zukunft nimmt sie GWI ins eigene Überwachungsprogramm auf». Fredag, welche sich mit ihrer Tochterfirma vor allem auf chinesisches Poulet konzentriert, infomiert ihre Kunden regelmässig schriftlich über die aktuelle Situation und die Strategie.

MENGE KURZFRISTIG NICHT KOMPENSIERBAR

Wenn über Nacht 500 Tonnen, sprich 30 Prozent der Geflügelimporte wegfallen, gerät der Markt gehörig aus den Fugen. «Kurzfristig ist diese Fehlmenge nicht kompensierbar» so Schlatter, «für einige Monate wird die Beschaffung schwierig werden. Und die Preise werden kräftig steigen; nicht nur wegen der plötzlich verschobenen Nachfrage, sondern auch wegen des in Europa doppelt so hohen Preisniveaus».

Auch Fredag deckt sich «in den nächsten Wochen in Europa ein», so Suter, «aber grundsätzlich stehen wir zu unserer Strategie, dass nicht die Herkunft, sondern die Qualität massgebend ist, und vertrauen unserer Tochtergesellschaft in China weiterhin. Diese darf unangemeldet Kontrollen bei Züchtern und Schlachthäusern durchführen».

Trotzdem sind offenbar Pannen passiert. Suter ist aber optimistisch, dass man «von China bald wieder frei importieren kann». Den Preisauftrieb schätzt er nur «auf 30 bis 50 Prozent, da erfahrungsgemäss auch die Nachfrage sinken wird».

KEIN CHINESISCHES POULET BEI SV-GROUP

Schnell reagiert hat die SV-Group: Am selben Tag wie die Sperre verhängt wurde, zog sie «ab sofort und bis auf weiteres Pouletfleisch aus China zurück». Laut Silvia Schnidrig handelt es sich «um eine reine Vorsichtsmassnahme, die der Verunsicherung der Gäste Rechnung trägt. Die SV-Group hatte im März eigene Kontrollen der chinesischen Ware geplant, weicht nun aber auf Lieferanten in der EU und der Schweiz aus. Sollte aber auch bei andern Provenienzen ein Antibiotika-Verdacht aufkommen, würde man die Kontrollen in die Tat umsetzen», so Schnidrig.

Die Gäste werden mit einem Aushang über die Massnahme informiert. Während einigen Tagen nimmt die Gemeinschaftsgastronomie-Gruppe generell Abstand von Poulet im Menuplan, danach «müsse man die Preise der Situation anpassen». Für den Relaunch empfiehlt die Zürcher Metzgerei Keller das Schweizer Poulet: Der Gast toleriert hier den höheren Preis am ehesten.

Foto: zvg

POULETFLEISCH AUS CHINA

Bereits eingeführte sowie vom Markt zurückgenommene Produkte müssen chargenweise geprüft werden – unter der Aufsicht der Kantonalen Laboratorien.

Importstopp und Zertifizierungspflicht

Seit Mitte Februar führen die kantonalen Laboratorien gezielte Kontrollen bei Pouletimporten aus China durch. Aufgrund der entdeckten Antibiotika-Rückstände verfügten die Bundesämter für Veterinärwesen (BVET) und Gesundheit (BAG) am 27.2. einen Importstopp. Wären nur einzelne Produzenten betroffen gewesen, hätte das BVET lediglich diese gesperrt. Es scheint aber ein generelles Problem in China zu sein. Künftig muss das Pouletfleisch aus China von einem amtlichen Unbedenklichkeits-Zertifikat begleitet sein und es wird zusätzlich in der Schweiz analysiert, bevor es endgültig auf den Markt gelangt. Bereits eingeführte sowie vom Markt zurückgenommene Produkte müssen chargenweise geprüft werden – unter der Aufsicht der kantonalen Laboratorien.

In 38 von 62 Proben wurden Antibiotika festgestellt: In drei Fällen zu hohe Mengen von Enrofloxacin, bei neun weiteren andere Arzneimittel, auch Spuren des hier verbotenen Chloramphenicol. Vier Proben wurden beanstandet. Antibiotika-Rückstände sind zwar nicht akut gesundheitsgefährdend, gelten aber als Verunreinigung. Aber prinzipiell sollten wir sie meiden – ebenso wie in der Humanmedizin Antibiotikatherapien wegen Kleinigkeiten. Ansonsten züchten wir resistente Krankheitserreger, welche eines Tages simple Infektionskrankheiten in ein tödliches Risiko verwandeln. *GB*

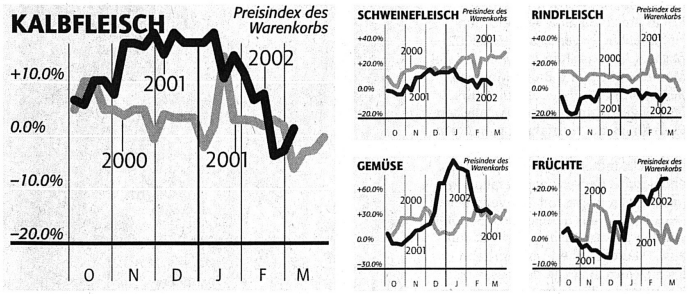
BREMEN / Die Fischwelt traf sich an der «Fish International 2002»

Internationale Fischereitagung

Im Rahmen der kürzlich zu Ende gegangenen Bremer Fischerei-Fachmesse fand die Tagung der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) statt. An der Veranstaltung trafen sich rund 130 Vertreter von Regierungen und verschiedenen Organisationen. Die Teilnehmer des FAO-Unterausschusses Fischhandel repräsentierten drei Viertel des Weltimports an Fischereiprodukten. Zu den Hauptthemen des Treffens zählten die Lebensmittelsicherheit beim Fisch und der Schutz der gefährdeten Fischbestände. Unter anderem sollen Kriterien verabschiedet werden, die festlegen, welche Meerestiere auf die Verbotslisten des Washingtoner Artenschutzabkommens (CITES) gesetzt werden sollen, um deren Ausrottung zu verhindern.

Die Delegierten berieten auch über international einheitliche Richtlinien für Fischprodukt-Zertifikate. Um die Transparenz für die Konsumenten zu erhöhen, müssen beispielsweise in der EU seit Beginn des Jahres Fischprodukte gekennzeichnet sein, um über den Fangort und die Produktion zu informieren. Die 1988 gegründete «Fish International» fand dieses Jahr bereits zu achten Mal statt und wurde von rund 15 000 Besuchern aus 70 Nationen besucht. *MJP*

PRODINDEX 4. 3. BIS 9. 3. 2002 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



ERNÄHRUNG / Fische können zahlreiche unerwünschte Stoffe anreichern

Von Züchtern Atteste verlangen

Fisch ist zwar leicht verdaulich und gesund, vor allem dank seinem Gehalt an Jod und Zink, weiteren Mineralstoffen und Vitaminen. Fettfische wie Lachs, Thunfisch und Aal liefern auch Omega-3-Fettsäuren. Aber Fische können zahlreiche unerwünschte Stoffe anreichern, besonders Raubfische als Endglieder der Nahrungskette. Nachgewiesen wurden Schwermetalle und andere Umweltgifte wie Dioxine. Je älter Fettfische werden, umso mehr davon enthalten sie. Fische, die küstennah, am Meeresgrund oder in der Nähe von Flussmündungen leben, sind stärker kontaminiert.

Weniger belastet sind Magerfische, Pflanzenfresser, Hoch- und Tiefseefische sowie Teichfische. Stammen sie aus einem Zuchtbecken, sind sie oft mit Rückständen von Arzneien kontaminiert, wie die kantonalen Laboratorien kürzlich informierten.

BIOFISCH WENIGER BELASTET

Das Schockierende dabei war, dass nur Schweizer Fisch übermässig verunreinigt war. «Offenbar nahmen einige Produzenten die Vorschriften zu wenig ernst», vermutet der Berner Kantonschemiker Urs Müller und rät den Einkäufern, «von den Züchtern Atteste zu verlangen». Biofisch war weniger belastet: die Biofisch-Züchter werden streng kontrolliert.

Auch bei Meerfisch ist eine sorgfältige Prüfung angezeigt: Dort spielen Fangmethoden, Handling und der Zeitfaktor eine grosse Rolle. Ein Teil der Schiffe ist nur einen Tag auf See, andere aber bis zu zehn Tagen.

MEERFISCH: GROSSE QUALITÄTSSCHWANKUNGEN

Da man bei Meerfisch die Lebensbedingungen nicht kontrollieren kann, «schwankt deren Qualität im Gegensatz zu Zuchtfischen», erklärt Thomas Wahli, Fischbiologe der Uni Bern. «Auch Wasserqualität, Nahrung und Bewegung haben Einfluss. Mehr Bewegung ergibt festeres Fleisch. Da Fische aber eine andere Muskel-Struktur als Säugetiere haben, ist ihr Fleisch immer weicher.»

Sowohl wilde wie gezüchtete Fische können von Salmonellen, Listerien, Viren, Pilzen oder Würmern befallen sein. Interessant auch die Gründe für die kurze Haltbarkeit: Fisch als Kaltblüter ist von kälteliebenden Bakterien besiedelt. Und sein Muskelfleisch enthält proteinabbauende Enzyme, welche ebenfalls bei kalten Temperaturen aktiv werden. Frische ist daher oberstes Gebot.

«Zuchtfisch wird in der Regel frischer geliefert als Meerfisch», weiss Rölli. Tiefkühlen oder gut durchgaren ist hygienisch gesehen immer ratsam. Wer trotzdem rohen Fisch verarbeitet, muss besondere Hygiene anwenden. *GB*

ÖKO-FISCH / Natur und Convenience sind derzeit zwei Mainstreams, auch beim Fisch. «Bio» verzeichnet eine grosse Nachfrage, ist aber noch eine Marktnische. Weitere Ökolabels sind am Kommen. **GUIDO BÖHLER**

Öko-Fisch: rege Nachfrage

«Umweltverträglichkeit, Nachhaltigkeit sowie Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind heute die zentralen Themen – auch innerhalb der Fischwirtschaft», konstatiert Peter Koch-Bodes, Messeleiter der «Fish International 2002» in Bremen, welche am 17. Februar zu Ende ging. Arne van Grondel von Michel Comestibles bestätigt: «Öko-Lachs aus Schottland ist im Trend. Auch qualitativ ist er besser als beispielsweise holländischer, weil dort die Nordsee sauberer und bewegter ist.»

Und Kurt Rölli von der Importfirma Top Toque SA, stellt fest, dass «die Provenienzen immer exotischer werden. Man weicht aus auf Südamerika und Australien, weil der Nordatlantik bald leergefischt ist. Immerhin: in Neuseeland ist das Meer sauber und die Fischqualität tadellos». Züchtungsversuche werden zwar intensiviert, aber die Investitionen rentieren noch zu wenig im Vergleich zur Hochseefischerei.

BIOFISCH-SEGMENT STARK IM KOMMEN

Das MSC-Label, das für «Marine Stewardship Council» steht, will hier korrigierend eingreifen. MSC vergibt das Label an Fischereien, die das Ökosystem erhalten und internationale Normen respektieren. Im Schweizer Detailhandel findet man das MSC-Logo bereits. Bei Top Toque ist knapp ein Prozent MSC-gekennzeichnet. Auch beim Zuchtfisch gibt es Zertifikate: «Label rouge» steht für gute Wasser- und Futterqualität und das Knospen-Label der Biosuisse zusätzlich für artgerechte Haltung mit genügend Bewegungsfreiheit.

Biofisch erfreut sich einer regen Nachfrage, vor allem im Detailhandel, obwohl das Preisniveau rund 20 Prozent höher liegt. In der Schweiz werden bisher nur Forellen biologisch gezüchtet, aus Schottland und Irland kommen ebenfalls Biolachs, -karpfen und -stör. Laut Hans Ramseier von der Biosuisse ist das Biofisch-Segment letztes Jahr «um 50 bis 100 Prozent gewachsen, und der Boom hält an. Im Mai werden drei neue Züchter zertifiziert».

FESTERES FLEISCH BEI BIOFISCHEN

Umwelt- und Rückstandsprobleme sind aber nicht die einzigen Gründe, die für Biofisch sprechen: «Das Fleisch ist fester und weniger fettig, weil sich die Tiere mehr bewegen können», so Ramseier. Und Biofischzüchter Marcel Baillods fügt hinzu, dass «man Biofische bereits am Aussehen erkennt: sie haben keine angefressenen Flossen, da sie weniger aggressiv und gestresst sind». Er kann die boomende Nachfrage kaum befriedigen, vor allem bei Grossbestellungen des Detailhandels.

Die meisten Kunden verlangen ausgenommene oder filetierte Fische. «Lebendlieferungen sind am Verschwinden», stellt der Züchter fest. Sein Betrieb ist nicht nur von der Biosuisse zertifiziert, sondern auch Mitglied des Vereins «Fair-fish», welcher die sofortige Tötung nach dem Fang verlangt.

Foto: Daniel Stampfli

STEIGENDE NACHFRAGE

Die Provenienzen der Fische werden immer exotischer, weil der Nordatlantik bald leer gefischt ist.

«GÄSTE BEVORZUGEN EINHEIMISCHE FISCHE»

Marcel Baillods führt auch den Berner Naturpark Blausee mit dem gleichnamigen Hotel-Restaurant, das täglich neue Spezialitäten anbietet vom Carpaccio bis zum Mousse und damit dreizehn Gault-Millau-Punkte geholt hat. Auch das Seehotel Waldstätterhof in Brunnen hat im März den Seefisch zum Thema des Monats erkoren. Küchenchef Markus Riedweg bevorzugt heimischen Fisch direkt vom Berufsfischer – aus mehreren Gründen: «Fangfrisch duftet und schmeckt er intensiv nach Seewasser. Importfisch dagegen ist oft mehlig und tranig. Auch die Gäste begrüssen einheimische Fische.»

Der «Waldstätterhof» zieht jedes Register vom Zander bis zum Wels, räuchert selbst und dekoriert die Rôtisserie mit Reusen und Netzen. Fischmenus machen im Seehotel bereits denselben Umsatz wie Fleischmenus. Als «SQS-9004»-zertifiziertes Hotel legt es auch «Wert auf Atteste und Rückverfolgbarkeit bis zur Zucht», so Riedweg. Solche fokussierte Konzepte in eine trendige Richtung zeugen von professionellem Marketing. Auch van Grondel empfiehlt, «keine zu grosse Palette anzubieten, sondern frische, saisonale Fische».

Neuheiten, Bestseller und Öko-Fische

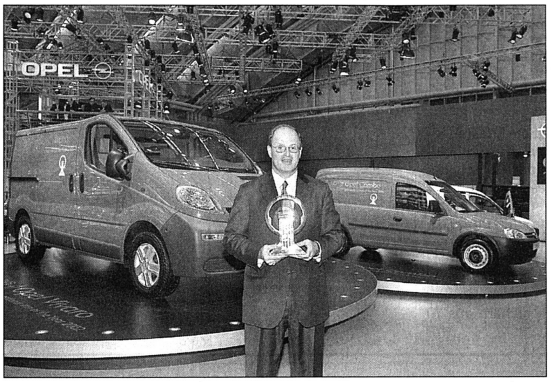
Lieferant Telefon-Nr.	Art, Herkunft, Beschrieb
Blausee AG Forellenzucht 033 672 33 33	Bio-Knospe: Regenbogenforellen, Lachsforellen. Lebend, ausgenommen, Filet – frisch, geräuchert, rohmariniert. Rauchforellen-Ravioli und -Mousse.
Forellenzucht und Angelteich Glauser 01 858 09 07	Regenbogen-Forellen, Bachforellen, Saibling. Lebend, ausgenommen, Filet – frisch. Forellen aus eigener Räucherei. Bio-Knospe ab Mai.
Dörig & Brandl AG 01 730 52 53	Bio-Knospe: Frischer Lachs aus Zucht in Schottland. Tropical Lady Fish aus Gambia, zartes helles Filet mit Haut, TK. Roter Seeteufel aus Gambia, festes Fleisch, neutral, TK. Neuheiten der «Fish International 2002», siehe unten.
Top Toque SA 061 326 29 29	MSC-Label: Lachs aus Alaska, TK. «Label rouge»-Lachs frisch aus Schottland. Red Snapper, frisch, aus Neuseeland: trockenes weisses Fleisch, wenig und grosse Gräten, lässt sich gut füllen. Trevally, frisch, aus Neuseeland: aromatisches, bräunliches Fleisch, teuer. Zackenbarsch, frisch, aus Neuseeland: rosafarben, kochfest.
Michel Comestibles AG 033 823 13 14	Öko-Lachs «Label rouge», frisch, aus Schottland. Waadtländer Bachsaibling-Filet, aus Zucht, mit Haut. Rarität: Schweizer Seeforelle, ganz, ausgenommen. Seeteufel frisch, aus Schottland, ohne Kopf oder als Filet. Tilapiafilet, TK, aus Thailand: neutraler Geschmack, festes weisses Fleisch. Braucht eine kräftige Würzung, ist gut kombinierbar und nicht aufdringlich. Wolfsbarsch, frisch, aus Griechenland: Edelfisch mit magerem, festem, weissem Fleisch.
Le Patron Regina AG 061 985 85 85	Frische Fisch-Knusperli: Merlan und Zander im Eiweisschaum, Filetqualität, 92% Fischanteil, fettfrei regenerierbar.

Messe-Neuheiten der «Fish International 2002»:

Paiche, einer der weltgrössten Süsswasserfische: weissfleischige Filets und Steaks, TK. Aus Zucht in Peru im Rahmen eines Umweltprojektes mit Unterstützung der Schweiz. Ab Sommer verfügbar.

Kingklip aus dem Südost-Atlantik: mageres, festes, weisses Fleisch. Ende März verfügbar.

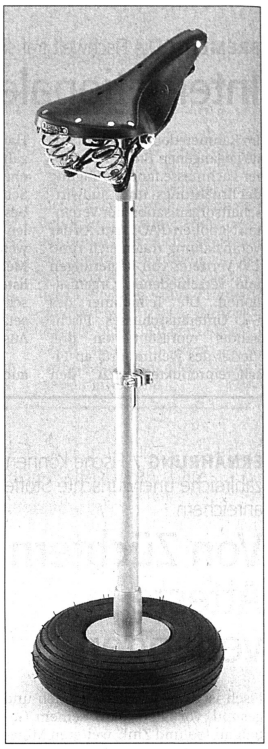
Transporter Opel Vivaro ist «Van des Jahres 2002»



Der neue Opel Vivaro und sein Schwestermodell Renault Trafic erhielten auf der Nutzfahrzeugmesse RAI in Amsterdam die Auszeichnung «Internationaler Van des Jahres 2002». Michael J. Burns, Präsident von General Motors Europe, und Bruno Morange, Senior Vice-President Renault-Nutzfahrzeuge, nahmen diesen wichtigsten Preis für leichte Nutzfahrzeuge gemeinsam entgegen. Der Sieg für die von beiden Unternehmen in Kooperation entwickelte Transportergeneration fiel mit 115 von insgesamt 232 vergebenen Punkten überaus deutlich aus. Benotet wurden von der Fachjournalisten-Jury aus 20 europäischen Ländern zehn leichte Nutzfahrzeuge der Klasse bis 3,5 Tonnen zulässigem Gesamtgewicht. Ebenso erfreulich für Opel: Der neue Kompakt-Lieferwagen Combo belegte den zweiten Platz. Mit dem Gewinn dieses Wettbewerbs vergrössert der neue Opel-Transporter seine Titelsammlung weiter. Bereits zuvor war der Vivaro in Dänemark und Irland zum «Van des Jahres 2002» gekürt worden. Hinzu kommen die Auszeichnungen «Best New Van» bei den «Fleet World Honors 2001» und der Goldene Preis als «bester Kleintransporter» in England. Michael J. Burns: «Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnungen. Sie sind ein Beleg für die Kompetenz und gute Kooperation beider Partner und damit für eine echte europäische Erfolgsgeschichte. Gleichzeitig steht auch der zweite Platz für den Combo für die erfolgreiche Rückkehr von Opel in den Markt der leichten Nutzfahrzeuge bis 3,5 Tonnen zulässigem Gesamtgewicht. Hier verfügen wir zusammen mit Vivaro und Movano über eine der modernsten, funktionalsten und wirtschaftlichsten Flotten.» Ausschlaggebend für den Sieg des Opel Vivaro (Nutzlast: bis zu 1200 Kilogramm) waren neben der modernen Formensprache seine praxisgerechte Funktionalität und hohe Wirtschaftlichkeit, die servicefreundliche Konstruktion sowie sein Fahrkomfort und seine Sicherheit auf Personenwagen-Niveau.

Opel Suisse SA
2501 Biel

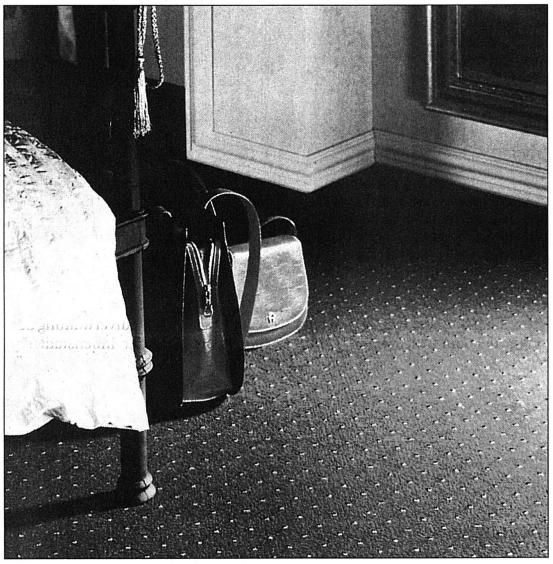
Stock Plzen – Je grösser, desto lieber



Der tschechische Likörhersteller Stock Plzen aus Bozkov wollte sein Angebot erweitern, die Lösung: eine 1-Liter-Flasche als passende Ergänzung zur bisherigen 0,5-Liter-Flasche. Bei der Entwicklung des «grossen Bruders» arbeitete das Designteam von Vetropack eng mit den Verantwortlichen von Stock Plzen zusammen. Das Ergebnis darf sich sehen lassen. Beim Konsumenten kommt die neue Grosse bestens an und hat sich zum Verkaufshit entwickelt. Stock Plzen bestätigt, dass seit der Einführung im Jahr 2001 bereits über 250 000 Stück der 1-Liter-Flasche über den Ladentisch gegangen sind! Die neue 1-Liter-Flasche liegt massiv in der Hand und mutet dennoch zierlich an. Sie besticht durch ihre lange Gestalt in weissem Glas, wiegt 650 Gramm und verfügt über eine Gewindemündung von 31 Millimetern mit Drehverschluss. Die Etikette zeigt einen Schlittenhundezug, der durch die klirrende Kälte zieht. Das Sujet ist passend gewählt. Denn in die neue Flasche füllt Stock Plzen Rum, Wodka und den Spezialliköl Magister ab. Also die richtigen Wärmespender für frostige Wintertage.

Vetropack AG
8180 Bülach
Telefon 01 863 33 56
Fax 01 863 31 44

Teppichböden sind gesundheitlich unbedenklich



Untersuchungen zeigen, dass sich die eigentlichen Milbensiedlungen in Matratzen und Polstermöbeln befinden und nicht in Teppichen, wie vielfach behauptet wird. Es lässt sich darüber streiten, welche Bodenbeläge aus der Sicht der Hausstaubproblematik geeigneter sind. Während Teppichböden den Staub binden, wirbelt dieser auf glatten Belägen ungehinderter und vor allem in bedeutend grösseren Mengen auf. Nicht übersehen werden darf, dass sich ein hochwertiger Teppichboden mit rotierender Bürste und Mikrofilter hygienisch einwandfrei sauberhalten lässt. Untersuchungen belegen, dass Teppichböden ebenso hygienisch sind wie andere Bodenbeläge. Gepflegte Teppiche bilden keinen Nährboden für Keime und Bakterien. Die Broschüre «Ein Teppich steht für sich selbst» behandelt leicht verständlich alle wesentlichen Fragen rund um den Teppichboden. Sie kann per E-Mail oder gegen ein frankiertes C5-Rückantwortcouvert bestellt werden bei

Teppich Forum Schweiz
Dorfplatz 3
8126 Zumikon
www.teppich-forum-schweiz.ch
info@Teppich-Forum-Schweiz.ch

Schönwald – Unlimited Porzellan

Das Sortiment Unlimited von Schönwald verleiht dem Snacktrend den passenden Rahmen. Wenige funktionale Elemente genügen, um die verschiedensten kulinarischen Welten auf die Tafel zu zaubern. Eckige, runde und geschwungene Formen können spielerisch kombiniert und dem jeweiligen Event entsprechend zusammengestellt werden. Mit dem Sortiment aus Schalen, Platten und Schälchen werden auf diese Weise immer wieder neue und spannende Food-Szenarien kreiert.

Porzellanfabrik Schönwald
Rehauerstr. 44–54
D-95173 Schönwald
Telefon (09287) 56-0
schoenwald@schoenwald.com

Glasflaschen sind top

Wer sein Mineralwasser in seiner ganzen Natürlichkeit geniessen möchte, der sollte aus der Glasflasche trinken. Dies gilt auch für die Zubereitung von Babynahrung. PET-Flaschen werden von Fachleuten hingegen nicht empfohlen. Nicht selten schlucken hier die Kleinen wie auch die Grossen gleich Abbauprodukte der Kunststoff-Flaschen mit. Dies belegt eine vor kurzem durchgeführte Studie der Deutschen Stiftung Warentest. Die Konsumenten sind erschrocken über das Resultat der Studie. Doch was viele überrascht hat, ist der Verpackungsbranche schon längst bekannt. So auch der Firma Vetropack aus Bülach. Gemäss dem Glashersteller beweist die Studie, dass nur Glas den unverfälschten Geschmack gewährleistet. Glasverpackungen haben dort, wo sie mit dem Füllgut in Berührung kommen, keine Kunststoffbeschichtungen oder Zusatzstoffe, die sich zersetzen und ans Füllgut gelangen. Glas ist undurchlässig. Geschmacks- und Aromastoffe können weder aus dem Glas noch ins Glas. UV-Strahlen werden zu einem grossen Teil abgehalten. Wasser bleibt so unverändert, natürlich und frisch.

Germaine Hiltbrunner
Vetropack AG
8180 Bülach
Telefon 01 863 33 56
Fax 01 863 31 44
Germaine.Hiltbrunner@vetropack.ch
www.warentest.de

Högg Liftsysteme – Anfertigung nach Mass

Bei Rheuma, Bein-, Rücken-, Hüft- und Altersbeschwerden ist es gut zu wissen, dass schwierig zu begehende Treppen ohne besondere Umbaumassnahmen innert Stunden mit einem Sitzlift ergänzt werden können. Der Sitzlift von Högg gibt den Benutzern die Freiheit zurück. Egal welchen Kurvenverlauf eine Treppe hat, wird die Fahrschiene genau nach Mass gefertigt und an der Innen- oder Aussenseite der Treppe montiert. Der Sitz des Treppenliftes ist gepolstert und mit robusten Armlehnen und einer Fussstütze versehen. Der gesamte Lift kann hochgeklappt und platzsparend parkiert werden. Für sicheres Ein- und Aussteigen ist der Sitz schwenkbar. Die Bedienung ist denkbar einfach, das Anfahren und Ankommen angenehm sanft. Der Högg Sitzlift erfüllt strengste Sicherheitsvorschriften. Dank des Akkubetriebes ist lediglich der Anschluss an eine Steckdose erforderlich. Diese Anschaffung erhöht zu einem erstaunlich günstigen Preis die Lebensqualität und die Freude am Leben. Der Liftspezialist aus der Ostschweiz liefert auch Deckenlifte mit Teleskop-Sitz oder für Rollstuhlfahrer, Plattformlifte für Rollstuhlfahrer, Treppenraupen sowie Aufzüge für nachträglichen Einbau innen oder aussen.

Högg Liftsysteme AG
9620 Lichtensteig
Telefon 071 987 66 80
www.hoegg.ch

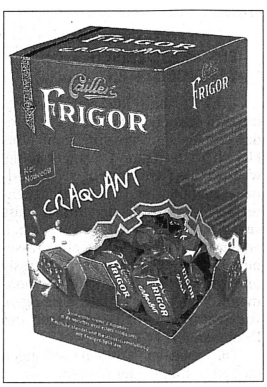
Zurück zum eleganten Hüftschwung

Er sieht gut aus und kommt schräg daher: der Schweizer Sitz- und Stehspass «Standby». Das handgefertigte Designmöbel mit seinen schlanken Linien ist weder Stuhl noch Hocker, sondern die echte Alternative zum Krummsitzen. Spätestens wer Standby in der Ruhe-Position sieht, erkennt, dass es unmöglich ist, sich einfach auf das Möbel zu setzen. Der hochwertige Brooks-Sattel ist nämlich schräg nach oben gerichtet, ein eher ungewöhnlicher Anblick. Doch sobald Standby von seinem Benutzer in die Poleposition gerückt wird, versteht man die Neigung des Sattels: wenn Standby schräg auf seinem luftgepumpten Gummirad hinter dem Anwender steht, ist der Sattel waagrecht und der Sitzspass kann beginnen. Durch die Höhenverstellung können praktisch sämtliche Arbeits- oder Freizeitebenen erreicht werden: der Tisch ebenso, wie das Stehpult, die Bar oder der Schalterbereich. Damit ist auch die konkurrenzlose Position des handgefertigten «Standby» auf den Punkt gebracht: Eine kompromisslose Stehhilfe, gepaart mit einem frechen Design.

FABI-CNC-Mechanik
Bleiche
8636 Wald
Telefon 055 266 28 10
info@fabi-cnc-mechanik.ch
www.fabi-cnc-mechanik.ch

Frigor Croquant – knuspriges Erlebnis

Eine edle Creme-Füllung, zubereitet aus frisch gerösteten Mandeln und Haselnüssen, sorgfältig ausgewählten Kakaosorten und reiner Kakaobutter, das Ganze überzogen mit feinster Schweizer Milchschokolade – das ist Frigor. Die Maîtres Chocolatiers von Cailler entwickelten zu den cremig, zart und leidenschaftlich guten Klassikern eine verheissungsvolle Neuheit: Frigor Craquant. Die raffinierte Kombination von reiner Frigor-Schokolade und Knusper-Splittern überrascht durch ein fantastisches Geschmackserlebnis. Die Köstlichkeiten sind verführerisch leicht und einfach unwiderstehlich. Jedes Praliné ist einzeln in eine formschöne Umhüllung eingewickelt, die durch dynamisch rotes Design überzeugt. Frigor Craquant – auf alle Fälle das Richtige, um jemandem eine Freude zu bereiten, oder einfach um sich selbst zu verwöhnen.



Nestlé Suisse SA
rue d'Entre-Deux-Villes 10
1800 Vevey/VD
Telefon 021 924 31 11
Fax 021 944 30 19
www.cailler.ch

PLASTIKMÖBEL / Reine Polypropylen-Möbel sind robuster

Auf Qualität achten

Alle kennen sie, die so genannten Kunststoff-Monoblocs, die so manche Terrasse «zieren». In den Möbelgeschäften werden sie auch heute noch für weniger als zehn Franken angeboten. Der Grund für den tiefen Preis liegt in der Qualität. Hochwertige Kunststoffmöbel werden aus 100 Prozent Polypropylen gefertigt, einem rezyklierbaren Stoff. Billiganbieter strecken das Material jedoch mit günstigen Mineralstoffen. Wird ein Mineralanteil von 25 Prozent überschritten, sind die Möbel zwar billig, das Material ist aber brüchig und verschmutzt rasch. Hochwertige Kunststoffmöbel haben keine poröse Oberfläche und sind im Vergleich schwerer, da mehr Material verarbeitet werden muss, um die Stabilität zu gewährleisten. *HEW*

PFLEGE / Regelmässiger Unterhalt sichert einen guten Start in die Saison

Frühjahrsputz für Gartenmöbel

Will man seine Gartenmöbel nicht jährlich ersetzen, brauchen sie eine regelmässige Pflege, um in der kommenden Saison wieder in alter Frische zu glänzen. Im besten Fall werden die Gartenmöbel während der Wintersaison in einem trockenen, geschlossenen Raum aufbewahrt. Ist dies nicht möglich, können die Stühle und Tische mit einer Plastikplane bedeckt und so vor der Witterung geschützt überwintern. Im Frühling verhilft man den Gartenmöbeln mit folgenden Hilfsmitteln zu neuem Glanz und einem guten Start in die Sommersaison:

Aluminium: Möbel aus eloxiertem Aluminium lassen sich leicht mit einem Schwamm und verdünnter Seifenlösung reinigen und mit einem Schlauch oder Hochdruckreiniger abspülen. Zur Entfernung starker Verunreinigungen kann ein Schleifgummi verwendet werden, welcher jedoch nur auf eloxierten Flächen angewendet werden darf (nicht bei pulverbeschichtetem Aluminiumguss).

Edelstahl: Gartenmöbel mit Edelstahl-Gestellen können bei Bedarf mit handelsüblichen Geschirrspülmitteln und Wasser gesäubert werden. Ist der Edelstahl pulverbeschichtet, empfiehlt es sich, die Seifenlösung stark zu verdünnen. Eine Beschädigung der Pulverbeschichtung sollte mit einem speziellen Lackstift ausgebessert werden (kein Hochdruckreiniger).

Holz: Die Latten vieler Gartenstühle bestehen aus Eschenholz. Das Holz wird mit Seifenwasser und einem Schwamm oder mit einem Spezialreinigungsmittel gereinigt. Ein Hochdruckreiniger sollte nicht verwendet werden. Einen neuen Anstrich benötigen die Holzteile, wie alle lackierten Holzmöbel – abhängig davon, wie stark die Möbel der Witterung ausgesetzt sind – nach etwa vier bis fünf Jahren.

Teak: Durch ihre Unempfindlichkeit gegen Wasser, Hitze und Frost benötigen Möbel aus Teakholz selbst bei dauernder Aufstellung im Freien keine Schutzschicht. Zur Pflege reicht zweimal jährlich eine Reinigung mit warmem Wasser, verdünnter Seife und Bürste. Anschliessend sollte mit klarem Wasser nachgespült werden. Mit gedrosseltem Druck können auch Hochdruckreiniger verwendet werden. Stühle und Tische aus unbehandeltem Teak setzen mit der Zeit eine grünliche Patina an. Sie müssen daher zweimal, (wie auch Möbel aus Robinie und Akazie) jährlich eingeölt werden. Die meisten Möbelgeschäfte bieten einen Auffrischungsservice für Teakmöbel an. *HEW*

Fotos: Christian Meyer

STILMITTEL

Formschön und pflegeleicht sollen Gartenmöbel heute sein. Plastikmöbel werden zusehends geächtet.

GARTENMÖBEL / Langlebige sowie qualitativ hochstehende Materialien sind heute bei Gartenmöbeln wieder gefragt. Besonders Aluminiumtische werden vermehrt in Boulevard-Cafés eingesetzt. **HELEN WEISS**

Teak oder Metall heisst die Wahl

Sonnige Frühlingstage verdrängen bereits die graue Tristesse des Winters. Um sich gebührend auf die kommende Sommersaison vorzubereiten, gehört neben anderen Wartungsarbeiten auch ein prüfender Blick auf die Gartenmöbel. Müssen sie geputzt, ausgebessert oder sogar erneuert werden? Falls bei den Gartenmöbeln nichts mehr zu retten ist, gilt es, sich Gedanken darüber zu machen, nach welchen Kriterien man den Sitzplatz oder die Sonnenterrasse einrichten möchte. Denn Angebote gibt es zuhauf, die Farben-, Formen- und Materialvielfalt wird von Jahr zu Jahr grösser. Zu den Trends gehören nach wie vor Kombinationen aus Metall und Holz: Ob das Holz nun mit Aluminium, Stahlrohr oder Chromstahl kombiniert wird, die Mixtur der beiden Elemente scheint dieses Jahr der absolute Renner zu sein. «Aluminium war schon letzte Saison sehr beliebt», erinnert sich Aurel Keller, Product-Manager Gartenmöbel beim Migros-Genossenschafts-Bund. «Es erwärmt sich an der Sonne nicht, ist absolut wetterfest und sehr leicht.» Auch Mike Hecke, Leiter der Filiale Worb des Gartenmöbel-Centers Bega, das auch in Lausen vertreten ist, schwärmt von den Vorzügen von Aluminium: «Im mittleren Preissegment ist Aluminium eines der besten Materialien. Zudem eignet es sich hervorragend für moderne Formen.»

BEQUEMES «TEXTILEN»

Nicht nur mit Holz kombiniert, auch mit Bezug des Materials «Textilen» in verschiedenen Farben lässt sich Aluminium sehen. Beim «Textilen», einem feinmaschigen Stoff, ist jedoch auf die Qualität zu achten, wie Ursula Zulliger, Inhaberin der Zulliger AG in Volketswil, zu bedenken gibt: «Textilen» ist eigentlich erst richtig im Kommen. Es gibt noch wenige Anbieter, die einen wirklich reissfesten Stoff liefern.» Vorteil beim «Textilen» ist die bequeme, elastische Sitzfläche, die auch ohne Kissen einen guten Komfort bietet. Sollte das «Textilen» einmal reissen, bieten die meisten Gartenmöbel-Vertreiber einen entsprechenden Bespannungs-Service an. Gartenmöbel Hunn im aargauischen Bremgarten hingegen setzt diese Saison ganz auf Möbel aus gesintertem Stahl. Inhaber Jürg Bänninger: «Gesinterter Stahl hat eine raue Oberfläche und ist mit einem speziellen Lack beschichtet. Dadurch entsteht eine Schicht, die achtmal schlagfester ist als bei herkömmlichen Lacken.» Ausserdem rostet gesinterter Stahl weniger, und das Metall wird an der Sonne nicht heiss.

TEAK BENÖTIGT VIEL PFLEGE

Stark rückläufig sei hingegen der Verkauf von Gartenmöbeln aus Teakholz, so Bänniger. Dies bestätigt Ursula Zulliger: «Teak war ein kurzlebiger Boom. Viele scheuen sich vor dem Kauf, da die Wartung mit viel Pflege verbunden ist. Zudem gab es in den letzten Jahren enorme Negativ-Kampagnen, da es ein Tropenholz ist.» Anders Pascal Strohl von Möbel Pfister, gemäss dem Teak dieses Jahr eine grosse Renaissance erlebe: «Die Nachfrage nach zertifiziertem Teak ist gross.» Beim Gartenmöbel-Center Bega sind reine Teak-Gartenmöbel sogar der Verkaufsschlager Nummer eins. Mike Hecke: «Wir verlassen uns dabei nicht mehr auf die FSC-Zertifizierung, sondern überprüfen den Holzlieferanten und die Plantagen selbst.»

Dagegen, und hier sind sich alle einig, ist Kunststoff absolut out. Er ist zwar günstig, sieht aber meist auch billig aus. In einigen Städten, so zum Beispiel Rapperswil und Schaffhausen, verbietet die Stadtverwaltung den Gastronomen in der Innenstadt das Aufstellen von Kunststoff-Gartenmöbeln. Migros bietet jedoch eine Alternative im Kunststoffbereich. Aurel Keller: «Wir verkaufen gediegene Kunststoffmöbel der französischen Firma Grosfillex, die aus 100 Prozent Polypropylen bestehen.»

Zudem, so Keller, sei heute der Fantasie bei der Gestaltung von Kunststoffmöbeln keine Grenzen gesetzt. Migros hat beispielsweise Stühle mit einer Oberflächenstruktur von geklopftem Eisen im Sortiment. «Erst aus nächster Nähe kann man den Unterschied erkennen», beteuert Keller. «Stühle aus Kunststoff sind ausserdem leicht, wetterfest und stapelbar.» Dies sind Vorteile, die beim Kauf von Gartenmöbeln allgemein beachtet werden sollten. Voraussetzungen für eine lange Haltbarkeit sind zudem eine möglichst einfache Reinigung sowie eine gute Qualität der Materialien.

Ein Platz am Schatten

Kaum sind die ersten Sonnenstrahlen da, kommt Leben auf den Gartensitzplatz. Sobald es wärmer wird, sind bei den Gästen attraktive Schattenplätzchen unter dem Sonnenschirm begehrt. Oft herrscht jedoch im Sommer auf der gut besetzten Terrasse Platzmangel: Die Sockel der Schirme stören bei der Platzierung der Stühle und gelten als «Stolperfallen». Die Alternative zum Mittelstockschirm heisst Freiarmschirm. Der Sockel ist beim Freiarmschirm seitlich positioniert und der Schatten spendende Stoff hängt frei beweglich an einem Arm aus Aluminium über dem Tisch. So bleibt mehr Platz unter dem Schirm und dieser ist zudem mittels Kurbel ohne Kraftaufwand zu bedienen. Die Firma Glatz (www.glatz.ch) aus Frauenfeld bietet seit mehreren Jahren Freiarmschirme in verschiedenen Grössen an. Neu in der Familie der Freiarmschirme von Glatz ist «Akzento», ein Grossschirm mit bis zu vier Meter Durchmesser. Er ist nach allen Seiten drehbar, gleichzeitig lässt sich sein Dach mit geringem Aufwand neigen, wenn die Sonne tief steht. Damit die Individualität gewährleistet ist, kann der Stoff des Sonnendachs aus verschiedenen Mustern und Farben ausgewählt werden. Für Sockel oder Bodenhülse ist «Akzento» auch mit kugelgelagertem Drehfuss für Bewegungen von 360 Grad erhältlich. *HEW*

Der Freiarmschirm hat einen Durchmesser von bis zu vier Meter.

Natur im Hotelgarten erleben

Üppige Blumenrabatten und ein gepflegter Rasen erfreuen das Auge von so manchem Gast und werten das Gesamtbild des Hotels auf. Doch nicht nur Geranien, auch streng geschnittene Buchskugeln und Edelrosen eignen sich dazu. Die Gartenanlage ums Haus kann auch mit einheimischen Gehölzen und Naturwiesen verschönert werden. Denn die ursprünglichen Wildpflanzen und Wildsträucher sind immer seltener geworden und finden kaum mehr einen ungestörten Platz zum Überleben. Mit ihnen sind viele Kleintierarten wie Schmetterlinge, Käfer, Insekten, Amphibien und Kleinsäuger in ihrer Existenz bedroht. Aber auch in überbauten Gebieten können unzählige Nischen und Möglichkeiten für Wildpflanzen und Tiere geschaffen werden. Pestizide und chemische Dünger werden gar nicht oder so wenig als möglich benutzt. Zudem bietet ein naturnaher Garten eine aussergewöhnliche Bereicherung für die Gäste. Naturwiesen werden von Schmetterlingen besucht, vielleicht lässt sich an einem heissen Sommertag sogar eine sich sonnende Eidechse beobachten. Ist das biologische Gleichgewicht wieder hergestellt, gehören auch zahlreiche Vogelarten zu den Besuchern in der Naturlandschaft. Trockenmauern oder Teiche ermöglichen vielen Kleintierarten Lebensräume und werden zum beliebten Beobachtungspunkt interessierter Gäste. In einem naturnahen Garten hat auch ein Kräuterbeet Platz. So kann die Küche mit wenig Aufwand jederzeit frische Qualität bieten. Um einheimische Pflanzenarten zu schützen, wurde vor 15 Jahren der Verein für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung (VNG) gegründet. Die Grundidee ist einfach: Die Natur wird in die Siedlungsräume zurückgeholt. Der VNG setzt sich aktiv dafür ein, dass Lebensräume für eine vielfältige Flora und Fauna erhalten, geschützt oder neu geschaffen werden. *HEW*

Informationen: www.vng.ch

ZÜRICH / Claridge Hotel Tiefenau präsentiert sich im neuen Kleid

Euro-asiatische Küche im «Orson's»

Das Claridge Hotel Tiefenau in Zürich präsentiert sich neu: Neben der Neugestaltung des Hoteltrakts und der Zimmer, wurde der Restaurant-Bereich mit einem trendigen und exklusiven Touch versehen. Das neue, euro-asiatisch ausgerichtete Restaurant, Lounge und Bar-Konzept «Orson's» wurde von Architektin Pia Schmid mit Formen und Farben in einem entsprechenden Ambiente konzipiert. *MJP*

Foto: zvg

Peking gegen grosse gelbe M

McDonald's. In Peking muss der Hamburger-Riese McDonald's auf Anweisung der Stadtverwaltung rund dreissig seiner grossen gelben Firmenlogos abmontieren. Eine neue Verordnung verbiete das Aufstellen grossflächiger Werbetafeln und Firmenschilder auf Dächern und an Strassenkreuzungen. Die Stadtverwaltung Pekings will laut chinesischen Medien das Stadbild für die Olympischen Sommerspiele 2008 aufpolieren. *DST*

Radisson leistet humanitäre Hilfe

Basel. Das «Radisson-SAS»-Hotel in Basel unterstützt zusammen mit dem «Lions Club» in Basel die humanitäre Institution «NGO Genesis» in Georgien. Drei vom Lions Club gespendete und umgespritzte Schweizer Armeewagen werden mit je 71 Bananenschachteln voller Wolldecken, Leintücher und Kopfkissenbezüge nach Georgien fahren. Die Armeefahrzeuge werden nach Ankunft der Hilfslieferung der Hilfsorganisation gehören. *MG*

ZITAT DER WOCHE

«Ich stimme Ja, allerdings ohne Freude.»

Peter Vollmer, SP Bern, zur Abstimmung über den weiteren Millionenkredit für die Expo.02.

PEOPLE

Die Gewinnerin des diesjährigen Geoffrey Smith Award heisst **Barbra Albrecht**. Barbra Albrecht ist Geschäftsführerin des Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB). Der Geoffrey Smith Award wird jedes Jahr durch die Europäische Vereinigung der Kongressstädte (EFCT) vergeben. Ausgezeichnet werden Personen, die sich durch eine hohe Professionalität bemerkbar gemacht haben und bedeutende Beiträge zur Entwicklung der Europäischen Meeting-Industrie geleistet haben. *MG*

Der Verwaltungsrat der Zermatt-Bergbahnen wählte den 56-jährigen **Christen Baumann** zum neuen CEO. Wie der Verwaltungsrat schreibt, sei der Entscheid «zu Gunsten eines sportlichen Machers mit Ingenieurausbildung» gefallen. *MG*

Stefan Bonsels ist seit Februar neuer Director of Sales des Swissôtel Zürich in Oerlikon. Er übernimmt die Position, die bisher von **Petra Götting** ausgeübt wurde. Petra Götting fungierte bisher in einer Doppelfunktion, indem sie als Vice President Sales & Marketing von Raffles International Hotels & Resorts für Europa, den Mittleren Osten und den Mittelmeerraum, zusätzlich noch die Position als Director of Sales für das Swissôtel Zürich ausübte. Sie konzentriert sich nun auf die Entwicklung und Einführung zielorientierter Sales- und Marketing-Strategien von insgesamt 14 Raffles- und Swissôtel-Häusern. Stefan Bonsels war vor seinem Engagement bei Raffles International als Director of Sales des ArabellaSheraton Atlantis Hotels Zürich tätig. *KJV*

Foto: Swissimage

Drachensegler wollen auf die Schweizer Seen.

Kitesailer wollen auf die Schweizer Seen. Ihr Verband, die Swiss Kitesailing Association, hat bei allen Kantonen um Bewilligungen nachgesucht. Nicht alle können sich aber mit dem neu aufgekommenen Wassersport anfreunden. Absagen erhielt die Association bisher aus den Kantonen Schwyz, Uri und Aargau. Der Zuger Regierungsrat dagegen gab den oberen Teil des Zugersees frei. Für die Benutzung der Berner Seen erhielten die Kitesailer im vergangenen Jahr eine provisorische, bis im April gültige Erlaubnis. Die Bodensee-Schifffahrtsverordnung verbietet das Kitesailing. Sie lässt aber zu, dass die Behörden den Sport auf eigens dafür bezeichneten Flächen erlauben. Für Kitesailing-Bewilligungen auf dem Genfer- und dem Neuenburgersee sind noch Verhandlungen im Gang. Schwierig haben es Kitesailer im Tessin, denn die Seen sind wegen der verbauten Ufer kaum zugänglich. Im Engadin dürfen die Drachensegler über den Silvaplanersee gleiten, müssen sich aber beim Ein- und Aussteigen an strenge Vorgaben halten. Aus Naturschutzgründen verboten ist das Kitesailing auf dem Silsersee. MG/sda

BELLINZONA / Castelgrande vor künstlerischem Problem

Roter Streifen muss weg

Das Castelgrande in der Tessiner Hauptstadt hat, gemäss der Zeitung «Bund», ein Problem. Der rote Kunstinstallations-Streifen an Burg und Fels, gedacht als Ehrung für die Anerkennung zum Weltkulturerbe, will nicht mehr abgehen. Eigentlich hätten sich die biologisch abbaubaren Kunststoffbänder von alleine auflösen sollen. Doch der dafür nötige Regen blieb diesen Winter aus. Stadtvater Paolo Agustino hat nun die Geduld verloren. Das Band muss weg, egal was es kostet. Feuerwehrleute und Kletterer des Alpenclubs müssen nun auf die Felsen kraxeln, um den Streifen von Hand wieder zu entfernen. *MG*

HOTEL & GASTRONOMIE / Ausgabe 02/2002

Ein Schweizer in New York

Auch während der härtesten Zeiten, die New York nach dem 11. September durchstehen musste, ging es den lokalen Hotels im Vergleich zum landesweiten Durchschnitt besser. Niklaus Leuenberger, der Schweizer Manager des Peninsula-Hotels, ist auch für die Zukunft zuversichtlich. Denn: «New York zieht die ideale Mischung von Business-Reisenden und Touristen an», sagt er.

Weitere Themen: Sushi, die japanische Delikatesse aus rohem Fisch, erobert nicht nur die Gaumen der Feinschmecker, sondern erfreut auch deren Herzspezialisten. – VIPs als Hotelbesitzer: Immer häufiger versuchen sich Filmstars, Modeschöpfer oder Ski-Asse als Hobby-Gastronomen. – Internet und neue Technologien werden das Hotelerlebnis stark verändern. Das zeigen Projekte von Unternehmern, Universitäten und der IT-Industrie zum Thema «Hotel der Zukunft». *FRI*

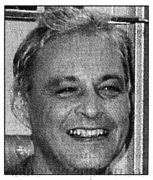
Eine Gratisnummer oder ein Kennenlern-Abo erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail: info@swisshotels.ch

GLOSSE

Besser weinselig als bierernst

HANSPETER GSELL

Ich höre schon den Kari sagen, der Gsell, der spinnt wieder. Wie kann man nur so eine dämlicheÜberschrift produzieren. Aber der Kari war schon immer ein unverbesserlicher Stänkerer. Bei der Überschrift handelt es sich nämlich um eine so genannte Önosenz. Önosenzen sind hohle Sprüche für leere Gläser, weinseliger Nonsens für Klamauk-Germanisten.



Natürlich, die Flasche fällt nicht weit vom Tisch und auch eine Traube macht noch keinen Herbst. Trotzdem ist mir lieber eine Flasche in der Hand als ein Glas auf dem Dach. Oder wie man früher sagte: Lieber Wein als kein. «Wein Gott Walter!», mögen Sie jetzt denken. Aus dieser hohlen Flasche soll er kommen? Doch wohl kaum. Aber weisse Weine reizen weise Waisen reisend Reime reimend.

Diese unglaublich lustigen Sprüche, skurrilen Wortschöpfungen und sprachlichen Banalitäten sind nicht etwa die Ausbeute eines feuchtfröhlichen Abends am Stammtisch, sondern real existierende Ergüsse fantasievoller Laienwerber. Nicht zur Gattung der Önosenzen zählt man jedoch die neueste Kampagne einer Schweizer Telefongesellschaft. «Einfach Mami, einfach Papi, einfach Isolde, einfach Adalbert, einfach doof, einfach anrufen.» Aber schon mit wenigen Änderungen können Sie diese postnatale Fraktursprache Ihren Gegebenheiten anpassen. «Einfach herein, einfach bestellen, einfach trinken, einfach essen, einfach bezahlen, einfach tschüss.» Einfach toll!

* Hanspeter Gsell lebt in Basel. 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie und im Weinhandel sowie ein unbändiger Drang, die Welt zu bereisen, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

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 Stuber.

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rütti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (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 Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL); Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Iris Strebel (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaluci, Fabienne Korous.
Stelleninserate: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli.
Geschäftsanzeigen: Dominik Chammartin, Erich Weber.

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

Auflage:
13'001 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

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

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

ROUTES À THÈME / Suisse Tourisme s'apprête à se lancer dans le créneau des routes à thème. **PAGE 3**

PORTRAIT / Président des Leading Hotels of the World, Jean-Jacques Gauer a une vraie passion pour l'hôtellerie. **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

POLIT-EVENT / Parlementaires invités le 12 mars à Berne

Montrer ce que la branche fait

La semaine prochaine, soit le mardi 12 mars, les grandes associations faîtières du tourisme suisse* inviteront les parlementaires, en séance à Berne, à participer au 4e Polit-Event. Lancée en 1999, cette manifestation a pour but de sensibiliser les milieux politiques aux préoccupations de la branche. Cette année pourtant, l'accent ne sera pas mis sur les problèmes de celle-ci, mais sur ses réalisations. Après un apéritif et avant le buffet, les parlementaires – les organisateurs espèrent en réunir deux cents environ – seront conviés à une séance d'information introduite par le président de la Fédération suisse du tourisme (FST), Franz Steinegger. Le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid, présentera tout d'abord la campagne en faveur des vacances à la montagne, campagne dont le lancement officiel aura lieu, quelques jours plus tard, au salon touristique ITB à Berlin.

PRÉSENTATION DU LABEL DE QUALITÉ

Avec sa représentante en Chine, Wenjia Zhang, Suisse Tourisme illustrera ensuite le travail et les difficultés que notre plate-forme touristique nationale rencontre lorsqu'elle veut s'implanter dans les marchés émergents. Le dernier volet de cette séance sera consacré au Label de qualité pour le tourisme suisse. Les représentants des 999e, 1000e et 1001e entreprises «labellisées» se verront remettre une distinction, histoire de marquer le passage de ce cap révélateur pour ce grand projet du tourisme suisse en faveur de la qualité. Deux heures auparavant, ces entreprises, ainsi que le concept du projet de label de qualité, auront été présentés à la presse.

UNE MANIFESTATION QUI S'EST ÉTABLIE

Cette quatrième manifestation sera plus modeste que celle organisée en 1999. Tapis rouge du Palais fédéral au Bellevue Palace, haie d'honneur formée de représentants des régions touristiques du pays avaient marqué la première édition. «Il fallait faire ainsi pour attirer l'attention des parlementaires, indique le directeur de la FST, Gottfried Künzi. Aujourd'hui, notre manifestation s'est établie et nous pouvons revenir à une manifestation moins ostentatoire.» *MH*

* Fédération suisse du tourisme, Gastrosuisse, Remontées mécaniques suisses, Société suisse des hôteliers, Suisse Tourisme, Union des transports publics.

POLITIQUE TOURISTIQUE / Pour le conseiller aux Etats valaisan, Simon Epiney, le tourisme suisse n'a pas encore mis en place un lobby suffisamment efficace pour défendre ses intérêts. **INTERVIEW: MIROSLAW HALABA**

«Le lobby touristique n'a pas encore créé un véritable front commun»

Les milieux touristiques organiseront la semaine prochaine et pour la quatrième fois leur action annuelle de promotion auprès des parlementaires, le «Polit-Event» (lire ci-contre). Conseiller aux Etats valaisan, défenseur du tourisme, Simon Epiney connaît de l'intérieur les enjeux et les difficultés de ce travail de sensibilisation.

La collaboration entre les milieux touristisques et les milieux politiques vous paraît-elle suffisante pour que le tourisme soit mieux reconnu?

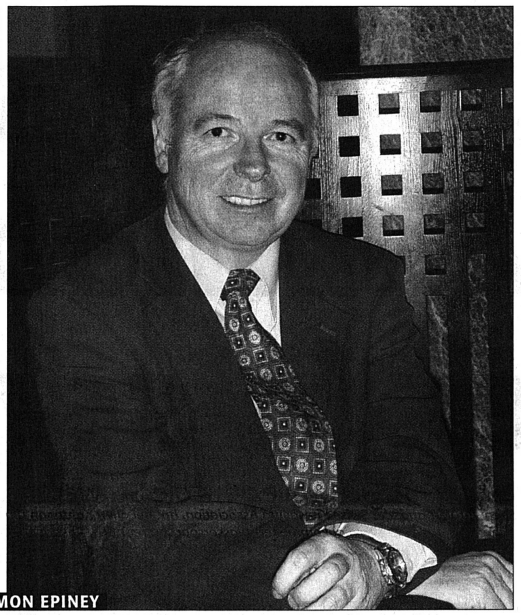
A mon avis, le lobby touristique n'a pas encore réussi à créer un véritable front commun. Il devrait s'inspirer du lobby paysan, le seul lobby vraiment efficace au sein du Parlement fédéral. Chacun reconnaît que le tourisme est la troisième industrie d'exportation du pays, mais il y a encore trop de politiciens qui considèrent le tourisme comme une activité destructrice de paysage plutôt que d'y voir une activité économique qui convient parfaitement à notre pays.

«Le Conseil fédéral aurait dû aller plus loin dans son rapport touristique.»

Le rapport touristique du Conseil fédéral, actuellement en consultation, n'est, dit-on, pas allé suffisamment loin. Partagez-vous cet avis?

Oui, le Conseil fédéral aurait dû aller plus loin en proposant des mesures d'aide comme on en connaît dans d'autres secteurs. Je rappelle que l'industrie d'exportation est aidée et qu'il y a une garantie contre les risques à l'exportation. Le tourisme n'a jamais été véritablement pris au sérieux sous prétexte qu'il arrivait à vivre sans l'aide de l'Etat. Or, avec l'ouverture des marchés, il ne peut faire face à la concurrence étrangère sans soutien. Les pouvoirs publics doivent trouver une solution avec les milieux privés permettant aux remontées mécaniques et à l'hôtellerie de compléter leur financement, puisque les banques se désengagent de ces secteurs.

Photo: Miroslaw Halaba



SIMON EPINEY

«Malgré la difficulté de la tâche, défendre le tourisme est pour moi davantage une passion qu'une charge», dit le conseiller aux Etats valaisan.

Homme politique, vous vous êtes souvent engagé pour le tourisme. Est-ce une tâche difficile que de défendre cette branche?

«Il faut maintenir le taux préférentiel de TVA pour l'hôtellerie.»

Oui, c'est une tâche difficile, car trop de gens ignorent qu'il n'y a pas d'alternative au tourisme dans l'arc alpin en particulier. Mais c'est aussi une tâche passionnante pour ceux qui, comme moi, ont été élevés dans le monde du tourisme et qui savent ce que le tourisme a apporté en terme d'emplois et de bien-être. C'est donc plus une passion qu'une charge.

Vous avez reçu le «Prix Montagne 2001» pour vos efforts visant à défendre le service public dans les régions de montagne. Quels sont vos chevaux de bataille?

Je travaille, tout d'abord, sur la péréquation financière afin que celle-ci débouche sur une amélioration des conditions de vie dans les régions de montagnes. Je m'engage ensuite en particulier en faveur de la création d'un fonds destiné aux sociétés de remontées mécaniques afin qu'elles puissent moderniser leurs équipements

Dans quels domaines la Confédération ou les cantons devraient-ils travailler pour améliorer encore les conditions-cadres du tourisme?

Dans le cadre de la péréquation financière, la Confédération doit notamment se désengager sur le plan administratif, réduire la bureaucratie et les doublons et utiliser le système d'enveloppe forfaitaire à disposition des cantons et ainsi renoncer au principe de l'arrosoir. Il faut évidemment aussi maintenir le taux préférentiel de TVA pour l'hôtellerie et réduire, à tout prix, les droits d'opposition de recours des associations qui paralysent les projets, même ceux qui sont déclarés d'utilité publique, et qui excercent donc un pouvoir parallèle nuisible au tourisme.

«Le tourisme est l'un des secteurs économiques les moins soutenus.»

Le combat mené par les milieux touristiques pour le maintien d'un taux de TVA réduit est donc justifié?

Il est plus que justifié, puisque le secteur touristique est un des secteurs les moins soutenus. Ce secteur est défavorisé par rapport à ses concurrents étrangers. Ainsi, à titre d'exemple, la plupart des pays soutiennent l'aménagement de canons à neige alors qu'en Suisse on essaie plutôt de les limiter.

L'usage des canons à neige devient toujours plus important en montagne. Quelle politique d'aménagement faut-il adopter ici?

Je pense que les stations situées en dessous de 1300 mètres environ ont peu de chances de survivre. Dès lors, il faut orienter ces investissements sur les stations sises à une altitude plus élevée.

Simon Epiney digest

Agé de 52 ans, le conseiller aux Etats valaisan, membre du parti démocrate-chrétien, Simon Epiney est licencié en droit de l'Université de Genève. Père de trois enfants, il est domicilié à Vissoie et est avocat-notaire à Sierre. Sa carrière politique est bien remplie. Il a été président de Vissoie et député au Grand Conseil valaisan durant douze ans, soit jusqu'en 1993. Il est entré au Conseil national en 1991 et a siégé dans cette instance jusqu'en 1999, date d'entrée au Conseil des Etats. Simon Epiney a reçu en janvier le «Prix Montagne 2001», décerné par le Groupement suisse pour les régions de montagne. *MH*

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

minibar. Systems

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

Vaisselle Cuisine Textile Etages Ambiance

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

A vendre à Bienne

Pizzeria et Snack

bien située.

Prix de vente: entre Fr. 300 000.– et Fr. 350 000,–.

Natel 079 455 95 29

P 147079/384118

Mayens-de-Riddes (VS)
Au cœur des 4 Vallés
A vendre

café-bar

avec deux locaux commerciaux, deux studios, un garage.
Position centrale et ensoleillée.
Prix à discuter.
Téléphone 027 722 18 28

147405/417880

A REMETTRE

En Gruyère

HOTEL-RESTAURANT

d'excellente renommée dans cadre magnifique

pour tous rens. ☎ 079 230 60 66

BUREAU DE COURTIERS ASSOCIES
Immobilier
Commerce
Partenariat
Rue Wilhelm Kaiser 9 1705 Fribourg
☎026 /422 10 34 fax 026/422 10 35

P 146792/416123

Tout sur la conjoncture et les confitures.

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

htr

Tout sur l'immobilier et le service.

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

Nom _____

Prénom _____

Profession/titre _____

Entreprise _____

Rue/N° _____

NPA/localité _____

Pays _____

Téléphone _____

	6 mois	12 mois	24 mois
Suisse	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 250.–*
Europe de l'ouest (Priority)	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 434.–

☒ **Veuillez cocher ce qui convient.** * TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.30

Veuillez cocher ce qui convient et renvoyer la carte dûment complétée à hotel+tourismus revue, Service des abonnements, case postale, CH-3001 Berne, Téléphone 031 370 42 41, Téléfax 031 370 42 23, media@swisshotels.ch

GENÈVE / Net recul de la clientèle américaine et japonaise

Nuitées en baisse de 1,4% en 2001

La progression des nuitées hôtelières à Genève, ininterrompue depuis 1996, s'est brisée l'an passé, comme on pouvait s'y attendre au lendemain du 11 septembre, et s'est transformée en baisse. A fin 2001, ce sont en effet 2,31 millions de nuitées qui ont été enregistrées, soit un recul de 1,4% ou 33 000 nuitées par rapport à 2000.

La situation se présentait bien jusqu'à fin août où l'on enregistrait encore une progression des nuitées de 20 000. La détérioration s'est donc manifestée durant les quatre derniers mois de l'année avec un recul de 50 000 nuitées, dont 25 000 américaines et 25 000 asiatiques, principalement japonaises.

Une certaine compensation a pu être obtenue, grâce aux marchés européens et au Moyen-Orient, ce dernier marché progressant de 11 000 nuitées (+10,7%). Les responsables du tourisme genevois ont toutefois aussi pu constater que le taux d'occupation des chambres a tout de même progressé en 2001, passant de 62,5% à 63,9%. «La ville de Zurich, considérée comme une référence, ayant vu son taux d'occupation se réduire de 68,7% à 65%, il n'y a désormais plus qu'un pour cent de différence entre les deux villes», indique François Bryand, directeur de Genève Tourisme. *MH*

GENÈVE / En attendant la présentation du programme en juin prochain

L'affiche des Fêtes a été dévoilée

Les Fêtes de Genève, qui auront lieu du 2 au 11 août, ont dévoilé leur affiche. Une réalisation de Stéfan Siegel (2S Graphic Design) sur la base d'une photo de Gianfranco Gibiino. Choisi pour son côté «original et décalé», cette œuvre «met en avant le côté festif et populaire de la manifestation retrouvé depuis les cinq dernières années», expliquent les organisateurs – le Conseil exécutif des Fêtes et Genève Tourisme.

«J'ai voulu enfermer la rade dans une boule de verre, souvenir kitch et coloré à mettre sur une cheminée, souvenir de voyages à secouer et retourner pour rafraîchir les festivaliers d'une neige paillettes en ces jours d'été», explique Stéfan Siegel. Le programme des festivités sera quant à lui dévoilé en juin. Mais la recette (musique, forains, feux d'artifice ou Lake Parade) ne devrait pas changer. *FG*

SUISSE TOURISME / Sortie de la brochure «La Suisse active»

Des vacances à la force des mollets

«Osez la différence, découvrez la Suisse à pied, à vélo ou en rollers.» C'est l'invitation que lance Suisse Tourisme (ST) dans sa brochure «La Suisse active»*, publiée en collaboration avec la chaîne volontaire Minotel et Railtour Suisse/RailAway. C'est que, comme le rappelle ST, «avec 3300 km de pistes cyclables balisées et interconnectées, trois routes interrégionales praticables en rollers d'une longueur totale dépassant les 600 km et un réseau de plus de 60 000 km de chemins pédestres marqués, la Suisse offre des possibilités quasi illimitées».

Les diverses offres forfaitaires proposées par Suisse Tourisme incluent l'hébergement dans des hôtels Minotel, le transport des bagages tout au long du séjour, le billet de train en 2e classe au départ du domicile, une documentation de voyage et la possibilité de louer un vélo sur place. «Vous pédalez, nous organisons le reste», résume ainsi Suisse Tourisme.

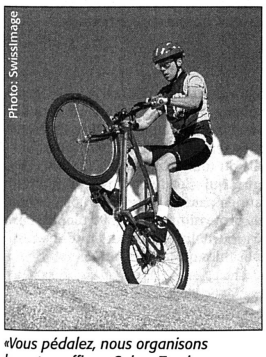


Photo: Swissimage

«Vous pédalez, nous organisons le reste», affirme Suisse Tourisme.

Parmi les neuf parcours à vélo proposés, trois sont plus spécialement consacrés à la Suisse romande: la Route du Rhône ainsi que la Route du Mittelland et la Route du Jura qui, toutes deux, se trouvent dans le périmètre d'Expo.02. Un 4e itinéraire, dédié au panorama alpin, emprunte aussi des pistes en terre romande (Valais, Vaud et Fribourg).

Chacune de ces offres se décline en outre en plusieurs variantes (de trois à neuf jours), histoire de «satisfaire les désirs et les possibilités de chacun». Trois offres du même type – dont une en Suisse romande – sont réservées aux adeptes des rollers. Quant aux marcheurs, ils peuvent opter pour le Trans Swiss Trail, le premier sentier de randonnées qui traverse toute la Suisse, du nord au sud, de Porrentruy à Chiasso. Un itinéraire déclinable en de multiples variantes. *FG*

* Cette brochure peut être obtenue en appelant le 00800 100 200 300 (gratuit) ou sur Internet: www.MySwitzerland.com

SUISSE TOURISME / Suisse Tourisme devrait lancer cet automne la première grande route thématique du pays et prendre du même coup pied dans un nouveau créneau touristique. **MIROSLAW HALABA**

Routes à thème en préparation

Parallèlement à ses grandes campagnes de promotion en faveur de la montagne, de l'automne ou pour les familles, Suisse Tourisme cherche à exploiter des créneaux plus petits. Preuve en sont ses initiatives visant à mettre en place des routes thématiques. Cet automne, en effet, la première de ces routes devrait être lancée. Son nom: «Luxe et design», un nom susceptible d'être modifié, car le produit est en pleine préparation.

Cette route fera découvrir au client – individuel, principalement – les produits et les prestations qui font la renommée du pays auprès d'un public haut de gamme. Parmi ces produits, l'hôtellerie prend évidemment une place de choix. Le client se verra proposer des séjours dans des hôtels cinq étoiles répartis sur une route allant de Genève à Saint-Moritz (GR) et passant notamment par Interlaken, Lucerne et Zurich. Une collaboration est prévue ici avec le groupement Swiss Deluxe Hotels, qui compte 35 établissements.

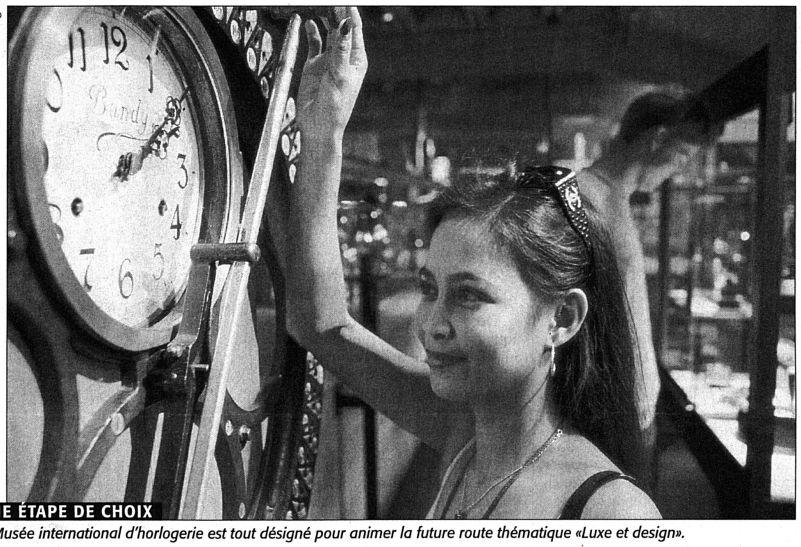


Photo: Swissimage

UNE ÉTAPE DE CHOIX

Le Musée international d'horlogerie est tout désigné pour animer la future route thématique «Luxe et design».

UNE OPPORTUNITÉ POUR WATCH VALLEY

Le séjour sera alors agrémenté par des visites de sites, d'entreprises et de magasins voués aux produits de luxe et au design. L'horlogerie répond tout naturellement à ces critères. Ce qui réjouit les initiateurs de la destination Watch Valley, car ils trouvent là une première occasion de mettre leur concept en pratique. Watch Valley est l'un des neuf partenaires désignés jusqu'ici par Suisse Tourisme pour animer cette route. D'autres branches et d'autres thèmes seront, bien entendu, aussi pris en considération. Ainsi, Langenthal (BE) proposera au visiteur son centre de design.

DEUX AUTRES ROUTES EN PERSPECTIVE

La route «Luxe et design» sera suivie par deux autres routes au moins. La première sera consacrée à l'art et à l'architecture et la seconde à la gastronomie et à la viticulture, indique Chantal Hodler, responsable du projet «routes thématiques» chez Suisse Tourisme. Des choix qui s'imposent. La Suisse compte, en effet, de nombreux musées des beaux-arts et de villas privées célèbres. Elle recense aussi divers ouvrages contemporains, œuvres d'architectes très connus, ainsi que des édifices, témoins de l'art roman, gothique ou baroque. La viticulture et la gastronomie, quant à elles, caractérisent suffisamment bien la Suisse pour intéresser une clientèle étrangère. La route «art et architecture» devrait être lancée en 2003, la route «gastronomie et viticulture», sans doute, un an plus tard. A noter que chacune de ces routes fera l'objet de petits guides élaborés par Suisse Tourisme.

FOIRES DES VACANCES / Malgré un recul de la fréquentation pour la plupart d'entre eux, les cinq salons organisés chaque année en Suisse ne sont pas de trop. Ils répondraient à un besoin. **FRANCIS GRANGET**

La formule actuelle semble efficace

Est-il nécessaire d'organiser autant de foires des vacances dans un petit pays comme la Suisse? Alors que le cycle annuel de cinq salons vient de s'achever à Bâle (après Berne, Zurich, Genève et Saint-Gall), la question se pose. D'autant que la tendance est à la baisse.

FRÉQUENTATION EN BAISSE

Ainsi la Fespo de Zurich, la plus importante du genre, a perdu près de 6000 visiteurs par rapport à 2001. L'unique foire de Suisse romande, qui s'est tenue du 1er au 3 février à Genève, a également fermé ses portes sur une chute de la fréquentation de l'ordre de 7%, tout comme St-Gall (–3,5%). Seuls Berne et Bâle (qui a profité de l'impact de la foire «Mubaplus», organisée pour la première fois en parallèle) n'ont pas perdu de plumes.

«Mais il n'y a pas de quoi peindre le diable sur la muraille», semblent estimer les organisateurs. Ainsi Christiane Huguenin, la directrice du salon genevois Vacances, sports et loisirs, tire un bilan positif de l'édition 2002: «Aucun doute possible, elle a donné le signal de la relance touristique en Suisse romande». Quant à la baisse de fréquentation? «Elle est davantage due à une météo exceptionnelle qu'à la crise qui frappe le tourisme depuis le 11 septembre 2001», analyse-t-elle. Il est vrai que les températures clémentes du début février incitaient plus à s'éclater sur les pistes de ski qu'à déambuler dans les travées de Palexpo. Et d'autres foires ont souffert de ces conditions.

«Si baisse il y a eu, elle était très légère», tient à relativiser le directeur de Palexpo, Bruno Lurati. «De toute façon, c'est le visiteur qui décide s'il y a trop de foires ou pas. Comme tout instrument de marketing, s'il n'est plus assez utilisé, il disparaît.» Et d'apporter une précision: «Contrairement à l'EIBTM qui est une exposition européenne – voire mondiale – de l'industrie des vacances, le salon Vacances, sports et loisirs est typiquement régional. Le Romand a la possibilité de s'y renseigner sur les offres à disposition.»

UNE LÉGITIMATION RÉGIONALE

Cet aspect régional légitimerait l'existence de plusieurs manifestations: si le Zurichois vient admirer à Palexpo les premières mondiales du Salon de l'auto, il ne va pas se déplacer à Genève pour se renseigner sur telle ou telle possibilité de voyages.

Wigra Expo SA, qui organise le salon des vacances genevois, l'a bien compris. Cette société met aussi sur pied deux autres salons, ceux de Berne et de Zurich. Si le premier, qui a l'avantage d'être le premier au calendrier, a enregistré une légère hausse du nombre de visiteurs, la Fespo zurichoise s'est inscrite dans la tendance 2002 avec une baisse de plus de 8% de la fréquentation. Une baisse que Wigra attribue à «la crise économique qui frappe le Nord du canton de Zurich». Les organisateurs ne doutent pas, en revanche, du bien-fondé d'un tel salon réunissant «vacances, sport et wellness».

Dernier constat, soulevé notamment à Saint-Gall: «Si le nombre de visiteurs est en baisse, celui des exposants est en hausse de 6%. De plus, ces derniers se déclarent satisfaits des résultats obtenus lors de la Ferienmesse 2002», communiquent ses organisateurs. Et n'est-ce pas là l'essentiel?

NUITÉES / Demande étrangère en baisse de 14%

Un net recul en janvier

En janvier, l'hôtellerie suisse a enregistré 2,55 millions de nuitées, selon les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS). Cela représente une baisse de 8,5% par rapport au même mois de l'année 2001. Principale cause de cette diminution: la demande étangère a reculé de 14% pour s'établir à 1,38 million de nuitées. Un fléchissement dû, selon l'OFS, «au ralentissement de la conjoncture et aux attentats aux Etats-Unis». La demande a ainsi chuté de 22% chez les touristes non européens.

La clientèle suisse est restée, elle, plus ou moins stable, avec une baisse de 0,7% (–8300 nuitées) pour un total de 1,18 million de nuitées. «La tendance des Suisses à passer leurs vacances dans leur pays semble se confirmer, malgré le manque de neige dans certaines régions», communique l'OFS. *FG*

SOL MELIA / Bientôt présente en Suisse

A Lausanne en juin

La chaîne hôtelière espagnole Sol Melia, leader dans son pays, ainsi qu'en Amérique latine et dans les Caraïbes, troisième groupe hôtelier en Europe et dixième dans le monde, s'apprête aujourd'hui à s'implanter sur le marché suisse.

Un communiqué de presse de Sol Melia annonce en effet l'ouverture, à partir du mois de juin, de l'Hôtel Melia Carlton Boutique à Lausanne, «un quatre étoiles de 47 chambres». L'ouverture de ce premier hôtel de la chaîne espagnole en Suisse devrait précéder d'une année l'implantation d'un autre établissement quatre étoiles du groupe Sol Melia en Suisse.

La chaîne espagnole prévoit en effet d'ouvrir en 2003 un Hôtel Melia Rex Boutique de 75 chambres à Genève. Le groupe Sol Melia compte 350 hôtels dans 30 pays. Il contrôle également la marque Sol Hotels y Resorts. *LM*

VEVEY / Extension de l'Hôtel Mirador

Le feu vert a été donné

La commune de Chardonne, sur les hauts de Vevey, a accepté un projet de nouveau plan de zone qui équivaut à une autorisation d'extension pour Le Mirador. Mis à l'enquête publique une première fois au printemps 2001, ce projet s'était d'abord heurté à l'opposition de voisins de l'hôtel qui faisaient valoir d'anciens droits de servitude.

Remanié par les mandants du propriétaire, HL Le Mirador SA, le deuxième projet a été mis à l'enquête publique en novembre. Il prévoit l'extension du cinq étoiles du Mont-Pèlerin en aval (et en terrasses) des constructions existantes, mais il n'intègre plus de parking.

Pour la commune, c'est le développement du complexe, important contribuable, qui l'a emporté. L'établissement dirigé par Eric Favre devrait augmenter sa capacité de 50 chambres, passant à 132 contre 82 actuellement. *JJE*

TOGGENBOURG TOURISME / «Exploitation» touristique du champion Simon Ammann

«Gold Simi», ambassadeur de charme

«Le Toggenbourg, patrie du champion olympique Simon Ammann, est un endroit idéal pour des vacances au contact de la nature et pour des randonnées à ski devant la majestueuse chaîne de montagnes des Churfisten». Telle est la légende qui accompagne la photo ci-dessous. Celle-ci fait partie d'un CD-Rom qui est intitulé «Bilder aus der Heimat von Simon Ammann» et qui a été envoyé à la presse à la fin du mois de février par Toggenbourg Tourisme.

L'envoi de ce CD-Rom était accompagné d'un dossier de presse sur la commune de Alt St. Johann – commune dont fait partie Unterwasser, le village de Simon Ammann, et qui fête en 2002 les 850 ans du couvent de St. Johann –, ainsi que de deux brochures touristiques sur le Toggenbourg. Le tout était accompagné d'un bon invitant les journalistes à passer un week-end, d'ici le 30 juin 2003, «dans un charmant hôtel de la région idyllique du Toggenbourg».

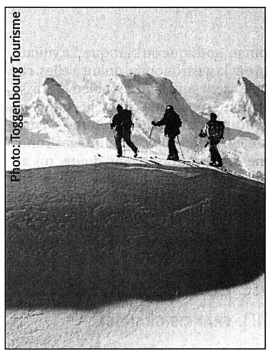


Photo: Toggenbourg Tourisme

Les montagnes du Toggenbourg, «patrie du champion olympique Simon Ammann».

Cette intéressante «exploitation» touristique de «Gold Simi», vainqueur de deux médailles d'or en saut à ski aux récents Jeux olympiques de Salt Lake City, donnera peut-être des idées aux dirigeants de Chablais Tourisme, de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux ou de Tourisme neuchâtelois si les champions de leurs régions respectives, à savoir Didier Défago, Laurence Rochat ou Didier Cuche, devaient briller lors des Jeux olympiques de Turin 2006 ou lors d'une prochaine épreuve de Coupe du monde. Force est aussi de constater que Toggenbourg Tourisme n'en est pas à son coup d'essai en associant sportifs d'élite et promotion touristique. Ellen Högerich, la directrice de Toggenbourg Tourisme, pouvait en effet déjà compter jusqu'ici sur les services de l'ancienne championne de ski Maria Walliser en tant qu'«ambassadrice touristique du Toggenbourg». *LM*

ITB / Suisse Tourisme sera présent à la Bourse internationale du tourisme de Berlin avec 78 partenaires touristiques. Une douzaine d'entre eux proviennent de Suisse romande. **LAURENT MISSBAUER**

L'accent sera mis sur les montagnes

Pour de nombreux prestataires touristiques de notre pays, le mois de mars coïncide avec l'Internationale Tourismusbörse de Berlin (ITB), le plus grand salon touristique au monde. Organisé du 16 au 20 mars pour la 36e année consécutive, l'ITB réunira cette année plus de 9000 exposants provenant de 180 pays. La Suisse sera à nouveau présente dans la halle 17 – dans laquelle se trouveront aussi l'Autriche et la Slovénie – et se déplacera avec 78 partenaires.

Photo: ITB

LA SUISSE À BERLIN

Le stand de Suisse Tourisme à l'ITB de Berlin, ici celui de 2001, sera le théâtre cette année du lancement de la nouvelle campagne en faveur de l'été à la montagne.

ANNÉE INTERNATIONALE DE LA MONTAGNE ET EXPO.02

Douze de ces 78 exposants touristiques helvétiques proviennent de Suisse romande avec notamment les offices du tourisme des cantons de Vaud, du Valais et de Fribourg, mais aussi Lausanne Tourisme, Montreux-Vevey Tourisme, Verbier Tourisme, le Golden Pass de Montreux, les Swiss Cities, Minotel, le Golden Arch Hôtel de Lully/Estavayer-le-Lac, le Lindner Rhodania Hôtel de Crans-Montana, le Mirador Leading Hotel of the World du Mont-Pèlerin et l'Expo.02.

Cette dernière sera mise particulièrement en avant lors de la conférence de presse à laquelle les médias allemands seront convoqués le dimanche 17 mars. Cela, même si l'accent sera mis avant tout sur le lancement de la campagne en faveur de l'été à la montagne à l'occasion de l'Année internationale de la montagne décrétée par l'ONU. Un lancement qui sera effectué en présence notamment d'Adolf Ogi, ambassadeur extraordinaire auprès de l'ONU pour le sport, le développement et la paix.

Enfin, on relèvera que l'association «Art Cities in Europe», qui s'était présentée pour la première fois l'année passée à l'ITB dans la halle 7.2A, une halle entièrement dédiée au tourisme culturel, sera à nouveau de la partie cette année. Les villes de Bâle, de Berne et de Lucerne, de même que le Musée national suisse à Zurich et à Prangins, ainsi que le Kunsthaus de Zurich mettront en avant leurs différents atouts touristiques dans ce véritable salon dans le salon dont le nombre d'exposants a plus que doublé, a annoncé le service de presse de l'ITB.

Outre le tourisme culturel, d'autres segments seront mis en évidence cette année à l'ITB. Ce sera le cas, entre autres, du tourisme durable avec «Die Börse für Nachhaltiges Reisen – Travel with sense», qui réunira pour la première fois une vingtaine d'exposants dans la halle 1.1, et avec différents séminaires qui seront organisés dans le Palais de la Funkturm les 18 et 19 mars. Comme cela avait déjà été le cas lors des éditions précédentes, les deux premiers jours, le samedi 16 mars et le dimanche 17 mars, seront ouverts au grand public, alors que les 18 et 19 mars seront réservés aux professionnels du tourisme. Sur les 123 400 visiteurs qui s'étaient déplacés à l'ITB l'année passée, près de 60 000 étaient des professionnels et 6500 d'entre eux des journalistes, ont indiqué les responsables du salon.

www.itb-berlin.de

FRANCE / Placée sous le slogan «J'aime la France», cette campagne internationale de promotion destinée à reconquérir les marchés s'adressera également à la clientèle suisse. **MIROSLAW HALABA**

Grande campagne de promotion

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le tourisme français ne s'endort pas sur ses lauriers. Première destination touristique mondiale avec 76,5 millions d'arrivées en 2001, soit 1,2% de plus qu'un an auparavant, la France veut faire encore mieux et, partant, stimuler un secteur économique fragilisé par les attentats du 11 septembre.

Pour ce faire, elle a lancé, il y a deux semaines, une campagne «mondiale» de promotion utilisant le slogan «J'aime la France». Orchestée par la Maison de la France, l'organisme de promotion du tourisme français à l'étranger, cette campagne bénéficie d'un budget de 12,6 millions d'euros (environ 18,6 millions de francs suisses) et s'adresse avant tout aux principaux pays émetteurs européens, soit la Grande-Bretagne, l'Allemagne, l'Italie, les Pays-Bas, la Belgique, l'Espagne et la Suisse. Les attentats de septembre 2001 ont en effet montré «un glissement de la clientèle long courrier vers un tourisme de proximité», d'où l'accent sur cette partie du monde.

DES PERSONNALITÉS À L'ÉCRAN

Les messages de cette campagne font apparaître le slogan «J'aime la France», enserré dans un cœur rouge. Le symbole du cœur est appelé à générer des associations comme «un pays humaniste, qui a du cœur», «un pays d'accueil, de convialité», «un pays solidaire, coopérant». Une des concrétisations marquantes de la campagne est la diffusion, du 25 février au 31 mars, sur plusieurs chaînes de télévisions paneuropéennes de spots de 30 secondes dans lesquels des personnalités internationales disent à leur manière «J'aime la France». On y voit, notamment, Woody Allen, Claudia Cardinale, Julio Iglesias, Roger Moore ou encore Barbara Hendricks. Ces clips avaient été créés en 1997, mais ils avaient été peu diffusés. La campagne actuelle leur redonne dès lors une nouvelle vie.

MESSAGE RELAYÉ PAR LES MARCHÉS

Cette campagne télévisuelle permettra, grâce aux bureaux de la Maison de la France, d'installer le message sur les divers marchés. Ainsi, en Suisse, elle se déclinera en trois volets, indique la directrice de l'antenne helvétique, Jacqueline Dillmann Faure. La clientèle, dont les deux tiers se trouvent en Suisse alémanique et un tiers en Suisse romande, sera servie par des messages directs mettant en évidence les nouveautés de chaque région de France. Des actions seront ensuite menées en collaboration avec les grands voyagistes du pays. Enfin, une promotion radiophonique sera faite à mi-mars sur les ondes de Radio Z, radio locale zurichoise écoutée par 500 000 auditeurs. A noter que le contenu des messages a été laissé à l'appréciation des bureaux extérieurs. «Nous travaillons avec une agence de communication romande», souligne Jacqueline Dillmann Faure.

GENÈVE / Eric Kuhne remplace Marco Torriani à la tête de la SHG

Nouveau président des hôteliers

Directeur général de l'Hôtel Noga Hilton International depuis 1988, soixante ans, Eric Kuhne a été élu la semaine dernière comme prévu (cf. htr du 28 février) à la présidence de la Société des hôteliers de Genève (SHG). Il remplace Marco Torriani, directeur de l'Hôtel du Rhône Mandarin Oriental, qui était en fonction depuis 2000.

Eric Kuhne était le seul candidat – et il l'a regretté – après le désistement de Charles Bertschy, directeur de l'Hôtel Mon-Repos. «La présidence est en de bonnes mains. Eric Kuhne sait notamment que l'hôtellerie doit être composée d'établissements de une à cinq étoiles», a indiqué Christian Rey, président de la Société suisse des hôteliers (SSH) et ancien président de la SHG.

Outre les points statutaires, l'assemblée, suivie par une cinquantaine de membres, a été consacrée aux informations sur les dossiers en cours. Pour la SHG, l'année 2002 sera notamment marquée par l'organisation, en juin, de l'assemblée des délégués de la SSH. Les membres devront aussi s'interroger sur l'avenir de la formation professionnelle en répondant, notamment, à cette question: faut-il envoyer les apprentis dans les écoles professionnelles du canton ou dans les hôtels-écoles de la SSH? *MH*

NEUCHÂTEL / 1er Euro-Gastro Challenge les 11 et 12 mars à la Toque en Herbe

«Renforcer la formation des jeunes»

C'est dans les locaux de la Toque en Herbe, espace didactique du Centre professionnel de formation du Littoral neuchâtelois (CPLN), que se tiendra, les 11 et 12 mars prochains, le 1er Euro-Gastro Challenge.

Cette compétition, qui se déroulera selon le même principe que les éliminatoires et qui opposera cinq centres de formation ou écoles de restauration de France, d'Italie, du Luxembourg et de Suisse*, entend renforcer la formation des jeunes et mettre en valeur la qualité de l'apprentissage en Suisse et en Europe.

«Cette démarche», relèvent les initiateurs du 1er Euro-Gastro Challenge, «apparaît comme une priorité et s'inscrit parfaitement dans les objectifs poursuivis par la nouvelle loi sur la formation professionnelle qui a été votée en décembre 2001 et qui entrera en vigueur en 2003. Cette loi renforce notamment la formation duale qui est propre à la Suisse et qui est basée sur la théorie et la pratique.»

On relèvera enfin que le grand chef Didier de Courten, du Restaurant La Côte à Corin (VS), figure parmi les membres du jury de ce 1er Euro-Gastro Challenge. *LM*

* Les deux équipes de Suisse sont le CPLN de Neuchâtel et le CEPTA de Genève.

ERIC KUHNE / Les projets du nouveau président de la SHG

INTERVIEW: MIROSLAW HALABA

Améliorer les contacts avec la ville

Nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG), vous souhaitez un rapprochement avec la Ville de Genève. Pourquoi cela?

Nous voulons avoir un peu plus de soutien et une meilleure collaboration avec la ville. Deux exemples de préoccupations: la «piétonnite» à outrance rend difficile l'accès aux hôtels, quant au quai du Mont-Blanc, il a perdu de son attrait touristique, car il est devenu une sorte de Cour des Miracles.

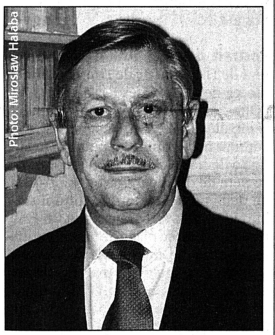


Photo: Miroslaw Halaba

Eric Kuhne, nouveau président de la SHG.

Quelle est la principale préoccupation de l'hôtellerie genevoise?

Il y a surtout le taux d'occupation des hôtels et leur chiffre d'affaires. Je citerais ensuite l'augmentation des prestations sociales et des salaires, l'obtention des permis et le besoin de rénovation des établissements.

Sur quels dossiers la SHG sera-t-elle particulièrement active?

Il y aura les négociations salariales prévues en fin d'année et Télécom en 2003. On sait que l'UIT et les exposants sont en effet très attentifs aux pratiques des hôteliers lors de la location de chambres. Parmi les autres sujets, il y a le maintien à Genève de l'EIBTM.

Que pouvez-vous faire pour conserver la qualité dans les hôtels genevois?

Rénover les hôtels, mais l'accès aux crédits est devenu difficile. L'accueil et le service sont en général bons. J'inciterais cependant les membres à créer des cercles de qualité et à organiser des cours internes afin de sensibiliser le personnel à ces questions.

Que fait la SHG pour satisfaire les participants à Télécom?

Comme il y a une certaine suspicion à l'égard des pratiques des hôteliers, nous avons créé un organe de surveillance qui examinera les réclamations et, surtout, gardera un œil ouvert sur les pratiques opérées par les intermédiaires, car c'est là que le bât blesse.

JEAN-JACQUES GAUER / Président des Leading Hotels of the World, le directeur du Lausanne-Palace ne confesse qu'un hobby: son métier. Rencontre avec un hôtelier atypique. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

L'hôtellerie, une vraie passion!

Portrait

Est-il inéluctable pour le fils d'un hôtelier prestigieux d'entrer en hôtellerie? «Pas du tout, rétorque Jean-Jacques Gauer. A dire vrai je voulais voyager, je me voyais diplomate, ou encore dans le marketing au niveau international.» Car enfant, le fils de Jack Gauer, propriétaire du Schweizerhof bernois, n'a pas «consommé» de l'hôtellerie à tous les repas. «Et le fait d'avoir un grand-père qui tenait un Gasthof à Flawil (SG) et un autre restaurateur sur la côte méditerranéenne ne rattache pas forcément à une dynastie», souligne-t-il.

Photo: htr

JEAN-JACQUES GAUER

Le directeur du Lausanne-Palace a su, en six ans d'exploitation, remonter tant la réputation que la qualité et la convivialité du prestigieux hôtel lausannois.

UNE PASSION TARDIVE

C'est plus tard, adolescent, que l'actuel directeur du Lausanne-Palace, président des Leading Hotels of the World, vice-président du groupe Richemond Heritage, membre du conseil d'administration du groupe Seiler et du Crown Plaza de Cointrin, propriétaire d'une chaîne de restaurants à Berne et de l'auberge du Raisin (Adolf Blockenbergen y officie) à Cully, s'est intéressé à son métier. Lorsque son père décède, il se retrouve en internat, sa mère étant obligée de diriger le fleuron de J. Gauer Group, le Schweizerhof bernois. «Et c'est là, dit-il, à la ‹faveur› des soucis et des expériences que ma mère nous faisait partager le week-end, lorsque nous étions de retour avec mes sœurs, que la ‹chose hôtelière› a commencé à m'intéresser.»

A tel point d'en faire aujourd'hui son seul hobby! Maturité et diplôme commercial en poche, ce sera l'EHL (la promotion 75, l'une des dernières issues de l'avenue de Cour), puis l'entrée dès 1976 au Schweizerhof pour prendre, en 1979, la direction de J. Gauer Hotel Group. C'est le début d'une carrière hôtelière de haut vol, presque atypique. Car imaginez un hôtelier qui professe l'amour des voyages et qui n'a pas couru le monde, n'a pas fait ses classes dans une grande chaîne états-uniennes («si, un stage au Driscoll à Austin!», réplique-t-il), n'a pas ouvert de «resorts» dans les îles, n'a pas couru de responsabilités F&B moscovites en directions exotiques!

«J'avais tout cela en famille, entre amis, dans mon cercle, dit-il. Pourquoi aurais-je couru d'autres expériences alors que J. Gauer Hotel Group me permettait de gérer six établissements en Suisse, trois à Corfou, un à Majorque et un autre à Jérusalem?»

«IL FAUT SAVOIR TOURNER LES PAGES»

Jusqu'à ce que survienne le clash! Une histoire de famille comme il y en a tant. Crève-cœur? Si l'homme fait l'impasse, on ne décèle pas la moindre pointe d'amertume chez l'hôtelier lorsqu'il dit «il faut savoir tourner les pages et j'ai trouvé à m'investir ici».

Ici, c'est le Lausanne-Palace, le «Palace» pour la BSL (la jet-society lausannoise). Un palace qu'il a fallu «refaire»: de réputation, de performances, tant au niveau du confort qu'au niveau technologique, de convivialité aussi, en l'ouvrant justement aux Lausannois. Et ce ne fut pas le moindre défi! Avec par ailleurs quelques concessions. Car Jean-Jacques Gauer admet la critique: «Oui, comme d'autres, un temps, il a bradé les prix». C'est qu'il fallait regagner une clientèle, faire redécouvrir les atouts de l'établissement.

QUARANTE MILLIONS ONT ÉTÉ INVESTIS

Six ans plus tard – et une quarantaine de millions de francs d'investissements consentis par le groupe allemand propriétaire – c'est chose faite, l'établissement a retrouvé son rang. En terme d'hébergement d'abord – sans tapage, ni spectacle. Mais aussi en terme d'intégration à la cité. Jamais, en effet, le Palace ne s'est autant intégré à la vie lausannoise, ne s'est autant ouvert sur la rue.

Il y a d'abord cette Brasserie qui mérite bien son nom et qui a remplacé le spectaculaire Tinguely, il y a aussi le Bar, ouvert sur la rue, et le Restaurant gastronomique qui s'affirme comme une table incontournable du centre ville. Enfin, il y a le spa. C'est le fief d'Emelyne Gauer-Seiler («Moi, je n'y connais rien dit l'époux, mais je sais que c'est bien») qui a su imaginer un concept englobant remise en forme, diététique (avec restaurant dédié) et esthétique (avec une ligne de produits en propre) et ouvrir cet endroit feutré au public.

De tout cela, le directeur reste discret. On ne le voit guère en ville, et si on sait son nom c'est surtout par les hôtes qu'il accueille (la liste en est longue). Au Palace, on photographie plus le portier que le directeur. «Et c'est bien ainsi», dit Jean-Jacques Gauer.

UN CERCLE OÙ L'AMITIÉ PRÉVAUT

C'est signe surtout que chaque rôle est important au sein du cercle où l'estime de chacun, souvent l'amitié, prévaut. Ce qui permet à l'hôtelier d'assumer des mandats de gestion à Jérusalem, à Vevey, déléguant les responsabilités à des collaborateurs devenus proches, ou encore confiant à d'autres collaborateurs le Lausanne-Palace lorsqu'il doit l'abandonner pour endosser le rôle de président des Leading Hotels of the World.

Si l'hôtelier bouge beaucoup, l'homme, lui, voyage peu; tard, «souvent très tard», il cultive des amitiés qui ont leurs racines dans les caves et caveaux de Lavaux. Mais on n'en sait guère plus. On ne lui connaît pas de «vices»: il n'a pas de bateau («ceux de mes amis me conviennent parfaitement et ne réclament pas d'entretien»), ne court ni les dîners en ville – il reçoit les plus grands dans le coin le plus discret de la Brasserie –, ni les terrains de golf. Pire il ne fait quasiment pas de sport, et ses seules escapades «forme» se font à VTT, de Grandvaux, via les bords du Léman, jusqu'au Bouveret, où l'amour de la bonne chère (des filets de perche) lui fait regagner les calories perdues sur le trajet avant de rentrer... avec la CGN. Le temps de penser au prochain voyage du très diplomatique président des Leading, ou à son hobby: l'hôtellerie.

Jean-Jacques Gauer digest

Date de naissance: *le 16 mai 1953 à Berne*
Etat civil: *marié, deux enfants (1980, 1986)*
Parcours: *maturité fédérale obtenue au Rosey, à Rolle; diplôme de commerce, Lémania, Lausanne; promotion 1975 de l'Ecole hôtelière de Lausanne; président des Leading Hotels of the World, depuis 1990.*
Hobby: *hôtellerie*
Boisson préférée: *le vin rouge*
Plat préféré: *tous*
Dernière bonne nouvelle: *les résultats du Lausanne-Palace pour l'exercice 2001.*
Dernière mauvaise nouvelle: *la grave maladie d'un proche*

CRANS-MONTANA / L'office du tourisme a tenu son assemblée générale

Efforts pour mieux communiquer

Le nombre de clients reste stable, mais les nuitées pour le dernier exercice sont à la baisse car la durée des séjours diminue. Soit une diminution de 5% par rapport à 2000 qui fut une année record. C'est le constat qui a été présenté mardi lors de l'assemblée générale de Crans-Montana Tourisme. Suisses, Italiens et Français se sont moins déplacés qu'en 2000. On note, par contre, une augmentation en provenance de l'Angleterre, de l'Espagne et des Pays-Bas et un excellent résultat pour la clientèle russe (+58,4%).

Au cours de cette assemblée, marquée par la présence du président de la Société suisse des hôteliers, Christian Rey, qui s'est exprimé sur le financement de l'hôtellerie, l'assemblée a pu prendre connaissance des mesures prises par l'office pour améliorer la communication. Ainsi, le département marketing a élaboré une feuille d'information paraissant quatre fois par an, destinée en priorité à la vente sur les marchés et les tours-opérateurs. Dès le 1er décembre, une fenêtre information pourrait être ouverte le matin par la radio locale Rhône FM. Différentes informations relatives au domaine skiable et aux manifestations devraient également être diffusées sur le réseau de la télévision câblée. *DEM*

EDITION / José Seydoux publie ses commentaires

Réflexions touristiques

Docteur en économie du tourisme, rédacteur et correspondant de notre hebdomadaire, José Seydoux, vient d'éditer les commentaires et les articles de fond qu'il a rédigés de 1986 à 2001. Intitulé «Tourisme – Réflexions de fin de siècle pour le 3e millénaire», ce condensé contient quelque 190 textes consacrés aux diverses facettes du tourisme. Il succède à une première compilation de textes écrits entre 1969 et 1986. Dans son avant-propos, l'auteur explique les principes qui, au fil des ans, l'ont guidé dans son travail. Il relève notamment que le tourisme dépend «d'un état d'esprit qui s'appelle l'accueil» et que les méthodes modernes de management ne peuvent se substituer à des valeurs comme «l'humanisme». *MH*

José Seydoux, Ecotour Communication. Tél: 026/477 33 50. E-mail: joseseydoux@bluewin.ch

Milestone: le concours est lancé

Berne. L'édition 2002 du concours pour l'attribution du Prix suisse du tourisme «Milestone» est lancée. Ce prix, rappelons-le, récompense les projets les plus innovatifs dans le domaine touristique. Le délai pour le dépôt des candidatures est fixé au 31 juillet 2002. Toutes les informations sur le déroulement du concours peuvent être obtenues à l'adresse Internet suivante: www.htr-milestone.ch. *MH*

GLACIER 3000 / Le tribunal d'arrondissement s'est prononcé

Sursis jusqu'en septembre

Le tribunal d'arrondissement de l'Est vaudois a accordé à la société Glacier 3000 un sursis concordataire jusqu'au 12 septembre afin qu'elle assainisse ses finances. Ce sursis fait suite à la procédure d'ajournement de faillite demandée par la société en septembre 2001.

Prochaine étape pour Glacier 3000, les deux curateurs doivent finaliser et négocier un concordat avec ses créanciers, dont certaines petites entreprises de la région. La négociation passera par l'abandon de certaines parties de créances, «mais à une nineau élevé», selon nos sources.

RECONSTITUER LES FONDS PROPRES

Le concordat finalisé, il s'agira ensuite de reconstituer les fonds propres de la société, notamment auprès des cantons de Berne et de Vaud. Déjà engagé à hauteur de 21 millions de francs, ce dernier, via sa commission des finances, a d'ores et déjà accepté une «rallonge» de un million pour le paiement des salaires. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Elections vaudoises: aucun hôtelier élu. Des quatre hôteliers engagés le 3 mars dans la course au Grand Conseil vaudois, aucun n'a malheureusement été élu. A Lausanne, Jacques Pernet (Hotel Bellerive) a échoué sur la liste radicale, alors que sur la Riviera vaudoise, Daniel Kraehenbuhl, président d'Hotela, arrive dans les premiers viennent-ensuite du même parti. A Vevey, Christophe Ming (Hôtel Pavillon), qui se présentait pour la première fois, et à Villeneuve, Didier Holl (Hôtel du Quai) n'ont pas connu plus de succès. Notons enfin que les milieux touristiques du canton seront très peu représentés. Seuls le municipal d'Aigle et président d'Alpes 3000 Vacances, Frédéric Borloz et, dans le district d'Avenches, Frédéric Haenni, président de Gastrovaud, ont été réélus. JJE

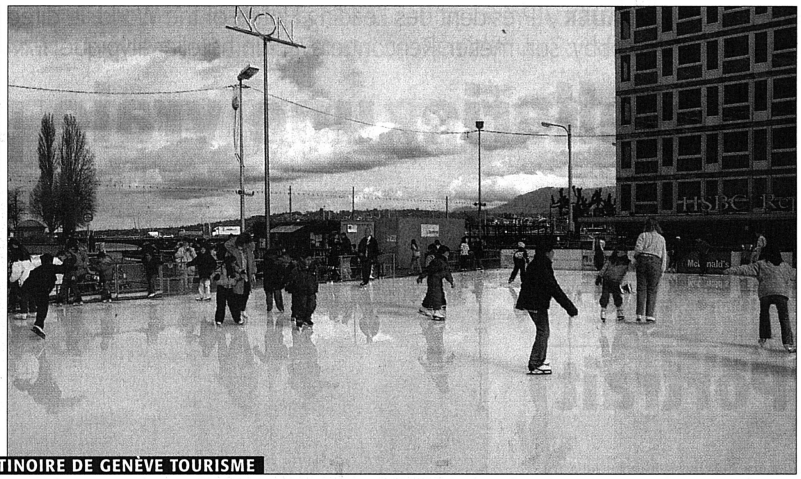


Photo: Michel Blanc/Genève Tourisme

PATINOIRE DE GENÈVE TOURISME

L'an prochain, l'expérience devrait à nouveau être renouvelée mais avec, cette fois, un point de restauration au bord de la piste de glace.

ANIMATION / Troisième saison déjà pour la patinoire du centre de Genève. Et chaque année plus de patineurs la fréquentent. **VÉRONIQUE TANERG**

Deux nouveaux segments: les écoles et les cocktails

Dimanche dernier, la patinoire créée à l'initiative de Genève Tourisme, en plein cœur du centre commerçant de Genève, a cessé ses activités. En trois mois, elle a accueilli gratuitement 30 000 patineurs, soit 7000 de plus que l'hiver précédent.

Pour l'équipe organisatrice dirigée par Patricia Cardoso, le résultat est «réjouissant». Et selon Philippe Herdewyn, responsable de l'animation, ce succès est dû à trois facteurs principaux: «Après trois ans d'activité, le bouche-à-oreille fonctionne bien. Nous avons plus communiqué sur la manifestation que l'année dernière, dans la presse et à la radio. Dernier facteur: la météo, clémente cet hiver.»

LE PUBLIC A PU ÊTRE ÉLARGI

De plus, Genève Tourisme a élargi son public sur deux segments très différents, les classes d'école et les soirées d'entreprise. Les jeunes patineurs ont été très présents le mercredi. Quant aux sociétés, elles ont organisé des cocktails-patinage en fin de journée, parfois agrémentés d'un spectacle. La palme de l'originalité revient à la soirée «hot-dog».

«En améliorant la décoration, nous avons installé des rampes transparentes, ce qui a accrû la visibilité de l'extérieur», explique Philippe Herdewyn. Ce détail e renforcé l'animation dans le quartier, car les piétons comme les automobilistes pouvaient observer les patineurs en passant.

Comme toujours, il est difficile d'estimer les retombées d'une telle opération. «Les patineurs sont certainement allés boire un verre ou se restaurer en ville après l'effort. Les parents en ont profité pour laisser leurs enfants patiner pendant qu'ils faisaient quelques courses, mais nous n'avons pas évalué les retombées de cette manifestation», explique Philippe Herdewyn. En ce qui concerne les finances, les nouvelles sont elles aussi au beau fixe. Les sponsors ont apporté un financement de 350 000 francs (dont 100 000 francs pour la Loterie Romande et 100 000 francs pour la Fondation Wilsdorf, le reste se partageant entre des sponsors de plus petite taille). Quant aux frais fixes de cette opération d'animation du centre ville, ils avoisinent les 320 000 francs.

L'OPÉRATION SERA RECONDUITE EN 2003

En ce qui concerne l'hiver prochain, Genève Tourisme compte bien reconduire l'opération avec quelques améliorations. En projet: la création d'un point de restauration au bord de la patinoire. Un projet probablement réalisé avec le collaboration d'un établissement implanté à proximité. Le Mövenpick serait en première ligne.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Expo.02: un petit budget pour la publicité. Cinq millions de francs, c'est le budget dont dispose Expo.02 pour assurer sa promotion. Un montant qui paraît bien maigre en regard du budget global de la manifestation. Il faut préciser toutefois que l'Exposition nationale peut compter, plus que de coutume, sur l'appui des médias par le biais d'opérations de relations publiques notamment. De plus, ses douze partenaires officiels lui assurent, chacun de son côté, une réclame tapageuse. Notamment les CFF. Toujours est-il que pour les responsables du marketing de l'Expo.02, «le plus difficile est de trouver, pour la campagne de publicité, des sujets qui plaisent à tous». Par ailleurs, une campagne sera menée au mois de mai dans les pays voisins, en collaboration avec Suisse Tourisme, dans le but d'attirer entre 500 000 et un million de visiteurs étrangers à l'Exposition nationale. **Page 6**

Portrait de Beat Anneler. Le directeur de Thoune/Lac de Thoune Tourisme et de la Société des hôteliers de l'Oberland bernois est véritablement «emballé» par son métier. «Je ne connais pas l'ennui, chaque jour m'apporte de nouveaux défis», nous confie ce père de deux enfants et grand-père de deux petits-enfants. Celui qui carbure «à 200%» dans son travail n'échangerait sa place de travail contre rien au monde, même si le chemin sur lequel il marche est souvent «escarpé et caillouteux». En outre, cet amoureux de la nature ne se lasse pas d'admirer, jour après jour, le paysage de sa région. Un paysage dont Goethe a chanté la beauté et qu'Hodler a immortalisé sur la toile: «Ce sont les deux premières personnes qui se sont chargées de la promotion de la région» souligne fièrement Beat Anneler. **Page 9**

Mobilier de terrasses: en bois ou en alu? C'est la question qui se pose alors que l'arrivée du printemps approche gentiment. Il est à nouveau temps de rechercher des meubles de jardin dont tant la qualité que l'espérance de vie sont élevées. Ainsi, parce qu'elles semblent répondre parfaitement à ces deux critères, les tables en aluminium devraient, par exemple, se multiplier sur les terrasses des cafés. Notre article fournit aux professionnels quelques conseils d'achat, ainsi qu'un petit aperçu de l'offre en la matière, une offre qui devient chaque année plus vaste quant aux matériaux, aux coloris ou encore aux formes. L'entretien du mobilier est également en bonne place. **Page 17**

ABONNEMENTS

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

Je souhaite le mode de paiement suivant:

☐ 24 mois Fr. 250.–
☐ 12 mois Fr. 145.–
☐ 6 mois Fr. 87.–

TVA comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

Nom:
Prénom:
Profession/Titre:
Entreprise:
Rue/No:
NPA/Localité:
Téléphone:

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

IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH:
Niklaus Stuber.

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG), secrétaire de rédaction.
Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey;
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;
Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel;
José Seydoux (JS), Fribourg;
Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Nicolas Merckling (NM), Genève.
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).

Edition:
Iris Strebel (Cheffe d'édition), Erich Weber (Chef de vente).
Abonnements: Anna-Lisa Casaluci, Nadine Blum.
Annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli.
Publicité: Dominik Chammartin, Erich Weber.

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Tirage: 13'001 Ex. contrôlés REMP.
22'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Food and Beverage Management Association (FBMA)
– 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-Reisedienste
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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

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

NR. 10/7. MÄRZ/7 MARS 2002

stellen revue
marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

FASZINIERENDES ANGEBOT

Das Produkt: Ein erstklassig geführtes Hotelunternehmen im Stil der Business-Class mit einem Hauch von Erlebniswelt, einzigartigem Auftritt, wettbewerbsüberlegener Infrastruktur und «Taylor-made solutions for successful events». Domizil: Sozusagen im Herzen der **Expo.02**, nur einen Katzensprung zu den diversen Arteplages, Bern und Lausanne sind je ca. 30 Autominuten entfernt. Die Lancierung neuer Dienstleistungen und die spannende Umsetzung strategischer Ziele in den globalen Märkten verlangen nach einer weiteren Verstärkung und Professionalisierung auf Stufe Management. Von besonderer Bedeutung für den Erfolgsausbau des Unternehmens ist deshalb **Ihr** starkes, kreatives Engagement in allen wichtigen Feldern eines effizienten Front Desk & Front Office Managements. Vor allem Ihre gekonnte Gastgeberrolle, die geschickte Führung Ihrer 6-7-köpfigen Crew, die smarte Organisation des check-in and outs und die effiziente Abwicklung aller administrativen Belange. Als zukünftiger

Front Office Manager

übernehmen Sie bei Abwesenheit des Hoteldirektors (GM) seine Stellvertretung und zeichnen verantwortlich für das Tagesgeschäft. Unter Ihrer dynamischen Leitung wird die Réception zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einer beliebten Begegnungstätte, die auf die internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt – eine der Grundlagen für die Erfolgssicherung des Unternehmens. Sie sind plus/minus 30 Jahre alt, verfügen über eine kfm. Ausbildung (KV) und profunde Kenntnisse der Hotellerie oder haben eine der etablierten Hotelfachschulen absolviert. Als dienstleistungsorientierte Frontoffice-Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Leistungsausweisen und Flair für Fremdsprachen – D/F/E (D/F in W+S) setzen wir voraus – haben Sie auf dieses «faszinierende Angebot» eigentlich nur gewartet... Und wenn Sie rechtzeitig zur Eröffnung der Expo.02 am 15. Mai dabei sein wollen, sollten wir uns ohnehin zusammensetzen. Ihr Gastroberater: *Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

---

hotel · restaurant

SCHLOSS WARTEGG
erholung · seminare · musik · kinder

Schloss Wartegg ist ein ausgesprochen stimmig und klar renoviertes Haus in einem grossen Park. **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

Réception-Praktikant (w/m)

sowie

Servicefachangestellte (w/m)

Sie arbeiten gerne selbständig in einem kulinarisch anregenden Umfeld und in einer freundlichen Atmosphäre – mit angenehmen Gästen. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen.

Eine engagierte und freundliche Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genaueres 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
wuersch@wartegg.ch www.wartegg.ch

---

hotel staff human resources management

An alle, die bis heute die Chance zur Realisierung ihrer Vorstellungen der Zukunft in diesen Sparten nicht gefunden oder erhalten haben.

Einmalig!

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung als

Koch mit Referenzen wie Dütsch, Ravet, Rochat, Speth, Dalsass, Hussong oder Jöhri. Ihre Küche ist aufwendig, erfrischend, raffiniert, doch nie abgehoben; sie überrascht jederzeit mit neuen Kreationen.

Gastgeber mit Erfahrung als Sommelier und Referenzen aus erfolgreichen Gastronomie-Unternehmen mit erstklassiger Adresse im In- oder Ausland.

Mein Auftraggeber ist Besitzer eines der schönsten Resorts der Schweiz und will seinen behaglich-stilvoll eingerichteten Betrieb mit Know-how, betriebswirtschaftlichen Strukturen und finanzieller Absicherung mit den besten Produkten aus der Region an erfolgreiche Jungunternehmer im Alter zwischen 28 und 38 Jahren zur Geschäftsführung übergeben.

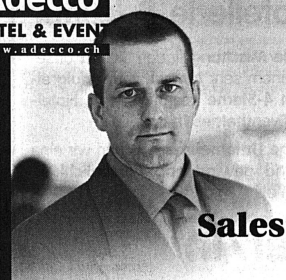
Für weitere Fragen stehe ich Ihnen persönlich zur Verfügung. Diskretion gegenüber dem jetzigen Arbeitgeber und Dritten ist garantiert. Also nichts wie los! Ihr Kurt Oehrli

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

Adecco HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Sales-Manager/in

Für ein modernes Viersterne-Hotel im Grossraum Zürich suchen wir einen erfahrenen und ausgewiesenen Sales-Manager im Alter zwischen 25 und 30 Jahren.

Mit Ihrer fundierten Ausbildung in der Hotellerie (eventuell Hochfachschule) und guten Erfahrungen im Bereich Front Office haben Sie sich das Rüstzeug für eine solche Herausforderung bereits erarbeitet. Sie sprechen Schweizerdeutsch, Deutsch, Englisch und Französisch. Ihr Verkaufsgeschick setzen Sie beim Bewerben dieses hervorragenden Schweizer Produkts erfolgreich auf internationalen Messen, bei Kundenaktivitäten und bei der direkten Betreuung der Gäste im Haus ein, und Sie sind damit für die optimale Hotelauslastung mitverantwortlich.

Wenn Sie unabhängig und belastbar sind, zielorientiert denken, durch ein gepflegtes Erscheinungsbild und Kompetenz beeindrucken und eine Stelle mit Profil suchen, dann sind Sie der richtige Kandidat oder die richtige Kandidatin. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Petra Wicki.

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.

MOLINO
PIZZERIA RISTORANTE

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

Geschäftsführer

italienischer Herkunft und Sprache
(Bewilligung C oder B)

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein Kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Zentralverwaltung MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - *Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (Limmatquai), Zürich (Stauffacher).*

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

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE
Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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

HoReGa SELECT

Täglich aktuell
Unsere Stellenbörse
www.horega.ch

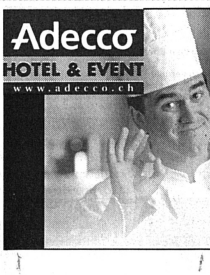
Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch
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 N° 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-, Hotellerie-** 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 **Mitarbeiterteam (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.**

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

Kader

Kelly Services (Schweiz) AG ist auf die Vermittlung von Temporär- und Dauerstellen spezialisiert. Weltweit ist das Unternehmen in 27 Ländern mit über 2'200 Filialen vertreten. In der Schweiz zählt das Unternehmen über 35 Filialen und Spezialabteilungen.

Wir expandieren weiter und suchen zur Verstärkung unseres gut eingespielten Teams in Zürich eine/n aufgestellte/n und kommunikative/n

Personalberater/-in im Fachbereich Gastronomie

Ihre offene Persönlichkeit sowie Ihr verkäuferisches Flair unterstützen Sie bei täglichen Beratungsgesprächen und Verhandlungen mit Kunden und Stellensuchenden. Stärken und Schwächen richtig erkennen, kommunizieren und überzeugen bilden Schwerpunkte für Ihren Erfolg.

Das hauptsächliche Aufgabengebiet Ihrer Tätigkeit liegt in **der Rekrutierung von jungen Fachleuten** für Service, Küche und Etage.

Eine gute Einführung in einem leistungsorientierten Umfeld, eine topmoderne Infrastruktur im Herzen von Zürich sowie die Unterstützung unseres Teams begleiten Sie beim Einstieg in diese spannende Tätigkeit.

Falls Sie über eine gastronomische Grundausbildung mit entsprechender Weiterbildung oder Erfahrung im Bürobereich verfügen und bis ca. 26 Jahre alt sind, freuen sich **Vital Bigler** und **Géraldine McLellan** darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Bitten senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Kelly Catering (Schweiz) AG, Löwenstrasse 29
8023 Zürich

KELLY CATERING MEHR ALS EIN JOB!
Löwenstr. 29, 8023 Zürich-City, 01/225 41 02
Schaffhauserstr. 358, 8050 Zürich-Oerlikon, 01/319 66 09

VIKING RIVER CRUISES

Sea you ...

... an Bord der Viking Gruppe.

Wir sind das weltweit grösste Flusskreuzfahrtunternehmen und betreiben 24 Schiffe in Deutschland, Russland, Österreich, Holland, Ungarn und Frankreich. Wir sind auf Expansionskurs und suchen per Anfang März 2002 motivierte Verstärkung (alle Positionen m/w):

- **Hotel Manager**
- **Assistant Hotel Manager**
- **Cruise Manager**
- **Assistant Cruise Manager**
- **Küchenchef**
- **Maître d'hôtel**
- **Reiseleiter**
- **Sous Chef**
- **Receptionist**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Viking River Cruises
Operation Center Basel
Human Resource Director
Matthias A. Wirz
Schäferweg 18 | CH-4057 Basel
Telefon+4161/638 60 60
Telefax+4161/638 60 82
office@vikingrivercruises.com
www.vikingrivercruises.com

Willkommen

Wir suchen Sie

als LeiterIn Reservationen

ab Mai 2002
oder nach Vereinbarung.

Wir erwarten
- ausgewiesene Berufserfahrung
- Fideliokenntnisse
- abgeschlossene Hotelfachschule
- Führungserfahrung
- Alter: 25-35 Jahre
- Teamfähigkeit

Wir bieten
- Kaderposition mit Kompetenz und Verantwortung
- modernes, internationales Arbeitsumfeld
- motiviertes Team
- attraktives Salärsystem

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung auf dem Postweg. Martin Beck, Leiter Human Resources.

147397/16632

Victoria-Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of The Leading Hotels of the World

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch · http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

Gemeinde Reinach

Das Frei- bzw. Schwimmbad in Reinach BL ist eine beliebte und viel genutzte Freizeitanlage. Für das Freibad-Buvette mit Aussichtsterrasse suchen wir eine/n

innovative/n Pächter/in

(Einzelperson oder Team)

Wir erwarten insbesondere:
- selbständiges Führen des Kioskbetriebes während den Öffnungszeiten des Freibades
- flexible und ideenreiche Einstellung für eine attraktive Freizeitanlage
- Patentbewilligung (kein Alkoholausschank während ordentlichen Öffnungszeiten)

Das bestehende Mobiliar kann übernommen werden.

Für weitere Fragen oder eine Besichtigung steht Ihnen Herr H. Blum, Telefon 061 716 43 70 oder eMail heiner.blum@reinach-bl.ch, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis zum 21. März 2002 an die Bauverwaltung, Hauptstrasse 13, 4153 Reinach BL.

147404/203882

Restaurant HAVANNA Bar

Wir suchen für unsere Betriebe in
Zofingen und Brugg
nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

sowie eine/n

Geschäftsführer/in-Assistent/in

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen Ideen, motiviert, belastbar, voller Power und haben bereits erste Führungserfahrungen im Gastgewerbe (Wirtepatent) gesammelt? Suchen Sie nach einer Möglichkeit, selbstständig und mit viel Initiative unseren Betrieb zu führen? Sind Sie nicht Ortsgebunden (wäre von Vorteil)? Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

ALREST VERWALTUNGS AG
Alfred Weber
Thannerstrasse 30, 4054 Basel
Tel. 061 / 301 32 32
Info@alrest.ch
www.alrest.ch

147492/191566

---

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Restaurant

Etzliberg

Für unser junges und initiatives Team suchen wir per 1. Juni 2002 oder früher in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

Sie bringen eine fundierte Ausbildung, einige Jahre Praxis und viel Freude und Kreativität am Beruf mit. Sie sind motiviert, unsere Küchenbrigade fair, kompetent und loyal zu führen und verlieren auch in hektischen Zeiten die Übersicht und den Durchhaltewillen nicht.

Unser Speiserestaurant mit 80 Plätzen – an schönster Lage oberhalb von Thalwil – bietet eine vielseitige saisonale und mediterrane Küche auf hohem Niveau.

Fühlen Sie sich angesprochen? Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich

Remo und Eva Chicherio
Etzlibergstrasse 14, CH-8800 Thalwil
Telefon 01 720 18 88

147450/383494

---

hotel staff human resources management

www.hotelstaff.com

Wir vermitteln Erfolg.

Unternehmer und Personalverantwortliche haben uns zu einem der führenden Schweizer Personaldienstleistungsunternehmen gemacht.

Wir sagen Ihnen gerne, was wir besser machen

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3, 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.c

---

www.gastrosuisse-jobservice.ch

Über 600 offene Stellen:
über 500 für Berufsleute
über 100 für Kader

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

JOB SERVICE

---

htr

Über Marketing und Dumping.

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

---

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130, Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern, Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: hoteljob.be@swisshotels.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch
Kader & Karriere

Einloggen!
7110 offene Stellen,
3687 tolle Kandidaten
per Mausklick.
www.adecco.ch

Geschäftsführer/in
Neueröffnung

Profil Sie verfügen über eine Grundausbildung in der Gastronomie, einen Hotelfachschulabschluss, Führungserfahrung und bringen zudem ein Wirtepatent mit. Sie sind eine belastbare, zukunftsorientierte, junge Persönlichkeit mit guten Englischkenntnissen, die gern an der Front arbeitet. Unternehmerisches Denken und Qualitätsbewusstsein machen Sie zur geborenen Gastgeberin.
Vorteil Zusammen mit Ihrem jungen Team machen Sie ein erfolgreiches Kaffeekonzept aus der USA in Basel bekannt. Sicherheit und Unterstützung erhalten Sie dabei durch das internationalen Unternehmens.
Basel, Julia Schulze 061/264 60 40

Sales Manager/in

Profil Sie sind ein Kosmopolit, offen im Denken und konsequent im Handeln. Mit souveränem Auftreten und rhetorischem Talent verkaufen Sie erfolgreich die überzeugenden Produkte dieses Luxushotels in Zürich.
Vorteil Sie wissen, wie man Märkte bewegt und haben gute Kontakte zur internationalen Hotellerie. Hier können Sie Ihre flexible, unabhängige Art einbringen und sich mit überdurchschnittlichem Einsatz ein Topsalär erarbeiten.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Leiter/in Administration

Profil Sie sind,eine einsatzfreudige, gästeorientierte Fachkraft mit fundierter Ausbildung in der Gastronomie, haben einen Leistungsnachweis in der Administration und sprechen ausgezeichnet Französisch. Stabilität und Belastbarkeit zeichnen Ihre Persönlichkeit aus.
Vorteil Ihr Aufgabengebiet ist das Kassa- und Personalwesen; wenn nötig, helfen Sie auch im Sales-Bereich aktiv mit. Eine abwechslungsreiche Stelle mit Klasse in Zürich.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Chef de réception

Profil Sie organisieren die täglichen Aufgaben und Arbeiten an der Front, sind im Back Office für die Administration, das Kassabuch und die Korrespondenz verantwortlich und arbeiten in allen Belangen eng mit der Direktion zusammen. Erfahrung in vergleichbaren Positionen ist unerlässlich.
Vorteil Diese Jahresstelle ist mehr als nur ein Job. Selbstständigkeit und Initiative werden sehr geschätzt und auch dementsprechend honoriert. Rufen Sie mich an, wenn Sie diese Stelle im wunderschönen Engadin interessiert.
Chur, Gaby Steg 081/258 30 75

Réceptionistin

Profil Eine interessante, aussergewöhnliche Herausforderung für eine erfahrene Réceptionistin. Neben der kompetenten Gästebetreuung sind Sie versiert in allen administrativen Aufgaben.
Vorteil Als Kadermitarbeiter in einem bekannten Viersterne-Hotel im Kanton Zürich sind Sie für die Geschäftsentwicklung im Bereich Rooms verantwortlich. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Direktionsassistentin

Profil Sie sind eine kompetente Persönlichkeit, versiert in allen Belangen des Front Office und guter Erfahrung im Bankettverkauf. Verkaufstalent und überzeugendes Auftreten bringen Sie für diese Stelle in Zürich bereits mit.
Vorteil In Ihren Verantwortungsbereich gehört einerseits die organisatorische Leitung der Réception. Andererseits sind Sie auch operativ tätig: Der Verkauf von Seminaren, Kongressen und Anlässen gehört zu Ihren Aufgaben, zudem planen Sie Anlässe und erledigen die Administration.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Personalassistent/in

Profil Sie sind eine durchsetzungsstarke, erfahrene Personalfachfrau (oder -fachmann) mit einer Ausbildung im Personalwesen, einer Grundausbildung in der Gastronomie sowie sehr guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Französisch. Sie sind einsatzfreudig und unkompliziert.
Vorteil Sie unterstützen den Personalchef und die Leiter der einzelnen Betriebe dieses Gastronomie-Grossunternehmens in Zürich in den Bereichen Rekrutierung, Planung und Administration. Eine spannende Aufgabe am Puls des Geschehens.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Betriebsassistent

Profil Sie haben das Zeug, die Welt zu erobern. Ohne Hotelfachschule, dafür aber mit Ideen, Tatendrang 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

Mitarbeiter/in
Convention Service

Profil Für ein internationales Fünfsterne-Hotel in Basel suchen wir eine selbstbewusste, belastbare und kundenorientierte Persönlichkeit. Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss oder eine kaufmännische Ausbildung und Verkaufserfahrung mit. Ausserdem verfügen Sie über ausgeprägtes Organisationstalent, ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch) und fundierte EDV-Fähigkeiten.
Vorteil Sie sind verantwortlich für die kompetente Beratung und aktive Betreuung der Veranstalter im Seminar- und Kongressbereich.
Basel, Esther Sardagna 061/264 60 40

Küchenchef

Profil Sie lieben die regionale und vor allem die Zürcher Küche mit ihren vielen Möglichkeiten. Sie schätzen ein unkompliziertes, professionelles und dennoch familiäres Umfeld, wo Sie sich ausleben können.
Vorteil Sie leiten eine fünfköpfige Brigade, kreieren feine Gerichte, die sich gut in das erfolgreiche und sehr bekannte Konzept im Herzen der Zürcher Altstadt einfügen. Betriebsferien im Sommer und an allen Feiertagen frei – eine tolle Stelle mit einem tollen Patron!
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Küchenchef

Profil Sie sind ein ehrgeiziger Berufsmann mit Profil und Ideen für neue Kreationen, die Sie gern verwirklichen möchten. Sie lieben die Schweizer Küche und haben Lust, diese auf hohem, exklusivem Niveau zu verfeinern.
Vorteil Nutzen Sie diese Chance, Ihren Namen und Ihre Ideen bekannt zu machen. Ein unkomplizierter Patron öffnet Ihnen in diesem Restaurant im Raum Zürich alle Türen zum Erfolg.
Zürich, Petra Wicki 01/297 79 79

Küchenchef

Profil Sie lieben Ihren Beruf als Koch (eventuell Gastronomiekoch) und haben bereits Erfahrung als Sous chef oder Küchenchef. Die à la carte-Küche liegt Ihnen ganz besonders am Herzen, und es gelingt Ihnen immer wieder, grosse und kleine Gäste sowie Seminar- und Halbpensions-Gäste mit neuen Kreationen zu überraschen.
Vorteil In diesem lebhaftem, familiär geführten Seminarhotel in den Schwyzer Bergen erhalten Sie die Chance, den Schritt zum Küchenchef zu machen. Die abwechslungsreiche Position lässt Ihnen viel Spielraum für Kreativität. Ein aufgestelltes und motiviertes Team erwartet Sie.
Luzern, Barbara Rogenmoser 041/419 77 66

Koch M/W

Profil Für unser lebhaftes Restaurant mit Bar und Lounge in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Koch (100%) zur Unterstützung des kleinen, aufgestellten und motivierten Teams. Sie sind 20- bis 30-jährig, haben eine abgeschlossene Kochausbildung, bereits Erfahrung gesammelt und scheuen sich nicht, eigene Ideen einzubringen. Sie sind Schweizer Bürger oder haben eine B- oder C-Bewilligung und sprechen fliessend Deutsch.
Vorteil Hier finden Sie eine abwechslungsreiche Stelle mit gutem Lohn und attraktiven Arbeitsbedingungen sowie einer angenehmen Arbeitsatmosphäre. Interessiert? Zögern Sie nicht, rufen Sie mich an.
Zürich, Claudine Schaub 01/297 79 79

Diätkoch / Diätköchin

Profil Sie unterstützen das Küchenteam mit Ihrer Erfahrung im Bereich Diätküche und begeistern die Patienten mit Ihren Kreationen und Ideen. Dank der abgeschlossenen oder laufenden Ausbildung zum Diätkoch meistern Sie hier alle Aufgaben spielend und mit Begeisterung.
Vorteil Geregelte Arbeitszeiten, attraktive Entlöhnung und gute Sozialleistungen sind nur ein paar der Vorteile, die diese abwechslungsreiche Stelle im Churer Rheintal mit sich bringt. Ein gut eingespieltes, kollegiales und motiviertes junges Team erwartet Sie. Rufen Sie mich an.
Chur, Gaby Steg 081/258 30 75

Commis de cuisine

Wir suchen für eines der schönsten Designer-Hotels mit Gourmetrestaurant am oberen Zürichsee zwei junge und ambitionierte Köche, die nicht nur hinter dem Herd sondern auch in einer offenen Küche eine gute Figur machen, denn hier ist eine mediterrane Sichtküche das Konzept. Sie arbeiten in einem jungen, kreativen Team von acht Leuten und haben stets von Neuem Freude daran, aussergewöhnliche Kreationen zuzubereiten.
Zürich, Eva Bachmann 01/297 79 79

Chef de partie M/W
Servicefachangestellte W/M

Profil Sie sind jung, aufgestellt, bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft mit und haben Freude an der innovativen, abwechslungsreichen Gastronomie. Als motivierte Serviceangestellte verstehen Sie es, die Gäste beim gepflegten Speiseservice und auch beim hektischen Partyservice perfekt zu betreuen. Als gelernter Koch mit ersten Berufserfahrungen kochen Sie gern mit Frischprodukten und lieben eine vielseitige Küche – vom gepflegten à la carte-Bereich bis zu Banketten und Fingerfood.
Vorteil In diesem bekannten und facettenreichen Gastronomieunternehmen im Raum Solothurn haben Sie die Chance, Ideen zu verwirklichen und Verantwortung zu übernehmen. Ausserdem erhalten Sie einen sehr guten Einblick in ein abwechslungsreiches, sehr dynamisches Arbeitsumfeld, das vom einfachen Bankett bis zum Galadiner und Partyservice alles bietet. Faire Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeiten gehören dazu.
Bern, Andreas Schenk 031/310 10 10

Jungkoch M/W
Servicefachangestellte W/M
Nur mit EU-Bewilligung

Profil Sie verfügen über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung in der gepflegten Hotellerie/Gastronomie.
Vorteil Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Herausforderung in einem modernen Seminar- und Tagungszentrum am deutschen Bodenseeufer. Die internationalen Gäste aus Politik und Wirtschaft wissen die marktfrische, saisonale Küche sowie den gepflegten Service zu schätzen.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

Jungkoch M/W
Serviceangestellte W/M

Profil Für die Wiedereröffnung dieses Gasthauses am Zugersee mit persönlicher Ambiance suchen wir per April fröhliche Leute mit Ideen und Humor. Ihr Interesse gilt der marktfrischen Küche mit Fischspezialitäten sowie dem charmanten Verwöhnen der Gäste.
Vorteil Wenn Sie Kreativität, Selbstständigkeit und Verkaufssinn für auserlesene Weine einbringen möchten und die hier gebotenen Weiterbildungsmöglichkeiten zu schätzen wissen, dann sollten Sie mich anrufen.
Luzern, Gianni Valeri 041/419 77 66

Servicemitarbeiter W/M
Küchenhilfe W/M

Profil Für ein Ausflugsrestaurant im wunderschönen Naherholungsgebiet zwischen Luzern und Zug suchen wir eine freundliche, aufgestellte Servicemitarbeiterin sowie eine Küchenhilfe – für die Sommersaison oder in Jahresstelle. Sie begrüssen und verwöhnen die grossen sowie kleinen Gäste, sei es mit einem Getränk, einem Snack oder einer Mahlzeit. Wenn Sie auch in hektischen Situationen stets einen kühlen Kopf bewahren und motorisiert sind, dann sind Sie die richtige Person.
Vorteil Saisonbewilligung und Unterkunft vorhanden, familiäres Umfeld. Rufen Sie mich heute noch an.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041/419 77 66

Chef de service
Nur mit EU-Bewilligung

Profil Erfahrung im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft sowie gute Fachkenntnisse im gepflegten Service bringen Sie mit. Ihre Stärken sind die aufmerksame Gästebetreuung und die kooperative Mitarbeiterführung. Zudem sprechen Sie gut Deutsch und Englisch.
Vorteil Internationale Gäste aus Politik und Wirtschaft tagen in diesem modernen Seminar- und Tagungszentrum auf der deutschen Seite des Bodensees.
Zürich, Nicole Clavadetscher 01/297 79 79

Chef de service / Sommelier

Profil Sie sind eine ausgesprochen frontorientierte Persönlichkeit. Mit Charme und hervorragenden Weinkenntnissen verstehen Sie es, die Gäste zu verwöhnen und kompetent zu beraten. Sprachkenntnisse und gepflegte Umgangsformen werden von der internationalen Kundschaft geschätzt. Ihr Team motivieren Sie mit Kompetenz und Fachwissen.
Vorteil Es erwarten Sie ein Restaurationsbetrieb der Spitzenklasse und ein junges, gut eingespieltes Team. Die ländliche Umgebung von St. Gallen inspiriert Sie jeden Tag aufs Neue und gibt Ihren Ideen den nötigen Spielraum. Ein der anspruchsvollen Aufgabe entsprechendes, attraktives Salär ist ein weiterer Pluspunkt. Interessiert? Dann rufen Sie mich noch heute an.
St. Gallen, Nathalie Curti 071/228 33 42

Kellner / Serviceangestellte

Profil Als frontorientierte, charmante Persönlichkeit mit Serviceerfahrung sind Sie für den anspruchsvollen Restaurationsteil verantwortlich. Sie arbeiten selbstständig in einem professionellem Umfeld.
Vorteil Dieser in der Region Wil gelegene, schöne Ausflugsbetrieb mit saisonalem Charakter bietet Ihnen eine interessante und vielseitige Herausforderung. Das attraktive Salär und die interessanten Anstellungsbedingungen runden dieses Angebot ab.
St. Gallen, Urs Kläger 071/228 33 42

Servicefachkraft W/M
Thunersee / Berner Oberland

Profil Berufserfahrung im à la carte- und Bankett-Service, Organisationstalent sowie Weinkenntnisse bringen Sie aus der Lehre mit. Sie verstehen es, den Gast zu beraten und ihm die Spezialitäten zu empfehlen, die der Küchenchef hier gern kreiert. Als geborener Gastgeber sind Sie zudem teamfähig, verantwortungsbewusst, belastbar und besitzen schnelles Schuhwerk!
Vorteil In diesem neu renovierten, altehrwürdigen Vierstern-Saisonhotel an bester Lage am Thunersee erwarten Sie ein gut eingespieltes Team, ein moderner Arbeitsplatz, eine top Personalwohnung und ein attraktives Salär. Haben Sie Fragen zu dieser Saison- oder Jahresstelle? Rufen Sie mich an, oder senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Bern, Alex Trinkler 031/310 10 10

Hofa / Teamcoach
Housekeeping

Profil Für ein modernes Viersterne-Stadthotel mit 31 Zimmern in Luzern suchen wir eine junge, verantwortungsbewusste Hofa mit Führungserfahrung. Mit dem motivierten fünfköpfigen Team tragen Sie die Verantwortung für die Etage, den Economat sowie die Sauberkeit im ganzen Haus und zaubern mit Liebe zum Detail die schönsten Dekorationen. Ausserdem begrüssen und betreuen Sie die Gäste aus aller Welt beim Frühstück.
Vorteil Sie haben vorwiegend am Wochenende frei und arbeiten nur im Tagesdienst. Rufen Sie noch heute an.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041/419 77 66

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Sommersaison 2002 oder nach Vereinbarung in Jah-resstelle, ein/e:

2. Chef de Réception m/w

D/F/E mündlich/schriftlich
mit guten EDV-Kenntnissen
und Réceptionserfahrung

Wenn Sie in Ihrer Karriere einen Schritt weiter kommen möchten, senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Zermatt AG
Sabine Barthassat
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 53, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: montcervin@zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin

SEILER HOTELS
ZERMATT

The Swiss Leading Hotels — The Leading Hotels of the World

Hotel *** Restorant
ALTANA
Scuol

Für die Leitung unserer Küche mit sehr gehobenem Speiseangebot suchen wir in Jahresstelle auf die Sommersaison einen

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie über vielfältige Küchenerfahrung verfügen.
Wir bieten Ihnen eine Anstellung mit grosser Selbständigkeit und der Möglichkeit, Ihre Ideen umzusetzen.

Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns.

Edwin A. Lehmann, Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11
www.altana.ch
hotel@altana.ch

145761/67164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto
www.altana.ch

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 Gastronomiekoch abgeschlossen sowie bereits Lehrlinge ausgebildet und Führungserfahrung gesammelt. Sie verfügen über PC-Kenntnisse und Kalkulationssicherheit gehört ebenso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit, Flexibilität und Qualitätsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen eine neue, abwechslungsreiche Herausforderung, gut ausgebaute Sozialleistungen, 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

Eurest
A member of Compass Group PLC

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager. htr

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

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Das führende 4*Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern.
93 Zimmer, Tagungs- und Banketträume für bis zu 260 Gäste. Ristoranti Locanda Ticinese und Bellini.

Als Nachfolge für unsere langjährige Stellen Inhaberin suchen wir den/die künftige/n

Leiter/in Finanzen und Controlling

Als fachkundige, teamführende und durchsetzungsstarke Persönlichkeit zählen zu Ihren Hauptaufgaben
- fachliche und personelle Führung des Finanz- und Rechnungswesens und des Controllings
- Budgetierung, Kostenkontrolle, Abschlüsse, Cash-Management etc.
- Weiterentwicklung des MIS

Anforderungen: Kaufmännische Ausbildung mit qualifizierter Weiterbildung, gute EDV-Kenntnisse, Englischkenntnisse.

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an
Gabriele (Hr.) Pedrazzetti, Hotelier
Hotel Continental-Park, Murbacherstr. 4, 6002 Luzern
Tel. 041/228 90 50 www.continental.ch

146858/23167

---

meielis alp Hotel Restaurant

Begegnung mit Aussicht...

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

145709/153478

---

uno e più
RISTORANTE · BAR · ENOTECA

Ristorante uno e più
Beim Schappe Center
Schappeweg 3, 6010 Kriens
www.unoepiu.ch

Wir suchen

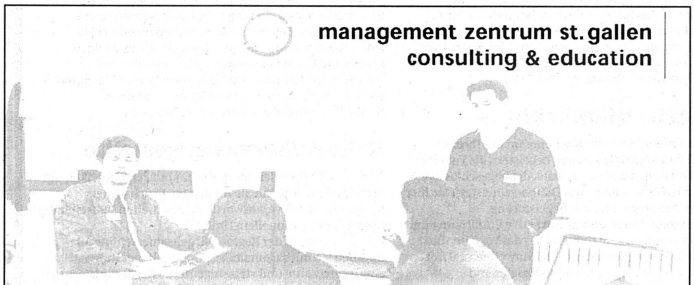
Küchenchef/in

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Es reizt Sie, ein motiviertes Küchenteam erfolgreich zu führen. Die kreative Gestaltung des Menüangebotes mit einer konstant hohen Küchenqualität gehört ebenso zu Ihren Aufgaben, wie die Planung, die Kalkulation und das Controlling. Ihre solide Ausbildung und die Berufspraxis in der italienischen Küche befähigt Sie, eine herausfordernde Aufgabe zu übernehmen.

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

---

management zentrum st. gallen
consulting & education



Das Management Zentrum St. Gallen (www.mzsg.ch) zählt zu den führenden, international tätigen Unternehmen in Consulting und Education.

Für ein Mitglied der Geschäftsleitung / Partner in Zürich-Glattbrugg suchen wir eine erfahrene, engagierte

Assistentin / Sekretärin

Sie sind eine unkomplizierte, kontaktfreudige Persönlichkeit, die flexibel und mobil ist, zupacken kann und auch in anspruchsvollen Situationen die Übersicht bewahrt. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule erfolgreich absolviert und sind ein Organisationstalent. Neben den klassischen Sekretariatstätigkeiten übernehmen Sie vielseitige Sachbearbeitungs- und Assistenzaufgaben.

Sie beherrschen den PC (MS-Office), sind offen für unternehmensspezifische Software, haben Berufserfahrung und sind stilsicher in der deutschen Sprache. Sehr gute Englischkenntnisse setzen wir voraus, Französisch ist von Vorteil. Sie erwartet ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen, internationalen Team sowie attraktive Fortbildungsmöglichkeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Marianne Dau, Management Zentrum St. Gallen, Rittmeyerstrasse 13, 9014 St. Gallen. Tel. 071 274 3 - 417
E-mail: recruiting@mzsg.ch

ein unternehmen des
malik management institute

ALPINA ****
HOTEL & RESTAURANTS
Klosters

Klosters – Herrliches Ferienparadies

im Sommer und im Winter. Traumhafte Alpenkulisse. Unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass. Tummelplatz für blaues Blut und rote Lippen, für grün Denkende und rosarot Sehende, für graue Mäuseund bunte Hunde. In dieses Umfeld suchen wir fröhlich-farbige Mitarbeiter für unser Haus.

Hotel Alpina****

Schöne Hotelanlage mit 64 Zimmern und Appartements. Eine vielseitige Restauration (15 Punkte Gault & Millau) und ein breites Angebot im Freizeit-Bereich. Dies aber ist nicht alles, was unsere Gäste geniessen. Wir möchten Ihnen noch mehr bieten. Nämlich Sie!

Fachlich ausgewiesene, verantwortungsbewusste und ambitiöse KadermitarbeiterInnen:

Chef de Réception
(ab April 2002 oder n.V.)

Chef de Service
(ab Juni 2002 oder n.V.)

sowie einen

Chef de Partie

und einen

Commis de Cuisine
für unser 15 Gault-Millau-Punkte-Restaurant

Fröhlich und teamorientiert sollten Sie sein.
Unsere Leistungsmesslatte ist hoch angesetzt. –
Haben Sie Lust und Ausdauer, so hoch zu springen?
www.alpina-klosters.ch team@alpina-klosters.ch

Wir wollen nur die besten Mitarbeiter für unsere Gäste - und Sie bestimmt nur die besten Häuser für Ihre Karriere. Genau hier treffen sich unsere Bedürfnisse. Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen. Auf bald!

Räto & Verena Conzett
Hotel Alpina
CH-7250 Klosters
Telefon (0041 81) 410 24 24

147468/17396

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

ZERMATT MATTERHORN

HOLIDAY Hotel ★★★

sucht für Sommersaison, ab 15. April 2002

Sekretärin-Réceptionistin

Sie übernehmen die Verantwortung der Aufgaben in einem lebhaften Sommerbetrieb und verfügen dazu über Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung.

Wir bitten um Zusendung Ihrer Unterlagen an **Hotel Holiday**, Oscar Rederer, oder erreichen uns unter Tel. 027 967 12 03.

147435/39101

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:

KÜCHENCHEF
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 Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

BETRIEBSLOGISTIKER (Mitglied der Geschäftsführung)
KÜCHEN-SUPPORTER
PERSONALASSISTENTIN / TELEFONISTIN
Für unsere Gastronomie Zürichsee-Schifffahrt
12 Schiffe mit einem breiten Angebot und vielen Banketten, Sonne, Wellen, Wasser, Sommer, welcome on Board – Faszination Zürichsee

GESCHÄFTSFÜHRERASSISTENT/IN
KÜCHENVERANTWORTLICHEN / JUNGKOCH SERVICEPRAKTIKANT/IN
Für unser Restaurant Albisriederhaus
Gemütliches Familien- und Quartierrestaurant mit vielen Banketten, grossem Sommergarten, Samstag und Sonntag frei, usw.

COMMIS DE CUISINE
Für unser Zic Zac Rock-Garden Letzi und Dörfli
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis – Qualität als Ergebnis.

THAI-SPEZIALITÄTENKOCH
Für unser Blue Monkey Cocostin
Asien Food vom Feinsten, exotische Drinks, aufmerksame Bedienung, gut zusammen essen, entspannen, sich verabreden, sich hängen lassen, chill out BLUE MONKEY - AND BE HAPPY

BUFFETMITARBEITER
Für unser Restaurant QUAGLINOS
Cuisine mediterane, Art Decco, Bar, Oper, unkonventionell, interessante Leute, Musik, Garten, Junges Team, In-Lokal, See, Top-Lage, Hotel usw.

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 1 406 85 85, Fax +41 1 406 85 86, kramer.jacqueline@kramergastro.ch

Casino Zürichhorn – Lake Side Restaurant | Bankette | Cafe | Bar
Blue Monkey Cocostin
khan's fine indian cuisine
Quaglinos
Hotel Europe ★★★★
Gastronomie Zürichseeschifffahrt
Zunfthaus zur Zimmerleuten
café bar restaurant Sihl
We save the world – Rock-Garden
Albisriederhaus Kongresszentrum Restaurant

CLUB HOTEL mit Solbad Viktoria Lauberhorn

Ein Hotel des ferienvereins

Für die kommende Sommersaison (1. Juni bis 12. Oktober 2002) suchen wir motivierte Teammitglieder, die mit uns am gleichen Strick ziehen und mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Empfang
Réceptionsmitarbeiterin D/E/F

Küche
Chef de partie
Commis de cuisine
Office-& KüchenmitarbeiterIn
Casserolier

Etage
Zimmermädchen
Hausbursche

Service
Servicefachangestellte D/E
für unser à la carte-Restaurant

Wellness MasseurIn

Unser Club-Hotel verfügt über 120 Zimmer, ein Restaurant, eine Cafeteria, eine Bar mit Lobby sowie einen attraktiven Wellnessbereich mit Solbad, von welchem auch unsere Mitarbeiter kostenlos profitieren können.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und möchten Sie unser Team tatkräftig unterstützen - dann sind Sie genau die Person, die wir suchen. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir uns so schnell wie möglich kennen lernen.

Club-Hotel Victoria-Lauberhorn
Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen
Telefon 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19

147480/37826

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

Zentral gelegen vis-à-vis Bahnhof Davos Platz, mit Blick aufs Jakobshorn, befindet sich das

hotel caprice davos ★★★

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

TOURISMUS

DAVOS TOURISMUS

Davos, eine der führenden Tourismusdestinationen im europäischen Alpenraum, braucht Verstärkung. Wollen Sie Davos erfolgreich vermarkten und positionieren – dann sind Sie unser/e neue/r

Marketingleiter/in

Zu Ihren Aufgaben gehören: Marktinformationsbeschaffung, Konzeption im Bereich Marketingstrategie, Budgetplanung der Marketingaktivitäten, Personalplanung für die Marketing- und Vertriebsorganisation, Planung der Marketinginfrastruktur sowie Mitarbeiterführungsaufgaben. Mit Ihrem Team sind Sie verantwortlich für die Einhaltung und Zielerreichung im Bereich der operativen Marketingplanung.

Sie sind als Touristiker/in oder Marketingspezialist/in ausgebildet und haben zudem eine betriebswirtschaftliche Gundausbildung absolviert; Sie sind belastbar, flexibel und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten.

Wenn Sie Spass haben, in einer jungen, dynamischen und expansiven Umgebung mit internationaler Ausrichtung zu arbeiten und bereits in einem ähnlichen Aufgabenfeld Erfahrung gesammelt haben, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

DAVOS TOURISMUS
Direktor Armin Egger
Promenade 67
7270 Davos Platz
Telefon 081 415 21 42
webmaster@davos.ch

Wir suchen per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung

HOFA/Allrounderin

In **-Hotel mit B&B (kein Restaurant)

Ihre Aufgaben:
- Etage und Lingerie, Empfang/ Réception, Frühstücksservice
- abwechslungsreich mit viel Gästekontakt

Wir erwarten:
- HOFA-Lehre oder ähnliches, mündliche Englischkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Frau Hutmacher, **Hotel Lötschberg**, 3800 Interlaken, www.lotschberg.ch

146832/16420

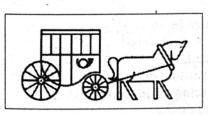
Gesucht per 1. April 2002 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Haben Sie Freude an einer anspruchsvollen Tätigkeit? CH-Gilde-Betrieb.

Di + Mi frei. Zeitgemässe Entlöhnung.

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

TOURISMUS

In unserem internationalen Unternehmen profitieren Sie unter anderem von:
- branchenüberdurchschnittliche Reisevergünstigungen und Sozialleistungen
- breiten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- internationalen Transfermöglichkeiten

Vergessen Sie Ihren Job: Kuoni sucht Sie als
MitarbeiterInnen im Incoming

Tourismus ist Ihre Welt - oder träumen Sie erst davon? So oder so sollten Sie sich bei uns melden!

Mit der grossen weiten Welt auf du und du und das erst noch in Englisch - das und ein multikulturelles Umfeld gehört bei uns zum täglichen Job dazu.
Kuoni Incoming Services bietet seinen Partnern aus Übersee ein umfassendes Dienstleistungsangebot und höchste Qualität für Gruppen- und Individualtourismus in Europa. Um dieses Ziel immer wieder aufs Neue zu erreichen, suchen wir engagierte, flexible und sprachgewandte Mitarbeitende.
Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Kuoni Incoming Services, Human Resources, Ueberlandstrasse 360, 8051 Zürich. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Michaela Atland (Tel. 01 325 22 33).
Weitere Stellen:
www.kuoni-incoming.ch

KUONI

A World of Difference

Saas-Fee Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem jungen Team noch folgende Persönlichkeit:

LeiterIn Gästeanimation

Als KeyplayerIn in unserem Team gestalten und leiten Sie die Gästeanimation im sportlichen und kulturellen Bereich für die Destination Saas-Fee.

Ihr Rucksack ist gepackt mit:
- einer soliden Ausbildung (Tourismusfachschule, Handel, KV)
- praktischen Erfahrungen in ähnlicher Funktion
- Organisationstalent, Freude am Umgang mit Menschen, guten Sprachkenntnissen (D/F/E), Kreativität, sportlicher und kultureller Begabung, Selbstständigkeit und Vielseitigkeit

Auf Ihrer spannenden Reise begleitet Sie:
- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, die Sie grösstenteils selbstständig ausüben
- ein junges, aufgestelltes Team
- Weiterbildungsmöglichkeiten im Rahmen Ihrer Aufgaben
- eine angemessene Entlöhnung und gute Sozialleistungen

Das Reisefieber hat Sie gepackt und Sie sind bereit eine mittel- bis langfristige Zusammenarbeit mit Saas-Fee Tourismus einzugehen. Stellenantritt ab 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen **bis 20. März 2002** (Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse und persönlichen Zielsetzungen sowie Gehaltsvorstellung) an:
Saas-Fee Tourismus, Simon Bumann, Direktor, 3906 Saas-Fee

147457/54119

Lust auf eine neue Herausforderung als

Sekretärin/Unterstützung der GL

Wir sind eine Agentur für Veranstaltungen mit Sitz in Zürich und suchen als Ergänzung in unser Team eine begeisterungsfähige Mitarbeiterin.

Wir erwarten von Ihnen

Positive Lebenseinstellung
Eine abgeschlossene Berufslehre
Verständigung in Englisch und Französisch
EDV-Anwenderkenntnisse (Microsoft Office)
Sind Sie unkompliziert, begeisterungsfähig, offen und neugierig auf Neues und besitzen ein gewisses Organisationstalent?

Zu uns

GROSSGESCHRIEBEN werden:
Teamwork und Initiative
Selbständigkeit im persönlichen Aufgabenbereich
Schneller und direkter Informationsfluss
Genaues Arbeiten, Freundlichkeit, Dienstleistung

Wir bieten

Ein faires Gehalt
Modern ausgerüsteter Arbeitsplatz
Eine interessante Herausforderung
Ein motiviertes kleines Team

Interessiert?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

CARRÉ COMMUNICATION AG
Christoph Menti - Siewerdtstrasse 95 - 8050 Zürich
Mail: cm@carre.ch - Internet: www.carre.ch

147351/417856

Hotel Drachenburg & Waaghaus

Drachenburg und Waaghaus gelten über die Bodenseeregion hinaus als gastronomisches Juwel mit schönen Restaurants, feiner Küche und 100 Hotelbetten.
Und rund um den Bodensee ist keine Bar so schön direkt am Wasser gelegen.

Für diese attraktive See-Bar, mit Blick auf See-Rhein und Untersee, suchen wir per sofort eine initiative, erfahrene, auch kommunikative und heiter «aufgestellte», starke Persönlichkeit als

Bar – Frau und erfolgreiche Geschäftsführerin

Als Mitunternehmerin arbeiten Sie in Ihrem Bereich mit grosser Selbständigkeit, aber auch mit dementsprechender Verantwortung.

Ihre überdurchschnittliche Leistung honorieren wir mit einem guten Grundlohn und einer, im Branchenvergleich hohen Umsatzbeteiligung.

Eine erfolgsgewohnte Power-Frau steht gleichsam vor einer ungemähten Wiese!
Und Sie sind die Chefin der einzigen Bodensee-Bar mit eigenem, grossen Bootssteg!
Das sind doch Perspektiven.

Schön, wenn wir schon rasch von Ihnen hören.

Senden Sie Ihre wichtigsten Unterlagen direkt an
Frau Anita Bischler-Hummel
Drachenburg & Waaghaus AG
8274 Gottlieben / TG
Tel. direkt 071 666 74 01 oder 071 666 74 74
Fax 071 666 74 99 Mail: info@drachenburg.ch

147334/13897

Adelboden – Abheben und Träumen

In unser gepflegtes ★★★-Familienhotel suchen wir auf die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juni 2002) einen initiativen und einsatzfreudigen

Jungküchenchef

Frisch, Gesund, Abwechslungsreich

sollen Ihre Kreationen sein, Freude an schönen Buffets gehört schon fast zu Ihren Leidenschaften, Führen und Mitarbeiten in einem kleinen, motivierten Team ist Ihnen ein Anliegen.

Einsatz, Spass, Freizeit

Würde es Ihnen Spass machen, als guter Chef de partie oder als Sous-chef eine neue Herausforderung anzunehmen? Für die Gäste das Beste zu geben – und für sich selbst? Wenn Sie an einer längeren Beschäftigung interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Adelboden Crystal

Familie Eva und Donald Wick
CH-3715 Adelboden
Tel. 033 673 92 92 • Fax 033 673 92 72
www.crystal-adelboden.ch
info@crystal-adelboden.ch

147318/72524

SIE SUCHEN NEUE HORIZONTE?

Unser modernes Seminar- und Kongresshotel verfügt über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Das Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich, der Service top!

Wir suchen auf Anfangs/Mitte April:

Service-Fachangestellte

(auch Teilzeitpensum von 40-80% möglich)

Sie sind fachlich versiert? Eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Sie bewahren Ruhe, auch wenn's mal hektisch wird? Sie wissen, dass Sie als Mitarbeiter/in die Atmosphäre in unserem Haus entscheidend mitbeeinflussen? Dann passen Sie hierher!

Eine interessante Aufgabe, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Bewerbungsunterlagen oder Telefon:

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE
REMO FEHLMANN, DIREKTOR
ANDREA GRAU, CHEF DE SERVICE
POSTFACH 161
6207 NOTTWIL LU

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE

TEL 041 939 23 23
WWW.HOTEL-NOTTWIL.CH
INFO@HOTEL-NOTTWIL.CH

Zur Sattelkammer
Restaurant beim alten Amthaus
Langnau i. E.

Da, wo sich aufgestellte Leute treffen...

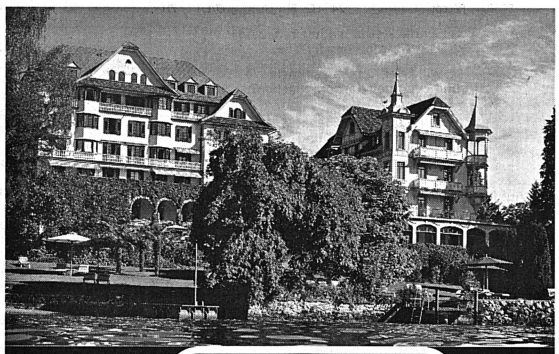
Wir suchen nach Langnau im Emmental

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

---



GaultMillau
HOTEL DES JAHRES 2001

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Juni 2002 in Saison- oder Jahresstelle:

SERVICE
Chef de rang m/w
Commis de rang m/w

KÜCHE
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
Officemitarbeiter m/w

Facts
43 Zimmer/Suiten
3 Restaurants
Bar, Vinothek
Festsaal
Wellness-Bereich

ETAGE
Zimmermädchen
Portier/Chauffeur
Reinigungsmitarbeiter m/w

Spare
Park Hotel Weggis

Annie Hofmann
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis
Telefon 041 390 13 13
www.phw.ch

Werkstatt für Werbung, Nidorf

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Banketträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 130 Sitzplätzen, Bar, Personalkantine sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

You anticipate more than our guests' needs ...!

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Swissôtel Team Member unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab April 2002 oder nach Vereinbarung ein/e

Sales Executive

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Kundenbetreuung
- Neukundenakquisition
- Organisation und Durchführung von Kundenveranstaltungen
- Teilnahme an internationalen Messen und Promotionen
- Verkauf von Meetings, Conventions sowie Zimmer
- Projekte mit Kunden und Partnern

Sie besitzen Erfahrung in der Tourismusbranche und verfügen über Praxis im Verkauf. Ihre guten Deutsch- und Englisch-Kenntnisse kommen täglich zum Einsatz – auch französisch ist in diesem internationalen Umfeld sehr nützlich. Sie zeichnen sich durch Organisationstalent sowie durch grosse Selbständigkeit aus. Sie sind ein überzeugender und versierter Verhandlungspartner und verstehen ihr Wissen unseren Kunden kompetent und überzeugt zu vermittlen. Ihre aufgeschlossene und teamfähige Art wird sehr geschätzt.

Wir würden uns freuen, Ihnen in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette vorzustellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Laura Di Franco gerne unter Tel. 01-317 31 53 weitere Auskunft.

swissôtel ZÜRICH
MANAGED BY Raffles INTERNATIONAL

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich

147463/40495

---

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden

arena hotel steinmattli

Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Sind Sie eine aufgestellte und freundliche Person und suchen eine neue Herausforderung?

Mit Eintritt nach Vereinbarung, Sommer-Saison oder auf Wunsch in Jahresstellung?

Réception:
mit Fidelio- und Sprachkenntnissen (D/F/E) von Vorteil.

- **Chefin de réception**
- **1. Réceptionistin**
- **Réceptionistin**

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden

Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

146778/302040

MEIER'S LÖWEN
BERKEN

Hallo, Du!

CHEF DE PARTIE

(w/m, 20–28 Jahre)

Den Spass an der Arbeit verloren ? Das muss nicht sein.
Dazu sagen wir, die Lehrlinge des Löwen , Dir folgendes:
Im Löwen ist die Hölle los!
In der Küche sind die Pfannen heiss,
dem Chef de cuisine tropft der Schweiss!
Bist Du kreativ und flink dazu,
dann meld' Dich an, und zwar im Nu!
Und gehst Du uns nicht zu sehr auf die Pelle,
dann kriegst du sicher uns're Stelle!
Wir freuen uns, Dir unser Restaurant zu zeigen.

Gasthof Löwen, 3376 Berken
Tel 062 963 17 44 / loewenberken@bluewin.ch

147484/309206

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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / *Demandes d'emploi*

Küche / *Cuisine*

1	2	3	4	5	6	7	8
4986	Küchenchef/Koch	48	CH		sofort	D/E/F/I	Ost-CH/SG/AR/AI
4988	Koch	40	PT	A	Mai	D/E/F/I	GR/ZH/zus. mit 4989
5009	Köchin/Pâtissière	42	CH		April	D	Tagesbetr./NW/Engelberg
5014	Chef de partie	26	FR	A	März	F	Gstaad+Umg./zus. m. 5015
5026	Sous-chef	26	CH		Sept.	D/E/F	Tagesbetr./VD/GE/BE
5027	Pâtissier	61	DE	A	April	D	Luzern + Umgeb.
5028	Koch/Chef de partie	24	CH		sofort	D	Rest./Solothurn + Umgeb.
5029	Chef de partie	24	CH		April	D/F/I	TI
5038	Koch/Chef de partie/w	27	CH		Okt.	D	3*–4*-Hotel/Zug + Umgeb.
5042	Koch/w	24	CH		Mai	D/E/F	Rest./FR/BE
5046	Küchenchef/Koch	50	DE	A	April	D/E/F	Seeregion
5047	Hilfskoch	31	PT	A	April	D/E/F	SG/AR/TG/GR
5048	Alleinkoch/Kü'chef	48	CH		Mai	D/E/F/I	BE/FR/SO/TI/SG
5050	Chef de partie	25	DE	A	April	D/E	Deutsch-CH
5051	Koch	43	DE	A	Mai	D/E/F/I	
5055	Küchenchef	38	AT	A	Juni	D/E	zus. mit 5054
5056	Kü'chef/Alleinkoch	54	CH		sofort	D	Rest./Zürich
5057	Chef entremétier	41	DE	A	Mai	D/E/F/I	BE/GR/VS

Service / *Service*

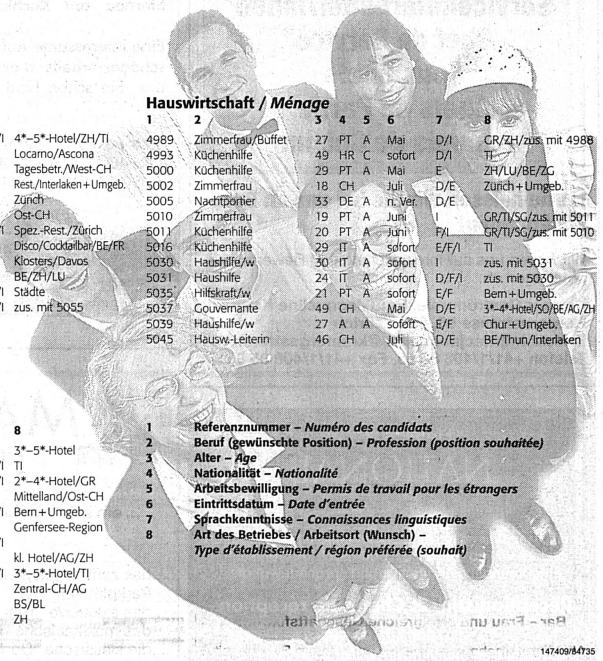
1	2	3	4	5	6	7	8
4990	Service/w	38	CH		März	D/E	Rest./BE-Oberland
4994	Sefa	22	CH		April	D	4*–5*-Hotel/ZH
4995	Kellner	33	FR	B	März	D/E/F	4*-Hotel/Zentral-CH/LU
5001	Service/w	21	LI		Mai	D	GR
5012	Serviceprakt./w	24	CN	B	März	D/E	
5015	Sefa	23	CH		März	D/F	Gstaad+Umg./zus. m. 5014
5018	Chef de service	42	AT	C	sofort	D	Rest./Luzern
5019	Chef de rang	40	IT	A	April	D/E/F/I	VD/VS
5020	Chef de bar	45	IT	C	sofort	D/E/F/I	4*–5*-Hotel/ZH/TI
5021	Service/Récept./w	22	CH		April	D	Locarno/Ascona
5022	Service/w	33	NL	C	April	D/E	Tagesbetr./West-CH
5023	Chef de service	42	FI	C	sofort	D/E	Rest./Interlaken + Umgeb.
5024	Bardame	32	RU	C	sofort	D/E	Zürich
5033	Restaurantleiter	54	AT	A	sofort	D/E	Ost-CH
5034	Kellner/Chef de rang	60	CH		sofort	D/E/F/I	Spez.-Rest./Zürich
5036	Barman	27	CH		sofort	D/E/F	Disco/Cocktailbar/BE/FR
5040	Service/w	52	CH		April	D	Klosters/Davos
5043	Kellner	35	NL	A	April	D/E/F	BE/ZH/LU
5044	Chef de rang	32	AT	A	sofort	D/E/F/I	Städte
5054	Chef de rang/w	36	PT	B	Juni	D/E/F/I	zus. mit 5055

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
4996	Réceptionistin	21	LU	A	Mai	D/E/F	3*–5*-Hotel
4997	Réceptionistin	27	IT	C	März	D/E/F/I	TI
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
5017	Backoffice-Assistent	33	CH		März	D/E/F/I	Bern + Umgeb.
5025	Réceptionistin	29	CH		Mai	D/E/F	Genfersee-Region
5032	Reservationsleiter	39	DE	B	n. Ver.	D/E/F/I	
5041	Réceptionistin	42	CH		n. Ver.	D	kl. Hotel/AG/ZH
5049	Direktionsassistent	43	CH		sofort	D/E/F/I	3*–5*-Hotel/TI
5052	Direktor/C'führer	37	CH		sofort	D/E/F	Zentral-CH/AG
5053	Réceptionistin	27	CH		Mai	D/E/F	BS/BL
5058	Réceptionist	24	EG	B	sofort	D/E/I	ZH

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
4989	Zimmerfrau/Buffet	27	PT	A	Mai	D/I	GR/ZH/zus. mit 4988
4993	Küchenhilfe	49	HR	C	sofort	D/I	TI
5000	Küchenhilfe	29	PT	A	Mai	E	ZH/LU/BE/ZG
5002	Zimmerfrau	18	CH		Juli	D/E	Zürich + Umgeb.
5005	Nachtportier	33	DE	A	n. Ver.	D/E	
5010	Zimmerfrau	19	PT	A	Juni	I	GR/TI/SG/zus. mit 5011
5011	Küchenhilfe	20	PT	A	Juni	F/I	GR/TI/SG/zus. mit 5010
5016	Küchenhilfe	29	IT	A	sofort	E/F/I	TI
5030	Haushilfe/w	30	IT	A	sofort	I	zus. mit 5031
5031	Haushilfe	24	IT	A	sofort	D/F/I	zus. mit 5030
5035	Hilfskraft/w	21	PT	A	sofort	E/F	Bern + Umgeb.
5037	Gouvernante	49	CH		Mai	D/E	3*–4*-Hotel/SO/BE/AG/ZH
5039	Haushilfe/w	27	A	A	sofort	E/F	Chur + Umgeb.
5045	Hausw.-Leiterin	46	CH		Juli	D/E	BE/Thun/Interlaken



1 Referenznummer – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (position souhaitée)*
3 Alter – *Âge*
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)*

147409/84735

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:*

Betrieb / *Etablissement:* Ort / *Lieu:* Funktion / *Fonction:* Dauer (von/bis) / *Durée(de/à):*

1.

2.

3.

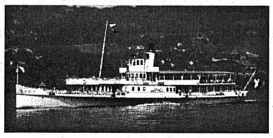
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum / *Date:* Unterschrift / *Signature:*

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / *J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):* ☐ *Oui* – ☐ *Non*
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / *En cas de réponse negative de votre part, nous ne pourrons 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*

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

Hotel ☆☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir ab Juni 2002 oder nach Übereinkunft eine freundliche, initiative und sprachgewandte

Réceptionistin/2. Chefin de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste ♥- lich willkommen zu heissen? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielseitigen Réception mitverantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-Office-System Fidelio?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL
7270 DAVOS PLATZ
Telefon 081 413 60 46
www.national-davos.ch

147395/45730

PEP

Sie verfügen sowohl über eine ausgeprägte Fach-, als auch über eine hohe Sozialkompetenz...

...dann bringen Sie alle notwendigen Voraussetzungen mit, um als

Koch / Köchin
mit Fähigkeitsausweis

im jungen Team eines kleineren Altersheims im Herzen der Stadt Zürich erfolgreich arbeiten zu können.

Von Ihnen werden folgende Voraussetzungen erwartet:
- mindestens drei Jahre Berufserfahrung (evtl. im Heimwesen)
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Bereitschaft für eine Vollzeittätigkeit
- eigenverantwortliches Arbeiten
- Grundwissen über Diäten

Dafür werden Ihnen geboten:
- eine zeitgemässe Entlöhnung mit guten Sozialleistungen
- interessante Arbeitszeiten
- eine Stelle mit viel Raum, sich fachlich und menschlich einbringen zu können

Wenn Sie motiviert sind Ihr Wissen und Können im Dienste älterer Menschen und deren Bedürfnisse optimal zu nutzen, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte bis spätestens Ende März 2002 an untenstehende Adresse.

Der Stellenantritt ist per 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung vorgesehen.

PEP - Begleitung von Veränderungs- und Weiterentwicklungsprojekten
Beat Kistler
Zürcherstrasse 32, 5628 Birri – Aristau

147453/417896

SIE SUCHEN NEUE
HORIZONTE?

Unser modernes Seminar- und Kongresshotel verfügt über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Das Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich, der Service top!

Wir suchen auf Anfangs/Mitte April:

Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Sie wollen Ihre Gäste mit einer abwechslungsreichen, qualitativ hochstehenden, kreativen und neuzeitlichen Küche begeistern? Sie bewahren Ruhe, auch wenn's mal hetkisch wird? Sie wissen, dass Sie als Mitarbeiter/in die Atmosphäre in unserem Haus entscheidend mitbeeinflussen? Dann greifen Sie mit uns zusammen nach den Sternen am Kochkunsthimmel!

Eine interessante Aufgabe, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Bewerbungsunterlagen oder Telefon:

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE
REMO FEHLMANN, DIREKTOR
GODY VOGT, KÜCHENCHEF
POSTFACH 161
6207 NOTTWIL LU

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE

TEL 041 939 23 23
WWW.HOTEL-NOTTWIL.CH
INFO@HOTEL-NOTTWIL.CH

★ ★ ★
MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

... ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier Standbeinen...

...das zentral gelegene 3-Stern-Hotel mit 24 Zimmern und 80 Parkplätzen
...das exklusive "Thai Garden"-Restaurant (13 Punkte Gault Millau)
...das mexikanische Restaurant und Bar "Cucaracha"
...die klassische "Dorfbeiz"

Betriebsassistent/-in
Geschäftsführer-Stellvertretung

Wir brauchen Unterstützung von einem jungen Gastroprofi mit Hotelfachabschluss, der selbständiges und frontorientiertes Arbeiten zu seinen Stärken zählt; und der die Möglichkeit sucht, sich in einer Kaderposition zu bestätigen.

Möchten Sie die Geschichte dieses anspruchsvollen Betriebs mit 30 Mitarbeitern mitbestimmen?
Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an!

Thai Garden Restaurant

Hotel Martinshof
Hauptstrasse 81
4528 Zuchwil

Tel. 032 686 26 26
www.martinshof.ch

Mexican Restaurant Cucaracha Bar

147437/39780

Kantonsspital Uri

Für unsere Spitalküche suchen wir auf sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Koch/Köchin
(Festanstellung)
und
Koch/Köchin
(Temporäranstellung bis Ende Mai 2002)

Als unser neuer Mitarbeiter/unsere neue Mitarbeiterin sind Sie zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Vollkost- und Diätmenüs.

Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem jüngeren Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bläsi, Leiter Ökonomie, jederzeit gerne zur Verfügung (Telefon 041 875 51 07).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das
Kantonsspital Uri
Herrn W. Bär, Personalchef
6460 Altdorf
Telefon 041 875 51 03

147387/229210

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. April 2002 oder nach Vereinbarung eine freundliche und aufgestellte

Réceptionistin

Wenn Sie eine neue **Herausforderung** mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie es schätzen in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann ...lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet das Erfassen von medizinischen Daten mittels modernster Computeranlage, inkl. Erstellen der Patientenrechnungen und Tagesabschluss. Empfang und Verabschiedung unserer Patienten, Bedienung Telefonzentrale und Peronensuchanlage, diverse Sekretariatsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie zu Blockzeiten 42h-Woche zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr, alternierendem Samstag/Sonntag-Dienst. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohungen ca. 5 Gehminuten entfernt direkt am See, Möglichkeit zur Weiterbildung und Sportangebot für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die besten Voraussetzungen sind eine Hotelfachausbildung oder kaufmännische Gundausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, wm. Alter zwischen 20 und 30 Jahren, Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie und bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
FLANDRINA C. VON SALIS
VIZE-DIREKTORIN/PERSONALCHEFIN
8265 MAMMERN (BODENSEE) TG

E-MAIL:FVS@KLINIK-SCHLOSS-MAMMERN.CH
WWW.KLINIK-SCHLOSS-MAMMERN.CH

147386/23728

---

one of The Leading Hotels of the World

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Loge:	**Concierge-Tournant**
	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

HOTEL
RESTAURANT
HIRSCHEN ★★★
3818 Grindelwald

Zur Unterstützung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf den 9. Mai 2002 oder nach Vereinbarung:

Koch / Köchin Chef Saucier
Servicemitarbeiter/in

Das familiär geführte Hotel verfügt über moderne, gemütliche Zimmer und ein Restaurant mit 70 Sitzplätzen. Dazu kommt ein funktionell eingerichteter Saal für Bankette und Seminare.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Frau Sabine Bleuer freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen, Tel. 033 854 84 84, Fax 033 854 84 80, E-mail: hirschen.grindelwald@bluewin.ch

147452/14516

Swiss Re

Front Office Mitarbeiter/-in

Bitte bewerben Sie sich bei
Barbara Jaggi-Walthard
Human Resources

Swiss Reinsurance Company
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Tel. +41 (0)43 285 2519
Barbara_Jaggi@swissre.com

www.swissre.com

Als ein weltweit führendes Rückversicherungsunternehmen sind wir spezialisiert auf Lösungen im Kapital- und Risikomanagement. Im Interesse unserer Kunden, Mitarbeitenden und Aktionäre verbinden wir finanzielle Kraft mit Erfahrung, Wissen und kreativem Denken, um neue Chancen zu ergreifen. Chancen für Sie. Und Chancen für uns.

Ihre Aufgaben
Swiss Re Guest Services ist eine Tochtergesellschaft von Swiss Re und führt deren Mitarbeiter- und Gästerestaurants sowie den Hotel- und Restaurationsbetrieb des Zentrums für den globalen Dialog.
Als Front Office Mitarbeiter/-in sind Sie das «Aushängeschild» des Unternehmens im Zentrum für den globalen Dialog, Rüschlikon. Sie empfangen und betreuen unsere Gäste und Besucher und vermitteln durch Ihre professionelle und zuvorkommende Art eine angenehme und einladende Atmosphäre.

Ihr Profil
- abgeschlossene Tourismus- oder Hotelfachausbildung im kaufm. Bereich
- Berufserfahrung in guten Hotels
- hohes Dienstleistungsbewusstsein, gepflegtes Auftreten
- sehr gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- fundierte Kenntnisse des Hotelsystems FIDELIO
- CH-Bürger, B-/C-Bewilligung

Leuenberg
TAGUNGSZENTRUM

Evangelische Heimstätte
CH-4434 Hölstein

Für unser lebhaftes Tagungs- und Seminarzentrum in wunderschöner Jura-Landschaft oberhalb Hölstein suchen wir per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Réception/Sekretariat 50 %

Sie verfügen über eine kaufmännsiche Grundausbildung (Réceptionserfahrung von Vorteil), sind flexibel, haben Freude am Umgang mit Menschen und arbeiten auch gerne an Wochenenden (vor allem sonntags). Wir legen grossen Wert auf selbstständige, exakte und speditive Arbeitsweise sowie gute PC-Kenntnisse (Word, Excel). Sie sind verantwortlich für alle administrativen Aufgaben, die Gästebetreuung sowie das Check-in und Check-out.
Wenn Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe suchen und auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort, und wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau Anita Bubendorf
Evang. Tagungszentrum Leuenberg
4434 Hölstein

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau Anita Bubendorf, Telefon 061 956 12 12 gerne zur Verfügung.

147447/154083

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

Zuoz - Engadin
Posthotel Engiadina ★★★★ ZUOZ
Tel.: 0041/081-8541021
Fax: 0041/081-8543303
www.hotelengiadina.ch

Neben einer interessanten Aufgabe in einem 4****-Haus mit 125-jähriger Tradition und einem angenehmen, kollegialen Arbeitsklima erwarten Sie im Engadin, dem schönsten Hochtal Europas ,auch viel Sport und Spass.

Wir suchen zur Verstärkung unserer jungen Küchenbrigade ab der kommenden Sommersaison (Juni) mit Option auf Verlängerung aufgestellte, qualifizierte und engagierte Mitarbeiter

für längerfristige Zusammenarbeit mit Eintritt ca. Mitte Mai
oder nach Vereinbarung **Sous-chef m/w**
und ab Mitte Juni
Chef de partie m/w, Demi-chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w (Jungkoch -köchin)

und für unser ausgezeichnetes à la carte Restaurant
Servicefachangestellte, m/w
initiativ und selbständig, sprachgewandt und mit Freude an der Arbeit

Wir bieten Ihnen übertarifliche Bezahlung, geregelte Freizeit sowie das Arbeiten in einem ausgezeichneten Hotel! Kost und Unterkunft bei Bedarf im Haus. Haben wir Ihr Interesse geweckt?!
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und rufen Sie einfach Herrn Tauss an.

DIE HOHE KUNST DER GASTLICHKEIT
THE FINE ART OF HOSPITALITY...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im BÜRGENTOCK-Team. Unser einzigartiges Hoteldorf liegt im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt.

Für die kommende **Sommersaison 2002** (evtl. in Jahresstelle) suchen wir ab März/April oder nach Vereinbarung, aufgestellte und motivierte Mitarbeiter/innen in den folgenden Bereichen

Empfang Park / Palace / Grand Hotel
2. Chef de réception m/w, D,E.F (Fidelio)
Receptionisten m/w, D,E,F (Fidelio)

Etage
Etagen-Gouvernante

Bürgenstock Golf Country & Leisure Club
CLUB LEITER m/w, D,E,F
(wenn möglich Fidelio Kenntnisse)
Masseurin, D,E

Restaurant "Da Tintoretto"
Chef de rang m/w, D,E.F
Demi-Chef de rang m/w, D,E.
Commis de rang m/w D,E
Servicepraktikant m/w

BARS
Barman, D,E.F
Commis de bar D,E

Küche Restaurant "Da Tintoretto"
3. Sous Chef
Chef de Bankett
Chef de partie
Demi Chef de partie
Commis de cuisine

Diverses
Floristin

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Unser junges dynamisches Team freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto!

Richten Sie Ihre Unterlagen an: Bürgenstock Hotels & Resort, Human Resources, 6363 Bürgenstock. Für Fragen oder nähere Informationen steht Ihnen Herr Stupan oder Frau Gärtner jederzeit zur Vefügung. Sie erreichen uns unter folgender Telefonummer ++ 41 041-612 99 10

E-Mail hr@buergenstock-hotels.ch.
Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage! http://www.buergenstock-hotels.ch

swiss golf hotel — MEMBER OF The Leading Hotels of the World — Swiss Deluxe Hotels

147483/6459

Alpen resort hotel Zermatt

Ein Bergsommer im Alpen Resort mit Spass - Freude und Sport

In unserem lebhaften 4-Sterne-Jahresbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison gewiefte und selbständige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Réception
Hotelsekretärin mit Erfahrung
Réceptionistin
Praktikant (Jahresstellung)

Restaurant
Chef de rang
Commis de rang
Servicemitarbeiterin
Frühstücksservice

Küche
Koch
Chef de partie

Etage
Gouvernante
Hofa
Zimmerfrau/Portier
Hausbursche/Techniker

Interessiert? Rufen Sie an für weitere Informationen oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen

Alpen Resort Hotel
Jörg Aufdenblatten
3920 Zermatt
Telefon 027 966 30 00
Fax 027 966 30 55
alpenresort@bestwestern.ch
www.bestwestern.ch/alpenresort

147347/103357

Hotel Bernerhof Gstaad
VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wenn Sie ein Genussmensch sind, liegen Sie bei uns als **Kochkünstler** richtig!

Um unsere Brigade zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung:

Chef de partie
Commis de cuisine

Sie künsteln in einer Brigade von 10 KollegInnen, lieben das gute Essen genau so wie Ihren Beruf als Koch. Falls Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, unseren Küchenchef, Daniel Werthschulte, anzurufen.

Damit unser Küchenteam genügend Arbeit hat, braucht es an der Front gute Gastgeber. Wenn Ihnen ***Gast-Freund***schaft so am Herzen liegt wie uns, ist unsere Stelle als

Servicefachmitarbeiter (m/w)

wie gemacht für Sie. Für Fragen rufen Sie Patric Lutz, unseren Restaurantleiter, an. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4-Stern-Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

HOTEL BERNERHOF, 3780 Gstaad
Claudia und Thomas Frei
Telefon 033 748 88 44, FAX 033 748 88 40
info@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch
www.stellen-gstaad.ch

147343/14966

Willkommen

Sie suchen eine neue HERAUSFORDERUNG?
Wir bieten Ihnen dazu die GELEGENHEIT!
Verstärken Sie (Dame oder Herr) unser Team als:

Chef de partie

ab sofort oder nach Vereinbarung!
Bringen Sie Ihren Erfahrungsschatz ein!

Commis de cuisine

ab sofort oder nach Vereinbarung,
um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Servicemitarbeiter/in

als Gastgeberpersönlichkeit für unsere Restaurants "Jungfrau Brasserie", " La Pastateca" und "La Terrasse".

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
Martin Beck, Leiter Human Resources.

Victoria Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels
one of "The Leading Hotels of the World"

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

1473901/6632

LUZERN

Im **Amt für Militär des Kantons Luzern,** mit Standort im Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL), ist eine herausfordernde Stelle neu zu besetzen.

Das Armee-Ausbildungszentrum auf der Luzerner Allmend ist die Ausbildungsstätte für die höheren Kader der Schweizer Armee und bietet modernste Seminarinfrastruktur zur Durchführung verschiedenster Anlässe auch für zivile Kunden, wie Versammlungen und Schulungen usw.

Für unser Front-office suchen wir eine/einen

Réceptionistin/ Réceptionisten 100%

In einem kleinen Team sind Sie für die reibungslosen Abläufe eines abwechslungsreichen und interessanten Betriebs zuständig.
Mit Ihrer sicheren, charmanten und zuvorkommenden Erscheinung meistern Sie manch hektische Situation.

Ihr Aufgabenbereich umfasst im wesentlichen den Empfang und die Betreuung unserer Kundschaft während ihres Aufenthalts im AAL. Als zentrale Auskunfts- und Kontaktstelle stehen Sie im Mittelpunkt der Geschehnisse. Sie bedienen die Telefonzentrale, unsere Zimmerbelegungs-Software (Hogatex-Starlight) sowie diverse andere spezifische EDV-Anwendungen und unterstützen unseren Chef Front-/Back-office in vielfältigen administrativen Aufgaben.

Anforderungen:
- Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder Hotelfach mit kaufmännischer Zusatzausbildung
- fundierte Informatik-Anwenderkenntnisse (MS-Office, Hotelbuchungs-Systeme)
- Fremdsprachenkenntnisse (Französisch, Englisch und wenn möglich Italienisch)
- hohe Kommunikations- und Teamfähigkeit
- exaktes Arbeiten
- hohe zeitliche Flexibilität
- Dienstleistungsbereitschaft, Eigeninitiative, Belastbarkeit und kreatives Handeln

Wir bieten:
- fortschrittliche und leistungsgerechte Anstellungsbedingungen
- interessantes und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Stellenantritt:
1. Mai oder nach Vereinbarung

Ergänzende Auskünfte erteilen gerne
Herr Thomas Graf, Verantwortlicher Front-Office
(Tel.-Nr. 041 317 44 27),
oder Herr Markus Styger, Personelles
(Tel.-Nr. 041-317 44 24).

Bewerbungen mit Lebenslauf sowie Foto und Zeugniskopien sind bis spätestens am 7.3.2002 unter Angabe der Kennnummer F2710 an das Personalamt des Kantons Luzern, Hirschengraben 36, 6002 Luzern, zu richten.

KANTON LUZERN Sicherheitsdepartement

Eiger
GRINDELWALD HOTEL
Zeit für Bergerlebnisse

Sie müssen ja nicht gleich den Eiger bezwingen, fangen Sie doch erst mal im Eiger an!

Wir suchen ab April / Mai 2002
- **HILFSKOCH**
- **OFFICEMITARBEITER**

und ab Anfang Juni 2002
- **PORTIER**
- **ZIMMERMÄDCHEN**

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Memory BISTRO BAR „Bistro mit Charme"
Barrys RESTAURANT Enjoy the moment
Gepsi BAR When the sun is gone

Hotel Eiger
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 31 31
Fax 033 854 31 30
hotel@eiger-grindelwald.ch
www.eiger-grindelwald.ch

OASE
MITARBEITERRESTAURANT
IM HAUPTBAHNHOF ZÜRICH

Das Restaurant Oase ist ein modernes und gepflegtes Selbstbedienungsrestaurant für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von SBB, den Geschäften im Shopville sowie des Bahnhofbuffets. Zur Unterstützung und Stellvertretung von unserem Betriebsleiter, suchen wir eine/n fröhliche/n, qualitätsbewusste/n und frontorientierte/n

Betriebsassistent/in

Gefällt Ihnen der tägliche, rege Gästekontakt genauso wie die aktive Mithilfe an der Front? Arbeiten Sie exakt mit Zahlen und Geld, bei Kasse und bei Abrechnungen? Helfen Sie gerne mit beim Erstellen von Einsatz- und Ferienplänen? Können Sie sich vorstellen, Mitarbeiter-Schulungen zu planen und durchzuführen? Haben Sie eine Service, Koch- oder Hofa-Ausbildung, und/oder mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe?

Sie beantworten diese Fragen mit ja? Super! Wenn Sie dazu bereits in einer ähnlichen Position erste Führungserfahrung sammeln konnten und eine selbstständige Aufgabe in einem fortschrittlichen Gastronomieunternehmen im Herzen der Stadt Zürich schätzen, dann sollten Sie keinen Moment zögern und uns Ihre Bewerbung zuschicken! Kathrin Siegenthaler freut sich darauf, Sie kennen zu lernen!

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH
Candrian Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB
Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 217 15 37, Fax 01 217 15 00
E-Mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch, www.bahnhofbuffet.ch

ZERMATT
★★★★★
Riffelalp
Resort
2222 m

Hoch über dem Alltag sind unsere Gäste den fünf Sternen näher.

Das Riffelalp Resort auf dem Hochplateau über Zermatt verwöhnt Gäste mit erholsamer Abgeschiedenheit und uneingeschränktem Service – bei uns verwirklichen Sie den Anspruch absoluter Exklusivität.

Deshalb
Suchen wir für diese Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in D/F/E

Chasseur
mit Fahrausweis

Chef de partie
Commis de cuisine
Demi-chef oder Commis pâtissier
Hilfskoch

Chef de rang
Commis de rang
für unser Restaurant "Alexandre"

Servicemitarbeiter/in
für unsere Terrasse und das Restaurant Walliserkeller

Servicemitarbeiter/in Bar

2. Etagengouvernante
Zimmermädchen
Buffetmitarbeiterin

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Riffelalp-Resort, Frau Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration, CH-3920 Zermatt
Telefon ++41 27 966 87 51, Fax: ++41 27 966 87 57
riffelalp@zermatt.ch, www.riffelalp.com

147408/239577

★★★★ 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 Commis 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

146991/35580

"THE PLACE OF INSPIRATION" created by pure nature and great people

PARK HOTELS WALD HAUS
Welcome
Flims

Reif für die 5-Stern Insel?

Eingebettet in dem grössten Hotelpark der Schweiz erhebt sich inmitten der grandiosen Alpenarena von Flims Laax Falera ein einzigartiges Urlaubsresort: die Park Hotels Waldhaus.

Auf die kommende Sommersaison 2002 suchen wir:

Demi-chefs de partie
Commis de cuisine
* * * * *
Chefs de rang
Commis de rang
mit Berufserfahrung in der 4/5*-Hotellerie

Chef d'étage
im Roomservice
* * * *
Kongress Assistentin
für unser Conventionbüro

Réceptionist/in
mit Berufserfahrung in der 4/5*-Hotellerie
sowie D/E/F- und Fidelio-Kenntnissen
* * * * *
Pool Attendant

In Stimmung für einen neuen Auftritt? Es erwartet Sie ein 5-Sterne Haus mit umfangreicher Gastronomie an exklusiver Lage, innovativ und ISO 9001 zertifiziert.
Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und/oder eine schriftliche Bewerbung.

Adriano Frigo, Human Resources
Park Hotels Waldhaus
7018 Flims Waldhaus
Tel. +41 081 928 48 48
Fax +41 081 928 48 58
a.frigo@park-hotels-waldhaus.ch
www.park-hotels-waldhaus.ch

FLIMS LAAX FALERA
DIE ALPENARENA

1474561/1452

Das Alpenschloss-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, **Alpenschloss-Hotel Castell**, 7524 Zuoz.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.hotelcastell.ch

147064/41696

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz
SPORTS UNLIMITED

Das Sunstar Hotel Lenzerheide steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide/Valbella in Graubünden bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Sommersport.

Auf kommende Sommersaison ab ca. Anfang/Mitte Juni suchen wir für unseren Betrieb mit 168 Betten, Hallenbad, Sauna, Hotelbar mit Live-Musik und à-la-carte Restaurant mit Sonnenterrasse noch folgende, qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Koch / Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte/Kellner
Réceptions-Praktikant/in

Wir pflegen ein tolles Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team und bieten Ihnen die Möglichkeit, sich im Hotel einer renommierten Schweizer Hotelgruppe zu profilieren und weiter zu entwickeln. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sunstar Hotel**** Lenzerheide
Herr Dani Meier, Gastgeber
CH-7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 88 88, Fax 081 385 88 99
E-Mail direktion.len@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/lenzerheide

Sunstar **** Hotels Bei uns fühlen Sie sich wohl!

Arosa ★ Davos ★ Flims ★ Lenzerheide ★ Grindelwald ★ Wengen ★ Villars

---

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.

Für die Sommersaison 2002 mit Eintritt Mitte Juni suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Réceptionssekretär/in
D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung

2. Economatgouvernante
Hotelfachassistentin Tournante
Buffetdame

Chefs / Demi-chefs de rang m/w
D/F/E

Commis de rang m/w
sprachenkundig

Etagenportier
mit Berufserfahrung

Für unser à la Carte Restaurant «Le Cervin»
Restaurationskellner/in
D/F/E und Erfahrung im Service à la Carte

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Seiler Hotel Zermatt AG
Sabine Bärthassat
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin

SEILER HOTELS ZERMATT

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)
BERUFSERFAHRUNG, D, F, E IN WORT UND SCHRIFT)

KÜCHE (1 MICHELIN-STERN, 17 GAULT-MILLAU-PUNKTE)
CHEF ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE

GOURMET- UND HOTELRESTAURANT
CHEF DE RANG

Pfifolfra

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Alpenhof Hotel 3920 Zermatt

Alpenhof Gourmet Restaurant

Annelise und Hans Peter Julen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@reconline.ch, www.reconline.ch/alpenhof

147034/152680

---

* * *
Arvenhotel Waldeck

alpine business

Nuschetta-Bar
Bündnerstube
Dorfbeizli
Wellness

Möchten Sie uns mit Ihrem «know-how», mit Ihrer Motivation und Begeisterung in die kommende Sommersaison begleiten?

Als neu konzipierter ***-Familienbetrieb mit sehr persönlichem Ambiente sind wir Ihr Partner.

Die Alpenarena Flims/Laax/Falera und wir haben Ihnen viel zu bieten ...

Interessiert?
Wir warten ebenso interessiert auf Ihre Bewerbung, falls Sie uns Ihre Dienste anbieten können als:

- **Chef de réception (in Jahresstelle)**
- **kompetente Servicefach-Angestellte/r**
- **versierter Chef de partie**
- **Commis de Cuisine**

Eintritt: 1. Mai 02 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Beat & Erika Glaus-Casty

CH-7018 Flims Waldhaus
Tel. +41(0)81 928 14 14
Fax +41(0)81 928 14 15
www.waldeck.ch
info@waldeck.ch

Unternehmensziel

Als Gastgeber begeistern und verwöhnen wir unsere Gäste durch kompromisslose Qualität von Produkt und Service

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Assistent/in Food & Beverage Manager

In dieser Position sind Sie für die Koordination der gesamten Administration des F&B Bereichs verantwortlich. Neben allgemeiner Korrespondenz übernehmen Sie Aufgaben wie das Schreiben der Menüs, die Gestaltung der Speisekarten und unterstützen unseren F&B Manager bei diversen Projekten und Promotionen. Ihr Einsatzgebiet ist sowohl im Front- (40 %) als auch im Back Office (60 %)Bereich.

Wir wenden uns an eine Person mit Hotelfach-Abschluss sowie Erfahrung im Front Bereich eines grösseren Hotels. Sie sind es gewohnt, in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf zu bewahren, arbeiten effizient und zeichnen sich speziell durch Entscheidungsfreude und Sprachgewandtheit in Wort und Schrift aus.

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

---

meielis alp Hotel Restaurant
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

---

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

engelberg TITLIS

Eine interessante und vielseitige Stelle wartet auf Sie!

*Familiäres ***-Hotel mit 80 Betten, Hallenbad, à la carte-Restaurant und Bar im Sommer- und Wintersportort Engelberg sucht auf April/Mai eine/n*

Betriebsassistenten/-in

Nebst Vertretung der Direktion liegt das Schwergewicht im F&B-Bereich und in der Administration. Haben Sie einen Hotelfachabschluss und vielleicht schon Erfahrungen in ähnlicher Postitionen gesammelt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
Hanspeter und Blanca Ruckstuhl, Tel. 041 639 70 70.

HOTEL CENTRAL

Dorfstrasse 18, 6390 Engelberg
Telefon +40 (0)41 639 70 70
ruckstuhl@central-engelberg.ch

147479/10219

Christoph und Ingrid Suters Hotel

SPLÜGENSCHLOSS

Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2/Genferstrasse CH-8002 Zürich/Switzerland
Tel. +41 1 289 99 99 Fax +41 1 289 99 98
hotel@splugenschloss.ch www.splugenschloss.ch

Für unser ****-Hotel im Zentrum Zürichs suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Réceptionistin

ab 15. April 2002 oder nach Vereinbarung mit fundierten Berufs- und Sprachkenntnissen und Freude am Beruf.

Wir bieten Ihnen vorteilhafte LGAV '98-Bedingungen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Für weitere Infos besuchen Sie doch unsere Website: www.splugenschloss.ch

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich Frau Danette Stump, Direktion.

RELAIS & CHATEAUX

146857/41181

Wir ziehen am gleichen Strick - und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

Sind Sie dabei?

Wir benötigen ab 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen und Ihre Fröhlichkeit für folgende Positionen:

Stv. Chef de Réception

Sie möchten den Schritt zur Kaderposition machen? Wir unterstützen Sie gerne dabei. Zusammen mit unserem Chef de Réception führen Sie ein eingespieltes Team.

Réceptionsmitarbeiter/in

(per 1.4.02)
Sie arbeiten gerne an der Front. Erfüllen unseren Gästen alle kleinen und grossen Wünsche und lassen sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen?

Chef de partie Tournant

Es gibt Leute, die behaupten, ein Tournant sei immer arm dran. Mise en place für die anderen machen, immer da im Einsatz, wo's brennt, und keine ruhige Minute. Wir sind der Meinung, ein Tournant ist eines der wichtigsten Glieder in einem Küchenteam.

Servicemitarbeiter/in

zur selbständigen Führung unseres Bootshauses direkt am Vierwaldstättersee. Sie möchten unsere Gäste verwöhnen und ihnen echte Gastfreundschaft bieten? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Raumpflegerin

Sie sind ordnungsbewusst und verfügen über einen guten Blick für all die wichtigen Details. Sie arbeiten gerne im Team und sind stets für das Wohl unserer Gäste bedacht? Dann sind Sie unsere Wunschkandidatin.

Casserolier

Sie sind unser wichtigster Mann im Hintergrund und halten unserer Küchenbrigade den Rücken frei. Zusätzlich übernehmen Sie Aufgaben im Mise-en-place-Bereich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:

Martin D. Grolimund, Direktor
Arabella Hotel AG
Seehotel Vitznauerhof
6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
Tel. 041.399.77.77, Fax 041.399.76.66
www.vitznauerhof.ch
martin.grolimund@vitznauerhof.ch

147460/36862

HOTEL ALBANA WEGGIS

Das **** Hotel Albana in Weggis über dem Vierwaldstättersee verfügt über 57 Zimmer und 109 Betten. Neben der traumhaften Lage und der atemberaubenden Aussicht schätzen unsere Seminar-, Ferien- und à-la-carte-Gäste die leichte, kreative, innovative Frischküche in unserem PANORAMA Restaurant. Hausgemachtes wie zum Beispiel: Teigwaren, Terrinen, Pasteten, «einzigartig dekorierte» Vorspeisen und peppige Anrichtestile, Verarbeitung von Frischfleisch und Frischfisch, vegetarische Vollwertprodukte, Friandises/Pralinés und Tagesdesserts sind die Spezialitäten unseres Kreativteams in der Küche.

guide-bleu.ch 2002 — 20 Küchenpunkte, 67 in der Gesamtbeurteilung

PANORAMA RESTAURANT

Franz Gruben sucht zur Verstärkung seines Teams nach Vereinbarung eine/einen

Saucier

Anforderungsprofil:
- Mann oder Frau (sind sehr willkommen!)
- Gepflegte sportliche Erscheinung
- Ausbildung als Koch mit evtl. Lehrmeister, praktische Erfahrung
- Interesse an fachlicher Weiterbildung
- Freude an Zusammenarbeit in einem motivierten internationalen Team
- Sauberer Arbeitsstil – exaktes Anrichten – Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Flexibel – loyal – innovativ – motiviert

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

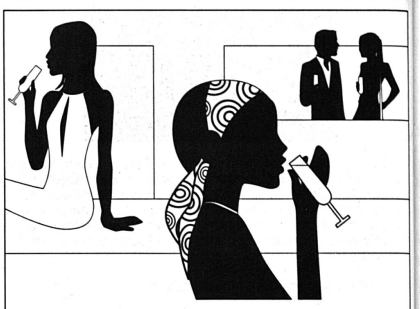
Herr Franz Gruben, Abteilungsleiter Küche
E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch
direkt Fax. 041 390 09 27

Bewilligung vorhanden, Weiterbildung wird unterstützt, gute Wohnmöglichkeiten; detaillierter Stellenbeschrieb sowie à-la-carte und Weinkarte sind abrufbar via E-Mail: franz.gruben@bluewin.ch

Für den ersten Eindruck klicken Sie sich in unsere Homepage ein. Auch Bewerbungen via E-Mail sind uns sehr willkommen.

HOTEL ALBANA · CH-6353 WEGGIS
www.albana-weggis.ch · Tel. 041 390 21 41
Familie Wolf & Mitarbeiter/innen

BAR



Willkommen

im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte Vier-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 verschiedenen 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 Partys der Zentralschweiz.

Mit Eintritt per sofort oder Saisonbeginn (ab April 2002) suchen wir:

Stv. Chef de Réception	**HOTEL ASTORIA**
Stv. SaalchefIn	**HOTEL ASTORIA**
Chef Pâtissier	**LATINO**
ServicemitarbeiterIn	**LATINO**
Barmitarbeiterin	**PENTHOUSE**
Pizzaiolo	**LA CUCINA**
RéceptionistIn	**HOTEL ASTORIA**
HOFA-Lehrtochter	**ab Sommer 2002**

Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) freut sich über Ihren Anruf oder Ihre kurze Bewerbung mit Foto (tstaub@astoria-luzern.ch).

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

147438/22667

Hafen-Restaurant Hotel

MOEVE

Interlakenstrasse 140
CH–3705 Faulensee am Thunersee

Für unser schön und gut ausgebautes, weitherum bekanntes Ausflugs-Restaurant/Thunersee-Laube, mit vielseitigem à la carte- und Bankett-Angebot, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Service-MitarbeiterIn

Sie sind teamfähig, belastbar und Sie arbeiten gerne in einem flotten Team, dann fühlen Sie sich bei uns bestimmt pudelwohl. Grosszügige Restaurationsräume sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine leistungsgerechte Entlöhnung können wir Ihnen garantieren.

Interessiert! Rufen Sie gleich an und verlangen Sie Hans Oberli oder Frau Brechbühler, Telefon 033 654 68 66 / www.moeve.ch

139142/80640

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Partner für anspruchsvolle Dauer-Stellen in Basel und Region

Geschäftsführer-Ass. (m/w)
für Systemgastronomie-Betrieb. Gastro-Lehre sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung sind Bedingung.
Es erwartet Sie eine interessante, herausfordernde Tätigkeit mit fairem Salär und guten Entwicklungsmöglichkeiten

Sekretärin D,F
für das F&B-Sekretariat sowie das Personalbüro eines grossen Restaurants suchen wir kaufm. Mitarbeiterin mit guten Administrations- und PC-Kenntnissen, für die Bereiche Personal, Lohn-Buchhaltung und Bankett-Administration

Küchenchef
Grösseres Restaurant mit umfangreicher Bankettabteilung sucht organisationsstarken, kalkulationssicheren und teamorientierten Fachmann der franz. Küche.

Empfangssekretärin D,E,F
3*Hotel sucht Fachkraft mit guter Praxis

Etagengouvernante
5*Hotel sucht gelernte Hofa, die bereits einige Berufspraxis mitbringt.

Servicefachangestellte m/w
für schönes à la Carte Restaurant in BS

Koch/Jungkoch m/w
für gut geführte Restaurants in BS/BL

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.

Tel.: 061 / 313 40 10
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dg-jobs.ch

147487/309184

Hotel Albana **** St. Moritz

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Mitte April 2002 oder nach Vereinbarung

eine

Barmaid

Die Schlitteda Bar ist ein beliebter Treffpunkt von Einheimischen und Gästen.
Wenn Sie uns helfen wollen, unseren Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Albana, CH-7500 St. Moritz
Lukas Merckaert, Dir.
Tel. 081 836 61 61
Fax 081 836 61 62
E-mail: albana@bluewin.ch

Best Western

147349/33499

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Für ein kleines, feines, familiär geführtes Hotel mit zwei Restaurants (gutbürgerliche sowie Gourmet-Küche) und Bar in der Nordwestschweiz suchen wir zur Unterstützung der Direktion ab sofort eine/n gästeorientierte/n und motivierte/n

Aide du patron

der/die mit viel Freude und Engagement in allen operativen Bereichen tatkräftig mitarbeitet sowie bei Abwesenheit der Direktion die Vertretung und Verantwortung übernimmt. Eine Ausbildung in der Gastronomie, praktische Erfahrung in verschiedenen Bereichen eines Hotels oder der Abschluss einer Hotelfachschule sind Voraussetzung für diese vielseitige Tätigkeit. Ausserdem suchen wir einen

engagierten Koch

Für diese Aufgabe wünschen wir uns einen Bewerber, der bereits Berufspraxis hat. Wir erwarten Kreativität im Umgang mit Frischprodukten und Mut zur Verantwortung.

Wenn Sie in einem jungen Team mit überdurchschnittlichem Einsatz und den entsprechenden Verdienstmöglichkeiten arbeiten möchten, freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Barbara Kochendörfer
admin@berest.com
www.berest.com

147393/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

RESTAURANT GREPPEN

Wir suchen für unser kleines Restaurant RIGI in GREPPEN am Vierwaldstättersee (15 G.M.Punkte/ein Michelin-Stern) per April oder nach Vereinbarung

JUNGKOCH w/m oder PÂTISSIER w/m

die/der Freude hat, in einem kleinen Team seine Fähigkeiten und Ideen zu entfalten.

Ihr Anruf würde uns sehr freuen.
Hr. Tuor, **Tel. 041 390 31 91**

146928/133497

BG **** Hotels

Wir sind ein dynamischer Dienstleistungsbetrieb im Bereich Hotelmanagement und Hoteldesign. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung

Buchhalter/in (80–100%)

Ihr Hauptaufgabenbereich umfasst die selbständige Betreuung verschiedener Hotelbuchhaltungen von A–Z (inkl. Lohn- und Zahlungswesen) sowie das Erstellen von monatlichen Abschlüssen und Auswertungen.

Wir erwarten:
- eine offene, pflichtbewusste und interessierte Persönlichkeit, die an selbständiges Arbeiten gewohnt ist und gerne Mitverantwortung trägt
- einige Jahre Berufserfahrung
- PC-Kenntnisse (Excel, Word)

Wir bieten:
- eine vielseitigte und interessante Tätigkeit in einem kleinen und dynamischen Team
- flexible Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlöhnung
- einen Arbeitsplatz im Grünen, nur 5 Minuten vom Hauptbahnhof Bern entfernt

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Direktion H. Zurbrügg & M. Gauer AG
Engestrasse 54 A, 3012 Bern

147327/322369

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

Unterhof

Unterhof Diessenhofen
Schaffhauserstrasse 8
8253 Diessenhofen
fon 052 646 38 11

Für unser Restaurant Fischerstube (40 Sitzplätze) mit Rheinpromenade (150 Sitzplätze) sowie für die Mitarbeit im Bankettbereich (100 Sitzplätze) suchen wir motivierte und flexible Teamplayer.

Koch/Köchin

Bringen Sie eine abgeschlossene Kochlehre und ein hohes Qualitätsbewusstsein mit und lieben die Herausforderung einer kreativen und abwechslungsreichen Küche?

Servicemitarbeiter/innen
(auch Teilzeit)

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Servicelehre oder Erfahrung im gepflegten à la carte-Service und überzeugen auch in hektischen Momenten mit herzlicher Gastfreundschaft?

Dann erwartet Sie als Profi in Ihrem Bereich eine abwechslungsreiche und interessante Herausforderung in einem gut eingespielten Team.

Senden Sie Ihr Dossier an Herrn Rainer Huber, Leiter Gastronomie. Für weitere Auskünfte wählen Sie +41 52 646 38 11 oder e-mailen an rainer.huber@unterhof.ch. Wir freuen uns auf Sie!

WALDHOTEL DOLDENHORN
3718 KANDERSTEG
BERNER OBERLAND SCHWEIZ
TEL. 0041 033 675 81 81, FAX 0041 033 675 81 85

Wir, ein 30-köpfiges motiviertes Team eines ****-Hotels mit exklusivem Restaurant (15 Pkt. GM), haben Freude am Beruf und Spass an der Arbeit. Sie auch?
Für die kommende Sommersaison suchen wir einen, jungen, initiativen und kreativen

Sous-chef, der mitgestalten möchte und die Stv. Führung unserer 7-köpfigen Brigade übernimmt.
Des weitern

Küchen- und Hausburschen
für Office, Küche und Garten.
Und für unseren wunderschönen

LANGASTHOF RUEDIHUS
eine motivierte, aufgestellte und belastbare

Servicefachmitarbeiterin
und einen lernfreudigen

Hilfskoch/Küchenburschen
um unsere Gäste in den Schweizer Spezialitätenrestaurants zu verwöhnen.

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:
Anne und René Maeder
WALDHOTEL DOLDENHORN
3718 KANDERSTEG

147433/16977

Schweizer Paraplegiker Zentrum

Ihre neue Herausforderung im SPZI

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlsportzentrum. Die Abteilung Ökonomie ist zuständig für die Verpflegung, Reinigung, Entsorgung und den Bereich Freizeit und Kultur im SPZ.

Zur Ergänzung unseres Teams im Restaurant suchen wir eine engagierte und selbständige Persönlichkeit als

Betriebsassistent/in Restaurant

Sie suchen eine neue Herausforderung als Gastgeber/in mit sicherem Auftreten und besonderem Flair fürs Detail.

Sie fühlen sich wohl an der «Front» und sind auch bereit, hinter den Kulissen unseres öffentlichen Selbstbedienungsrestaurants aktiv mitzuarbeiten. Sie verwöhnen unsere Patient/innen und Mitarbeiter/innen sowie unsere externen Gäste, welche sich im Rahmen von Sport-, Kongress-, Konzert- und Bankettveranstaltungen in unserem Zentrum aufhalten. Administrative sowie organisatorische Tätigkeiten sind für Sie eine willkommene Abwechslung. Zudem unterstützen Sie unseren Leiter Restaurant in seinem Aufgabenbereich und sind auch bereit, vermehrt Verantwortung zu übernehmen.

Sehr gute Service-Kenntnisse und Erfahrung im administrativen Bereich sowie Belastbarkeit und Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen für diese attraktive Aufgabe. Sie sind ebenfalls bereit an Wochenenden und abends zu arbeiten. Unser Restaurant ist täglich von 07.00 bis 22.30 Uhr geöffnet.

Wir bieten Ihnen einen kreativen und modernen Arbeitsplatz, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Leiterin Verpflegung, Frau Cécile Gut, Tel. 041 939 57 53.

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

SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM
Eveline Muri, Personalassistentin, 6207 Nottwil

146519/030159

RÉSIDENCE BERNERHOF HOTELS

Für unser 2-Sterne-Hotel im Berner Oberland (CH) suchen wir *für die nächste Sommersaison 2002* (evtl. Verlängerung auch für Wintersaison 2002/03)

Küche:
Traditionelle CH-Küche, 2-Sterne-Restaurant, A-la-Carte/Hotelsaal

- **Küchenchef**
- **Gelernte/n Koch/Köchin**
- **Jungkoch**
- **Küchenaushilfen**

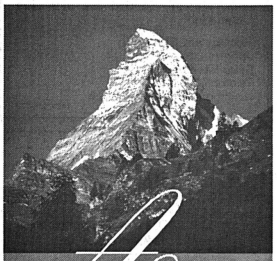
Restaurant:
(Hotelsaal/A-la-Carte)

- **Serviceangestellte/n**
- **Service- und Buffethilfe**
- **Hausangestellte (m/w)**
- **Praktikantin**
  (50% Service/50% Büro/Réception)

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Adresse:

RÉSIDENCE + BERNERHOF HOTELS
Familie Schweizer
Telefon 033 855 27 21
Telefax 033 855 33 58
CH-3823 Wengen

147332/37656



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 II) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb ab Juni 2002 einbringen lassen, und zwar als

RÉCEPTIONISTIN
SEKRETÄRIN (D, F, E)
PRAKTIKANT/IN (auch KBM-Absolventen möglich)
COMMIS DE CUISINE
KOCHLEHRLING (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 betriebsinterne!) 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

Häberli's SCHÜTZENHAUS
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit einer Brasserie Parisienne, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque le Millésime ergänzen das Angebot. In den bekannten Gastroführern ist das Schützenhaus mit guten Noten bewertet.

Für die Unterstützung und Ablösung von Fredi Häberli und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Chef de Partie - Sous Chef
Commis de Cuisine

Sie sind kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige saisonale Küche mit vielen Fischgerichten begeistern - dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Servicemitarbeiter/in

Für den gepflegten à la carte Service in der Brasserie und im Gourmet

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder laden Sie zu einem vertraulichen Gespräch ein. (Schweizer und Ausländer mit Bewilligung B oder C)

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81, FAX 031 869 39 81

139742/212407

SEEHOTEL RIGI-ROYAL
6405 IMMENSEE
Nähe Luzern

Wir suchen noch immer:

Betriebs-Assistent (CH, m)
mit Fachausbildung
und
Jungkoch
mit Kochlehrabschluss
und
Hofa-Lehrtochter
Lehrzeit 2 Jahre
und
Koch-Lehrling
Lehrzeit 3 Jahre

Auf Ihren Anruf oder Ihre Offerte freuen wir uns, Tel. 041 850 31 31 / Fax 041 850 31 37.

147444/16039

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern
Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften ****Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die kommende Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Übereinkunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Unternährer
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

Für die Expo.02 benötigen wir Verstärkung!

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in mehr als 180 Restaurants der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Während der Expo.02, vom 15. Mai bis 20. Oktober 2002, betreuen wir in Murten das Hospitality-House der UBS AG sieben Tage die Woche und suchen dafür (mit Eintritt per Ende April / Anfang Mai 2002) frontorientierte Persönlichkeiten:

Frontleitung
(gute Deutsch- und Französischkenntnisse)
Chef de service
ServicemitarbeiterInnen
Küchenchef
Köche
Office- / Küchenmitarbeiter

Sie haben Freude an der Gastronomie, arbeiten gerne in einem jungen aufgestellten Team, sind verantwortungsbewusst, und verstehen es unsere unkomplizierte jedoch anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen einen nicht alltäglichen Job in einer einzigartigen Umgebung, gute Sozialleistungen und Anstellungsbedingungen (Unterkunftsmöglichkeiten vorhanden).

Interessiert? Auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) freuen wir uns! Nähere Auskünfte erhalten Sie bei Monika Kneubühl, unter Telefon 01 744 90 10.

Compass Group (Suisse) SA
Regionaldirektion Zürich
Martin Meier
Riedstrasse 10
8953 Dietikon

Eurest
A member of Compass Group PLC

HOTEL PISCHA ☆☆☆
DAVOS

Für die Sommersaison ab 8. Juni 2002 bis 18. Oktober 2002 (evtl. auch Wintersaison) suchen wir motivierte Mitarbeiter in folgenden Positionen

Jungkoch
Servicemitarbeiter/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

Auf kommende Sommersaison ist in unserem rustikalen

Restaurant Chesa al Parc:

Clubrestaurant des St. Moritz Golf Club und Curling Club, mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse, die Stelle eines tüchtigen und initiativen

Chef de service

neu zu besetzen. Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter à la carte Service. Zweisaison-Engagement erwünscht (Mitte Juni bis Ende September/ ab Mitte Dezember bis Ostern).

Verfügen Sie über gute Fach- und Sprachkenntnisse in D/E und w.m I und sind den Umgang mit internationaler Kundschaft gewöhnt, so freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Dominique Godat, Vizedirektor.

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
e-mail: info@kulmhotel-stmoritz.ch

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

136171/33812

CLUB HOTEL mit Solbad
Altein

Ein Hotel des Ferienvereins

Das Club Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Club Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie ein Kindergarten für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison ab Mitte Juni bis Mitte Oktober noch folgende aufgestellte, motivierte Mitarbeiter (m/w):

SOUS CHEF
(für unsere Hauptküche)

CHEF DE SERVICE
(für unser A-la-carte-Restaurant)

SERVICEMITARBEITER
(für unser A-la-carte-Restaurant)

BARMITARBEITER

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne im Team und das Wohl der Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte zögern Sie bitte nicht, uns anzurufen. Oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Ihre Antwort.

Club Hotel Altein, 7050 Arosa
Peter Brändli, Direktor
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.altein.ch
E-Mail: clubhotelaltein@bluewin.ch

Arosa

147439/68934

ZERMATT
MATTERHORN

Restaurant «Chez-Max Julen»

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt 1. Juli) für unser gepflegtes Speise- und Grillrestaurant mit A-la-carte-Service eine

Servicefachangestellte sowie einen qualifizierten Koch

Ein motiviertes und junges Team würde sehr gerne Ihre Einarbeitung übernehmen. Geregelte Arbeitsbedingungen und entsprechende Entlöhnung sind bei uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie doch einfach an.

Restaurant Chez-Max Julen
CH-3920 Zermatt
Tel. 027 967 40 44 oder
027 967 18 84
E-Mail: chezmaxjulen@hotmail.com

147345/213420

BELLEVUE
HOTEL RESTAURANT

7494 Wiesen bei Davos

Betrifft: Stelleninserat
Auf die kommende Sommersaison suchen wir per Mitte Mai fröhliche, flexible und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen

Koch, Sous-Chef
der/die gerne seine/Ihre ersten Erfahrungen als Verantwortliche/r in kleinem Team machen möchte
und
Commis de Cuisine
****

Hilfskoch / Hausbursche
Zimmerfrau
für Etage und Lingerie
(Ideal auch für ein Paar /A- oder B- Bewilligung)

in unseren renovierten, lebhaften und sehr abwechlungsreichen Hotelbetrieb in **Wiesen** bei Davos mit 40 Betten, anspruchsvollem A la Carte Restaurant, 65 Sitzplätzen und 8 Mitarbeiter/innen Möchten Sie noch mehr über diese sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren, Frau Zuber oder Herr Maino geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Die Sommer-Saison dauert vom 18. Mai. 2002 – 20. Okt. 2002
Telefon: 081 / 404 11 50

147495/384174

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
ENTREMETIER
JUNGKOCH/-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

Best Western ★★★★ HOTEL Seiler au Lac

3806 Bönigen/Interlaken
Tel. 033 822 30 21
ab März 033 822 90 90
E-mail: seileraulac@bluewin.ch

145919/5290

Hotel Passhöhe 8843 Ibergeregg 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 Ibergeregg SZ
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

146846/115770

RESTAURANT
REUSSBRÜCKE

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir für die Sommersaison eine/n

Servicefachangestellte/n

Bewerbungen bitte an
Elsi oder Klaus Imhof
Muristrasse 32 • 8913 Ottenbach
Tel. 01-760 11 61 • Fax 01-760 12 50
www.reussbruecke.com
info@reussbruecke.com

147382/350052

Strandhotel Restaurant Seeblick CH-3705 Faulensee

www.seeblick.ch
033 655 60 80

Unser junges Team braucht noch Verstärkung! Für die Sommersaison sind bei uns folgende Stellen frei:

- **Réceptionistin** – ab Mitte April
- **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.

147341/10863

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 Barhoumi-Grünenwald
Hirschengraben 24, 3011 Bern
Tel. 031 381 19 88

146969/4472

RESTAURANT EL AZTECA INTERLAKEN
Mexikanische Spezalitäten
GESUCHT

Servicefachangestellte (d/e)
ab Mitte April

Köchin / Koch
(Kenntnisse der mex. Küche nicht erforderlich). Ab Mai oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Können Sie sich in unserem lebhaften Ambiente Latino wohl fühlen? Wir freuen uns, jemand Aufgestelltes in unser Team aufzunehmen! Senden Sie uns Ihre Unterlagen!

Restaurant El Azteca
Jungfraustrasse 30
3800 Interlaken
Telefon 033 822 71 31
Mail: hotel-blume@tcnet.ch

147482/16179

★★★
Hotel-Restaurant Mohren
Das freundliche Seminar- und Ferienhotel im Herzen der Schweiz

Wir, ein Ferien- und Seminarhotel im schönen Blumenstädtchen Huttwil, pflegen eine vielseitige Kundschaft. Wir kochen gutbürgerlich mit französischem Touch, freuen uns aber auch auf neue, kreative Ideen. Neben unseren Gästen sind gute Mitarbeiter unser grösstes Kapital. Deshalb suchen wir SIE auf 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung:

Saucier / Chef de partie
Sie sind weiblich oder männlich, haben neben etwas Berufserfahrung auch Freude an der Lehrlingsausbildung
sowie

Entremetier
Sie sind eine kreative Köchin und lieben den Umgang mit jungen Auszubildenden.

Bitte rufen Sie uns bis 17.00 Uhr an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen:

Hotel Mohren
Fritz und Käthi Graber
4950 Huttwil
Tel 062 962 20 10
www.mohren-huttwil.com

147436/139432

POSTILLON
HOTEL RESTAURANT

Wir suchen nach Übereinkunft für die Sommersaison oder in Jahresstelle in erstklassigem Hotel mit starker Restauration, Seminarien und Banketten noch folgende junge, dynamische Mitarbeiter:

- **F&B-Assistent (m)**
- **Direktionssekretärin**
- **Empfangs-Dame Restaurationen (80%)**
- **Réceptions-Praktikant (m)**
- **Anfangs-Chef de Service**
- **Servicemitarbeiter/innen**

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zusenden.

Hotel Postillon
CH-6374 Buochs
Luzern/Switzerland

Fon 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillon / info@postillon.ch

146211/138240

Sommersaison 2002 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.
Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2002 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant** (von Ende April bis Ende September):

Poissonier
Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier
Officemitarbeiter(in)
für allg. Reinigungs- und Rüstarbeiten.

2. Chef de Service, ♀ oder ♂, deutsch sprechend.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet** (von Mitte Mai bis Mitte September):

Buffetangestellte(r)
für Kassendienst und allgemeine Bufettarbeiten, Snack-Zubereitung etc., deutsch sprechend.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.
Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2002 schriftlich oder telefonisch bei
Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

HOTEL
LA PALANCA
VAL SPORZ
LENZERHEIDE

Wir suchen auf Juni 2002:

- eine Receptionistin
- Service-Mitarbeiter/innen
- einen Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Arbeit und ein gutes Arbeitsklima in einem schönem ***-Ferienhotel in der Lenzerheide in Graubünden.

HOTEL LA PALANCA
Rothornbahn & Scalottas AG
Jean-Luc Rohner, Hoteldirektor
Postfach 144, 7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 31 31 Fax: 081 384 53 64
www.la-palanca.ch info@la-palanca.ch

147445/19577

Gasthof zum Kreuz
Tschannen Peter
Hauptstrasse 7, 3033 Wohlen BE
Montag und Dienstag geschlossen
Tel. 031 839 11 00
kreuzwohlen@bluewin.ch

Gemütlicher Landgasthof in der Nähe von Bern

Wir suchen für unsere 7-köpfige Brigade:

1. Commis de cuisine (w/m)
per 1.April oder nach Vereinbarung sowie
1. Buffetburschen
(mit gültiger Bewilligung B oder C)
per 1. April oder nach Vereinbarung

Sie sind:
– kreativ, flexibel und belastbar
– haben eine abgeschlossene Lehre als Koch
– arbeiten gerne in einem jungen Team
dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten:
– ein angenehmes Arbeitsklima
– 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
– marktgerechte Entlöhnung
– 5 Wochen Betriebsferien
– auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freut sich
Peter Tschannen **(031 829 11 00),**
oder per Mail an: kreuzwohlen@bluewin.ch

147491/161292

HOTEL MEISSER

GUARDA

Haben Sie Lust auf Neues?

Für eines der besten 3*-Unique-Ferienhotels in der Schweiz, mit 20 Zimmern im Haupthaus und 5 luxuriösen Suiten. Mit folgenden Restaurationen: Dem anspruchsvollen Panoramarestaurant «La Veranda», dem gemütlichen Jugendstilsaal für die Hausgäste, einem für seine Aussicht bekannten Gartenrestaurant und der urchig-orginellen «Bar-Sepan», das Pub von Guarda.

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder länger aufgestellte, motivierte Mitarbeiter in den Bereichen:

für unser anspruchsvolles Restaurant

– Chef de Service
– Küchenchef
– Chef de partie
– Chef de rang / Restaurantfachfrau

Ein junges, motiviertes Team wartet auf Sie.

Sind Sie interessiert?

So freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Benno Meisser
HOTEL MEISSER
7545 Guarda

Tel. ++41 81 862 21 32 / Fax ++41 81 862 24 80
www.hotel-meisser.ch / E-mail: info@hotel-meisser.ch

146478/15180

Waldheim Risch-Zug

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

Zur Ergänzung unseres Teams benötigen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie w/m

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?
Ist Ihr Ziel eine selbständige und kreative Tätigkeit?
Arbeiten Sie gerne in einem jungen und innovativen Team?
Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Interessiert?
Senden Sie uns Ihre Dokumentation, oder rufen Sie uns an und verlangen Herrn Eggimann, um weitere umfangreiche Details zu erfahren.

Hotel Restaurant Waldheim, 6343 Risch
Tel. 041 799 70 70
Heute schon gesurft? www.waldheim.ch - es lohnt sich.
E-mail: personalchef@waldheim.ch

147337/28932

Chef de partie m/w

***

Sevice Mitarbeiter/in

Eintritt nach Übereinkunft
Jahresstelle.

Schön, wenn sich unsere Wege kreuzen - auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Peter Lässer, Dir. Oder rufen Sie uns an. Abgemacht?

80 Hotelzimmer, 24 Seminar- und Tagungsräume, 3 Restaurants, Banketträumlichkeiten bis 240 Personen, Bar.

Landgasthöfe und Seminarzentrum Balsthal

KORN HAUS

kreuz@seminarhotelkreuz.ch
www.kreuz.ag
CH-4710 Balsthal, Fax 062 386 88 89

CH-4710 Balsthal • Telefon 062 386 88 88

147424/2860

HOTEL Cascada LUZERN

Modernes Stadthotel mit 65 schmucken Hotelzimmern (jedes hat seinen eigenen Wasserfall – Kaskade), Seminar- und Bankettbereich, Restaurant Bolero, Bar und Partyservice... das sind wir!

Zur Ergänzung unseres 11 Personen Küchen-Teams suchen wir nach Vereinbarung

Koch/Köchin

Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre?
Haben Sie Freude am Beruf?
Sind Sie zuverlässig und pflichtbewusst?
Arbeiten Sie gerne in einem guten Team.

... so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Roland Barmet oder Herr Hager gibt Ihnen gerne weitere Auskunft

hotel cascada · bundesplatz 18
ch-6003 luzern
tel. 041 226 80 88 · fax 041 226 80 00
info@cascada.ch · www.cascada.ch

147384/23019

Gehört der Küche Ihre Liebe?

Wir sind ein gepflegtes Speiselokal am Hallwilersee.
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie
Jungkoch

Unsere Mitarbeiter geniessen grosse Selbständigkeit, viele Kompetenzen und freuen sich Verantwortung zu übernehmen. Ein zeitgemässes Salär nach LGAV ist für uns selbstverständlich. Unser Team ist uns wichtig – denn nur zusammen sind wir erfolgreich.

seebrise
restaurant am hallwilersee
ehemals Hotel Bahnhof Birrwil

Telefon 062 772 11 16

Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freuen wir uns.
Barbara und Christoph Braschler und MitarbeiterInnen

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
Küchenbursche/Casserolier

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH-3800 Interlaken

147392/16403

BERGGASTHAUS MÄNNLICHEN GRINDELWALD

Wir sind ein traditionelles Berggasthaus mit familiärem Flair. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison

Kassierin
Service-Mitarbeiterin
kaufmännische Mitarbeiterin
Koch oder Köchin
Hilfskoch oder Hilfsköchin

Eintritt per 1. Juni 2002 oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind zugesichert. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Anrufe von anderen Zeitungen sind nicht erwünscht.

Familie Kaufmann
Telefon 033 853 10 68

147425/14575

Spargeln im Januar, Tomaten und Erdbeeren das ganze Jahr, Wild schon ab dem 1. September, Fleisch aus den USA, aus Zimbabwe oder aus China, Saucen und Beilagen aus dem Beutel oder aus der Dose; **wenn Du das als Koch okay findest, dann melde dich bitte nicht.** Wir suchen nämlich einen

jungen KÜCHENPROFI

welcher Kochen als seine Lebensphilosophie versteht. Möglichst viel selber zubereiten, mit saisonalen Produkten arbeiten, nur Fleisch von glücklichen Tieren berücksichtigen oder Speisen ausprobieren wie Essiggurken, Silberzwiebeln, Fonds, und und und.....

Interesse?
Melde Dich bei Adrian Duppenthaler, Restaurant National, Hirschengraben 24, 3011 Bern, Telefon 031 381 19 88, oder adrian.duppenthaler@nationalbern.ch

National
Am Hirschengraben
HOTEL-RESTAURANT-THEATER

147381/4472

Hotel Restaurant

Thunersee

PANORAMA

Fam. Gantert
3656 Aeschlen
ob Gunten
Telefon 033 251 31 31
Fax 033 251 31 27

sucht

Hilfskräfte für Zimmer
und
Buffet Service
und
Küche

Telefonanruf bitte an Frau M. Gantert
033 251 31 31

147022/442

POSTHOTEL RÖSSLI

www.posthotelroessli.ch

Unser aufgestelltes Team braucht Verstärkung.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle

Koch
mit Berufserfahrung, kreativ

Servicefachangestellte/n
mit Berufserfahrung und möglichst guten Sprachkenntnissen.

Wir erwarten: selbständiges Arbeiten und Freude am Beruf. Wir bieten: gute Entlöhnung.

Wir beherbergen und bewirten in unserem gemütlichen ***-Hotel Gäste aus aller Welt und verwöhnen unsere Kundschaft mit traditionellen und einheimischen Spezialitäten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Melden Sie sich bei uns:
Fam. Ruedi Widmer, 3780 Gstaad
Tel. 033 748 42 42
Fax 033 748 42 43

147455/15083

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS

HOTEL LA SIALA 1220 m ü.M.

Für unser modernes Sporthotel im Herzen der Alpenarena Flims-Laax-Falera suchen wir für die kommende Sommersaison 2002 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter/innen:

RÉCEPTION:

Réceptionistin/Sekretärin
(in Saison- oder Jahresstelle)
erfahren und sprachgewandt

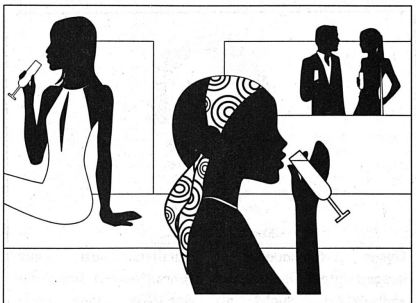
SERVICE:

Servicefachangestellte/r
freundlich und belastbar

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf:

Hotel LA SIALA, 7153 Falera
R. Camenisch, Dir.
Tel. 081 927 22 22
Fax 081 927 22 44
e-mail: lasiala@kns.ch
www.lasiala.ch

147430/54070



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 BAM BOU (14 Punkte Gault Millau), THAI GARDEN (15 Punkte Gault Millau), LATINO (15 Punkte Gault Millau), La CUCINA und CUCARACHA sind Legende, und mit der PENTHOUSE-Dach-Bar, der CASABLANCA-Bar und dem PRAVDA-Dance-Club sind wir auch in Luzerns Nachtleben fest verankert.

Wir suchen 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 Hotelhandelsschule
– 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

---

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 Entlöhnung, 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

Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4-Stern-Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

Für unsere lebhafte Réception suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionist (m/w)

Damit unser Réceptions Team vollständig ist, brauchen wir noch ein/e Réceptionist/in die/der schon ein oder zwei Jahre an der Réception auf dem Buckel hat, den üblichen Krimskrams an der Réception selbständig erledigen kann und zudem noch ein paar Sprachen schreiben und sprechen kann.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme!

Bettina Frey, Chef de Réception
HOTEL BERNERHOF 3780 Gstaad
Telefon: 033 748 88 44; Fax: 033 748 88 40
www.bernerhof-gstaad.ch, info@bernerhof-gstaad.ch
www.stellen-gstaad.ch

147342/14966

Unser topmoderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht ab April/Mai oder nach Vereinbarung für die Saison oder in Jahresanstellung, motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

CHEF DE PARTIE

SERVICEANGESTELLTE

SAISON BUFFETMITARBEITERIN

SAISON BETRIEBSASSISTENTIN

(BANKETTLEITUNG UND ADMINISTRATIVE ARBEITEN)

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestelltem Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
Tel 056 676 66 80

Beste Job-Aussichten im prickelnden St. Moritz

Das Posthotel - mitten im pulsierenden Zentrum von St. Moritz gelegen - bringt Tradition und moderne Hotellerie in harmonischen Einklang

Zur Verstärkung unseres Sommer-Teams suchen wir

- **Chef de Réception**
- **Réceptionist/in**
- **Gouvernante**
- **Portier**
- **Servicemitarbeiter**
- **Chef de Partie**

Wenn Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, der auf Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork beruht, dann sollten Sie sich bei uns melden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Achim Kuhn - Posthotel
CH- 7500 St. Moritz
Fon +41 81 832 21 21
Fax +41 81 833 89 73
achim.kuhn@posthotel-stmoritz.ch

POSTHOTEL ★★★★ St. Moritz

Hotel Chesa Grischa ***

Fam. A. + G. Kuhn-Guidi 7515 Sils-Baselgia
E-Mai: hotelgrischasils@datacomm.ch Tel. 081 826 51 16
Internet: www.hotelgrischasils.ch Fax 081 826 50 49

SILS/ENGADIN - Natur pur

Sils ENGADIN

Verbringen Sie Ihre Freizeit in einer einmaligen Landschaft!
Für unser gepflegtes Haus (Sommer u. Wintersaison) mit 50 Betten an schönster Lage am Silsersee suchen wir ab Juni 2002 oder nach Vereinbarung

eine Hotel- und Gastrofachfrau
mit Berufs- und Führungserfahrung für abwechslungsreiche und selbständige Aufgaben

sowie

einen Jungkoch
zur Entlastung und Ablösung des Chefs

sowie

Servicefachangestellte(n)
für Frühstück- und Abendessen (Saal).
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

147464/105422

Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz

Für die Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen in Jahresstelle:

Chef de partie

für unseren gepflegten A-la-carte- und Bankett-Betrieb. Eintritt nach Vereinbarung.

Servicemitarbeiterin (CH, Bewilligung B oder C)

mit Berufserfahrung und viel Freude am Verwöhnen unserer Gäste. Per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf und freuen uns auf eine erste Kontaktaufnahme.

Bis bald fürs Rössli-Team
Urs & Ruth Ming-Odermatt
Tel. 041 811 19 22
Homepage: www.roessli-schwyz.ch
E-Mail: hotel.wysses-roessli@mythen.ch

147432/32700

BAUR AU LAC

Wir suchen für unsere Etagenabteilung, mit Eintritt nach Vereinbarung, eine tüchtige

Zimmerfrau

für die Reinigung unserer schönen, neu renovierten Zimmer.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit guten Gehaltsbedingungen. Auf Wunsch können wir Ihnen ein schönes Einzelzimmer zur Verfügung stellen. Für Ausländerinnen nur mit Bewilligung «B» oder «C» geeignet.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telefon 01 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach
CH-8022 Zürich

e-mail: humanres@bauraulac.ch
www.bauraulac.ch

The Leading Hotels of the World® Swiss Deluxe Hotels

135345/09818

Gasthaus Zwyssighaus
6466 Bauen

GILDE

Für unser gepflegtes à-la-carte-Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Ende März 2002 oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine

Servicefachangestellte/r

sowie Küchenmitarbeiterin

Teilen Sie mit uns die Liebe zum Detail und die kreative Individualität? Sie sind jung und dynamisch ...

Dann vereinbaren Sie einen Termin bei

Markus und Marilyne Zemp-Bauler
Tel. 041 878 11 77

147400/136166

Arbeiten von zu Hause auf selbständiger Basis.

Teilzeit mit Vollzeiteinkommen möglich.

Telefon 031 762 02 03, S. Raymond.

146771/417576

DAVOS - das wär's

Eine gute Adresse - auf dem Weg zur immer besseren Adresse. Wir haben eine Aufgabe für Sie:

Réceptions-Praktikant-In
(ab Ende Mai 2002)

Servicemitarbeiter-In
(gelernt, ab Ende Mai 2002)

Chef de Partie
(Gardemanger und Tournant, ab Ende Mai 2002)

Was Sie von uns erwarten dürfen: ein erstklassiger, guteingerichteter Betrieb (80 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants) inmitten der Top-Sportstadt Davos - ein junges Team von etwa 50 Mitarbeitern - eine gutbezahlte, ausbaubare und interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung; Fragen dazu? - einfach anrufen oder mailen.

MEIERHOF

Riet & Kathrin Frey, Hoteliers
Hotel Meierhof, CH-7260 Davos Dorf
Tel. +41/81-416 82 85
Fax +41/81-416 39 82
info@meierhof.ch
www.meierhof.ch

HOTEL-GARNI Astoria CH-3920 ZERMATT

Willkommen am Fusse des Matterhorns Wir suchen per 1. April oder nach Vereinbarung für unser gediegenes und hübsches 21-Zimmer-4-Sterne-Hotel und 4-Sterne-Appartementhaus eine freundliche und motivierte

Réceptionistin/Sekretärin

mit guten Sprachkenntnissen in D/F/E und PC-Kenntnissen. Reservationsprogramm: WINNLODGE. Erfahrung im Réceptionsbereich erwünscht, aber nicht Bedingung - auch gerne kaufm. Angestellte.

Wir bieten eine anspruchsvolle und selbständige Position in einem familiären Team.

Auf Ihren Anruf freut sich:
Frau M. Sieber, Hotel Astoria
3920 Zermatt
Tel. 027 967 52 22, Fax 027 967 56 72
www.astoria-zermatt.ch

147391/173193

Strandhotel

E. und H. Hornberger-Wildi
Tel. 033 845 13 13
Fax 033 845 13 15
CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurantbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

KÜCHE
Koch (w/m)

SERVICE
Servicefachangestellte (w/m)
mit à la Carte-Erfahrung

Eintritt ab April oder nach Übereinkunft.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns:

Familie Hornberger & Hornung
Strandhotel
3807 Iseltwald
Tel. 033 845 13 13

147475/57657

Flims

In unserem ***Sterne-Garni-Hotel suchen wir für die kommende Sommer- und Wintersaison

Hotelfachassistentin/ Allrounderin (Aide du Patron)

Sie arbeiten selbständig an der Front, d.h. Check-in, Check-out, Reservierung, Korrespondenz, Gästebetreuung, Service und Stellvertretung der Geschäftsleitung. Gute Kenntnisse in Word, Excel bringen Sie mit. In unser Buchungsprogramm werden Sie gründlich eingearbeitet. Wenn Sie evtl. schon einige Jahre Erfahrung haben, auch in der Führung des Personals Zimmer, Lingerie etc., freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
Ausserdem suchen wir

HOFA

sowie

Zimmermädchen (50%)

Hotel am Waldrand, Frau Giger
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 30 30, Fax 081 911 53 36
www.amwaldrand.ch
info.amwaldrand@kns.ch

147449/11207

Hotel Montana Restaurant Eden

Für unser Ferien- und Seminarhotel suchen wir ab Mitte Mai eine selbständige und engagierte

RÉCEPTIONISTIN

sowie für unser Restaurant und unsere Pizzeria einen

CHEF DE SERVICE

Bitte bewerben Sie sich unter

Telefon 081 925 51 51 oder
CH-7130 Ilanz
Bahnhofstrasse 31
www.eden-montana.ch

147339/213098

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**, Fidelio-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

HOTEL BAHNHOF **TERMINUS** DAVOS

Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Seminar-/Banketträumlichkeiten und drei Restaurants suchen wir nach Vereinbarung freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

Direktionsassistentin
als rechte Hand der Direktion mit vielfältigem Aufgabengebiet

Réceptionistin / Sekretärin
mit Berufserfahrung als direkte Ansprechsperson für unsere Gäste und administrative Arbeiten

Servicefachangestellte
für Restauration, Bankette und eventuelle Ablösung Bar

Bardame
in unserer Hausbar mit vielen Hotel- und Stammgästen

Chef de partie
für unsere moderne à la carte-, Hotel- und Bankettküche

Wir bieten Ihnen eine lebhafte und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97

Best Western

147434/95399

SEEHOF HOTEL *** RESTAURANT
DU LAC WEGGIS
CH-6353 WEGGIS · VIERWALDSTÄTTERSEE · SCHWEIZ

Arbeiten, wo andere Ferien machen, in Weggis am wunderschönen Vierwaldstättersee!

Für die kommende Sommersaison suchen wir in unser kleines, aufgestelltes Team folgende MitarbeiterInnen:

Auf Mitte April oder nach Vereinbarung

- **SERVICEFACH-MITARBEITER**
- **SERVICEFACH-MITARBEITERIN** in A-la-carte-Restauration

Wir erwarten Englischkennntnisse und dass Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind.

- **SERVICE-MITARBEITERIN (auch Hofa)** vorwiegend für Hotelgäste
- **COMMIS DE CUISINE**
- **ENTREMETIER**

Wir bieten gute Bezahlung und angenehmes Arbeitsklima. Saison-Bewilligung vorhanden.

Unser 50-Betten-Hotel mit Restauration und See-Terrasse liegt im Zentrum von Weggis, direkt am Vierwaldstättersee.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Seehof Hotel Du Lac
Gotthardstrasse 4, Postfach 47, CH-6353 Weggis, Telefon 041 390 11 51

Hotel Terrace Engelberg

Junges, dynamisches Team in internationalem Umfeld freut sich auf Ihre Unterstützung als

Réceptionist (m/w)

Das ***-Hotel liegt am Südhang von Engelberg und ist mit seinen 185 Zimmern das grösste Sporthotel der Zentralschweiz.

Als sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Hogatex- oder Fidelio-Kenntnissen, im Alter zwischen 30 und 55 Jahren, assistieren Sie unseren Chef de Réception in allen Belangen direkt an der Front.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Jahresstelle interessiert, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an den Direktor Marcel Zaugg.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotel Terrace
Terracestr. 33, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 66 66
mzaugg@terrace.ch
www.terrace.ch,

GOLDEN TULIP

SEEHOTEL MEIER HOF
HORGEN - ZÜRICH

Unser junges und dynamisches Team hat Grosses vor.

Und Sie?

Unsere Guest Lounge öffnet am 1. Mai 2002.
Wir suchen deshalb eine/n aufgestellte/n und motivierte/n

Guest Lounge-Verantwortliche/n

(Bar-Erfahrung vorteilhaft, d/e),

sowie eine/n

Mitarbeiter/in Guest Lounge 40%

welche/r während den freien Tagen des Verantwortlichen gerne unsere Gäste verwöhnt.

Diese neu geschaffenen und verantwortungsvollen Positionen erlauben viel Selbständigkeit und Freiraum für eigene Ideen.

Zur Ergänzung unseres Housekeeping-Teams suchen wir ausserdem per 1. Mai 2002 einen

Etagen-Portier

der u.a. bei der Zimmerreinigung mithilft und diverse weitere Aufgaben in-house erledigt.

Are you ready for a new challenge?
Wenn Sie aufgestellt, offen und voll Tatendrang sind, dann sollten Sie sich noch heute bei Dominik Coste oder Monika Fencz melden.

BAHNHOFSTRASSE 4, 8810 HORGEN, ZÜRICH SWITZERLAND
TEL.: +41 1 728 91 91 FAX: +41 1 728 92 92
E-MAIL: mail@seehotel-meierhof.ch
INTERNET: www.seehotel-meierhof.ch

147499/15792

PONTRESINA
SPORT HOTEL

Réceptions-MitarbeiterIn

Ab 1. Mai oder nach Vereinbarung
In Jahresstelle 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 ausgerüstete Réception, eine gute Entlöhnung, auf Wunsch Unterkunft und Verpflegung, viel Natur und Sonne im Engadin.

Service Mitarbeiter/in

Gartenrestaurant & A la carte Service

Ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung

Das "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 Sportstübli 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 SPORTHOTEL
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
T 081 838 94 00, F 081 838 94 01
pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

146939/27855

Bevorzugen Sie freie Abende und Wochenenden?

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für das Mitarbeiter- und Direktionsrestaurant der Firma **IBM in Rüschlikon** per Juni 2002 oder nach Vereinbarung Verstärkung:

Sind Sie der zukünftige

Chef de partie

welcher unsere internationalen Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt?

Sie sind zwischen 20 und 28 Jahre jung, sind Koch aus Leidenschaft und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt. Sie sind ein Teamplayer und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick. Zudem würden Sie sich freuen Verantwortung zu übernehmen und in einer lebendigen Unternehmung weiterzukommen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle in einem jungen Team, interessante Aufstiegsmöglichkeiten, beste Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeiten und den 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Compass Group (Suisse) SA
Eurest/IBM
Frau G. Bischofberger
Säumerstrasse 4
8803 Rüschlikon

Eurest
A member of Compass Group PLC

Alpenblick

Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region?

In unserem Hotel und Restaurant sind folgende Verantwortungsbereiche neu zu besetzen

Küche
Chef de Partie (m/w)

Service
Servicefachangestellte/r
Saalkellner/in
Officebursche

Etage
Zimmermädchen
Hausbursche

In den letzten Jahren haben Sie Erfahrung im Hotel und in der gastronomischen Küche gesammelt. Sie lieben Ihren Beruf und neue Herausforderungen und arbeiten mit Freude, Engagement und Verantwortungsbewusstsein. Dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

147346/28008

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

147050/37753

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

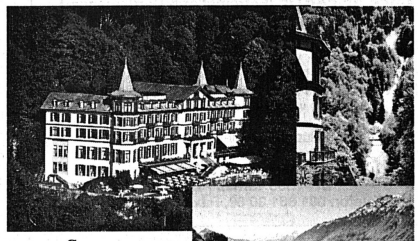
- **Anfangsréceptionist/in** mit Mithilfe im Service
- **Service-Mitarbeiter/in** für Frühstücks- und Halbpensionsservice
- **Portier & Zimmermädchen**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:

Fam. H. Märkle
Jungfrau Lodge
3818 Grindelwald
www.jungfraulodge.ch

«MISTER CHICKEN» SWISS MOUNTAIN RESTAURANT

147383/14524



Sommer im Zauber der Belle Epoque

Jugend (&) Stil

Fühlen Sie beides in sich?

Dann sind Sie ab April/Mai unser/e stilsichere/r

RestaurantleiterIn d/f/e

Chef de Service d/f/e

für Neueröffnung unseres Gourmetrestaurants

Chef de Rang

Chef Pâtissier/Pâtissier

Commis de cuisine

Grandhotel Giessbach

**** Grandhotel über dem Brienzersee
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants – Hotelbar – Seeterrassen
Banketträume bis 250 Personen – Seminar- und Tagungsräume

Pierre Esseiva, Personalchef, CH-3855 Brienz BE
Tel. +41 (0)33 952 25 25 Fax +41 (0)33 952 25 30
www.giessbach.ch e-mail: grandhotel@giessbach.ch

KONRADHOF
EINE SENIORENRESIDENZ
DER STIFTUNG KONRADHOF WINTERTHUR

Das Angebot der an zentraler Lage gelegenen Seniorenresidenz KONRADHOF umfasst 98 altersgerechte Wohnungen, eine Pflegeabteilung, das KAFI KONRAD, ein gediegenenes Hallenbad, Physiotherapie und Wellnessangebote, sonnige Dachterrassen und eine gepflegte Umgebungsgestaltung. Überzeugen Sie sich selbst, wenn Sie unter www.konradhof.ch unsere Homepage besuchen.

Wir möchten unsere Pensionäre und Gäste kulinarisch verwöhnen und suchen per Mai 2002 zur Ergänzung unseres Teams

Koch

Sind Sie die fröhliche und belastbare Persönlichkeit und freuen sich, Ihre Kreativität im gesamten Küchenbereich einzubringen? Verfügen Sie über gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse? Sind Ihnen angenehme Arbeitsbedingungen und ein junges, motiviertes Team wichtig? Schätzen Sie eine gediegene Atmosphäre in der es auch Spass macht, samstags oder sonntags zu arbeiten? Wenn ja, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Seniorenresidenz KONRADHOF
z. Hd. Frau Christiane Schulz
Konradstr. 7
8400 Winterthur
christiane.schulz@konradhof.ch

41-562449

RELAIS & CHATEAUX

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

147003/34339

SILVRETTA

PARKHOTEL KLOSTERS
★★★★
erlebnisreich - unterhaltend - erholsam

Wer hat Lust, die Sommersaison, 1. Juni - 20. Oktober 2002, in den Bergen zu verbringen? Wir suchen für unser Team:

Chef Pâtissier
Chef Tournant
Commis de Cuisine
Réceptionist/in
Night Auditor oder Nachtportier
Servicemitarbeiter/Innen
Barman/-maid

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

Wellness & Beauty Paradies - Piano Bar - Kir Royal (Night Club)
Bündner Stübli (à-la-carte) - Asian-Pearl (China-Restaurant)

Landstrasse 190, CH-7250 KLOSTERS, Tel. 081 423 34 35
Fax 081 423 34 50, E-mail: silvretta@spin.ch,
Internet: www.silvretta.ch

147422/267325

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.

RELAIS & CHATEAUX

Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walserhof, CH-7250 Klosters
Telefon ++41 (81) 410 29 29
Telefax ++41 (81) 410 29 39
Internet: www.walserhof.ch
E-mail: walserhof@bluewin.ch

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht vom 1. April 2002 bis zum 7. April 2002:

Koch Aushilfen

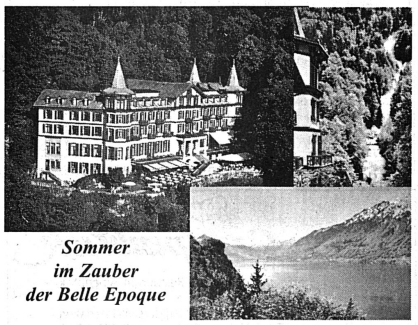
Für die BASEL 2002 (Uhren- und Schmuckmesse).

Gesucht werden Leute, die bereits als Chef de partie Erfahrung gesammelt haben und daran interessiert sind gegen gute Entlöhnung für unsere Bankette und Caterings zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an
Carmen Rickhoff, Human Resources Coordiantor
Radisson SAS Hotel
Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 27 27
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com

Radisson SAS

147402/3255



Sommer im Zauber der Belle Epoque

Jugend (&) Stil

Fühlen Sie beides in sich?

Dann sind Sie ab April/Mai unser/e stilsichere/r

ReceptionistIn d/f/e
Night Audit d/e
Zimmermädchen
Portier

Grandhotel Giessbach

**** Grandhotel über dem Brienzersee
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants – Hotelbar – Seeterrassen
Banketträume bis 250 Personen – Seminar- und Tagungsräume

Pierre Esseiva, Personalchef, CH-3855 Brienz BE
Tel. +41 (0)33 952 25 25 Fax +41 (0)33 952 25 30
www.giessbach.ch e-mail: grandhotel@giessbach.ch

---

swissôtel BASEL

MANAGED BY Raffles INTERNATIONAL

Per Mitte April 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Convention Service Executive

Ihr Aufgabengebiet:
- Aktiver und passiver Verkauf im Veranstaltungsbereich
- Organisation von Anlässen (Vermietung von Räumlichkeiten im Hause sowie auch extern)
- Persönliche Betreuung/Empfang des Kunden
- Administrative Tätigkeiten (Offerten und allgemeine Korrespondenz)

Ihr Profil:
- Hotelfachschulabschluss oder kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie
- Berufserfahrung im Veranstaltungsverkauf F&B erwünscht
- Gute Sprachkenntnisse Deutsch, Englisch und Fanzösisch
- Organisationstalent, Belastbarkeit sowie Flexibilität und gute Umgangsformen

Wir bieten:
- Sehr interessantes, vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- Möglichkeit zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung
- Günstige Übernachtungen in allen Swissôtels weltweit

Möchten Sie uns kennenlernen ? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Nicole Scherrer, Human Resources & Training Manager, nicole.scherrer@swissotel.com, 061 555 37 16

Swissôtel Basel, Messeplatz 25,
CH-4021 Basel

147324/3387

Viel Arbeit und doch
Zeit zum Leben

Seehof

HOTEL SEEHOF
Valbella
Lenzerheide

Klein und fein, gepflegt und unkompliziert. Erstklassige Küche und sensationelle Weine. So zeigt sich das ArvenHOTEL SEEHOF direkt am Heidsee. In Jahres- oder Saisonstelle suchen wir zur Unterstützung unserer Crew je einen

Chef de partie, Commis de cuisine
Stv. Chef de service, Chef de rang

Eintritt nach Vereinbarung.
Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung:
Jürg Raschein
HOTEL SEEHOF
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Tel +41 (0)81 384 35 35
www.seehof-valbella.ch
juerg.raschein@seehof-valbella.ch

Vorsicht: Bei uns macht Arbeiten Spass!

147429/60304

Hotel Restaurant Alpha

Wir sind ein modernes 3*-Hotel mit 34 Zimmern. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit grosser Sommerterrasse, Bankett- und Seminarräumlichkeit sowie Sauna und Dampfbad.

Wir suchen per April oder nach Vereinbarung

Küche:
Chef de partie m/w

Service:
Servicemitarbeiter/in

Haben Sie Freude, in einem kleinen Team zu arbeiten, sind flexibel, und hektische Zeiten sind für Sie «no problem»?

Dann zögern Sie nicht, sich bei uns zu bewerben!

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz sowie Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV-Richtlinien.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Dann senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier mit Foto an:

Beat Hertig, TOP Hotel Alpha
Eisenbahnstrasse 1, 3604 Thun
Tel. 033 334 73 47, welcome@alpha-thun.ch

TOP International Hotels

LaSaLLe
Restaurant & Bar

Unser Team braucht Verstärkung! Nach Vereinbarung suchen wir

Chef de service w/m
Barassistent w/m
Commis de cuisine w/m

Das Büro des LaSalle freut sich über Anfragen oder Bewerbungen unter:

Telefon 01 258 70 74 (Herr Schmid), Fax 01 259 70 74
LaSalle Restaurant AG, Schiffbaustrasse 4, 8005 Zürich
E-Mail: info@lasalle-restaurant.ch
www.lasalle-restaurant.ch

147333/417501

HOTEL RESTAURANT Hemmi Churwalden

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung motivierte/n

Kellner/in
Buffethilfe
Küchenhilfe

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Familie Petersen-Hemmi, Hauptstrasse 137, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 16 35
hotelhemmi@bluewin.ch / www.hotel-hemmi.ch

147325/7943

L'O
SEERESTAURANT & BAR

Für unser am linken Zürichseeufer, direkt am Wasser gelegenes, neu eröffnetes, modernes und stillvoll schlicht eingerichtetes Restaurant mit Bar und Terrasse, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung, auch Teilzeit möglich,

dynamische und positiv denkende

Servicemitarbeiter (m/w)

Jungen Berufsleute oder Quereinsteiger, welche mit Begeisterung und Charme unsere kosmopolitische Kundschaft beraten und verwöhnen wollen, bieten wir ein Umfeld mit Aufstiegsmöglichkeiten, in dem du Dich weiterentwickeln und profitieren kannst. Wir sind ein jugendliches & kompetentes Team mit Power und Humor und erwarten gerne Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder ruf uns einfach an.

Seerestaurant L'O Bahnhofstrasse 29 CH-8810 Horgen
Tel. 01 725 25 25, Fax 01 727 67 39
Andreas Bopp & Roman Wyss

147431/415829

Landgasthof zu den drei Sternen Brunegg

Exklusiver Landgasthof/Hotel****, Region Baden/Zürich, mit marktfrischer Küche und stillvollem Ambiente, sucht

- **Chef de service**
- **Servicefachangestellte für à la carte-Service**
- **Serviceangestellte**
- **Sommelier**

Sie haben bereits Erfahrung in der Spitzengastronomie, dann nutzen Sie die Chance und rufen Sie uns an:
Telefon 062 896 04 11, Fax 062 896 27 46
Oder senden Sie uns Ihre Unterlagen:
Landgasthof zu den drei Sternen
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg.

147470/241636

---

htr

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

Trend Hotel
Eichwatt

Wir erweitern unser Team, um die hohen Qualitätsziele 2002 erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- & Coachingprogramm (Ziel Q2/14 GM), ergreifen Sie die Chance als

- ***Receptionistin im Frühdienst Sa & So frei***
- Eigenständige ***Chefs de rang / Servicemitarbeiter*** für unser Gourmetrestaurant Luba Hati **(Sonntag frei)**
- ***Junior - Restaurantleitung & Duty Manager***

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich unsere grosse Restauration zu führen, die Seminaraktivitäten zu koordinieren, das Lager zu organisieren und viele Arbeiten mehr.
Sie arbeiten an der Front tatkräftig mit, sind in Sachen Einsatz und Perfektion ein Vorbild.

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Trend Hotel, 8105 Regensdorf
Roger Gloor
rg@trend-hotel.ch
01 870 88 88 Tel

147467/288063

BâleHotels
****EUROPE / ****VICTORIA / ***BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies entspricht der Philosophie der "BâleHotels".

Unsere drei Geschäftshotels haben eine zentrale Personalabteilung. Es sind insgesamt ca. 250 Mitarbeitende zu betreuen.

Nach Vereinbarung suchen wir im Bereich Human Resources die

Sekretärin / Assistentin

In diesem vielseitigen Aufgabenbereich tätigen Sie die Personal-Administration, sind oft am Telefon die erste Ansprechpartnerin für Bewerber oder weitere externe wie auch interne Stellen und helfen bei der Rekrutierung und Betreuung von Lehrlingen mit. Sie haben nebst KV-Basis die Hotelfachschule absolviert oder ähnlichen Werdegang mit Hotel-Berufserfahrung und suchen nun eine spannende und ausbaufähige Aufgabe mit Tagesarbeitszeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BâleHotels, c/o Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Tel. 004161/690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch

147481/3140

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 einsatzfreudig. 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

146978/963580

**** Hotel-Landgasthof
# Sternen
Muri-Bern
Seminar- + Geschäftshotel mit Restaurant- und Terrassenbetrieb

Sternen Muri

Best Western

Commis de Cuisine
Chef de partie

In unserem lebhaften Küchen-Team.

An der Stadtgrenze der Bundeshauptstadt Bern gelegen, der ideale Ausgangspunkt für den Besuch der expo.02.

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne Hr. A. Voltriede, Küchenchef, oder W. Im-Obersteg, Direktor

146751/52310

Hotel-Landgasthof Sternen
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri-Bern
Telefon 031 950 71 11, Fax 031 950 71 00
E-Mail: info@sternenmuri.ch / Homepage: www.sternenmuri.ch

Chalet Hotel
HORN BERG
im Einklang mit Mensch und Natur

Wo Menschen Gäste und Gäste Freunde werden...

Möchten auch Sie in einem Haus arbeiten, in welchem der Mensch im Mittelpunkt steht? Dann kommen Sie in unser Chalet-Hotel, das im wunderschönen Saanenland liegt!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang Mai oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de Service (m/w)
Servicemitarbeiter/in
Réceptionist/in

Besuchen Sie unsere Homepage
www.hotel-hornberg.ch um mehr über uns und unser Team zu erfahren.

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Elisabeth und Peter von Siebenthal
Hotel Hornberg
3777 Saanenmöser-Gstaad
Telefon +41 33 748 66 88
e-mail: hornberg@gstaad.ch

147399/29416

Best Western

Beau-Site
★★★★ Hotel Restaurant Adelboden

Für unser gepflegtes, neu renoviertes 4*-Ferienhotel im Chaletstil im Zentrum von Adelboden mit 38 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Fitness-Studio, Sauna/Dampfbad, Solarium und einem Seminarraum suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen für unser aufgestelltes Team für die kommende Sommersaison:

Servicefachangestellte/r
für unser gepflegtes à la carte-Restaurant

Réceptionspraktikantin
ab Mai oder nach Vereinbarung

Kochlehrling

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Post/Mail:

BEST WESTERN HOTEL BEAU-SITE
Fam. Markus Luder, Hotelier
3715 Adelboden
Telefon 033 673 22 22
E-Mail: hotelbeausite@bluewin.ch
www.hotelbeausite.ch

147338/191

HOTEL
ZÜRICHBERG

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in 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.***

Für unser international bekanntes

*******Hotel-Restaurant Zürichberg***
Orellistrasse 21 - 8044 Zürich

an wunderschönster Lage in Zürich suchen wir zur Verstärkung unseres eingespielten Teams per sofort eine kompetente, aufgeschlossene und vertrauenswürdige

Gouvernante
(Mo-So 08.00-17.00 / 11.00-20.00 Uhr)

Sie sind...
interessiert an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld, haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

Wir bieten...
einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, 5 Wochen Ferien, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, eine zeitgemässe Entlöhnung, fortschrittliche Sozialleistungen sowie Mitarbeiterparkplätze.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Nina Longhi, Personalassistentin.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüssen zu dürfen!

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

147410/41408

ibis
ACCOR hotels

Genève aéroport

Cherche

Afin de renforcer son équipe

1 Assistant(e) de Direction
1 Veilleur de nuit 2 jours par sem.
1 Réceptionniste
1 Serveur(se)

Nos exigences:
- Suisse ou au bénéfice d'un permis valable
- Sens d'accueil et disponibilité
- De langue française, anglais un atout
- Entrée de suite ou à convenir

Vos avantages:
- formation continue et polyvalence
- poste stable et horaires réguliers
- avantages ACCOR, leader européen et group mondiale de l'hôtellerie et des services

Les personnes intéressées sont priées de s'adresser auprès de M. Moos Jean-Marie
au

022 / 710 95 00

147469/417193

****
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:	**2ème 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

****
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 obenerwähnten Sprachen sind unerlässlich. Zudem werden Kenntnisse in der Informatik gefragt. Idealalter 25-35 Jahre.

Wir, ein reger Hotelbetrieb der 4-Sterne-Kategorie, gelegen in einer wunderschönen Winter- und Sommerstation im Unterwallis.

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

HÔTEL****
MIRABEAU
Crans-Montana

45 chambres****, 1 restaurant, 1 bar
recherche collaborateurs dynamiques pour compléter son équipe de professionnels.

SAISON D'ÉTÉ 2002

FEMME DE CHAMBRE
2 STAGIAIRES RÉCEPTION
(de juin à septembre)
et saison d'hiver souhaitée

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet à
«Hôtel MIRABEAU»
CH-3962 Crans-Montana
Tel. 027 480 21 51
Fax 027 481 39 12
E-mail: contact@hotelmirabeau.ch

147394/24970

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

htr

D'inspiration et de motivation.

Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi.

Abonnez et insérez:
Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch

HOTEL ALBERGO
Brocco e Posta
6565 San Bernardino

sucht für Sommersaison 2002 noch folgende Mitarbeiter:

KÜCHE: **Chef de partie**
Demi-chef de partie
Küchenbursche

SAAL: **Serviertochter**
Kellner
Servicepraktikantin / -praktikant

ETAGE: **Zimmermädchen**
Hilfszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion,

Tel. 091 832 11 05/Fax 091 832 13 12
e-mail: brocco-e-posta@bluewin.ch

147443/30376

Lugano:
Von Ostern bis Oktober tüchtiges, ehrliches

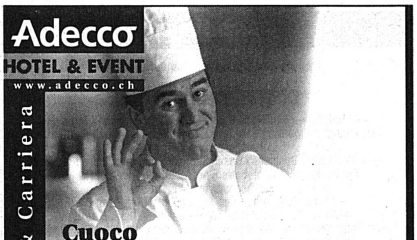
Mädchen

gesucht für Saal, Hausbar und Rezeption. Sprachkenntnisse in Wort: deutsch, französisch und etwas englisch.

Bitte anrufen: Tel. 091 994 21 31.

Adresse: **Abgottspon Esther**
Hotel Dischma
6900 Lugano-Paradiso

146348/21911



Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Quadri & Carriera

Cuoco

Per alcuni alberghi e ristoranti del locarnese stiamo selezionando cuochi con esperienza, con discrete conoscenze della lingua tedesca, disponibili da subito per incarichi annuali e/o stagionali.

Cameriera / Cameriere

Per alcuni bar/ristoranti del locarnese e del luganese stiamo selezionando giovani cameriere/camerieri che abbiano flessibilità nell'effettuare orario a turni (talvolta anche nel week end). Incarichi annuali e/o stagionali.

Per ulteriori informazioni vogliate contattare Giovanna Rivola.

Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091/910 20 30
E-Mail: lugano.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.

Der Weg ist das Ziel...

Sous-Chef oder Chef de Partie mit Passion gesucht

Ihre 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

---

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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

CASTELLO DEL SOLE ASCONA
*****

Sind Sie bereit für den Start in eine neue Sommersaison in einem der schönsten Hotels der Südschweiz? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Kontaktnahme.

Unser Haus ist geöffnet vom 23. März bis 27.Oktober 2002.

Verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Erfahrung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Küche: **Commis de cuisine**

Bar: **2. Barman D/F/E/I**

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 ASCONA
TEL. 091 791 02 02
FAX 091 792 11 18
http://www.castellodelsole.com
e-mail: castellosole@bluewin.ch

Swiss Deluxe Hotels

RELAIS & CHATEAUX

145520/2259

---

htr

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
www.htr.ch

INTERNATIONAL

Well Gray in Clearwater Canada B.C.

Noch gesucht für die Sommersaison ab Ende April bis Mitte Oktober kompetenten und selbständigen

Jungkoch

in ein junges, aufgestelltes Team.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder eine schriftliche Bewerbung an:

Weber Roman
Habülstrasse 169, 8704 Herrliberg
Tel. 079 366 75 72

147490/417908

Gesucht:	**Jung-Koch**
Ort:	Almatty-Kasakstan Swiss Chalet
Antritt:	März 2002
Sprachen:	Deutsch evtl. Englisch
Lohn:	US $ 2'300.- netto gratis 2-Zimmer-Wohnung Kost im Restaurant inbegriffen
Weitere Infos:	Tel. 071 311 88 15 Fax 071 311 88 16 **Hygrom** Postfach 308, 9015 St. Gallen

147494/417910

---

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

HOTEL CLUB MENINX
HORIZONTE CLUB

Reif für die Insel?

Wir gehören zur Horizonte Hotel Gruppe und suchen per Mai/Juni 2002 einen erfahrenen

F&B Manager
für unseren Betrieb auf Djerba

Für diese verantwortungsvolle Position sprechen wir Bewerber mit Berufs- und Führungserfahrung an.

Was erwartet Sie:
- Gesamtverantwortung im F&B Bereich in ***Club-Hotel mit 226 Zimmern
- 4 F&B outlets
- 70–80 lokale Mitarbeiter im F&B Bereich
- Europäische Kundschaft

Was erwarten wir von Ihnen:
- Dynamische Persönlichkeit
- Sprachen: D, F, I
- Berufs- und Führungserfahrung
- Kochlehre, Hotelfachschule
- Offenheit für neue Kulturen
- Auslanderfahrung von Vorteil
- Hohe Einsatzbereitschaft
- Intensive Personalschulung
- Durchsetzung von Hygiene Standards
- EDV Kenntnisse (Micros 2700, Fidelio, Excel und Word)

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Dossier mit Foto an:

HORIZONTE HOTELS und RESORTS
zHv Herrn R. Hansmann, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich.

Member of the Hotelplan Group

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Chef/in de Réception

– 4* Hotellerie / Wellnessanlage / Region GR; Seminar-/ Tagungs-/ Individualgäste, gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, Mitarbeiterführung, Jahresanstellung, Eintritt nV
– 4* Hotellerie / Business / Basel, Seminar-/Tagungs-/Individualgäste, Sprachen D/E/F, Gästebetreuung, Mitarbeiterführung (11 MA), Jahresanstellung, Eintritt nV
– 4* Hotellerie, modernes Tagungshotel, Sprachen D/E/F, 4 Mitarbeiter unterstellt, Jahresanstellung, Bern, Eintritt nV
– 3* Hotel; Verantwortung über Réception / Administration, Stv. Direktion, Sprachen D/E/F, sehr gute EDV-Kenntnisse, BE, ab 05/06/02

– diverse Angebote als Réceptionist/in / ganze Schweiz

Reservationsmitarbeiter/in / Reservationsleitung

– 5* Tophotellerie, Sprachen E/F/I, gutes EDV-Know How, stilsichere Korrespondenz, Mitarbeiterführung; Region GR, Eintritt 05/06/02
– 5* Ferienhotellerie / Bern; Korrespondenz D/E/F, Jahresstelle, Eintritt ab 05/02
– 4* Hotel / Business / Basel; Sprachen D/E/F, Eintritt ab sofort

Restaurantleitung / Chef/in de Service

– First-Class / 5* Hotel, à-la-carte/HP/Bankett, LU (04/02)
– 3* Hotel, Leitung gesamte Restauration, Stv. Direktion, LU (nV)
– 4* Hotel mit Gourmet-Restaurant, GR (06/02)
– 5* Hotel, Supervisor in àlc-Restaurant, ZH (nV)
– 3* Hotel, Business, gesamte Restauration, 8-10 MA, AG (ab sofort)
– Vinothek, Sommelier, selbständig, GR (nV)
– gehobene Gastronomie, à-la-carte 14 G&M, AG (03/02)
– 4* Hotellerie / à-la-carte/Bankette/Seminare, BE (04/02)
– renommiertes Restaurant, Neueröffnung, AG (ab sofort)
– 3* Hotel, ausgezeichnetes à-la-carte, GR (05/06/02)
– 5* Hotellerie, à-la-carte-Neueröffnung/Bankett/Bar, ZH (04/02)

– div. Angebote als Servicefachangestellte / ganze Schweiz

Bankettleitung

– Ausflugsrestaurant / AG; Überwachen der Bankette u. Seminare, administrative Aufgaben, Unterstützung GF, Eintritt ab 04/05/02
– 3* Hotellerie, bis 20 Mitarbeiter unterstellt, GR (05/06/02)
– gehobene Restauration, Frontleiter für Bankett/Catering, AG (03/02)

Küchenchef/in

– 3* Hotel, àlc-/Seminarküche, alles frisch, BE (ab 03/04/02)
– 5* Hotel, Satellitenküche, ZH (nV)
– erstklassiges Gourmet-Restaurant, BE (ab 10/02)
– 3* Hotel, ausgezeichnetes à-la-carte, Frischprodukte, GR (05/06/02)
– Spezialitätenrestaurant, kleine Brigade, GR (05/06/02)
– Neueröffnung, marktfrische Küche/Gourmet, AG (nV)

– div. Angebote als Sous-Chef/in / Chef/in de Partie / Commis de cuisine / ganze Schweiz

Generalgouvernante

– 4* Ferienhotellerie / ca. 200 Betten / GR (ab 04/05/02)
– 5* Hotellerie, Mitarbeiterführung (bis 80 MA), Sprachen E/F/I, GR Eintritt ab 05/06/02

– div. Angebote als 2. Gouvernante / Etagengouvernante / Hofa

Geschäftsführung

– Trendrestaurant, zirka 25 Mitarbeiter, Gästeschicht von A-Z, Betreuung der Stammgäste, Marketing, umsetzen der Philosophie, Vertrauensstelle, Jahresstelle, GR (06/02)

»Rufen Sie uns an wir freuen uns Sie kennen zu lernen«

gastroS vpds

gastro S Haus Howald
XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg
Tel. 062-869 40 40 / Fax 062-869 40 44
e-mail:jobs@gastro-S.ch

147442/526224

www.gastro-S.ch

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an – wir haben stets eine Auswahl guter Stellen

In Jahres- + Saisonstellen

Schnell und zuverlässig

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 313 40 10
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	055 415 52 84
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 83
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 827 04 32
Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Romandie, Lausanne	027 945 17 45

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

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 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

---

www.gastroa.ch E-Mail gastroa@bluewin.ch

Job-Vermittlungen

Tel. 079 475 11 33, 081 382 21 23, Fax 081 382 21 56

Sie suchen, wir haben ***Personal*** aus Österreich

147430/401643

---

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

STELLENBÖRSE

Gastro help
DER GUTE JOB FÜR HOTEL · GASTRO · TOURISMUS

JAHRESSTELLEN

Commis de cuisine Gourmetrestaurant Lugano n.V.
Chef de partie mit Aufstiegsmögl. Seminarhotel Raum Zürich n.V.
Servicefachangestellte/r Feinschmeckerlokal Rapperswil n.V.

SOMMERSAISONSTELLEN

Chef Tournant gehobene Gastronomie Innerschweiz, Lenzerheide
Chef Gardemanger 4*-Hotel Vierwaldstättersee
Chef Pâtissier Sporthotel St. Moritz
Commis de cuisine ital. Restaurant St. Moritz
Servicefachangestellte/r Wellnesshotel GR, AG und Rest. TI
Saalkellner/in Ferienhotel St. Moritz

STELLEN in der EXPO-REGION

Chef de partie
Mitarbeiterin Zimmer/Lingerie
Servicepraktikant/in
Commis de cuisine
Réceptionist/in D/F und Fidelio
Serviceaushilfe Frühdienst, Kasse Selbstbed., Service
Servicefachangestellte/r

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

147465/411927

---

htr

Über Bierpreise und Schnapsideen.

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

---

STELLENGESUCHE

DIRECTEUR DE CUISINE

responsable du bon fonctionnement (achats, gestion embauche, qualité) de sept hotels 4* RECHERCHE poste à haute responsabilité dans la restauration ou la grande distribution. Etudie toute proposition.

Pour tout renseignement:
0031 562 45 33 15

147489/417909

Geschäftsführer/Manager

CH, 34 J., D, E

sucht für Hotel oder Restauration neue Herausforderung. Langjährige Erfahrung in Leitung in diversen Gastro- und Hotelbetrieben. Vorzugsweise Raum Zentralschweiz. Gelernter Koch, Service- und Betriebsleiter-Seminar sind nur ein Teil meiner Weiterbildung.

Freue mich auf Ihre Zuschrift. Eintritt ab April 2002 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 147340 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

147340/417488

---

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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@swisshotels.ch, rainer.schmidli@swisshotels.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:

	Nr. 11/2002	*Nr. 12/2002*	*Nr. 13/2002*	*Nr. 14/2002*
– *Ausgabe*				
– Erscheint	Do 14.3. 2002	Do 21.3. 2002	Mi 27.3. 2002	Do 4.4. 2002
– Anzeigenschluss	Mo 11.3., 12.00	Mo 18.3., 12.00	Fr 23.3., 12.00	Do 28.3., 12.00
– Wiederholungen	Mo 11.3., 12.00	Mo 18.3., 12.00	Fr 23.3., 12.00	Do 28.3., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.