

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 14

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: 02.01.2026

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



MARTIN LOHMANN / Der Direktor des Kieler Instituts für Tourismusforschung lehrt Markt- und Sozialpsychologie. SEITE 2



SHANGHAI / In dieser chinesischen Stadt werden internationale Restaurants wie das «Ashanti» immer beliebter. SEITE 4



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Die Branche kann zufrieden sein

CHRISTINE KÜNZLER

Nun fliegt sie also, die neue Schweizer Airline und touristische Hoffnungsträgerin Swiss. Dass sechs Monate nach dem Swissair-Grounding eine neue Schweizer Airline Gäste holt und bringt, ist für die touristische Schweiz von grosser Bedeutung. Die Branche kann zufrieden sein mit dem Phoenix, der aus der Asche aufgestiegen ist: Swiss bedient die für die touristische Schweiz wichtigsten 126 Destinationen; 40 davon liegen ausserhalb Europas. Und Swiss startet weiterhin von allen wichtigen Schweizer Flughäfen.

Damit die Hoffnungsträgerin die Erwartungen erfüllt, muss André Dosé noch einiges bewerkstelligen. Der Beitritt zu One World beispielsweise, der Ende Jahr vollzogen sein soll. Auch muss der Swiss-CEO mit seiner Crew halten, was er verspricht: Eine Airline in Schweizer Qualität zu sein, die sich von den Konkurrenten abhebt. Das wirkt sich positiv auf das Ferienland Schweiz aus. Die grösste Herausforderung indes wird für Dosé sein, die Kosten im Zaum zu halten. Drücken wir die Daumen, dass ihm das gelingt.

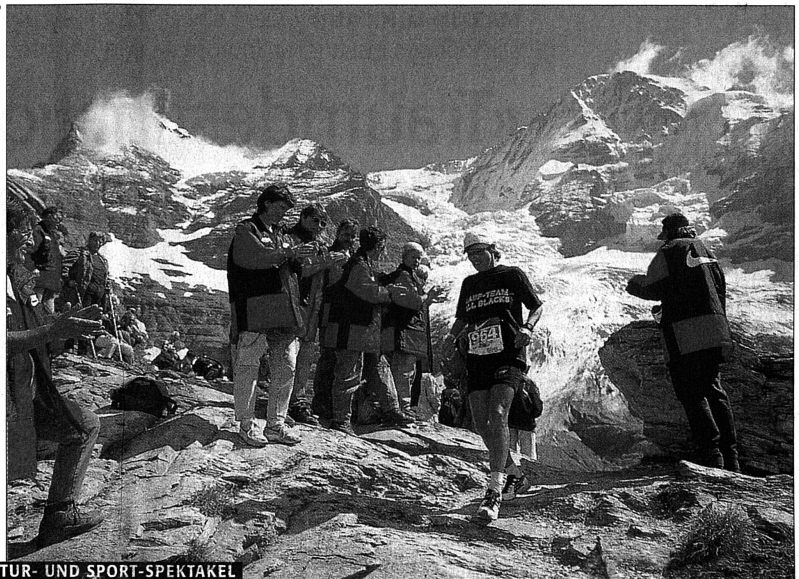
Gestartet ist Swiss erfolgreich. Auch der erste Werbespot im Fernsehen ist viel versprechend. Möge das junge Produkt den Kritikern zum Trotz zum Höhenflug abheben.

SPORTEVENTS / Touristisches Potenzial wird entdeckt

Wettkämpfe bringen Publizität

Weithin beachtete Sportveranstaltungen wurden in den Feriengengebieten meist nicht aufgrund einer touristischen Strategie, sondern aus sportlichem Idealismus lanciert. Oft tragen sie aber wesentlich zur Publizität einer Region bei. Diese Werbewirkung genauer zu erfassen, ist allerdings (noch) nicht möglich. Messbar ist bis heute nur die Medienpräsenz. Wenn sie hoch ist, kann eine touristische Region viel Werbegeld sparen. Die Destinationen entdecken durch Sportveranstaltungen nicht nur wirtschaftliche, sondern auch neue soziale Horizonte. Davon sind viele Veranstalter und Touristiker gleichermassen überzeugt. Wer dreitausend Breitensportler in eine Region holt, muss auf die Mithilfe hunderter einheimischer Helfer zählen können, die sich mit der Region identifizieren. MG SEITE 5

Foto: zug



NATUR- UND SPORT-SPEKTAKEL

Sport-Events in grossartiger Umgebung wie hier am Jungfrau-Marathon sind wie geschaffen, um über die Medien touristisch wirksame Bilder in die Welt zu schicken. Die Dynamik der Eindrücke von Sport und Naturwahrzeichen ist kaum zu übertreffen.

ABSPLITTERUNG / Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit hat die Auslagerung der Wirtschaftsprüfung beschlossen. Am 1. April wurden alle Mandate von der BDO Visura übernommen. MARIETTA DEDUAL

SGH: Wirtschaftsprüfung verkauft

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) hat beschlossen, die Wirtschaftsprüfung auszulagern, respektive zu verkaufen. Alle Mandate – es handelt sich dabei um die Wirtschaftsprüfung für rund 100 Hotels – wurden per 1. April 2002 von der BDO Visura übernommen. Diese will mit Sitz in Luzern ein Kompetenzzentrum für Wirtschaftsprüfung und Beratung in Hotellerie und Gastronomie aufbauen.

KLARE TRENNUNG DRÄNGTE SICH AUF

Aktuelle und bekannte Fälle (Enron, Swissair) zeigen auf, dass sich eine klare Trennung von Beratung und Wirtschaftsprüfung aufdrängt und auch von Seiten der Gesetzgeber

und Interessenvertreter (Aktionäre) erwünscht ist.

Die BDO Visura, die fünftgrösste Treuhandunternehmung der Schweiz, hat ein breit gestreutes Filialnetz und rund 700 Mitarbeiter. Heinz Vogel, Leiter Wirtschaftsprüfung Regionaldirektion Zentralschweiz bei der Visura: «Wir wollen die Nummer 1 für KMUs sein.» Die Visura hätte bereits viele Hotels und Restaurants als Kunden, und «so passt die Wirtschaftsprüfung der SGH sehr gut in unser Portefeuille».

Mit den Hotelmandaten (darunter grosse Häuser wie das «Victoria Jungfrau» in Interlaken, das «Suvretta» und das «Kulm» in St. Moritz, das «Giardino» in Ascona, das «Bellevue Palace» in Bern) sind auch die Arbeitsverträge der fünf in der SGH-Wirt-

schaftsprüfung tätigen Personen an die BDO Visura übergegangen. Dazu Martin Eltschinger, Geschäftsleitungsmitglied und Verantwortlicher für die Wirtschaftsprüfung bei der SGH: «Der Umsatz der Wirtschaftsprüfung betrug im Geschäftsjahr 2000 rund 1 Million Franken; je nach Grösse des Hotels kostet eine Wirtschaftsprüfung zwischen 8000 und 20 000 Franken.»

ENTSCHEID GEGEN ENDE APRIL

Eltschinger habe ein Angebot der BDO Visura Luzern für die Leitung der übernommenen Sparte erhalten, nütze aber die Zeit, um weitere ihm vorliegende Angebote im Bereich Unternehmensberatung zu prüfen. «Ein definitiver Entscheid meinerseits be-

treffend BDO Visura fällt gegen Ende April.» Er werde aber unabhängig von seiner neuen Funktion aufgrund des in den vergangenen Jahren aufgebauten Know-hows in der Hotellerie in der einen oder anderen Form in der Hotelbranche tätig bleiben.

Den kurzfristig veränderten Verhältnissen angepasst hat sich bereits die Parkhotels Waldhaus Flims AG, indem sie an ihrer Generalversammlung vom vergangenen Donnerstag die Visura als neue Revisionsstelle wählte (siehe auch Seite 11). Und auch der Verwaltungsrat der Grand Hotel Victoria Jungfrau AG wird laut Emanuel Berger, Delegierter des Verwaltungsrates und Geschäftsführender Direktor, an der Generalversammlung vom 10. Mai die Visura als Revisionsstelle für das Unternehmen vorschlagen.

INHALT

Aktuell Klee-Museum	3
Thema Shanghai	4
Thema Sport-Events	5
Tourismus	7/9/10
Hotellerie	11
Gastronomie	13/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

Die erfolgreiche
Hotel-Software

hogatex

Hogatex Starlight®
for Windows

Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis

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

Miele
Service-Abonnement.

**Vollgarantie
mit Bonus.**

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



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

ht IN KÜRZE

China / Wie Pilze nach frischem Regen schiessen die grossen Hotelketten mit ihren Luxus-Restaurants – wie Marriott, Hilton oder Accor – in der 17-Millionen-Metropole Shanghai aus dem Boden. Rund 250 sind es schon. **Seite 4**

Sport-Events / Die Veranstalter von Events für Volks- und Spitzensportler verweisen auch auf den touristischen Nutzen ihrer Aktivitäten. Die volkswirtschaftliche Bedeutung solcher Anlässe wird nun wissenschaftlich untersucht. **Seite 5**

Familie / Die durchschnittliche Feriendauer einer Familie in der Schweiz beträgt sieben Tage. Feriendestinationen können sich mit dem Marketing-Instrument «Familien willkommen» als Gütesiegel klarer positionieren. **Seite 7**

Portrait / Die 25-jährige Claudia Wallimann, Reiseberaterin in Sarnen, will sich zur Tourismusfachfrau ausbilden lassen. Zudem möchte die ehemalige Flight Attendant das Handwerk einer Pilotin lernen, um Taxiflüge anzubieten. **Seite 10**

Flims / An der GV der Park Hotels Waldhaus AG wurde die Erhöhung des Aktienkapitals beschlossen. Damit rückt die Realisierung der 30 Millionen Franken teuren Gesamtanierung einen Schritt näher. **Seite 11**

EuroAirport / Die umfassende Neugestaltung des Restaurantbereiches im Flughafen Basel-Mulhouse – federführend ist die zum Autogrill-Konzern gehörende Flughafen-Restaurant AG – stellt auch hohe Anforderungen an das 120-köpfige Personal, besonders wenn die Zahl der Bodengäste noch erhöht werden soll. **Seite 13**

Desserts / Immer wieder neue Eiscresmesorten braucht das Land – die Kombination von Hausgemachtem und Industrieprodukten liegt voll im Trend. So lässt sich Glace mit Toppings aufpeppen. **Seite 15**

Spanien / Von Sevilla bis Bilbao – Tapas à discrétion und vier Drei-Sterne-Köche! Kenner der internationalen Gourmet-Szene handeln Spaniens Küche schon lange als eigentlichen Geheimtipp – der französischen kulinarisch in nichts nachstehend. Spitzenköche wie Larumbe gesellen sich so zu Grössen wie Adrià. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Ferientag / Walter Loser, der Direktor des Tourismusbüros von Crans-Montana, nimmt im Interview mit der htr Stellung zu seiner Gastgeberrolle des diesjährigen Ferientages. **CF Seite 1**

Kommunikation / Die touristische Szene will punkto regelmässiger Information der Öffentlichkeit die Fäden möglichst in den eigenen Händen behalten. Doch manche Projekte wurden mit mangelndem Problembewusstsein angegangen, so dass sie schliesslich kontraproduktiv wirkten. **CF Seite 3**

ITB 2002 / An der diesjährigen Tourismusmesse in Berlin präsentierte Schweiz Tourismus im Rahmen ihrer neuen Bergkampagne das Label «Blauer Engländer». Und nach Öko-Landschaften herrscht derzeit im deutschsprachigen Raum eine rege Nachfrage. **CF Seite 4**

Golden Arch Hotels / Der US-Fastfood-Riese McDonald's will seine beiden einzigen Schweizer Hotels als Familienidylle verkaufen. Vor allem dasjenige in Lully dürfte wegen der Expo reussieren. **CF Seite 5**

FORUM

Expo.02 – das Finalspiel kann beginnen!

RUEDI JAISLI*

Die Expo.02 wurde immer wieder mit der Expo 2000 in Hannover verglichen. Warnende Stimmen haben auf die krassen Unterschiede zwischen den budgetierten und erreichten Besucherzahlen (und Einnahmen) in Hannover hingewiesen. Dabei haben die beiden Expos (fast) nur den Namen gemeinsam. Sonst aber sind die Unterschiede insbesondere aus touristischer Optik offensichtlich: Die Expo 2000 war letztlich ein Event mehr auf einem nüchternen Messegelände. Die Expo.02 hingegen baut auf eine nationale Tradition.



Die Expo.02 findet in einer intakten, landschaftlich reizvollen Region am und auf dem Wasser statt. Last but not least ist die Expo.02 auch ein touristisches Ereignis, weil sie sich auf vier Standorte verteilt und deshalb unmöglich an einem einzigen Tag umfassend besucht werden kann: Die Expo.02 ist für Mehrtagesbesucher konzipiert. Sie hat aber ein Handicap: Die Region kann diesen Besucherstrom bei weitem nicht auffangen. Versuche, die auf vier Kantone aufgeteilte Expo-Region unter einer neuen Destination «Drei-Seen-Land» zu vereinen, sind gescheitert. Darauf hat sich die Expo.02 eingestellt. Unter der Bezeichnung «Local Operator» wurde eine eigene Incoming-Infrastruktur aufgebaut, die aus einem Team von 35 Touristikern besteht. Das Team ist für das Handling der organisierten Gruppenbesuche verantwortlich und betreut neben Direktkunden auch Reiseveranstalter im In- und Ausland, Busunternehmen, Tourismusbüros sowie das Call-Center. Neben der bestehenden Hotellerie bietet die Expo.02 gegen 7000 «eigene» Betten in Tipizelten, Zivilschutzanlagen, Caravans und einem Camphotel. Die Expo.02 verfügt über eine Schiffsfluggesellschaft und im Rahmen des Projektes Human Powered Mobility über eine Flotte von 1000 muskelbetriebenen Mietfahrzeugen. Gruppen können über den Local Operator Mahlzeiten in 70 Gastbetrieben auf den Artepilagen sowie im ganzen Drei-Seen-Land bestellen. Die Expo.02 verfügt über ein Kultur- und Unterhaltungsangebot, das grösste Feriendestinationen in den Schatten stellt.

Die Destination Expo.02 hat ihre touristischen Hausaufgaben gemacht – das Finalspiel kann beginnen!

* Ruedi Jaisli ist Leiter Local Operator der Expo.02

MARTIN LOHMANN / Der Kölner Diplom-Psychologe lehrt Markt- und Sozialpsychologie und ist Direktor des Instituts für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa. **INTERVIEW: TONI RÜTTI**

«Traumdestinationen definieren sich weniger über den Preis»

Jugendliche gehen immer grössere Adventure-Risiken ein. Muss man schon bald mit dem Fallschirm vom Eiffelturm springen dürfen, damit Paris eine beliebte Destination bleibt?

Sowas Ähnliches haben ja Einzelne auch schon versucht, freilich ohne Erlaubnis. Aber im Ernst: Die Prämisse stimmt nicht, die Abenteuerlust wächst nicht, allenfalls in den Medien. Destinationen – nicht nur Paris – müssen auf den Erhalt ihrer klassischen Qualitäten achten und gleichzeitig deutlich machen, dass diese Aspekte – auch heute noch – relevant sind.

«Destinationen müssen auf den Erhalt ihrer klassischen Qualitäten achten.»

Welche Rolle spielen Sicherheitsüberlegungen, wenn sich Reiselustige für ein bestimmtes Reiseziel entschliessen?

Nur eine sekundäre. Kein Mensch fährt irgendwohin, nur weil es sicher ist. Mangelndes Sicherheitsgefühl kann also zur Abwahl eines Reiseziels führen; vorhandene Sicherheit allein macht ein Ziel aber noch nicht attraktiv.

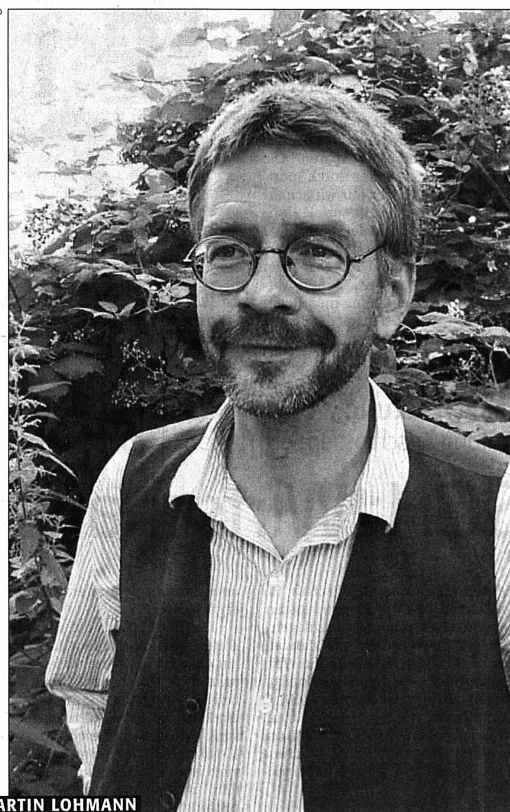
Was erachten Sie als relevant für das Reiseverhalten: Die innenpolitische Stabilität des eigenen Landes oder die Weltwirtschaftslage?

Die eigene Wirtschaftslage, also die persönliche Situation. Die hängt aber im Zeitalter der Globalisierung natürlich mit der nationalen und internationalen Lage zusammen.

Touristische Konzepte

Das Kieler Institut für Tourismus und Bäderforschung in Nordeuropa, GmbH (N.I.T.) entwickelt touristische Konzepte. Laut Homepage verbindet das N.I.T. «interdisziplinäre Forschung als Basis für wirtschaftliche, politische und gesellschaftliche Entscheidungen im Tourismus». Das Institut will einen Beitrag zu einer «verantwortungsbewussten Weiterentwicklung im Tourismus» leisten und befasst sich mit Themen wie «Kundenpotenziale kennen und ausschöpfen», «Was will der Gast?», «Image von Reisezielen», «Zukunftstrends im Tourismus» und «Tourismus und Umwelt».

Foto: zyg



MARTIN LOHMANN

Der deutsche Tourismusprofessor ist überzeugt, dass die Reiselust weiterhin ungebrochen ist.

Die Reiselust sei ungebrochen, haben Sie an der Internationalen Ausstellung CMT 2002 in Stuttgart gesagt. Was müsste geschehen, bis aufs Reisen verzichtet wird?

Drei Gründe sind denkbar: – Erstens, die Menschen sind reiseessig; dafür gibt es momentan wenige Anzeichen.

– Zweitens, sie sehen nicht mehr, dass ihre Urlaubsbedürfnisse erfüllt werden können – zum Beispiel in einer bestimmten Destination, etwa bei der Alpenpest an der Adria vor mehr als zehn Jahren. Um die Reiselust ganz zu knicken, müsste das aber bei vielen Zielen auf einmal geschehen.

– Drittens, das Geld fehlt.

Welche weiteren Kriterien entscheiden noch darüber, ob man auf die Malediven fliegt oder im Engadin Wanderferien macht?

In diesen beiden Fällen wohl wenig

ger die Kostenseite als die Urlaubsmotivation. Der multioptionale Kunde macht überdies beides, wenn auch nicht zur selben Zeit.

«Dem Gast kommt es nicht so sehr auf 'billig' an.»

Der Preiswettbewerb ist ruiniert denn je. Mit welchen Konsequenzen muss die Reisebranche noch rechnen?

Niedrige Preise kurbeln zunächst die Nachfrage an, sorgen aber auch für niedrige Gewinnmargen in der Reisebranche, die dann Investitionen in die Zukunft erschweren. Dem Gast kommt es nicht so sehr auf «billig» an. Er achtet noch mehr darauf, ob seine

Urlaubsbedürfnisse erfüllt werden können.

Ein Reiseangebot muss also kein Schnäppchen sein, um zur Traumdestination zu mutieren?

Nein. Billigschnäppchen haben eher ein zweifelhaftes Image, Traumdestinationen definieren sich weniger über den Preis, und wenn, dann über einen hohen. Das Überangebot an Kapazitäten müsste sich nicht nur in den Preisen niederschlagen, sondern auch das Qualitätsdenken der Anbieter schärfen.

Funktioniert das in der Praxis? Hoffentlich.

«Kein Mensch fährt irgendwohin, nur weil es sicher ist.»

Wohlstand ist der Motor der touristischen Nachfrage. Wie lässt sich in wirtschaftlich schlechten Zeiten das Reisebedürfnis ankurbeln?

Es ist ja nicht so, dass dann kein Bedürfnis mehr vorhanden wäre! Die Reisetätigkeit anzukurbeln wäre die Aufgabe. Erfolgversprechender kann aber eine angemessene Kapazitätsplanung sein, die auf die dann zurückgehende Nachfrage bezogen ist.

Sie sind Direktor des Kieler Instituts für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa. Welches Hauptziel strebt Ihr Unternehmen an?

Es geht dem Institut nicht nur um neue Erkenntnisse, sondern auch darum, gemeinsam mit den Akteuren Probleme und Ideen zu ordnen und zu strukturieren und Zielvorstellungen greifbar zu formulieren.

Dieses Interview wurde per E-Mail geführt.

Zur Person

Martin Lohmann ist Diplom-Psychologe. Er lehrt im Fachbereich Wirtschaftswissenschaften der Fachhochschule Lüneburg die Markt- und Sozialpsychologie. Nach seiner Tätigkeit als Assistent am Psychologischen Institut der Universität Würzburg war er von 1984 bis 1991 Referent für Forschung beim Studienkreis für Tourismus in Starnberg. Martin Lohmann ist Direktor des Instituts für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa, Kiel (www.NIT-Kiel.de). An der internationalen Ausstellung CMT 2002 in Stuttgart referierte Lohmann über aktuelle Tourismusfragen, namentlich über die Preispolitik sowie über Aspekte der Sicherheit.

TRU

Gut rotiert

Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft. Die Stanserhorn-Bahn und das im letzten Jahr eröffnete Drehrestaurant Rondoroma haben am Karfreitag die Saison 2002 eröffnet. Das Jahr 2001 hat der Bahn gemäss der Bilanz mit 281 764 beförderten Personen (Berg- und Talfahrten) das weitest aus beste Ergebnis der 108-jährigen Geschichte gebracht. Von den 4,5 Mio. Franken Gesamtbaukosten des «Rondoroma» konnten durch den Geschäftserfolg im ersten Betriebsjahr 530 000 Franken abgeschrieben werden. *KJV*

Neue Träger?

Seminar- und Kulturhotel Möschberg BE. Die Genossenschaft hat ein Gesuch um Nachlassstundung eingereicht. Der Umbau des «Rütli des Biolandbaus» in ein Hotel war zu teuer. Ende 2001 hat die Alternative Bank Schweiz (ABS) alle Hypotheken und Kredite gekündigt: Verschuldung 1,5 bis 2 Mio. Franken. Laut Baurechtsvertrag muss die Liegenschaft dem Biolandbau dienen. Deswegen hofft man, dass die ABS das Zentrum zum Ertragswert von gegen einer Million Franken einer neuen Trägerschaft überlässt. *KJV/sda*

Wechsel im VR

Kuoni. Der Verwaltungsrat der Kuoni Reisen Holding soll erneuert werden, weil sechs Mitglieder ihren Rücktritt angekündigt haben. Vorgeschlagen sind: Andreas Schmid, designierter Verwaltungsratspräsident, Wolfgang Beeser, ehemaliger CEO Neckermann Reisen, Pierre Boppe, CEO und Verwaltungsrat der Hongkong & Shanghai Hotels Ltd, Nils Hagander, Verwaltungsrat und Seniorpartner von McKinsey & Co., Andreas Heinze, Vorstand Sixt und David J. Schnell, Finanzchef der Swisscom. *CK/sda*

Kongresszentrum

Zürich. Das Projekt eines neuen Kongresszentrums kommt einen Schritt voran. Ein Steuerungsausschuss unter Leitung von Stadtrat Thomas Wagner lässt mögliche Standorte abklären. Erste Ergebnisse sollen Mitte Jahr vorliegen. Angepeilt wird ein Kongresszentrum nach den Vorschlägen einer Studie der Hochschule St. Gallen. Darin ist von einem Saal mit 2500 Plätzen und weiteren Seminar- und Sitzungsräumen die Rede. Der heutige grosse Saal des Zürcher Kongresshauses fasst nur 1750 Plätze. *TRU/sda*

ZÜRCHER HOTELLERIE / -12,7% Übernachtungen

Rückläufige Gästezahl

Im Januar wurden 12,2 Prozent weniger Gäste und 12,7 Prozent weniger Übernachtungen registriert als vor einem Jahr. 75 417 Gäste und 147 314 Übernachtungen zählten die 108 Zürcher Beherbergungsbetriebe im Januar. Die Zahl der Inlandgäste nahm um 7 Prozent auf 20 050, ihre Übernachtungen um 0,6 Prozent auf 39 791 ab. Bei den Auslandsgästen gab es 14 Prozent weniger Ankünfte, ihre Übernachtungen nahmen um 16,5 Pro-

zent ab. Ausgeblieben sind vor allem Gäste aus den USA (-16,3 Prozent) und Japan (-26,9 Prozent). Mit 32 Prozent am stärksten abgenommen hat die Zahl der Gäste aus Grossbritannien. Mehr Gäste kamen aus Spanien (+9,4 Prozent) und Russland (+6,1 Prozent). Angeführt wird die Rangliste der Logiernächte mit Gästen aus Deutschland (22 171) vor Gästen aus den USA (15 731) sowie Grossbritannien (10 867). *TRU/sda*

BIOWEIN / Deutlich weniger Pestizide als in konventioneller Ware

Rückstände im Griff

Im Sommer 2000 sorgten Pestizidrückstände in Bioweinen für eine beachtliche Aufregung. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) startete daraufhin eine Untersuchung zu den Ursachen dieses angeblichen Skandals. Die Ergebnisse wurden an der Bioweintagung in Olten veröffentlicht.

Untersucht wurden verschiedene Weine der Jahrgänge 1999 und 2000 aus dem In- und Ausland. Aus der Schweiz wurden 86 Weine, davon 60 aus biologischem Anbau, aus dem Ausland 108 Weine, davon 77 aus biologischem Anbau, analysiert. Die Erhebung zeigt, dass der konventionelle Wein im Allgemeinen eine 20- bis 100-fach höhere Kontamination (bis zu 450 mg/kg) aufweist im Vergleich zum biologischen, der nur bei einer einzigen Analyse einen Höchstwert von 74 mg/kg erreichte. Es handelte sich hierbei um einen Ausreisser aus dem Jahr 1999, wie Gabriela Wyss von der FiBL-Abteilung Pflanzenschutz präziserte.

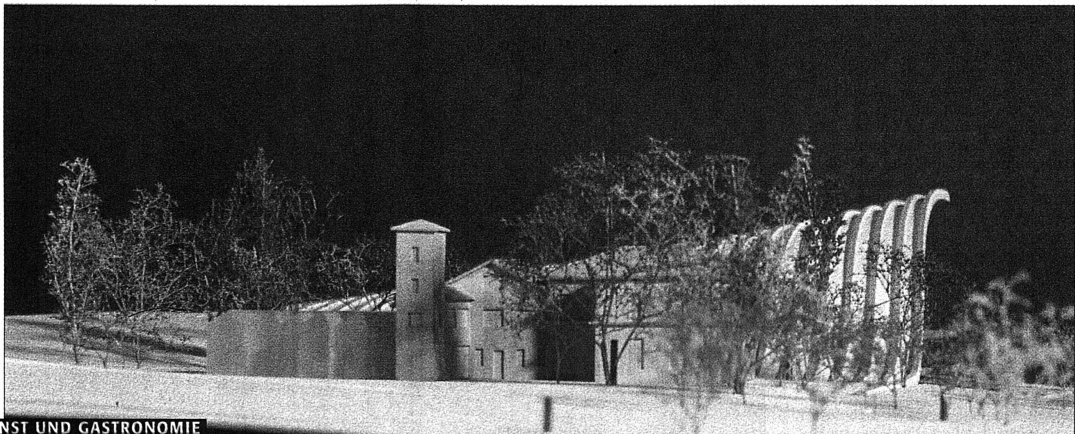
Rotweine weisen prinzipiell eine höhere Verunreinigung auf als Weissweine. Von den analysierten Weinen im Ausland hatten vor allem Spanien und Frankreich Rückstände in konventionellen Weinen. Doch die Schweiz und das Ausland zu vergleichen sei heikel, betonte Wyss, denn die Untersuchung beschränkte sich nur auf ganz bestimmte Pestizide. Dabei sei unklar geblieben, ob Winzer im Ausland vielleicht auch andere, nicht untersuchte Mittel verwendeten.

VERBESSERUNGEN IM KELLER

Bemerkenswert ist, dass die Schweiz je nach Region unterschiedlich vorbelastet ist. In der Ostschweiz und im Tessin hat es grundsätzlich höhere Rückstandsverunreinigungen als in der Westschweiz und im Wallis. Die Weine sind also ohne das Zutun der Winzer schon von einer so genannten Hintergrundbelastung geprägt. Doch die Hauptursache der Verunreinigungen liege beim Abfüllen und Vinifizieren, dort, wo Biotrauben und konventionell angebaute Trauben mit den gleichen Geräten verarbeitet werden, erklärte Gabriela Wyss. Grundsätzlich werde empfohlen, den biologischen Wein vor dem konventionell angebauten zu verarbeiten, damit in den Rohren der Abfüllanlagen keine Rückstände verbleiben und den Biowein «belasten».

Auf Grund dieser Tatsache hat das FiBL eine ganze Liste von Verbesserungsvorschlägen ausgearbeitet, die in den Kontrollen überprüft werden. Die Situation präsentiere sich viel besser, als man gedacht habe, fasste Wyss' Kollege Lucius Tamm zusammen: «Die Untersuchung hat erfreulicherweise unsere bisherigen Erkenntnisse bestätigt, dass Bioweine in der Regel vorbildlich produziert werden.» Beim FiBL und beim Biowinerverband Biovin hofft man, mit den verschiedenen Massnahmen in Zukunft die Zahl der Ausreisser zu reduzieren. *MIS*

Foto: Dominique Uldry



KUNST UND GASTRONOMIE

Modell der Villa mit Neubau (links), welche das Gourmet-Restaurant beherbergen sollen. Dahinter befindet sich halb angedeutet der nördlichste der drei Hügel des Paul Klee-Museums, das vom italienischen Stararchitekten Renzo Piano gestaltet wurde.

PAUL KLEE-ZENTRUM / Der in Bern geplante Bau soll gastronomisch mehr bieten als ein Museums-Café. Ein Gourmet-Restaurant soll auch am Abend Gäste an die Berner Peripherie locken. **DANIEL STAMPF**

Investor für Gastronomie gesucht

«Am liebsten hätten wir für die gesamte Gastronomie einen Investor», sagt Andreas Marti, Direktor des Berner Paul Klee-Zentrums. Dieser Investor sollte nach den Vorstellungen der Museums-Verantwortlichen sowohl die Cafeteria im Museum selbst als auch das geplante Gourmet-Restaurant in der daneben liegenden Villa aus dem 18. Jahrhundert führen. Neben der Villa soll ein Stahl-Glas-Bau zu stehen kommen, welcher ebenfalls einen Teil des Restaurants – Wintergarten und Terrasse – beherbergen wird.

Das Gourmet-Restaurant soll über 80 Sitzplätze verfügen. «Wir hoffen, dass es sich als Gourmet-Tempel etablieren kann», so Andreas Marti. Es soll

auch am Abend nach der Schliessung des Museums geöffnet sein. Im Museum entsteht neben einem multifunktionellen Saal von 300 Quadratmetern auch ein Konzertsaal mit 300 Plätzen, in welchem auch Kongresse durchgeführt werden können. Kammerkonzerte, aber auch avantgardistische Musik sollen geboten werden. «Die Idee ist, dass der Konzertbesuch mit einem guten Essen im Restaurant verbunden wird», so Marti weiter. Nach Matinees bestehe die Möglichkeit, im Restaurant das Mittagessen einzunehmen. Das Restaurant soll auch unabhängig vom Museum funktionieren können, so Martis Vorstellung. Innerhalb des Museums sollen zwei Cafeterias für

das leibliche Wohl der Museumsbesucher sorgen. Das grössere bediente Café soll 70 bis 80 Plätze umfassen, in einem zweiten sollen die Museumsbesucher die Gelegenheit erhalten, sich an Verpflegungsautomaten selbst zu bedienen.

AUCH CATERING UND BANKETTE MÖGLICH

Spätestens bis Ende Juni will Andreas Marti die Vergabe der Gastronomie öffentlich ausschreiben. Mit Vorteil sei ein Investor gesucht, der die Gastronomiebetriebe führt. Als Investor kann sich Andreas Marti eine Restaurantkette, einen grösseren Gastrobetrieb oder

eine Privatperson vorstellen. Dieser könne bei der Ausgestaltung mitbestimmen. Einem Investor wolle man auch das Vorrecht für das Catering bei Anlässen im multifunktionellen Saal im Klee-Zentrum einräumen. Zu diesem Zweck ist auch die Einrichtung eines Bankett-Office vorgesehen.

Eine zweite Variante ist, dass das Klee-Zentrum die grösseren Investitionen selbst tätigt und einen Pächter sucht. Nicht in Frage kommt die Führung der Gastrobetriebe in Eigenregie durch das Klee-Zentrum.

Die Grundsteinlegung für das Paul Klee-Zentrum ist für Juni 2002 geplant, die Eröffnung im Sommer 2005 vorgesehen.

OSTERGESCHÄFT 2002 / Osterferien werden heute kurzfristig gebucht. Die idealen Schnee- und Wetterverhältnisse sorgten diesmal für eine sehr gute Auslastung und hohe Frequenzen. **TONI RÜTTI**

«Goldenes Ei ins Nest gelegt»

Die Wetter- und Schneeverhältnisse hätten über Ostern nicht besser sein können, wie eine kleine Umfrage der hotel + tourismus revue in der Deutschschweiz zeigt. «Die Meteorologen hatten die idealen Voraussetzungen bereits zu Beginn der Osterwoche prognostiziert, was sich in den Hotelbuchungen und den Frequenzen der Bergbahnen deutlich niederschlug», so Gieri Spescha, Medienverantwortlicher bei Graubünden Ferien. «Der Osterhase legte uns ein goldenes Ei ins Nest», so Spescha.

Seine Feststellung, Ostern habe «einen glanzvollen Schlusspunkt hinter eine durchgezogene Saison» gesetzt, wird andernorts bestätigt. Man spricht von rekordverdächtigen Ergebnissen. «Wir können mit Ostern sehr zufrieden

sein», sagt die Direktorin der Alpen Region Brienz-Meiringen-Hasliberg, Katrin Lüthi. Osterferien würden nicht mehr ein Jahr im Voraus gebucht, sondern sehr kurzfristig. «Die Werbung lief vor allem über die Mund-zu-Mund-Propaganda». Roger Seifritz, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus, geht von einer Auslastung zwischen 70 und 85 Prozent aus. Dieses Ergebnis tue den Märzahlen gut. «Das Gletscherskigebiet Glacier 3000 liegt im Trend wie nie zuvor», so Seifritz.

Die Vizedirektorin von Grindelwald Tourismus, Margrit Brawand, spricht von einem «Ansturm zum Saisonabschluss». Es sei zwar «wintertypisch» gewesen, tagsüber an der Sonne aber angenehm warm geworden. «Die Winterwanderer haben das geschätzt.»

«Grandiose Pistenverhältnisse und ein tolles Wetter», das noch viele kurzfristige Hotelbuchungen in die ausgezeichnete Osterbilanz brachte – darüber freute sich Simon Bumann, der Tourismusdirektor von Saas Fee, der kurz zuvor von einer Marketing-Reise nach Russland zurückgekommen war: «ein Zukunftsmarkt für uns, vor allem im Winter».

Gemäss Marco Wyss, Direktor der Ferienregion Heidiand, war vor allem Flumserberg ausgebucht und die Osterbilanz für Bad Ragaz «positiv». Die Pisten von Pizol und Flumserberg waren «nach eigener Erfahrung ausgezeichnet». Die Walensee-Schiffahrt startete mit enormem Zuspruch ins Frühjahrsgeschäft; Zusatzkurse mussten eingerichtet werden, und die

Restaurantplätze an den Ufern waren voll besetzt.

«15 000 Besucher an Ostern, das sind 20 Prozent über unserem bisherigen Rekord – das beste Ergebnis in den 32 Jahren, seit es uns gibt», registriert Wendelin Keller, der Direktor des Sport- und Ferienzentrums Hoch-Ybrig AG. Der Pistenzustand sei äusserst gut; Keller rechnet mit Fahrbarkeit noch bis zum 5. Mai.

Theo Schneider, der Tourismusdirektor von Sörenberg, stellt fest, dass die Hotels über dem Niveau anderer Jahre belegt gewesen sind. Ausserdem seien wesentlich mehr Tagestouristen als sonst üblich gekommen, vor allem am Karfreitag, dem ersten der Feiertage mit dem «wunderschönen Wetter».

Mitarbeit: Karl Josef Verding

SCHANGHAI / Marriott, Hilton, Accor, um nur einige zu nennen: Wie Pilze schiessen sie in dieser 17-Millionen-Stadt aus dem Boden – die grossen Hotels mit ihren Luxus-Restaurants. Etwa 250 sind es schon an der Zahl. **CORNELIA REIWALD**

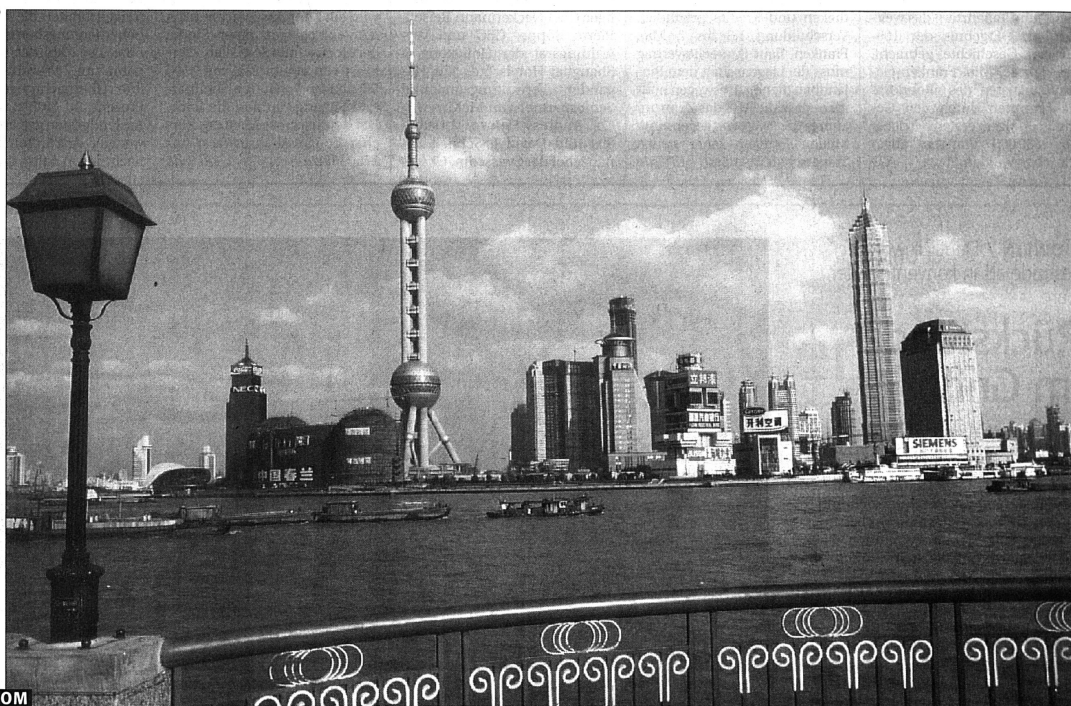
Das Lebensmotto heisst: «Geld verdienen»

Schanghai ist eine verrückte Stadt. 17 Millionen Menschen leben unter dem Motto: Geld verdienen. Vom Bankdirektor zum Früchteverkäufer, alle wollen immer besser leben. So wird rund um die Uhr immer höher gebaut: Luxusbüros, Hotels, und jeder Schanghaiense soll seine eigene neue Wohnung kaufen. Die Banken locken mit Krediten zum Auto-Urlaub und Luxusgüterkauf, Medien laden auf Hochglanzpapier zum Konsumieren ein, Schönheit, Mode, Ausgang und Reisen stehen ganz oben und gleich nach dem Hochschulstudium für das verwöhnte Einzelkind! Auslandschinesen schelfeln Geld ins Land und rund 30 000 Ausländer in Schanghai staunen über die eleganten Uniformen der Polizei und die schicksten Schaufenster der teuersten Weltmarken. Wer sich nicht leisten kann, kauft anderswo und diskutiert dabei übers mobile Telefon – ein Markt, der die USA bereits überholt hat.

EXTRAVAGANTE DESIGNRESTAURANTS

Rund um die Uhr wird gegessen. Auf der Strasse, beim Asiaten, top-japanisch oder europäisch, US Steaks oder vegetarisch. Wie Pilze schiessen sie aus dem Boden, die immer extravaganteren Hotels mit ihren teuren Designrestaurants – wie es sich für eine Weltstadt gehört. Etwa 250 sind es an der Zahl, die Marriott, Hilton, Accor, Four Seasons, Interconti, Peninsula, Hyatt, Ritz, Westin, St. Régis, Nikko, um nur einige zu nennen. Sie bieten Leistungen zu Preisen auf internationalem Niveau, perfekt bis ins Detail, mit einem unübertrefflich freundlichen sowie effizienten Service. Im US-American, European oder Zen Style gebaut, sind die Paläste bei Chinesen und Ausländern gleichermaßen beliebt, insbesondere wegen der Business-Services und der Wellnessanlagen. Soeben eröffnet wurden moderne Jugendherbergen und Mittelklasse-hotels sind im Bau. 45 000 Taxis, 1000 Buslinien, U-Bahn- und Hochbahnen, Schiffe oder Fähren zum Fi-

Fotos: zvg



BOOM

Die Handelsmetropole macht ihrem kapitalistischen Ruf alle Ehre. Hier wird im grossen Stil verdient. Und die Grosstädte geben das Geld gern wieder aus – unter anderem auch in Luxusrestaurants.

nancial-Bezirk Pudong, Autobahnen befördern schnell, wenn auch manchmal abenteuerlich zwischen Tausenden Fahrrädern hindurch. In Schanghai gibt es nichts, was es nicht gibt.

ZOCKEN AN DER BÖRSE

Das weltbekannte Asiatikmuseum mit jahrhundertalten Schätzen, ein neues Theater und sogar ein Sex-

museum. In Schanghais Soho entstehen Lofts und Ateliers, Galerien, Bars und Klubs, in welche meist Europäer investieren, im sicheren Bewusstsein, dass hier die Zukunft entsteht.

Im Finanzbezirk Pudong geht's um Geld. Elegant ragen die Skylines in den Himmel. In der Mitte liegt ein Golfübungsplatz, daneben die neue Börse, umgeben von Grünflächen und feinen Restaurants. Chinesen gamblen gern an den Finanzmärkten, und seit zwei

Jahren sind diese auch den Ausländern teilweise zugänglich. Zusammen mit dem Eintritt Chinas in die WTO entstehen damit interessante Öffnungen für ausländische Investoren, die sich für diesen Markt interessieren, der 1,6 Milliarden Menschen umfasst. Chinas Priorität ist zurzeit die Entwicklung des Westens des Landes, damit will es eine gewisse Autonomie erlangen. Damit entstehen interessante Möglichkeiten im Tourismussektor. Bereits

heute entwickeln sich mittelgrosse Städte im Westen erstaunlich schnell.

China gehört zu den Ländern, die man beobachten muss. Dem sich rasch entwickelnden Immobilienmarkt folgen ambitionierte Businessprojekte, insbesondere im Tourismusbereich. China will in diesem Sektor nicht hinter anderen Ländern stehen. Die Chinesen fangen gerade erst an, das Reisen zu entdecken – vorerst im eigenen Land.

MANFRED SCHÖNI / Der 55-jährige Hotelier und Gastronom aus dem emmentalischen Sumiswald blickt auf eine steile internationale Karriere zurück. Jetzt baut Schöni in Asien eine Restaurantkette auf. **CORNELIA REIWALD**

Koch, Kosmopolit und Kunsthändler

Ashanti, ein Name, der verzaubert: «Königreich» bedeutet es auf Suaheli, gleichzeitig ist es auch ein Dankeswort. Das «Ashanti Dome» gehört zu den Perlen unter den Restaurants in Schanghai. Der Luxusbetrieb befindet sich nicht im glamourösen Finanz- und Skylinebezirk; er versteckt sich im Herzen der ehemals französischen

Konzession, am Fuxing-Park, an einer ruhigen, alten Strasse mit Baumallee. Untergebracht ist das Lokal in einem ehemaligen russischen Tempel mit einer perlenfarbenen, in den Himmel ragenden Kuppel und Kirchenfenstern.

LOKAL PER ZUFALL ENDECKT

Manfred Schöni, aufgewachsen im emmentalischen Sumiswald, entdeckte den Bau im Jahre 1995 und machte daraus ein vornehmes, von westlicher Eleganz geprägtes Restaurant. Er investierte rund eine Million Franken, um die Architektur zu erhalten, renovierte sanft und diskret.

Weisse Altarsäulen und dezente Wandbemalung in Ocker sowie ein klassisches, ruhiges Design verleihen den Räumen schlichte Schönheit. Etwa zehn Tische befinden sich im ehemaligen Betbereich; ein grosser Tisch dort, wo früher der Altar stand. Über eine breite Treppe erreicht man die Kuppel. Religiöse Wandmalereien an vier hohen Säulen werfen unzählige Fragen auf, auch solche der menschlichen Identität. Hoch oben in der Kuppel glitzert ein herrlicher Kristalleuchter und gibt dem Raum den Touch eines grandiosen Theaters.

Natürlich befinden sich die zehn gefragtesten Tische im «Kirchturm». Manche Gäste internationaler Herkunft fühlen sich von diesem Raum besonders angezogen. Die russische Kirche soll 1930 für die durchreisende Armee gebaut worden sein; sie entging den Zerstörungen der Kulturrevolution, wurde dann von der chinesischen Regierung auch als Restaurant genutzt, ehe Schöni mit dieser einen neunjährigen Vertrag abschloss.

TOPADRESSE FÜR DIE ELITE

Das «Ashanti Dome» hat kürzlich seinen Manager gewechselt. José da Silva, Portugiese mit langjähriger Luxusrestaurant-Erfahrung in Hongkong, will daraus die Topadresse für Gutverdienende und Touristen machen. Der finnische Koch Kim Nordgren gibt dem Restaurant einen weiteren internationalen Touch.

Frühmorgens um fünf Uhr werden auf dem Markt frisches Fleisch, Fisch und Gemüse eingekauft. Auf der Karte stehen Gerichte wie «Duet of Foie gras and Terrine with Apple and Celery Salad, Calavados Jelly and Crispy Winter Leaves», «Saddle of wild Venison in Crepinette with Morel Ragout, Broccoli Fritters and Asparagus Tips»

oder «Melange of Beef Tenderloin and Veal Loin in Truffle Crust and Vegetable Crisp».

Der 55-jährige Manfred Schöni machte mit 15 Jahren eine Lehre als Koch, besuchte dann die Hotelfachschule in Heidelberg und arbeitete sich hoch bis zum General Manager des Hotels Holiday Inn in Islamabad. Später wurde er Vizedirektor im «Grand Hyatt» in Hongkong, einem Betrieb mit 1700 Angestellten. Dazwischen liegen Positionen als Marketingleiter im «Vier Jahreszeiten» in München, Manager im «Intercontinental» Hannover und «La Chaumière» in Lausanne sowie Anstellungen in Südafrika.

EINSTIEG IN DEN KUNSTHANDEL

Mit 35 Jahren glaubte Manfred Schöni, sein Ziel in der Hotellerie erreicht zu haben und beschloss, neue Wege zu gehen. In Islamabad hatte er sein Gehalt in Teppiche und Kunstgegenstände investiert, um sie später in Hongkong teuer zu verkaufen. Ein benachbarter Antiquitätenhändler bot ihm eine Beteiligung an seinem neuen Laden in Hongkong. Schöni griff zu, bildete sich weiter und eröffnete sechs Monate später seinen

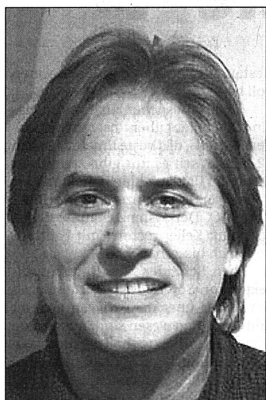
eigenen Laden. Ein schwunghafter Handel mit Kunstgegenständen begann. Auf zahlreichen Reisen ins Innere Chinas entdeckte er Maler, für die er eine weitere Galerie in Hongkong gründete.

Schöni publizierte gegen zwanzig Bücher über Kunst und gilt heute als Master chinesischer Künstler.

Später interessierte er sich erneut für die gehobene Gastronomie und investierte rund zehn Millionen Franken in verschiedene weitere Betriebe. In Hongkong eröffnete Schöni die Deep Bar, in Peking die Lotus Bar und das Restaurant Casale di Ashanti. Später kaufte er eine Farm mit Winery in Paarl (Südafrika). Jährlich werden dort 500 000 Flaschen produziert und verschickt, unter anderem werden auch seine Restaurants beliefert.

In Annecy bei Genf hat Schöni kürzlich ein Haus erstanden; es soll später einmal sein Refugium werden. Doch vom Ruhestand scheint bis heute keine Rede zu sein. Schöni lebt ganz im Zuge seiner Zeit: flexibel, schnell, anpassungsfähig verbindet er Eleganz, Luxus, Kunst und Kulinarisches mit Einfachheit und Bodenständigkeit: Ein Manager mit Geschick und Geschmack für neue Ideen in einer multikulturellen Gesellschaft.

Mitarbeit: Christian Meyer



Manfred Schöni

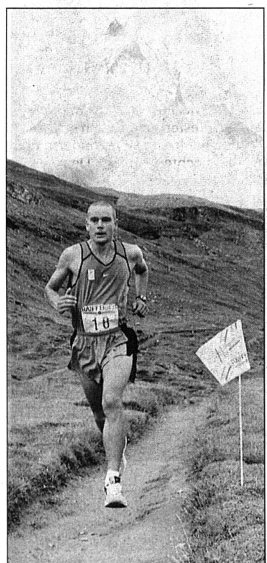
SPORTEVENTS / Veranstalter von grossen Anlässen für Volks- und Spitzensportler argumentieren häufig mit dem touristischen Potenzial, wenn es um ihre Berechtigung geht. Entspricht dieses Argument den Tatsachen? **MIREILLE GUGGENBÜHLER**

Gratiswerbung dank Medienpräsenz

Fünf Mal schon seit Bestehen des Internationalen Matterhornlaufes nehmen Fernsehteams den Weg nach Zermatt auf sich, um einen Beitrag über den Sportevent zu drehen. Viermal erstattete das SF DRS Bericht, einmal brachte das ZDF einen achtminütigen Beitrag. «Ein Werbespot in dieser Länge über Zermatt hätte Zermatt Tourismus mehrere Hunderttausend Franken gekostet», meint Pius Fuchs, Initiator und heutiger OK-Präsident des inzwischen über die Landesgrenzen hinaus bekannten Anlasses. Dabei war der Berglauf 1982 vor allem aus persönlichen und sportlichen Gründen des OK-Präsidenten denn aus touristischen Überlegungen heraus zustande gekommen. Fuchs hatte nämlich das Joggen entdeckt und wurde aus Läuferkreisen angefragt, warum es in Zermatt eigentlich keinen Berglauf gebe.

ERWACHENDES INTERESSE NACH EINER WM

So legte Fuchs an den Tag, was er beim Joggen gelernt hatte, nämlich Ausdauer, und führte den Anlass immer wieder durch, bis das Interesse der Sportverbände geweckt war und der Matterhornlauf ausserwählt wurde, den Europacup der Bergläufer durchzuführen. Der Durchbruch zu einer internationalen Veranstaltung war da-



Der Weltmeister im Berglauf, Jonathan Wyatt aus Neuseeland, am Matterhornlauf.

Fotos: zvg



JUNGFRAU-MARATHON

Die natürliche Umgebung ist spektakulär: Teilnehmer am Jungfrau-Marathon auf der Moräne des Eigergletschers.

mit geschafft und mit der darauffolgenden Durchführung der Berglauf-Weltmeisterschaften zeigten sich plötzlich auch die Zermatter Hoteliers und die Touristiker interessiert.

Die Hoteliers machten dem OK einige Zimmerangebote zu Sonderkonditionen, damit Elite-Läufer auf OK-Rechnung eingeladen werden konnten und die Touristiker stifteten ganze Wochenenden als Preise. An dieser Praxis wurde fortan festgehalten, denn die Bekanntheit des 14 km langen Berglaufes war inzwischen so gross geworden, dass man regelmässig amtierende Weltmeister am Start hatte, was ein entsprechendes Medienecho nach sich zog.

Martha Simmen von Zermatt Tourismus ist sich denn auch sicher, dass durch die Medienpräsenz, insbesondere der Fernsehpräsenz, ein «nicht zu unterschätzender Werbefaktor für Zermatt entsteht». Zermatt Tourismus profitierte eindeutig vom Matterhornlauf, erklärt sie, «er ist unser grösster und wichtigster Event hier». Der Matterhornlauf, da sind sich Pius Fuchs und Martha Simmen einig, bringe der Hotellerie wertvolle Übernachtungen in der Nebensaison, die ohne Lauf nicht verbucht werden könnten. Nicht nur durch die Läufer selber, sondern auch durch die Begleitpersonen würden Betten belegt und oft gleich noch Ferientage in Zermatt angehängt. Konkrete Zahlen können zwar beide nicht nennen, jedoch würde soeben eine Wertschöpfungsstudie darüber gemacht. Und weil Zermatt Tourismus den Matterhornlauf auch in Zukunft als Event in der touristischen Agenda

eingetragen haben will, wird das OK alljährlich mit 5000 Franken unterstützt.

AKTIVE HOTELIERS UND PASSIVE TOURISTIKER?

Auch im Berner Oberland finden sich seit wenigen Jahren (Berg-)Laufbegeisterte aus ganz Europa ein, und zwar zum Bewältigen der Marathonstrecke von 42,195 Kilometer. Der Jungfrau-Marathon nennt sich unbescheiden «härtester Marathon Europas» und weist eine Teilnehmerzahl von über 3000 Läufern auf, die von Interlaken auf die Grosse Scheidegg, eine ganze touristische Region durchlaufen.

Diese Region jedoch, so der Initiator und heutige Rennleiter des Jungfrau-Marathons, Heinz Schild, «scheint den Jungfrau-Marathon nicht nötig zu haben». Zwar darf er auf Unterstützung einiger Hoteliers zählen, mit denen Sonderkonditionen für die eingeladenen Eliteläufer ausgehandelt werden konnten, und auch die Jungfrau- und Berner Alpenbahnen machten von Anfang an mit. «Marginal» hingegen nennt er die Unterstützung von Interlaken Tourismus, die dem OK-Sekretariat ein Büro zur Verfügung stellt, sich ansonsten jedoch um den Marathon füttere.

«Ich bin erstaunt, wie passiv die Touristiker sind», meint Schild, der überzeugt ist, dass mit dem Jungfrau-Marathon touristisch noch viel mehr herauszuholen wäre. «Aus Gesprächen mit ausländischen Teilnehmern wissen wir, dass viele nach dem Marathon gleich noch Ferien anhängen.» Des-

halb, so sein Vorschlag, hätte man schon längst ganze Marathon-Packages oder einen gemeinsamen Prospekt herausgeben müssen, denn der Bekanntheitsgrad von Interlaken sei durch den Marathon auf jeden Fall gestiegen.

Benno Küng, Marketingleiter bei Interlaken Tourismus, will denn diese Publizität auch nicht abstreiten, gesteht jedoch ein, «dass wir ehrlich gesagt selber nicht genau wissen, was uns der Jungfrau-Marathon wirklich bringt». Er glaubt zwar daran, dass dank dem Marathon zusätzliche Logiernächte generiert werden können, doch fehlen ihm konkrete Wertschöpfungszahlen, mit denen sich die Wirtschaftlichkeit des Anlasses für Interlaken belegen lässt. Deshalb, so Küng, sei er gespannt auf die Wertschöpfungsstudie, die das OK des Jungfrau-Marathons in Auftrag gegeben hat.

KEINE PACKAGES FÜR INDIVIDUALISTEN

Für Interlaken-Tourismus-Direktor Urs Zaugg ist klar, dass der Jungfrau-Marathon viel Publizität für die Region bringt. Nicht vorstellen kann er sich, dass ein Marathon-Package auf Interesse stossen würde. «Was können wir Individualisten wie Marathonläufern bieten, die sich beispielsweise alle sehr individuell ernähren?», fragt sich Zaugg und fügt an, dass er auch nicht glaube, «dass Packages mit zwei bis drei Übernachtungen auf Interesse stossen, denn die meisten Läufer kommen seit Jahren und übernachten immer am selben Ort». Packages, so

Zaugg weiter, würden ja vor allem immer dann geschnürt, wenn man mehr Leute herholen wolle. Im Falle des Jungfrau-Marathons hingegen müsste man froh sein, dass man überhaupt alle Läufer und Begleiter unterbringen könne.

Auch im Direktionsbüro von Wengen-Mürren-Lauterbrunnental-Tourismus kann man keine Wertschöpfungszahlen nennen. Peter Lehner sieht im Jungfrau-Marathon denn auch einen Anlass, der «einerseits Werbeeinfluss für die Region» habe und andererseits «eine soziale Aufgabe wahrnimmt». «Ein solcher Anlass», so Lehner, «bringt eine ganze touristische Region zusammen, so dass ein Wir-Gefühl entsteht und der Dialog untereinander gefördert wird.» Die einheimischen Helfer würden sich mit dem Anlass und damit auch mit der Region identifizieren, ist er sich sicher, was Rennleiter Heinz Schild bestätigen kann: immerhin darf der Marathon auf die helfende Unterstützung von 43 Vereinen aus der ganzen Region zählen.

DANK «ENGADINER» LANGLAUFMEKKA GEWORDEN

Ebenfalls auf die Unterstützung zahlreicher Vereine zählt der Engadiner Skimarathon, der mittlerweile 12 000 Teilnehmer zu verzeichnen hat, die alle während des Laufs verpflegt, betreut und transportiert sein wollen. Zusätzlich heisst es für die einzelnen Engadiner Gemeinden, die Streckenabschnitte auf ihren Gemeindeböden zu präparieren, was über die Jahre hinweg seit Bestehen des Anlasses kein Problem mehr darstellt.

So zumindest sieht es der Pressesprecher des «Engadiner», Claudio Chiogna, der gleichzeitig auch als Direktor der Ferienregion Engadin amtiert. Denn, so Chiogna, die Gemeinden seien sich bewusst, dass der Anlass der Region «mittlerweile immerhin 50 000 Logiernächte in der Zeit um den Marathon herum bringt, weil ein grosser Teil der Teilnehmer bereits mitsamt Begleitern zum vorgängigen Trainieren anreist». Entsprechend hat das OK des «Engadiner» einige Partnerhotels, die dem OK nicht nur Zimmer für die Beherbergung der Spitzenläufer zu Sonderkonditionen bereitstellen, sondern auch in den Ausschreibungen als «Partnerhotels mit guten Konditionen» angepriesen werden.

«Dass wir als Langlaufmekka in Zentraleuropa gelten, ist eindeutig dem Marathon zu verdanken», ist sich Chiogna sicher, der, wie auch die Donatoren des Matterhornlaufes und des Jungfrau-Marathons, keinen roten Rappen verdient. «Reich», da sind sich alle drei Veranstalter sicher, «wird man mit einem solchen Anlass nicht.»

FORSCHUNGSOBJEKT / Die volkswirtschaftliche Bedeutung verschiedener Sportgrossanlässe wird zurzeit im Rahmen einer Studie untersucht. Fazit: Nur einzelne Bereiche, die auch für den Tourismus relevant sind, lassen sich in Zahlen fassen. **MIREILLE GUGGENBÜHLER**

Die Teilnehmerzahlen steigen weiter an

Wie viele zusätzliche Logiernächte ein Sportanlass einer Region indirekt bringt, lässt sich nicht messen, denn noch gibt es keine Methode, um die indirekte Werbewirkung einer Sportveranstaltung zu erfassen. Jürg Stettler, Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft in Luzern, untersucht zurzeit zusammen mit einem Team im Rahmen eines Forschungsprojektes, die volkswirtschaftliche Bedeutung von Sportgrossanlässen. «Was man messen kann, ist lediglich die Medienpräsenz und nicht die Werbewirkung», meint Stettler, «das heisst konkret: wie oft war beispielsweise der Schriftzug einer Region oder eines Ortes im Fern-

sehen während der Übertragung sichtbar?» Die so erhaltene Zahl, multipliziert mit der Anzahl Zuschauer und den äquivalenten Werbekosten pro Sendesekunde, ergibt für eine Region oder einen Ort den Wert der Medienpräsenz.

Anlässe mit hoher Medienpräsenz helfen somit also einer touristischen Region, Tausende von Werbefranken zu sparen. «Natürlich spart so eine Region mehr oder weniger viele Werbefranken», bestätigt Stettler, macht jedoch darauf aufmerksam, dass jeder Anlass immer auch negative Einflussfaktoren wie etwa fehlender sportlicher Leistung der Athleten,

schlechtem Wetter oder Skandalen unterliege, welche durch die Medien vermittelt und bei Lesern oder Zuschauern entsprechende Eindrücke hinterlassen. Aus diesen Eindrücken wiederum können sich Konsequenzen für eine touristische Region ergeben. Und diese so genannte Medienwirkung ist gemäss Stettler bis heute methodisch nicht messbar.

STEIGENDES INTERESSE AN SPORANLÄSSEN

Tatsache ist jedoch trotz allem, dass die Anzahl Teilnehmer sowohl beim Matterhornlauf, wie auch beim

Jungfrau-Marathon und dem Engadiner Skimarathon kontinuierlich angestiegen ist. Und auch an anderen sportlichen Grossveranstaltungen sind steigende Teilnehmerzahlen auszumachen, wie Heinz Keller, Direktor des Bundesamtes für Sport, feststellt. «Das Grundinteresse an solchen Veranstaltungen ist sehr gross. Gemessen an der Bevölkerungszahl der Schweiz, sind die Teilnehmerzahlen an solchen Veranstaltungen im Vergleich zum Ausland enorm hoch.» Dies ist für die Veranstalter einerseits positiv, andererseits sieht Keller in diesem anwachsenden Interesse an Breitensportanlässen auch eine Gefahr. «In der

Schweiz haben nicht beliebig viele Grossanlässe Platz.» Denn die Konsequenz davon ist eine alte Binsenwahrheit: je mehr Grossveranstaltungen und Teilnehmer, desto mehr Abfall wird produziert und desto mehr Verkehr ergibt sich. «Eine Region», so Keller, «muss sich deshalb entscheiden, ob sie bereit ist, diese Konsequenzen zu tragen und zu minimieren.» Deshalb, meint Heinz Keller weiter, brauche es organisatorische Professionalität für solche Anlässe. «Und gerade hier könnte der regionale Tourismus mit seinen ihm zur Verfügung stehenden Instrumenten einen grossen Beitrag leisten», ist Keller überzeugt.



weltweit

Wenn zu Ihren hohen Ansprüchen im internationalen Zahlungsverkehr auch Menschlichkeit gehört.

Je besser man sich versteht, desto effizienter kann man im Finanzbereich zusammenarbeiten. Ein sympathisches Beispiel dafür sind Jacques Biner, Leiter Finanz- und Rechnungswesen des Schweizer Hotelier-Vereins, und sein Postfinance-Berater Mike Yuille. Sie kommen rasch zu Lösungen, schliesslich er-

füllt Postfinance auch im internationalen Zahlungsverkehr höchste Ansprüche. Wenn Sie Ihre Transaktionen schnell und sicher erledigen wollen, rufen Sie für ein Gespräch einfach an: Telefon 0848 848 848.

Globale Zahlungssysteme, Cash-Management, Anlagen.



CLAUDIA WALLIMANN /
Diese angehende und
kreative Tourismusfachfrau
liebäugelt mit dem
Incoming-Bereich. SEITE 10



FLIMS / An der General-
versammlung der Park Hotels
Waldhaus AG wurde eine
Erhöhung des Aktienkapitals
beschlossen. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

SWISS CITIES / Weltweite
Marketingaktivitäten im
Expo.02-Jahr

Städte- und Expo- Promotion

Anlässlich der Mitgliederversammlung von Swiss Cities in Locarno wurden die aktuellsten Marketingaktivitäten der in dieser Organisation zusammengeschlossenen Schweizer Städte präsentiert. Projekt sind Aktivitäten in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich, Italien, Grossbritannien, Skandinavien, Benelux, Nordamerika, Japan und in den Zukunftsmärkten. Zusätzliche Marktleistungen werden von Schweiz Tourismus beigesteuert. Verschiedenste Marketingaktivitäten sind in diesen Ländern, vor allem in den Nachbarländern, im Zusammenhang mit der Landesausstellung vorgesehen, etwa Medienreisen in die Drei-Seen-Landschaft und somit an die Expo.02.

«CITY GUIDE» AUCH IN FRANZÖSISCH

Für den Markt Schweiz wurde zusammen mit dem Medienpartner «Facts» die Herausgabe des Schweizer «City Guides» budgetiert. Erstmals erscheint dieser Städteführer auch in französischer Sprache. Geplant sind zudem Publiereportagen und Angebotsplatzierungen in Zusammenarbeit mit kommerziellen Partnern.

Im Bereich der länderübergreifenden Aktivitäten ist ein Update des Internet-Auftritts in den Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch und Niederländisch vorgesehen. Zudem soll die Online-Bilddatenbank mit neuen Bildern von Schweizer Städten ergänzt werden. Länderübergreifend sind auch die Marketinganstrengungen im Bereich des Kulturtourismus und des so genannten Cross-Marketings.

In Deutschland wird über das überarbeitete «Facts-Städtebooklet» geworben, welches in Süddeutschland der Zeitschrift «Stern» sowie in ganz Deutschland dem Magazin «Art» beigelegt wird. Präsent ist das Swiss-Cities-Angebot auch im Katalog von «DER Tour».

NEUE KRITERIEN FÜR DIE AUFNAHME VON STÄDTEN

An der Mitgliederversammlung wurde engagiert auch über die geforderten höheren Aufnahmekriterien diskutiert (siehe htr vom 28. März, cahier français). Um den neu definierten Qualitätsansprüchen zu genügen, müssen die Städte über das Qualitäts Gütesiegel der Stufe I verfügen. Noch erfüllen nicht alle Swiss-Cities-Städte die strengeren Kriterien. TRU

ZIELGRUPPE FAMILIEN / Das Gütesiegel «Familien willkommen» ist zu einem wichtigen Marketing-Instrument geworden – damit können sich Destinationen klarer positionieren. UELI HANDSCHIN

«Die Vorgaben haben sich bewährt»

Das Credo des Labels «Familien willkommen» haben bisher 21 Destinationen in der Schweiz unterschrieben. Sie anerkennen Qualitätskriterien, die für jeden Ort verbindlich sind und durch unabhängige Experten periodisch überprüft werden. Garantiert werden muss die Einhaltung dieser Kriterien und die ständige Verbesserung des Angebots. Eine der Destination, die als erste mitmachte, ist die Alpenregion Brienz-Meiringen-Hasliberg. Deren Marketingleiter Werner Stahl beurteilt die Weichenstellung als geglickt: Die Region habe sich auch dank des Labels, vor allem aber aufgrund des damit verbundenen Prozesses, als Ferien- und Ausflugsziel für Familien klar positionieren können. «Heute ist überall in der Alpenregion zu sehen, dass Kinder hoch willkommen sind», lobt Stahl. Dass sich die «Alpen» zur «Familienregion» entwickeln konnte, sei auf ständige Überzeugungsarbeit zurückzuführen. Die Vertreter der touristischen Dachorganisationen versuchten, mit den Anbietern das Verständnis für die Bedürfnisse einer Familiendestination zu stärken.

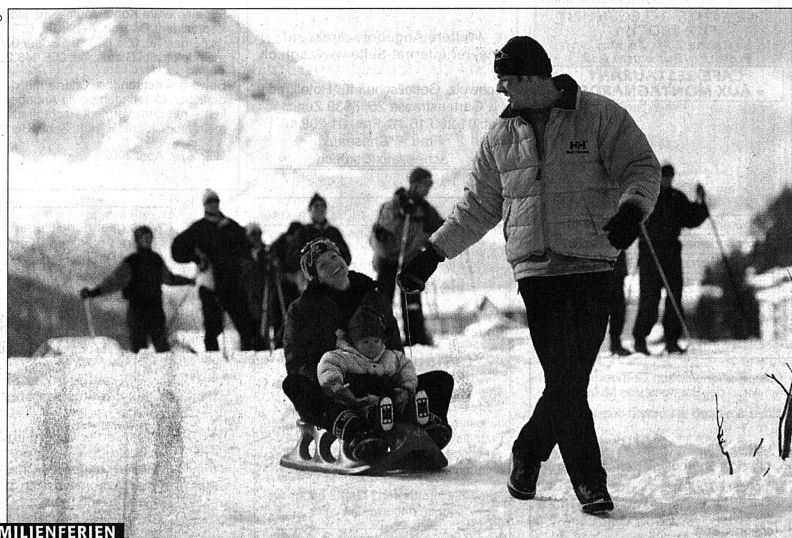
«Ein solches Label ist für das Publikum von grossem Interesse, weil es eine klare Orientierungsmöglichkeit verschafft», sagt Nina Volken, beim Schweizerischen Tourismusverband (STV) für Qualitätsmanagement zuständig. Und zwar in einem Markt, dessen Grösse gewöhnlich eher unterschätzt wird (siehe Kasten). Die Vorgaben des Gütesiegels, die vor fünf Jahren erarbeitet wurden, hätten sich bewährt. Ausschlüsse habe es bisher nicht gegeben. Laut Nina Volken war das strengste Verdikt, das die Qualitätskommission aussprechen musste, die Sisierung eines Ortes für die Dauer eines Jahres.

ST INVESTIERT ANDERTHALB MILLIONEN

Erste Voraussetzung für eine Vergabe ist, dass das Tourismusbüro über das allgemeine Qualitäts-Gütesiegel des Schweizer Tourismus der 1. oder 2. Stufe verfügt. Zu den Kriterien, die weiter erfüllt werden müssen, gehören Standards für Animationsprogramme, Unterkünfte, Spielplätze, Picknickstellen und die Kinderbetreuung. Das Gütesiegel «Familien willkommen» wird für die Dauer von drei Jahren verliehen. Gehen Beanstandungen ein, werden Zwischenkontrollen anberaumt.

Bei Schweiz Tourismus ist Alexander Fricker für die Werbung in diesem Segment zuständig. Zu diesem Zweck stehen rund 1,5 Millionen Franken zur

Foto: Swissimage



FAMILIENFERIEN

Die durchschnittliche Dauer der Familienferien beträgt in der Schweiz sieben Tage.

Verfügung. Ein Drittel dieser Mittel wird für den Prospekt über Familienferien im Sommer benötigt, der unter dem Titel «Platz da für Kinder» in einer Auflage von 700 000 Exemplaren zum zweiten Mal erschienen ist. Er enthält zusätzlich eine Broschüre im Taschenformat, die Tagesausflüge anpreist. Dieses Heftchen wird auch Zeitschriften in der Schweiz und in Deutschland beigelegt. Zudem ist das Angebot für Familien auf den Internetsites einiger Medien präsent.

ZWEI NEUE DESTINATIONEN

Fricker betont, Qualität komme vor Quantität. Zwar freut es ihn, dass mit Château-d'Éx und Savognin die Zahl der Destinationen mit dem Label «Fa-

milien willkommen» in diesem Jahr auf 23 ansteigen wird. Doch wünschte er sich auch, die Zahl der Hotels wäre höher, die ihr Angebot speziell auf Familien ausrichten. So zählen zum Zusammenschluss der «Kids-Hotels» bis heute nur gerade 16 Logierbetriebe und ein Restaurant.

Für Piotr Caviel, Marketingleiter von Savognin Tourismus, ist es folgerichtig, dass sich seine Destination um das Gütesiegel bemüht. Mit einem Anteil der Parahotellerie von 90 Prozent hat sich der Ferienort am Julierpass schon immer auf Familien ausgerichtet. «Wir gelten als familienfreundlich, und diesen guten Ruf wollen wir zementieren», so Caviel. Weil Savognin schon eine grosse Palette von Angeboten für Kinder bereitgestellt habe, falle es nicht schwer, die Kriterien zu

erfüllen. Es seien Kleinigkeiten, die noch verbessert werden müssten.

Diese «Motivationsarbeit nach innen» sei sehr hilfreich, sagt auch Caviel, der sich sicher ist, dass die Prüfer im Sommer dieses Jahres grünes Licht für die Aufnahme in den Kreis der schweizerischen Familien-Spezialisten geben werden. Heute führen das Label Leysin, Villars und Crans-Montana in der Westschweiz; Zinal, Grächen, Blatten-Belalp, Bettmeralp und Riederalp im Wallis. In der Zentralschweiz sind es Beatenberg, Engelberg, Brienz-Meiringen-Hasliberg und Grindelwald, im Berner Oberland Lenk und Adelboden. Dazu kommen das Toggenburg und die Flumserberge in der Ostschweiz sowie die Bündner Destinationen Arosa, Klosters, Lenzerheide und Maloja. UH

27 Prozent der Reisen sind «familienorientiert»

In der jüngsten Ausgabe des Jahrbuches der Schweizerischen Tourismuswirtschaft wird dargestellt, welche grosse Bedeutung die Familie für die Ferienbranche hat. 27 Prozent aller privaten Reisen, die Herr und Frau Schweizer unternehmen, sind «familienorientiert». 64 Prozent davon haben ein Ziel im Inland. In absoluten Zahlen entspricht dies 2,5 Millionen Reisen, die

38 Millionen Logiernächte generieren, wovon allerdings 35 Prozent auf Übernachtungen bei Verwandten und Bekannten entfallen. Von den Aufenthalten, die verrechnet werden, entfallen gut die Hälfte auf Ferienwohnungen, gefolgt von den Hotels und dem weitaus geringeren Anteil, die die Campingplätze generieren. Der Marktanteil des «familienorientierten Reisens» am

Total der Logiernächte wird auf 29 Prozent oder 20,6 Millionen beziffert. Graubünden, Wallis und das Tessin sind in absoluten Zahlen die wichtigsten Ziele von Familienreisen. In Relation zum gesamten Reiseaufkommen in den Regionen erreichen Familien aber in der Zentralschweiz, im Wallis und in der Ostschweiz den höchsten Anteil. UH

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



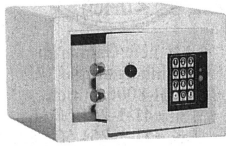
GRILL-KOTA 9.0 m²

Da kommt Stimmung auf!
Grillieren in gemütlicher Runde.
Wetterunabhängig
Für Ihre Gäste, Freunde, Familie.

NEU! Jetzt auch als Gross-Kota
mit 17 m² lieferbar.
Für Feierlichkeiten in rustikaler
Umgebung.

Finnische Qualität!
Auf Wunsch Montage.
Besuchen Sie unsere Ausstellung.
Verlangen Sie die Unterlagen!

Ralf Trötschkes, Handelsvertretung
7505 Celerina, Tel. 081 833 70 09
Fax 081 833 70 10



LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Grössen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinder Schloss möglich

STS Systemtechnik Schänli GmbH
CH-8718 Schänli
Tel. 055 619 68 00, Fax 055 619 68 08
www.sts-schaenli.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

Kosimir-Pfyller-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 HOTELIERE & RESTAURATIONHABEN SIE EINEN BETRIEB ZU VERKAUFEN, ZU
VERMIETEN, ZU FÜHREN - ODER SUCHEN SIE
EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT
IHNEN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER
VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06serge et daniel
bulliard saMakler, Verwalter, Experten
Freiburg, rue St-pierre 6, tel. 026 322 47 55
www.bulliard.ch immobilier@bulliard.chEINE ECHTE GELEGENHEIT
FÜR PROFIS!
In La Roche / FR, 15 Min. von
Freiburg/Bulle und A12CAFÉ-RESTAURANT
AUX MONTAGNARDS

Saal für Anlässe 75 Pl.	Restaurant 40 Pl.
Kleiner Speisesaal 20 Pl.	Café-Bar 60 Pl.
Zwei 5-Zi.-Wohnungen	Gurdüch 2794m²
Umbauarbeiten 92/94	Parkplatz
Bauvolumen 2'487 m³	Grosses Potenzial
Absolut konkurrenzloser Preis!	

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen
wir in der Sonnenstube Melano TI
direkt am Lago di Lugano unser

****-Hotel

mit eigenen Bootsplätzen und Steg

- grosser Parkplatz
- Piano-Bar
- wunderbare Seeterrasse
- schöner Pool
- Grundstück ca. 6700 m²

Verhandlungspreis Fr. 8.500.000.-
(evtl. auch geeignet für Eigentumswoh-
nungen)Solvente Interessenten melden sich
bitte bei Herrn A. Canova,
Tel. 091 649 63 33 oder 079 406 58 29

148080/413567

Bar Zürich City 3

Zu verkaufen/vermieten

neuwertige Bar 2001

langer Mietvertrag, günstiger Zins,
zentral, Passantenlage, (Tramhalte)
grosser Platz für Sonnenterrasse
per Absprache evtl. sofort.

Infos unter Tel. 079 659 26 02

148110/417085

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Finanzierung - Beratung - WirtschaftsprüfungMieter mit Kaufabsichten gesucht
für einSEMINARHOTEL
im Waadtänder Juramit moderner und attraktiver
Infrastruktur, Nähe Yverdon und
Autobahn A1Ca. 30 schöne Zimmer mit Dusche/
WC; Restaurants, Terrasse,
Seminarräume sowie ein Foyer;
eigene Parkplätze vorhanden.
Rationelle ArbeitsabläufeWeitere Angebote direkt auf
unserer Internet-Seite www.sgh.ch

Schweiz. Gesellschaft für Hotelkredit

Gartenstrasse 25, 8039 Zürich

Tel. 01 209 16 16, Fax. 01 209 16 17

Frau A. Cheseaux
acheseaux@sgh.chSchweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Finanzierung - Beratung - Wirtschaftsprüfung

Zu verkaufen

BERGHOTEL IM
BERNER OBERLANDgemütliches Chalet mit Langlauf-
und Wanderparadies auf
1'600 m.ü.M.Berghotel mit 9 Gästezimmer mit
Dusche/ WC sowie 5 Masselager
mit je sep. Dusche/ WC, Restaurant,
Stübl, Saal und grosszügiger
Terrasse mit wunderschönem Blick
auf die Berg.Weitere Angebote direkt auf
unserer Internet-Seite www.sgh.chSchweiz. Gesellschaft für Hotelkredit
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich
Tel. 01 209 16 16, Fax. 01 209 16 17
Frau A. Cheseaux
acheseaux@sgh.ch

Herausforderung

Wir vermieten in der Seegemeinde
Ennetbürgen NW ein

Restaurant im 1. OG

an guter Lage, mitten im Herzen des
Dorfes. Die Nutzfläche von ca. 340 m²
inklusive Küche und WC-Anlagen bietet
Platz für 130-170 Sitzplätze und ist für
verschiedene Verwendungszwecke
unterschiedl.Sind Sie interessiert? Gerne geben wir
Ihnen nähere AuskünfteB. Murer Baureuhand & Immobilien
T. 041 622 11 50, F. 041 622 11 54
E-Mail: murer.bruno@freesurf.ch

Im Zentrum von Amriswil

Zu verkaufen an hoch frequentierter
Lage

Hotel-Restaurant-Liegenschaft

1999 total renoviert.
Restaurant 75 Pl., Speisesaal 30 Pl.,
kl. Saal 25 Pl., gr. Saal ca. 200 Pl.,
6 Gästezimmer, 5 Personalzimmer,
4-Zi.-Wirtswohnung, genügend Park-
plätze 471 m² Grundstückfläche,
4442 m² umb. Raum.Der interessierte Betrieb bietet
einem Initiativen Wirt eine gute
Existenz. VP: Fr. 975 000.-E-Mail: thoma.immo@tgnet.ch
Internet: www.immopool.ch/thomaTHOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

PACHTAUSSCHREIBUNG für das
RESTAURANT SCHÜTZENHAUSNachdem der bisherige Pächter nach zwölfjähriger
erfolgreicher Tätigkeit zurücktritt, wird das 1994
neu renovierte, mit einer leistungsfähigen
Infrastruktur eingerichtete

Restaurant Schützenhaus in Glarus

auf den 1. Januar 2003 zur Verpachtung ausgeschrieben

Das neben der Truppenunterkunft und dem kantonalen Zivil-
schutzzentrum gelegene Schützenhaus umfasst, neben einem
unmittelbaren Restaurant mit 100 Plätzen, einem separaten
Stübl mit 40 Plätzen, sowie einer Gartenterrasse mit 50 Plätzen,
einem unteilbaren Saal mit 430 bzw. 580 Plätzen (Bankett-
oder Konzertbestuhlung) inkl. Bühnen- und Office-Einrichtungen
für Bankette, Veranstaltungen und Vereinsanlässe aller Art samt
entsprechend leistungsfähig eingerichteten Küchenbetrieb und
Nebenräumen.Für fachlich ausgewiesene, tüchtige Bewerber mit erfolgreicher
Praxis bietet sich eine echte Herausforderung zum Aufbau einer
guten Existenz an.Die Pachtbedingungen liegen in der Gemeindekanzlei zur Ein-
sichtnahme auf.Für eine erste Kontaktaufnahme stehen Interessenten Gemein-
depräsident Dr. Hch. Aebli, Tel. 078 357 67 44; Pächter R. Ha-
gelberger, Tel. 055 640 10 52 oder 079 636 65 77 sowie die Ge-
meindekanzlei Glarus, Tel. 055 646 25 00 zur Verfügung.Bewerber richten Ihre Offerte mit den branchenüblichen erforder-
lichen Unterlagen sowie Angaben über ihre bisherige Tätig-
keit - mit dem Vermerk Pachtangebote - bis 2. Mai 2002 an Ge-
meindepräsident Dr. Hch. Aebli, Gemeindehaus, 8750 Glarus.

Glarus, 4. April 2002

GEMEINDERAT GLARUS

P 148082/418109

Aus gesundheitlichen Gründen su-
chen wir einen Käufer (allenfalls
auch Pächter oder Gerant) für ein
gutgehendesSeminarcenter-
Hotel-Restaurantmitten in der Schweiz
im BiosphärenreservatDas Center verfügt über 3 Plenums
mit Gruppenraum und modernsten
Einrichtungen, 24 Chalet- oder Pan-
oramazimmern, 80 Sitzplätzen im
Restaurant (sowie 60 Plätzen auf
der grossen Sonnenterrasse) und
ein reiches Event- und Freizeit-
angebot für die Gäste.Ihre Anfrage richten Sie bitte an:
Bühlmann Treuhand AG,
Bahnhofstrasse 30,
6110 Wolhusen
Telefon 041 490 49 01

P 148111/297499

Bestqualifiziertes
Hoteller-Ehepaar (EHL/VDH)ist auf der Suche nach einer
Hotel-Liegenschaft
in Pacht oder zum KaufWir stellen uns ein 3- bis 4*-Haus mit
mind. 25 Zimmern und einem interes-
santen Standort vor.Wenn Sie auf der Suche nach einem
Nachfolger sind, dann schicken Sie aus-
sagekräftige Unterlagen mit Kauf- oder
Pachtpreisvorstellungen an Chiffre
147687, hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

147687/394189

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

Hotel Rinaldi in Davos

Im Auftrag verkaufen wir das traditionsreiche Familien-
hotel Rinaldi in Davos

Die sehr gut unterhaltene Liegenschaft umfasst:

- Restaurant mit 70 Sitzplätzen
- Arvenstübl mit 40 Sitzplätzen
- Saal mit 100 Sitzplätzen
- Gartenterrasse mit 40 Sitzplätzen
- 51 Gästezimmer
- Schöne Wirtswohnung und 8 Personalzimmer
- Grosser Parkplatz

Der Betrieb bietet für solvente und gut ausgewiesene
Fachleute eine ausgezeichnete Existenz.Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an Herrn Urban Augustin.

Gastroconsult AG

Alexanderstrasse 2, Postfach, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42
Fax 081 252 15 62
E-Mail: chur@gastroconsult.ch

147613/333778

JETZT INVESTIEREN!

Zu verkaufen (evtl. verpachten) in bekanntem Winter- und
Sommersportort im Kt. GR:

Erstes Haus am Platz

mit ca. 50 Betten (erweiterbar), Restaurants, Bar,
Dancing, Wellness- und Sportbereich.Für Fachleute ein Topobjekt zu fairen Konditionen. Fle-
xible Abwicklung, auch Einzelteile, Gegengeschäft oder
WIR-Anteil möglich. Kontaktnahme unter Chiffre 148096,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148096/415888

Wir suchen für unser Hotel (25 Zimmer, 48
Betten) mit Schwimmbad/Restaurant (80
Sitzplätzen innen, 100 auf Seeterrasse) an
schöner Lage direkt am Thunersee in
Merligen ab 1. Januar 2003 eine Nachfolge

Pächterehepaar

Kleininventar und Wagnier müssten
übernommen werden. Jahresmiete mit
Kaufrecht.Offerten unter Chiffre Q 005-183248, an
Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 147885/382708

Tessin

Zu verkaufen aus Nachfolgegründen
ausbaufähigesrenommiertes 3-Sterne-
FamilienhotelDirekt am Lago Maggiore gelegen - mit
48 Doppelzimmern sowie je 1 Attika-
und 5-Zimmer-Dachwohnung, 3 Res-
taurants, Weinkeller, Konferenzsaal,
Hallenbad, Fitness/Sauna/Solarium,
Tiefgarage (18 Plätze) und Parking für
Bus und PKWs (12).

Weitere Infos:

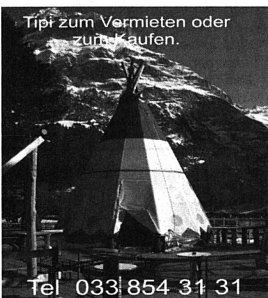
PLT Invest SARL,
Postfach, 8033 Zürich,
Telefon 01 361 11 25, Fax 01 361 12 55,
E-Mail: em-orn.steiger@plt.ch

146704/247804

ANZEIGEN

AUS- UND WEITERBILDUNG

BAZAR

Tipp zum Vermieten oder
zum Kauf.

Tel 033 854 31 31

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

SA 145559/262595

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@mellem.com.fr
http://www.mellem.com/fr/cciel

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

145391/362204

Ausstellungs- und Occ.-
Egro-Kaffeemaschinen

Lagerabverkauf

Fr. 500.- Belohnung für jede bis 30. April
2002 gekaufte Kaffeemaschine aus un-
serem Occ.-Abverkauf von Leih- und
Mietmaschinen zu den ohnehin schon
günstigen Konditionen!Kontaktieren Sie uns heute noch, damit
unser Aussendienst mit Ihnen zusam-
men Ihre Bedürfnisse abklären kann!

ACHTUNG: zeitlich limitierte Aktion!

Egro AG, 5443 Niederrohrdorf,
www.egro.ch, Tel. 056 485 95 95,
Fax 056 485 95 19
E-mail: cmsales@egro.ch

148117/105520

Mattes
Besteck?SILBAG AG
Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44
Mail: silbag@tic.chWir
reparieren
polieren
versilbern
...

Über Internet und nette Gäste.

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

GROSSAQUARIUM / Auf Suche in der Schweiz

«Sea-Life»-Standort

Die englische Merlin Entertainment Group sucht nach einem weiteren Schweizer Standort für ein Grossaquarium. Um gegenseitige Konkurrenz zu verhindern, solle der Standort mindestens zwei Autostunden von Konstanz entfernt liegen. Im dortigen «Sea-Life»-Aquarium wird bis Ende dieses Jahres der 1,5-millionste Besucher seit der Eröffnung im Mai 1999 erwartet. Damit ist Konstanz das erfolgreichste der 13 euro-

päischen «Sea-Life»-Aquarien. Im Jahr 2001 sind 350 000 Besucher nach Konstanz gekommen.

Das Thurgauer «Sea Life» zeigt in 30 Aquarien 3000 Süs- und Salzwasserfische. Die in diesem Jahr präsentierte Hai-Ausstellung ist in Zusammenarbeit mit Tierschützern entstanden. In den Aquarien sind derzeit 30 Haie zu sehen, die bis anderthalb Meter gross sind. *KJV/sda*

Ostschweiz auf Werbetour

Sechs Gastorte im Ausland.

Die Ostschweiz stellt vom 8. bis 23. April in sechs Städten des benachbarten Auslands ihre touristischen und wirtschaftlichen Vorzüge vor. Gastorte sind Innsbruck, Dornbirn, Kempten, Langenargen, Reutlingen und Radolfzell. An der Infotainment-Show werden bis zu 100 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Tourismus erwartet. Geplant sind Fachgespräche, Degustationen und ein Showblock. *KJV/sda*

5. SCHWEIZER FERIENTAG / Am 11. und 12. April in Crans-Montana

Plattform der Branchen-Trends

Schweiz Tourismus (ST) lädt die Branche für den 11. und 12. April zum 5. Schweizer Ferientag in das Kongresszentrum Le Régent in Crans-Montana ein. Das Hauptreferat des ersten Tags hält Bundesrat Pascal Couchepin: «Ist-Beurteilung und Chancen des Wirtschaftssektors Tourismus». Anschliessend geht es um Strategie und Projekte von Schweiz Tourismus. GDI-Direktor David Bosshard spricht über «Mega-

trends in der Freizeitgestaltung» und Professor Richard Kühn von der Uni Bern über «Branding und Marken».

Am Freitag, den 12. April vormittags führt ST drei Themenforen durch (Anmeldung unter www.STnet.ch).

Forum 1 unter dem Titel «Best Practices / Erfolgsgeschichten» bietet Fallbeispiele aus der Praxis; Erfolgreiche Projekte, Marketingaktivitäten, Kampagnen; die Bereiche

Gästebetreuung, Kooperationen, Branding, Werbung, Kampagnen, Printmittel.

Forum 2 unter dem Titel «Content is everything! / Bedeutung touristischer Inhalte» widmet sich der Wichtigkeit und der Qualität der Datenerfassung; dem Dokumentieren und dem Digitalisieren der touristischen Schweiz.

Forum 3 befasst sich mit der «Hotellerie – Führt Spezialisierung zum Erfolg?» *KJV*

QUALITÄTS-GÜTESIEGEL / Die Erwartungen der meisten Touristiker an das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus sind erfüllt oder übertroffen. Das zeigt eine Diplomarbeit am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern. **CHRISTINE KÜNZLER**

Mit dem Q haben Touristiker die Nase vorn

Was bringt das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus einem Betrieb überhaupt? Antwort auf diese Frage holte sich Christoph Schaffer in seiner Diplomarbeit, die er am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIT) an der Uni Bern eingereicht hat. 70 befragte Touristiker stellten dem Q mehrheitlich eine gute

Note aus. Die Erwartungen an das Gütesiegel sind alle mehrheitlich erfüllt, zu einem kleinen Teil übertroffen worden. Im Bereich Mitarbeiterführung gaben 33 Prozent an, die Erwartungen seien nur teilweise erfüllt worden (62% der Erwartungen sind erfüllt, zu je etwa gleichen Teilen etwa sind sie übertroffen oder nicht erfüllt worden).

«Unterstützung der Führungstätigkeit, Einbezug der Mitarbeitenden, Verbesserung des Reklamationsmanagements, Dokumentation der betrieblichen Abläufe, Effizienzsteigerung in den betrieblichen Abläufen, Kosteneinsparungen»: Das sind die generellen Stärken, die die befragten Touristiker dem Gütesiegel attestieren (vgl. Grafik). Dem gegenüber stehen zwei Schwächen: Geringer Bekanntheitsgrad in der Öffentlichkeit, fehlende Kontrolle auf der Stufe I. «Das Q soll in erster Linie nach innen wirken», präzisiert Hansruedi Müller, Professor am FIT. «Die Qualität soll der Gast spüren. Deshalb ist es gar nicht ein primäres Ziel, den Bekanntheitsgrad des Q bei den Gästen zu fördern. Unter den Touristikern indes muss das Instrument bekannt sein.» Die Kritik an der nur schwachen Kontrolle sei verständlich. Doch Müller gibt zu bedenken, dass

mit dem Q I die Qualitätsbegeisterung im Vordergrund stehe. Und die sollte nicht mit rigiden Kontrollen eingeschränkt werden. «Auf der Stufe II wird der Kontrolle vor Ort ein grösserer Stellenwert beigemessen.»

Einige der befragten Touristiker stellten fest, das Q habe teilweise anspruchsvollere Gäste und Mitarbeitende zur Folge. Fazit: Wo hohe Qualität versprochen wird, wird auch hohe Qualität erwartet.

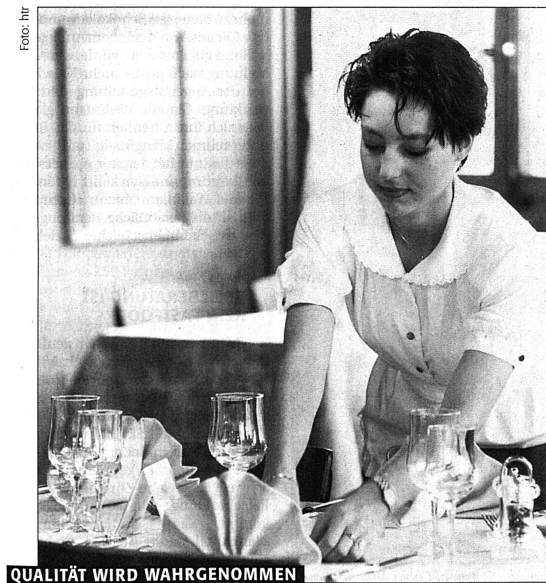
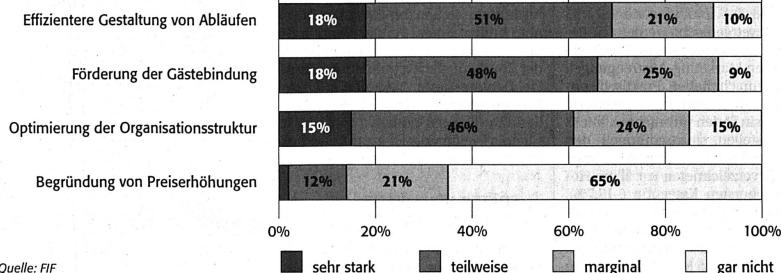
INNOVATIVER UND KONKURRENZFÄHIGER

Drei bis fünf Arbeitstage investieren mehr als die Hälfte der befragten Qualitäts-Coaches für die Umsetzung des Q I, ein Drittel sogar mehr als sechs Arbeitstage. Für die Erarbeitung der Stufe II brauchen die meisten Betriebe mehr als acht Tage. Die weiteren invol-

vierten Mitarbeitenden waren während knapp drei Arbeitstagen beansprucht. Doch der Einsatz lohnt sich, sagen doch rund drei Viertel der befragten Hoteliers und Gastronomen, das Q habe ihre Konkurrenzfähigkeit verbessert. Bei den angefragten Schneesportschulen gaben zwei Drittel an, bezüglich ihrer Konkurrenzten die Nase vorn zu haben. Dies möglicherweise deshalb, weil das Q laut Untersuchung zu kreativeren und innovativeren Angeboten verhilft. Gerade in der Gastronomie geben 40 Prozent der Befragten an, dass diese Kreativitäts- und Innovationssteigerung sehr stark zutrifft (Hotellerie 16%, Schneesportschulen 7%).

«Erfolgskontrolle Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus»: Christoph Schaffer hat 179 Betriebe angeschrieben und 70 auswertbare Fragebogen zurück erhalten (39%).

Nutzen des Q-Programms



QUALITÄT WIRD WAHRGENOMMEN

Das Q wirkt sich positiv auf den Betriebsablauf aus. Das zeigt die Diplomarbeit.

URSULA SCHNEIDER / Sie war 28 Jahre bei Schweiz Tourismus Frankfurt für die Medien zuständig und ist nun pensioniert worden. Die Fachfrau weiss also genau, was deutsche Journalisten in der Schweiz wollen und brauchen. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

«Es ist wichtig, den Journalisten zuzuhören»

Sie verlassen Schweiz Tourismus Frankfurt nach 28 Jahren. So haben Sie also viel Erfahrung mit Medienvertretern. Was wollen und brauchen die deutschen Journalisten?

Es ist ganz wichtig, dass man den Journalisten zuhört, dass man verfolgt, was sie schreiben – auch über andere Länder – und dass man sich in sie hineinversetzt und sich bewusst ist, dass sie nicht zum Vergnügen reisen, sondern mit ihrer Arbeit Geld verdienen müssen. Das heisst, man muss ihnen interessante Themen liefern – aber solche, die auch Schweiz Tourismus etwas bringen. Es gilt also, die ST-Projekte so aufzubereiten, dass der Journalist zu dem Thema eine interessante Geschichte schreiben kann.

Bei Pressereisen ist der rote Faden sehr wichtig. Die Medienschaffenden sollen ein Thema erhalten, das sie je

nach Lust und Laune ausbauen können. Die Tourismusorganisation vor Ort und die Regionen sollen sich bewusst sein, dass solche Journalisten-Besuche eine unbezahlbare Werbung darstellen. Das heisst, wenn ein Journalist – allein oder mit einer Medienreise – in die Schweiz kommt, muss er von den allerbesten Mitarbeitenden betreut werden. Es muss jemand sein, der die Geschichte und die Lokaltäten des Orts kennt. Wichtig ist, dass man den Journalisten Insiderinfos verrät. Die Touristiker können die Medienschaffenden beispielsweise auf einen Ortsansässigen hinweisen, der einen besonderen Beruf ausübt. Tipps für Fotostandorte sind ebenfalls sehr gefragt. Wenn der Verkehrsdirektor einen Journalisten nicht kennt, kann er jederzeit bei Schweiz Tourismus nachfragen. Oft ist es auch sinnvoll, sich



Ist an der ITB von ST verabschiedet worden: Ursula Schneider.

beim Journalisten zu erkundigen, ob er bereits einen Auftrag hat. Professionelle Journalisten holen sich ihren Auftrag vor der Pressereise.

Welche Pressereise war besonders erfolgreich?

Medienreisen mit dem Thema Wandern kommen am besten an. Vor allem dann, wenn sie verschiedene Outdoor-Aktivitäten beinhalten. Zum Beispiel eine Safari mit der Bahn. Wandern ist in der Schweiz immer noch das Hauptthema. Jetzt mit der Bergkampagne erst recht.

Wie gewinnt man das Vertrauen der Journalisten?

Wenn man sie persönlich und individuell betreut. So entstehen Beziehungen, die auch lange halten. Ostdeutsche Journalisten, die vor Jahren

an ihrer ersten Pressereise in die Schweiz teilgenommen hatten, waren so beeindruckt, dass sich der Kontakt mit ihnen über all die Jahre gehalten hat. Gerade auch für Fernseh-Journalisten ist die persönliche Beziehung ausschlaggebend. Mit ihnen sollte man sich ab und zu – wenn es sich ergibt – auch privat treffen. So kann man sie problemlos anfragen, wenn man ein Thema zu platzieren hat.

Nun sind Sie pensioniert worden – was werden Sie künftig tun?

Erst genieße ich meine grosse Freiheit. Ich freue mich darauf, die Tipps, die mir die Journalisten für andere Länder gegeben haben, umzusetzen.

Ab sofort ist Stefanie Sattler für die Medienarbeit bei ST Frankfurt zuständig.

HANDBUCH / «Travel Trade of Switzerland»

Branchen-Who-is-Who

Die 15. Auflage des Tourismus-Handbuchs «Travel Trade of Switzerland» hat gegenüber der letzten Ausgabe um 48 Seiten zugelegt. Auf 496 Seiten sind Angaben von 4000 touristischen Unternehmen und Organisationen zu finden. Einen Schwerpunkt bilden die Medien und Journalisten, die sich in der Schweiz mit Tourismus befassen.

Erstmals dargestellt sind die wichtigsten Online-Redaktio-

nen. Auch das Verzeichnis der B2B-Anbieter (Business-to-Business) im Tourismus ist neu. Das wiederum von Urs Meierhofer herausgegebene Handbuch ist dank der vielen Personenangaben ein eigentliches «Who is Who» der Schweizer Tourismusbranche. TRU

Preis: 95 Franken plus Versandkosten und MWST. Bezugsquelle: Tel. 021 800 51 51 oder E-Mail: ump@studiodetourisme.ch, Internet: www.traveltrade.ch

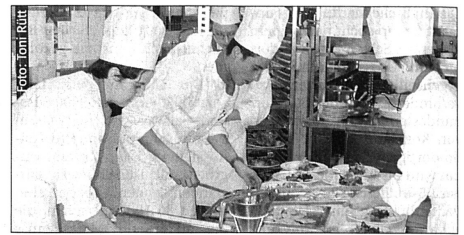
85 000 Fahrgäste mehr befördert

Appenzeller Bahnen. 2001 transportierten die Bahnen 3,153 Mio. Fahrgäste (+2,8%, +85 000 Personen). Positiv entwickelte sich der Abo-Verkehr (+8%), während es im Einzel- und Gruppenreiseverkehr zu Einbussen kam. Der Verkehrsertrag stieg um 3,2 Prozent auf 6,122 Mio. Franken. Die Rechnung weist einen Betriebsaufwand von 25,14 Mio. Franken und einen Ertrag von 25,265 Mio. Franken auf. Der Gewinn betrug 124 000 Franken. TRU/sda

HOTELFACHSCHULE THUN / Praktische Prüfung «Bankett»

Fach- & Sozialkompetenz

Zum Abschluss der Grundausbildung absolvierten 40 Studierende des 4. Semesters der Hotelfachschule Thun ihre praktische Prüfung «Bankett». Wie sie die Aufgaben in den Sparten Food & Beverage, Küche und Service verteilten, bestimmten sie selber. «Neben dem fachlichen Können wurden auch Sozialkompetenz und Stressresistenz geprüft», so Urs Bachmann, Leiter Fachausbildung. TRU



Ein Prüfungskriterium war, unter Zeitdruck arbeiten zu können.

TICINO TURISMO / 2001 kam es zu einem Übernachtungsrückgang

Mit blauem Auge davongekommen

Trotz schwieriger Rahmenbedingungen konnte sich die Tessiner Tourismusbranche im Jahr 2001 recht gut über Wasser halten. Zu diesem Schluss kam der kantonale Tourismusdirektor Giuseppe Stinca bei der Bilanzpressekonferenz in Lugano.

Das Total der Übernachtungen betrug 2001 genau 4,99 Millionen. Dies bedeutet gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 2,3 Prozent, wobei die Hotels unter dem Gasteschwund mehr litten als die Ferienwohnungsbranche. Besonders Touristen aus Deutschland (-9,2%) und den USA (-11%) blieben aus. Angesichts der Probleme auf der Gotthard-Achse, der Brandkatastrophe im Tunnel und dem 11. September erstaunt dies nicht.

SCHWEIZER STELLEN DEN LÖWENANTEIL

Der relativ starke Rückgang dieser beiden Gästegruppen konnte durch einen Zuwachs bei den Herkunftsländern Italien (+8,6%) und England (+2,8%) teilweise wettgemacht werden. In Bezug auf die Italiener dürften sich die vermehrten Marketing-Anstrengungen bezahlt gemacht haben. Praktisch konstant blieb der Anteil von Schweizern, die im Tessin Ferien verbrachten. Mit 53 Prozent stellen sie traditionell den Löwenanteil der Feriengäste. Einen Einbruch verzeichneten vor allem Hotels der obersten Kategorie (-13,7%), während einfache Pensionen, Jugendherbergen und Berghütten zulegten. Mit 56 Prozent aller Übernachtungen ist die Region Lago Maggiore (Locarno und Täler) nach wie vor das beliebteste Ferienziel.

GERINGER TREUEGRAD DER GÄSTE

Die relativ geringe Auslastung der verfügbaren Hotelbetten (42%), die immer kürzer werdende Aufenthaltsdauer und der geringe Treuegrad der Gäste bereiten Ticino Turismo Bauchweh. Mit gezielten Kampagnen sollen die Touristen wieder stärker an die Südschweiz gebunden werden. Stinca appelliert aber auch an die eigene Zufut, die internen Streitigkeiten definitiv zu begraben: «Nur mit vereinten Kräften können wir die Konkurrenz besiegen.» LO

KURZ UND BÜNDIG

«Schweiz – die Heimat der Berge». Dieser Slogan steht auf rund 2500 Plakaten, die jetzt am Grand Central, dem grössten Bahnhof New Yorks, sowie in Zügen und an New Yorker Bussen angebracht sind. 75 Millionen Leute will die Kampagne von «Schweiz Tourismus» mit dieser und zusätzlichen Aktionen bis Ende Mai erreichen. Jährlich bereisen rund eine Million US-Amerikaner die Schweiz. TRU/sda

CLAUDIA WALLIMANN / Sie ist in Sarnen als Reiseberaterin tätig und lässt sich berufsbegleitend an der Luzerner Höheren Fachschule für Tourismus zur Tourismusfachfrau ausbilden. TONI RÜTTI

«Ich möchte meine Ideen und Kreativität ausleben können»

«Ich möchte gerne noch etwas sehen von der Welt, zum Beispiel Kanada und Neuseeland bereisen», sagt die 25-jährige Claudia Wallimann aus Sarnen, die im Sommer 1998 bei der Crossair «Seasonal Cabin Attendant» war. Heute ist sie in Sarnen bei der Firma Wirz Travel AG Reiseberaterin und kann da-

Portrait

bei auf die mit Fluggästen gemachten Erfahrungen zurückgreifen. Gleichzeitig lässt sie sich berufsbegleitend an der Luzerner Höheren Fachschule für Tourismus zur diplomierten Tourismusfachfrau ausbilden. «Diese Schule erlaubt es mir, meinen Horizont noch massgeblich zu erweitern. Nach dieser Ausbildung stehen mir die Türen zu einem breiten Spektrum der Berufswelt offen», ist sie überzeugt. «Ich habe an der Tourismusfachschule auch schon viele interessante, weltoffene Leute kennen gelernt.» Das dürfte weitgehend ihr eigenes Verdienst sein, denn Claudia Wallimann ist gesellig und es muss immer etwas «laufen».

SPÄTER VIELLEICHT TAXIFÜHRE ANBIETEN

Von der Welt wird sie gewiss nach diesem Studium noch viel zu sehen bekommen. Sie hat nämlich vor, die 1995 in Angriff genommene Ausbildung zur Privatpilotin auf einmotorigen Maschinen fortzusetzen. «Linienpilotin werde ich sicherlich nicht, aber vielleicht biete ich später mal Taxiflüge an», sagt die vielseitig interessierte Touristikern. Noch möchte sie sich nicht 100-prozentig festlegen, was ihre berufliche Zukunft anbelangt, was bei ihren vielfältigen Fähigkeiten und der raschen Auffassungsgabe auch noch nicht zwingend scheint. Denkbar ist, dass sie dereinst im Incoming-Bereich tätig sein wird. «Ich möchte meine Ideen und Kreativität ausleben können», antwortet sie auf die Frage, wie

Foto: Toni Rüttli



CLAUDIA WALLIMANN

Die angehende Tourismusfachfrau und ehemalige «Seasonal Cabin Attendant» möchte noch Privatpilotin werden.

sie sich selber in ihrem künftigen Berufsleben sieht. Um Geld zu verdienen, war sie vor ihrer Anstellung bei der Crossair im Seehotel Baumgarten in Kehrsiten-Dorf als Réceptionistin und Serviceangestellte tätig. Auch dort hat sie gelernt, was Gäste wollen und wie man, je nach Situation, mit ihnen umzugehen hat. «Dass man im Tourismus anderen Menschen zu dienen hat, stört mich nicht. Auch beim Dienen kann man sehr kreativ sein», sagt Claudia Wallimann. Gerade für Frauen sieht sie im Tourismus und in der Kundenberatung Möglichkeiten, beruflich

und somit auch gesellschaftlich vorwärts zu kommen, statt auf der unteren Stufe sitzen zu bleiben.

OHNE BERUFSERFAHRUNG FAST CHANCENLOS

In Alpnach in intakten Familienverhältnissen aufgewachsen, hatte Claudia Wallimann 1997 in Sarnen an der Kantonsschule Obwalden die B-Matura (Latein) abgelegt. Und genau das machte ihr die Stellensuche so schwer: Sechs Monate lang gab es von den Reisebüros sowie einer Tourismusorganisation nichts wie Absagen: «Sie haben leider keine Berufserfahrung», hiess es jeweils. «Wenn man mich mehr oder weniger direkt wissen liess, ich könne ja noch «nichts», war dies nicht sehr erfreulich», erinnert sie sich. Sie bezeichnet es als einen Glücksschlag, schliesslich bei der Wirz Travel AG als Reiseberaterin eine Chance bekommen zu haben. Zumal diese Stelle genau ihren Wünschen entspricht und sie das Team als «super» bezeichnet. «Wir sind wie eine grosse Familie», sagt sie. Ihre jetzige Tätigkeit gibt ihr immer wieder Gelegenheiten, neben touristischen Fachkenntnissen auch den gesunden Menschenverstand einzusetzen. «Familien, die mit kleinen Kindern auf die Maledi-

ven wollen, frage ich manchmal, ob sie nicht lieber zuerst Europa kennen lernen möchten. Kleine Kinder begreifen gar nicht, wieso sie stundenlang in einem Flugzeug stillsitzen müssen.» Die Schweiz zum Beispiel habe schliesslich mehr zu bieten als Schokolade und weitere Clichés. Was manchem Anbieter allerdings gut anstehen würde, wäre ihrer Meinung nach etwas mehr Kreativität bei der Angebotsgestaltung und Vermarktung. Claudia Wallimann glaubt, dass sich ihre Offenheit für das Reiseunternehmen langfristig auszahlt. Dass das Internet dereinst die persönliche Beratung ersetzen kann, befürchtet Claudia Wallimann nicht: «Computer können die persönliche Beratung und die zwischenmenschliche Beziehung nicht ersetzen.»

REISEBERATUNG IST KEIN FASTFOOD

Zwischendurch Geschäftsleute bedienen zu dürfen, die gleich wissen, was sie wollen, macht ihr ebenso viel Spass wie der Umgang mit Leuten, die mit dem Reisen weniger vertraut sind. «Der Kundenkontakt ist wahrscheinlich intensiver in der von einer ländlichen Mentalität geprägten Inner- schweiz als etwa in Zürich, wo mir die Reiseberatung wie Fastfood vorkommt», sagt Claudia Wallimann. Manchmal staunt sie, dass nicht nur sie viel über ihre Kunden weiss, sondern diese auch reges Interesse an ihr haben (und wohl nur von ihr bedient werden möchten). Dass sie liebend gerne zum «Snöben» fährt, ist an sich noch nichts Aussergewöhnliches. Das Spezielle an Claudia Wallimann und ihrem langjährigen Freund ist aber, dass es kaum einen Sonntag im Jahr gibt, an dem sich die beiden nicht auf dem Titlis auf der Ganzjahrespiste tummeln. Auch während der Woche etwas mehr Sport zu betreiben, hat sie sich vorgenommen. Und überhaupt: Es gibt noch so viel zu tun, wird ihr immer wieder dann bewusst, wenn ihr die Zeit davonzufliegen droht, weil sie unablässig aktiv ist.

Zur Person

Name: Claudia Wallimann
Alter: 25 Jahre
Zivilstand: Ledig, aber «vergeben»
Wohnort: Sarnen
Beruf: Reiseberaterin
Lieblingssessen: Italienisch
Lieblingsgetränk: Wasser ohne Kohlensäure, im Ausgang ein Gin Tonic
Lektüre: Eine spannende Fantasy-Story
Hobbys: Snowboarden
Aufsteller: Gute, unvorhergesehene Gespräche
Abschlöcher: Keine absolute Ablöcher
Reiseziele: Kanada, Neuseeland. TRU

Was sagen Sie zu ...

... **ruinösem Wettbewerb im Outgoing:** Das stimmt. Es ist schlimmer geworden und vorläufig ist noch kein Ende in Sicht. Stichworte dazu sind «Preis-Dumping» und ein grosser Wettbewerb.

... **kreativeren Pauschalangeboten im Incoming:** In der Schweiz sind die Angebote einseitig. Man könnte kreativer sein in der Angebotsgestaltung und -vermarktung. Es gibt Regionen, von denen kaum jemand weiss, dass es sie gibt.

... **Individualtourismus vs. Pauschalismus:** Die Leute wollen zwar möglichst individuell reisen und ja nicht als Pauschalisten abgestempelt werden. Trotzdem werden sehr viele Pauschalreisen gebucht.

... **die grossen Reiseunternehmen lassen den kleinen keine Chance:** In Deutschland war es so. In der Schweiz könnte dies auch geschehen. Eine Chance sehe ich für die Kleinen in den Nischenmärkten. TRU

SCHWEIZ UND EU / Freier Personenverkehr in Sicht

Profitiert die Schweizer Hotellerie?

Das Abkommen über die schrittweise Einführung des freien Zugangs zu den Arbeitsmärkten wird in diesem Sommer in Kraft treten. Grundsätzlich sollen EU/EFTA-Ausländer die gleiche Behandlung wie Inländer geniessen, sofern sie bei Inkrafttreten des Abkommens bereits in der Schweiz arbeiten. Sie können über geografische Mobilität verfügen, selbst wenn sie mit einer Kurzaufenthalts- oder Saisonbewilligung ein-

reisen sind. Die Bewilligungen sind auch nicht mehr an einen Arbeitgeber gebunden.

Für EU/EFTA-Ausländer werden jährlich 115 000 Kurzaufenthalts- und 15 000 Daueraufenthaltsbewilligungen zur Verfügung stehen; für Angehörige von Drittstaaten jedoch nur noch 4000 Jahresaufenthalts- und 5000 Kurzaufenthaltsbewilligungen. Die Saisonbewilligungen werden abgeschafft, da sie bisher nur an EU/EFTA-Auslän-

der vergeben wurden und neu unter Kurzaufenthaltsbewilligungen subsumiert werden.

Erst beim Wegfall aller Einschränkungen in fünf Jahren, dürfte sich das Spiel der Arbeitsmärkte Schweiz und EU/EFTA entfalten können. Ob dann mehr Schweizer Fachleute ins Ausland abwandern oder Ausländer in die Schweiz kommen werden, wird mehrheitlich von der Attraktivität der angebotenen Arbeitsplätze abhängig sein. HRH

LOGIERNÄCHTE / Februar-Einbussen aus USA, Japan und Deutschland

5 Prozent unter dem Rekordwert

Nach ersten statistischen Hochrechnungen verzeichnete die Schweizer Hotelbetriebe im Februar 2002 mit 2,98 Mio. Logiernächten gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode einen Rückgang um 156 000 Einheiten oder 5 Prozent. Der Februar 2001 hatte das zweitbeste Ergebnis seit Beginn der Hotelstatistik.

Der Binnentourismus ging um 22 000 Übernachtungen (-1,6%) zurück und erreichte

1,35 Millionen. Die Nachfrage aus dem Ausland ging gegenüber dem Rekordergebnis vom Februar 2001 um 134 000 Logiernächte (-7,6%) auf 1,64 Millionen zurück.

Damit verlangsamte sich die Talfahrt gegenüber dem Vormonat deutlich. Prozentual gesehen war das Minus bei den Gästen aus Aussereuropa (-20 000/-7,7%) praktisch gleich gross wie bei jenen aus Europa (-113 000/-7,5%). Wie bereits im

Januar 2002, blieben erneut die Gäste aus den USA und Japan vermehrt aus (-24 000/-20% bzw. -5100/-22%). Unter den wichtigen Gästeherkunftsländern wurde vor allem für Deutschland (-87 000 Logiernächte/-15%), Frankreich (-15 000/-7,8%) sowie das Vereinigte Königreich (-16 000/-6,8%) ein deutlicher Einbruch notiert. Dafür sah es im Februar 2002 für die Niederlande deutlich besser aus (+17 000/+15%). BFS/KJV

FLIMS / An der Generalversammlung der Park Hotels Waldhaus AG wurde eine Erhöhung des Aktienkapitals beschlossen. Mit diesem Entscheid rückt die Realisierung der Gesamtsanierung, ein 30-Millionen-Projekt, einen Schritt näher. MARIETTA DEDUAL

Jetzt fehlt nur noch das Ja der CS

Die Park Hotels Waldhaus AG in Flims ist der Inbegriff der armen reichen Gesellschaft: Arm an Cash, reich an Land (435 000 Quadratmeter). Trotzdem sollen in den nächsten Jahren 30 Mio. Franken in die Gesamtsanierung mit einem neuen Bade- und Wellnesszentrum investiert werden (die htr berichtet), und es sieht ganz so aus, als ob das Finanzierungsproblem bald gelöst wäre.

«Ausstehend ist nur noch die Zustimmung der Credit Suisse», sagte Verwaltungsratspräsident Hans-Peter Stücheli anlässlich der Generalversammlung* gegenüber der hotel+tourismus revue. Das Bankinstitut soll 3,15 Millionen beisteuern. Ansonsten ist die Finanzierung des Projektes «Laternen» geklärt und sieht wie folgt aus: Die an der GV beschlossene Erhöhung des Aktienkapitals um drei Millionen Franken soll de facto 9,6 Millionen Franken bringen. Platziert werden 12 000 Namenaktien zu einem Nominalwert von 250 Franken. Da der noch zu bestimmende Ausgabepreis um einiges über dem Nominalwert liegen dürfte, rechnet der Verwaltungsrat mit erwähnten 9,6 Mio. Aus den Cashflows 2002 bis 2005 sollen 3,8 Mio. Franken und aus Immobilienverkäufen 4 Mio. Franken generiert werden. Weitere Kreditgeber sind: Die Graubündner Kantonalbank (3,15 Mio.), die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

(1 Mio.), IH-Darlehen (3 Mio.), Kantonsbeitrag (0,5 Mio.). Der CS-Entscheid wird innerhalb der nächsten zwei Wochen erwartet.

RESTRUKTURISIERUNG KOSTETE GELD

«Wir dürfen nicht zufrieden sein», interpretierte Stücheli das Geschäftsergebnis 2001. Die Ursache beim 11. September zu suchen und alles auf dieses Ereignis zu reduzieren, «wäre zwar eine Erklärung, aber nur die halbe Wahrheit». Stücheli: «Wir hatten einen Direktionswechsel und den altersbedingten Austritt unseres Chefkuchs nach über 37 Jahren, wodurch zwei Schlüsselpositionen neu zu besetzen waren, die man durchaus als sensibel bezeichnen darf.» Auch wenn der Übergang im Sinne eines kontinuierlichen Weiterführens durchaus geglückt sei, so seien doch Veränderungen nötig gewesen. Der Verwaltungsrat habe der neuen Direktion das Plazet gegeben, ein eigenes Team zu bilden. Restrukturisierungskosten seien unvermeidlich gewesen.

Bei einem Gastroumsatz von 5,4 Millionen Franken bedeutet es für das Gesamtergebnis viel, 1 Prozent besser oder schlechter zu sein. Stücheli verwies auf den Auszug der Balanced Scorecard im Geschäftsbericht und sprach Klartext: «Wir waren zu wenig

Foto Marietta Dedual



GROSSE PLÄNE

Sie wollen das Unternehmen erfolgreich in die Zukunft führen: Verwaltungsratspräsident Hans-Peter Stücheli (l.) und Direktorenehepaar Sabina und Christoph Schlosser.

gut. Wir haben das Ziel mit einer Küchenrendite von 64,9 Prozent weit verfehlt. Auch das hat Geld gekostet.» Stücheli betonte jedoch, dass diejenigen Mitarbeiter, welche im vorliegenden Geschäftsbericht als Teamchefs aufgeführt seien, dafür die Verantwortung nicht tragen. Gegenüber der htr meinte er, die jetzige Konstellation stimme ihn zuversichtlich. Das neue Team unter der Leitung von Sabina und Christoph Schlosser geniesse das volle Vertrauen des Verwaltungsrates.

GUTE WINTERSAISON, ERNÜCHTERNDER SOMMER

Die Jahresrechnung für das am 31. 10. 2001 abgeschlossene Geschäftsjahr wurde von Direktor Christoph Schlosser kommentiert. Schlosser wies drauf hin, dass die Erträge aus der Wintersaison 00/01 sehr zufriedenstellend ausgefallen seien (Umsatzzuwachs von 6,2 Prozent). Die Sommersaison sei dann ernüchternd gewesen, spürbar vor allem die Zurückhaltung der Wirtschaft bei der Buchung von Seminaren. Schlosser: «Bis Ende August lagen wir noch auf Vorjahreskurs. Im September und Oktober mussten wir starke Einbussen hinnehmen. Der Umsatzeinbruch der Sommersaison lag bei 10,9 Prozent.»

Die Jahresrechnung 2001 schliesst mit einem Gewinn von 52 000 Franken (vgl. nebenstehende Tabelle). Das Betriebsergebnis I ging um 9,3 auf 25,7 Prozent zurück, ein Resultat, das – auch gemäss Geschäftsbericht – nicht befriedigt. Erfreulicher war das Betriebsergebnis II, das um 5,5 Prozent verbessert werden konnte. Gesteigert werden konnte auch der Cashflow aus

dem Kernbereich Hotellerie. Mit 710 000 Franken liegt er um einiges höher als im Vorjahr (knapp 550 000 Franken), aber immer noch unter dem Benchmark von 1 Mio. Franken. Schlosser wies ferner darauf hin, dass der Ertragswert nach traditioneller SGH-Methode im Kernbereich Hotellerie – Liegenschaftsverkäufe nicht mitgerechnet – mit 26,7 Mio. Franken erstmals höher als die aktuelle Verschuldung von 25,6 Mio. sei.

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

Die laufende Wintersaison wird, so Schlosser, 3 Prozent unter Budget abschliessen, die kommende Sommersaison stimme jedoch sehr zuversichtlich. «Wir werden den Rückgang auffangen können». Budgetiert sind mit 34 400 etwas weniger Logiernächte (2001: 35 017), und mit 328 Franken eine etwas bessere Moyenne (2001: 322 Franken).

Der Verwaltungsrat der Park Hotels Waldhaus AG will die Neupositionierung des Unternehmens über einen Zeitraum von fünf Jahren erreichen. Der Businessplan rechnet mit einer Steigerung der Auslastung auf rund 50 Prozent (Bettenbelegung 2001: Winter 57 Prozent, Sommer 37 Prozent) und des Ertrages auf rund 17 Millionen Franken. So könne das «Waldhaus» auf eigenen Beinen stehen und benötige die Hilfe aus den Erträgen der Immobilienverkäufe nicht mehr. Der Cashflow aus dem Kerngeschäft Hotellerie und aus der Immobilienbewirtschaftung wird ausreichen, die auch in Zukunft erforderlichen Ersatzinvestitionen zu erwirtschaften und den Aktionären auf mittlere Frist wieder eine Dividende ausschütten zu können.

* Gerade rechtzeitig zur 125. Generalversammlung lag auch die zweite erweiterte Auflage des Buches «Waldhaus Flims. Geschichte und Geschichten eines Kurhotels» von Sina Semadeni-Bezzola vor. Vertrieb: Parkhotels Waldhaus, 7018 Flims Waldhaus.

Erfolgsrechnung 2001 (1. 11. 2000–31. 10. 2001)

	2000/2001	%	1999/2000	Veränd. in %
Betriebsertrag	Fr. 11 279 076.54	100	Fr. 11 436 794.49	100
Warenaufwand	Fr. -1 816 681.55	-16,1	Fr. 1 836 208.95	-16,1
Dienstleistungsaufwand	Fr. -274 085.75	-2,4	Fr. -248 178.90	-2,2
Bruttoerfolg I	Fr. 9 188 309.24	81,5	Fr. 9 352 406.64	81,8
Personalaufwand	Fr. -4 662 185.15	-41,3	Fr. -4 571 521.07	-40,0
Bruttoerfolg II	Fr. 4 526 124.09	40,1	Fr. 4 780 885.57	41,8
Übriger Betriebsaufw.	Fr. -1 626 041.43	-14,4	Fr. 1 583 204.19	-13,8
Betriebsergebnis I	Fr. 2 900 082.66	25,7	Fr. 3 197 681.38	28,0
Unternehmensleitung	Fr. -732 522.22	-6,5	Fr. -1 085 864.92	-9,5
Steuern	Fr. 139 153.90	-1,2	Fr. -189 236.75	-1,7
Betriebsergebnis II	Fr. 2 028 406.54	18,0	Fr. 1 922 579.71	16,8
Unterhalt Betriebsanl.	Fr. -734 670.94	-6,5	Fr. -696 330.65	-6,1
Gross Operating Profit	Fr. 1 293 735.60	11,5	Fr. 1 226 249.06	10,7
Liegenschaftsabgaben	Fr. -113 796.45	-1,0	Fr. 126 853.40	-1,1
Mietertrag, netto	Fr. 237 985.35	2,1	Fr. 172 513.45	1,5
Ertrag Personalbeherbergung, netto	Fr. 289 007.90	2,6	Fr. 306 926.35	2,7
Passivzinsen	Fr. -1 188 850.70	-10,5	Fr. -1 162 569.25	-2,2
Wertschriftenertrag und Aktivzinsen	Fr. 9 254.90	0,1	Fr. 6 080.60	0,1
Übriger Ertrag	Fr. 83 139.25	0,7	Fr. 87 516.30	0,8
Ausserordentl. Ertrag aus: Gewinnanteil verkaufte Residenzwohnungen	Fr. 430 833.25	3,8	Fr. 1 302 739.70	11,4
Cashflow	Fr. 1 041 309.10	9,2	Fr. 1 812 602.81	15,8
Abschreibungen	Fr. -989 235.90	-8,8	Fr. -1 620 712.75	-14,2
Rückstellung 125-Jahr-Jubiläum	Fr. -	0,0	Fr. -150 000.00	-1,3
Jahresergebnis	Fr. 52 073.20	0,5	Fr. 41 890.06	0,4

Spartenrechnung

1999/2000 in CHF 1000	2000/2001	1999/2000	2000/2001 in CHF 1000
11 437	11 279	Erträge	1 525
10 890	10 565	Aufwand	259
547	714	Cashflow	1 266
1 594	890	Abschreibungen	177
-1 047	-176	Ergebnis	1 089
→ Gewinn 52 ←			

Die Hotelserträge beinhalten alle aus dem Kernbereich Hotellerie erwirtschafteten Umsätze. In den Immobilienerträgen sind die neutralen Erträge aus Liegenschaftsverkäufen sowie die durch das Facility-Management verdienten Provisionen enthalten.

Hygiene und Reinigung

zum Thema Geld sparen:

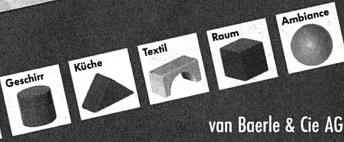
www.tischtuch.ch



Ein Mausklick zum Mäusesparen.

vanBaerle

Mit individuellen
Hygienebausteinen
sorgen wir dafür,
dass **Sie** und
**Ihre Gäste im
Rampenlicht
bleiben!**



van Baerle & Cie AG

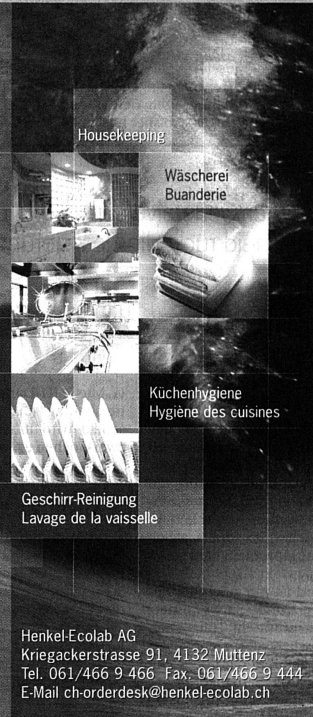
Schützenmattstrasse 21 4142 Münchenstein
Tel. 061 415 91 11 Fax 061 415 92 22
<http://shop.vanbaerle.ch>

Hygiene-
Sicherheit mit
System

Dafür garantieren wir bei:

Securité
d'hygiène
avec
système

Nous la garantissons pour:



Geschirr-Reinigung
Lavage de la vaisselle



The Service Company

Henkel-Ecolab AG
Kriegackerstrasse 91, 4132 Muttenz
Tel. 061/466 9 466 Fax: 061/466 9 444
E-Mail: ch-orderdesk@henkel-ecolab.ch

DR.SCHNELL
QUALITÄT UND SERVICE



Jetzt NEU in der Schweiz:
Ihr professionelles
Beratungsteam von DR.SCHNELL



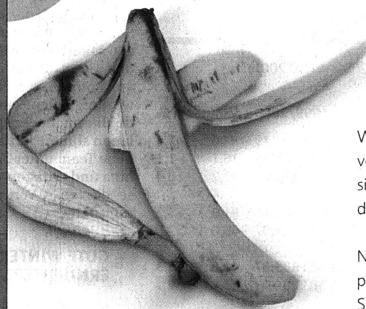
"Ich hab'
ein Rezept
für appetitliche
Sauberkeit!"

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

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

Möchten Sie Ihr Inserat auch auf dieser Sonderseite platzieren? Wir beraten Sie gerne!
hotel+tourismus revue, Anzeigen-Verkauf, Telefon 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23

Weniger Risiko in der Küche !



Weil Sie mit Suma Küchenhygiene
von DiverseyLever auf Nummer
sicher gehen: Einfach in der Anwen-
dung, leistungsstark im Resultat.

Nähere Informationen über die
professionelle Küchenhygiene mit
System erhalten Sie unter:
Telefon-Hotline 0800 81 27 27
E-Mail: hotel.ch@diverseylever.com

Hotel Careplan



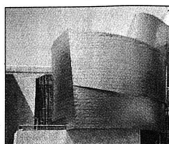
DiverseyLever



Schweizer Hotelier-Verein



DESSERTS / Mehr denn je gefragt sind geschickte Kombinationen von Hausgemachtem und Industrieprodukten. SEITE 15



SPANIEN / Im Guggenheim-Museum in Bilbao arbeitet Martin Berasategui, ein Repräsentant der neuen Küche Iberiens. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

LEBENSMITTELRECHT / Ab Mai 2002 treten wichtige Änderungen in Kraft

Kein Alkohol an Jugendliche

Anfang Mai tritt die teilrevidierte Lebensmittelverordnung (LMV) in Kraft. Eine der wichtigsten Änderungen betrifft besonders auch die Gastronomie: Es dürfen keine alkoholischen Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

Für Produkte, die unter die Alkoholgesetzgebung fallen, gilt indessen weiterhin das Abgabalter von 18 Jahren (siehe Kasten). Ab 16 Jahren erlaubt sind somit Wein, Bier, Obstwein und andere Fruchtweine sowie Getränke aus Wein, Obstwein, Fruchtwein und Bier mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 15 Volumenprozent ohne Zusatz von gebrannten Wassern (Panachés, aromatisierte Biere, Weincoroler, Sangria ohne zugesetzten Alkohol, aromatisierter Schaumwein). Beispiele: Swizly, Two Dogs, Desperados.

«BÜNDNERFLEISCH» AUS ARGENTINIEN IST OUT

Fleisch und Fleischerzeugnisse werden neu wie folgt definiert: «Fleisch» (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke); «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochten» für Fleischerzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (für rohe Hackfleischwaren, rohe Würste, rohe Kochpökelwaren, usw.); «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischerzeugnisse, die roh gegessen werden können (Rohpökelwaren, Rohwürstwaren, usw.); «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fleischerzeugnisse (für Kochpökelwaren, Brühwürste und Brühwürstwaren, Kochwürste und Kochwürstwaren, Pasteten, Terrinen, Mousse, usw.). Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als «genügende Verarbeitung», um ein neues Produktionsland zu begründen.

«GENTECH-FREI»: NUR MIT NACHWEIS

Lebensmittel dürfen künftig mit dem Hinweis «ohne Gentechnik hergestellt» versehen werden, wenn anhand einer lückenlosen Dokumentation belegt werden kann, dass bei der Produktion des Lebensmittels keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet wurden. CM

www.lm-revisionen.admin.ch

Erlaubt ab 18 Jahren

– Klassische Spirituosen (Artikel 399 ff LMV) wie Obst-, Wein- und Beerenbrände, Liköre, Aperitifs und Bitter. Beispiele: Kirsch, Williams, Pfümüli, Whisky, Cognac, Wodka, Eiercognac.
– Getränke mit einer Zugabe von Spirituosen oder von Gäralkohol, der einer technischen Behandlung unterzogen wurde (sog. Premix, Alcopops). Beispiele: Smirnoff Ice, Bacardi Breezer, Hooper's Hooch, Suze Tonic.
– Wermut (Artikel 377 LMV) und Likörweine (Artikel 366 Buchstabe h LMV), wie Sherry, Madeira, Marsala, Malaga und Porto. CM

EUROAIRPORT / Die umfassende Neugestaltung der einzelnen Restaurants in Basel-Mulhouse stellt hohe Anforderungen an die Küche. Federführend ist die Flughafen-Restaurant AG. ELIAS KOPF

Konzeptionelle Ausrichtung zielt auf die Region Basel

«Unser Restaurant im fünften Stock des Euroairports ist einzigartig, die Landesgrenze verläuft quer durch das Lokal.» Entsprechend sei die eine Restaurant-Hälfte nur von Schweizer Seite, die andere nur von Frankreich aus zugänglich, sagt Daniel Böhny, CEO der Flughafen-Restaurant AG, die seit Anfang Jahr die Gastronomie am Euroairport Basel-Mulhouse betreibt. Dies stelle sehr hohe Anforderungen an die Küche, da man den unterschiedlichen kulinarischen Vorlieben der schweizerischen und der französischen Kundschaft Rechnung tragen wolle. «Es ist sogar denkbar, dass wir für die beiden Restaurant-Hälften in Zukunft unterschiedliche gastronomische Konzepte entwickeln», erklärt Böhny.

IN INNOVATIONEN INVESTIEREN

Die zum Autogrill-Konzern gehörende Flughafen-Restaurant AG, die vor allem in Zürich-Kloten, seit kurzem aber auch in Genf-Cointrin präsent ist, übernahm die Gastronomie am Euroairport Basel-Mulhouse mit 120 Mitarbeitern und den bestehenden Konzepten. Doch Böhny will die Basler Airport-Gastronomie im Lauf der nächsten zwei bis drei Jahre von Grund auf neu gestalten. Dazu werden das Restaurant, die vier Bars, die Sandwicherie sowie das Personalrestaurant – der Flughafen beschäftigt rund 6500 Angestellte – sukzessive umgebaut.

«Der Euroairport entschied sich nach einer Ausschreibung für die Flughafen-Restaurant AG, weil wir frischen Wind ins Gastronomie-Angebot bringen wollten», sagt Mario Eland, Marketingchef des Euroairports. Dazu brauche es neben schönen Konzepten vor allem auch die Bereitschaft, Geld in die Neugestaltung der Points of Sale zu stecken.

Die frühere Betreiberin, Gate Gourmet France, welche die Gastronomie in Basel-Mulhouse seit 1974 betrieben hat, sei zu wenig auf die Entwicklung einer innovativen Gastronomie ausgerichtet gewesen. Für das auf Flugzeug-Catering spezialisierte Unternehmen habe die Restauration insbesondere in letzter Zeit zunehmend ein Nebengeschäft dargestellt, so Eland. Mit dem Wechsel bietet sich der Flughafen-Restaurant AG nun die Chance, in Basel ein unverwechselbares gastronomisches Ambiente zu inszenieren.

DIE REGION SOLL ES RICHTEN

Zurzeit besteht nur etwa die Hälfte der Kundschaft des Airport-Restaurants aus Fluggästen. Denn durch seine Lage im fünften Stock ist das Lokal relativ weit von der Abflughalle entfernt. Den Passagieren werden deshalb direkt bei den Gates alternative Verpflegungsmöglichkeiten geboten.

Nach Auskunft von Euroairport-Sprecher Andreas Hatt steht im Transitbereich in jedem der beiden Arme des neuen Y-Docks eine Bar mit Snacks und Sandwichs zur Verfügung: das deftige «Hopfestübli» und das vornehme «Café Select». Beide Lokale werden von der Compass-Tochter Select Service Partner (SSP) betrieben.

Foto: ZAG



MEHR BODENGÄSTE

Ziel der Flughafenrestaurants im Euroairport ist es, den Anteil von Bodengästen zu erhöhen.

Hatt zufolge wäre eine direkte Konkurrenz zwischen SSP und Flughafen-Restaurant AG wünschenswert, um Investitionen anzuregen und einen ständigen Innovationsdruck zu schaffen, doch leider seien Transitbereich und Restaurant klar abgegrenzt.

KEINE KLARE ABGRENZUNG

Böhny bestätigt: «Mit unserem Restaurant werden wir SSP kaum ins Gehege kommen, die Aktionsradien sind genau definiert.» Doch gerade diese klare Trennung entpuppt sich als gastronomischer Flaschenhals. Denn mit der Abwanderung der Transitpassagiere zur SSP fehlt der Flughafen-Restaurant AG ein potentes Kundensegment. «Das Airport-Restaurant ist deshalb auf die Erschliessung eines über die Fluggäste hinausgehenden

Kundenkreises angewiesen», stellt Eland fest.

Als ergänzendes Kundensegment kommen beispielsweise die besser verdienenden Flughafen-Angestellten in Betracht, die vor allem bei den Mittagessen einen valablen Beitrag zum Umsatz leisten. Ins Gewicht fällt ferner der Bring- und Holverkehr.

STARKES MARKETING IST NÖTIG

Doch entscheidend für eine gute Auslastung des Restaurants scheint letztlich die Ausrichtung auf die Region zu werden. Eland: «Nötig ist ein starkes regionales Marketing. Dieses kann an die Erfahrung früherer Jahrzehnte anknüpfen, als das Flughafenrestaurant insbesondere im Elsass einen hervorragenden Ruf als Speiseokal genoss.»

Die Flughafen-Restaurant AG will diese regionale Kundschaft mit speziell auf das Dreiländereck zugeschnittenen Marketingmassnahmen ansprechen. Dabei soll nach Auskunft von Marketing-Chefin Rita Wirz vor allem auch dem frankophilen Geist Rechnung getragen werden. «Weiter nutzen wir Synergienmöglichkeiten durch den gemeinsamen Auftritt mit unserer Muttergesellschaft Autogrill Schweiz AG», so Wirz.

Durch die Ausrichtung auf die Region hofft die Flughafen-Restaurant AG, den Umsatzanteil der «Bodengäste» von derzeit rund 50 Prozent auf über 60 Prozent zu pushen. Dies scheint durchaus realistisch, zumal im Gebiet des geographisch isolierten Basler Flughafens – anders als in Zürich-Kloten – keine konkurrierenden Verpflegungs-Angebote bestehen.

Basel: Einbussen von bis zu 15 Prozent in diesem Jahr

Die eifrige Beschwörung des Wachstumspotenzials der flugfremden Gast-Segmente kann sicher auch als Reaktion auf den Einbruch der Passagierzahlen seit dem 11. September und die anhaltende Ungewissheit über die Zukunft der Schweiz als Airline-Standort verstanden werden. Der erfolgversprechende Basler Flughafen musste im letzten Jahr einen Rückgang des Passagieraufkommens um satte sechs Prozent auf 3,5 Millionen Fluggäste einstecken. Im Januar 2002 wurden bloss noch 190 000 Passagiere befördert, über ein Sechstel weniger als im Vorjahr.

Der Umsatz der Flughafengastronomie passe sich weitgehend den Passagierzahlen an, bestätigt Daniel Böhny, CEO der Flughafen-Restaurant AG: «Für Basel rechnen wir in diesem Jahr mit Einbussen von bis zu 15 Prozent.» Zwar stehe längerfristig eine

Erholung ins Haus, da sich der globale Trend zu mehr Mobilität auch im Flugbereich wieder einstellen werde, so Böhny, doch seien die «Bodengäste» heute zweifellos ein wichtiges Standbein für die Flughafengastronomie.

Mit Blick auf die Erschliessung weiterer flugfremder Kundengruppen will die Flughafen-Restaurant AG in Basel-Mulhouse insbesondere ein schwungvolles Party-Catering aufziehen und sich als regionaler Anbieter von Bankett- und Konferenzaktivitäten profilieren. Böhny: «Party-Service, Meetings und Konferenzen bieten Wachstumspotenziale, die wir länderspezifisch weiterentwickeln.»

Allerdings gilt es hier zum Teil gesetzliche Einschränkungen zu beachten. So ist etwa das Party-Catering nur in den EU-Ländern Frankreich und Deutschland möglich, während die Schweiz vom Euroairport aus vorläufig

nicht bedient werden darf, wie Birgit Götz, Party-Managerin der Flughafen-Restaurant AG in Basel, erläutert. Dabei wird das Party-Angebot laut Götz gerade auch für Schweizer Kunden attraktiv, reicht es doch vom feinsten Menü bis zum rustikalen Buffet. Am Flughafen selbst bestehen Säle für bis zu 200 Personen, die für Tagungen, Firmessen und Bankette eingerichtet werden können. Speziell auf Geburtstagsfeiern zugeschnitten ist das Culinarium-Angebot, das mit einem exklusiven Galabuffet aufwartet. «Wir wollen eine Gastronomie in Szene setzen, die den Eigenarten des Dreiländerecks Rechnung trägt», sagt Böhny.

Auf die simple Übertragung zürcherischer Modelle werde deshalb bewusst verzichtet. Böhny: «Für Event-Gastronomie à la AlpenRock-House ist der Euroairport Basel-Mulhouse nicht der richtige Ort.» EKO

Über Immobilien und Limousinen.



Im Abo günstiger

☒ Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/2 Jahr	1/1 Jahr	2 Jahre	Name _____
Schweiz	<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*	Vorname _____
Westeuropa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> Fr. 434.-	Firma/Funktion _____
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen.	*inkl. MWSt.			Strasse/Nr. _____
				PLZ/Ort _____
				Land _____
				Telefon tagsüber _____

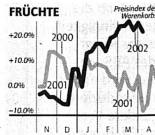
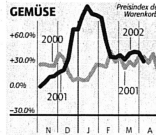
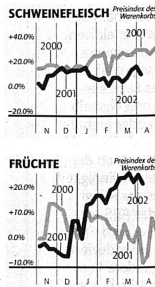
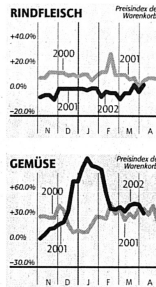
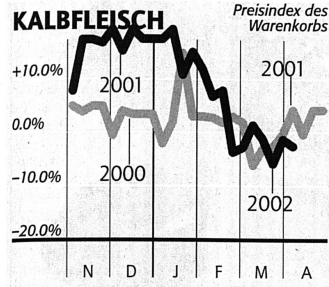
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30

Ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abo-Service, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23
E-Mail: media@swisshotels.ch, www.htr.ch



PRODINDEX 2. 4. BIS 6. 4. 2002

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



SR-Catering: Prüfung

London. Der von der Swissair geplante Verkauf von Beteiligungen aus dem Foodbereich der Swissair Group an die britische Compass Group wird von der britischen Wettbewerbskommission geprüft. Dabei handelt es sich um Restoranta, Rail Gourmet und Teile von Gourmet Nova; der Verkaufspreis betrug 96,8 Mio. Franken. Der Fall wurde auf Empfehlung des Office of Fair Trading an die Wettbewerbskommission weitergeleitet.

r/CM

AIR-CATERING / Texas Pacific Group erhält Zuschlag Gate Gourmet verkauft

Das Grounding hat seine Folgen: Der Flugkonzern Swissair verkauft seine Catering-Tochter Gate Gourmet an die US-Investmentgesellschaft Texas Pacific Group.

Letzte Woche wurden die Unterschriften unter den Verkaufsvertrag gesetzt. Der Abschluss der Verkaufsverhandlungen und die Erteilung aller nötigen Bewilligungen, inklusive der Zustimmung des Sachwalters und des zuständigen

Gerichts, würden im zweiten Quartal 2002 erwartet, teilte die Swissair Group mit. Der Flugkonzern hatte seit dem 4. Februar exklusiv mit Texas Pacific Group verhandelt. Gemäss Gate-Gourmet-Chef Henning Boysen wird der Kaufpreis nicht bekannt gegeben. Ein weiterer Stellenabbau ist nicht geplant. Gate Gourmet ist weltweit der zweitgrösste Air-Caterer mit einem Umsatz von 3,2 Milliarden Franken im letzten Jahr. CM

GLACE / Eigenfertigung ist gut möglich, Hygiene ist aber ein Muss

Edel sei das Topping

Edle Toppings (Dessertsauces) enthalten wertvolle Zutaten statt nur Zuckersirup, Aroma und Farbstoff. Deren Eigenfertigung ist eigentlich keine Kunst: Diese Toppings stellt man her, indem man Früchte püriert, mit kalt gelierendem Johannisbrotmehl oder Glacebindemittel leicht verdickt und mit Puderzucker oder Zitronensaft abschmeckt. Wer keinen Patissier beschäftigt, kann sie von der Konditorei herstellen lassen. Dessertsauces sind aber Frischprodukte und verdienen die Hauptrolle bei der Komposition.

Doch Vorsicht bei der Handhabung: Hygiene ist ein Muss – nur pasteurisiert sind Toppings einige Tage gekühlt haltbar. Als Alternative kann man sie tiefkühlen, aber für eine bequeme Handhabung und Haltbarkeit greift man lieber zu konservierten Industrieprodukten. Kreativ veredeln kann man sie mit Streuseln oder Liqueur.

«GLACE IST WIRKLICH SÜSS GENUG»

Umgekehrt haben die Toppingfabrikanten erkannt, dass nicht nur Convenience wichtig ist, sondern auch Klasse: Spezialisiert auf Premium-Toppings hat sich der italienische Hersteller PreGel. Direktor Luciano Rabboni betont, dass «seine Arabeschi-Saucen bis 60 Prozent Fruchtanteil enthalten und dezent süss sind – Glace ist wirklich süss genug». Als weitere Besonderheiten enthalten die Arabeschi-Saucen Fruchtstücke oder Krokant, und sie bleiben beim Tiefkühlen weich. «Man kann sie auch in die Glace mischen», empfiehlt Rabboni. PreGel stellt das kalt gelierende «Pregella» her, eine Paste mit Vitamin C, Säuren und Geliermittel. Sie macht «Fruchtpürees auf einfache Weise zu Dessertsauces oder Toppings, die einen Monat im Kühlschrank haltbar sind», so Rabboni.

Auch Schweizer Toppinghersteller weisen auf wertvolle Zutaten hin. Mövenpick verkauft «Himbeer-Fruchtmark mit 70 Prozent Fruchtanteil» als Topping. Das Besondere nebst diesem fruchtbetonten Rezept: Konservierungs- und Farbstoffe sind tabu, daher werden die Produkte tiefgekühlt vertrieben. Nach dem Auftauen sind sie im Kühlschrank drei Tage haltbar. Barry-Callebaut beziffert den Fruchtanteil mit 30 Prozent bei den Sorten Heidelbeer und Cranberry. Auch die «Schweizer Getränke AG Obermeilen» gibt 30 Prozent an und betont, die «Premium-Schokoladensauce zum Wärmen mit 32 Prozent Schokolade schmecke nach reiner Schoggi». Nebst der kalt verwendbaren «Choco» seien Erdbeer und Caramel die Bestseller. Himbeer und Mocca liegen unter zehn Prozent, und Exotic bildet das Schlusslicht. GB

Weitere Informationen: Barry-Callebaut, 8600 Dübendorf, Telefon 01 801 61 11, www.moevenpick.ch, www.pregel.it

DESSERTS / Nicht nur in der warmen Küche sind Saucen die geschmackliche Krone einer Komposition. Auch Industrieglacen lassen sich mit Toppings aufpeppen. GUIDO BÖHLER

Eine Glace, aber bitte mit Sauce

Auch Glace veredelt man mit Sauce und verleiht ihr damit einen Touch von Kreativität. Der Unterschied zur kulinarischen Küche besteht jedoch darin, dass bei Glace Dessertsauces nicht die Rolle der Würzung oder des Kontrastes spielen – Glace ist ja selbst stark aromatisiert. Ausnahme: der dezente Vanillegeschmack. Genau in diese Richtung geht das Konzept der Zürcher Restaurants «Gran Café»: «Glace und Kaffee sind seit dreissig Jahren der Haupt-Besuchsgrund», freut sich die Managerin Vildan Hasani: «Dreissig Umsatz-Prozent stammen allein aus dem Glacegeschäft». Die Erfolgsstrategie heisst «Vanille-Softies mit Topping»: Die Glace ist immer dieselbe, ausser zum Eiskaffee gibt es Moccaeis.

SOFTIES: LEICHTER UND WENIGER KALT

«Softies ist leichter, weicher, und weniger kalt als Tiefkühl-Glace», erklärt Vildan Hasani: «nebst den Toppings reichern wir die Coupes mit Beeren an. Die beliebtesten Toppings sind seit dreissig Jahren Amarena und Praliné, das Sortiment blieb unverändert, ebenso die Lieferanten: «fast alle von Carma», verrät Hasani. Es gibt grosse, kleine und Kinder-Coupes zu Fr. 7.50, respektive Fr. 6.50 und Fr. 4.50. Auch Frappés macht das Gran Café mit Vanille-Softies und Toppings. Im Sommer benutzt der Betrieb seine zwei Doppel-Freezer parallel, im Winter wird abwechselungsweise einer gereinigt. «Die Hygiene ist beim Softies sehr wichtig», sagt Hasani.

«FRISCH GEPRESSTE GLACE»

Wegen des Reinigungsaufwandes bevorzugt der Gastwirt meistens die sichere und bequeme Tiefkühl-Glace. Doch seit der Igheo 2001 gibt es ein Novum in der Glaceszene: «Cornetto Soft» von Pierrot Lusso kombiniert die

Foto: zvg



ZUSATZVERKAUF AM GLACESTAND

Die Bestseller sind zwar immer noch Vanille, Erdbeer und Choco, aber mit kreativen Sorten lässt sich Werbung machen.

Eigenschaften des hygienisch einzelverpackten Tiefkühl-Cornets mit weichem Schmelz. Verkauft wird diese Neuheit als versiegelte Kartusche, zusammen mit Waffeln, einer Spezialpresse und einem Tiefkühler. Dieser kann auf –10°C eingestellt werden, der ideale Esstemperatur für Glace. Der Verkäufer presst auf Bestellung die Glace aus der Kartusche ins Cornet. Reinigungsbedarf gibt es nicht, aber als Abfall die leeren Kunststoff-Kartuschen.

SPIEL- UND SAMMELTRIEB

Nestlé Frisco stellt drei Klassen von Glace her: Produktmanager Guy Lauber erklärt, dass die «Premiumlinie Imperial stückige Teile besitzt, die

ebenfalls noble Luganella italienische Aromen, und die günstige Classic weniger Fett und kleinere Stücke enthält». In allen drei Linien gibt es Sorbets mit höherem Fruchtanteil im Vergleich zu «Glace». Neu lanciert wird «Délice Vanille Kirsch light», zuckerfreie Milchglace mit Süsstoff: «für Diabetiker verträglich», betont Lauber.

Die Mister Cool AG widmet ihre Neuheit «Tazzina di Pierino» den Kindern: Haselnussglace mit Krokant und Schokoladensauce in Espresso-tassen, sechs Farben zum Sammeln. «Schon im Winter wurden sie zum Renner. Und unsere Aufsteiger heissen Passionsfrucht-Sorbet und Frozen Joghurt» so Daniel Jüni. Der innovative Hersteller bietet über hundert Sorten an. Auch die Glace von Mövenpick wird gemäss Monique Bourquin «all

natural» hergestellt, ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe. Und der Premiumhersteller setzt das vor zwei Jahren eingeführte Saisonkonzept fort. Die «Summer Limited Edition 2002» erscheint in drei neuen Sorten: Mango-Grapefruit, Cherry-Cassis und Rhabarb-Strawberry. Bestseller des Winters 2001 war «Vanilla Brownies», welche zusammen mit Tiramisu und Strawberry ins Standardsortiment kommt», so Bourquin.

Eine frische und ungekünstelte Glacekrönung kann auch heisser oder kalter Espresso sein – zu den «warmen» Sorten wie Mocca, Vanille oder Schokolade. Der Kaffee schmelzt das Speiseeis auf eine angenehme Esstemperatur und – sofern nicht gezuckert – dämpft er die oft dominante Süsse.

Neue Glacesorten braucht das Land

Lieferant	Neue Produkte
Mövenpick	Summer Limited Edition 2002: Mango-Grapefruit: Mango-Sorbet mit Grapefruit verfeinert Cherry-Cassis: Sorbet aus schwarzen Kirschen mit Cassis-Stücken Rhabarb-Strawberry: Rhabarber-Eiscreme mit Rhabarberstücken und Erdbeer-Coulis Im Standardsortiment: Vanilla Brownies
Pierrot Lusso	Cornetto Soft: Vanille, King-Chocolate: mit Stücken Choc & Chip Vanille: mit Schokoladensauce und Stücken Nut Emotions: Haselnuss mit Schokoladensauce Strawberry Passion: mit Erdbeersauce Carte d'Or Amarena: Vanille-Rahmglace mit Kirschensauce und Sauerkirschen-Stücken (Bidonglance)
Nestlé Frisco	Délice Vanille Kirsch light: Milchglace ohne Zucker mit Sauerkirschensaft und Süsstoff Buche Suisse: Vanilleglace mit Schweizer Kreuz aus Erdbeerglace Wonder Bibi Ei: Stracciatella-Glace mit Kinderspielzeug Tazzina di Pierino: Kinder-Haselnussglace mit Krokant und Schokoladensauce in Espresso-tassen, fünf Farben zum Sammeln Zertifizierte Bioglace «Luna Llena»
Mister Cool	Michielan: italienische Coupes in Original-Flüte oder in Coupe-Gläsern.

Neuheiten und Spezialitäten bei Toppings

Lieferant	Produkt und Prozent Fruchtanteil
Mövenpick	Premium-Fruchtmark Himbeer (70%) und Erdbeer (46%) Beide TK, ohne Konservierungs- und Farbstoffe Standardsaucen TK: Kiwi, Heidelbeer, Vanille, Mocca
Schweizer Getränke AG	Marke «Obermeilen» Schokoladensauce zum Wärmen mit 32% Schokolade Konserviert
Barry-Callebaut	Carma-Produkte Neu: Cranberry-Topping (30%) Spezialitäten: Heidelbeer (30%), Erdbeer (27%), Himbeer (27%), Kiwi (26%), Mango-Papaya (16,5%), Cappuccino, Caramel, Chocolate Konserviert
Kobel Ernst	Pregel-Produkte Arabeschi-Saucen (33 bis 60%) mit Fruchtstücken oder Krokant, und Toppings (30%) Neu: Coffee Crunch, Feigen, Minze, Rum Spezialitäten: Vanille, Kiwi, Aprikose, Mango, Pfirsich, Kirsche, Marron, Zabajone Konserviert
Nestlé Frisco	TK-Pürees: Himbeer und Aprikosen (100%) Toppings: Choco, Erdbeer, Caramel

Der neue Opel Vectra – Ein Auto mit Sinnen und «Verstand»

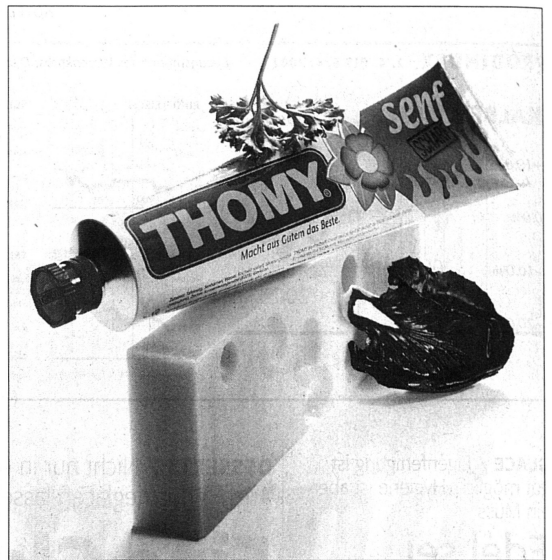


Sie hören und sehen, fühlen, riechen und tasten – mit über 40 Sensoren hat der neue Opel Vectra mehr «Sinnesorgane» als ein Mensch. Und das kommt den Passagieren der völlig neu entwickelten Mittelklasse-Baureihe, die im Frühjahr 2002 ihre Premiere auf Europas Strassen feiert, auf jedem Kilometer zugute. Beispielsweise durch eine aufwändige Steuerung der Klimaanlage oder in Form einer Vielzahl von neuen Sicherheitsfunktionen sowie komfortablen und praktischen Detaillösungen. Die auf Wunsch erhältliche Zwei-Zonen-Klimatisierungsaomatik

berechnet das Klima an Bord des neuen Vectra mit Hilfe eines patentierten mathematischen Energiebilanzmodells, anstatt die Temperatur im Innenraum nacheilend zu regeln. Eine andere Gruppe von elektronischen Kundschaltern ist dafür verantwortlich, dass der neue Vectra zu den sichersten Vertretern seiner Klasse gehört. Zu ihnen zählen reaktionsschnelle Crash-Sensoren zur Auslösung von Front-, Seiten-, Kopfairbags und Gurtschaltern. Eine optionale Sitzbelegungserkennung registriert ausserdem, ob der Beifahrersitz leer oder mit einem speziellen

Kindersitz bestückt ist. Gibt dieser über einen Transponder ein entsprechendes Signal, werden bei einem Unfall die zugehörigen Front- und Seitenairbags nicht gezündet. Im Dienst der aktiven Sicherheit melden Beschleunigungssensoren an die dynamische Stabilitätskontrolle ESPPlus, ob das Fahrzeug um die Hochachse giert und deshalb Bremsengriffe an einem oder mehreren Rädern erforderlich sind. Drehzahlensensoren messen permanent, ob die Radrotationen der Fahrgeschwindigkeit entsprechen. Droht eines der Räder zu blockieren, schreitet das ABS ein; neigt es zum Durchdrehen, wird die Traktionskontrolle aktiv und reduziert die Motorleistung. Auch andere Verkehrsteilnehmer und die Mitfahrer profitieren von der umfassenden Wahrnehmungsfähigkeit des neuen Vectra: Bei Modellen mit Xenon-Leuchten erfassen nämlich Höhenstands-Sensoren die Bewegungen der Karosserie und verhindern durch Ausgleich der Scheinwerferjustierung in Echtzeit, dass der Gegenverkehr geblendet wird. Und die Einklemmschutz-Funktion an Fensterhebern und Schiebedach unterbricht bei einem definierten Widerstand die Schliessbewegung, um Verletzungen vor allem bei mitfahrenden Kindern auszu-schliessen.

Opel Suisse SA
2501 Biel

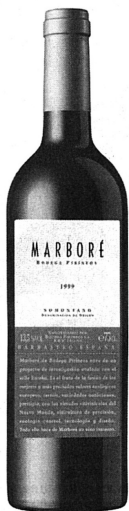


Thomy-Senf mit Feuer und Flamme

Scharf soll er sein, lautete der Auftrag von Nestlé Schweiz, als es darum ging, für Thomy eine neue Senfsorte zu entwickeln. Und siehe da: Der neue Senf ist scharf. Senfsorten gibt es etwa so viele wie Rezepte. Doch mit über 70 Jahren Erfahrung hat sich Thomy ein grosses Know-how angeeignet. Mit viel Fingerspitzengefühl verstehen sich die Senfspezialisten darauf, die verschiedenen Zutaten – Senfkörner, Essig, Wasser oder Wein, Salz, Zucker und Gewürze – so zu kombinieren, dass genau der gewünschte Geschmack und die richtige Schärfe entsteht. Bei der Kreation der neuen Senfsorte setzten sich die Spezialisten von Thomy zum Ziel, den Geschmack von Fleisch und

Wurstwaren besonders zur Geltung zu bringen und Saucen, Marinaden und Sandwich-Auflagen zu einem neuen kulinarischen Erlebnis zu machen. Das Geheimnis der Zubereitung wird hier natürlich nicht verraten. Die unverwechselbare neue Senfsorte, die im Gaumen ein Gefühl feuriger Schärfe hinterlässt, ist durch eine spezielle Selektion von Senfkörnern, die sorgfältig gesiebt und gemahlen wurden, zustande gekommen.

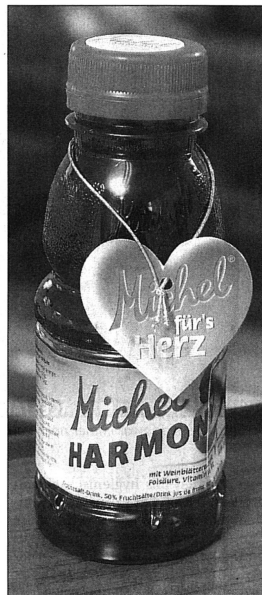
Nestlé Suisse SA
rue d'Entre-Deux-Villes 10
1800 Vevey/VD
Telefon 021 924 31 11
Fax 021 924 30 19
www.cailler.ch



Marboré – ein echter Europäer

Marboré, einer der imposantesten Berge der Pyrenäen hat dem «Premier Vin» der Bodega Pirineos seinen Namen gegeben. In fünfjähriger Kleinstarbeit wurde hier mit modernstem Know-how aus den einheimischen Weinsorten Tempranillo, Moristel und Parralata sowie den Globalmatadoren Cabernet Sauvignon und Merlot ein anspruchsvoller Europäer geschaffen! Die in Amerikanischer und Französischer Eiche ausgebaute Cuvée (13,6 Vol.%) brilliert durch einen vollen Körper und lang anhaltenden Abgang eingebettet in kraftvoll-subtile Tannine, aber auch durch eine zarte Holznote, die förmlich in die Frucht hineinschmilzt.

Schuler & Cie AG
St. Jakobskellerlei
Franzosenstr. 14
6423 Seewen SZ
Telefon 041 819 31 31
Fax 041 819 32 64
kundendienst@schuler.ch



Stärkung durch Michel Harmony

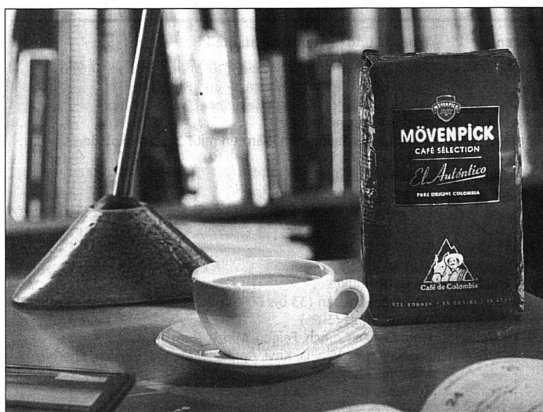
In diesen Tagen wird bereits der 55 000. Blutspender mit einer kleinen Überraschung beschenkt. Michel Harmony, der bekömmliche Frucht-saftdrink mit Weinblätterextrakt und Folsäure, ist die vitaminreiche Rivella-Anerkennung an den Spender. Die Gemeinschaftsaktion des schweizerischen Blutspendenzentrums SRK und des Getränkeunternehmens läuft seit wenigen Monaten in zahlreichen schweizerischen Blutspendenzentren. Das Getränk wird nach dem Blutspenden übergeben, und danach fühlen sich die Spender so richtig fit. Die einzigartige Getränkekombi von Michel Harmony basiert auf auserlesenen Trauben, Zwetschgen, Pflaumen sowie Weinblätterextrakt und ist mit Frucht-zucker gesüsst. Exklusiv und besonders ist die Anreicherung mit Weinblätterextrakt und der Vitaminkombination B6 und B12 sowie Folsäure. Diese Vitamine sind für uns unentbehrlich und sorgen für einen ungestörten Durchfluss des Blutes durch die Gefässe. Weinblätter-extrakt unterstützt dank seiner wertvollen Inhaltsstoffe den Blutkreislauf und schont das Herz.

Rivella AG
Industrieweg 14
4852 Rothrist
Tel. 062 785 41 11
Fax 062 785 44 36
www.rivella.ch
rivella@rivella.ch

El Auténtico – Kaffee aus Kolumbien

Mövenpick lanciert einen neuen Kaffee: El Auténtico – eine Selektion auserlesener Arabica-Bohnen –, der mit den subtilen und unverfälschten Aromen eines echten Kaffees aus dem Hochland Kolumbiens überrascht. El Auténtico besticht durch seine beispiellose Ausgewogenheit und seinen authentischen Charakter. Er offenbart frische, aromatische Noten. Vollmundige und fruchtige Geschmacksnancen verleihen ihm einen runden Körper. Im Abgang erinnert er an schwarze Schokolade mit einer sanften und angenehmen Säure. Die hochwertigen Arabica-Bohnen aus dem Andenland wachsen in idealem Klima und gehören zu den qualitativ besten

Kaffeesorten. Kolumbianischer Arabica-Kaffee gilt als eine besonders aromatische und milde Spezialität. Nicht umsonst wird er «El rey de los Suaves» (König des sanften Kaffees) genannt. Kreiert von Mövenpick-Experten in enger Zusammenarbeit mit «Café de Colombia», bietet Mövenpick einen sortenreinen, aromatischen Kaffee an, der höchsten Qualitätsansprüchen genügt.
Mövenpick Foods Switzerland Ltd.
Sinslerstrasse 47
Postfach 585
6330 Cham
Telefon 041 785 19 72
Fax 041 785 19 88
www.moevenpick.com

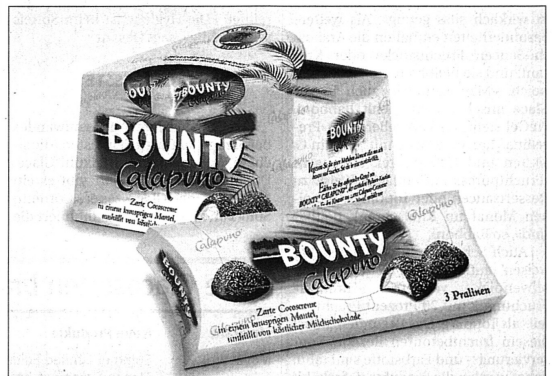


Sonora – flexibles Banksystem

Dieses Banksystem entwickelt seine Wirkung als perfekt abgestimmter Teil eines Gesamteinrichtungskonzeptes, wenn einzelne Elemente in das Einrichtungskonzept integriert werden. Werden die Bänke in der Reihe aufgestellt oder als komplette Bankanlage geplant, sind sie interessante Details des Raumes. In der Form einer Sitzgruppe schafft man Inseln, die gleichzeitig die Funktion der Raunteilung übernehmen. Das System der vielfältigen Rückenapplikationen erlaubt die Auswahl entsprechend dem jeweiligen Geschmack. Die beiden Rücken-ausführungen (glatt oder mit Design-

ausführungen) sind mit den Applikationen unbegrenzt zu kombinieren. Für die individuelle Einrichtung stehen Sessel, Zwei- und Dreisitzer zur Verfügung. Werden die einzelnen Anreihenelemente zusammengestellt, entsteht eine attraktive und einladende Bankanlage. Das Sitzpolster entspricht dem gewünschten Komfort. Der Rücken aus Buchenschichtholz ist ergonomisch geformt und lädt zum Relaxen ein.

Pro Büro AG
Kägenhofweg 9
4153 Reinach
Telefon 061 711 99 55
Fax 061 711 99 17



Eintauchen in eine exotische Welt

Seit jeher steht Bounty für das Eintauchen in eine exotische Welt voller Geheimnisse, fernab des grauen Alltags. Mit Bounty Calapuno erhält dieser Traum eine zusätzliche Dimension. Die neue Kreation in Pralinenform verfügt mit zarter Cocoscreme in einem knusprigen Mantel, umhüllt von mit Kokosraspeln bestreuter Milchschokolade. Bounty Calapuno verspricht kostbare Momente – einfach die Augen schliessen, geniessen, und man wähnt sich unter sachte wogenden Palmen. Die wiederverschliessbare Box mit Sichtfenster ist als Schmuckschatulle

gestaltet, und als Mini-Pack ist Bounty Calapuno im 3-Stück-Etui erhältlich – praktisch für unterwegs. Dank der attraktiven Verpackung eignet sich Bounty Calapuno auch als kleines Präsent für jede Gelegenheit, als willkommenes Mitbringsel oder apartes Dankeschön.

Masterfoods AG
Baarenmattstrasse 6
Postfach 2147
6302 Zug
Telefon 041 769 14 14
Fax 041 769 15 15
www.mars.com

BIO-PRODUKTE / Umsätze schnellen nach oben

Milliardengrenze naht

Schweizer und Schweizerinnen schätzen Bio-Produkte. Bei über 80 Prozent landen ab und zu Bio-Fleisch oder Bio-Milch im Einkaufskorb. Die Umsatzzahlen der Bio-Produkte bestätigen den Trend: 2002 wird die Milliardengrenze überschritten. 2001 wurden noch 946 Millionen Franken Umsatz gemacht. Der Bio-Umsatz macht dennoch nur rund 2,5 Prozent des fast 40 Milliarden schweren Lebensmittelmarkts

aus. Dies teilte die Vereinigung der Schweizer-Biolandbau-Organisationen (Bio Suisse) mit. Im internationalen Vergleich liegen die Schweizer mit ihrem Bio-Konsum jedoch an der Spitze. Dies ist laut Bio Suisse vor allem auf den Verkauf der Bio-Produkte mit dem Knospe-Label durch die Grossvertrieber zurückzuführen. Am 1. März arbeiteten 6169 Bauernhöfe nach Bio-Richtlinien (plus 6 Prozent).

CM

Allianz in Nord- und Südamerika

Nestlé. Die neuseeländische Fonterra Cooperative Group Ltd. und Nestlé wollen in Nord- und Südamerika im Milchsektor Joint Ventures gründen. Zu diesem Zweck haben sie formell die «Dairy Partners Americas» (DPA) gegründet. Die Joint Ventures sollen eine breite Palette von Milchprodukten umfassen, darunter haltbare und gekühlte Milchprodukte und -getränke unter den bestehenden Marken der beiden Partner.

DST

HERO / Mehrheit an Schwartau übernommen

Gewinn gesteigert

Hero hat im Geschäftsjahr 2001 den Gewinn nach Steuern um 17,6 Prozent auf 41,3 Mio. Franken gesteigert. Der Betriebsgewinn vor übrigem Aufwand und Ertrag konnte gegenüber dem Vorjahr um 15,7 Prozent auf 106 Mio. Franken verbessert werden. Der 2001 erzielte Umsatz liegt bei 1179 Mio. Franken (+3,1%). Die unveränderte Dividende beträgt Fr. 4,75 je Aktie. Per 1. April hat Hero 51 Prozent am Marken-

geschäft der deutschen Schwartauer Werke GmbH & Co. Aka für 268 Mio. Franken übernommen.

Es handelt sich um das Geschäft für Konfitüren, Müsliriegel sowie Back- und Dekorartikel mit einem Jahresumsatz von rund 285 Mio. Euro. Änderung auch in der Hero-Führungsspitze: Der bisherige CEO, Lutz Peters, übergibt sein operatives Amt an Stefan F. Heidenreich.

DST

SBB wirteln in Bern

Grosse Schanze. Auf Anfang April übernehmen die SBB als Pächter das Restaurant Grosse Schanze in Bern und bauen dieses in ein Mitarbeiterrestaurant mit öffentlichem Charakter um. Die «Grosse Schanze» wird ab Anfang Juni dieses Jahres von der SV-Service AG im Auftrag der SBB geführt. Ende 2001 hatte die Compass Group (Schweiz) nach nur zwei Jahren das Terrassenrestaurant auf der Grosse Schanze in Bern geschlossen.

DST

BACK&BRAU / Start in einem halben Jahr in Wien

In Warteposition

Was die htr für das Jahr 2000 angekündigt hatte, wird immerhin im kommenden Herbst realisiert: In Kooperation mit der grössten österreichischen Privatbrauerei, der Stiegl Brauerei in Salzburg, will Back&Brau-Inhaber Kurt Walker in einem halben Jahr Wien auf den Geschmack von in-house gebrautem Bier und an Ort gebackenen Knabereien bringen. Im November werde in der Alten Ambulanz der Wiener Universitätsklinik im ersten ausländischen Back&Brau-Betrieb Bier angezapft, verspricht Walker auf Anfrage. Mit über 500 Sitzplätzen ist das erste ausländische Engagement zugleich der grösste Betrieb nach dem «System Walker».

IN ST. GALLEN ZIEHT STARBUCKS EIN

Nicht nur Wien hat sich verzögert, vorläufig ganz auf Eis liegt die Expansion nach Norden. «Unser Deutscher Verhandlungspartner war neben der Gastronomie auch im Schuhhandel aktiv; als er dort Erfolg hatte, konzentrierte er sich auf dieses Geschäft und machte uns gegenüber einen Rückzieher», bedauert Walker. Kein Glück hatte die Back&Brau-Konzept auch in der Ostschweizer Metropole St. Gallen. Anfang 2002 verkaufte Walker nach fünf Jahren mehr schlechtem als rechtem Geschäftsgang den Standort an Starbucks.

Man habe lernen müssen, dass die Idee auf Gedeih und Verderb mit einer so genannten Junior-Brauerei verknüpft sei, meint Walker rückblickend. Denn das Bier, das aus Zürich nach St. Gallen angeliefert worden sei, habe keine richtige «Back&Brau»-Stimmung aufkommen lassen; der nachträgliche Einbau einer Kleinbrauerei habe sich jedoch nicht gelohnt. «Wir haben festgestellt: Ohne Gärbottich im Lokal funktioniert's nicht», so ein erörterter Walker. Denn mittlerweile hat auch die Konkurrenz trübes, unpasteurisiertes Zwickelbier als Marktnische entdeckt.

Immerhin, der Abschied vom Ostschweizer Abenteuer hat das Unternehmen massiv von Fremdfinanzierungen entlastet. Derzeit laufen die beiden Zürcher Back&Brau-Lokale sowie jenes in Thun und Winterthur in Eigenregie, für die beiden Betriebe in Rapperswil und Lichtensteig gilt das Franchising-System. Frauenfeld, wo das Unternehmen Back&Brau startete, läuft heute unter dem Namen «Brauhaus Sternen» mit ähnlichem Konzept.

Zu neuen Plänen gibt sich Kurt Walker zurückhaltend: «Ich trete bewusst etwas kürzer, konsolidiere und konzentriere mich auf das Wiener Projekt.» Tatsache ist aber auch, dass sich innerhalb der Gruppe Erstaunliches tut: Winterthur, auf Take-away getrimmt, macht Umsätze von 20.000 Franken pro Jahr und Quadratmeter. Walker ist damit zwar sehr zufrieden, doch will er derzeit nichts von einer Ausweitung des Systems wissen – «auch wenn unser Back&Brau-Kaffee ein Renner ist».

PLD

Foto: zug



MARTIN BERAATEGUI, BILBAO

Eines der vier spanischen Drei-Sterne-Restaurants (Guide Rouge) befindet sich im Guggenheim-Museum in Bilbao.

SPANIEN / Kenner der internationalen Gourmet-Szene handeln Spaniens Küche schon lange als eigentlichen Geheimtipp: Köche wie Larumbe gesellen sich zu Grössen wie Adrià. ELISABETH LANG

«Spaniens Küche steht der französischen in nichts nach»

In Madrid gibt es insgesamt 30.000 Lokale: Restaurants, Cafeterias und Bars. Die Zahl der reinen Restaurants und Tapas-Bars beläuft sich dabei auf rund 7000. Davon rühmen sich 200 Restaurants einer Spitzenqualität. Kenner der internationalen Gourmet-Szene behaupten schon seit langem, dass Spaniens Küche der französischen Küche in nichts nachsteht.

Dass in Madrid längst auf gleichem Niveau wie in Paris gekocht wird, davon ist auch Jesús Fernández de Mata, CEO der «Asociación Madrileña de Empresarios de Restaurantes y Cafeterías», schon lange überzeugt. In seinem Amt untersteht ihm rund 7000 gastronomistische Betriebe in Madrid. Für de Mata ist Pedro Larumbe, der sein Restaurant am Eingang der Einkaufspassage Serrano, Madrids nobler Einkaufsstrasse Calle Serrano führt, einer der fünf Topchefs von Madrid. Branchenkenner aus Spanien, so auch Jesús Fernández de Mata, behaupten sogar, dass Pedro Larumbe die spanischen Koch-Ikonen Juan María Arzak und Ferrán Adrià bereits überflügelt habe.

«COCINA CENTOS SINTENTOS»

Wer abends kommt, sucht an der Calle Serrano 61 vergebens nach einem Schild «Restaurant». Erst muss man

durch die Tür zur edlen Shopping-Arka de Serrano schreiten, um den Aufgang zum Restaurant von Pedro Larumbe zu entdecken. Der Eingang verbirgt sich hinter einem aus Holz geschnitzten Portal, und führt zuerst durch den Servicebereich mit Blick in die Küche.

TAPAS IN HÜLLE UND FÜLLE

Für Pedro Larumbe ist Kochen gleichbedeutend mit Gefühl: «Cocina con sentimientos.» Allein die Auswahl der besten Zutaten zu treffen und dann ein Gericht daraus zu kochen, bedeutet für Larumbe pure Lebensfreude. Oder, wie die spanische Zeitung «ABC» schrieb, die Küche von Larumbe verkörpert «den Stil der spanischen Gastronomie der Gegenwart und der Zukunft». «El Mundo» kommentierte: «In dieser Stadt sind Chefs mit einem derartigen Talent eine Seltenheit.» Die Preise sind als moderat zu bezeichnen: So kostet ein «Lomo de Canguro» (Känguru-Entrecôte) «con Compota de Cebolla a la Naranaja» (mit Orangen-Zwiebel-Kompott) rund 17 Euro. Ein dreigängiges Degustationsmenü inklusive Wein kostet knapp 44 Euro.

Wer vor zehn Uhr abends kommt, den erstaunt die Leere des Restaurants, das sich danach aber dann rasch füllt. Vor dieser Zeit geht man kaum essen in

Madrid. Dafür ist man dann aber bis spät nachts unterwegs, und die dichte Verkehr staut sich auf der Gran Vía in den frühen Morgenstunden.

Vorher kehrt man am besten in eine der unzähligen Tapas-Bars ein, schlägt sich durch die Menschentrauben, die dicht gedrängt an den Theken stehen. Man geniesst etwa einen Manzanillo mit köstlichen Tapas. Die typischen Happen stehen in vielen Variationen hinter Glasscheiben am Tresen auf Abruf bereit.

Madrid hat seine kulinarischen Geheimnisse stets liebevoll gehegt. In schlechten Zeiten wurden aus dem Mehl der Kichererbsen, und selbst aus Sonnenblumenkernen, schmackhafte Gerichte zubereitet. In besseren Zeiten kamen Seehecht oder die begehrten Aguinaga-Aale auf den Tisch.

VIER SPANISCHE DREI-STERNE-KÖCHE

Den sozialen Ungerechtigkeiten zum Trotz liessen sich alsbald die Handwerker nicht mehr mit Brot abspesen; Delikatessen waren nicht mehr länger der Oberschicht vorbehalten. Eine liebevoll zubereitete Hausmannskost hielt ihren Einzug auch am Hofe und bei den feinen Leuten; «denn selbst Rebhühner sind auf die Dauer langweilig», hiess es da. Daraus wurde

eine feine Küche: So fein, dass im neuen «Guía Roja», dem Michelin-Führer 2002, gleich 3000 Restaurants und Tapas-Bars aufgeführt sind. Inzwischen hat Spanien insgesamt vier Drei-Sterne-Köche. Neu hinzugekommen ist in 2002 der Baske Martin Berasategui.

Zusammen mit Martin Berasategui, in Lasarte, bei San Sebastian und in Bilbao, teilen sich die Ehren des Drei-Sterne-Himmels: Juan María Arzak, Restaurant Arzak in San Sebastian, Ferrán Adrià, El Bulli bei Roses an der Costa Brava, und Santi und Angels Santamaria, El Racó de Can Fabes in Barcelona.

Berasategui, der unter anderem im Guggenheim-Museum in Bilbao ein postmodernes Restaurant unterhält, wird als «cocinero locomotora» bezeichnet, der zusammen mit Ferrán Adrià, «mit der Geschwindigkeit eines TGV», eine ungeheure Leichtigkeit in die spanische Küche gebracht habe. Dazu schreibt die spanische Presse: «Der Schnellzug der hohen «Gastronomía Española» ist losgerast und ist nicht mehr aufzuhalten.»

Der schweigsame Baske Martin Berasategui, der trotz seines ultramodernen Stils nie die traditionelle Küche aus den Augen verloren hat, zählt zu den Bahnbrechern der neuen spanischen Küche. Im Guggenheim-Museum in Bilbao hat er eines der originellsten Restaurants Spaniens platziert.

TESSIN / Hotelierverein des Südkantons im Clinch mit Bundesrat Leuenberger Kartenaktion aus der Sonnenstube

Der Tessiner Hotelierverein und Ticino Turismo sind momentan nicht gut auf Verkehrsminister Moritz Leuenberger zu sprechen. Grund: Sein Zitat auf dem Titelblatt des Nachrichtenmagazins Facts «Wer an Ostern in den Süden fährt, ist selber schuld».

Finanzminister Marina Masoni (FDP), zugleich Präsidentin von Ticino Turismo, bezeichnete die Aussage in einem Brief an den Bundesrat

als «unglücklich». Leuenberger hätte Tipps geben sollen, wie man staufrei in den Süden fahren könne, aber die Leute nicht von der Reise abhalten, meinte hingegen ETT-Direktor Giuseppe Stinca.

Der Hotelierverein reagierte auf eigene Art und liess umgehend 20 000 Postkarten mit einer Karikatur drucken, auf der Bundesrat Leuenberger links im Regen steht, während schönste Tessiner Panorama-

bilder die rechte Seite zieren. «Wir hatten eine wunderschöne Osterzeit: Liebe Grüsse aus dem sonnigen Tessin» steht auf der Rückseite.

Möglichst viele Feriengäste sollen diese Karte absenden und damit Leuenbergers Postkasten verstopfen. Der Bundesrat geisselte die Aktion bereits. Wer seine Worte als Aufforderung interpretiere, nicht ins Tessin zu reisen, handle «böswillig». LO

Rock'n'Roll und Edelweiss

Basel. Mit einem grossem Gala-Abend im Seehotel Waldstätterhof am Vierwaldstättersee startet Schweizer Radio DRS 1 die Unterhaltungssendung «Rock'n'Roll und Edelweiss», eine Mischung aus Musik, Unterhaltung und Information, moderiert von Beat Antenen. Für die erste Sendung wurde Mundart-Popsänger Florian Ast, das Schlager-Trio Bruno Inderbitzin, Maya Brunner sowie das «Trio Fides Auf der Maur» engagiert. DOS

Freie Fahrt

TopCard. Das neue gemeinsame Saisonabo der Alpenarena Flims Laax Falera und von Davos/Klosters wird erweitert: Es gewährt nebst dem Winter auch diesen Sommer freie Fahrt auf allen Bahnen der Bündner Destinationen. Das Abo kostet 840 Franken, für Familien 1910 Franken, unabhängig davon, wie viele Kinder bis zu 17 Jahre sie hat. Im Winter sind 78 Bahnen mit dem Abo nutzbar, im Sommer 11. Laut Pressemitteilung der Alpenarena findet die TopCard «reissenden Absatz.» CK

ZITAT DER WOCHE

«Die grösste Macht ist immer noch die Macht der guten Idee.»

Gelesen in der April-Ausgabe des Wirtschaftsmagazins Bilanz in einem Beitrag von Gerd Löhner.

PEOPLE

Per 1. April 2002 wurden im Kuoni-Hauptsitz die Sessel gerückt. **Tim Bachmann** (32), bisheriger Leiter der Abteilung Data Processing & Documents des Departements Tour Operating Competence Center (SK), wechselte in die Anfang Jahr neu gegründete Abteilung Relations & Project der Division Information Technology (IT). Bachmann startete seine Kuoni-Karriere als Redaktor in der Prospektabteilung. 1998 übernahm der gebürtige St. Galler die Abteilung Stammdaten. Seine Nachfolge tritt der Bündler **Thomas Hug** (30) an. Dieser wechselt innerhalb des Departements SK von der Abteilung Training & Support in die Abteilung Stammdaten (Data Processing), wo er die Leitung übernimmt. Nach der Lehre als Offset-Drucker absolvierte Hug eine Zusatzausbildung zum technischen Kaufmann. 1994 stiess er als Sachbearbeiter im Tour Operating Europe zu Kuoni, wo er nach drei Jahren zum Verkaufsleiter befördert wurde. DOS

Renate Stocker verabschiedet sich von den Lindner Hotels und Alpenherme Leukerbad. Ihre neue Herausforderung findet sie als Vizedirektorin im Hotel Post in Zermatt. DOS

Die Explora-Hotels in der Atacama-Wüste und in Patagonien wollen ihre Verkaufs- und Marketingaktivitäten im deutschsprachigen Raum forcieren. Aus diesem Grund wurde die Firma Unique Experiences Touristik GmbH in Offenbach bei Frankfurt mit der Vermarktung der beiden Luxusresorts in Chile beauftragt. Die Geschäftsführerin des Verkaufs- und Beratungsbüros, die gebürtige Österrei-

«GRUSS AUS DER FERNE» / Ausstellung im Museum für Kommunikation in Bern. DANIEL STAMPFLE

Kamele und tanzende Frauen



FÜR DIE DAHEIMGEBLIEBENEN
Ansichtskarten von Marokko aus dem Jahr 1921...

Heute fangen wir das Kamel vor der Pyramide von Gizeh oder die Inderin im Sari mit der Digitalkamera ein und schicken das Feriensujet noch am gleichen Tag per E-Mail an die Lieben daheim.

Die meisten der frühen Weltentbummler und Touristen, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Afrika oder Asi-

en unterwegs waren, hatten keinen Fotoapparat im Reisegepäck. Und doch kamen die Bilder von den Kamelen und den Pyramiden, von den Krokodiljägern und Kokosnusssammlern, von den Inderinnen im farbenprächtigen Sari im fernen Europa an – per Ansichtskarte. Diese Postkarten prägten in Europa das Bild ferner Länder.

Das Museum für Kommunikation in Bern präsentiert eine Auswahl in der Ausstellung «Gruss aus der Ferne. Fremde Welten auf frühen Ansichtskarten». Die 300 Ansichtskarten aus den Sammlungen des Museums für Völkerkunde der Universität Zürich und des Museums für Kommunikation stammen aus aller Welt. Sie wurden zwischen 1896 und 1930 produziert, verschickt oder gesammelt und basieren auf Fotografien, die vor allem in Asien, Afrika, Ozeanien und Lateinamerika aufgenommen wurden. Ihre weltweite Verbreitung spiegelt nicht nur das Zeitalter des Kolonialismus, sie dokumentiert auch die fortschreitende Mobilität der Moderne und erzählt von der Kulturgeschichte des Reisens.

Die Ansichtskarte wurde vor etwas mehr als 100 Jahren in Europa erfunden und setzt schon bald zu einem Siegeszug rund um den Globus an. Mit der Gründung des Welterbepostvereins 1875 mit Sitz in Bern war der weltweite und zuverlässige Postaustausch endlich möglich geworden. Die Versandbedingungen wurden vereinfacht, eine Reduktion der Portokosten war die Folge.



... und Pakistan aus dem Jahr 1911.

Bis 5. Januar 2003: «Gruss aus der Ferne» Museum für Kommunikation, Helvetiastrasse 16, 3000 Bern 6; Dienstag bis Sonntag, 10 bis 17 Uhr.

HOTELFACHSCHULE THUN / Erste Diplomfeier unter neuem Namen

Abschlussfeier mit 41 Diplomierten



cherin **Astrid Oberhammer** (im Bild), besitzt eine langjährige Erfahrung im Tourismus und in der Hotellerie. Neben Anstellungen als Sales Manager bei den Four Seasons Hotels und Resorts sowie «Regent International» zeichnete sie auch für die Leitung des Therapiezentrums im Steigenberger Hotel in Gars/Kamp verantwortlich, bevor sie 1998 ihr eigenes Unternehmen gründete. DOS

Die 25. Diplomfeier fand unter dem neuen Namen «Hotelfachschule Thun» statt. 41 Absolventen konnten den Titel «eidg. dipl. Restaurateur-Hotelier HF» entgegennehmen. Stiftungsratspräsident Jakob Häberli forderte die Diplomanden auf, ihren Beruf mit Freude zu betreiben. Ein Gast sei wie ein guter Freund zu bewirten, damit ihnen der Erfolg sicher sei. Im Anschluss an die Diplomübergabe – der Notendurchschnitt betrug 4,7 – wurden die Preisträger bekannt: Mit der Note 5,4 gewann Sandra Märki aus Steffisburg den vierwöchigen Thailand-Aufenthalt. Der zweite Preis (Schmuck-Bon im Wert von 1000 Franken) gewann Sven Rindlisbacher aus Herrenschanen, und mit der Note 5,3 erhielt Anita Gschwind aus Thun einen Reisegutschein von 800 Franken. DOS

Die Namen der Diplomierten: Qaisar Butt, Schlieren; Barbara Emch, Worb; Verena Fahrner, Wila; Paco-Pascal Fischer, St. Gallen; Remy Fischer, Safnern; Claudia Frutig, Erstfeld; Markus Fueter, Baden; Tamara Gerber, Grosshöchstetten; Ron Patrick Germann, Steffisburg; Pascal Gigandet, Bern; Patrizia Girsberger, Lüscherz; Pia Grossniklaus, Goldwil; Anita Gschwind, Thun; Christoph Guntern, Reckingen; Karin Hauswirth, Bern; Jan Holenstein, Mosnang; Martina Honegger, Bern; Daniela Hürlimann, Thun; Anna-Franziska Käppli, Thun; Sandra Kocher, Thun; Andrea Krieger, Basel; Patrick Kübli, Belp; Andreas Künin, Bern; Pia Mäder, Worb; Sandra Märki, Steffisburg; Denise Moser, Biberist; Tanja Mosimann, Burgdorf; Stefan Mühlematter, Kirchdorf; Tanja Murri, Lyss; Bastian Obergfell, Ettingen; Ahmed Ismail Wael Ahmed Rashad, Muri bei Bern; Sven Rindlisbacher, Herrenschanen; Martin Schmid, Vercio; Anja Simon, Reckingen; Tobias Singer, Utzenstorf; Simon Skerhut, D-Stolberg; Jan-Andreas Stiller, Boltingen; Remy Tanner, Biel; Christoph Troxler, Thun; Jörg Walther, Diemertswil; Gabriela Zaugg, Mühlethurnen.



PREISE FÜR DIE BESTEN ABSCHLÜSSE
Die Preisträger (v.l.n.r.): Sven Rindlisbacher, Herrenschanen (2. Rang), Sandra Märki, Steffisburg (1. Rang) und Anita Gschwind, Thun (3. Rang).

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelierverein SHV
Morbachstrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung SHV-Medien:
Niklaus Stuber

Redaktion:
Chefredaktor: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK),
Mireille Guggenbühler (MG),
Toni Rits (TR), Sonja Stalder (SS),
Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MP), Daniel Stampfli (DS),
Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG),
Milestone: Dr. Peter Küller (PK).

Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Cugger (KG),
Brittge Pauli (BP), Gilbert Perrot (GP).

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert
Purtscher (HP), Wien; Maria
Pitz-Villens (MP), München; Gerhard Lob (GL),
Tessin; Georg Uebauer (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:

Inis Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung),
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali,
Stelleninserate: Andreas Jakob, Marc Moser,
Geschäftsbezogene: Dominik Chammarin, Erich Weber,
Innendienst: Patrick Stalder.

Druck:

Fischer AG für Druck und Print,
Druckzentrum Bern.

Auflage:

13'001 Ex. WEMF-bezogen,
22'000 Ex. Vertriebsauflage.

Verkaufspreise: (inkl. MwSt.)

Einzelnummer Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-,
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktoreninnen
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hotellerie-
Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustransport
– 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:
Morbachstrasse 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, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftsbezogene:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
Internet: www.swisshotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



COLLABORATION / Les offices du tourisme collaborent toujours plus avec les populations locales. **PAGE 3**



ECO-TOURISME / Suisse Tourisme a lancé dernièrement le label écologique «Gentiane bleue». **PAGE 4**

**Cahier
français**

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

hotel+tourismus revue

APPRENTISSAGE / Le projet VIP doit encore mûrir, estiment ses initiateurs

Le projet est reporté d'une année

La conditionnel était déjà de mise, il y a un an, à Berne, lorsque les partenaires d'Hotel & Gastro formation (Gastro Suisse, Hotel & Gastro Union et la Société suisse des hôteliers) avaient présenté le projet de nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration appelé «VIP», pour «Very important project». L'incertitude qui planait sur la date d'introduction de ces nouvelles formations, à savoir, août 2003, n'était pas sans fondement. Dans sa séance du 22 mars, le comité d'Hotel & Gastro formation a en effet décidé de reporter leur lancement d'une année (cf htr du 28 mars). Les nouveaux programmes seront donc introduits à partir de l'été de 2004.

Le comité d'Hotel & Gastro formation a en effet constaté qu'une introduction de la nouvelle formation en 2003 était, pour «diverses raisons», prématurée. Des voix se sont faites entendre à ce sujet aussi bien à l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie, que dans les offices cantonaux de la formation professionnelle et les écoles professionnelles. Il est aussi apparu que le traitement de la nouvelle loi sur la formation professionnelle, qui aurait dû entrer en vigueur début 2003, avait pris du retard dans les commissions parlementaires, si bien qu'il n'a fallu, ici aussi, repousser le délai d'un an, soit jusqu'en 2004.

LE PROJET RESTE INCHANGÉ

Ce report d'une année ne change cependant rien au projet, indique le comité d'Hotel & Gastro formation. La consultation, dont il fait l'objet depuis février, se poursuivra, comme prévu, jusqu'au 26 avril. Compte tenu du travail qui devra encore être accompli – l'analyse des résultats de la consultation et, selon les besoins, adaptation des règlements –, le comité invite les milieux consultés à respecter ce délai.

La conséquence principale de ce nouveau délai de réalisation est que l'apprentissage de deux ans d'assistant d'hôtel et de sommelier sera maintenu jusqu'en 2003. Le comité d'Hotel & Gastro formation craint, par ailleurs, que le report pourrait se traduire par une diminution momentanée du nombre d'apprentis. Raison pour laquelle, il recommande aux établissements d'offrir, en vue de la période 2002 et 2003, suffisamment de places d'apprentissage pour les métiers d'assistant d'hôtel et de sommelier.

DEUX FORMATIONS SERONT GROUPEES

Le nouveau concept de formation de base groupera, rappelons-le, les formations de sommelier et d'assistant d'hôtel dans un secteur professionnel dénommé «accueil des hôtes». Celles-ci déboucheront, à l'issue d'un apprentissage de trois ans, sur un certificat fédéral de capacité offrant deux options: «spécialiste en restauration» (vente) et «spécialiste en hébergement» (économie ménagère). La formation de trois ans d'assistant en restauration et hôtellerie est, en revanche, maintenue. Du moins, jusqu'à l'introduction des nouveaux apprentissages. D'autre part, aucune adaptation n'est prévue pour le moment pour la formation de cuisinier. **MH**

JOURNÉE SUISSE DES VACANCES / Directeur de Crans-Montana Tourisme, Walter Loser fait le point sur le grand rendez-vous que sa station a donné aux professionnels suisses du tourisme. **INTERVIEW: MIROSLAW HALABA**

«Par son ampleur, la Journée suisse des vacances est un mini-STM»

■ Walter Loser, qu'est-ce que représente pour Crans-Montana l'organisation de la Journée suisse des vacances?

Comme le Switzerland Travel Mart, que nous avons organisé en 1997, la Journée suisse des vacances constitue une plate-forme de promotion extrêmement importante pour notre station. C'est, en effet, une occasion unique de faire découvrir celle-ci aux professionnels du tourisme réceptif, aux hôteliers, aux collaborateurs de Suisse Tourisme à l'étranger. Par ailleurs, cette journée est intéressante sur le plan économique, car elle nous permet de prolonger la saison d'hiver.

«Suisse Tourisme devrait communiquer plus avec les grandes destinations.»

■ Où résident les principaux problèmes d'une telle organisation?

C'est avant tout dans l'ampleur de la manifestation qu'ils se trouvent. La Journée des vacances est, en fait, un mini-STM. Lors du STM de 1997, nous avions recensé 1200 participants. Nous en comptons 750 maintenant, auxquels il faut ajouter 150 responsables des ventes et du marketing de Swiss qui seront réunis en même temps dans la station. Notre centre de congrès Le Régent ayant une capacité juste suffisante pour accueillir la Journée des vacances, il nous a donc fallu plancher sur divers scénarios pour mettre notre logistique au point. Il faut aussi dire qu'une telle manifestation coûte cher et, malgré le financement important de Suisse Tourisme, il nous a fallu trouver pas mal d'argent auprès de nos partenaires locaux.

■ Allez-vous profiter de cette journée pour faire de la promotion pour Crans-Montana?

Nous n'allons pas faire de la promotion durant la Journée des vacances. Nous allons cependant soigner l'accueil et essayer d'offrir à nos hôtes une excellente organisation, comme ce fut le cas en 1997. Tous les participants se verront offrir un abonnement de ski pour une journée, mais valable

Photo: Laurent Missbauer



WALTER LOSER

Pour le directeur de Crans-Montana Tourisme, l'un des problèmes actuels du tourisme suisse est la cherté de notre monnaie.

le samedi ou le dimanche, soit à la fin de la manifestation.

■ Vous avez probablement participé à toutes les Journées des vacances. En quoi l'édition de cette année se distingue-t-elle des précédentes?

Sur le plan de la logistique, notre Journée des vacances ressemblera à celle de l'an passé à Interlaken. En fait, il y a peu de marge de manœuvre. Les lignes directrices de Suisse Tourisme, initiateur de la manifestation, sont assez claires. En revanche, c'est dans la mise sur pied de la «Synergy Night» que nous avons davantage de liberté. Aussi essayerons-nous de lui donner le caractère qui avait fait le succès de la soirée du STM avec des buffets répartis dans plusieurs locaux afin de permettre aux participants de se déplacer.

■ Quelle modification pourrait-on apporter à la formule actuelle de la Journée des vacances pour rendre celle-ci plus attrayante encore?

Je pense qu'il n'y a pas de modification à apporter car la formule ac-

tuelle est très bonne avec une excellente palette d'orateurs. Je trouve qu'il y a un très bon équilibre entre les séances plénières et les séminaires, manifestations auxquelles on a ajouté l'assemblée générale de Suisse Tourisme. Je ne changerais donc rien. L'augmentation du nombre de participants prouve d'ailleurs que la formule plaît.

«Je ne changerais rien à la formule actuelle de la Journée suisse des vacances.»

■ Vous allez accueillir les principaux acteurs du tourisme helvétique. Quel est pour vous actuellement le problème principal du tourisme suisse?

Un des problèmes est pour l'heure la cherté du franc suisse. Car, malgré tous les efforts que nous pouvons faire, si le cours de change ne correspond pas, nous aurons toujours un désavantage par rapport à nos concurrents. D'autre part, nous devons encore améliorer la qualité de nos prestations. Et lorsque je dis qualité, je pense aussi au confort de nos infrastructures.

■ Comment pourrait-on le résoudre ce dernier problème?

Il faut déjà saluer les efforts qui sont faits par le Secrétariat d'Etat à l'économie avec son fonds destiné à l'innovation touristique. Mais il faudrait cependant aller encore plus loin, en investissant, non pas seulement dans le marketing, mais aussi dans l'offre. Et là, tous les acteurs devraient y mettre du leur: la Confédération, les cantons et les communes.

■ Crans-Montana figure parmi les plus grandes stations du pays et collabore dès lors beaucoup avec Suisse Tourisme. Cette collaboration pourrait-elle être meilleure ou différente?

Depuis l'arrivée de Jürg Schmid, nous avons une très bonne collaboration avec Suisse Tourisme. L'idée des grandes campagnes de promotion est excellente. Ces lancements sont faits de manière très professionnelle. Je trouve très judicieux d'avoir invité la presse suisse à participer au lancement de la campagne en faveur de la montagne afin de montrer comment on vend la Suisse à l'étranger. Je pense cependant que Suisse Tourisme devrait communiquer davantage avec les grandes destinations. Un contact plus direct nous permettrait d'agir plus rapidement. On pourrait imaginer une réunion annuelle des grandes destinations où l'on passerait en revue toute la politique touristique.

Walter Loser digest

Agé de 48 ans, originaire de Mosnang (SG), diplômé en marketing, Walter Loser est entré dans le tourisme à vingt-deux ans pour occuper diverses fonctions à l'Office du tourisme de Montana. Il est nommé sous-directeur en 1980 et crée le service de marketing. En 1987, il devient directeur de cet office. Dix ans plus tard, il prend la direction de Crans-Montana Tourisme, un grand office qui occupe quarante collaborateurs et qui est né de la fusion des offices du tourisme du Haut-Plateau. Walter Loser est président du groupement d'intérêt Matterhorn Region. Il s'est engagé en tant que responsable des médias dans les deux candidatures valaisannes pour les Jeux olympiques d'hiver de 2002 et de 2006. **MH**

Journées très informatives

Ce sont quelque 750 (720 à Interlaken) professionnels du tourisme suisse et représentants de Suisse Tourisme et des médias qui prendront part, jeudi 11 et vendredi 12 avril, à la 5e Journée des vacances qui se déroulera au Centre de congrès Le Régent à Crans-Montana. Cette manifestation sera précédée, comme d'habitude, par l'assemblée générale de Suisse Tourisme.

La Journée suisse des vacances, rappelons-le, permet principalement à Suisse Tourisme de présenter sa stratégie et ses projets et de rencontrer ses partenaires. Elle est aussi l'occasion de faire le point sur

des problèmes d'actualité avec le concours d'orateurs de qualité.

Et cette année, ceux-ci seront particulièrement prestigieux, puisque le jeudi, l'assemblée pourra assister à un exposé du conseiller fédéral Pascal Couchepin.

Le vendredi, ce sera au tour du président du directoire de Swiss, André Dosé, et du président du conseil d'administration de l'UBS, Marcel Ospel, de prendre la parole.

A noter qu'André Dosé aura une autre mission à Crans-Montana, à savoir participer à une réunion de trois jours des responsables des ventes et du marketing de Swiss. **MH**

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
Société suisse des hôteliers

PLANIFIEZ VOTRE FORMATION AVEC NOUS !

BREVET FEDERAL

- de chef / fe en restauration
- de cuisinier / ère en hôtellerie et restauration
- de intend / te en hôtellerie et restauration
- de chef / fe d'accueil et d'administration

**SEANCE D'INFORMATION
LUNDI 13 MAI 2002 A 15H00**

au Centre GastroVaud
Av. Général Guisan 42a, 1009 Pully

inscription à la séance au 021/ 804 85 30

Pour tout renseignement complémentaire,
nous restons à votre entière disposition

Hotel & Gastro formation, siège romand
Avenue Riond-Bosson 14,
CP 2139, 1110 Morges 2
Tél: 021/804 85 30; fax: 021/804 85 38
email: morges@hotelgastro.ch

415352/148145

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

**POUR PROFESSIONNELS UNE
REELLE OPPORTUNITÉ !**
A La Roche / FR, à 15 min.
Fribourg/Bulle et A12

**CAFÉ-RESTAURANT
« AUX MONTAGNARDS »**



Salle de banquet 75 pl.	Restaurant 40 pl.
Petite s. à manger 20 pl.	Café-bar 60 pl.
2 appartements 5 poses	Terrain 2794 m²
Transformations 92/94	Parking ext.
Volume 2487 m³	Grand Potentiel

Prix défiant toute concurrence !
tél. 026/322 47 55

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

htr

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

Crans-Montana
à vendre ou à louer
dès le 1er octobre 2002

café-restaurant La Channe

80 places, plein centre.
Pour couple du métier.

Tél. 024 479 23 34 (Patrice Clivaz)

P 148076/418098

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 _____

Suisse

Europe de l'ouest (Priority)

6 mois	12 mois	24 mois
<input type="checkbox"/> Fr. 87.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 145.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 250.-*
<input type="checkbox"/> Fr. 133.-	<input type="checkbox"/> Fr. 237.-	<input type="checkbox"/> 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, Télécopie 031 370 42 23, media@swiss-hotels.ch

CHABLAIS VALAISAN / Ouverture de la nouvelle saison au Labyrinthe Aventures

Des bonbons et des «bombes à eau»

Jamais en panne d'idées, la fratrie des Carron, propriétaires du Labyrinthe Aventures à Evionnaz, près de Saint-Maurice, a présenté la semaine dernière, les animations de la prochaine saison sur le site. Tout commencera, jusqu'à mi-avril, par des distributions géantes de bonbons qui, par kilos, seront projetés dans le labyrinthe grâce à une catapulte médiévale. Parallèlement se déroulera un jeu d'énigmes de chasse au

voleur. Puis, ponctuellement, durant l'été, ce sont des «splash parties» (des batailles de bombes à eau) qui animeront les nocturnes jusqu'à mi-août, avant de retrouver les soirées halloween à l'automne. Par ailleurs, le Labyrinthe poursuivra l'expérience de l'ouverture hivernale. L'hiver dernier le parc avait accueilli un peu plus de 10 000 visiteurs. Depuis sa création, en 1998, il en reçoit environ 150 000 par année. JJE



Le Labyrinthe Aventures propose de nouvelles attractions.

AÉROPORT DE GENÈVE / De nombreux nouveaux vols avec l'horaire d'été

Paris-Orly est à nouveau desservi

L'introduction, le week-end dernier, de l'horaire d'été est allée de pair avec l'arrivée de nombreux nouveaux vols à l'Aéroport international de Genève (AIG). Le fait le plus marquant de cet horaire d'été est le début des activités de Swiss, la nouvelle compagnie aérienne helvétique qui reprend les activités de Swissair et de Crossair et qui dessert désormais vingt-deux destinations au départ de l'AIG. Par rapport aux horaires

d'été 2001 des deux compagnies Swissair et Crossair, Swiss opère notamment quatre nouveaux vols quotidiens sur Paris-Charles-de-Gaulle, un vol supplémentaire sur London-City et un vol supplémentaire également sur Madrid.

En ce qui concerne les autres compagnies, Easyjet opérera, dès le mois de mai, quatre vols quotidiens entre Genève et Paris-Orly, ce qui fait que les deux aéroports pari-

siens sont à nouveau desservis au départ de l'AIG.

Au chapitre des autres nouveautés, on relèvera deux vols quotidiens supplémentaires (cinq au total) sur Vienne par Austrian Airlines. Easyjet a également augmenté le nombre de ses vols quotidiens sur Nice, passant de deux à trois. Enfin, on notera qu'Air France assure désormais onze vols quotidiens entre Paris-Charles-de-Gaulle et Genève. LM

COMMUNICATION / Dans les milieux touristiques, la tendance est, de plus en plus, à la concertation de la communauté. Mais, trop souvent, les débats s'enlisent alors qu'ils pourraient être extrêmement salutaires. JEAN-JACQUES ETHENOZ

L'information touristique à la population a des spécificités qu'il ne faut pas négliger

A Saillon l'automne dernier, à Châteaude-Ex, à Morges, ailleurs encore, la démarche devient de plus en plus fréquente: les responsables touristiques consultent leurs concitoyens sur le thème «Quel tourisme voulons-nous?» ou d'autres variations du genre. Avec des bonheurs divers. Car il ne suffit pas de poser la question, encore faut-il savoir maîtriser le débat. Trop souvent en effet, il s'enlise. D'une part par la «parfaite» méconnaissance du sujet «tourisme» dans le public, mais aussi, souvent, par l'incapacité des intervenants de maîtriser le débat.

Quelques exemples: à Morges, c'est une Association pour la sauvegarde de la vieille ville qui conviait ses membres à ce qui aurait pu être une intéressante réflexion sur le statut touristique de la ville. Intéressante, mais... sans le responsable de l'office du tourisme alors que le représentant de l'Association de développement économique tentait de convaincre la trentaine d'auditeurs (dont trois hôteliers) que le développement du tourisme passait par la construction d'un... cinq étoiles, afin que les touristes n'aillent pas occuper les palaces lausannois. C'est dire! Et ça rappelle ce gardien d'un musée morgien qui, il y a quelques années, ne souhaitait pas trop de... visiteurs, ceux-ci ayant la fâcheuse habitude de laisser des empreintes de doigts sur les vitrines d'exposition.

CONSULTATION RIME AVEC RÉFLEXION

Plus sérieuse à Saillon, la consultation a surtout été une réflexion à propos de la création d'un office du tourisme au village (celui-ci a été ouvert en mars). Là, commune et société de



COMMENT INFORMER LA POPULATION?

Consulter régulièrement la population permet à un office du tourisme de prendre vraiment conscience des problèmes.

développement ont, dans un premier temps, rencontré les partenaires potentiels (cafetiers, restaurateurs, hôteliers, commerçants, etc.) avant d'ouvrir plus largement le débat en rencontrant d'autres acteurs (les vigneronnes ne furent pas les moins intéressés). «Le débat a été... normal», sourit André Roduit, président de la société de dé-

veloppement. C'est dire qu'à des arguments touristiques, on a surtout opposé la crainte de nouveaux frais à charge de la communauté sans même entrer en matière sur des possibilités de développement.

Ailleurs encore, ce débat «touristique» tourne vite à la foire d'empoigne qui se cristallise sur un point précis –

comme «l'abandon» d'un domaine skiable au profit d'un autre, de présommes avantages accordés à quelques-uns, voire à des réquisitoires anti-cannons à neige ou anti-écologistes, c'est selon.

Est-ce dire qu'en définitive ce genre de débat public autour d'une branche – le tourisme – qui s'est très

fortement professionnalisée depuis à peine plus de cinq ans s'avère stérile? Loin de là! C'est qu'il est nécessaire de maîtriser parfaitement le débat et... le sujet. Et ne s'improvise pas animateur qui veut.

DES RÉSULTATS FRUCTUEUX

L'exemple de Villars (voire ci-dessous) est à cet égard significatif. Il y a un peu plus de quatre ans, les soirées publiques y furent épuisantes pour Didier Marlier, le président de l'office du tourisme nouvellement élu qui menait et organisait les débats. Pour des résultats fructueux, reconnaît-il aujourd'hui.

C'est aussi qu'il s'adressait aux partenaires d'une station, c'est à dire à des personnes concernées par le développement économique et touristique de l'endroit. Car, il faut bien accepter cette évidence, les données spécifiques au tourisme sont souvent ignorées du public. «Le phénomène existe», admet Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), «mais beaucoup moins en station. Là, nous recommandons aux responsables locaux ce genre de consultation régulière. Cela fait partie des directives de l'organisation d'un office du tourisme et permet une réelle prise de conscience des problèmes.»

Il est vrai également que, conscient des limites de la méthode, l'OTV, comme d'autres organismes touristiques suisses et des experts européens, recommande surtout l'information. Pour que les décisions que prennent les praticiens soient mieux perçues.

VILLARS-SUR-OLLON / Initiée dès 1997 par les dirigeants touristiques et parfaitement maîtrisée, la consultation de la population de Villars-sur-Ollon a permis une importante réflexion. Une réflexion dont le tourisme est sorti gagnant. JEAN-JACQUES ETHENOZ

«La prise de conscience a été générale»

A Villars-sur-Ollon, dans les Alpes vaudoises, c'est dès 1997 que la réflexion commune sur l'avenir touristique de la station a été engagée. Nouvellement élu, après plusieurs années de discord entre les partenaires touristiques, les dirigeants et la population, Didier Marlier, président de l'office du tourisme, avait fait le «forcing» en compagnie d'Yves Defalque, directeur de l'office du tourisme, lui aussi fraîchement nommé.

Leur discours à tous deux de la station, en substance: «Dites-nous quel tourisme vous voulez», mais aussi, corollaire direct, «si vous voulez vivre du

tourisme, comportez-vous en conséquence en matière d'accueil».

UN CHANGEMENT DE POLITIQUE

Pour cela se souvient Didier Marlier, à la veille de remettre son mandat, «nous avions défini en comité restreint, soit vingt-cinq personnes, une série de points qui devaient pouvoir définir une véritable stratégie touristique avant de sortir le débat des cercles d'édiles initiés et de le faire descendre dans la population». C'était un sacré pari lorsqu'on sait qu'il énonçait,

dès l'abord, devant la première assemblée: «Je ne veux plus que l'on parle dans les rues de LEUR politique touristique mais bien de NOTRE politique touristique!».

Pari gagné? En spécialiste du «management de la motivation», Didier Marlier estime aujourd'hui que oui. Certes, il arrive peut-être encore qu'un agent de police verbalise sans mise en garde un touriste égaré, cherchant sa route et délaissant son véhicule quelques minutes sur un trottoir, «mais dans l'ensemble, Villars a fait le pas». «Et l'impulsion décisive», souligne-t-il volontiers, «est

essentiellement venue de la société des remontées mécaniques dont le directeur, Pierre Besson, a très vite entamé la même démarche auprès des employés, annuels ou saisonniers.»

UNE PRISE DE CONSCIENCE SALUTAIRE

Le résultat? «Tout le monde a aujourd'hui pris conscience que le tourisme faisait vivre la station», déclare Didier Marlier. Mais pour en arriver là, personne n'a ménagé sa peine. Fort de son expérience dans les ressources hu-

maines, en compagnie d'autres spécialistes, notamment de la Banque cantonale vaudoise (BCV) dont l'antenne régionale soutenait l'opération, jamais alors, il n'avait laissé le débat s'enliser dans d'inutiles professions de foi.

Et, motivés comme jamais par «leur» avenir, réunis par groupes d'intérêts, partenaires directs de l'office du tourisme et «personnes de bonne volonté» avaient su débattre et proposer des pistes. «Allant même plus loin», insiste enfin Didier Marlier, «que ce que nous avions envisagé en comité restreint.»

SÉVAZ (FR) / Un tourisme de loisirs «in»

Nouveau bowling

La Broye a décidé de miser sur le tourisme de loisirs. Et, semble-t-il, cela lui réussit plutôt bien! La preuve en est une nouvelle fois donnée avec l'ouverture, à Sévaz, entre Estavayer-le-Lac (FR) et Payerne (VD), d'un grand complexe de bowling à vocation romande.

Conçu par Bowling Switzerland, ce nouvel équipement comporte en effet vingt pistes et ses promoteurs comptent beaucoup sur l'autoroute A1,

dont le restaurant La Rose de la Broye se trouve à moins d'un kilomètre, pour attirer des joueurs dans un large périmètre.

Le bowling s'avère en effet un sport qui monte, qu'il soit pratiqué par des joueurs licenciés ou de simples amateurs d'un loisir à la portée de tous. Le bowling de Sévaz sera ouvert tous les jours et tous les soirs, avec des nocturnes tardives les vendredis et samedis. JS

CAMPING-CARS / L'Expo.02 et les Euro-relais

Un réseau fort utile

Le réseau des Euro-relais, bornes de service brevetées dans toute l'Europe, ne sera pas de trop durant l'été à venir où un million de camping-cars devraient à nouveau entrer et circuler sur le territoire suisse.

A cet égard, les responsables du logement d'Expo.02 ont intégré cette forme de tourisme en pleine croissance dans leur concept d'hébergement. Des recommandations ont d'ailleurs été faites auprès

des communes et des particuliers pour installer ce type d'infrastructure si tant est qu'elle doit être différenciée des installations traditionnelles de camping-caravaning.

Cette capacité d'appoint se concrétise par la présence de plus d'une vingtaine d'Euro-relais plus ou moins proches des artepays, dont une moitié se trouve sur les littoraux de la Région des Trois-Lacs. JS

PAYERNE / Heurs et malheurs d'une SD

L'OT, mieux que le 111

Il a été dit, lors de l'assemblée générale de la Société de développement de Payerne, que la hausse des taxes du numéro 111 avait pour conséquence que l'on sollicitait directement les offices du tourisme... souvent considérés en effet comme des bureaux officiels de renseignements (en tous genres).

Ceci pour illustrer l'augmentation constante des tâches mais aussi le manque chronique de moyens finan-

ciers pour un OT comme celui de Payerne que dirige Jean-Paul Schulé. L'exercice 2001 a été marqué par une baisse de 2% des nuitées, due à la fermeture d'un hôtel durant six mois, et le succès mitigé de l'exposition «Peinture et Musique». Des sujets de satisfaction néanmoins avec la bonne tenue de la centrale de réservation pour l'hôtellerie et la parahôtellerie et les 500 compositions du concours floral! JS

VALAIS / Les premiers produits feront bientôt leur apparition

La marque «Valais» arrive

Cette année encore, le marché devrait voir les premières entreprises affichant la marque «Valais» sur leurs produits: des produits agricoles, des hôtels, des événements culturels, etc. Le logo est choisi, le slogan aussi. Ils seront dévoilés au grand public d'ici quelques semaines. Il a fallu travailler d'abord à la définition de valeurs communes, basées sur l'authenticité, le naturel, la qualité. Puis, on s'est penché sur le «corporate design». Mais, c'est derrière la partie visuelle que se trouve ce qui fait tout l'intérêt de la démarche valaisanne: la marque se base sur un règlement d'attribution qui place la barre très haut et qui suit de près les principes du développement durable. Ce qui signifie que l'entreprise devra atteindre des objectifs précis au niveau environnemental, économique et au niveau de sa politique sociale. Si le projet olympique Sion 2006 est mort, il a laissé derrière lui une «Charte du développement durable» approuvée par le Grand Conseil valaisan, texte qui a largement inspiré les concepteurs de la nouvelle marque.

VALEUR AJOUTÉE POUR L'ENTREPRISE

La marque apportera une valeur ajoutée à l'entreprise, mais elle sera aussi le moteur vers une amélioration continue. «Elle sera un signe de reconnaissance des meilleurs et les mettra en valeur», déclare Yvan Aymon, responsable «marketing partenaires» chez Valais Tourisme. Pour obtenir le droit d'afficher la marque, il faudra passer par «Valais Excellence»: les certifications ISO seront nécessaires pour obtenir la licence, sauf rares exceptions. «Concernant l'esprit qui sous-tend la marque, on peut affirmer qu'il n'y a rien de pareil en Suisse actuellement, confie Yvan Aymon. Nous avons beaucoup de chance d'avoir l'instrument Valais Excellence avec ses outils faciles à utiliser et pas chers.» La marque sera attribuée pour une durée de trois ans, mais Valais Excellence prévoit un audit annuel. Le contrôleur sera assuré par une entreprise neutre, reconnue par l'Office fédéral de la métrologie.

ETABLIR DES CONTACTS AVEC LA BASE

Actuellement, les concepteurs du projet prennent contact avec la base, à travers les organisations faîtières des différents secteurs de l'économie. «Nous sommes convaincus que notre projet est bon. Reste maintenant à voir comment la base va réagir, si un leadership se constituera pour faire passer le projet. J'espère que tous s'identifieront à la marque générique.» Que ce soit Valais Tourisme ou l'Office pour la promotion de l'agriculture (OPAV) ou encore la Société pour le développement de l'économie valaisanne (SO-DEVAL), tous devront faire passer le même message et abandonner les anciennes reconnaissances visuelles au profit de la marque Valais. DEM

ITB / En présentant son label «Gentiane bleue» dans le cadre de sa nouvelle campagne Montagnes ©, Suisse Tourisme répond à une véritable demande, notamment en Allemagne. LAURENT MISSBAUER

Signaler les endroits «écologiques»

Une des principales nouveautés de l'édition 2002 de l'Internationale Tourismus Börse (ITB), le plus important salon touristique au monde qui s'est tenu à la mi-mars à Berlin, a été la première édition de la «Bourse du tourisme durable – Travel with sense», aménagée sur plus de 400 mètres carrés dans la halle 1.1A. Ce véritable salon dans le salon a démontré, si besoin était, que le tourisme dit écologique prenait toujours plus d'importance. L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) estime ainsi «que 7% des recettes mondiales du tourisme incombent déjà à l'éco-tourisme». Le taux de croissance de cette forme de tourisme progresserait même de 20 à 30% par année.

Toujours selon l'OMT, les prix avantageux ne seraient pas prioritaires pour un nombre toujours plus important de touristes respectueux de l'environnement. Au contraire, «cinq à vingt pour cent d'entre eux sont même prêts à payer un prix plus élevé pour des mesures correspondantes». Dans ce contexte, le label «Gentiane bleue» présenté par Suisse Tourisme dans le cadre de sa nouvelle campagne Montagnes © devrait susciter un écho particulièrement bienvenu.

UN BESOIN ACCRU D'AUTHENTICITÉ

«Notre nouvelle campagne «Montagnes Copyright» entend également tenir compte de ce besoin accru d'authenticité et de nature intacte que ressentent toujours plus de touristes», a

expliqué Jürg Schmid. Le directeur de Suisse Tourisme a en effet relevé que c'était précisément à l'attention de ces touristes respectueux de l'environnement qu'avait été créé le label «Gentiane bleue».

«La gentiane bleue, fleur alpine protégée, indique que les paysages concernés sont restés intacts», explique Hans Weiss, conseiller de Suisse

Tourisme qui s'occupe de protection du paysage depuis de longues années. La gentiane bleue signale ainsi des endroits particulièrement importants du point de vue écologique, des endroits encore vierges et atteignables avec les transports publics.

En Suisse romande, ce sont notamment le Vallon de Réchy (VS), le site de Derborence (VS), le parc naturel du Ju-

ra valdois et le Vallon de Nant, au-dessus de Bex (VD), qui arborent la gentiane bleue dans la brochure Montagnes ©. «Ceux qui optent pour des offres de vacances de ce genre prouvent leur sensibilité non seulement à l'égard du paysage, mais également à l'égard de la population des régions concernées qui profitent aussi du tourisme doux», a relevé Hans Weiss.

REMONTÉES MÉCANIQUES / Personnel, technique et animation exigent des jeunes bien formés.

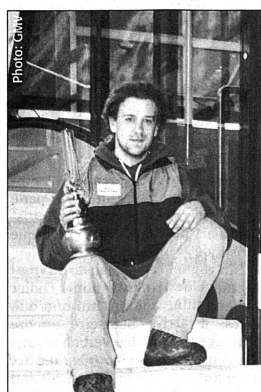
Responsable du cycle d'exploitation et des téléskis à Moléson (FR), Marc Frossard en fait partie. JOSÉ SEYDOUX

Dynamiser les PME des neiges

La trentaine branchée, un look décoiffant, passionné et entreprenant, Marc Frossard s'identifie totalement à sa station de Moléson, dont il a été un pionnier, sur le plan du lancement du snowboard s'entend! Bien lui en a pris, puisque cet ingénieur en télécommunications, titulaire d'un brevet fédéral de spécialiste des remontées mécaniques, occupe aujourd'hui la fonction très officielle de responsable du cycle d'exploitation et des téléskis.

UN MÉTIER QUI EST EXIGEANT

Marc Frossard a acquis une formation s'étalant sur cinq mois, au terme de deux ans d'expériences sur le terrain: «Purement technique et théorique, elle nous permet ensuite de former notre propre personnel, permanents, saisonniers et auxiliaires; notre seul souci, en dehors du manque de



Les remontées mécaniques et le snow park n'ont plus de secret pour Marc Frossard.

neige qui perturbe les plus beaux plantings, est celui de trouver le juste milieu entre l'ambiance, la camaraderie d'une petite équipe et une certaine rigueur de gestion», explique le jeune cadre de la société grüérienne. La formation en question porte sur la mécanique, l'électronique, l'électricité, le génie civil, la maintenance, les lois et prescriptions, la gestion du personnel.

Responsable de l'organisation technique, des ressources humaines et de l'accueil (guichets), Marc Frossard représente cette jeune génération de professionnels spécifiquement formés pour gérer des remontées mécaniques, gage de la qualité des services et de la sécurité dans ce type d'entreprise. Mais comment voit-il l'avenir de ce secteur? «Moins dans la fusion de sociétés que sous l'aspect d'une collaboration technique, administrative, pratique. Car les petits soucis des PME deviennent vite de gros problèmes dans

une société fusionnée», affirme-t-il. A l'évidence, la fusion de sociétés appartenant à des domaines skiables ne se jouant pas est une vue de l'esprit.

LE SNOWBOARD COMME MOTEUR

A Moléson, comme ailleurs, le snowboard a redonné du punch à la station, avec son lot de nouveaux clients, de nouveaux équipements, de nouvelles animations. «C'est un facteur de dynamisme, d'autant que les surfers forment une clientèle fidèle et très flexible par rapport aux conditions neige et météo», explique Marc Frossard, en précisant que la cohabitation ski/snowboard (3/1) n'est plus un problème. Le reste est affaire de comportement. Les magnifiques spectacles de Salt Lake City ont montré que l'avenir des sports d'hiver passaient par les planches... La nouvelle garde est formée pour les accueillir.

SWISS DELUXE HOTELS / Un premier trimestre 2002 favorable

«Légère» baisse des nuitées en 2001

A l'issue de l'année 2001, les 34 établissements des Swiss Deluxe Hotels, qui fournissent leurs résultats au groupement, sur 35, ont enregistré 815 000 nuitées, soit un recul de 2,9% par rapport à 2000. Le chiffre d'affaires des 35 hôtels s'est élevé à quelque 600 millions de francs.

Cette baisse des nuitées, indique le groupement, est «de toute évidence» liée aux événements du 11 septembre. Elle est

en effet survenue au cours des trois derniers mois de l'année et les visiteurs américains représentent 15% des nuitées, soit le troisième marché pour les Swiss Deluxe Hotels après la Suisse (31%) et l'Allemagne (16%).

Le groupement constate cependant que l'an 2002 «a bien démarré», tant pour l'hôtellerie de ville que pour celles de vacances. Les chiffres du premier trimestre «correspondent» à

ceux du premier trimestre de l'année dernière. Le guide hôtelier 2002 du groupement comprend, comme l'année précédente, 35 membres. Quelques nouveaux hôtels pourraient toutefois venir s'ajouter au courant de l'année. Des discussions sont en cours avec quatre établissements susceptibles de remplir les conditions d'admission, indique-t-on au siège du groupement des Swiss Deluxe Hotels à Zurich. **MH**

CANTON DE VAUD / «Vivez le vignoble vaudois», édition 2002

Lancement d'une carte de fidélité

L'Office des vins vaudois (OVV) a publié l'édition 2002 de sa brochure «Vivez le vignoble vaudois». Disponible gratuitement auprès de l'office, elle recense, comme l'an dernier, les manifestations, au nombre de 28, organisées dans le canton autour de la vigne et du vin.

On relève, par exemple, l'organisation de «Millesima». Prévue les 12 et 13 avril à Lausanne, elle sera la première fête des

vins vaudois. Trente-deux bancs seront ainsi installés au cœur de la capitale vaudoise où «plus de soixante vignerons» proposeront leurs produits. Les organisateurs ont également prévu diverses animations avec le concours des médias locaux.

Cette brochure bilingue – français, allemand – propose cette année un nouveauté sous la forme d'une carte de fidélité détachable. Une fois remplie par quatre vignerons d'au

moins trois régions viticoles différentes, cette carte donnera droit à son détenteur à une bouteille de vin et un saucisson sec. Elle permet également de participer à un concours.

Tirée à 38 000 exemplaires, la brochure est distribuée dans toute la Suisse auprès des autocaristes et des tours-opérateurs. On peut l'obtenir gratuitement directement à l'OVV (021 729 61 61) ou sur le site www.ovv.ch. **JJE/MH**

NUITÉES HÔTELIÈRES / 5% de moins durant le mois de février

Un recul qui doit «être relativisé»

L'hôtellerie suisse a enregistré à l'issue du mois de février 2,98 millions de nuitées, soit 5% de moins qu'un an auparavant. Ce recul, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS), doit cependant «être relativisé».

En effet, il est nécessaire de rappeler que les chiffres obtenus en février de l'an passé figurent au deuxième rang des meilleurs résultats enregistrés depuis le début des relevés statistiques. D'autre part, et c'est une bonne nouvelle, le fléchissement de la demande étrangère (-7,6% à 1,64 million de nuitées) s'est «nettement ralenti» par rapport au mois précédent.

L'ampleur de la demande étrangère constitue, en effet, la grande incertitude qui plane sur l'évolution des affaires pour cet été. Ainsi, en février, la baisse de cette dernière demande a été «presque identique» aussi bien dans le cas des touristes non européens (-20 000 nuitées/-7,7%) que dans le cas des touristes européens (-113 000/-7,5%).

MOINS D'AMÉRICAINS ET DE JAPONAIS

Comme en janvier, le recul de la demande des touristes en provenance des Etats-Unis et du Japon a toutefois été sensible, soit respectivement -24 000/-20% et -5100/-22%. Parmi les principaux marchés étrangers, on note des baisses «particulièrement marquées» chez les Allemands (-87 000/-15%), les Français (-15 000/-7,8%) et les Britanniques (-16 000/-6,8%). Les touristes néerlandais ont cependant été plus nombreux: +17 000/+15%.

La demande indigène, de son côté, a atteint 1,35 million de nuitées, soit une diminution par rapport à février 2001 de 1,6% ou de 22 000 nuitées.

Quelles sont les raisons de cette diminution? Les experts de l'OFS pensent qu'elle pourrait s'expliquer par le cours «toujours élevé» du franc suisse, mais aussi par le ralentissement de la conjoncture et par les conséquences des attentats aux Etats-Unis.

Pour les mois de janvier et de février, l'hôtellerie suisse a enregistré au total 5,54 millions de nuitées, ce qui représente une baisse de 400 000 nuitées ou de 6,6%. **MH**

MÉLI-MÉLO

Lufthansa: menus de Paul Bocuse. En mai et juin, les passagers de première classe et de la classe affaires de la compagnie aérienne allemande Lufthansa pourront déguster durant leur voyage des menus conçus par le grand chef français Paul Bocuse. Parmi les chefs ayant déjà pris part à ce programme «Star Chefs», on peut citer le Montreuillien Gérard Rabaey, chef du Restaurant Le Pont de Brent. **MH**

GOLDEN ARCH HOTEL / La chaîne américaine de restauration veut reconduire cette année son offensive promotionnelle destinée aux familles dans les deux hôtels qu'elle exploite en Suisse. **JEAN-JACQUES ETHENOX**

Vingt-cinq partenaires en Romandie

Lancée l'automne dernier à l'Hôtel Golden Arch de Zurich/Kloten, l'offre «Family Adventure Week-end» sera reconduite cette année non seulement dans la banlieue zurichoise, mais également au offre Golden Arch de Lully/Estavayer. Cette offre propose pour le prix de 390 francs deux nuits à l'hôtel pour deux adultes et deux enfants, ainsi qu'un passeport loisirs à faire valoir chez des partenaires de la région, pour 390 francs – à lui seul le passeport a une valeur de 490 francs.

«Dans les deux cas, nous profitons de notre position géographique optimale», déclare Beat Kuhn, directeur du Golden Arch Zurich qui présentait la semaine dernière cette offre valable, sur les deux sites, du 29 mars au 15 décembre.

POUR LES FINS DE SEMAINES

L'objectif de cette offre est clair: optimiser la fréquentation durant les week-ends, en complément des offres réservées à une clientèle d'affaires. «L'offre est d'autant plus intéressante, poursuit Didier Levy, directeur de l'établissement de Lully, que nous sommes situés au cœur de la région des Trois-Lacs et d'Expo.02», ce qui la promotion de la chaîne ne manque pas de rappeler.

Pour réaliser cette offre, la chaîne n'a pas lésiné sur les moyens. Elle en effet peut compter sur l'engagement de la maison-mère, McDonald's Suisse et ses 130 restaurants. Plus encore, ce sont les milliers de contacts «publicitaires» de la maison qui ont été mobilisés pour convaincre les partenaires. Entre fromagerie d'alpage, musées,

Photo: Golden Arch Hotel


GOLDEN ARCH HOTEL

Situé dans la région d'Expo.02, l'hôtel de Lully, dont on voit ici une illustration de l'intérieur, devrait avoir du succès cette année avec son offre pour les familles.

parcs ou sociétés d'organisation de loisirs, ce sont vingt-cinq sites qui participent à l'offre «Family Week-end» en Suisse romande.

UNE COMPLÉMENTARITÉ INTÉRESSANTE

Côté partenaires justement, qu'attend-on d'une telle opération? Difficile à évaluer: «C'est d'abord la dé-

marche commerciale, le partenariat qui m'a plu», déclare Philippe Micheloud, administrateur de Moléson. Cette opération permet d'avoir une complémentarité plaine-montagne intéressante, d'autant plus que la station réalise maintenant deux tiers de son chiffre d'affaires annuel en été et que nous nous assurons ainsi une forte présence en Suisse alémanique.» Pour les chiffres, la référence se situe

au Golden Arch Zurich/Kloten: l'automne dernier plus de 1000 personnes ont profité de l'offre «Family Week-end», et donnée intéressante, parmi elles beaucoup de parents isolés ou des familles reconstituées. Pour la période 2002, précise-t-on, «l'objectif est de vendre, en tout, pour les deux sites, 35 offres par semaine». Précisons que cette offre «week-end» est valable toute la semaine.

EXPO.02 / Concertation entre les présidents des sections de la Société suisse des hôteliers de la région des Trois-Lacs et les représentants de l'exposition nationale. **JOSÉ SEYDOUX**

Accueil pour 4,8 millions d'hôtes

Depuis plusieurs mois, les présidents des sections de la Société suisse des hôteliers (SSH) des quatre centres riverains de l'Expo.02 rencontrent régulièrement les responsables des différents

au cours de la conférence de presse du 18 mars, sous la houlette de Frédéric Hohl, directeur de l'exploitation, les concepts de logement et de restauration ont fait l'objet de nombreux détails pratiques prioritairement intéressants pour les 4,8 millions de visiteurs attendus.

sceptiques, sur «le sourire d'Expo.02», celui des milliers de collaborateurs à former encore dans les prochaines semaines, afin qu'ils accueillent et servent les hôtes visiteurs au plus près de leur cœur (on sait également les efforts fournis, dans le même registre, par Tourisme neuchâtelois et ses bénévoles).

drement des personnes handicapées. Les visiteurs disposeront de quelque 10 000 places dans 33 restaurants sans compter les snacks et les aires de pique-nique. Les prix des plats oscillent entre 5 et 18 francs pour une offre très diversifiée. Quant au logement, il pourra reposer sur la capacité actuelle du Pays des Trois-Lacs, à laquelle s'ajoutent quelque 3000 nouveaux lits en hôtels modulaires, logements chez l'habitant, villages de tentes et autres tipis.

Le 21 avril, plusieurs milliers de collaborateurs de l'expo participeront à une grande journée de simulation pour tester l'ensemble du système d'exploitation. On ne sera alors plus qu'à 23 jours de l'ouverture de ce qui constituera le plus grand site touristique de Suisse du 15 mai au 20 octobre.

Expo.02

3000 LITS ET 10 000 CHAISES

secteurs qui les concernent, en particulier Lorenzo Schlaffli (hébergement), Bernhard Marti (gastronomie), Ruedi Jaisli (marketing) et Daniel Kolbe (events). Une grande journée, fréquentée par plus de cent personnes, a permis de présenter les divers aspects des activités de chacun et de répondre aux demandes des hôteliers; en outre,

Les discussions préliminaires avec Gilbert Montani (SSH Fribourg), Michel Riba (SSH Neuchâtel), P.-A. Michoud (SSH Nord Vaudois et Broye) et Georges Sardi (SSH Bienne-Seeland) ont contribué à clarifier de nombreuses questions longtemps restées en suspens. Tant du côté des organisateurs que du côté des hôteliers, on compte beaucoup, pour dériver les

PRIX DES PLATS ENTRE 5 ET 18 FRANCS

Informations et conseils seront dispensés par 300 hommes et femmes en uniforme argenté pendant les 159 jours d'Expo.02 dans une vingtaine de pavillons et les centres d'informations des quatre arteploges, où seront également organisés la vente des billets pour les manifestations et les trajets en bateau, l'accueil des groupes et l'enca-

VILLARS / 60% du budget pour l'été

De nouveaux projets

L'Office du tourisme de Villars veut accentuer ses efforts de promotion et d'animation sur les activités estivales, a annoncé Didier Marlier, président de l'office du tourisme, à l'occasion de la présentation du futur directeur, Patrick Henry. 60% du budget devraient ainsi être consacrés à cette période, en terme d'animation et de promotion, une politique qui a été mise en place en accord avec le comité directeur – dont

le syndic Michel Daetwyler – et à laquelle souscrit Patrick Henry.

Homme de projets s'il en est – il a notamment revalorisé les marchés folkloriques de Vevey et lancé «Narcisses en fête» à Montreux – Patrick Henry a par ailleurs annoncé qu'il en avait d'ores et déjà (au moins un) pour l'animation estivale de Villars. Il devrait en réserver la prime aux partenaires de la station. **JJE**

AIGLE / Le Centre mondial du cyclisme ouvrira ses portes le 13 avril

Important aimant touristique

Le Centre mondial du cyclisme (CMC) d'Aigle, qui fera l'objet d'une journée portes ouvertes le samedi 13 avril et qui sera inauguré le lendemain, est perçu comme un important aimant touristique dans le Chablais et dans toute la Suisse romande. Les bâtiments du CMC n'abriteront en effet pas seulement le siège de l'Union cycliste internationale, mais aussi un vélodrome couvert, des installations sportives extérieures et

un centre d'entraînement pour toutes les spécialités du cyclisme, qu'il s'agisse de la route, de la piste, du VTT, du BMX et du cyclo-cross.

Le CMC comprendra aussi un restaurant de 150 places qui sera ouvert au public, ainsi que des salles de conférence pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes. «En outre, au niveau touristique, on relève la présence d'un espace d'exposition intitulé «Hall of fame» qui pré-

sentera les portraits de 52 champions du cyclisme mondial. Cet espace sera complété à partir de cet automne par une exposition permanente de toutes les nouveautés mondiales ayant trait au vélo. Ce sera, en quelque sorte, l'équivalent cycliste du Salon de l'auto de Genève», explique Renald Locca, directeur du CMC et ancien directeur de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux. **LM**

«La Suisse, pays de la montagne»

Paris. C'est ce vendredi que Suisse Tourisme lancera en France sa campagne «L'été à la montagne en Suisse» dans le cadre du Salon de la randonnée qui se tiendra du 5 au 7 avril à la Porte de Versailles. La Suisse, «le pays de la montagne», s'y présentera avec le slogan suivant: «Avec 48 sommets de plus de 4000 mètres, aucun autre pays européen ne peut vous offrir un paysage montagneux aussi spectaculaire». **LM**

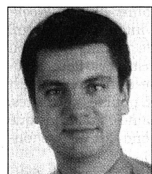
LES GENS

C'est Patrick Henry (photo) qui succédera à Yves Defalque à la tête de l'Office du tourisme de Villars (VD) à la fin du mois de septembre prochain.



Alors que son départ était prévu pour fin juin, Yves Defalque devrait assumer l'intérim. A 49 ans, Patrick Henry est diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il a débuté sa carrière dans la restauration et l'hôtellerie, avant d'entrer en tourisme, travaillant notamment à Swissair Londres. En 1989, il a pris la direction de l'OT de Vevey, mettant sur pied la structure actuelle. A Vevey, il fut notamment le premier à encourager l'adoption du système Deskline, en vue de la Fête des Vignerons 1999 dont il fut l'une des figures marquantes sous les traits de Saint-Martin. Depuis janvier 2001 et la fusion des offices du tourisme de Montreux et de Vevey, il était en charge du marketing partenaires de Montreux-Vevey Tourisme. **JJE**

La destination Watch Valley a trouvé son responsable marketing en la personne de Fabian Claivaz. Agé de 33 ans, Valaisan d'origine, Fabian



Claivaz travaille depuis trois ans en tant que responsable marketing et des ventes chez Genève Tourisme. Vingt-huit candidats s'étaient proposés pour ce poste. Les responsables du projet, indiquent-ils, ont été sensibles à la «grande motivation» manifestée par Fabian Claivaz pour «mettre ses compétences au service d'une région et d'une marque ayant un fort potentiel de développement». Le nouvel élu débutera son activité le 1er juin. **MH**

Eddy Peter, directeur de Sion Tourisme et président de l'Association suisse des directeurs de tourisme (ASDT), a été nommé au comité de l'European Union Tourist Officers (Euto) en tant que délégué. Cette nomination est intervenue au cours de l'assemblée générale de l'Euto qui s'est tenue le 17 mars à Berlin, dans le cadre du salon touristique ITB. Eddy Peter avait déjà eu l'occasion de siéger au comité de l'Euto par le passé en tant que vice-président, de 1993 à 1996, et en qualité de responsable des finances de 1996 à 1999. Son retour au comité de l'Euto à partir de cette année est dû à la modification des statuts qui a fait passer le nombre de membres du comité de six à quinze. **LM**

GENÈVE / Le tram-restaurant n'a pas fait recette. Cette formule trop rigide s'efface devant une autre beaucoup plus souple. VÉRONIQUE TANERG

Un tram «bistrot» à l'essai

Monter dans un tram et prendre son café et son croissant en faisant son trajet habituel... à Genève, c'est possible depuis le 19 mars et ce, jusqu'au 13 avril. Ce tram «bistrot», appelé «Satellite 12», car il circule sur la ligne 12, sur la rive gauche de la cité rhodanienne, jusqu'en fin d'après-midi. Il est reconnaissable à ses logos en forme de couteaux et de fourchettes.

Au menu: de la restauration légère comme des sandwiches ou des ramequins et des boissons chaudes ou fraîches, y compris du vin, le tout en libre-service. Tout est servi dans de la vaisselle jetable afin que les clients puissent consommer dans le tram ou emporter leurs produits.

DES PRIX IDENTIQUES À CEUX DES CAFÉS

«Les prix sont identiques à ceux des cafés aux alentours», affirme Militza Bodi, responsable de la communication des Transports publics genevois (TPG). C'est une volonté des TPG. Il n'est pas question de majorer les prix, car cette dépense vient se greffer sur le prix du billet.

La restauration à bord du Satellite 12 est assurée par Telerestaurant. Ce spécialiste de la restauration avait déjà été mandaté par les TPG pour assurer la restauration de son tram restaurant. «Il y a deux différences importantes entre les deux formules: auparavant, il fallait réserver et le véhicule

Photo: TPG



SATELLITE 12

Restauration légère et boissons sont servies dans ce tram genevois.

circulait sur un trajet spécial effectué en une heure et vingt minutes.» Ce concept trop rigide n'a pas fait ses preuves.

UNE FORMULE PLUS SOUPLE

C'est pourquoi la deuxième tentative est plus souple et n'a nécessité que peu d'investissements, car l'ancien tram-restaurant a été réaménagé. «Au début, les gens étaient surpris. Et ils

demandaient s'ils avaient le droit de monter, relève Militza Bodi. Maintenant que le Satellite 12 commence à être connu, certains nous en demandent les horaires.»

Le tram «bistrot» est actuellement en phase de test. Et il disparaîtra dans quelques jours. Les TPG vont ensuite évaluer la formule, faire des améliorations si nécessaires, puis lancer un appel d'offres pour assurer la restauration. La version définitive pourrait voir le jour à la rentrée.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Expertises-comptables de la Société suisse de crédit hôtelier: du nouveau. La Société suisse de crédit hôtelier (SCH) a décidé de transférer, respectivement de vendre son service d'expertises-comptables. Tous les mandats – en l'occurrence les expertises-comptables d'environ 100 hôtels – ont en effet été repris au 1er avril par la fiduciaire BDO Visura. A cet effet, la fiduciaire BDO Visura, dont le siège se trouve à Lucerne, a mis sur pied un centre de compétences pour les expertises-comptables et les conseils destinés à l'hôtellerie. **Page 1**

«Familles bienvenues»: un label qui tend à s'imposer. Le label «Familles bienvenues» tend à gagner ses lettres de noblesse. Actuellement, 21 stations helvétiques répondent aux critères exigés par cette identification. Pour Nina Volken, responsable de ce dossier auprès de la Fédération suisse du tourisme, ce label est dans l'intérêt du public, car il donne une image claire de l'orientation prise par la station. Le label constitue pour la localité qui l'affiche un important instrument de marketing. Cette année, deux nouvelles stations feront leur entrée dans ce club: Savognin (GR) et Château-d'Œx (VD). **Page 7**

La cheffe de presse de ST Francfort a quitté ses fonctions. Ursula Schneider, cheffe de presse de Suisse Tourisme (ST) en Allemagne, vient de quitter ses fonctions. Au service de ST depuis 28 ans, elle a toujours mis un point d'honneur à ce que les journalistes reçoivent des suggestions de reportages de premier ordre. «Pour cela, il faut être attentifs à leurs requêtes. Ils ne voyagent pas pour leur plaisir, mais pour leur travail et, corollaire direct, pour gagner leur vie. A nous, les chefs de presse, de leur proposer des thématiques intéressantes», a-t-elle notamment expliqué. **Page 9**

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue

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

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

Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber.

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).

Responsable du Collier français et rédacteur en chef adjoint: Christine Halbas (WH).

Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM).

Francis Granger (FG), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Ethier (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Vevey; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel;

José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne;

Nicolas Werckling (NW), Genève.

Editeur: Iris Strehel (Cheffe d'édition), Markus Marchel (Chef de vente).

Abonnés: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali.

Annonces: André Jakob, Marc Moser.

Publicité: Dominik Chermantier, Erich Weber.

Administration: Patrick Stalder.

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.

Tirage: 3'000 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA incluse).

Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-.

ISSN: 1424-0440.

Contacts: Adresse: Moribouttrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: (lettres de lecteurs, les gens, etc.)

Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24.

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: mac@moserimmo.ch

Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch



Les animateurs du Salon des goûts et terroirs 2002. C'est une phalange de quatre promoteurs, tous spécialisés dans leur secteur professionnel, qui est à la base du Salon des goûts et terroirs dont la troisième édition se déroulera à Bulle du 29 mai au 2 juin (week-end de la Fête-Dieu dans le canton de Fribourg). Il s'agit (de g. à dr. sur notre photo) de Daniel Blanc, directeur de l'Association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg, Pierre Schwaller, ingénieur en techniques alimentaires et webmaster du serveur «Lyoba», Francis Maillard, directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture et président du Salon, et Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère. Outre la 7e Coupe européenne de la boulangerie artisanale, le Salon 2002 abritera les stands de 200 exposants de toute la Suisse romande. JS

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

Am Zürcher Paradeplatz

entsteht inmitten der alten ehrwürdigen Schalterhallen der Credit Suisse eine Galerie mit exquisiten Boutiquen der weltweit führenden Mode- und Schmuckdesigner sowie ein "Strozzi" der besonderen Art.

Ein neues gastronomisches Erlebnis entsteht mit urbanem, kosmopolitischem Anspruch und besonderer Elegance mit internationalem Flair entsteht, um eine Welt voller Neuheiten zu generieren.

Das Restaurant besticht durch eine neue, phantasievolle und innovative Esskultur, die es auf kreative Art und Weise versteht, asiatische und europäische Einflüsse zu dem unverwechselbaren Ganzen zu fusionieren. Ergänzt und abgerundet wird das sinnliche Erlebnis durch ein qualitativ hochstehendes, sorgfältig auserlesenes Weinsortiment.

In der Bar & Lounge erliegt man abends und nachts dem stylischem Ambiente bei edlen Häppchen "surrounded" von hipem Sound oder smoother Background Music.

Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. Das einzige was noch fehlt, sind Sie als:

RESTAURANTMANAGERIN/ER

Als weltweite Unternehmung bieten wir Ihnen die einzigartige Chance, mit Ihrer Kreativität und Ihrem Engagement massgeblich an der Verwirklichung des Konzepts und am Erfolg der Neueröffnung dieses wirklich einzigartigen Restaurants teilzuhaben.

Lieben Sie den Kontakt zu den Mitmenschen, sind Sie aus Berufung in der Topgastronomie tätig und verfügen über ein ausgeprägtes Charisma, Stilvermögen sowie ein hohes Mass an sozialer Kompetenz?

Verstehen Sie es zudem geschickt, die nötigen strategischen, personellen und administrativen Aufgaben zeitgemäss zu lenken und sehen Sie es geradezu als die Herausforderung, Top-Events zu organisieren, so freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung:

Restaurant Strozzi's AG
U. Strozze
Münchhaldenstrasse 19, 8008 Zürich
www.strozzi.ch / E-Mail: strozzi@sstrozzi.ch

148199/382513

STROZZI

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Geschäftsführer Gastronomie

Lassen Sie sich begeistern! Und zwar für die Position des Geschäftsführers eines stark frequentierten und national bekannten Gastronomie-Betriebs in Zürich.

Wir suchen eine reife Persönlichkeit im Alter von 30 bis 40 Jahren mit ausgezeichneten Führungsqualitäten, einer fundierten Berufserfahrung und einem Hotelfachschulabschluss. Ihre Talente sind vielfältig, Ihre Stärken jedoch sind ein schnelles und professionelles Entscheidungsvermögen und ein ausgesprochenes Organisationsgeschick. Zusammen mit der fähigen Kadercrew leiten Sie dieses Juwel nach den Grundsätzen der modernen Unternehmensführung, wobei Ihr Ziel immer in der souveränen Leistung des ganzen Teams liegt.

Ihr neuer Arbeitsplatz ist zentral gelegen und bietet neben einem leistungsorientierten Salär eine tolle Plattform für eine überzeugende Leistung. 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.

Küchenchef/-in

Swiss Re



Bitte bewerben Sie sich bei
Barbara Jaggi-Walthard

Swiss Reinsurance Company
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Tel. 043 285 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, Mitarbeiter 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.

Hätten Sie Lust, Ihr fundiertes Know-How in unserem Restaurant an der Gotthardstrasse in Zürich einzubringen und Verantwortung zu übernehmen? In dieser vielseitigen und anspruchsvollen Funktion sind Sie für die Mitarbeiterverpflegung (ca. 500 Essen pro Tag) verantwortlich. Das Angebot wird unter Berücksichtigung der neusten ernährungs-physiologischen Erkenntnisse kreativ, international, leicht, frisch und abwechslungsreich gestaltet. Sie führen, betreuen und motivieren ein gut qualifiziertes, mittelgrosses Küchenteam.

Ihr Profil

- fundierte Grundausbildung als Koch, Weiterbildung (Gastronomekoch, eid.dipl. Küchenchef)
- einige Jahre Berufserfahrung (Grossgastronomie, gehobene Restauration)
- Kreativität und Führungserfahrung
- Muttersprache Deutsch, weitere Sprachen von Vorteil
- 35-45 Jahre
- PC-Kenntnisse

INHALT: Kader 2-4 / Tourismus 4 / Deutsche Schweiz 4-16 / Svizzera Italiana / International 17 / HRC / Image / Stellengesuche 18

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

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

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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



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

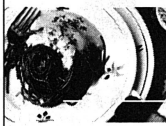


Die Nr. 1
für Personaldienstleistungen
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

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

People make
the difference.

Remimag



Senden Sie mir Ihre Unterlagen.
Anita Zbinden-Jenni,
Remimag Gastronomie AG
Buzibachstrasse 3, 6023 Rottenburg
Tel. 041 289 02 11
anita.zbinden@remimag.ch
www.remimag.ch

Wir sind ein dynamisches Gastro-Unternehmen mit 10 erfolgreichen Restaurants in den Kantonen Luzern, Zug und Zürich. Im Zuge unserer Expansion suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef/in

Sie üben Ihren Beruf mit Freude aus. Ihr Liebe gilt der italienischen Küche. Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Zu Ihren Aufgaben gehören die Führung der Mitarbeiter, die kreative Gestaltung des Menüangebots, eine konstant hohe Küchenqualität, die Einsatzplanung und das Controlling.

BLUMER & PARTNER PERSONAL AG

Im Winter sowie im Sommer beliebter touristischer Urlaubsort: das Glarnerland

Unsere Auftraggeberin, ein Hotelier im Glarnerhinterland, sucht die innovative und dynamische Persönlichkeit mit Know-how als

Pächter Paar als Gastgeberpersönlichkeit

Wir suchen Sie, als ein verantwortungsbewusstes, aufgestelltes, dynamisches und motiviertes Team, im Hotel- und Gastronomiegeschäft.

Wir stellen uns in Ihnen eine/n VollblutgastgeberIn vor, welche/r eine absolvierte Lehre als Koch/Köchin mitbringt. Sie haben fundierte Kenntnisse im Hotelfach und möchten einmal etwas Eigenes und Spezielles führen und besitzen.

Ihre professionelle Kommunikation sowie Ihre Erfahrung in der Organisation sind in diesem sehr gefragt und runden das gesamte Bild eines erfolgreichen Gastro-Profis ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann möchten wir Sie kennenlernen. Susann Blumer freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

BLUMER & PARTNER PERSONAL AG Bahnhofstr. 16 • 8750 Glarus
Fon 055 646 50 50 • Fax 055 646 50 55 • info@blumer-partner.ch • www.blumer-partner.ch

147838/982261

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD
CH-3818 Grindelwald

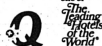
Unser einzigartiges *****-Hotel liegt wunderschön inmitten einer atemberaubenden Bergwelt. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per Mitte Mai, oder nach Vereinbarung, eine/n

Chef de réception (w/m)

Für diese Kaderposition erwarten wir Berufs- und Führungserfahrung, fundierte Fremdsprachenkenntnisse, EDV-Kenntnisse (wenn möglich Hogatex), hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft, aber auch Fröhlichkeit und ein gewisses Mass an Gelassenheit.

Wir bieten Ihnen ein attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und spannenden Aufgaben und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Talente in einem renommierten Betrieb der Luxus-Klasse zu entfalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
GRAND HOTEL REGINA, Hans Stäubli
CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 86 10
Telefax 033 854 86 66
www.grandregina.ch

hotel caprice
davos.

Zentral gelegen vis à vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick auf's Jakobshorn, bietet eine

Top-Herausforderung

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

Organisieren und führen Sie gerne eine Réception incl. kaufmännischer Leitung?
Können Sie unseren Direktor entlasten?

Wenn Sie alle Fragen mit JA beantworten können, Jahresbewilligung B oder C haben oder Schweizer sind, dann können wir Ihnen nach Übereinkunft, spätestens jedoch auf Anfangs Mai 2002 in Jahresstellung als

Chef de Réception/

Kaufm. Leiter (m/w)
(Mitglied des Kaders)

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

Es bestehen gute Aufstiegsmöglichkeiten
Ein guter-leistungsgerechter Lohn ist selbstverständlich und unser Kader geniesst sechs Wochen Ferien!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG

Direktion

Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz

unter

www.caprice-davos.ch

können Sie sich einen 1. Eindruck über unser Hotel verschaffen

147059/194611

Leiter/in Wareneinkauf der Restaurantbetriebe

Zu den Restaurantbetrieben der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich gehören zwei Selbstbedienungsrestaurants mit je 120 Sitzplätzen und zwei Cafeterias mit je 70 Sitzplätzen sowie die Patientenverpflegung.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n Leiter/in Wareneinkauf. Sie bestellen sämtliche Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, welche wir für die Zubereitung von täglich rund 1'200 Mahlzeiten benötigen. Zudem kontrollieren Sie die Qualität und Quantität der Lieferungen und sorgen für deren fachgerechte Lagerung und interne Verbuchung zuhanden unserer Kaufmännischen Abteilung.

Sie arbeiten eng mit dem Küchenchef und der Kaufmännischen Abteilung zusammen und pflegen eine offene, faire Beziehung zu unseren Lieferanten. Als Kadermitglied der Restaurantbetriebe nehmen Sie an unseren Kadersitzungen teil und verstehen es, die dort gemeinsam erarbeiteten Verkaufsförderungsmassnahmen und Projekte in Ihrem Bereich erfolgreich umzusetzen. Durch eine aktive Einkaufsstrategie erfüllen Sie unsere Budgetvorgaben.

Ausserdem vertreten Sie die Assistentin der Leitung Restaurantbetriebe bei deren Abwesenheit. Dies beinhaltet die Annahme und Koordination von Raumreservierungen für Sitzungen und Bankette.

Sie bringen mit:

- Gastgewerbliche Lehre, idealerweise als Koch oder Hotelfachassistentin
- kaufmännische Weiterbildung wie z.B. Hotelfachschule oder KV
- Erfahrung im Einkauf von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen in einem Hotel, einer Klinik oder im Detailhandel
- Erfahrung im Arbeiten mit EDV-unterstützter Lagerbewirtschaftung
- sehr gute PC-Kenntnisse (Word/Excel)
- hohes Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- ausgeprägtes Verhandlungsgeschick
- hohe Teamfähigkeit
- Flair für Zahlen und Freude an professioneller Projektarbeit

Interessiert? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Herr Robert Boetschi, Leiter Restaurantbetriebe, gibt Ihnen gerne Auskunft unter Tel. 01/384 21 64. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik, Personaldienst, Kennwort „Leiter/in Wareneinkauf“, Postfach 68, 8029 Zürich.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

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 das international bekannte

*****Hotel und Konferenzzentrum Alfa**
Laupenstrasse 15 - 3008 Bern

im Herzen von Bern, suchen wir zur Verstärkung unseres eingespielten Teams **per Mitte Mai 2002** eine/n kompetente/n, aufgeschlossene/n, vertrauenswürdig/n, sprachgewandte/n und unternehmerisch denkende/n

Hotel-Direktor/in

Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Einsatzbereitschaft, Organisation und Verhandlungsgeschick sind Ihre Stärken. Kundenpflege und Akquisition eine echte Herausforderung.

Wir erwarten eine solide Grundausbildung in der Hotellerie/Gastronomie, einige Jahre Erfahrung in leitender Position, Flexibilität, gutes Durchsetzungsvermögen und teamorientiertes Führen. Spass an der Aufgabe, ein überdurchschnittliches Engagement sowie Identifikation mit dem Betrieb sind Voraussetzungen, um diese anspruchsvolle Herausforderung mit Erfolg erfüllen zu können.

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, 5 Wochen Ferien, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, eine zeitgemässe Entlohnung sowie fortschrittliche Sozialleistungen.

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, ZFV-Unternehmungen, Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich



PARTYSERVICE - HOMBERGERHAUS

Inhaber W. Reutimann

Küchenchef

Eine Herausforderung für Frühaufsteher! Vielseitiger Catering-Bankettbetrieb sucht einen Küchenchef mit folgendem Anforderungs-Profil: Sie können eine mittlere Brigade nach modernen Richtlinien führen, ausgewogene Menüpläne (Fleisch, Vegi, Fisch) kalkulationsicher erstellen und Ihre praktischen Fähigkeiten in der Produktion einfließen lassen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an W. Reutimann, Hombergerhaus, Ebnetstrasse 86, 8200 Schaffhausen

148104/414566

altes Waisenhaus
ristorante bar

TERRA - VITE - VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres **Ristorante Bar Altes Waisenhaus** im Bälliz, mitten in der Stadt Thun.

Zur Leitung unseres Küchenteams suchen wir einen

KÜCHENCHEF

Eine kreative Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche **CUCINA ITALIANA** kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, e-mailen oder rufen Sie uns an. Bei einem Gespräch erzählen wir Ihnen gerne mehr.

Ristorante Bar Altes Waisenhaus

Bälliz 61 - 3600 Thun

Herbert Schwenbacher ☎ 033 223 31 33

altes-waisenhaus@bluewin.ch

online.stellenangebote: www.bindella.ch

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

Über Internet
und nette Gäste.

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

htr

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung

Mariboustrasse 130

Postfach, CH-3001 Bern

Telefon 031 370 43 33

Telefax 031 370 43 34

http://www.hoteljob.ch

e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Küchenchef

Profil Sie sind ein erfahrener Berufsmann, zu dessen Stärken die Organisation und Durchführung grosser Catering- und Bankettanlässe gehört. Sie bringen zudem fundierte EDV-Kenntnisse und Flair für die Lehrlingsausbildung mit.

Vorteil In diesem schnell expandierenden Betrieb im Raum Zürich, in dem mehrere Neueröffnungen bevorstehen, finden Sie eine neue und spannende Herausforderung.

Zürich, Bruno Hauser 01 297 79 79

Alleinkoch M/W

Profil Sie kochen mit Leidenschaft und Freude. Ihre Kreationen und Ideen sind einfach, haben jedoch Pfiff, und Sie freuen sich, wenn es Ihren Gästen schmeckt. Erfahrung bringen Sie mit, zudem sind Sie kalkulationsbewusst, belastbar, und arbeiten gern selbstständig in einem sehr kleinen, kollegialen und familiären Team.

Vorteil Dieses heimelige Gasthaus liegt oberhalb der wildromantischen Rheinschlucht in Versam. Das attraktive Salär und die grosse Selbstständigkeit sind nur zwei Vorteile dieser Position. Wenn Sie gern in der Natur sind und dem Stadtrummel entfliehen wollen, rufen Sie mich an. Per Anfang Mai.

Gaby Steg, Chur 081 258 30 75

Sous chef M/W

Cateringbetrieb

Profil Zum «Executive Chef» dauert es noch, hier können Sie aber schon etwas schnuppern. Dazu brauchen Sie Kreativität und Durst nach Neuem: Menüplanung, Kalkulation, Einkauf, Lagerbewirtschaftung, Lehrlingsausbildung und Lebensmittelhygiene sind Ihre Aufgaben um den Küchenchef zu unterstützen. Und mit Ihren Kochkünsten begeistern Sie die Gäste in der Brasserie, im à la carte-Fischrestaurant und am Take-away-Stand.

Vorteil Diese nicht alltägliche Herausforderung in einem stark frequentierten Cateringbetrieb im Zentrum von Biel ermöglicht Ihnen per sofort oder nach Vereinbarung den Schritt in eine vielversprechende Zukunft. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bern, Alex Trinklner 031 310 10 10

Sous chef

A la carte-Bereich

Profil Gekonnte Zubereitung auf hohem Niveau im à la carte-Bereich ist Ihre Stärke. Sie sind ein Teamplayer und schätzen sowohl den professionellen wie auch den kollegialen Austausch mit Ihrem Küchenchef.

Vorteil In diesem Betrieb in Zürich sind Sie sind am Puls der Gastronomie und haben somit immer die Nase vorn. Sie sind stark in die Mitarbeiterschulung integriert und werden daher auch Vorbild sein.

Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Koch

100% und 60% | Tagesdienst 6-20 Uhr

Hier sind Sie richtig, wenn Sie eine spannende Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten suchen und über eine Lehre, fundierte Berufserfahrung sowie gute Referenzen verfügen. Für eine Privatklinik in Zürich suchen wir Berufsleute der Spitzenklasse, die den richtigen Ehrgeiz und das nötige Qualitätsbewusstsein mitbringen, um das Niveau der anspruchsvollen Fertigungsküche zu gewährleisten, und auch kreative Ideen einbringen können. Attraktive Arbeitszeiten und gute finanzielle Konditionen – rufen Sie mich an.

Zürich, Eva Bachmann 01 297 79 79

Chef pâtissier

Profil Sie sind ein Künstler im Umgang mit Couverture, Zucker, Früchten und Bisquit, der immer wieder aufs Neue überrascht.

Vorteil In diesem sehr bekannten Restaurant in der Stadt Zürich begeistern Sie nicht nur die Gäste, sondern stecken mit Ihrer Leidenschaft und Liebe für den Beruf Ihr Team und die Auszubildenden an. Rufen Sie mich an.

Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Chef de service

Bayern

Profil Sie sind jung, wollen die Welt entdecken und Teil eines internationalen Kulturspektakels zu sein, wäre genau das Richtige. Sie haben kürzlich die Hotelfachschule abgeschlossen und suchen nun eine ungewöhnliche Stelle.

Vorteil In einem neuen, lebhaften und entwicklungsfähigen Umfeld verwöhnen Sie anspruchsvolle Gourmets oder helfen bei Organisation von Mega-Events mit. Eine tolle Stelle mit einem tollen Chef.

Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

People make
the difference.

Einloggen!
7683 offene Stellen,
2964 tolle Kandidaten
per Mausklick.
www.adecco.ch

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

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

Marktstrasse 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
Telefon 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

htr



Von der Brasserie bis zur Hotellerie.



Nirgendwo gibts mehr
Stellenangebote.

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



SIE SIND GEFRAGT ALS:

Sous-chef bzw. Betriebsassistent/in:
schlossartiger, innovativer Betrieb mit Bio-Küche; Verantwortung für A la carte-Rest. und Bankettwesen. Raum Bodensee

Chef de Service bzw. Chef de Bar:
boomender Betrieb der Unterhaltungsgastronomie. Verantwortung für 3 Bars bzw. für Bankettorganisation. Raum Limmattal

Küchenchefs: 3 Betriebe mit Kombination von traditionellem + mediterranem Angebot, z.T. Bankette und Catering, mittlere Brigaden. Raum Aarau bzw. Zürich

Weitere attraktive Stellen für Kader und Berufsleute unter
www.gastrosuisse-jobservice.ch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Ihr Mail oder/und auf Ihre Unterlagen.



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

Für unser bekanntes, gut gelegenes Restaurant in Thun suchen wir auf Frühling 2002 oder nach Vereinbarung einen freundlichen und erfahrenen

Koch/Geschäftsführer

Unsere Wunschvorstellung ist eine engagierte Persönlichkeit. Idealerweise ein Geschäftsführer-Paar, z.B. Er: kreativer Koch, Sie: charmante Gastgeberin und Allrounderin, welche den Betrieb mit viel Liebe, Initiative und Flexibilität führen können.

Wir bieten volle Unterstützung in einem innovativen Betrieb mit zukunftsgerichtetem Konzept.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 148128 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

148128/418116

GRANDHOTELS BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

Für die Grand Hotels Quellenhof***** und HofRagaz***** suchen wir per sofort eine/n kompetente/n und engagierte/n

CHIEF STEWARD

In dieser Kaderfunktion im Bereich der Inneren Dienste der Grand Hotels zeichnen Sie sich verantwortlich für die folgenden Aufgaben:

- Gestaltung und Überwachung der Arbeitsabläufe
- Führung der unterstellten MitarbeiterInnen
- Umsetzung des Hygienekonzeptes
- Gewährleistung der definierten Qualitätsstandards, inklusive Training und Sensibilisieren der MitarbeiterInnen
- Sicherstellung der Funktionstüchtigkeit von Maschinen und Geräten
- Lagerbewirtschaftung und Bestellwesen, inklusive Reports
- Erstellung relevanter Budgets

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie und/oder im Bereich Reinigung. Eine fundierte berufliche Erfahrung in ähnlicher Position, z.B. bei einer grossen Hotelkette, ist von Vorteil.

Sie sind ein Teamplayer und verfügen gleichzeitig über einen hohen Grad an Selbstständigkeit und Durchsetzungsvermögen. Entsprechende Führungserfahrung und Fremdsprachenkenntnisse werden vorausgesetzt.

Auf Sie wartet eine anspruchsvolle Aufgabe in einem multi-kulturellen Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch (081 / 303 27 22) oder per E-Mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch.

GRANDHOTEL QUELLENHOF GRANDHOTEL HOFRAGAZ

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

Ein vorteilhafter Job im schönen Zürich

Ihr Aufgabenbereich:

Sie vermitteln unsere Kongress-/Seminar- und Bankett-räumlichkeiten, führen Gästeabsprachen, betreuen unsere Gäste und haben die Hauptverantwortung über die Hotel-reception – selbständig, kompetent und freundlich.

Unser Angebot:

Ein vertrauens- und verantwortungsvolles Engagement in einem zukunftsorientierten Betrieb.

Haben Sie Zielvorstellungen, die sich mit unseren decken? Dann sind Sie per Mitte Mai oder nach Vereinbarung unsere neue

Direktionsassistentin – Kadermitarbeiterin für das Bankettbüro

Sie verfügen über die notwendige Grund- und Weiterbildung mit Leistungsausweis, Dienstleistungsbereitschaft, Führungs- und Organisationsstalent sowie Fremdsprachenkenntnisse. Kommunikationsbereitschaft und Verschwiegenheit setzen wir voraus. Idealerweise sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Spigarten
Lindenplatz 5
8048 Zürich

148055/41122

KONGRESSZENTRUM
Spigarten
RÖSTI FACTORY **Le BAR**
Am Lindenplatz · 8048 Zürich-Alstetten · Telefon 01/438 15 15
www.spigarten.ch · info@spigarten.ch

Zentral gelegen vis à vis Bahnhof Davos-Platz, mit Blick auf's Jakobshorn befindet sich das



In Jahresstellung bieten wir für unser neues Gourmet-Restaurant mit Frischmarktküche einem kreativen und ideenreichen

Sous-Chef de Cuisine

(Mitglied des Kadres)

eine nicht alltägliche Herausforderung!

Haben Sie mindestens vier Jahre Erfahrung im gehobenen à-la-Carte-Bereich?

Wollen Sie unsere Hotelgäste in der Halbpension mit Gaumenfreuden verwöhnen?

Können Sie unseren Küchenchef entlasten und unterstützen mit Ideen in einer ausgezeichneten Frischmarktküche?

Wenn Sie alle Fragen mit JA beantworten können, Jahresbewilligung B oder C haben oder Schweizer sind, dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Caprice AG

Direktion

Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos-Platz

unter

www.caprice-davos.ch

können Sie sich einen ersten Eindruck über unser Hotel verschaffen

148049/194611

TOURISMUS



Marketing-MitarbeiterIn

Interessiert Sie eine abwechslungsreiche und interessante Aufgabe in einem Tourismusbüro? Die Mitarbeit im Marketing/Sales-Bereich, die Koordination von Veranstaltungen und der Animation, sowie die Assistenz im Informatikbereich gehören u.a. zu Ihren Aufgaben bei Riederalp Tourismus.

Sie sind aktiv, flexibel, mehrsprachig (F/E/I) und der direkte Umgang mit Menschen macht Ihnen Spass? Haben Sie ausserdem eine touristische oder ähnliche Ausbildung (Tourismusfachfrau/-mann HF, Hotelfachausbildung, o.ä.)? Wenn ja, dann sind Sie ab sofort oder nach Vereinbarung unser neues Teammitglied! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

RIEDERALP TOURISMUS
Geschäftsleitung
Herr Mario Braide
3987 Riederalp
Tel. 027 928 60 50

Mitten in Zürich steht unser **RISTORANTE CONTRAPUNTO**. Die Hinwendung zur norditalienischen Küche überzeugt ebenso wie das moderne, elegante Ambiente im Restaurant.

Wir suchen einen

Küchenchef

Sie lieben die italienische Kultur und kennen die ursprüngliche CUCINA ITALIANA. Den Umgang mit frischen Produkten schätzen Sie sehr. Sie bringen Erfahrung aus gleichen Positionen mit und führen unsere 10 Küchenmitarbeiter verantwortungsbewusst und mit Respekt.

Im Contrapunto können Sie Ihre Ideen verwirklichen! Wir erzählen Ihnen gerne mehr über unsere Philosophie:

Ristorante Contrapunto BINDELLA terra vite vita SA
Aldo Reginato, Geschäftsführer
Waaggasse 5/7, 8001 Zürich, ☎ 01 211 65 25
rist-contrapunto@swissonline.ch www.bindella.ch
BINDELLA terra vite vita

CONTRAPUNTO®



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:

■ Commis de Rang/ Hofa

für Frühstück und evtl. Service

Küche:

■ Chef Saucier und Chef Entremetier ■ Pâtissier

Es wäre schön, wenn Sie mithelfen würden, unsere Gäste freundlich, kompetent und kulinarisch zu verwöhnen. Für weitere Infos besuchen Sie doch unsere Website:
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

148094/24339

HOTEL SCHWEIZERHOF

Mitten im Dorf – la plus haute hôtellerie.

Als führendes ****Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast. Wir sind stolz auf Mitarbeiter, die nie aufgehört haben zu lernen. Stellen Sie sich mit uns den vielseitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen.

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2002 folgende Mitarbeiter/Innen:

2. Chef de Réception

D/F/E mündlich/schriftlich -
(in Jahres- oder Saisonstelle, mit Réceptionserfahrung)

Réceptionist/In

D/F/E mündlich/schriftlich -
mit EDV-Kenntnissen und
Berufserfahrung

Réceptionspraktikant/In

D/F/E mündlich/schriftlich

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis de rang Servicefachangestellte (für à la carte)

D/F/E gute mündliche
Kenntnisse

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Lebenslauf, Referenzen
und Foto freut sich:

HOTEL SCHWEIZERHOF****

Carmen Brantschen
Personalbüro, 3920 Zermatt
Tel. 0041 27 966 87 56 Fax 0041 27 966 87 57
www.zermatt.ch/schweizerhof E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch



Arvenhotel Waldeck



Nuschetta-Bar

Bündnerstube

Dorfbeizli

Wellness

CH-7018 Flims Waldhaus
Tel. +41(0)81 928 14 14
Fax +41(0)81 928 14 15
www.waldeck.ch
info@waldeck.ch

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)
- Réceptionistin
- versierter Chef de partie
- Commis de Cuisine

Eintritt: 1. Mai 02 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Beat & Erika Glaus-Casty

147448/11444

Für die kommende Sommersaison
Mai/Juni bis Oktober suchen wir
SIE!

FREUNDLICH UND FLINK

sauber und sprachkundig mit
Berufspraxis - so sollten
SERVICEMITARBEITER/INNEN
zur Betreuung unserer Hotelgäste sein.

Für unser
SEERESTAUANT "LA GARE"
suchen wir eine selbständige
SERVICEFACHANGESTELLTE/R
welche/r unserer Gäste mit viel Flair
und Motivation verwöhnt.

- Wir bieten
- > ein Seerestaurant (klein aber feint!)
 - > 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 **Seiler au Lac**
HOTEL
3806 Bönigen/Interlaken
Tel. 033 822 30 21
ab März 033 822 90 90
E-mail: seileraulac@bluewin.ch

148199/2300

Zermatt

Gesucht ab 10. Juni 2002
für Sommer-/Wintersaison freundliche,
sprachkundige

Réceptionistin / Sekretärin

Hotel Antika
3920 Zermatt
Julien Roth
Telefon 027 967 21 51
E-mail: hotel@antika.ch

147576/87912



Nach unserer Erweiterung der Hotel-
zimmer benötigen wir eine zusätzliche

Réceptionistin

Sie arbeiten selbständig
in der Früh- oder Spätschicht,
erledigen alle anfallenden Arbeiten an
der Réception und pflegen den Kontakt
mit unseren Gästen.

Markus Degen, Vizedirektor
Tel. 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10



148008/6404

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen
Atmosphäre des Oberengadins?

Als CHEF DE RÉCEPTION

erwartet Sie in unserem renommierten und traditions-
reichen Haus eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie denken unternehmerisch, arbeiten gerne selbständig
und initiativ. Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete
Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen und Flair
im Umgang mit den Gästen und Mitarbeitern.

Möchten Sie sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet
profilieren? – Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!



Cresta Palace Celerina

H.P. & E. Herren, CH-7505 CELERINA/ST. MORITZ
Tel. 081-836 56 56, Fax 081-836 56 57, www.crestapalace.ch

**hotel + tourismus revue mit dem
grössten Stellenmarkt der Branche**

htr

Abonnieren und inserieren:

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

Diakoniewerk Neumünster

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster (1858) und der Schweizerischen Pflegerinnenschule (1899). Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesens tätig zu sein.

Wir suchen auf April oder Anfang Mai 2002 eine

Stellvertretung des Küchenchefs (w/m) in Alters- und Pflegeheim

Sie sind gelernter Diätkoch oder verfügen über mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Alters- und Pflegeheim und kennen somit die gängigsten Diäten. Ihre ersten Führungserfahrungen für ein kleineres Team haben Sie bereits gesammelt. Sie können sich und andere organisieren, übernehmen Verantwortung und verstehen es, Vorgesetzter und Teamkollege in einer Person zu sein. Natürlich kochen Sie Qualitätsbewusst und sind offen für Neues...

Ihre Hauptaufgaben

Sie bereiten Speisen für 80 Bewohner und 20 Mitarbeiter/innen zu, organisieren den Dienstplan für 8 Personen und sind bei Abwesenheit des Küchenchefs dessen Stellvertretung – inkl. Bestellwesen, Inventar. Ferner helfen Sie bei der Ausbildung des Lehrlings mit und unterstützen den Küchenchef dabei, die gesteckten Ziele mit dem Team zu erreichen.

Ihre Möglichkeiten

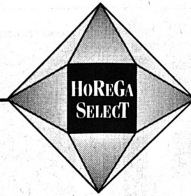
Sie arbeiten in einem mittelgrossen Betrieb mit, in dem man Sie persönlich kennen wird. Durch Ihre Verantwortung erhalten Sie natürlich entsprechende Kompetenzen. Geregelte Arbeitszeiten, Tagesdienst, 2 Wochenende im Monat frei, gute Sozialleistungen... wir können Ihnen noch einige Vorteile mehr bieten.

Senden Sie gleich Ihre aktuellen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie, Karin Salucci, Trichtrahnerstrasse 24, 8125 Zollikonberg.



Ein Betrieb der Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule
148095/212970



Für ein bekanntes Speiserestaurant in der Umgebung von Basel (10 Min.) an einer schönen Lage mit Fernsicht und grossem Parkplatz suchen wir per Herbst 2002 ein aktives

Pächter(ehe)-Paar Pächter

Das Haus bietet mit seinen gediegenen Räumlichkeiten und einer grossen, überdachten Aussichtsterrasse vielfältige Nutzungsmöglichkeiten (Gourmetrestaurant/Bankette/Tagesrestaurant) und zählt seit vielen Jahren zu den guten Adressen für eine gehobene Gastlichkeit.

Wir stellen uns für diese Aufgabe mit Vorzug einen ambitionierten Küchenchef mit Frau/Partnerin vor, die diesem Haus dank einer Spitzenleistung aus Küche und Keller die ganz persönliche, individuelle Note verleihen.

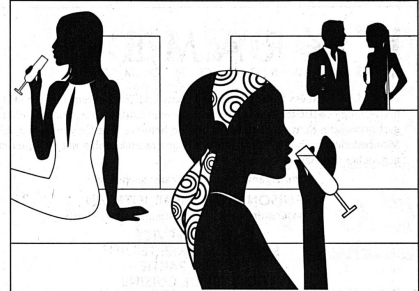
Die Pachtbedingungen sind interessant. Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars notwendig. Eine Wirtswohnung (5 Zimmer) ist inbegriffen.

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich bitte an die Beauftragte:

HoReGa Select AG Pachtabteilung

Yvonne Hirsbrunner / Rolf Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91 / 281 95 75

146528/208191

**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte Vierstern-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 ab April 2002 suchen wir:

ServicemitarbeiterIn	LATINO
Cameriere	LA CUCINA
Barmitarbeiterin	PRAVDA/PENTHOUSE
Chef de bar	PRAVDA
Stv. Saalchefin	HOTEL ASTORIA
Chef Gardemanger	HOTEL ASTORIA
Produktionskoch	HOTEL ASTORIA
Hilfskoch	HOTEL ASTORIA
Commis de cuisine/	
Chef de partie	LA CUCINA
Pizzaiole	LA CUCINA
HOFA-Lehrtochter	ab August 2002
Portier	HOTEL ASTORIA

Interessiert? Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre kurze Bewerbung mit Foto (tstaub@astoria-luzern.ch)

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

148203/22667

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine aussergewöhnliche Hotelmanagement-"Gesellschaft" und betreiben verschiedene Hotels, G&P Hotels International, in der ganzen Schweiz und in Süddeutschland im Management, als Mieter oder als Besitzer.

Unsere Begeisterung für das Gastgewerbe kennt keine Grenzen. Durch Weltoffenheit, Zielstrebigkeit und tägliches Lernen erweitern sich unsere Horizonte. Unsere internationalen Gäste in den G&P Hotels mögen uns.

Lassen Sie sich begeistern!

In unserem 4*-SUITENHOTEL PARCO PARADISO in Lugano (www.parco-paradiso.com) mit Blick auf den Luganersee - sind für dynamische Teamspieler noch folgende Herausforderungen frei:

Praktikant/in Hauswirtschaft	Juni bis Sept. 02	Mitarbeiter/in, die unserer Gouvernante in der Hochsaison Routine-Überwachungsaufgaben abnimmt. D.I.-Kenntnisse.
Barista (w)	ab sofort oder n.V.	Extrovertierte Persönlichkeit für unsere neue kubanische Bar "Havana Deck". D.E.I. - und evtl. ein bisschen Spanisch!
Chef de partie (m/w)	ab sofort oder n.V.	Kreativer und begeisterter Kochkünstler für 13 G&M-Restaurant
Pâtissier m/w	ab sofort oder n.V.	Mit Erfahrung in der Hotel-Pâtisserie.
Teppanyaki-Koch	ab sofort oder n.V.	Für Japan-Restaurant, asiatische Nationalität bevorzugt.

Unser 4*-HOTEL SCHLÖSSLI (www.schloessli-ipsach.ch) in Biel (EXPO.02-Region) ist ein charmantes Landhaus im Grünen und doch nah zur Stadt. NEU übernehmen wir auch das Restaurant im gleichen Gebäude und bieten deshalb folgende Stellen an:

Chef de partie	ab sofort oder n.V.	Für eine gepflegte Cuisine du Marché, Schwerpunkt Seminare und à la carte.
Chef de rang	ab sofort oder n.V.	Mitarbeiter/innen die motiviert mit uns in diese neue Herausforderung starten und Gäste zu Stammkunden machen wollen. D.F.
Abwascher	ab sofort oder n.V.	Mitarbeiter, der auch die Nachmittags-Wache in der Küche übernehmen könnte.
Allrounder/in	ab April bis Okt. 02	Begeisterungsfähige/r Mitarbeiter/in die uns während der EXPO.02 in allen Bereichen tatkräftig unterstützt, auch an der Réception. D/F/E

In unserem 4*-HOTEL GOLDENER KNOPF (www.goldenerknopf.de) in D-Bad Säckingen - direkt an der Schweizer Grenze und nur 25 Minuten von Basel und Zürich - sind noch einige Jahres-Stellen zu besetzen. Nur für EU-Bürger.

Sales & Marketing-Manager (w/m)	ab sofort oder n.V.	Mit Erfahrung, vorzugsweise in der Hotellerie. Gehört zum Führungsteam.
Chef de partie	ab sofort oder n.V.	Für sehr gepflegtes à la carte, Halbpension und Bankette.
Küchenpraktikant	ab Juni bis Aug.02	
Réceptionist/in	ab sofort oder n.V.	Kompetente und erfahrene Front-Persönlichkeit mit Fremdsprachen und EDV-Kenntnissen.
Servicemitarbeiter/in	ab sofort oder n.V.	Interessierte und erfahrene Frontfrau/mann mit guten Weinkenntnissen. Für à la carte und Bankette.

Frau Barbara Kress freut sich auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto.

Gsell & Partner GmbH
Zentralstrasse 10, 6003 Luzern
Fon +41 41 220 2000 Fax +41 41 220 2001
www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch

148201/412706

Stadt Winterthur**ALTERSZENTRUM NEUMARKT**

Im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung des ganzen Alterszentrums suchen wir für unseren Haus- und technischen Dienst Verstärkung.

technischer Dienst

(per sofort oder nach Vereinbarung, Pensum ca. 60 bis 80 %)

Mitarbeiterin oder Mitarbeiter mit technischem Flair und der Bereitschaft, auch bei hauswirtschaftlichen Arbeiten mitzuhelfen.

Ausserdem suchen wir:

Hotelfachangestellte/n

In einer kleinen Equipe sind Sie mitverantwortlich für die Wäscherei, den Seminarbetrieb und die Reinigung.

Sie sind flexibel und arbeiten gerne eigenverantwortlich.

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter folgender Adresse:

Alterszentrum Neumarkt
Neumarkt 6
Frau Barbara Bühler
8400 Winterthur
Tel. 052 267 36 00

14807/207307



Wir suchen per 1. Mai oder nach Vereinbarung:
Jungkoch (m/w)

per 15. April oder nach Vereinbarung
Buffet-Office-Tournant (m/w)

Deutschkenntnisse und Erfahrung erforderlich

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!

HOTEL SEE GARTEN-MARINA
Schachenstrasse 3, 3700 Spiez
L. & R. Moro-Rentsch, Direktion
Tel. 033 655 67 67
oder Fax 033 655 67 65
reception@seegarten-marina.ch

147531/32085

**KochKÜNSTLER/IN
DESSERT-ARTIST/IN
GÄSTEBETREUER/IN**

IN UNSEREM STILVOLLEN RESTAURANT IN HURDEN DIREKT AM ZÜRICHSEE, 20 AUTOMINUTEN VON ZÜRICH, MIT NEUER TOPMODERNE KÜCHE UND SCHÖNEN MITARBEITERZIMMERN.

MARKUS GASS
ZUM ADLER HURDEN
HURDNERSTRASSE 143, 8640 HURDEN, 055 410 45 45

**Berghotel
SCHYNGIGE PLATTE
3800 Interlaken**

Für unseren Saisonbetrieb auf 1900 m suchen wir ab 1. Juni: Verantwortungsbewussten und erfahrenen

**Koch
Serviceangestellte
Zimmermädchen und Hausbursche**

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Schnellste Postadresse:
Bergrestaurant Somtgant
Fam. Trummer, 7460 Savognin
Tel. 081 684 24 54

148102/395497

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:

PERSONALSACHBEARBEITER/IN
für unser aufgestelltes Verwaltungsteam in Zürich

**CHEF DE SERVICE
SERVICEMITARBEITER/IN
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE**

für unser LAKE SIDE CASINO ZÜRICHHORN, mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage, direkter Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

**CHEF DE BAR / TAGESDIENST BAR
SERVICEMITARBEITER/IN**

für unser ZIG ZAC ROCK-GÄRDEN im Herzen von Zürich
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis

KOCH

THAILÄNDISCHER SPEZIALITÄTENKOCH

für unser BLUE MONKEY COCOSTIN, Asian Food vom Feinsten, exotische Drinks, aufmerksamste Bedienung, gut zusammen essen, entspannen, sich verabreden, sich hängen lassen, chill out BLUE MONKEY - AND BE HAPPY

BUFFETMITARBEITER/IN

für unser Restaurant QUAGLINOS

Cuisine mediterrane, Art Deco, Bar, Oper, unkonventionell, interessante Leute, Musik, Garten, junges Team, in-Lokal, See, Top Lage, Hotel usw.

SERVICEMITARBEITER/IN

für unser Restaurant SKEBE
direkt am Bellevue, Cocktailbar aus crazy zusammengestellten Fancysdrinks, mediterrane Küche mit einem Touch an asiatischen Einklang

Im Zentrum unserer Arbeit steht der Mensch: Sei es als Gast, Partner oder Mitarbeiter. Unsere Qualitätsansprüche sind hoch, unsere Betriebe trendstehend und innovativ. Als Chef 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. +41 406 85 85, Fax +41 406 85 86, kramer.jacqueline@kramergastro.ch

CASINO ZÜRICHHORN
Lake Side
RESTAURANT • BAR • CAFE • CLUB

BLUE MONKEY COCOSTIN

khan's
Indien • Curry • Döner • Kebabs

HOTEL EUROPE
4 Sterne

**Zunftbäus
zur
Zimmerleuten**

CAFÉ BAR RESTAURANT
SKEBE

ALBISRIEDERHAUS
SCHNITZKUNST ZENTRUM



GASTHÄUSER
Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per Mai 2002 oder nach Vereinbarung folgenden Profis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte/-innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häuser im Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (Be-)Dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammpplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers/Restaurateure SHV/VDH
3856 Brienzwil
Telefon 033 951 31 51

135478/125962



Modernes Stadthotel mit 65 schmucken Hotelzimmern (jedes hat seinen eigenen Wasserfall - Kaskade), Seminar- und Bankettbereich, Restaurant Bolero, Bar und Partyservice... das sind wir!

Für unser Team wünschen wir uns einen dynamischen

F&B Assistenten/in

Für unsere Bereiche Seminar, Bankett und Catering.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für Fragen steht Ihnen Roland Barret oder Ines Ferrari gerne zur Verfügung

hotel cascada - bundesplatz 18
ch-6003 luzern
tel. 041 226 80 88 - fax 041 226 80 00
info@cascada.ch - www.cascada.ch

148303/23019

Restaurant Dählhölzli

Möchten Sie in einer neuen Brigade unter der Leitung eines dynamischen Küchenchefs arbeiten? Sind Sie ein qualitätsbewusster Fachmann, der flexible Arbeitszeiten bevorzugt?

Dann erwarten wir Sie gerne als

Chef de Partie

zu unserer Neueröffnung vom 2. April 2002

Das Tierpark Restaurant Dählhölzli hat eine grosse Sommerterrasse mit einem free-flow - und einem 120-Plätze-Garten-Restaurant. Im 1. Stock befinden sich die Veranda Lodge, sowie 3 Bankettsäle. Diese Lokale werden 2002 renoviert. Küchengrundriss und -einrichtungen sind 4-jährig, mit Tageslicht versehen und entsprechen den vielseitigen Anforderungen des Betriebes.

Die Stelle ist ab April 2002 (oder nach Übereinkunft) neu zu vergeben und bietet einer interessierten Fachkraft

- den nötigen Freiraum
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- ein kooperatives Team
- ein Gehalt, welches der Position entspricht

Interessiert Sie diese Küchenkaderstelle im Ganzjahresbetrieb an der Aare?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
H.R. Haller
Postfach 6675
3001 Bern
Natal 079 446 82 34

Restaurant Jäger, Murten

Gesucht für unser gutbürgerliches Restaurant im Zentrum

Serviceangestellte (w)

Schichtbetrieb, Zimmer im Haus. Arbeitsbedingungen laut L'GAV

Fam. Laubscher
Rest. Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Tel. 026 670 22 20

147723/54577

RESTAURANT GAUMENTANZ

postgasse 49
3011 bern

für unser altstadrestaurant suchen wir per 1. mai oder nach vereinbarung eine/n

**jungkoch m/w (80-100%)
serviceangestellte/in (60-100%)**
wenn du lust auf fusion food, gastfreundschaft und ein junges team hast, dann freuen wir uns auf deinen anruf oder deine bewerbungsunterlagen.

031 311 64 84
www.gaumentanz.ch

148230/402930

Region Zürich

Für unsere Auftraggeberin, ein schnell wachsendes Gastronomieunternehmen, welches in der ganzen Schweiz tätig ist, suchen wir einen

Menu- und Angebotsplaner

Sie sind ein kreativer eidgenössisch diplomierter Küchenchef (28-45 Jahre), der gerne in einem innovativen Umfeld wirkt. Sie können unsere Teams und Gäste in den Restaurants mit Ihren Ideen und Konzepten begeistern, denken wirtschaftlich und handeln unternehmerisch. Falls Sie eine Herausforderung in einem gut strukturierten Umfeld suchen, bietet Ihnen unsere Auftraggeberin grösstmöglichen Freiraum bei Ihren planerischen und praktischen Aufgaben.

Vorzugsweise verfügen Sie über Erfahrung in der Angebotsplanung und haben Berufserfahrung im Ausland gesammelt.

Falls Sie diese Chance reizt, freut sich
Geraldine.McLellan@kellyservices.ch auf ein persönliches Gespräch! 01 225 40 30

Hotellerie, Gault Millau, Gemeinschafts-, Systemgastronomie oder Landbeiz? Falls Ihre Zukunft noch in den Sternen steht, ist uns das nicht schnuppel Sie stehen vor der

Koch LAP?

Planen Sie mit uns zusammen Ihren nächsten beruflichen Schritt und profitieren Sie von unserer Erfahrung und unseren Kontakten in und um die Stadt Zürich.

Rufen Sie uns für ein unverbindliches Gespräch oder eine Terminvereinbarung an. Wir freuen uns darauf, Sie schon bald kennenzulernen!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch und
Vital.Bigler@kellyservices.ch freuen sich auf Ihren Anruf 01 225 40 30

Wählen Sie Ihre Arbeitszeiten! Für diverse Hotels und Personalrestaurants in der Stadt und Region Zürich suchen wir laufend

Serviceaushilfen

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, um mit Ihnen verschiedenste Einsatzmöglichkeiten zu besprechen!

Rufen Sie Geraldine.McLellan@kellyservices.ch sofort an! 01 225 40 30

Region Zürich

Für das Restaurant einer renommierten Privatklinik in Zürich suchen wir einen Initiator

Chef de partie

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

Bei unserer Auftraggeberin finden Sie ein innovatives und kulinarisch anspruchsvolles Umfeld, welches sich im Rahmen einer Neupositionierung und Erweiterung an allerbesten Restaurants der öffentlichen Gastronomie messen wird.

Dank den geregelten Arbeitszeiten (Blockzeiten) in diesem Betrieb bleibt Ihnen genügend zeitlicher Spielraum für Ihre berufliche und persönliche Weiterbildung.

Reizt Sie diese Chance?
Bruno.Ehrat@kellyservices.ch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte 01 319 66 69

Für verschiedene Kunden in und um Zürich und Luzern suchen wir

Geschäftsführer- Assistenten/-innen

Als extrovertierter und fachlich kompetenter Restaurateur ist es Ihre Hauptaufgabe, zusammen mit Ihrem Team die Gäste zu verwöhnen. Administrative Tätigkeiten (Einsatzplanung, Tagesabrechnungen, Personal- und Bestellwesen) runden Ihre Aufgaben im «daily business» ab.

Falls Sie diese Chance reizt, gibts bei
Vital.Bigler@kellyservices.ch unter 01 225 40 30 mehr Infos.

Für ein junges, hippestes Gastronomiekonzept in der Stadt Zürich suchen wir einen ungewöhnlichen, begeisterungsfähigen

PowerKoch

Ein erfolgreiches Team braucht Sie! Schichtzeiten, modernste Infrastruktur und leistungsorientierte Entlohnung sind selbstverständlich. Ihre tatkräftige Unterstützung in der Menüplanung und im Einkauf sind ebenso gefragt.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter 01 225 40 30

Region Bern

Gesucht! Per sofort in Hotel/Restaurant in der Stadt Bern

Chef de Réception w/m

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss oder eine Hotelhandelschule besucht und bereits erste Führungserfahrungen gesammelt. Ausserdem sprechen Sie Deutsch, Englisch und Französisch und haben gute Fido-Kenntnisse. Unsere Kundin bietet Ihnen geregelte Arbeitszeiten (vorwiegend Mo-Fr) und eine überdurchschnittliche Entlohnung.

Judith.Steffen@kellyservices.ch erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter 031 313 26 26

Für unseren Auftraggeber, ein Kongresshotel in Bern, suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Chef de Service

Sie verfügen über eine abgeschlossene Servicefachausbildung, haben Führungserfahrung und sprechen Deutsch, Englisch und Französisch. Wenn Sie eine kleine Brigade mit viel Motivation und Teamgeist coachen möchten, rufen Sie an.

Judith.Steffen@kellyservices.ch 031 313 26 26

Wir suchen nach Vereinbarung für ein bekanntes Hotel/Restaurant in der Stadt Bern eine/n

Commis Pâtissier w/m

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre und möchten Ihre süßen Ideen in einer aufgestellten Brigade verwirklichen.

Judith.Steffen@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf unter 031 313 26 26

Für unseren Kunden, ein gediegenes Restaurant in Bern, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine Serviceangestellte/-r

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre und möchten Ihre Koch- und Servicekünste in einer kleinen Brigade unter Beweis stellen. Ein attraktives Salär und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Judith.Steffen@kellyservices.ch erteilt gerne weitere Auskünfte. Rufen Sie an! 031 313 26 26

Zurich City

Sports, Entertainment, Beer, Women... ..
We call that work! We are looking for a

Pubmaster

You are a Swiss resident (B- or C-permit holder or a Swiss national). You always carry a twinge of homesickness in your heart and miss your after work drinking culture in a traditional pub. Are you trying to watch all the Cricket, Rugby, Gaelic Football and Soccer matches you can find?

We need you! Our client, a large Swiss company running different restaurants and pubs all over the country, is in dire need of a manager for their gem in the heart of Zurich.

Your main duties are the day to day running of the pub. You are there for your guests and employees, you are a motivator and leader, have organisational talent and initiative to round up teams of lads for all sort of entertainment.

You are able to juggle numbers, keep budget and stock, manage your controlling and staff efficiently.

Call me to find out more about this challenging new position with an attractive salary and working structure.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch is looking forward to your call! 01 225 40 30

Für ein vielfältiges, aussergewöhnliches Gastronomieunternehmen mit Seeanstoss im Herzen von Zürich suchen wir eine aufgestellte, verantwortungsbewusste

Anfangsgouvernante

Sie haben erfolgreich Ihre Lehre als Hotelfachassistentin abgeschlossen und suchen sich einen Arbeitgeber welcher ihre qualitätsbewusste und wirtschaftliche Arbeit im Alltag voll und ganz unterstützt.

Sind Sie eine Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und helfen gerne tatkräftig auch mal dort aus wo's brennt? Dann möchten wir Ihnen gerne mehr über diese Stelle mit Entwicklungsmöglichkeiten erzählen.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter 01 225 40 30

KELLY
CATERING
MEHR ALS EIN JOB!

Get online: www.kellyservice.ch 0800 109 109

Löwenstrasse 29
8002 Zürich-City
01/225 41 02

Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
01/319 66 69

Marktgasse 6/8
3011 Bern
Tel. 031 313 26 20

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Tel. 021 925 40 60

Rue du Marché
1204 Gmf
Tel. 022 818 58 10

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 Bewerbungstalone, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

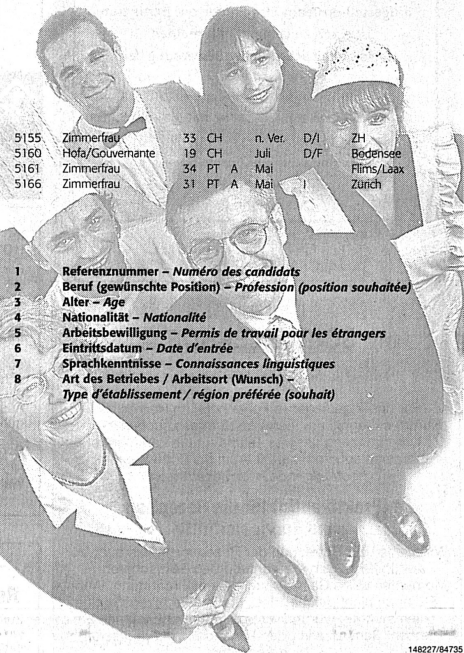
1	2	3	4	5	6	7	8
5123	Thai-Koch	27	TH	B	sofort	D/E	Luzern + Umgeb.
5124	Kü/chef/Alleinkoch	54	CH	sofort	D		Tagesb./Zürich/Wthür
5126	Küchenchef	48	FR	A	Juni	D/E/F	3*-Hotel/zus. m. 5125
5129	Küchenchef	32	DE	A	Mai	D/E	3*-4*-Hotel/Deutsch-CH
5131	Chef pâtissier	50	FR	A	sofort	E/F	3*-5*-Hotel
5135	Hilfskoch/w	27	CH	sofort	D		Ost-CH/Rheintal
5145	Koch/w	20	CH	sofort	D		Ost-CH
5146	Alleinkoch	47	BA	C	sofort	D	SO/AG/BE/BL/LU
5151	Küchenchef	41	CH	Juni	D/E/F		Tagesbetr./Inner-CH/ZH
5153	Hilfskoch	58	CH	sofort	D/E/F/I		
5158	Küchenchef	34	IT	C	n. Ver.	D/E/F/I	Tagesbetr./GR/LU
5164	Küchenchef	39	FR	C	Juni	D/F	SO/BE/BL/AG
5165	Kü/chef/Sous-chef	37	CH	sofort	D		Zentral-CH
5167	Pâtissier	26	TN	B	sofort	E/F	West-CH

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
5128	F&B-Assistentin	22	CH	Mai	D/E/F/I	3*-5*-Hotel/CE/VD/FR	
5147	Geschäftsführer	44	CH	Mai	D/E/F/I	GR/SG/Rheintal	
5156	Réceptionsprakt.	35	IT	C	sofort	D/E/F/I	ZH
5157	Geschäftsführer	38	CH	n. Ver.	D/E/F	Rest./ZH/BS	
5163	Réceptionniste	21	IT	A	Juli	D/E/F/I	TI

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
5132	Zimmerfrau	20	CH	Aug.	D	BE/Burgdorf	
5133	Zimmerfrau	29	PT	A	sofort	F/I LU	
5136	Nachtportier	62	CH	sofort	D/E/F/I	ZH/BE/LU/BS	
5150	Zimmerfrau	32	FR	A	n. Ver.	F	



1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
3 Alter – Age
4 Nationalität – Nationalité
5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Eintrittsdatum / Date d'entrée:

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Bevorzugte Region / Région souhaitée:

Name / Nom:

Vorname / Prénom:

Strasse / Rue:

PLZ/Ort: / NPA/Lieu:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Nationalität / Nationalité:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:

Ort / Lieu:

Funktion / Fonction:

Dauer (von/bis) / Durée(de/à):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne



Rathaus Brauerei — Restaurant —

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstellung für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, mit hauseigener Schaubrauerei,

Koch m/w Servicemitarbeiter/in

Sind Sie motiviert, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Ursl und Hans-Ruedi Bachmann, Unter der Egg 2, 6004 Luzern
Tel. 041/410 52 57, Fax 041/410 59 57
E-Mail: rathausbrauerei-luzern@bluewin.ch
www.rathausbrauerei.ch

hoteljob

Sind Sie verknallt

in Ihren Beruf?
Dann nichts wie los!
Wir suchen laufend

Jungköche Chefs de partie Réceptionisten m/w Servicefachkräfte m/w

die Ihren Beruf lieben!

Wir vermitteln Sie **kostenlos** in Betriebe der gesamten Schweiz.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

127868/84735



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
Telefon: 0041 31 370 43 33, Telefax: 0041 31 370 43 34
http://www.hoteljob.ch, E-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch



Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste im HOTEL & CHALET SEEBURG noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab April 2002

CHEF PATISSIER CHEF DE PARTIE

...denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.
Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen!

Gerne erwarten wir Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung. Werden Sie ein Teil von uns!
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Peter Vespa, Vizedirektor.

Hotel & Chalets Seeburg
Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel. 041-375 55 55, Fax 041-375 55 50
mail@hotelseeburg.ch

147861/27329

★★★

HOTEL SCHWEIZERHOF WEGGIS CH-6353 WEGGIS

Für unser gediegenes Ferienhotel im Herzen des Kurortes Weggis am Vierwaldstättersee suchen wir zur Unterstützung unseres Teams für die kommende Sommersaison vom ca. 20. April bis Ende September noch folgende Mitarbeiter/innen.

(Praktikant) für die Rezeption und Servicemithilfe

Wir suchen zur Betreuung der Rezeption sowie auch zur Mithilfe im Service während den hektischeren Momenten eines Gastalltags eine Allrounderin. Wenn SIE auch nicht der Typ sind, der in eine Alltagsroutine fallen möchte, würden wir uns freuen, SIE kennen zu lernen. Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache.

Office-Hausbursche Aiuto di cucina

Eintritt per ca. 20. April 2002. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Familie Mario F. Rapelli, Hotel Schweizerhof
Gothardstrasse 3, 6353 Weggis
Tel 041/390 11 14
Fax 041/390 00 15

148063/37443

HOTEL ASTORIA, SOLOTHURN
Für unser lebhaftes 3-Stern-Haus
(40 Zimmer / 70 Betten) suchen wir
ab sofort:

NACHTPORTIER

(mit guten Deutschkenntnissen/
Jahresstelle).

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Schriftliche Bewerbungen an:
HOTEL ASTORIA, SOLOTHURN
Wengistr. 13, 4500 Solothurn

147733/31801

EXP0.02

Restaurant Züllli, Erlach

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

Serviceangestellte m/w Jungkoch

für unser Speiserestaurant
direkt am See.

Rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bewilligung vorhanden.

Oberli Stefan / Lohse Bea
Restaurant Züllli
3235 Erlach
Tel. 032 338 11 22
Natal 079 444 73 87

144465/416528

Necesitamos

Camareros

para restaurante muy típico en la
parte vieja de la ciudad de Zurich.

Bodega Española
fundada 1874, Münstergasse 15
Tel. 01 251 23 10
zu Bürozeiten (Mo-Do)

148247/39977



RESTAURANT PANORAMA CH-7031 Laax-Salms

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Ehepaar

zu unserer Unterstützung:

ER – kalte Küche, Keller, Garten
SIE – Küche, Service, Lingerie

Wir bieten – sehr gute Entlohnung,
eigene Wohnung.

Bewerbung schriftlich oder telefonisch an:

Restaurant Panorama, Laax
Herrn oder Frau Rima
Tel.: 081 921 44 77

147622/250139



An bester Lage in Interlaken, mit
marktfrischer, traditioneller Küche,
suchen wir in Jahresstelle:

Chef de Partie

sowie

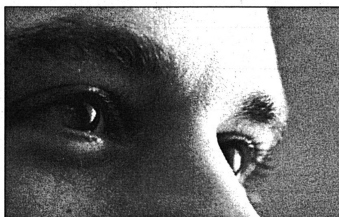
Tournant

Auch Saisonbewilligungen möglich!

Bitte kontaktieren Sie:
Herr Jörg Schär, dipl. Hotelier, SHV

HÖHEWEG 56 CH-3800 INTERLAKEN
TELEFON 033-822 94 41 FAX 033-822 94 27

www.garnag.ch schuh@tic.ch



Swiss Re



Servicefachmitarbeiter/-in

Bitte bewerben Sie sich bei
Barbara Jaggi-Walthard

Swiss Reinsurance Company
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Tel. 043 285 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, Mitarbeiter 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 Gästereaurants sowie den Hotel- und Restaurationsbetrieb des Zentrums für den globalen Dialog.

Als Servicefachmitarbeiter in unserem Betrieb am Mythenquai empfangen und betreuen Sie die Gäste der Swiss Re. Durch Ihre freundliche und zuvorkommende Art schaffen Sie die notwendigen Voraussetzungen, damit sich unsere Gäste im Klubhaus wohl fühlen. In dieser Funktion tragen Sie dank Ihren fundierten fachlichen Kenntnissen massgeblich dazu bei, dass die von der Küche erbrachten Leistungen unseren Gästen fachgerecht erklärt und serviert werden. In Ihrem Servicebereich sind Sie zudem für den reibungslosen und optimalen Ablauf verantwortlich.

Ihr Profil

- abgeschlossene Servicefachlehre
- fundierte Fachkenntnisse und mehrere Jahre Berufserfahrung in renommierten Häusern
- hohes Dienstleistungsbewusstsein und gepflegtes Auftreten
- gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- CH-Bürger, B-/C-Bewilligung



RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilligung C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

CHEF DE PARTIE

mit guten Fachkenntnissen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef,
Rämistrasse 4, 8001 Zürich,
der Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt:
Telefon 01 25203 92.

144497/130508



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

ZÜRICH

ist ein idealer Arbeitsort für junge, junggebliebene und moderne Menschen. Mit-ten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für tradi-tionelle Gastfreundschaft einbringen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort
oder nach Übereinkunft

Chef de rang Chef de partie

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an

Hotel Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon 01 218 88 88
E-mail: vgallmann@hotelschweizerhof.com

148208/1068



Das Casino Luzern hat im Oktober 2001 vom Bundesrat eine der begehrten A-Konzessionen zum Betreiben eines Grand-Jeux-Casinos erhalten.

Unser nächstes Ziel ist es nun, im Sommer 2002 für unsere nationale und internationale Kundschaft das schönste und beste Casino der Schweiz zu eröffnen.

So faszinierend wie das Ambiente im Casino Luzern wird auch das Angebot sein: Unterhaltung und Laissez-faire "à discrétion". Abrundend zu einem

Spielbereich auf internationalem Niveau bieten wir Erlebnisgastronomie pur, mit einem aussergewöhnlichen à la Carte Restaurant mit integrierter Wine-Bar, einer Cocktail-Bar, einem Club, einer Smokers Lounge, einem Event-Bereich und vielem mehr.

Wir werden unseren Gästen Live Style, Fun und Erlebnis bieten, mit engagierten und motivierten MitarbeiterInnen.

Im Rahmen dieser Neueröffnung sind folgende Positionen zu besetzen:

BARDAME / BARMAN
CHEF DE BAR
SERVICEFACHANGESTELLTE/R
COCKTAILWAITRESS
CHEF DE PARTIE
KOCH
COMMIS

Wir suchen flexible, extrovertierte und teamfähige Persönlichkeiten mit mündlichen Englisch-Kenntnissen, die bereits ihre Erfahrungen in der Gastronomie gemacht haben und ihrer Karriere einen weiteren Meilenstein hinzufügen möchten.

Wenn Sie diese Herausforderung mit Elan und Einsatz annehmen, können Sie zusammen mit einem motivierten Team aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Nutzen Sie die einmalige Möglichkeit, in einer zukunftsstrahlenden und faszinierenden Branche Fuss zu fassen.

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.
Eintritt nach Vereinbarung.



Casino Luzern, Frau Monika Felix
Personalbüro, Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Tel. 041 418 56 56 / www.casinoluzern.ch

148232/22748



Wir sind ein traditionelles Berggasthaus mit familiärem Flair. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison

Kassierin
Service-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 1068

147774/14575



Für unseren lebhaften Betrieb in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Haben Sie bereits gute Erfahrungen als Servicemitarbeiter/in gesammelt und sind bereit den "Sprung" als Betriebsassistent/in zu wagen? Sind Sie frontorientiert, verantwortungsbewusst und arbeiten gerne in einem dynamischen Team?

Dann melden Sie sich bei:
HAN MONGOLIAN BARBECUE AG
Herr Daniel Rohrbach
Langstrasse 192 • 8005 Zürich
Telefon 079 446 47 19
www.han.ch



DER KULTUR GEWIDMET

UNSER UND IHR ZIEL:
ZUFRIEDENE GÄSTE,
DIE GERNE WIEDER KOMMEN.

ASSISTENT(IN)
KONGRESSE & VERANSTALTUNGEN

Wir suchen per sofort eine kommunikationsfreudige, initiative und kompetente Persönlichkeit mit Flair für die telefonische Beratung unserer internationalen Kundschaft. Mit Ihrer Tätigkeit sind Sie für die gesamte Abwicklung der Administration von Kongressen und Veranstaltungen mitverantwortlich und prägen dieses Departement mit Engagement und Effizienz.

Eine Hotelfachausbildung, Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F sowie Stilsicherheit in Korrespondenz und Kenntnisse in der Anwendung von Word und Excel setzen wir voraus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Esther Unruh. Für weitere Fragen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:

**PALACE
LUZERN**
★★★★★



6002 LUZERN • HALDENSTRASSE 10 • PERSONALBÜRO TEL.: +41 41 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch • www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGERAU GRAND HOTEL & SPA • INTERLAKEN



TRETMÜHLE ?

Als Profi in der Hotellerie kennen Sie das bestimmt. Arbeit ohne Ende. Überstunden werden zur Normalität. Trotzdem gibt es kein Weiterkommen auf der Karriereleiter. Wir bieten Ihnen hervorragende Möglichkeiten, Ihre Zukunftsplanung neu anzugehen, um so Ihre Ziele bald zu erreichen. Für unser Dorint 3-Sterne-Hotel Basel, welches Anfang Mai 2002 seine Türen öffnen wird, sind folgende Positionen zu besetzen:

(alle Positionen m/w)

Rezeptionsmitarbeiter

Deutsch- und Englischkenntnisse,
Fidelio- und Französischkenntnisse von Vorteil

Reservierungsmitarbeiter

Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse,
Fidelio von Vorteil

Barmitarbeiter

Deutsch- und Englischkenntnisse,
Französisch von Vorteil

Das Hotel: 171 Zimmer • À la carte-Restaurant • Lobby-Bar • 5 Konferenz- und Veranstaltungsräume für bis zu 120 Personen

Dorint • Basel
Frau Birgit Doll • Hoteldirektorin
Schönaustrasse 10 • CH-4058 Basel
Tel.: +41 (0) 61/6 86 90 60

EXPECT MORE



Hotel Rothorn Kulm

BRIENZ ROTHORN BAHN
Wo das Berner Oberland Dampf macht.

...der Berg ruft!

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem einmaligen Brienz Rothorn suchen die Bergführer die Seilschaft für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober)

- ☺ Chef de Cuisine
- ☺ Aide du Patron
- ☺ Commis
- ☺ Hilfskoch
- ☺ Küchenbursche
- ☺ Buffet-/Office-/Hausangestellte
- ☺ Serviceangestellte
- ☺ Service-Aushilfen

Wir sind ein junges Team und bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, 3855 Brienz
Tel.: 033 952 22 11
e-mail: info@brienz-rothorn-bahn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Gerant, Herr Markus Bannwart, selbstverständlich gerne zur Verfügung (Tel.: 079 286 36 66).



Nach erfolgreichem Um- & Ausbau dieser stilvollen alten Mühle in einen erstklassigen Restaurationsbetrieb mit hohem Niveau in allen Bereichen, direkt an der Reuss gelegen, braucht unser Küchenorchester Verstärkung!

Wir sind:

- Young and wild
- anders als die andern
- hoch motiviert, nur das Beste zu geben
- innovativ
- Perfektionisten und
- dem Kochen aus Leidenschaft verfallen!

Darum suchen wir per sofort oder auf den 15. Mai 02 oder 01. Juni 02 einen

jungen Chef de partie

Was bieten wir Ihnen?

- Verwirklichung der Ideen in einer brandneuen Küche
- Geregelte Arbeitszeiten
- Mo/Di Ruhetage
- Besten Verdienst
- Wohnung vorhanden
- Kreativität der etwas anderen Art... und vieles mehr!

Sie bringen mit:

- Teamfähigkeit
- Fundiertes Basiswissen
- Offenheit für neue Ideen

Gleichzeitig benötigen wir auch eine versierte und gepflegte Erscheinung für unseren erstklassigen Servicebereich

Servicefachfrau oder jungen Rest.-Kellner

mit entsprechender Ausbildung!!!

Zögern Sie nicht, sofort mit uns Kontakt aufzunehmen:

T 056 225 11 54
F 056 225 20 58
info@muelli-muelligen.ch
www.muelli-muelligen.ch

148170/25587

DG DOMINO GASTRO

Ihr Partner für anspruchsvolle Stellen in Basel und Region

Réceptionist/in D,E,F Servicefachangestellte Köche/Jungköche m/w

gut geführte Hotel-Restaurants suchen qualifizierte Fachleute zur Verstärkung.

Bankettleiter/in D,F

Eine grosse Bankettabteilung sucht organisations- und führungsstarke/n Kadermitarbeiter/in zur selbständigen Führung dieser Abteilung. Sie sollten gute Praxis in obiger Position mitbringen, evtl. auch eine Aufstiegschance für Assistenten/innen.

Leiter/in Qualitätskontroll.

Grossbetrieb der Personalverpflegung sucht verantwortliche Person zur Sicherstellung & Überwachung des Hygiene- und Qualitätsstandards im Lebensmittelverkehr. Lehre im Lebensmittelbereich, Durchsetzungsvermögen, Führungs- und Qualitätssicherungspraxis erwünscht.

1. Gouvernante-Aushilfe

4*Hotel sucht während der mehrmonatigen Abwesenheit der jetzigen 1. Gouvernante eine Aushilfe zum Überbrücken.

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

148233/309184



3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Sommersaison (Eintritt 15. Mai 2002) in heimeligen Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte

sowie ab Mitte Juni 2002

HOFA oder GAFA

als Réceptions-Anfängerin

mit Sprachkenntnissen für Réception, Betreuung unserer Gäste an der Hausbar und Frühstücksservice.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:
R. und A. Gruber-Abegglen
Tel.: 033 853 42 42
Fax: 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch

147854/14273

Seehotel Sternchen

6048 Horw/Luzern Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften ****Hotel- und Restaurantsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horw Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die kommende Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

COMMIS DE CUISINE HILFSKÖCH

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.

145626/211788

I. & D. Untermährer
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

«Plein Schlossträume wahr werden...»

sucht

Gefühle zeigen
sich gehen lassen
geniessen
Lebenslust verspüren

Réceptionist/in

ab sofort/nach Vereinbarung

Château Gütsch Luzern
Margrit Kretsch
Kanonenstrasse, 6003 Luzern
Telefon 041 249 41 00



Zermatt - einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Saison- oder Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julien wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réception Réceptionisten/innen

(auch Praktikanten/innen)
Eintritt 1. Mai 2002

Küche Commis de cuisine

Eintritt 1. Juni 2002

Service Chef de rang Commis de rang

Eintritt 1. Juni 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27 966 76 00, Telefax +41-27 966 76 76
Internet: http://www.zermatt.ch/julien,
e-mail: hotel.julien@zermatt.ch

148252/39110

INSELSPITAL

HOPITAL DE L'ILE

Universitätsspital Bern Hôpital universitaire de Berne

Wir gestalten die Gastronomie auf unserer Insel.

Um die kulinarischen Erwartungen unserer Patienten, Mitarbeitenden und Besucher zu erfüllen, betreiben wir verschiedene Restaurants, organisieren Bankette und betreuen Kongressteilnehmer aus aller Welt.

Für unsere Personalrestaurants Stella und Luna im Wirtschaftsgebäude suchen wir ab Anfang Juni 2002 oder nach Vereinbarung eine/einen

Restaurantassistentin/ Restaurantassistenten

Stellvertretung der Restaurantleiterin

Ihre Hauptaufgaben:

- Verantwortlich für die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Mitarbeitenden gegenüber den Gästen
- Unterstützung der Restaurantleiterin
- Verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf
- Praktische Mitarbeit im Fachgebiet
- Organisation und Betreuung von Anlässen und Banketten
- Administrative Arbeiten

Ihr Idealprofil:

- Sie sind die Gastgeberin / der Gastgeber mit Leidenschaft
- Eine fröhliche und aufgeweckte Persönlichkeit, die eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung sucht und sich weiterentwickeln möchte
- Sie haben eine gastgewerbliche Grundausbildung ergänzt mit Weiterbildung (eventuell Hotelfachschulabschluss)
- Bereits Berufspraxis in ähnlicher Position
- Erfahrung in Personalführung
- PC-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Einen interessanten Arbeitsplatz mit viel Selbstständigkeit in einem multikulturellen, aufgestellten und motivierten Team.
- Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Frau Hélène von Aesch, Leiterin Personalrestaurants Wirtschaftsgebäude, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte von 08.00 bis 09.00 Uhr unter Telefon 031 632 82 35 oder per E-Mail helene.vonaesch@insel.ch.

Neugierig? Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Direktion des Inselspitals
Inselstellen
Kennziffer 101/02
3010 Bern

Weitere Angebote im Internet
www.insel.ch «Stellenbörse»

Gemeinsam für
Patientinnen und Patienten

Diakoniewerk Neumünster

Die Stiftung geht aus dem Zusammenschluss zweier traditionsreicher Institutionen hervor: dem Diakoniewerk Neumünster (1858) und der Schweizerischen Pflegerinnenschule (1899). Sie hat zum Zweck, im Bereich der Gesundheitsfürsorge und des Sozialwesens tätig zu sein.

Wir suchen auf Juli oder August 2002 einen

Koch und Diätkoch m/w (80% bis 100%)

Sie sind ausgebildeter Diätkoch mit Fähigkeitszeugnis oder haben gleichwertige Berufserfahrungen im Spital gesammelt und kennen somit die häufigsten Diätformen. Ihre Stärken liegen in der saisongerechten und ernährungsbewussten Zubereitung. Uns ist es wichtig, dass die Qualität der Speisen, den Anforderungen der Gäste entsprechen. Wenn Sie ausserdem noch eine kontaktfreudige Persönlichkeit sind, die gerne selbstständig im Team arbeitet und Verantwortung übernimmt, passen wir ausgezeichnet zu Ihnen.

Ihre Hauptaufgaben

Sie arbeiten als Tournant auf allen Posten und bereiten Speisen sowie Diätkostformen für 200 Patienten im Spital Zollikoberg zu. Ferner kreieren und probieren Sie neue Rezepte aus, helfen bei der Ausbildung der Lehrlinge und Praktikanten mit. Als Diätkoch sind Sie zusätzlich auch in der Administration des Menüwahlsystems tätig. Voraussetzungen dafür sind gute Computer-, sowie Schreibkenntnisse und, dass Sie sich für Büroarbeiten begeistern können.

Ihre Möglichkeiten

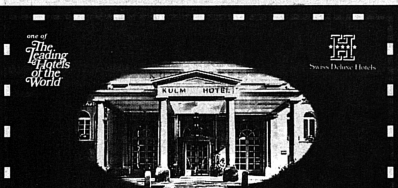
- In einem motivierenden Arbeitsklima mitzuwirken, wo Ihre Ideen und Anregungen gerne gehört und umgesetzt werden.
- Neue berufliche Erfahrungen sammeln und eigene Kreationen in den Menüplan einfließen lassen.
- Die administrativen Kenntnisse verbessern.
- Tagesdienst, gute Sozialleistungen, zwei Wochenende im Monat frei und Unterstützung in der Weiterbildung.
- Bei Bedarf stehen Parkplatz oder Personalzimmer (möbliert) zur Verfügung.

Senden Sie Ihre aktuellen Bewerbungsunterlagen an: Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie, Karin Salucci, Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikoberg



Ein Betrieb der Stiftung Diakoniewerk Neumünster - Schweizerische Pflegerinnenschule

148250/21970



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
Personalkoch
(in Jahresstelle)**

Restaurant: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Fitness/Beauty: **Fitnesstrainerin
Kosmetikerin
(sprachkundig)
Coiffeuse**

Diverse: **Jungfloristin
Kindergärtnerin**

Chesa al Parc: **gemütliches Restaurant
mit 80 Sitzplätzen
und grosser Sonnenterrasse
am Tennisplatz/Golfplatz:**

**Servicefachangestellte
(sprachkundig)
Buffethilfe**

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 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 MitarbeiterInnen:

Réceptionssekretär/in
D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung

Nachtportier Tournant
D/F/E

Chasseur
mit Fahrausweis

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef / Demi-chef de rang m/w
D/F/E

Commis de bar w
sprachkundig

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 Hotels Zermatt AG
Sabine Barthassat, Personalbüro, 3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



Controller/-in

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch rund 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Das Arbeitsgebiet im Bereich Controlling und Beratung ist vielseitig und anspruchsvoll. Unterstützt durch SAP R/3, Word und Excel sind Sie mitverantwortlich für das Betriebscontrolling, beraten und unterstützen interne Fachstellen in betriebswirtschaftlichen Fragen und führen Betriebsanalysen und interne Fachkurse durch.

Als engagierte, teamorientierte und flexible Dienstleistungspersonlichkeit bearbeiten Sie die Aufgaben verantwortungsbewusst und sehr selbstständig. Sie verfügen über eine betriebswirtschaftliche Ausbildung (HWV/Uni/Hotelfachschule/oder ähnliche), konzeptionelle Fähigkeiten sowie Informatikkenntnisse (Microsoft Office, evtl. SAP). Gastro-Erfahrung wäre von Vorteil.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Erika Bollhalder, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich. erika.bollhalder@sv-service.ch
Weitere Stellen unter www.sv-group.com




DER KULTUR GEWIDMET

**UNSER UND IHR ZIEL:
ZUFRIEDENE GÄSTE,
DIE GERNE WIEDER KOMMEN.**

Wollen Sie Ihr Können in einer klassisch aufgebauten Küche, die ausschliesslich auf Frischprodukten basiert, einbringen und erweitern? Zur Verstärkung unseres Teams in der Hauptküche und "Le Mignon Küche" (15 Gault-Millau Punkte) suchen wir kreative und initiative

CHEF DE PARTIE (M/W)
COMMIS DE CUISINE (M/W)

Haben Sie Freude am Kontakt mit Menschen, an Arbeit in einem aufgestellten Team und am täglichen Anwenden von Fremdsprachen (F/E)? Kennen Sie Fidelio Front Office? Wir suchen eine(n) aufgestellte(n)

RESERVATIONSMITARBEITERIN

Wir bieten einen Arbeitsplatz in einem renommierten Haus, an Top Lage. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre **Bewerbung mit Foto** an Frau Esther Unruh, Leiterin Human Resources. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

DAS FÜHRENDE 5-STERN-HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE:
3 RESTAURANTS, BAR,
KONFERENZRAUME,
168 ZIMMER

**PALACE
LUZERN**
★★★★

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBÜRO TEL. +41 41 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

≈ blu
restaurant bar

Haben Sie Lust, in unserem einzigartigen Restaurant an einmaliger Lage direkt am Zürichsee mit mediterraner Gourmet-Küche eine neue Herausforderung zu verwirklichen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ServicemitarbeiterIn

Sie verfügen über eine Ausbildung sowie Erfahrung in der Gastronomie, sind jung, extrovertiert, teamfähig und belastbar. Wenn Sie über deutsche und evtl. italienische Sprachkenntnisse verfügen, sind Sie genau die richtige Person für uns.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns noch heute an!

antepima ag, blu restaurant bar
Domenico Madabeni
Seestrasse 457, 8038 Zürich
Telefon 01 488 64 64
148226/415933

Saas-Fee
The pearl of the alps

Hotel Mischabel
In Saison- oder Jahresstellung suchen wir aufgestellte, motivierte

**Servicemitarbeiterin
Hofa oder Gafa
Jungkoch
oder Commis de Cuisine**

Fam. Oggier-Zurbriggen
Hotel Mischabel, 3906 Saas Fee

Schauen Sie bei uns vorbei oder rufen Sie uns an.

Tel. 0041 27 957 21 18
www.mischabel@saas-fee.ch
mischabel@saas-fee.ch
148196/29823

Hotel Alpina
Restaurant
3818 Grindelwald

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

RÉCEPTIONSMITARBEITERIN

- Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft
- Einsatzbereit auch im Servicebereich

**SERVICEANGESTELLTE
SERVICE-PRAKTIKANTIN**

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Wolf-Kaufmann
Tel. 033 853 33 33
Fax 033 853 33 76
e-mail: hotel@alpina-grindelwald.ch

Hotel Alpina
Restaurant
3818 Grindelwald

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

RÉCEPTIONSMITARBEITERIN

- Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft
- Einsatzbereit auch im Servicebereich

**SERVICEANGESTELLTE
SERVICE-PRAKTIKANTIN**

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Wolf-Kaufmann
Tel. 033 853 33 33
Fax 033 853 33 76
e-mail: hotel@alpina-grindelwald.ch

Top-Jobs für Sie!

Per sofort oder nach Vereinbarung:

- **Servicefachangestellte/r**
für renommiertes Stadrestaurant an der Reuss in **Lucerne**
- **Servicefachangestellte/r**
für sehr gut frequentierten Konzept-Betrieb am **Zürichberg**
- **Commis de cuisine/
Chef de partie**
für City-Restaurant an bester Lage in **Zürich**
- **Rezeptionist/in**
für sehr schön gelegenes 4*-Familienhotel im **Tessin**
- **Rezeptionist/in**
in 4*-City-Hotel in **Lucerne**

Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch telefonisch.

GastroJob
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich: Postfach 4870, CH-6002 **Lucerne**
Freiutstrasse 10, CH-8002 **Zürich** Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch

Alpenhof in Zermatt • Der sportliche - der elegante - der kulinarische Alpenhof

Alpenhof
HOTEL

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG EINEN DER FASZINIERENDSTEN BERGE DER WELT SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN, SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTI-KULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

RÉCEPTION:
NIGHT AUDITOR
(ENGLISCHKENNTNISSE UND FÜHRERSCHEIN ERFORDERLICH)

KÜCHE (1 MICHELIN-STERN, 17 GAULT-MILLAU-PUNKTE)
**CHEF ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE**

GOURMET- UND HOTELRESTAURANT
CHEF DE RANG

HAUSWIRTSCHAFT
ETAGENPORTIER
(FÜHRERSCHEIN ERFORDERLICH)

NACHTPORTIER
(FÜHRERSCHEIN UND ENGLISCHKENNTNISSE ERFORDERLICH)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt

Annelise und Hans Peter Jalen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 36
E-Mail: alpnhof@reconline.ch, www.reconline.ch/alpnhof



ERMITAGE

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette "Relais & Châteaux" und zu den "Les Grands Tables de Suisse" gehören, dass die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz all unserer Mitarbeiter.

Wir suchen zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams für die Sommersaison 2002 motivierte Berufsleute mit guten Sprachkenntnissen:

Per sofort, zur Unterstützung unseres Réceptionsteams

- Night Auditor (50%)
- Chauffeur/Portier (Teilzeit oder Vollzeit möglich)
- Hausmeister / Allrounder (Teilzeit möglich)
- RéceptionistIn
- Etagegouvernante
- Zimmermädchen (Voll- und Teilzeit)

Per 1. Mai 2002 für unser Gourmetrestaurant «Le Pavillon»

- Commis de rang

Für unsere Gourmetschiffe unter der Leitung von Edgar Bovier

- Commis de partie

Für unsere Hotel- und Beachbar und den Beach-Club

- Chef de Bar
- 2. Barman/frau
- Chef de rang

Für unser Stadrestaurant

«Barometer» (14 Gault & Millau-Punkte)

- Chef de partie
- Praktikant in der Küche

Haben Sie Freude an der Gastronomie? Sind Sie an einer neuen beruflichen Herausforderung interessiert und arbeiten Sie gerne im Team? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Decken sich Ihre Vorstellungen mit unseren Ideen, so senden Sie uns doch ohne zu zögern Ihre Bewerbungsunterlagen an: Frau Tina Soltermann, Personaladministration.

Hotel Ermitage am See

Seestrasse 80, CH-8700 Küsnacht-Zürich
Tel. 01 9144242, Fax 01 914 42 43
www.ermitage.ch, personal@ermitage.ch



EDEN AU LAC ZÜRICH

Unser traditionelles Fünfsternehaus direkt am Zürichsee verwöhnt seit Jahrzehnten internationale und anspruchsvolle Gäste.

Zur Unterstützung unseres Logen-Teams ist die Jahresstelle als

NACHT-CONCIERGE

nach Vereinbarung zu besetzen.

Sie übernehmen in der Nacht die Verantwortung über den ganzen Front-Bereich. Ihre hohe Fachkompetenz und Ihre guten Sprachkenntnisse (d/t/e) erleichtern Ihnen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen, die Tagesabschlüsse auf Fidelity und Micros durchzuführen, spät ankommende Gäste einzuchecken sowie früh abreisende Gäste auszuchecken. Zudem übernehmen Sie kleinere Reinigungsarbeiten. Ihre Erfahrungen in einer vergleichbaren Position geben Ihnen die Gewissheit, dieser sehr vielfältigen Stelle gerecht zu werden.

Wenn Sie eine neue Herausforderung in einem renommierten Stadthotel suchen, sollten Sie mit Frau Ernst Kontakt aufnehmen. Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Frédérique Ernst, Personalleiterin
Hotel Eden au Lac, Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25



Swiss Deluxe Hotels

POSTHOTEL RÖSSLI

www.posthotelrossli.ch

Unser aufgestelltes Team braucht Verstärkung:

Wir suchen ab sofort oder nach Über- einkunft in Saison- oder Jahresstelle

Koch

Servicefachangestellte/n mit Berufserfahrung

Wir erwarten: selbständiges Arbeiten und Freude am Beruf.

Wir bieten: gute Entlohnung.

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 Bewerbungs- unterlagen oder Ihren Anruf!

Melden Sie sich bei uns:
Fam. Ruedi Widmer, 3780 Gstaad
Tel. 033 748 42 42
Fax 033 748 42 43

148114/15083

KRONE WINTERTHUR

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt mit den drei Restaurants «Stuben», «Bistro» und «Hof», einem attraktiven Saal (70 Pl.) sowie unserer lauschigen Terrasse (75 Pl.) am Fischmarkt.

Per 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n jüngere/n

Servicefachangestellte/n

mit abgeschlossener Berufslehre, CH oder mit Bew.

Sonntag geschlossen.

80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
L. und E. Grimmelhuysen-Haller
Hotel u. Restaurant
Marktgasse 49, Postfach, 8401 Winterthur
Telefon 052 208 18 18
Telefax 052 208 18 20
www.kronewinterthur.ch
info@kronewinterthur.ch

148124/38342



Landgasthof Leuen

Stadtgrenze Zürich
Uttikon Waldegg,
Telefon 01 406 15 00, Fax 01 406 15 15

Wir suchen per 1. April oder nach Übereinkunft die aufgeschlossene, motivierte und fröhliche Persönlichkeit, die unser Serviceteam als

Serviceangestellte/in

unterstützt

Interessiert? Dann rufen Sie uns an:
Tel. 01 406 15 00.
Herr Bernegger, Birmsdorfstr. 56,
8142 Uttikon-Waldegg
info@leuen.ch, www.leuen.ch

140589/70254

Lenz/Lenzerheide

Für die Wintersaison suchen wir

Koch/Hilfskoch (m/w) Serviceangestellte (m/w)

in Restaurationsbetrieb mit jungem, aufgestelltem Team. Wir bieten geregelte Arbeitszeiten, gute Atmosphäre, gute Entlohnung usw.

Mehr Infos erhalten Sie direkt von Andrea Schlegel. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung



St. Cassian Restaurant

7083 Lantsch/Lenz
Tel. 081 384 14 57
Fax 081 384 60 01
e-mail: st.Cassian@bluewin.ch
141709/24356

Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:
Tel. 051 370 42 22, Fax 051 370 42 23
www.htr.ch

See-Restaurant Hecht
3705 Faulensee / Spiez
am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Über- einkunft in Jahresstelle

Serviceangestellte/ninnen

(Muttersprache Deutsch)

Köchinnen

Unser Haus ist Mitglied der Schweizerischen Gilde etablierter Köche sowie der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Fischspezialitäten in jeder erdenklichen Art sind unser Markenzeichen.

Sie finden uns unter
www.hecht-faulensee.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an

Fam. Bürki
Interlakenstrasse 85, 3705 Faulensee
Telefon 033 654 63 78 (beste Zeit täglich 11.00 Uhr oder 18.30 Uhr)

147749/58009



Ihre Stelle an einer der schönsten Gärten und Seeterrassen am Untersee.

Wir suchen per sofort oder n.v. bis 15. Oktober 2002 Saison gewohnte/r

Serviceangestellte/in für unser Restaurant mit Garten in Steckborn (TG).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Restaurant Schwanen Steckborn
Tel. 052 770 21 77
Herr Dirollo oder Herr Zemp

NELSON

good public houses

Wir brechen auf zu neuen Ufern.

Zur Unterstützung unseres Teams im Nelson Pub in Buchs suchen wir per sofort:

BarmitarbeiterIn (100%)

Du bist eine junge, starke Persönlichkeit, extrovertiert und motiviert mit uns die Segel zu hissen.

Falls wir Dein Interesse geweckt haben, dann schick' uns bitte deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Harm Palrick Kraus
Nelson Buchs, Bahnhofstrasse 35
9470 Buchs-SG
Tel. 081/756 53 23



Saas-Almagell

Wir suchen für die Sommersaison 2002...

...sympathische, freundliche, aufgestellte

Servicefachangestellte,

Raumpflegerin

und einen motivierten, dynamischen

Küchenchef

Gute Entlohnung ist garantiert!

Fam. Anthamatten & Breuer
CH- 3905 Saas-Almagell
Tel. 027 9571433 Fax 027 9573332
Email: kristall@rhone.ch

148116/29475



Das Kleinod für kulinarische Genüsse

Claudia und Matthias Suter
Luzernerstrasse 4, CH-6045 Meggen
Tel. ++41 41 377 13 29
Fax ++41 41 377 13 72

Wir, ein kleines Fischspezialitäten-restaurant am Vierwaldstättersee mit Auszeichnung des goldenen Fisch, suchen selbständige, freundliche und gepflegte

Serviceangestellte (mit Berufserfahrung)

welche Freude am gepflegten Speise- service hat. Gute Entlohnung.

Alles andere besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

148092/242578

HOTEL MONTE ROSA



Mit dem jungen Charme der ersten Stunde.

Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind Sie dabei?

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/In m/w
D/F/E mündlich/schriftlich - mit Réceptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen (wenn möglich Hogatec-Kenntnisse)

Nachtportier D/F/E
Barmaid/Barman D/F/E

Saucier/Sous-chef m/w
Entremetier m/w
Pâtissier m/w

Chef de rang oder Demi-chef de rang D/F/E
Commis de rang D/F/E

Zimmermädchen
Kochlehrling
Servicefachlehrling/-Lehrtochter

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

Seiler Hotel Monte Rosa ****
Carmen Brantschen
Personalbüro, 3920 Zermatt
Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: cbrantschen@seiler-zermatt.ch



Mitten in Zürich, an der Waaggasse, steht unser **RISTORANTE CONTRAPUNTO**. Die Hinwendung zur norditalienischen Küche überzeugt ebenso wie das moderne, elegante Ambiente im Restaurant.

Wir suchen eine(n)

Chef de Service

Sie lieben die **Italianità** und schätzen den Umgang mit Menschen. Den Empfang erfüllen Sie mit viel **Herzlichkeit**, organisieren den Service und übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführers an dessen Freitagen. Sie bringen bereits Erfahrung aus ähnlicher Position mit, sprechen gut Deutsch, Italienisch und Englisch und möchten gerne eine neue **Herausforderung** annehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto:

Ristorante Contrapunto BINDELLA terra vite vita SA
Aldo Reginato, Geschäftsführer
Waaggasse 5/7, 8001 Zürich, ☎ 01/211 65 25
rist-contrapunto@swissonline.ch www.bindella.ch
BINDELLA terra vite vita

KLINIK GUT ST. MORITZ

Wir sind eine gut etablierte Privatklinik mit viel internationaler Kundschaft. Für den Empfang unserer Patienten, die Bedienung der Telefonzentrale sowie allgemeine Sekretariats- und Administrationsaufgaben suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine belastbare, flexible

RéceptionistIn/ Kaufmännische/r MitarbeiterIn

Sie haben bereits Erfahrung im Gesundheitswesen oder in der Hotelbranche, treten freundlich und zuvorkommend auf, sind teamfähig und belastbar in hektischen Situationen. Sie sind bereit, stets Neues zu lernen sowie unregelmässige Arbeitszeiten zu leisten. Mit dem PC wissen Sie routiniert umzugehen und bringen mündliche Fremdsprachenkenntnisse (I/E) mit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau E. Cavigelli (Telefon 081 836 34 34).

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Gut St. Moritz
Personaldienst
Via Arona 34, 7500 St. Moritz
Telefon 081 836 34 34

THE SWISS
LEADING
HOTELS

176.370.769

CONTRAPUNTO®

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 (von Ende April bis Ende September):



Commis de cuisine Hilfskoch

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-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.



H. & P. Hohl AG, Postfach, CH-8034 Zürich
Tel. 01 422 25 21, Fax 01 422 25 58
restaurant@fischstube.ch, www.fischstube.ch

Pizzeria Celina Pasteria

...im Herzen der Stadt Bern

Die Pizzeria Celina Pasteria liegt direkt im Herzen von Bern. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir folgende qualifizierte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen:

Servicemitarbeiter/innen für Vollzeit-, Teilzeitbeschäftigung oder Studenten/innen

Haben Sie Freude am Beruf und sind Sie auch in hektischen Zeiten charmant, dann erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Auskünfte erteilen Ihnen gerne:

Geschäftsführerin Frau D. Barj oder Herr I. Jemini
Telefon 031 311 37 37

Jemini Ristorante AG, Schauplatzgasse 26, 3011 Bern
148162/418130

"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-chef de partie Garde-manger

Commis Garde-manger

Commis Entremetier

Commis Pâtissier

Chefs de rang

Commis de rang

mit Berufserfahrung in der 4/5*-Hotellerie

Chef d'étage

im Roomservice

Nachtportier Tournant

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?

Geme 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



Die ALPENARENA



BAUR AU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsternehäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Als

Oberkellner

(Eintritt nach Vereinbarung)

betreuen Sie persönlich unsere internationalen Gäste, im Winter im Restaurant Français sowie im Sommer im Restaurant Pavillon und auf der Terrasse. Zusammen mit Ihren Oberkellnerkollegen führen Sie die Servicebrigade, erstellen die Einsatzplanung und sind zuständig für die Organisation und Ausbildung.

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind eine gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen, haben Freude am Organisieren und sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten.

Zu recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann wenden Sie sich bitte an unser Personalbüro, Telef. 01/ 220 50 20, oder senden Ihre Unterlagen an:

HOTEL BAUR AU LAC

Yves G. Dreyfus

Vizedirektor

Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich

e-mail: humanres@bauraulac.ch

weitere Stellen unter

www.bauraulac.ch



130713-30916



Wir suchen für die Sommersaison 2002

KOCH w/m

Tagesbetrieb.

Zimmer im Dorf oder auf dem Weissshorn Gipfel.
Anstellung vom 12. Juni 2002 bis 22. Oktober 2002
Wir freuen uns auf einen Anruf oder Ihren Besuch bei uns.

Gerne zeigen wir Ihnen unseren Betrieb.

Hans Tobler

Rest. Weissshorn Gipfel

7050 Arosa

Tel. 081 / 378 84 02

Fax 081 / 378 84 03

e-Mail: hans.tobler@arosabergbahnen.ch



148198/209023

SCHWEIZERHOF BERN



Für Konferenzen, Tagungen, Seminare oder Sitzungen ist der Schweizerhof Bern bestens eingerichtet und ideal gelegen. In unseren Sälen sind Sie in guter Gesellschaft: bei festlichen Anlässen und Empfängen im grossen Festsaal oder bei kleineren Freundschafts- und Familienfesten in den schmackhaften Salons. Zur Unterstützung unserer Bankettabteilung/Room Service suchen wir einen motivierten

Servicemitarbeiter m/w

Sie haben Ihre Ausbildung als Servicefachangestellter in einem 4- oder 5-Stern-Seminarhotel erfolgreich abgeschlossen, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind belastbar und haben ein gepflegtes Auftreten sowie vorbildliche Umgangsformen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen. Ein junges, gästerorientiertes Team heisst Sie herzlich willkommen!

Schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Frau Regula von Niederhäusern, Personalverantwortliche, freut sich auf Ihre Bewerbung.



Schweizerhof Bern
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. 031/327 67 04, Fax 031/326 80 90
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch



Swiss Deluxe Hotels

148202/4600



Riffelalp
Resort

Hoch über dem Alltag
sind unsere Gäste den
fünf Sternen näher.

Das Riffelalp Resort 2222m 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:**

Chef de partie

Commis de cuisine

Demi-chef pâtissier/Konditor

2. Oberkellner/in

Chef de rang

Commis de rang

für unser Restaurant "Alexandre"

Servicemitarbeiter/in

für unsere Terrasse und das Restaurant Walliserkeller

Servicemitarbeiter/in Bar

2. Etagengouvernante

Hotelfachassistentin

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Riffelalp Resort, Frau Barbara Lauber,
Leiterin Personaladministration, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 51, Fax 027 966 87 57
riffelalp@zermatt.ch, www.riffelalp.com

The Leading Hotels of the World

148160/239577



ALLEGRO GRAND CASINO
KURSAAL BERN

Für unser neues Grand Casino in Bern
suchen wir noch

Croupiers und Casino Hosts

Mit Ihrer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung und Ihrem gepflegten Erscheinungsbild übernehmen Sie gerne die Gastgeberrolle.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung (vorzugsweise in einem Beruf mit viel Kundenkontakt), kommunizieren mühelos in deutsch (ev. auch weitere Fremdsprachenkenntnisse), haben einen einwandfreien Leumund, sind zwischen 20 und 45 Jahre jung und sind gerne zu unregelmässiger Arbeitszeit bereit.

Als künftiger Croupier verfügen Sie zusätzlich über ein gutes Gedächtnis, eine schnelle Auffassungsgabe, ein flair für Zahlen und eine hohe Fingerfertigkeit.

Nach berufsbegleitender Ausbildung (Beginn Mai 2002) zum Croupier erwartet Sie per 1. Juli 2002 eine interessante und anspruchsvolle Tätigkeit.

Führen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Grand Casino Kursaal Bern AG
z.Hd. Franziska Ineabnit, Leiterin Team Büro
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel. 031 339 55 00



HOTEL
MONTE ROSA

ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind Sie dabei? Unsere Montrose-Bar ist in Zermatt bei Einheimischen und Gästen seit Jahren ein Geheimtip. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir auf Mitte Juni eine/n freundliche/n, aufgestellte/n

BARDAME oder BARMAN

Wir wünschen uns eine/n MitarbeiterIn, wenn möglich mit Bar- und/oder Serviceerfahrung, die/der unkompliziert und selbständig ist und sich für den Menschen interessiert und dabei Professionalität und Ausdauer zeigt.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie in unserer gut frequentierten Hotelbar während der Sommer- und evtl. Wintersaison Gastgeber/In sein?

Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto:

Seiler Hotel Monte Rosa****
Urs H. Keller, Direktor
3920 Zermatt
Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch



one of
the best
of the World



SWISS HOLIDAY PARK AG
CH-6443 Morschach
Telefon 041-825 50 50
Telefax 041-825 50 60
info@swissholidaypark.ch
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Seminarforum.

Für unsere Food & Beverage-Abteilung suchen wir:

Jungkoch Servicefachangestellte/n Barmaid

Wir bieten Ihnen in einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Daniel Frei.

148125/384537

Seehotel Pilatus

6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs

Tel. 041 630 15 53
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18'9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Unser Seehotel Pilatus ist das führende ****-Ferien- und Seminarhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiter-Team. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit ihr grösstes Anliegen und Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern hinauszuwachsen zu lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mai oder Juni für unseren abwechslungsreichen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Küchenburschen/Hausburschen Hausmädchen/Officemädchen

Bewerbung mit Zeugnis an:
Herrn H. Fuchs, Seehotel Pilatus, 6052 Hergiswil, Tel. 041 632 30 30

148192/15563



DIE ALPENARENA



Hotel des Alpes

Im Mittelpunkt der Mensch!

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im ****Hotel Des Alpes in 7018 Flims-Waldhaus dreht sich alles um die Menschen. Eine moderne und zeitgemässe Hotelinfrastruktur, attraktives Restaurant, neuer Biergarten, Seminarraumlichkeiten und Wellnessanlagen: Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir von Ende Mai bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

AllrounderIn für Service & Réception

Nachtportier mit Deutschkenntnissen

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Unterlagen!

Hotel Des Alpes
Margreth & Roland Mariacher
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 01 01
Fax: 081 911 31 93
mariacher@hoteldesalpes.ch
NEUE HOMEPAGE: www.hoteldesalpes.ch

148248/11282



Wo die Sonne übertrifft den Regen in Schönnried über Gstaad, sind Ferien ein Segen. Unser Hotel ist zentral gelegen, nah bei Bahn und Wanderwegen. Veranstaltungen gibt's ne Menge hier, Musik oder Plausch und Tennisturnier. Unser Restaurant ist weitum ein Begriff, gekocht wird liebevoll, aber auch mit Pfiff. Sie sind ein Verwöhner und bleiben in Ruh, dann gehören Sie zu unserem Team dazu. Sie finden das tont gut und haben Energie? Wunderbar, dann suchen wir ganz genau Sie:

Gästeverwöhnende Feinschmecker Sous-Chef / Chef de partie (m/w)

Serviceorientierte Verkäufer Chef de service / Chef de rang (m/w)

Gästebegisternde Réceptionisten (m/w) Fidelio, MS Office

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Frau Spicher, Hotel Alpin nova
3778 Schönnried
Tel. 033 748 67 67
Fax 033 748 67 68
www.alpin-nova.ch

147822/97640



einfach besser

Als gesamtschweizerisch tätiges Unternehmen im Bereich Eier und Eiprodukte suchen wir für unsere Niederlassung in Emmen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

KundenberaterIn/SachbearbeiterIn im Bestellbüro

zur Verstärkung unseres Teams. In dieser Funktion tragen Sie zu einem reibungslosen Ablauf in unserem Bestellbüro bei.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören im Wesentlichen:

- telefonischer Kundenkontakt
- Bearbeiten der Bestellungen mit unserem EDV-System
- Nachfassung, Kontrolle und Änderungen der Lieferscheine
- allgemeine Büroarbeiten

Damit Sie diese Aufgabe engagiert anpacken können, bringen Sie idealerweise folgende Voraussetzungen mit:

- Erfahrung in der Lebensmittelbranche (nicht Bedingung)
- KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung
- zuverlässig, flexibel und belastbar
- Erfahrung als PC-Andwender/in (Windows, Excel, Word)

Wir bieten Ihnen eine interessante und selbständige Tätigkeit. Sind Sie interessiert? Dominik Jost, Niederlassungsleiter, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Dominik Jost
LÜCHINGER & SCHMID AG
Haslirg 9
6032 Emmen
Telefon 041 260 57 57

148120/38200

«mitarbeiten - mitgestalten»

Saas-Fee / Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen

Küchenchef m/w

Der ideale Einstieg für einen Chef de partie!
- Jahresstelle möglich -

fachkundige und einsatzfreudige

Servicefachangestellte m/w

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.
- Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-
Restaurant

Carl A. Mayer - STUBE

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Telefon 027 957 21 75 / Fax 027 957 30 00
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@recline.ch

148246/2750



Haben Sie schon gekündigt?

Warten Sie noch damit. Wir stellen hohe Anforderungen!

Für das beste Viersternehotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 16 Punkten im Gault Millau, einer gemütlichen Engadiner Stube und einer anspruchsvollen Hotellbar suchen wir für die kommende Sommersaison oder länger folgende hochmotivierte Mitarbeiter:

für unsere Küche, in der Kreativabteilung
von Eduard Hitzberger

Chef Gardemanger mit Erfahrung in der Spitzen gastronomie

für die Réception

RéceptionistIn

mit Erfahrung und Kommunikationsfreude!

Ein harmonisches Arbeitsklima und ein toller Teamgeist warten auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

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

Eduard und Waltraud Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Plan

Tel. 0041 81 861 08 08

Fax 0041 81 861 08 09

www.relaischaletaux.ch/paradies

E-Mail: info@hotelhausparadies.ch

148155/11204

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

dipl. Hotelfachassistentin (oder gleichwertige Ausbildung)

für den Einsatz im Speisesaal und im Etagendienst.

Diese Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten. Rufen Sie uns doch an (Frau Marianne Tschannen verlangen), oder senden Sie uns eine kurze Bewerbung. Wir freuen uns darauf.

aarReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation,
Rheumatologie, Osteoporose
Badstrasse 55
5116 Schinznach-Bad
Tel. 056 463 85 11

148174/38521

aaarReha
Schinznach
Hilfende Bewerberin



HOTEL REGINA

Wir sind ein 4-Stern-, 160 Bettenhotel im autofreien Ferienort Wengen und suchen noch für die kommende Sommersaison und länger in junges und dynamisches Team folgende Mitarbeiter:

Pâtissier/-ère (D/F)
für tägliches Dessertbuffet,
das in freier Wahl gestaltet werden kann.

(Anfangs-)Oberkellner/in
verantwortlich für 2 Restaurants
mit einer Brigade von 12 Personen

Allein-à la Carte-Kellner/in
in 15 Pkt. Gault-Millau-Restaurant
Tranchieren und Decouperen, gute Weinkenntnisse (D/E/F)

Speisesaalkellner/in

Zimmermädchen/Lingeriemädchen/Officemädchen

Wir offerieren: geregelte Arbeitszeit in einer phantastischen Bergwelt, im Zentrum der Schweiz, in ruhigem Arbeitsklima und multikulturellen Mitarbeitern

Wir freuen uns auf Ihr Angebot:
z.Hd. Ariane und Guido Meyer
Hotel Regina
CH - 3823 Wengen
Regina@wengen.com
Tel. 033 856 58 58 / Fax 033 856 58 50

148115/37753

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für unseren lebhaften Kleinbetrieb im Zentrum von Zermatt suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Juni) noch folgende motivierte Mitarbeiterinnen:

1 Zimmermädchen (auch Ablösung Frühstück)

1 Tournante für Frühstückservice und Réception

Wenn Sie Spass an einer weitgehend selbständigen, abwechslungsreichen Arbeit im kleinen Team haben und über Fremdsprachenkenntnisse verfügen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bruno und Catherine Wyrsch
Hotel garni Sarazena
3920 Zermatt, Tel. 027 966 59 00

148005/113824



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Für unser Restaurant "Bahnhof Buffet" suchen wir einen qualifizierten, sprachgewandten

Chef de service w/m

der es versteht, die Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue zu motivieren und die Gäste mit Fachkompetenz und Feingefühl zu umsorgen.

Für unser Restaurant "Au Premier" suchen wir einen

Chef de rang w/m

der mit seinem Charme und seinem Fachwissen unsere Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnt.

Wenn Sie sich vorstellen können, in unserem neuzeitlich organisierten Betrieb mitzuarbeiten, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbung zu senden.
Haben Sie Fragen? So rufen Sie ganz einfach an.

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Sandra Metzger, Personalchefin Postfach, 6002 Luzern
Tel. 041 228 91 91



148197/289361



Spass an der Arbeit?

Über den Dächern von Engelberg wird die Arbeit zum Vergnügen!

Ein junges, motiviertes Team
sucht Verstärkung für den Sommer 2002

Gardemanger
Sie sind qualifiziert und arbeiten gerne kreativ
und mit marktfrischen Produkten.

Casserolier
Zimmermädchen/Bufettochter

Engelberg ist der ideale Ort für sportbegeisterte und naturverbundene Leute - nahe dem Vierwaldstättersee gelegen. Das Waldegg - ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Interessiert? Zögern Sie nicht - rufen Sie an.
Miteinander reden ist immer gut!

Hotel Waldegg****, 6390 Engelberg
Sibylle & Danilo Meyer
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch/waldegg@tep.ch

148992/10381



SWISS HOLIDAY PARK AG
CH-6443 Morschach
Telefon 041-825 50 50
Telefax 041-825 50 60
info@swissholidaypark.ch
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, welcher mit unseren 220 Mitarbeitern, unseren Gästen eine optimale Verbindung von Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie Kongress- und Seminarforum bietet.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Bankett- und Seminarkoordinator/in

Sie tragen mit Unterstützung Ihres Teams dazu Sorge, dass unsere Gäste alles so vorfinden wie im Vorfeld besprochen. Während der Veranstaltungen sind Sie der Ansprechpartner für die Anliegen unserer Seminar- & Bankettgäste.

Sind Sie die kontaktfreudige, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit, welche über Hotellerieerfahrung, administratives Flair sowie gute Englisch- und Französischkenntnisse verfügt?

Wir bieten Ihnen in einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsumfeld und diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Daniel Frei.

148188/384637

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Verstärken Sie unser Erfolgsteam!

Per Anfang Juni 2002 suchen wir eine flexible Persönlichkeit als

1. Gouvernante

für Etage und Office.

Unsere Wünsche:

- Sie sind ein Organisationstalent und an selbstständige Arbeitsweise gewöhnt.
- Sie besitzen ein Flair für Schönheit, Sauberkeit und Ordnung.
- Sie verfügen über Italienisch-Kenntnisse.

Worauf Sie sich freuen können:

- Ein junges Team in einem gut funktionierenden Hotelbetrieb.
- Dynamisches 4-Sterne-Ferienhotel mit modernen Mitarbeiterzimmern und zeitgemässer Entlohnung.
- Das grosse Freizeitangebot des Oberengadins.
- Einkaufsvergünstigungen in über 60 Geschäften in St. Moritz.

Ihre Bewerbung oder allfällige Fragen richten Sie bitte an
Herr Armin Bützberger, Direktor, oder an Herr Stefan Martin.

Hotel Europa St. Moritz
CH-7512 Champfer
info@hotel-europa.ch



Tel. 081 839 55 55
Fax 081 839 55 56
www.hotel-europa.ch

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

Rischli SÖRENBERG

Im Sommer- und Wintersportort
Sörenberg
im Herzen der Zentralschweiz
(eine Stunde von Luzern und Bern entfernt),
suchen wir ab sofort oder Übereinkunft

Servicemitarbeiterin (wenn möglich mit Erfahrung)

Sind Sie aufgeschlossen, initiativ, teamfähig und selbstständiges Arbeiten gewohnt, dann rufen Sie uns an.
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Fam. W. Kuster-Wicki
Hotel Rischli
6174 Sörenberg
Tel. 041 488 12 40 Fax 041 488 24 69
www.hotel-rischli.ch
E-Mail: info@hotel-rischli.ch

VANITY Styleresetters in Coiffure & Cosmetique

Reception Manager

Sind Sie kontaktfreudig, vielseitig, modebewusst und charmant? Suchen Sie eine neue Herausforderung? Bewahren Sie Ruhe und Übersicht im richtigen Moment?
Dann erwartet Sie ein motiviertes, dynamisches junges Team sowie eine internationale Kundschaft mit grosser Freude.

Ihr Aufgabenbereich: Telefon/Empfang, Kassawesen, Verkaufsberatung, Kundenbetreuung, Bestellwesen usw.

Von Vorteil wäre: Réceptions-, Hotel-, Coiffure- oder Kosmetikerfahrung.
Einige Jahre Berufserfahrung gewünscht.

Interessenten senden Ihre Unterlagen mit Referenzen und Foto an:

VANITY
Herrn A. Meixger
Bleicherweg 17, 8002 Zürich

148045/418087



Wir suchen für die kommende Sommersaison

TOURNANTE FÜR RÉCEPTION / SERVICE

Zur Ergänzung unseres jungen Teams wünschen wir eine dynamisch-freudliche, aufgestellte und sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL ADMIRAL
Karin Julen
3920 Zermatt

Tel. 027 966 90 00
e-mail: info@hotel-admiral.ch



148093/87700



Das Bären-Motto:
Eine marktfrische,
trendige Schweizer
Küche und eine Wein-
karte, die zu einer
Reise durch die
Schweiz einlädt...

HOTEL-RESTAURANT-WENGEN

Das Bären-Team sucht ab Mai/Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine/Chef de partie

Suchen Sie eine interessante Arbeitsstelle in der Küche?
Sehen Sie die abwechslungsreiche und marktfrische Küche
als Herausforderung?

Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen und an vorderster Front mitentscheiden können?
Haben Sie Lust, die Sommersaison, oder lieber noch länger,
dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen?

Sind Sie kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch
gleich im Bären an, oder schicken uns Ihre Unterlagen!

Therese und Willy Brunner, Hotel Bären, CH 3823 Wengen,
Tel. 033 855 14 19
www.wengen.com/hotel/baeren / e-mail: baeren@wengen.com

148090/37591

HOTEL BELLEVUE (Minotel Bellevue)

CH-6565 San Bernardino (Graubünden – Südschweiz)

Per la prossima stagione estiva dal 25.5.02 fino al
13.10.02 cerchiamo i seguenti collaboratori:

- 2 cameriere per i piani e la lingerie
- 1 cuoco responsabile della cucina ev. con contratto annuale
- 1 giovane cuoco

Inviare offerte scritte a Hotel Bellevue, Fam. Wellig, 6565
San Bernardino, tel. 091 832 11 26
bellevue@ticino.com, www.minotel.com/hotel/ch337

148043/30308

HOTEL FAFLERALP

LUTSCHENTAL • SCHWEIZ



EXPO - nieren Sie sich an einem Ort, der seit 100 Jahren gerne besucht wird. Unsere Gäste kommen freiwillig, investiert wird, was wir haben und eine unserer Attraktionen werden Sie sein.

Auf Ende Mai suchen wir für unsere Sommersaison eine/n

Aide du Patron m/f

Eine vielseitige Herausforderung erwartet Sie, ohne dass Ihnen das Wasser bis zum Halse steht - wir haben auf Fels gebaut. Wir freuen uns auf Ihren ersten Kontakt.

Christian Henzen, Hotel Fafleralp, 3919 Fafleralp
Fon: 027 939 14 51, www.fafleralp.ch,
ichwillwissen@fafleralp.ch

Zweite Empfangs-Chef/in

Für unser **** Haus allererster Güte suchen wir
per 01. Mai 2002 eine/n 2. Empfangs-Chef/in. Bei dieser Stelle
handelt es sich um eine Jahresstelle.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in der **** und der ****
Hotellerie, sind gewohnt Mitarbeiter zu führen, haben innovative
Ideen und möchten in einem jungen aufgestellten Team Berge
versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige
Bewerbung mit Foto freuen.

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa



z.Hd. Herr Reto Ziegler, Leiter Teamwesen • CH-7050 Arosa
Telefon (0 81) 378 55 55 • Telefax (0 81) 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch • E-Mail: info@waldhotel.ch

Logo: www.admiral.ch



HOTEL SILS-MARIA CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser spezielles, modernes ****-Hotel mit höchstem
Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei
St. Moritz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende Sommersaison (Anfang Juni bis Ende Oktober) und Wintersaison (von Mitte Dezember bis Ende April) folgende motivierte Mitarbeiterin:

RECEPTIONISTIN

Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

Gerne würden wir Sie kennen lernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Familie Theres und Hanspeter Nett



TELEFON 081 838 44 44
TELEFAX 081 838 44 00
www.hotelpostsils.ch

★ ★ ★ ★



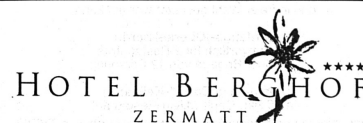
Im Kehlhof 8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Wir suchen in unser kleines, aber feines

Gourmet-Restaurant am Zürichsee junge/n Service-Mitarbeiter/in mit LAP

Es erwartet Sie eine interessante, selbstständige Tätigkeit in einem jungen Team. Fr. Kammermann gibt Ihnen täglich ab 14.00 Uhr gerne Auskunft über alles Weitere.

143405/109770



Wir, eine familiär geführte Ferienresidenz der gehobenen 4-Sterne-Kategorie, am Fusse des Matterhorns... suchen ab Ende Juni 2002 in Jahres- oder Saisonstelle innovative

* Servicefachmitarbeiter *

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem jungen Team und eine erstklassige Infrastruktur.
Nähere Infos können Sie aus unserer neuen Homepage unter
www.berghof-zermatt.ch entnehmen oder Sie besuchen uns persönlich in Zermatt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Familie Regina und Franz Lerjen-Perren
Hotel Berghof / CH-3920 Zermatt
Tel. 0041/27/ 967 54 00, Fax 0041/27/ 967 54 52
E-mail: berghof@zermatt.ch
www.berghof-zermatt.ch

148156/338737

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN in 8700 Küsnacht/Zürich

2 Sterne Guide Michelin und 19 Punkte
im Gault et Millau

hat noch eine Lehrstelle im Service frei.

(Nur Zusatzlehre möglich)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
(10 Min. von Zürich City), Tel. 01 910 07 15

148004/110680

Über Gastfreund- schaft und Seilschaften.

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

Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Pour l'ouverture de notre nouveau restaurant italien à Sion/VS (mi-mai 02) nous cherchons encore les collaborateurs suivants:

✓ **jeune chef de cuisine**
si possible avec expérience dans la cuisine italienne

✓ **chef de service**

un bon "Capo di Servizio" plein d'entrain et de dynamisme

✓ **cuisinier(ère)**

avec expérience

✓ **sommelier(ère)**

avec expérience

Notre restaurant sera fermé le dimanche!

Si vous aimez les challenges, avec envie de vous faire partie d'une équipe motivée, envoyez votre dossier complet à

Z&G Hotels, 19, rue de l'Envol
Att. M. IM RUPP, 1950 SION
hotelzg@netplus.ch

ZG Hotels ****

148236/274968

Le Relais de Chambésy

Cherche pour entrée immédiate ou à convenir

Commis de Cuisine Chef de Partie

avec CFC ou CAP ou école hôtelière
Nous vous offrons un emploi stable et varié dans une ambiance de travail jeune et dynamique.

Congés le week-end et jours fériés.

Nous vous prions d'adresser vos offres avec c.v. et photo au

Relais de Chambésy
8, place de Chambésy
1292 Chambésy-Geneve
Tél. 022 758 11 05

148204/318418

YVERDON-LES-BAINS
BUFFET
J.-G. Criblet-Ogiz
Tél. 024/424 82 82
Fax 024/424 82 80

Engage de suite ou à convenir

chef saucier

pour brigade de 10 personnes

Faire offre par écrit avec curriculum vitae, certificats de travail, photo et prétentions de salaire.

Pour information M. J.-G. Criblet
au 079 214 09 90

148086/38563

Café-Sud

cherche

jeune serveur/-euse

plein temps (horaire du soir)
entrée en fonction: juin

- sens de la convivialité
- apte à assumer des responsabilités
- bonnes conditions

Faire offres à

Café-Sud
14, rue de l'Ecole-de-Médecine
1205 Genève
tél. 079 610 91 19

148251/418163

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Restaurant «Le Hameau» Verbier
cherchent pour la saison d'été 2002
(du 25 mai 2002 jusqu'au 30 septembre 2002)

Réception: Secrétaire de réception
Stagiaire de réception

Cuisine: Chef de partie
Commis de cuisine
Stagiaire de cuisine
Casserolier/Garçon de maison

Service: 2^{ème} Chef de service
Serveuse/Serveur
Stagiaire de service

Etage: Portier d'étages/Remplaçant portier
de nuit (surveillance + nettoyages)
Portier d'étages
Femme de chambres

Veillez 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 CHALET ROYAL ****

HOTEL MAGRAPPE ****

www.veysonnaz.com/hotels

Hôtel*** (environ de Sion)

dans le style rustique avec ambiance familiale
cherche pour début mai ou à convenir

**1 femme de chambre pour 6 mois
serveurs et serveuses**

1 chef de rang

(F/H) (français, allemand, anglais souhaité)

1 cuisinier (saison d'été)

1 réceptionniste (F/H)

(français, allemand, anglais souhaité)

Intéressé? Téléphonez-nous ou 027 208 56 44,
1993 Veysonnaz. Monsieur ou Madame Pontet ou
envoyez-nous votre dossier complet.

148126/367818

LAUSANNE PALACE & SPA

Le LAUSANNE PALACE & SPA hôtel**** de grand luxe, membre «Leading Hotels of the World» recherche afin de renforcer son équipe de collaborateurs pour entrée immédiate ou à convenir:

Pour le restaurant «La Table du Palace»
(une étoile au guide Michelin)

- Commis de rang
(expérience dans restaurant gastronomique ou étoilé Michelin souhaitée)

Pour nos Bars

- Barman / Barmaid
avec expérience dans poste similaire souhaitée

Pour nos différentes Cuisines

- Commis de cuisine / Chef de partie

Pour notre Réception

- Réceptionniste
Langues: Français / Allemand / Anglais avec expériences dans poste similaire souhaitée, connaissance du logiciel "Fidelio" serait un atout.

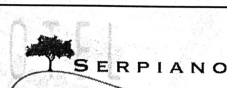
Intéressé(e) par l'un ou l'autre de ces postes?
Alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet avec photo.

Lausanne Palace & Spa
Département des Ressources Humaines, Rose Martigne, Grand-Chêne 7-9, CH-1003 Lausanne

part of
The Leading Hotels of the World®

148239/18724

SVIZZERA ITALIANA



Renommées 3***-Ferien- und Wellnesshotel im Tessin sucht von März bis November 2002 oder nach Vereinbarung fachkundiges Personal aus:

- Servicepersonal
- Kosmetikerin
- Lehrling/Lehrtochter
- Praktikantinnen
- (Hilfs-) Gärtner

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auffrischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Serpiano - 6867 Serpiano
091/986 20 00 www.serpiano.ch

Frau Kröni oder Herr Schmid freuen sich auf Ihre Bewerbung.

148091/03970

Junger Kellner/ Serviceangestellte

per 1. Mai, mit Berufserfahrung.

Wir sind ein kleines Hotel-Restaurant in der Nähe von Lugano mit marktfreier Küche und bieten ein gutes Salär und Wohnmöglichkeit.

Bellavista, 6921 Vico Morcote
Tel. 091 996 11 43

148007/315605

INTERNATIONAL

Arbeiten auf den Malediven

Per Ende April 2002 suchen wir eine

Gästebetreuerin

auf eine unserer Trauminseln.

Anforderungen:

- > Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- > Gute Französisch-Kenntnisse mündlich
- > Erfahrung im Gastgewerbe oder in der Reisebranche
- > Freude am Umgang mit Kunden und Einheimischen

Sind Sie flexibel, belastbar und reif für die Insel, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Manta Reisen AG
Herr Roger Wehrli
Treichlerstrasse 10, 8032 Zürich

148123/158240

Gesucht nach Zentralasien

Koch-Pâtissier

mit Auslandsfahrung

Französisches Luxusrestaurant unter Schweizer Management.

Sehr gute Verdienstmöglichkeit.

Wir erwarten: Verantwortungsbewusstsein, Selbstständigkeit, Kreativität und Anpassungsfähigkeit.

Kontakt:
Hanspeter Zimmermann
Telefon in Zentralasien: 0073 003 43 85 66
Telefon in der Schweiz: 079 242 71 12
E-mail: hpzimmermann@yahoo.com

148252/418164

Saison zu Ende...?

Traumjob im Sommer auf Norderney!!!

****Hotel Haus am Meer, Nordseeinsel Norderney, sucht von 1. Mai bis 15. November 2002 Bar- und Servicemitarbeiter, der/die abends unsere kleine Hotelbar leitet und unsere Gäste niveauvoll unterhalten kann.

Den Strand von Norderney nutzen Sie tagsüber zur Erholung von der Wintersaison und betreuen nachmittags/abends die Bar. Was halten Sie davon?

Bewerbungen schriftlich an: Hotelverwaltung, Susanne Buekers Schwachhauser Heerstrasse 88, D-28209 Bremen. Tel. 0049 421 34 46 60, Fax 34 79 885 info@hotel-haus-am-meer.de

147839/408528

Montreux



Le Montreux Palace
A Raffles International Hotel

Vous cherchez une opportunité unique? Evoluer dans un établissement de haut standing, avec une équipe super motivée alors venez rejoindre la brigade.

Notre client demande une expérience dans un établissement de renom. Veuillez faire parvenir vos offres complètes à M. Pierre-Alain Figliau à Kelly Catering à Vevey

**1 demi chef saucier
1 demi chef garde manger
1 commis de cuisine**

Entrée de suite ou à convenir
Entrée immédiate ou après négociation

Ist es Ihr Wunsch, Ihre berufliche Karriere einen Schritt weiter zu bringen? Wachsen Sie mit einem neuen Team auf höchstem Niveau!

Wenn Sie schon Erfahrung aus einer renommierten Küche mitbringen, bietet Ihnen das Montreux Palace eine einmalige Chance. Géraldine McLellan von Kelly Catering in Zürich-City freut sich darauf, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Vevey: Pierre-Alain Figliau@kellyservices.ch 021 922 53 63
Zürich-City: Géraldine McLellan@kellyservices.ch 01 225 40 30

KELLY MEHR ALS EIN JOB!
CATERING

Lowerstr. 29
8022 Zürich-City
01 225 41 02

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
021 925 40 60



Domaine de Divonne
Le Grand Hôtel • Le Golf • Le Casino

Complexe de loisirs à 15 km de Genève - 5 restaurants dont un gastronomique 1^{er} Michelin internet http://www.domaine-de-divonne.com recherche pour son Hôtel ****

«Le Grand Hôtel», 133 chambres dont 14 suites

une GOUVERNANTE GENERALE

Véritable professionnelle, vous possédez une première expérience réussie dans la fonction ou au moins 5 ans en qualité d'Assistante Gouvernante au sein d'établissements de prestige. Dynamique et motivée, vous faites preuve d'un réel sens du service et de responsabilités. Votre sens relationnel vous aidera à seconder le Directeur d'Hôtel et à animer une équipe d'une vingtaine de personnes. Diplômée d'une école Hôtelière (DESS Hôtellerie internationale ou équivalent) la maîtrise de l'anglais est indispensable.

Si cette offre vous intéresse, envoyez (lettre + CV + photo + copie certificats de travail) à:
T.H. Direction du Personnel, av. des Thèmes
01220 DIVONNE LES BAINS - France
Fax 04.50.40.34.23 ou Tél. 04 50 40 34 60
ou e-mail: rhi.rosset@domaine-de-divonne.com

148161/418131

STELLENBÖRSE

Gastro help

DER GUTE JOB FÜR
HOTEL GASTRO TOURISMUS

JAHRESSTELLEN

Barmaid Bar obere Zürichsee n.V.
Buffet-/Office/Arbeitskräfte/in Seehotel nahe Luzern n.V.
Chauffeur/Lagerist Einkauf/Logistik Restaurationsbetrieb Raum Zürich n.V.
Chef de partie Wellnesshotel BeO, Restaurationsbetrieb Nähe Zürich Jun./n.V.
Commis de cuisine 5* Hotel BeO n.V.
Küchenchef 3* Hotels im Berner Oberland und Wallis Jun./n.V.
Office/Arbeitskräfte Binaro Uno Restaurationsbetrieb Kloten sofort
Pâtissier/ère 15 G&M-Pkte Restaurant am Vierwaldstättersee April
Réceptionist/in D/F/E Wellnesshotel BeO, Businesshotels Zürich und Umgebung, n.V.
Seehotel am Vierwaldstättersee n.V.
Reservationssekretär/in D/F/E Golfhotel BeO Mai
Restaurantleiter/in & Duty Manager Stv. Businesshotel Raum Zürich n.V.
Servicefachangestellte/div. Betriebe ganze Schweiz n.V.
Seminarverantwortliche/r Kongresshotel Nähe Zürich n.V.

SOMMERSAISONSTELLEN

Buffetmitarbeiter/in (Tagdienst) Bäderhotel Kanton Graubünden
Chef de Bar 3* Hotel Bündner Oberland
Chef de partie Landgasthof Zürcher Oberland und Resortheil Innereis
Chef de Service Stv. gehobene Gastronomie GR
Commis de cuisine 3* Hotel VS und Landgasthof ZH
Econome/Gouvernante Seminarhotel Zentralschweiz
Etagen-/Officegouvernante mit I-Kenntnisse 4* Hotel St. Moritz
Küchen-/Officeburschen/mädchen (Ehepaar) Hotel/Restaurant VS
Masseur/in Sporthotel Arosa
Pâtissier/ère 4* Hotel Vierwaldstättersee
Servicefachangestellte/div. Betriebe ganze Schweiz
3. Sous-chef Kongress- und Seminarhotel Innereis

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

148231/411927

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

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 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

**Sie ... finden
attraktive
Jobs !!!**

Unkompliziert. Kostenlos.

www.tourismusbjobs.ch

www.gastro.ch E-Mail gastro@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

IMAGE

www.Arosa.com
Stellenbörse von Arosa

HS

Hotelservice Portugal

- Vermittlung - Selektion - Platzierung -
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 053
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt
122972/405489

Die Auswahl

für
► Commis de cuisine
► Chef de partie
► Servicefach- und
► Serviceangestellte

an anspruchsvollen Saison- und Jahresstellen
ist riesig. Wir haben den Überblick!

Dank unserem Beziehungsnetz zu hunderten
Betrieben in allen Regionen der Schweiz
profitieren Sie von einer gezielten Auswahl.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

GastroJob
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich: Postfach 4870, CH-6002 Luzern
Freigutstrasse 10, CH-8002 Zürich Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch

www.gastrojob.ch

STELLENGESUCHE



KINGA

Die exklusive Pianistin
(Keyboard, Piano und Gesang)
mit internationalem und
klassischem Repertoire

Kinga Frei
Dachlenbergstrasse 14
8180 Bülach
Telefon 01 862 76 43

Qualifiziertes und in allen Bereichen
der Hotellerie versiertes Ehepaar sucht

Direktion oder Pacht/Miete

im In- und Ausland.

Wir freuen uns auf die Antwort an:
Telefon 0034 909 36 87 55
Fax 0034 972 258 914
e-mail: mwehrle@gmx.net
148021/403668

Dipl. Hotelier-Restaurateur VDH/SHV

Jung, sympathisch, kontaktfreudig,
vielseitig gebildet und
sprachgewandt sucht neue
Herausforderung als Direktor,
Betriebsleiter oder als
Kadernmitarbeiter in einer
Organisation.

Offerten unter Chiffre 148234 an
hotel+tourismusrevue.ch, Postfach,
3001 Bern.

148234/416411

Küchenchef, CH, 50

sucht auf Oktober/November in der In-
nerschweiz, in Klein-/Mittelbetrieb, eine
neue Herausforderung. Die meisten
Anforderungen können ohne Probleme
erfüllt werden.

Angebote bitte unter Chiffre 148171
an hotel+tourismusrevue.ch, Postfach,
3001 Bern

148171/418134

Front- und backorientierter

Direktor CH/37

sucht auf nächsten Winter 2002 oder
nach Vereinbarung neue Herausforde-
rung.

Gewünschte Regionen: ZH oder GR.
Ihr Angebot unter Chiffre 148243 an
hotel+tourismusrevue.ch, Postfach,
3001 Bern, freut mich.

148243/418157

Profi sucht Jahresstelle als

CHEF DE RANG oder KELLNER

per 1. Juni.

Telefon 079 778 31 29

148118/313955

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigenstarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kadernangebote / annonces cadres: Fr. 1.48 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.45 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe
- Erscheint
- Anzeigenschluss
- Wiederholungen

Nr. 15/2002
Do 11.4. 2002
Mo 8.4., 12.00
Mo 8.4., 12.00

Nr. 16/2002
Do 18.4. 2002
Mo 15.4., 12.00
Mo 15.4., 12.00

Nr. 17/2002
Do 25.4. 2002
Mo 22.4., 12.00
Mo 22.4., 12.00

Nr. 18/2002
Do 2.5. 2002
Mo 29.4., 12.00
Mo 29.4., 12.00

Herausstellung / 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.