

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 15

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

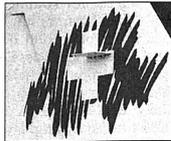
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

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



NICOLAS GUEISSAZ / Der Bon-appétit-Bereich Gastro Services Schweiz soll mit dem neuen Chef weiter wachsen. SEITE 2



SWISSWINGS / Berns Touristiker hoffen auf raschen Ersatz für die Flüge der eingegangenen Fluggesellschaft. SEITE 3



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Das ganze Jahr Ferien

CHRISTINE KÜNZLER

Alle sechs befragten jungen Touristikerinnen und Touristiker, die demnächst die Tourismusfachschule in Siere beenden, wollen weiterhin im Tourismus tätig sein. Der Grund dafür ist immer ein anderer – Tatsache ist, die Branche gefällt ihnen. Möge das so bleiben. Motivierte Berufsleute sind gefragt.

Dass die Löhne im Tourismus nicht denen der Banken und industriellen Unternehmen entsprechen, ist bekannt. So gilt es, die Berufsleute mit anderen «Zückerchen» zu halten. Der grösste Anreiz ist die Branche an sich: Sie ist lebendig, spannend und lustvoll wie keine andere. Sich das ganze Jahr berufshalber mit Ferien zu beschäftigen – was kann noch reizvoller sein?

Das allein genügt nicht. Die jungen, hochmotivierten Berufsleute, frisch ab der Tourismusfachschule, werden mit teilweise starren Strukturen konfrontiert werden. Professionelle Arbeit trifft möglicherweise auf die ehrenamtliche eines Verkehrsvereinspräsidenten. Da ist der gestandene Tourismusprofi gefordert, die jungen Tourismusfachleute behutsam zu begleiten. Ihnen Schritt für Schritt aufzuzeigen, was machbar ist und was nicht. Das ist eine Herausforderung. Und zwar für alle Beteiligten.

Seite 4

INHALT

Aktuell B-Casinos	3
Thema Schulabgänger	4
Thema CRM-Software	5
Thema Shawne Fielding-Borer	6
Tourismus	7
Hotellerie	9/10/11
Gastronomie	13/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



15

ERNEUERUNGS-STAU / Bedingt durch das Banken-Rating der Kreditwürdigkeit sind viele Hotel-Erneuerungsprojekte zurückgestellt. Die Finanzierungskonzepte selber sind renovationsbedürftig. **KARL JOSEF VERDING**

Hoteliers als Finanz-Ingenieure

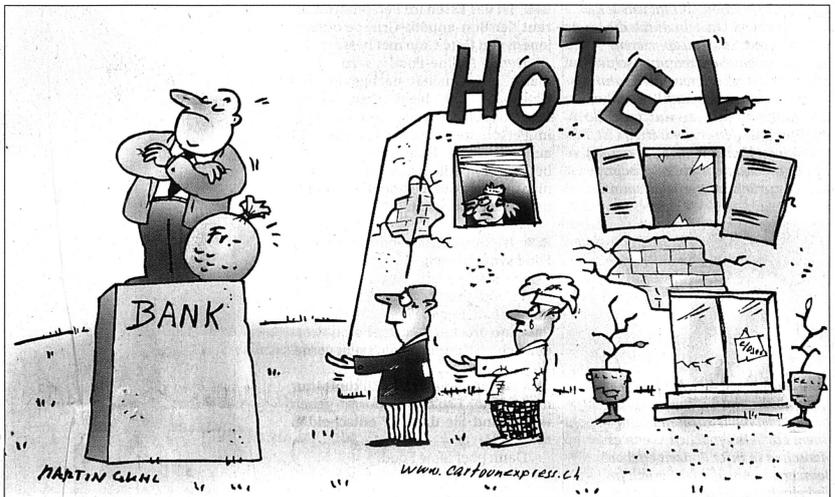
«Schätzungsweise 40% aller Hotelbetriebe in unserem Kanton müssten renoviert werden, um am Ball zu bleiben», sagt Dino Sante Demola, der Präsident des Freiburger Kantonal-Verbands des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Aber fast alle Begehren um Kredit würden zurückgewiesen. «Ich selbst habe keinen Renovationsstau», betont Georg Schraner, der Präsident des Hotelier-Vereins des Kantons Thurgau: «Mein Hotel» – es ist das Romantik Hotel Krone in Gottlieben – «wurde laufend gut unterhalten. Ich habe mit der Thurgauer Kantonalbank zwar neue Bedingungen, aber die Konditionen sind sehr fair.» Der Grund dafür liege in der Betriebsanalyse, die gezeigt habe, «dass unsere Leistungen insgesamt gut bis sehr gut sind und unser Marktanteil über dem kantonalen Durchschnitt liegt».

SYMBOLTRÄCHTIGES GRABKAMMER-PROJEKT

Eine Geschichte mit filmreifem Symbolwert für Begräbnisse von Hotelprojekten unter den aktuellen Finanz-Vorzeichen der Banken weiss Werner Hofmann, der Direktor des Hotels Stella in Interlaken zu erzählen. Er wollte ein Zimmer seines Hotels in eine ägyptische Grabkammer umbauen, und es ab der Eröffnung des Mystery-Parks Interlaken für geeignete Gäste öffnen. Umbaukosten: 100 000 Franken. Hofmann arbeitet seit 20 Jahren mit zwei Grossbanken zusammen. Jetzt blieb die eine bei der bisherigen Zinspolitik, verdoppelte jedoch die Amortisationszahlungen. Und die andere hat die abgelauene Festhypothek in eine variable Hypothek umgewandelt und verlangt dafür rund 3% mehr Zins. Hofmann: «Unter den neuen Umständen wagen wir den Umbau nicht.»

Corrado Kneschaurek, der Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins sagt voraus: «Immer mehr kapitalkräftige Investoren werden die Szene beherrschen, und die KMU werden je länger desto mehr verschwinden.»

Gemäss Laurenz Schmid, dem Präsidenten des Hotelier-Vereins Gstaad-Saanenland, ist die Umstellung auf die neuen Kredit-Ratings «für sehr



viele Betriebe zu abrupt gekommen». Grundsätzlich aber verpflichte die neue Situation den Hotelier dazu, «seinen Betrieb unter dem Gesichtspunkt der Erneuerbarkeit zu führen».

Jürg Stucki, der Branchenverantwortliche für Tourismus in der Direktion der UBS, regt an, genau hinzuschauen: Nicht der Mangel an Eigenkapital in der Hotellerie sei der grosse Hemmschuh der Erneuerung. Sondern: «Das Grundproblem ist vielmehr die Rentabilität von Ersatz-Investitionen. Das heisst: Vielfach gelingt es nicht, eine Erneuerungs- oder Erweiterungsinvestition für den Hotelbetrieb selbst zu rentabilisieren. Deshalb müssten unverhältnismässig hohe Eigenmittel investiert werden, die nicht verfügbar sind.»

KONZEPTE MIT CLEVEREM FINANZ-ENGINEERING

Ziel eines jeden Hoteliers muss gemäss Stucki «ein ausgewogenes Verhältnis zwischen der Ertragskraft und dem verzinslichen Fremdkapital» sein.

«Basierend auf einem Business-Plan, mit einer zeitlich geschickt strukturierten Investitionsplanung, sind die künftige Ertragskraft und eine ausgewogene Finanzierungsstruktur nachhaltig darzustellen und entsprechend umzusetzen.»

Laut Andreas Deuber, dem Vorsitzenden der Geschäftsleitung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), haben einige aktuelle Schweizer Hotel-Erneuerungsprojekte hundertaufende von Franken durch geschicktes Finanz-Engineering gespart. Cleveres Engineering mit Eigenkapital und Finanzierungsmitteln aus der Schatulle der Banken sowie aus den diversen Ressourcen der öffentlichen Hand und schliesslich von der SGH werde nachgerade zu einer beruflichen Grundvoraussetzung der Hoteliers von heute. «Hotelier zu sein, ist eine der anspruchsvollsten Funktionen im gesamten Unternehmertum», betont Deuber. Aber Hilfe dürfe man trotzdem annehmen: vor allem in Anwendung des Modell-Businessplans, der von der SGH, dem SHV und den

Kantonalbanken erarbeitet worden ist und dort bezogen werden kann.

KOOPERATIONEN SCHAFFEN MEHRWERT

Schuld an der Zurückstellung vieler Erneuerungsprojekte sind gemäss Rico Monsch, dem Tourismusexperten der Graubündner Kantonalbank, «nicht die Rating-Konzepte der Banken, sondern leider allzu oft die ungenügenden Cashflows». Die Ablösung der Ertragswertrechnung durch die «Discounted-Cashflow»-Methode sei nicht eine Verschärfung, sondern ein moderneres Verfahren. «Es ist wissenschaftlich fundiert und wird von den führenden Banken zunehmend angewendet.» Die SGH wendet die Methode bereits seit etwa einem Jahr an.

Der Graubündner Experte regt ein konsequentes Destinationsmanagement an, welches über Kooperationen Mehrwert schafft. So werde es den Hotels ermöglicht, eine exakt auf die Gästebedürfnisse ausgerichtete Dienstleistungspalette anzubieten.

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

Speedring 36 8134 Adliswil

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

Miele

Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional

Tel. 056 / 417 24 62

HOGATOTAL

EDV-Gesamtlösung • WIN • Linux • Intranet

SEIT ÜBER 15 JAHREN: Front- und Backoffice, FIBU, Lohn, MWST gem. Vorschriften! Zeiterfassung gem. Arbeitsvertrag, Schliesssystem, neu auch mit Fingerprint!

ADP ADP-Schulze, EDV-Realisation

Seestrasse 23 • CH-9326 Horn

Tel. 071 841 58 26 • Fax 071 841 58 28

aop@net4u.ch • www.net4u.ch/aop

MIRUS SOFTWARE

Ausgereifte Software hilft Zeit sparen. Ohne Kompromisse.

Bereits über 1500 Betriebe profitieren von den hervorragenden Funktionen unserer Mitarbeitermanagement-, Finanzbuchhaltungs-, Kreditoren- und Debitorensoftware sowie unserem überdurchschnittlichen Kundendienst. Und die stetig wachsende Anzahl der begeisterten Kunden ist nicht zu bremsen!

MIRUS Software

Weil Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.

MIRUS Software AG • Mattenstrasse 10 • 7270 Davos

Telefon 081 415 66 89 • Fax 081 415 66 78

Internet: www.mirus.ch • E-Mail: info@mirus.ch

htw IN KÜRZE

Ausbildung / Bald werden zukünftige Touristiker ihr Diplom erhalten. Doch wie finden junge Leute den Weg in den Tourismus? Und was hat ihnen die Ausbildung gebracht? Sechs Schülerinnen und Schüler der Tourismusfachschule Sierre geben Auskunft. **Seite 4**

Software / Das New-Economy-Unternehmen «Lebensart Technology» bietet ein Datenbanksystem an, mit welchem sämtliche Datensätze in Hotels gemeinsam verwaltet werden können. **Seite 5**

Mrs. Expo / Will Shawne Fielding, die Ehefrau von Botschafter Thomas Borer, nach dessen angeblichen Liebeskapaden Botschafterin für die Expo.02 bleiben? Kommunikationsprofi raten ihr dazu. **Seite 6**

Adventure-Sport / Ab Anfang Mai wird eine Stiftung über die Sicherheit kommerziell angebotener Trendsportarten wachen – eine heilsame Folge der Katastrophe im Saxetbach. Die Veranstalter können sich nun mit dem «S» – Safety in Adventure – zertifizieren lassen. **Seite 7**

Portrait / Wäre es nach seinem Berufsberater gegangen, so wäre der Werber und Kommunikator Peter Marti heute wohl eher Botschafter in einem fernen Land. Doch sein diplomatisches Geschick kommt ihm auch als Geschäftsführer der Swiss-Deluxe-Hotels zugute. Ein Portrait auf **Seite 11**

Expo.02 I / Am 15. Mai öffnet die Landesausstellung ihre Tore – den mitmachenden Gastronomen bleiben daher bloss rund 20 reguläre Arbeitstage, um ihre Betriebe fertig einzurichten. Ein Augenschein auf den Endspurt. **Seite 13**

Fleisch / Der Genusswert des Fleisches kommt vor allem in der Gastronomie zur Geltung. Wer offen und detailliert über die Herkunft des Fleisches informiert, schafft bei seinen Gästen Vertrauen. Auch das Vertrauen der Gastwirte zu ihren Lieferanten ist wichtig. **Seite 15**

Wein I / Die politischen Negativschlagzeilen über Südafrika sind noch nicht vergessen, und manch Weinetikett von dort trägt einen unaussprechlichen Namen. Nichtsdestotrotz lohnt sich die Entdeckung der Spitzenweine des Landes am Kap der Guten Hoffnung. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Ferientag / Jean-Luc Payot, Direktor von Schweiz Tourismus in Paris, enthüllte am Schweizer Ferientag die spezifischen Eigenheiten des französischen Tourismus-Marktes. Im Interview auf **CF Seite 1**

Expo.02 II / Das Hotel Palafitte in Monruz an den Gestaden des Neuenburgersees sei für die Landesausstellung bereit, versicherte dessen Direktor Antoine Chaumeron. Die 20 Millionen Franken teure Luxusresidenz ist nach Art der Pfahlbauer erbaut. **CF Seite 2**

Genf / Obwohl die EIBTM-Messe und Telecom gedenken, aus der Calvinstadt wegzuziehen, hat die Kongressstadt Genf mit ihrer Hotel-Infrastruktur, ihren sechs Tagungszentren und der Flughafennähe einiges zu bieten. **CF Seite 3**

Wein II / Früher war «Servagnin» der Name eines kleinen Weinkellers des Waadtländer Hoteliers Philippe Thuner; heute steht er für einen eigenständigen Tropfen. Die Geschichte einer überraschenden Rettungsaktion. **CF Seite 5**

FORUM

Ein Lächeln strahlt aus

CARMEN BREUSS*

Haben Sie schon einmal versucht, mit einem Lächeln durch die Strassen einer Stadt zu spazieren? Die Passanten reagieren unterschiedlich. Manche ignorieren es teilnahmslos; sie sind in ihre Gedanken versunken, andere schauen verdutzt und ihr Mitgefühl für den «armen Irren» ist deutlich an ihrer Mimik zu erkennen, wiederum andere sind überrascht, lächeln zurück oder grüssen spontan.



Wie viel mehr kann man mit einem Lächeln erreichen, wenn es Menschen in ihrer Freizeit erleben: Beim ersten Anruf oder Besuch im Verkehrsbüro, bei der Ankunft im Hotel, beim Anstehen an der Kasse der Bergbahn, bei der Fahrt mit dem Bus, im Restaurant oder an vielen anderen Orten.

Jeder freut sich das ganze Jahr auf seine Ferien und will mit seinem Anliegen ernst genommen werden. Gehofft wird, dass die Wünsche und Vorstellungen erfüllt werden. Man ist auch bereit, dafür viel Geld auszugeben und erwartet entsprechende Leistungen, vor allem aber Gastfreundschaft, Freundlichkeit und auch ein Lächeln.

Die Menschen, denen wir während unserer Arbeit begegnen und für die wir unsere Leistung erbringen, sind grundsätzlich positiv gestimmt. Nichts leichter – würde man meinen – als diese Voraussetzungen zur Freude des Gastes und von uns selbst zu nutzen. Mit einem kleinen Lächeln und einem freundlichen Wort schaffen wir eine entspannte Atmosphäre. Die Stimmung wird lockerer und für alle Beteiligten gefälliger. Und wir selbst gestalten uns so ein angenehmes, oft fröhliches Arbeitsumfeld. Freundlichkeit bedingt keine rein altruistische Einstellung, Freundlichkeit verschönert auch unser eigenes Leben. Unser Arbeitsinhalt besteht aus Ferien, Reisen, Ausgehen und Ausflügen. Ein Grund, ein Lächeln auf unser Gesicht, und damit auch auf dasjenige unseres Gastes, zu zaubern. Das Feedback bleibt selten aus.

Das Lächeln ist das Tüpfelchen auf dem i oder das Schlagobers zum Kuchen. Es hinterlässt beim Gast angenehme Erinnerungen. An Ferien, die Freude machen, denkt man gerne zurück. Oft möchte man das Lächeln nochmals erleben und kommt wieder. Eines jedoch kann und soll die Freundlichkeit nicht ersetzen – eine professionelle Leistung. Diese muss geboten werden.

* Direktorin Österreich Werbung Schweiz in Zürich.

BON APPÉTIT GROUP / Für Nicolas Gueissaz, Leiter des Geschäftsbereichs Gastro Services Schweiz, ist klar, dass Dienstleistungen gegenüber Produkten an Bedeutung gewinnen werden. INTERVIEW: DANIEL STAMPFELI

«Gäste handeln immer spontaner»

■ Ist das Essen im Personalrestaurant der Bon-appétit-Gruppe oder in jenem von Gate Gourmet besser?

Dem Airline-Food wird zwar mangelnde Qualität nachgesagt. Bei Gate Gourmet bestimmen jedoch nicht die Airline-Leute über das Essen im Personalrestaurant. Das Essen war auf jeden Fall sehr gut, wie auch hier bei Bon appétit. Ich habe bestimmt nicht wegen des Personalrestaurants die Stelle gewechselt.

■ Ist Ihnen Fast Food oder Slow Food sympathischer?

Ich spiele nicht Fast Food gegen Slow Food aus. Wichtig ist die Vielfalt im Angebot. Für alle Bedürfnisse sollte das Entsprechende angeboten werden. Ich esse grundsätzlich sehr gerne.

■ Aber wenn es in Zukunft nur noch eine Ernährungsform geben würde und Sie darüber entscheiden müssten?

Dann eher Slow Food.

«Ich spiele nicht Fast Food gegen Slow Food aus.»

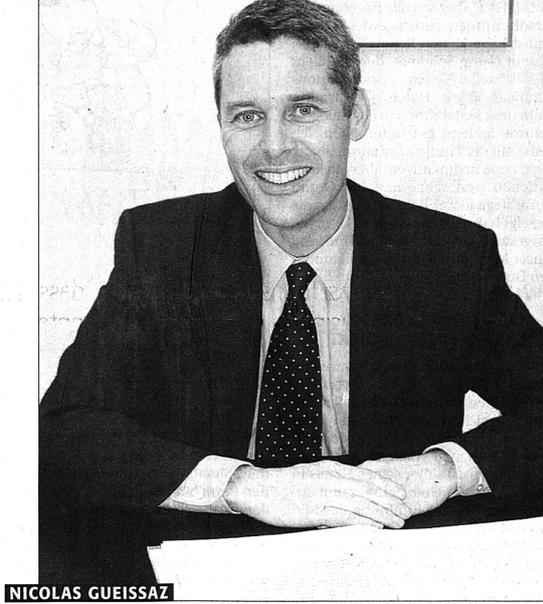
■ Haben die Probleme im internationalen Flugbusiness Ihnen den Entschluss für den Wechsel zu Bon appétit erleichtert?

Ich habe den Entschluss zu Gunsten des Wechsels vor dem Swissair-Grounding und der grossen Talfahrt der Luftfahrt-Industrie getroffen. Zurzeit macht diese Branche zwar eine schwierige Phase durch, doch ich bin überzeugt, dass wieder bessere Zeiten kommen werden. Das Bedürfnis nach Flugreisen – Business und Freizeit – ist nach wie vor vorhanden.

■ Aber die Ansprüche der Fluggäste an die Verpflegung ändern sich. Zu Gunsten tieferer Flugpreise werden Mahlzeiten verstärkt nur noch gegen separate Bezahlung abgegeben.

Es gibt zwei Schienen: Billig-Fluggesellschaften, welche das Essen in Rechnung stellen, und Gesellschaften, bei denen die Verpflegung Bestandteil

Foto: Daniel Stampfli



NICOLAS GUEISSAZ

Der neue Chef von Gastro Services Schweiz bei Bon appétit will sich verstärkt der Steigerung des Umsatzes und der Erhöhung des Marktanteils zuwenden.

des bezahlten Flugtickets ist. Die Unterschiede dieser beiden Konzepte werden in Zukunft noch ausgeprägter sein.

■ Im Vergleich zu den Turbulenzen beim Aircatering arbeiten Sie bei Bon appétit doch wie in einer «geschützten Werkstätte».

Richtig ist, dass es zwei verschiedene Welten sind. Das internationale Airline-Catering ist in den vergangenen Jahren enorm gewachsen. Bon appétit ist im Schweizer Markt noch etwas geschützt, dies wird sich aber bestimmt ändern. Es gibt viele Players und die Konkurrenz ist gross. Auch in

der Gastronomie verschärft sich der Konkurrenzkampf.

■ Welches ist die grösste Herausforderung in Ihrem neuen Job?

Ich konnte zuvor während mehrerer Jahre die Produktionsseite und die Konsumentenseite kennen lernen. Spannend ist jetzt die Arbeit in der Zwischenstufe, d.h. in der Belieferung und im Handel mit Lebensmitteln. Mich reizt auch die Bon-appétit-Vision «Vom warehouse zum brainhouse». Ich bin überzeugt, dass Dienstleistungen in Zukunft wichtiger werden als bloss Produkt und Sortiment. Ich sehe eine gute Möglichkeit für mich und mein Team, um auf dieses Ziel hinzuarbeiten.

■ Was hat Ihnen Ihr Vorgänger David Egolff mit auf den Weg gegeben?

Ich übernehme von David Egolff einen gut organisierten Geschäftsbereich mit sehr guter und kollegialer Atmosphäre. Ich bin ihm für die geleistete Basisarbeit sehr dankbar. Ich kann mich jetzt vermehrt der Steigerung des Umsatzes und der Erhöhung des Marktanteils zuwenden.

■ Aber väterliche Ratschläge gab er Ihnen keine.

Nein, eigentlich nicht.

■ Wie lange geben Sie sich Zeit, um ein 100-Prozent-Bon-appétit-Mann zu werden?

Ich wurde mit sehr viel Wärme, Kollegialität und Offenheit aufgenommen. Von daher habe ich das Gefühl, dass ich bereits ein 100-Prozent-Bon-appétit-Mann bin.

■ Aber bis Sie das Bon-appétit-Geschäft in- und auswendig kennen werden?

Das dauert schon etwas länger, mindestens die berühmten 100 Tage.

■ Was haben Sie mit dem Geschäftsbereich Gastro Services Schweiz konkret vor?

Ziel ist die Ausweitung unseres Marktanteils. Wir werden im Abholbereich geografisch wachsen. Im Belieferungssektor werden wir unsere Serviceleistungen weiter vertiefen.

«Ich habe das Gefühl, dass ich schon ein 100-Prozent-Bon-appétit-Mann bin.»

■ Wie wollen Sie denn die Umsetzung konkret anpacken?

Ein Ausbaupotenzial für Abholmärkte sehe ich insbesondere in der Westschweiz. Aber auch in anderen Regionen der Schweiz können wir unser Geschäft ausbauen. Per Ende Jahr eröffnen wir beispielsweise in Wilderswil bei Interlaken einen Growa-Abholmarkt. Durch den Ausbau der elektronischen Dienstleistungen wollen wir uns als der B2B-Partner weiter etablieren.

■ Wo orten Sie den grössten Handlungsbedarf?

Die Kunden unserer Kunden, also die Restaurant- und Hotelgäste, handeln immer spontaner. Anlässe werden immer kurzfristiger geplant. Hier müssen wir ansetzen, d.h. die Prozesse unserer Dienstleistungen noch effizienter und schneller gestalten und die Systeme optimieren.

Zur Person

Nicolas Gueissaz (44) ist seit Anfang April Leiter des Geschäftsbereichs Gastro Services Schweiz der Bon appétit Group. Zuvor war Gueissaz bei Gate Gourmet in der Funktion als Executive Vice President Operations tätig und leitete die Organisationsentwicklung der weltweit 165 Catering-Einheiten mit rund 32 000 Mitarbeitenden. Nicolas Gueissaz ist in Neuchâtel aufgewachsen und schloss an der ETH in Zürich sein Studium als Lebensmittelingenieur. Er ist verheiratet und hat vier Kinder. DST

2001: Gewinnsteigerung

Im Geschäftsjahr 2001 konnte die Bon appétit Group den operativen Gewinn (EBIT) um 11,1% auf 69,2 Millionen Franken steigern. Der Reingewinn erhöhte sich um 10,8% auf 48,2 Millionen Franken. Der Bruttoumsatz stieg im Berichtsjahr um 4,7% auf 3198 Millionen Franken.

Der Umsatz der bei Gastro Services zusammengefassten Einheiten stieg im Jahr 2001 um 8,1 Prozent auf 1072,3 Millionen Franken, der EBIT um 1,7% – respektive bei vergleich-

barer Basis um 11,7% – auf 35,6 Millionen Franken.

Der Generalversammlung wird die Ausschüttung einer Dividende von 4,20 Franken, im Vorjahr 25 Franken (nach Split 4,17 Franken), vorgeschlagen.

Im laufenden Jahr strebt die Bon appétit Group eine Umsatzsteigerung von 3% bis 5% an. Aufgrund von grösseren Investitionen und Direktabschreibungen werde der Unternehmensgewinn im Jahr 2002 um 10% bis 20% tiefer ausfallen. DST

10,8% mehr Einnahmen

Corvatsch-Bahn. Die Surlej-Silvaplana Corvatsch AG hat den Gesamttrag im Geschäftsjahr 2000/01 gegenüber dem Vorjahr um 10,8% auf 11,8 Millionen Franken gesteigert. Der Cash-flow kletterte um 22,1% auf 2,4 Millionen Franken. Nach Abschreibungen von knapp 2,4 Millionen Franken resultierte ein Gewinn von 5267 Franken. Der Eigenfinanzierungsgrad wurde gegenüber dem Vorjahr von 17,1% auf 17,9% verbessert. *SST/sda*

Stagnerender Gewinn

Barry Callebaut. Der in der Herstellung von Indusstrieschokolade tätige Barry Callebaut-Konzern weist für das erste Halbjahr 2001/2002 (per Ende Februar) einen stagnierenden Reingewinn von 67,2 (67,0) Millionen Franken aus. Der Umsatz sank im Vergleich zur Vorjahresperiode um 9,5% auf 1,322 Milliarden Franken. Der Betriebsgewinn blieb mit 104,6 (104,1) Millionen Franken praktisch stabil. Das laufende Jahr soll ein ähnliches Ergebnis bringen. *CM*

AIR SWITZERLAND / Neue Charterfluggesellschaft Kurz vor dem Start

«Nächste Woche wird in Glattbrugg die neue Fluggesellschaft Air Switzerland AG gegründet, die Geschäftsleitung bestellt und der Kauf von zwei Airbus A340-300 beschlossen», orientierte Peter P. Knobel, Medienseite Air Switzerland AG, die htr. Initiiert wurde das Flugunternehmen vom Liechtensteiner Tourismusunternehmer Mario Ritter, VR-Präsident und CEO der MRG Holding AG, Eschen/FL. Das Kapital stammt

laut Knobel von einer internationalen Investorengruppe. Die neue Charter-Airline will den Betrieb im Herbst ab Zürich aufnehmen und vorerst die Destinationen Kapstadt, Bangkok, Singapur und Las Vegas bedienen.

In der Anfangsphase werden 30 Mitarbeiter für die Bodenorganisation sowie 150 Piloten und Flight-Attendants benötigt. Längerfristig möchte Ritter die Flotte aufstocken. *TRU*

Eröffnung im Jahr 2003

Casino St. Gallen. Rund 70 Millionen Franken werden in den Bau eines Grand Casinos im Parterre des Parkhotels investiert. Im Herbst 2003 soll das Casino eröffnet werden. Auf 1500m² finden zehn Tischspiele und 200 Spielautomaten Platz. Zwei Bars und eine Bühne ergänzen das Angebot. Getragen wird das Projekt von der Grand Casino St. Gallen AG, an der Swiss Casinos, Casinos Austria und St. Gallen-Bodensee Tourismus beteiligt sind. *TRU/sda*

Nein zu Zürichs Beteiligung

Swiss. Die Stadtzürcher Stimmberechtigten sagten Nein zu einer 50-Millionen-Beteiligung der Stadt an die neue Airline Swiss. Die Vorlage wurde mit einem Nein-Anteil von 51,8% abgelehnt. Die tiefe Stimmbeteiligung von 24,38% ist laut Swiss-Sprecher Peter Gutknecht mitverantwortlich für das Nein. Nicht förderlich sei zudem gewesen, dass die Crossair-Piloten ihre Gewerkschaft CCP zu einem Streikaufruf ermächtigt hätten. *TRU*

MYSTERY PARK / Personalwechsel und Verzögerungen

Eröffnung im Februar?

Der Verwaltungsrat der Mystery Park AG wird sich in der nächsten Zeit nicht nur finanziellen sondern auch personellen Herausforderungen widmen müssen. Marketingleiter Leonhard Sprecher hat seine Kündigung per Ende Juni eingereicht. Gehen will Sprecher, weil «ich mein Marketingherz nicht so verwirklichen konnte, wie es meine ursprüngliche Idee war». «Und diese war», so antwortet er auf die Frage nach dieser ursprünglichen Idee, «dass der Besucher im Zentrum steht; oder, anders gesagt, bin ich überzeugt von den Marketingregeln, die eigentlich für alle Unternehmen gelten. Nämlich, dass der Köder nicht dem Fischer sondern dem Fisch schmecken muss.» Diese Vorstellungen hätten sich nun mit den Erwartungen des Verwaltungsrates nach einjähriger Zusammenarbeit nicht als übereinstimmend erwiesen. «Ich stehe aber nach wie vor hinter der Idee, den Leuten und dem Projekt Mystery Park», stellt Sprecher klar. Nach seinem Weggang wird der designierte Geschäftsführer Oswald Zurbruggen zusammen mit einem Marketingassistenten während den ersten drei Betriebsjahren versuchen, Sprechers Marketingkonzept umzusetzen.

Auch im Verwaltungsrat werden weitere Gesichter auftauchen. An der Generalversammlung vom 19. April soll eine neue Person gewählt werden. Über die Identität derselben will Verwaltungsratspräsident Oskar Schärz jedoch noch bis zur GV Stillschweigen wahren. Gerüchte, dass Ex-Crossair-CEO Moritz Suter den Weg nach Interlaken findet, will Schärz nicht bestätigen.

ERHÖHUNG BRACHTEN NUR 2,8 MILLIONEN FRANKEN

Hätte die neuste, mit 20 Millionen Franken veranschlagte Aktienkapitalerhöhung wenigstens 10 Millionen Franken gebracht, wäre der geplanten Eröffnung im November, zumindest finanziell, kaum mehr etwas im Wege gestanden. Das hatten die Verantwortlichen schon vor Wochen formuliert. Die jüngst erfolgte Erhöhung jedoch um nur knapp 2,8 Millionen Franken bringt mit sich, dass sich die Eröffnung nun um «rund zwei bis drei Monate verzögern wird», so Verwaltungsratspräsident Oskar Schärz. «Zumindest sofern wir in den nächsten zwei bis drei Wochen keine weiteren Finanzen eintreiben können.»

Festhalten will Schärz weiterhin an der Bildung einer strategischen Allianz mit einer 33 1/3-prozentigen Aktienmehrheit. Wie Schärz meint, gäbe es in der Schweiz jedoch kaum Firmen, die im Bereich eines Mystery Parks als strategischer Partner investieren wollten. Auf die Frage nach ausländischen Investoren meint Schärz nur, dass sich solche Partner meist in Amerika finden liessen und «uns eine solche Partnerschaft aber eigentlich nicht vorschwebt, weil man sehr oft nicht genau weiss, wer wirklich dahinter steckt.»

Gemäss Schärz wird auch die Möglichkeit von Fremdkapital abgeklärt. Näher will er sich aber vor der Generalversammlung nicht dazu äussern. *MG*



Foto: Laurent Milsbauer

GROUNDING IM BERNER FORMAT

Seit letztem Montag fliegen sie nicht mehr, die Flugzeuge der regionalen Fluggesellschaft Swisswings.

SWISSWINGS / Berns Touristiker befürchten, dass das Swisswings-Ende dem Geschäft mit den Businessgästen schaden könnte. *SONJA STALDER*

Hoffen auf raschen Ersatz

«Das Ende der Swisswings schwächt den Wirtschaftsstandort Bern. Das wiederum schadet auch dem Tourismus», ist Raymond Gertschen, Direktor Bern Tourismus, überzeugt. Er schätzt den Anteil der Businessgäste in der Stadt Bern auf 65% bis 70%; die Logiernächte der Geschäftsreisenden seien zudem mit einer überdurchschnittlichen Wertschöpfung verbunden. Gertschen hofft deshalb, dass die Flughafenbetreiberin Alpar AG die ausfallenden Flüge möglichst rasch ersetzen kann. Dieser Hoffnung schliesst sich auch der Präsident der Berner Hoteliers, Peter Schiltknecht, an. Er

weiss zwar von keinen kurzfristigen Annullierungen, aber auch er betont: «Der Flughafen Bern-Belp ist für uns von grosser Bedeutung.»

Wie Charles Riesen, Direktor der Alpar AG, aufzeigt, waren drei Viertel der Swisswings-Passagiere Geschäftsreisende, bei einem Viertel handelte es sich um Feriengäste. «Vor allem via Amsterdam reisten auch Touristen in die Schweiz – und das nicht zu knapp», sagt Riesen. Amsterdam zählt neben München zu den bisher von Swisswings direkt angeflogenen Destinationen, für die Riesen möglichst rasch eine neue Fluggesellschaft gewinnen

will. «Wir verhandeln in erster Linie mit unseren Hausgesellschaften Swiss und Intersky, aber auch mit KLM und Lufthansa», erklärt er. Laut «Bund» soll sich bereits Intersky für die Linie nach München interessieren. Swisswings brachte dem Flughafen Bern-Belp 35% bis 40% seines Passagier- und Bewegungsvolumens.

Die Swisswings hatte am letzten Montag den Flugbetrieb eingestellt und ein Gesuch um Nachlassstundung eingereicht. Die Regionalfluggesellschaft hätte Mittel im Umfang von rund 10 Millionen Franken benötigt, um ihren Finanzengpass zu überwinden.

GEO SPECIAL SCHWEIZ / «Die Schweiz hat keinen Louvre, sie ist ein Louvre.»

Ein Kompliment der Geo-Redaktion im neuen Magazin. *CHRISTINE KÜNZLER*

Intaktes Schweiz-Image

Obwohl Schweiz Tourismus für die Schweiz das Copyright für die Berge beansprucht, sieht es die Geo-Redaktion in unserem Nachbarland Deutschland anders: Das neu erschienene Geo Special Schweiz präsentiert die Schweiz nicht als Heimat der Berge, sondern als Hochkulturland im Zentrum Europas, mit der grössten Zahl weltberühmter Kunstsammlungen auf kleinstem Raum. Die These der Geo-Redaktion, «die Schweiz hat keinen Louvre – sie ist ein Louvre» wird unter anderem mit Museumsportraits sowie Touristentipps belegt, heisst es in einer Pressemitteilung.

In der neuen Sonderausgabe – es ist die dritte – ist ein umfassender Reise-

Service integriert, der auf 30 Seiten das Ferienland Schweiz portraitiert. Vorgelegt werden das Berner Oberland, Waadtland Wallis, Tessin, Graubünden und die Ostschweiz mit konkreten Tipps, wo sich gut speisen und nächtigen lässt.

Wie 1996 hat Geo auch dieses Jahr eine repräsentative Umfrage in der Schweiz und in Deutschland durchgeführt. Sie zeigt unter anderem, dass für 87% der befragten Deutschen das Image der Schweiz auch nach negativen Ereignissen wie dem Swissair-Grounding unbeschädigt ist. Die Befürchtung von knapp 40% der befragten Schweizer, das Image der Schweiz hätte im Ausland gelitten, bestätigt sich

somit nicht. Punkto «Fremdenfreundlichkeit» kommt die Schweiz nicht so gut weg: nur 21% der Schweizer stuften sich selber als «sehr fremdenfreundlich» ein (1996 waren es noch 35%). Die Italiener sind des Schweizer liebste Nachbarn (35%), 12% geben den Deutschen ihre Sympathiebekundung. Allerdings geben 69% der befragten Schweizer davon aus, die Schweiz sei bei den Deutschen beliebt. Was auch stimmt: 69% der befragten Deutschen mögen die Schweiz. Genf ist für die Deutschen immer noch die Stadt mit dem grössten Weltstadt-Flair (48%, 1996: 57%). Allerdings holt Zürich auf: von 29% auf 37%. Basel und Bern sind die Verlierer mit je 6%.

FERIENTAG / Projekte der Gastfreundschaftsoffensive

Prämierung verschoben

Eigentlich hätten am Ferientag in Crans-Montana die besten herbstlichen Gastfreundschaftsideen prämiert werden sollen. Schweiz Tourismus hatte im Rahmen der Gastfreundschaftsoffensive in der Herbst-Promotion «Herbstlich willkommen» einen Wettbewerb lanciert. Nun müssen sich jene, die sich am Wettbewerb beteiligt haben, noch etwas gedulden. Einerseits weil der Ferientag mit verschiedenen Veranstaltungen schon stark belastet sei, andererseits weil Schweiz Tourismus nicht dazu gekommen sei, rechtzeitig eine Jury-Sitzung einzuberufen, wie Eva Brechtbühl, Verantwortliche für Kommunikation und Partnerschaften bei ST, festhält.

NICHT BESONDERS INNOVATIV

Eingegangen sind 33 Projekte, die, so lässt Eva Brechtbühl durchblicken, nicht besonders innovativ seien. «Es hat viel gleiche und ähnliche Projekte.» Wie zum Beispiel, dass das Personal in Verkehrsbüros, Hotels oder Bergbahnen Obst verteilt hat. «Aber es sind auch lustige Ideen eingetroffen.» Prämiert werden sollen die Projekte spätestens im Juni, verspricht Eva Brechtbühl. Alle Einsender seien schriftlich über die Verschiebung informiert worden.

«Wir wollen mit den Jurymitgliedern besprechen, wie die Qualitätsoffensive breiter angelegt werden könnte», so Eva Brechtbühl. «Es geht darum, herauszufinden, wie man mit relativ wenig Aufwand mehr machen kann.» Mitglieder in der Jury sind Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Dachorganisationen wie der Verband öffentlicher Verkehr (VÖV), Gastro Suisse und Schweizer Hotelier-Verein. *CK*

GOMS / Die Verkehrsvereine fusionieren

Goms + Goms = 1

Obergoms Tourismus tritt zu Goms Tourismus. Das haben die Mitglieder von Obergoms Tourismus an der Generalversammlung mit 80 zu 24 Stimmen beschlossen. Schon im Vorfeld äusserten sich die Gemeindepräsidenten und -verwaltungen positiv zum Zusammenschluss. Das Resultat war denn auch klar und gab keinen Anlass zu Diskussionen. Gegenargumente wurden gemäss Gerhard Imwinkelried, Vize-Präsident von Obergoms Tourismus, keine genannt. Die Vorteile für den gemeinsamen Auftritt lagen klar auf der Hand. Die Produktpalette ist dieselbe. Die Verkehrsbüros der Obergommer Gemeinden Obergesteln und Ulrichen bleiben bestehen, einzig der Container in Oberwald kann auf bisherige Art und Weise nicht mehr weitergeführt werden – nach Lösungen werde aber gesucht. *FT*

ABGÄNGER DER TOURISMUSFACHSCHULE / In Sierre werden zukünftige Touristiker ihr Diplom bald in die Hand nehmen dürfen. Wie finden junge Leute den Weg in den Tourismus und was hat ihnen die Ausbildung gebracht? **AGNES MÄRKI**

Fasziniert von diesem «Allrounderjob»



*Bernhard von Allmen
hatte die Ausbildung
fast abgebrochen.*

«Mich interessiert ein Verkehrsverein nach wie vor und da ich starke Wurzeln in der Schweiz habe, werde ich früher oder später für einen Verkehrsverein tätig sein. Vorher schwebt mir allerdings vor, eine Zeit im Ausland zu verbringen. Ich hoffe, einen Job im Tourismus im englischsprachigen Raum zu finden um meine Sprachkenntnisse zu verbessern. Aber ich bin offen dafür, was das Leben mir bieten will.

Ich stamme aus der Region eingangs des Emmentals und habe nach der Sekundarschule und einem Welschlandjahr eine kaufmännische

Lehre absolviert. Da ich das nicht in einem Reisebüro machen konnte, interessierte ich mich nach der Berufsmatur für eine praxisbezogene Ausbildung im Bereich des Tourismus. Die Tourismusfachschule in Sierre schien mir das Richtige zu sein. Ich schätzte das breite Fächerangebot und das solide Fachwissen, das ich mir aneignen konnte.

Die intensive Beschäftigung mit Kommunikationstechnik brachte mich auch persönlich weiter.

Ich hätte mir eigentlich eine Praktikumsstelle bei einem Verkehrsverein

in Welschland gewünscht, landete aber bei Novartis Consumer Health in Bern.

Im Nachhinein bin ich glücklich darüber, denn das Arbeitsklima war ausgezeichnet, das Team ebenfalls und ich durfte verschiedenste Aufgaben voll übernehmen. So konnte ich beispielsweise eigene Projekte von A bis Z durchführen und die Verantwortung dafür übernehmen. Es ging um Event-Organisation, Messen, Kongresse und Direct-Marketing, also vielfältigste Themen, wo ich das Gelernte aus der Schule anwenden konnte.»

Ich komme aus Messen im Kanton Solothurn und würde mich als touristischen Spätzügler bezeichnen. Nach

der KV Lehre bei einer Bank habe ich weitere vier Jahre Berufserfahrung im Bankensektor gesammelt. Ich hatte die Chance, obwohl ich noch sehr jung war, in einem tollen Team als ernstgenommener Partner an einem Projekt mitarbeiten zu können.

Das gefiel mir zwar sehr gut, und dennoch besuchte ich die Berufsberatung. Ich wollte mit Leuten zu tun haben und besser Französisch lernen. Zudem suchte ich nach einer Generalistenausbildung. Die Tourismusfachschule in Sierre kombinierte meine Anforderungen an eine Weiterbildung ideal und es hat mich gepackt.

Mit vielen Ideen und voller Begeisterung stieg ich in das Praktikum ein – aber nach einigen Monaten holte mich die Realität wieder ein. Ich begann die Grenzen des Realisierbaren zu erkennen und hatte stark das Gefühl, ich müsse schnellstens aus der Tourismusbranche heraus und wieder zurückkehren ins gute Team der Bank.

Ich hartete aber aus und meine Einstellung wandelte sich dann etwa in der Mitte des Praktikums. Ich begann aus den persönlichen Erfahrungen heraus die Chancen des Machbaren zu erkennen.»



*Susanne Affolter
schätzte das Lernen
von Kommunikationstechnik.*



*Rolf Zürcher wollte
eine praxisbezogene
Ausbildung.*

«Mein Ziel ist der Incoming-Tourismus, das interessiert mich sehr. Spezialisieren möchte ich mich in nächster Zukunft im Bereich Marketing. Ich strecke meine Fühler nach einer Tätigkeit im Raum Zürich aus. Erstens lebt dort mein Freund und zweitens glaube ich, dass es dort mehr Möglichkeiten gibt. Mir gefällt an den Berufen im Tourismus vor allem ihre Vielseitigkeit und dass ich stetig vor neue Herausforderungen gestellt werde. Auch sagt mir eine gewisse Hektik zu.

Ich bin in Visp im Wallis aufgewachsen. Nach meiner B-Matur mit

Latein habe ich einen Bezug zur Praxis gesucht. Ich versuchte mich zunächst in Journalismus. Die Kontakte waren vielseitig, die Arbeit abwechslungsreich und die Hektik gefiel mir ganz gut. Trotzdem, das war's nicht.

Ich suchte nach einer Ausbildung, in welcher Theorie und Praxis gleichwertig angeboten werden. Als sich dann die Tourismusfachschule Sierre an einem Abend vorstellte, war ich begeistert davon und meine Erwartungen haben sich nun auch erfüllt. Ich konnte eine breite Ausbildung absolvieren, in der viele Bereiche berück-

sichtigt wurden. Ich schätzte, dass Eigeninitiative gefördert und gefördert wurden und dass die Ausbildung praxisnah war. Allerdings werden in einigen Fächern recht gute Kenntnisse vorausgesetzt. Zum Beispiel in Wirtschaft oder Buchhaltung.

Mein Praktikumsjahr verbrachte ich in Zermatt, wo es mir sehr gut gefiel.

Ich konnte dort bei Projekten mitwirken, konnte einige auch selber übernehmen und hatte Kontakte mit Leistungsträgern, Journalisten, und Kunden.»

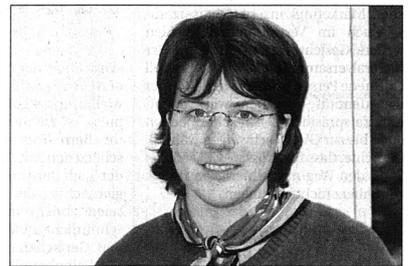
Ich machte einen Sprachaufenthalt in den USA und war fasziniert vom Reisen. Dass es eine Tourismusfachschule gibt, erfuh ich erst bei meiner Rückkehr vom Berufsberater.

Mich faszinierte das Konzept von Sierre und ich wurde nicht enttäuscht. Nach den eineinhalb Jahren Theorie freute ich mich auf das Praktikum, das ich in einem kleinen Reisebüro in Zürich absolvierte. Dort war ich mit dem Chef allein und konnte alles selbstständig tun.

Die Erfahrung war sehr wertvoll – dennoch stellte ich fest, dass die Tätig-

keiten in einem Reisebüro auf die Dauer nichts für mich ist. Mir ist die Abhängigkeit von politischen Ereignissen, wie ich sie während meines Praktikums im letzten Herbst erfuh, zu gross und zu bedrohlich.

In der Tourismusfachschule habe ich meine Teamfähigkeit entwickeln können und lernte zudem viel über Informatik. Ich wundere mich allerdings, dass die zweite Sprache nicht Englisch ist, sie wäre die internationale Sprache und sie zu beherrschen erachte ich als wesentlich wichtiger als das Französische.»



*Ariana Bellwald fand
das Fördern der
Eigeninitiative gut.*



*Evelynne Jeannerat
stellte sich mehrmals
die Sinnfrage.*

«Für meine Zukunft im Sommer kann ich mir verschiedene Szenarien vorstellen. Am liebsten würde ich bei einer Event-Organisation mitarbeiten. Da dort allerdings meist finanzielle Beteiligung und/oder Erfahrung gefragt ist, kann ich mir auch vorstellen, temporär zu arbeiten und an verschiedenen Orten Erfahrungen zu sammeln. Gerne würde ich auch selber Reisen unternehmen. Viel weiter will ich mich gar noch nicht festlegen.

Nach meiner Kindheit in Randa im Wallis machte ich in einer Bank in Zermatt eine KV-Lehre. Als ich an einem

Vortrag von der Tourismusfachschule Sierre hörte, war ich von der Vielfaltigkeit der Themen und der Ausbildung begeistert und machte die Aufnahmeprüfung.

Bevor ich allerdings die Schule begann, sammelte ich noch während acht Monaten Erfahrung im erlernten Beruf und ging für viereinhalb Monate nach England, um dort die englische Sprache richtig zu lernen.

Die anschließende Ausbildung an der Tourismusfachschule gefiel mir gut – sie ist breit gefächert, praxisbezogen und ich lernte mich persönlich

und meine Grenzen gut kennen. In den zahlreichen Gruppenarbeiten habe ich auch viel über Teamfähigkeit und Sozialkompetenz gelernt.

Mein Praktikumsjahr verbrachte ich bei «Bike Adventure Tours» im Kanton Zürich. Es war ein spannendes und sehr lehrreiches Jahr bei einem Tour-Operator. Ich bin vom Team gut aufgenommen worden und konnte alle Aufgaben selbstständig übernehmen. In der Praxis wurden mir anschaulich und lebendig Inhalte zu Begriffen aus Geografie und Informatik vermittelt.»

Wenn ich im Sommer hie: abschliesse, möchte ich, wenn irgendwie möglich, einen Fachhochschulabschluss erreichen. Da sind im Moment Verhandlungen zwischen der Schule und verschiedenen ausländischen Universitäten im Gange, die das ermöglichen sollen.

Mein Basiswissen möchte ich in Richtung Marketing erweitern. Früher oder später möchte ich in China arbeiten und den Chinesen die Schweiz als Reiseziel nahe bringen.

Ich bin in Biel aufgewachsen. Als ich mir gegen Ende meine Gymnasiumszeit ernsthafte Gedanken zu ma-

chen begann, in welche Richtung es denn weitergehen sollte, war mir nur eines klar: Auf keinen Fall Lehrerin werden!

Meine Stärken liegen im Sport, in der Musik und eigentlich in den Sprachen. Auch interessieren mich Länder und Kulturen. Die Tourismusfachschule in Sierre mit ihrem zweisprachigen Konzept schien mir eine gute Möglichkeit zu sein, mich meinen Interessen entsprechend auszubilden.

Während den ersten drei Semestern wurde uns vor allem Basiswissen vermittelt. Und da stellte ich mir

immer wieder die Sinnfrage: Was lernt man hier eigentlich? Ich erlebte dann aber im Praktikum, dass ich aus der Praxis heraus die Theorie eigentlich doch sehr viel besser verstehen konnte.

Mein Praktikum absolvierte ich in China. Während eines ganzen Jahres arbeitete ich bei Schweiz Tourismus in Peking.

Das war für mich sowohl beruflich wie auch in Bezug auf Lebenserfahrung eine sehr gute Zeit. Meine Mutter ist Chinesin, was mir natürlich, nicht zuletzt auch sprachlich, den Zugang sehr erleichterte.»



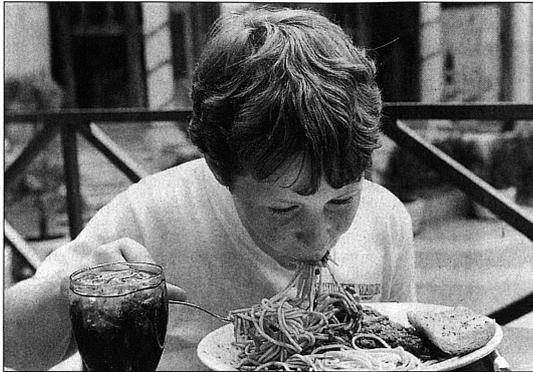
*Christine Brantschen
lernte ihre Grenzen
klar kennen.*

«LEBENSART TECHNOLOGY» / Das New Economy-Unternehmen bietet ein Datenbanksystem an, mit welchem sämtliche Datensätze in Hotels gemeinsam verwaltet werden können. Damit lassen sich gezielte Werbestrategien entwickeln. **MARIA PÜTZ WILLEMS**

Zielgruppen finden im Daten-Chaos

«Wissen Sie, wer Ihre Kunden sind?», fragt «Lebensart technology» regelmäßig diverse Hotels. Die Arabella-Sheraton Hotels versuchen nun mit Hilfe von Lebensart, darauf eine Antwort zu finden. Die Münchner Hotelgesellschaft hat gerade den Vertrag für das erste Customer-Relation-Management-Projekt (CRM) unterschrieben. Ziel ist es, durch eine gesäuberte Kundendatenbank zielgruppengerechte Marketing- und Verkaufskampagnen zu erstellen.

Fotos: htr



WELCHER GAST HAT WELCHE VORLIEBEN?
Mit Hilfe eines neuen Datenbanksystems können die Gäste erfasst und zielgruppengerechte Marketingstrategien angewendet werden.

MASSGESCHNEIDERTE ANWENDUNGEN

Das börsennotierte New-Economy-Unternehmen «Lebensart Global Networks AG» mit Sitz in Augsburg/Deutschland, unter dessen Dach u.a. die Kooperation der Design-Hotels, eine grosse Incentive-Agentur und ein Reisebüro zu finden sind, widmet sich in seiner Unternehmensparte Technologie dem Database-Management. Letztes Jahr erst hatten die Augsburger das kanadische Unternehmen «Younger Direct Marketing» übernommen. Diese brachte die Basistechnologie für das heutige CRM-Prinzip mit.

«CRM hat das Ziel, Kundenbeziehungen aufzubauen in der Absicht, die Kundenausgaben im eigenen Unternehmen zu erhöhen und somit den Lifetime-Value zu steigern», erläutert Michael Toedt von Lebensart. CRM solle den Kunden binden und ihn loyal machen, damit dieser wieder komme und bestenfalls selbst zum Empfehler avanciere, so Toedt. Laut Lebensart-Recherchen liegt der Stammkundenanteil von Reisebüros bei knapp 50%, der von Reiseveranstaltern bei 25% und der von Hotels bei nur 5 bis 7%.

OHNE KUNDENDATENBANKEN KEIN MARKETING

Marketing-Manager teilen ihre Gäste heute oft in Marktsegmente (Gruppen, Geschäftsreisende etc.) ein und reihen dann ihre Werbe-, PR- und Kundenbindungsaktivitäten – wie zum Beispiel Bonusprogramme – nebeneinander. Auf diese Weise entstehen gleichzeitig verschiedene Datenbanken, die nichts anderes können, als die Daten zu verwalten. Nutzen können

sie die Daten nicht: Sie passen weder zueinander noch lassen sie sich miteinander mischen oder aufeinander abstimmen. Durch solch ein System (-Chaos) verfügt ein Hotel womöglich über eine Fülle von Kundendaten, aber es weiss trotzdem nicht genau, was seine Kunden wünschen.

Momentan haben laut Lebensart-Recherchen angeblich nur 10% der Unternehmen ihre Kundendaten erfasst. Ohne eine Kundendatenbank aber fehlt die Grundlage für eine erfolgreiche Kommunikation mit dem Verbraucher/Gast und die Basis für aussagekräftige Analysen. Im Schnitt

sind zwischen 40% und 70% der Kundendaten heute falsch oder nicht mehr gültig. Der Unternehmensberatung KPMG zufolge glaubt zwar die Mehrheit der Manager an CRM, aber nur jeder zweite kann damit wirklich etwas anfangen. Trotz dieser Wissenslücke werden im Schnitt 328 000 Euro pro CRM-Projekt investiert. Nur 30% bis 50% davon bringen den gewünschten Erfolg.

AUS DREI «SMITHS» WIRD NUR NOCH EIN SMITH

Das Lebensart-technology-System «Smart» mit seinen 14 Modulen soll dem abhelfen. Schritt für Schritt bringt Lebensart Klarheit in die Kundendatenbank: Mit «Smart iq» (Smart intelligence query) werden die bestehenden Daten zuerst einmal – in einer zeitraubenden Aktion – bereinigt. Dabei haben Lebensart-Mitarbeiter schon die unmöglichsten Kommentare gefunden: So steht (er Concierge-Hinweis «Gast braucht ein Gänschiss») schon mal in der Strassen-Zeile, Titel stimmen nicht, Firmen- und Privatadressen werden verwechselt. Jeder Datensatz wird deshalb sechsmal überprüft. Taucht der Familienname Smith beispielsweise mehrfach auf, wird aus dreimal Smith nur noch einer. Smith wird so schrittweise auch identifiziert als Mitarbeiter einer Firma, parallel aber auch als Angehöriger eines

Haushaltes. Letztlich sehen die Datenanalytiker, wie viele ihrer Hotelgäste sogar in derselben Firma arbeiten. Bill Smith privat lässt sich dank der Eingabe seines Buchungsweges so auch eindeutig seinem Reisebüroagenten zuordnen, denn das Reisebüro gibt sich durch die IATA-Nummer zu erkennen. Bucht Bill Smith jetzt mal direkt, beispielsweise über «SRS Worldhotels», so kann das System auch diese Unterschiede festhalten und zuordnen. Nach mehreren Versuchen kennt das Hotel so das Buchungsverhalten von Bill Smith. Der gläserne Gast bekommt bereits ein Profil.

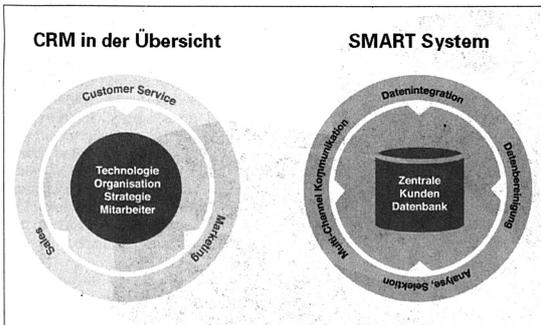
GEZIELTE BINDUNGSPROGRAMME AUFSTELLEN

Im nächsten Schritt kann Lebensart nun die bestehenden Daten um neue Angaben wie zum Beispiel Alter, Einkommen oder Wohnsituation ergänzen. Danach ist es möglich, die Kunden in acht Gruppen einzustufen, unter anderem nach Aufenthaltsdauer und Umsatz im Hotel. Auf diese Weise zeigt Lebensart die «best customers» auf – wie viele und welche Kunden zum Beispiel 80% des Umsatzes bringen.

Die logische Konsequenz: Mit diesem selektierten Datenmaterial kann das Hotel jetzt gezielte Programme aufstellen, etwa für die umsatzstärks-

ten Gäste, für die ehemals umsatzstärkste Gäste, für Kunden aus einer bestimmten Region oder für Kunden mit den gleichen Vorlieben (Golfen, Dining). Umgekehrt kann das Hotel jetzt aus den Daten ersehen, wie viele Kunden es beispielsweise aus seinem Wunschmarkt Grossbritannien schon hat und wann es aus dem Buchungsverhalten ansprechen muss. Nach Kenntnis aller Daten kann das Hotel jetzt sogar noch weitere Adressen von externen Adress-Brokern gezielt zukaufen. Alle Daten, nun nach Wunsch selektierbar, lassen sich natürlich direkt in die Direct-Mailing-Bank weiterleiten, so dass auf Knopfdruck Pakete und Promotions den Kunden per Brief oder E-Mail erreichen.

Wichtig fürs Hotel ist das Feedback aller Aktivitäten. Da die Datenbank festhält, wann welcher Kunde zu welchem Thema angeschrieben wurde, ist auch eine Kontrolle einfach. Um Kunden vor einer Mail-Flut zu schützen, wird er nach bestimmten Kriterien im System «gesperrt». Die Hotelmitarbeiter müssen einmal monatlich ihre Daten und Gäste-Antworten extrahieren und per Mail oder Diskette an Lebensart schicken. Das ist der einzige manuelle Schnitt im gesamten elektronischen Prozess. Nur so aber ist Lebensart in der Lage, jede Mailing-Aktion exakt auszuwerten.



Kreativer Tourismuskopf

In ihrer März-Ausgabe hat die Redaktion der britischen Ausgabe von Condé Nast Traveller den Vorstandsvorsitzenden der «Lebensart Global Networks AG» und der «Design Hotels Inc.», Claus Sendlinger, in die Top-50-Liste der weltbesten Tourismus-Experten aufgenommen.

Die Hitliste enthält die 50 interessantesten Köpfe in der Tourismusindustrie, eingeteilt in die Zielgebiete Afrika, Asien, Amerika/Karibik, Europa/Mittlerer Osten, Australasia/Südsee, Nord-/Südpol sowie global. Gemeinsam mit sieben anderen Per-

sonen, hat das Gremium Claus Sendlinger in die Gruppe der international kreativsten und innovativsten Tourismusunternehmer platziert. Ausgezeichnet und hervorgehoben wurde «sein Talent, Trends für die übernächste Generation in der Tourismusbranche besonders früh aufzuspüren und daraus zukunftsweisende Konzepte zu entwickeln», schreibt die Redaktion.

Als Beispiel wird die erfolgreiche Markteinführung der Lifestyle-Reisemarke «design hotels» genannt. MAP

146 000 Franken Basisinvestition

Die 14 Module, die Lebensart anbietet, sind alle untereinander kombinierbar und vernetzbar. Dazu zählen auch Web-Produkte, von denen beispielsweise auch ArabellaSheraton Gebrauch macht. Bestellt jemand beispielsweise online den Newsletter der Hotelgruppe, landen seine Daten in der grossen, gesäuberten Datenbank. Dadurch ersieht die Hotelgesellschaft, wer welche Unterlagen übers Web bestellt hat und auch, wer auf welchen Kanälen bucht.

Wer das «Smart»-System nutzen will, muss mindestens 146 000 Fran-

ken als Basisinvestition kalkulieren. Michael Toedt von Lebensart schätzt, dass das System allenfalls für kleinere Hotelgruppen oder für Hotels ab 350 Zimmern interessant werden könnte. Der Preis beinhaltet die Lizenzgebühr, die Lebensart immer jährlich vergibt; ferner stehen die Account-Manager von Lebensart ihren Kunden jeweils 20 Stunden im Monat zur Verfügung. Sie analysieren gemeinsam die Daten und erstellen Strategien. Wer noch mehr Unterstützung will, muss bei Lebensart Consulting-Stunden buchen. MAP

Reklame

- Eröffnen Sie ein Restaurant, Hotel?
- Suchen Sie professionelle Hilfe bei der Buchhaltung?
- Wollen Sie Ihre Administration effizienter gestalten?
- Vertrauen Sie die Buchhaltung dem Fachmann an?
- Sie haben so mehr Zeit für Ihre Gäste und
- gleichzeitig eine aktuelle, klare Vorstellung Ihre Geschäftsganges

Verlassen Sie sich auf unsere Erfahrung und Fachwissen. Wir sind eine Start-up-Firma mit frischen Ideen, legen grossen Wert auf eine persönliche Dienstleistung und betreuen Sie gerne individuell.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht unter Chiffre 148335, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

SHAWNE FIELDING / Ist die Ehefrau von Thomas Borer nach der Schlammschlacht um seine Person als Expo-Botschafterin noch eine Idealbesetzung? Ja, meinen Kommunikationsprofis. Ob Shawne Fielding Borer dazu noch Lust hat, ist eine andere Frage. **DANIEL STAMPFELI**

Bleibt Shawne unserer Expo erhalten?

Was auch immer Thomas Borer in besagter Nacht im Frühlingsmonat März in der Schweizer Botschaft in Berlin getan – oder nicht getan – hat, in den Medien ist er hierzulande einmal mehr präsent, diesmal allerdings gegen seinen Willen. In diesem Zusammenhang sei die Frage erlaubt, wie sich die Affäre Borer/Ringier auf die Rolle der Botschaftersgattin als Expo-Botschafterin auswirken könnte.

«Selbstverständlich ist sie nach wie vor die Idealbesetzung für diesen Job», sagt Kommunikationsberater Klaus Stöhlker. Der Kommunikationsprofi, der die 1.-August-Feiern der Schweizer Botschaft in Berlin PR-mässig betreut, spricht in den höchsten Tönen von Thomas Borers Angetrauten: «Shawne Fielding Borer ist die beste Frau, die wir im Ausland haben.» Es sei auch klar, dass sie bei ihren Auftritten nicht die Intellektuelle spiele, sondern sie wirke dank ihrer Persönlichkeit. Beide als Ehepaar und Shawne speziell sorgen für Präsenz und Respekt im Ausland. In Deutschland habe man mit den beiden gar kein Problem. «Das Image im Ausland ist perfekt, nur wir in der Schweiz machen ein Theater», so Klaus Stöhlker.

«SHAWNE SOLL WEITER MACHEN»

Wenn sie morgen irgendwo auftreten würde, hätte sie «doppelt so viele Zuhörer als noch gestern», ist Stöhlker überzeugt. «Würde Thomas Borer stür-

zen, wäre sie noch wertvoller.» Sie habe sich in letzter Zeit sehr stark für die Schweiz eingesetzt. Wenn unser Land nun von sich aus auf ihre Dienste verzichtete, würde sich die Schweiz ihr gegenüber als undankbar erweisen. Eine andere Frage sei hingegen, ob sie den Job überhaupt noch machen wolle.

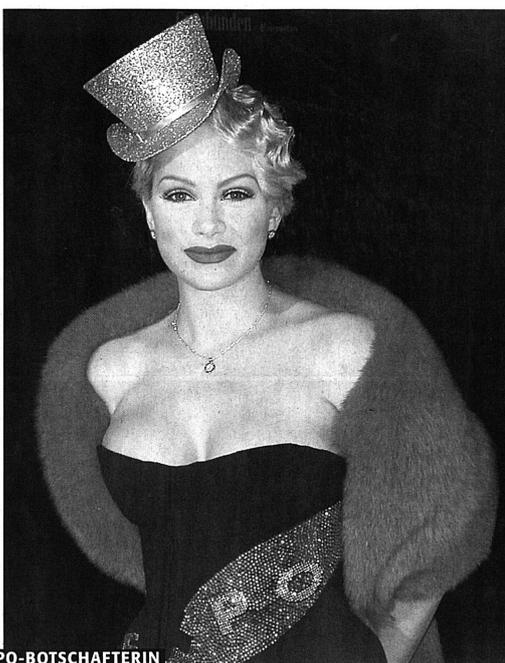
Persönlich würde Stöhlker ihr den Rat geben, «voll so weiterzumachen». Es gäbe überhaupt keinen Grund, auf das Amt als Expo-Botschafterin zu verzichten. Dass sie die Beleidigte oder Gekränkte spielen werde, glaubt Stöhlker nicht. So schnell beleidigt wie die Schweizer sei nicht schnell jemand. Entscheidend sei im Moment, dass sie zurzeit überhaupt nicht angegriffen werde. Ob Bundesrat Joseph Deiss nach Gesprächen mit Thomas Borer noch zu ihm steht oder ihn fallen lässt, sei der nächste wichtige Punkt.

NACH WIE VOR IM INTERESSE DER SCHWEIZ

Stöhlkers Meinung schliesst sich auch der Kommunikationsberater Iwan Rickenbacher an: «Ich bin gegen Sippenhaft. Die Angelegenheit betrifft nicht sie, sondern ihren Mann.» Shawne Fielding Borer sei geeignet als Expo-Botschafterin, und die Diskussionen um die allfälligen Eskapaden Thomas Borers hätten keinen Einfluss auf ihre Eignung.

Sollte für das Ehepaar Borer-Fielding unerwarteterweise eine schwieri-

Foto: Laurent Mischbauer



EXPO-BOTSCHAFTERIN

Kommunikationsprofis empfehlen Shawne Fielding Borer, trotz Turbulenzen in Berlin der Schweiz an der Expo.02 ihre Aufwartung zu machen.

ge Situation entstehen, werde Shawne in nächster Zeit bestimmt mit der nötigen Zurückhaltung auftreten, glaubt Rickenbacher.

Solange Thomas Borer Schweizer Botschafter ist, könne er sich – auch vor lauter Ärger über Ringier und seine Medien – nicht von der Schweiz distanzieren. Rickenbacher findet es gut, dass sich Frau Fielding Borer bisher aus der Seifenoper um ihren Mann herausgehalten hat.

KOMMT SIE ODER KOMMT SIE NICHT?

Auch für die Expo.02 ist es laut Pressesprecherin Marina Villa «keine Frage», dass Shawne Fielding Borer ihr Amt als Expo-Botschafterin ausüben kann. Sie sei für dieses Amt nach wie vor absolut willkommen. «Das würde noch fehlen, wenn die Sippenhaftung so weit ginge, dass sie für eine allfällige Liebesgeschichte ihres Mannes bestraft würde.» Marina Villa geht davon aus, dass Shawne Fielding und Thomas Borer klar zwischen der ganzen Schweiz einerseits und den Ringier-Medien andererseits unterscheiden können. «Da ist sie Profi genug.»

Bleibt die Frage, ob die Frau des von den Ringier-Medien angeschossenen Diplomaten noch Lust verspürt, die Fahnen der Schweiz an der Expo.02 hochzuhalten. Für eine persönliche Stellungnahme gegenüber der htr war sie leider nicht erreichbar.

Anzeige

Movano Chassis-Kabine

Movano

Vivaro

Combo Van

INTERNATIONAL VAN OF THE YEAR 2002 Opel Vivaro

www.opel.ch • Infoline 0848 810 880

Die neuen Nutzfahrzeuge von Opel sind ausgezeichnet.

Doppelsieg für die neue Opel Nutzfahrzeugpalette: Der Vivaro ist internationaler «Van des Jahres 2002». Der neue Opel Combo Van folgt auf dem zweiten Podestplatz. Die beiden Modelle bieten zusammen mit dem Movano individuelle Lösungen für die unterschiedlichsten professionellen Transportbedürfnisse bis 3,5 Tonnen Gesamtgewicht. Mit 2 Jahren Werksgarantie. Ausgezeichnet! Opel Nutzfahrzeuge.



Opel. Frisches Denken für bessere Autos.



MESSE / Die «Austrian Meeting & Convention Business» in Salzburg zeigte Trends im Kongresstourismus. **SEITE 10**



PETER MARTI / Der Zürcher Werber, Kommunikator und Geschäftsführer der Swiss Deluxe Hotels im Portrait. **SEITE 11**

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

SPIELBANKEN / Was geschieht mit den Casinos, die schliessen müssen?

Nur das Ende ist klar definiert

Eine Indoor-Golfanlage: das ist möglicherweise die Zukunft des Casinos Chesery in Gstaad. «Der definitive Entscheid fällt gegen Ende April», sagt Geschäftsführer Renatus Gaberell. Das Gstaader Casino zählt zu den neun Schweizer Casinos, die im letzten Oktober von der Eidgenössischen Spielbankenkommission keine definitive Konzession erhalten haben – und die sich jetzt entweder neu orientieren oder den Betrieb ganz einstellen müssen. Die Zukunft ist überall noch mehr oder weniger offen, klar definiert ist nur das Ende: In Gstaad, Biel, Genf, Locarno, Rheinfelden, Saxon, Thun und Weggis rollt die Kugel noch bis am 30. Juni, das Casino Engelberg hat den Betrieb in seiner bisherigen Form bereits Ende März eingestellt.

ENGELBERG ERHÄLT ZWEITE CHANCE

Engelberg stellt jedoch nicht nur in dieser Hinsicht einen Sonderfall dar: Weil auf der Schweizer Casino-Landkarte ein weisser Fleck im Raum Uri/Nidwalden/Obwalden besteht, können sich Gesuchsteller aus dieser Region bis am 30. Juni 2002 erneut um eine Konzession bewerben – eine Chance, die Engelberg nutzen will. Vorerst kann das Casino aber bis spätestens Ende März 2005 mit fünf Spielautomaten weiterarbeiten; die Kantone sind gemäss Spielbankengesetz berechtigt, entsprechende Bewilligungen zu erteilen. Diese kantonale Lösung prüfen gegenwärtig auch die Casinos in Biel, Gstaad, Thun und Weggis. In Rheinfelden hingegen wird am 30. Juni definitiv Schluss sein, wie Peter Ulmann, Direktor des Casinos Rheinfelden erklärt. Das Gebäude gehört der Einwohnergemeinde, diese plant die Einrichtung eines Kulturzentrums.

Noch keine Ahnung, wie es nach der Schliessung weitergehen wird, haben die Betreiber der Casinos in Genf, Locarno und Saxon. «Wir werden wohl auch bis zum Schluss nichts wissen», sagt Laurence Herren, stellvertretende Direktorin des Casinos Saxon. Die Unsicherheit ist deshalb so gross, weil die Gesellschaft, welcher das Casino gehört, erst kürzlich an die französische Groupe Partouche übergegangen ist.

In Bezug auf die Mitarbeitenden sind die Casinos bemüht, für ihre Leute neue Stellen zu finden. Rund die Hälfte der im Schnitt etwa 40 Angestellten haben bereits neue Verträge unterzeichnet, darunter auch einige in Casinos mit einer definitiven Konzession. **SS/TTRU**

Foto: Alpenarena / Ztg



RIVERRAFTEN UNTER STRENGEN SICHERHEITSTANDARDS

Trendsport-Veranstalter, die sich mit dem «S» – Safety in Adventure – zertifizieren lassen, müssen ihre Kunden informieren, für welche Touren welche Fitness oder welches Mindestalter erforderlich ist. Festgeschrieben werden aber unter anderem auch die Anforderungen an die Ausrüstung.

ADVENTURE-UNTERNEHMEN / Ab Anfang Mai wird eine Stiftung über die Sicherheit kommerziell angebotener Trendsportarten wachen – eine direkte Folge der Katastrophe im Saxetbach. **UELI HANDSCHIN**

Vertrauen kehrt langsam zurück

Am 3. Mai soll in Bern eine nationale Stiftung gegründet werden, die die Einhaltung der Sicherheitsstandards im Trendsport überwacht. Der Schweizer Tourismus-Verband übernimmt die Geschäftsstelle. Als Präsident der Stiftung ist René Burkhalter vorgesehen. Daneben werden Vertreter des Bundesamtes für Sport, der Suva, der Beratungsstelle für Unfallverhütung, des Schweizer Tourismus-Verbands und von Schweiz Tourismus Einsitz nehmen. Mit der Zertifizierung der Betriebe und der Qualitätskontrolle wurde die Firma SQS in Zollikofen beauftragt. Das Label ist ein «S» im Outfit des touristischen Gütesiegels mit dem Schriftzug «Safety in Adventure».

Nach der Canyoning-Tragödie vom 27. Juli 1999 handelte der unmittelbar betroffene Kanton Bern: Zwei Sicherheitsexperten wurden mit der Ausarbeitung von Standards beauftragt. Was zunächst als «Berne Modell» galt, ist inzwischen auf überregionale Verbindlichkeit angelegt. «Das Ziel sind national gültige Richtlinien», unterstreicht Eveline Lanz vom Berner Amt für wirtschaftliche Entwicklung.

NACHFRAGE IST WIEDER STEIGEND

Daniel Chézière, Direktor von Swissraft, einem der grössten Schweizer Veranstalter, unterstützt die prüfbar sichere Sicherheit voll und ganz. Nach dem Unfall im Berner Oberland blie-

ben die Canyoning- und Rafting-Kunden aus der Schweiz gänzlich aus. Im Vergleich zum Vorjahr reduzierte sich der Umsatz des Unternehmens 1999 um ein Viertel oder rund 500 000 Franken. Die Zahl der Beschäftigten sank von rund 80 auf 50. Im Inland sei das Vertrauen ruiniert gewesen, stellt Chézière im Rückblick fest. Auf die Nachfrage ausländischer Gäste hatte die Katastrophe hingegen erstaunlicherweise kaum einen Einfluss.

Laut Chézière hat sich das Geschäft erst im vergangenen Jahr deutlich erholt. Als erste kamen die Stammgäste zurück, die für rund 30% der Buchungen sorgen. Doch auch die Zahl der Abenteuerer, die sich den Kitzel zum ersten Mal gönnen, ist inzwischen wieder steigend. Nach wie vor zurückhaltend zeigen sich indes Unternehmen, die früher ihre Belegschaften auf Betriebsausflügen noch mit Vorliebe ins Wasser schickten. Doch Chézière ist überzeugt, dass sich auch diese Kundenschaft bald wieder einstellen wird.

«TRANSPARENZ AUF ALLEN STUFEN»

Auch Roli Gähwiler begrüsst ohne Wenn und Aber verbindliche Sicherheitsstandards. «Alle operativen Abläufe sind nun schriftlich festgehalten, und dadurch herrscht Transparenz auf allen Stufen», unterstreicht der technische Chef von Swissraft, das als eines von drei Unternehmen im Rahmen der Pro-

jektphase zertifiziert worden ist. Die Grundlage der Sicherheitsstandards bildet eine Risikoanalyse jedes einzelnen Produktes – was bereits das Buchen einschliesst. Kundinnen und Kunden sind zwingend zu informieren, für welche Touren welche Fitness oder welches Mindestalter erforderlich ist. Festgeschrieben werden die Anforderungen an die Ausrüstung, und detailliert umschrieben sind sowohl die Ausbildung der Führer als auch der Ablauf der Prüfungen, an denen sie ihr Können unter Beweis zu stellen haben.

Die Beurteilung der Wetterlage wird nicht mehr einfach der intuitiven Beurteilung der Führerinnen und Führer überlassen. Eine genaue Checkliste soll grobe Fehleinschätzungen verumöglichen. Kernpunkt ist die Risikoanalyse vor Ort. In allen befahrenen Flüssen werden Markierungspunkte festgesetzt, die jeder Guide zu kennen hat. Übersteigt der Wasserstand diese

Marken, dürfen die Führer eine Tour gar nicht erst antreten. Gedacht werden muss aber auch an Risiken, die auf den ersten Blick gar nicht ins Auge fallen. So ortet Gähwiler eine der grössten Gefahrenquellen vor dem eigentlichen Abenteuer, weil sich die Kunden auf dem Weg zu den Einstiegen in die Flüsse mitunter im Bereich befahrener Strassen bewegen müssen.

RAHMENGESETZ IST IN ARBEIT

Die neuen Standards werden dem Bund als Vorgabe dienen: Im Nationalrat ist im Herbst letzten Jahres ein Vorstoss überwiesen worden, der ein Rahmengesetz für kommerzielle Trendsportangebote fordert. Derzeit liegt das Geschäft bei der Rechtskommission des Nationalrates. Mit einem Inkrafttreten ist frühestens in drei Jahren zu rechnen.

Kein neuer Trend auszumachen

Ist die Entwicklung zu immer extremeren und risikoreicheren Nervenziteln ungebrochen? Laut Daniel Chézière, Direktor Swissraft, ist derzeit keine neue «Sportart» auszumachen. Das diesjährige Angebot von Swissraft enthalte nichts grundsätzlich Neues. Doch viele Anbieter versuchen es mit neuen Varianten alt-

bekannter Themen. So bietet beispielsweise die Alpin Raft GmbH in Interlaken in diesem Jahr zum ersten Mal «Canyoning-Jumping» an: Von einer Plattform führt der Sprung in eine 80 Meter tiefe Gletscherschlucht. Die Nachfrage nach der neuen Mutprobe ist laut den Veranstaltern «sehr zufriedenstellend». **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

IHR GASTROPARTNER MIT STARKEN MARKEN.

Scano

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

sulcusag.ch

Ihr Partner für
**Front-Office
Lösungen**

Infoline: 041 289 10 10

**LUZERN
HOTELS**

Der Online-Stellenmarkt
der Luzerner Hotellerie

www.
luzern-hotels.ch

St. Karlstrasse 74 • CH-6004 Luzern
Telefon 041 241 10 30 • Fax 041 241 10 32
info@luzern-hotels.ch • www.luzern-hotels.ch

noteljob

Die Stellenvermittlung
für Hotellerie
und Gastronomie

Suchen Sie ...
MitarbeiterInnen?
eine neue Stelle?

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

Cafitesse
das Kaffeesystem

Frühstückskaffee
frisch und schnell
zu jeder Zeit

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch

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

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/41 0'15'57 - 079/422'37'24
FAX 055/41 0'41'06

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

Pächterehepaar

Kleininventar und Wärmelager müssten übernommen werden. Jahresmiete mit Kaufrecht.

Offerten unter Chiffre Q 005-183248, an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 147885/082708

Italien

Hotel am Luganersee

29 Zimmer, Sonnenterrasse,
Euro 2 250 000.-

Luganer See Immobilien
Tel. +39-347-153 8634,
Fax +39-0344-74 21 14
Email: luganersee@tiscalinet.it

148259/418182

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

RESTRUKTURIERUNG
SANIERUNG
in Tourismus/Hotellerie

Unternehmenskrise?

Wir begleiten Sie diskret,
effizient, persönlich.

- Sanierungskonzepte
- Bankverhandlungen
- Stärkung des Erfolgspotenzials
- Turnaround

Gsell & Partner GmbH

Restrukturierungen

Zentralstrasse 10 · CH-6003 Luzern

Tel. 041 220 2000 · Fax 041 220 2001

e-mail: info@gsellundpartner.ch

Internet: www.gsellundpartner.ch

Zu verkaufen in der Stadt Luzern:

Restaurant/Bistro/Bar

inkl. der ganzen Liegenschaft mit Büros und Wohnungen, total 70 Plätze, zusätzlich idyllische Terrasse mit 30 Plätzen, zentrumsnah, geeignet für Unternehmer, die ein spezielles Konzept in der Gastronomie verwirklichen möchten. Miets/Pacht ausgeschlossen.

Verhandlungspreis 1,75 Mio.

Solvente Interessenten mit Kapitalnachweis melden sich nur schriftlich bei:

Immobilienrehand AG

info@immostamm.ch
Theatersstrasse 7, Postfach 4463
6002 Luzern

In Ascona TI, an strategischer Lage

Snackbar-Restaurant

zu verkaufen. Ganzjahresbetrieb, 70 Plätze + 40 Plätze Terrasse. Interessante Miete.

Angebote unter Chiffre 148300, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148300/090389

Der schönste Gastrobetrieb der Region

Zu verkaufen in Amriswil/TG an hoch frequentierter Lage, sehr präsentable, historische, 1990 neu und stilvoll erbaute

Restaurant/Hotel-Liegenschaft Hirschen

Gaststube/Bar 38 Pl., Speiserestaurant 36 Pl., exklusive Gartenwirtschaft 50 Pl., Sitzungszimmer 20 Pl., Moderne Küchenanlage, 8 Gästezimmer, im 3. OG 2 x 2'/-, Zi-Whg., 1 x 3'/-Zi-Whg., genügend Parkplätze, 1008 m² Grundstückfläche, 2602 m² umb. Raum

Der VIP von Fr. 1,2 Mio. liegt weit unter den Erstellungskosten

E-Mail: thoma.immo@tinet.ch
Internet: www.immopol.ch/thoma

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

KYOTO

Japanisches Restaurant

Wir vermieten das in der Zentralschweiz bestens eingeführte und bekannte Restaurant Kyoto in der Stadt Luzern. Interessante Übernahmebedingungen. Gute Existenz für versierte Gastronomie-Fachleute.

MUSEGG IMMOBILIEN AG
Telefon: 041 249 40 92
www.musegg-immobilien.ch

Gastronomisches Juwel Restaurant Walliserkanne nach Vereinbarung zu vermieten

Im Herzen von Thun gut besuchtes Spezialitäten-Restaurant mit konkurrenzlosem Konzept und grosser Stammkundschaft.

Inventar ca. Fr. 70 000.- kann aber auch gemietet werden.

Solvente Interessenten melden sich bei Herrn Cardi, Gasthof Grizzlybar, 3636 Längenbühl, Telefon 033 356 26 55.

143974/416380

Im Berner Oberland

An der Riviera des Thunersees verkaufen wir sehr gepflegtes

Hotel/Restaurant mit Saal und 25 Zimmern

- ✓ Gartenterrasse 100 Plätze
- ✓ Restaurant 80 Plätze
- ✓ Bootssteg 9 Plätze
- ✓ direkter Seeanstoss

Interessenten melden sich unter Chiffre S 005-187572 an Publicitas AG, Postfach, 7621, 3001 Bern.

P 148261/082708

Innenstadt Bern

Zu verkaufen

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

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

Anfragen unter Chiffre Y 005-182903, an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 147002/082708

Ein Glas Wein und die Skyline von Zürich
Vermietung von 410 m² im 17. Obergeschoss zur Einrichtung eines Restaurants

Die Stadt Zürich hat das am Cityrand gelegene Hochhaus Werdstrasse 75 zur Einrichtung eines grossen Verwaltungszentrums erworben. Das weitherum höchste Gebäude bietet eine einmalige Aussicht auf Stadt, See und Uetliberg.

Im obersten Geschoss ist ein öffentlich zugängliches Restaurant mit einem gepflegten, jedoch nicht in der Hochpreisklasse angesiedelten Angebot geplant. Die Beteiligung an den Investitionen durch den Mieter ist erwünscht.

Interessierte erhalten eine Dokumentation bei

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich
Peter Gschellhammer (01/216 52 67, Fax 01/216 53 59)
E-Mail: peter.gschellhammer@lvz.stzh.ch



LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG
DER STADT ZÜRICH

Zu vermieten per 1. Dezember 2002
neues Restaurant

HOTEL BÄREN

St. Moritz

Dem Gäste-Trend folgend trennen wir unser 4*-Hotel Bären in St. Moritz von der Restauration (separater Eingang) mit 60 + 25 Plätzen. Unser Haus ist ein 2-Saison-Betrieb mit 103 Betten, Hallenbad, Dampfbad und Fitness-Bereich, eigenen Parkplätzen, 5 Gehminuten vom Zentrum entfernt. Sind Sie eine motivierte Persönlichkeit mit vielen Ideen, haben Sie bereits Führungserfahrung im Gastgewerbe? Suchen Sie die Möglichkeit, einen Betrieb selbständig und mit viel Initiative zu führen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen:
Hotel Bären, Familie Degiacomi,
Via Maistra 50, 7500 St. Moritz,
Telefon 081 833 56 56, E-Mail: baeren@bluewin.ch

148323/033545

Über Immobilien und Limousinen.**htr**

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Zu verkaufen

BUSINESS-HOTELS
IM STADTZENTRUM ODER IN GROSSAGGLOMERATION

2-Stern Hotel im Grossraum Zürich
an guter Verkehrslage mit direkter Busverbindung,
Nähe Autobahnanschluss
30 Hotelzimmer, Restaurant mit 120 Plätzen, Bar,
Seminarräumlichkeiten mit Platz für 40-60 Personen,
Parkplätze

3-Stern Hotel im Zentrum von La Chaux-de-Fonds
sehr ruhig gelegen nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt
ca. 40 Gästezimmer, Restaurant mit 100 Plätzen, Bar,
Seminarmöglichkeiten, Fitness und eigene Parkplätze

Weitere Angebote direkt auf unserer Internet-Seite
www.sgh.ch

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich
Tel. 01 209 16 16, Fax 01 209 16 17
Frau A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch)

STADT BERN / Weniger Logiernächte, mehr Kapazität

Berner Widerspruch

Am Berner Guisanplatz ist der Spatenstich für drei Accor-Hotels der Marken Novotel, Ibis und Etap mit insgesamt 330 Zimmern erfolgt. Drei-Sterne-, Zwei-Sterne- und Ein-Sterne-Betrieb werden ihr gemeinsames Opening im Februar 2004 haben. Ein Jahr später wird die Migros im Freizeit- und Einkaufszentrum Brünnen ein neues Hotel mit 150 Betten in Betrieb nehmen. Aber die Zahl der Logiernächte in der Stadt Bern ist

gemäss der Bilanz für 2001 gegenüber dem Vorjahr um 3,5 Prozent auf 515 425 gesunken. Der «Bund» zitiert Peter Schiltknecht, den Präsidenten der Bern Hotels: «Die Accor-Gruppe wird neue Leute nach Bern bringen, doch sie werden uns auch Kunden wegschnappen.» Und Schiltknechts Stellvertreter, der «Allegro»-Direktor Patrick Scherrer, erwartet ein «noch härteres Ringen im Businessbereich». **KJV**

Rekordwinter, Sommer-Baisse

Seiler Hotels Zermatt AG. Einen Rekordwinter (+6,7%) und eine klar rückläufige Sommerzeit (-14%) hatten die Seiler Hotels im Geschäftsjahr 2000/2001 zu verzeichnen. Allerdings sei der Vormarsch aufgrund des starken Zustroms von US-amerikanischen Touristen ausnehmend gut gewesen. Das Total der Logiernächte in den vier Hotels ist gemäss «Walliser Boten» auf 123 653 Einheiten (-7,7%) gesunken. **KJV**

«BAUR AU LAC» ZÜRICH / Bewegte Hotelgeschichte von 1844 bis heute

«Die Memoiren eines Palace»

Das Hotel Baur au Lac gilt in Zürich als Institution und bewahrt seit 1844 seine Reputation als eines der führenden Luxushotels der Welt. Heute in der Hand der sechsten, mit der Gründerfamilie verschwägerten Generation, hat das Traditionshaus dem Verfasser Jean des Cars den Zutritt zu seinem noch unveröffentlichten Archiv gestattet. Des Cars' bewegtes Portrait des «Baur au Lac» erscheint in englischer,

deutscher und französischer Sprache.

Das Werk beginnt in der Zeit von Johannes Baur und führt die Leserschaft in die Epoche der heutigen Besitzerfamilie Kracht. Diese Hoteliersdynastie hat während 158 Jahren sehr viele interessante Gäste empfangen und beherbergt. Zum Inhalt gehören auch die Anekdoten, Erinnerungen und Zeugnisse von illustren oder anonymen Persönlichkeiten,

Berichte über politische und soziale Veränderungen, Aufzeichnungen der Modernisierung und der Vergrößerung des Hotels sowie das Wirken engagierter Direktoren. **KJV**

Das Buch erscheint auf französisch, englisch und deutsch unter den Titeln «Mémoires d'un Palace», «Memories of a Palace» und «Memoiren eines Palace» in der Edition Flammarion. Gebunden, 160 Seiten, 200 Bilder, Format 210 x 280 mm. Preis in der Schweiz: Fr. 77.40.

HILTON ZÜRICH AIRPORT / Umbau nach neuartigem Gestaltungskonzept ist bald fertig

Zürcher Hotel-Design für Flieger

Mit innovativem Design haben die Schweizer Designer Pia Schmid und Karsten Schmidt das «Hilton Zurich Airport» in ein modernes und elegantes Hotel verwandelt. Die Fertigstellung des Umbauprojekts ist für Ende April 2002 geplant. Das Hilton feiert das dreissigste Jahr seines Bestehens. Seit Oktober 1999 wurde ein Betrag von 42 Mio. Franken in die Gesamtrenovierung und den Umbau des Hauses investiert, das sich im Besitz von Hilton International befindet.

Willy Blattner, der Generaldirektor des Hilton Zurich Airport freut sich «ausserordentlich, dass wir dieses grosse Projekt innerhalb des geplanten Zeitraums und mit minimalen Unannehmlichkeiten für unsere Gäste erfolgreich abschliessen konnten.» Sein Team sei «stolz, nun ein völlig neues Produkt von höchster Qualität anbieten zu können».

DESIGNER-ETAGE AUF DAS HOTEL GEBAUT

Eine ganze Etage mit 46 Executive-Designer-Zimmern und -Suiten wurde auf das bestehende Hotel gebaut. 14 der bestehenden Zimmer wurden vergrössert und in Konzept-Zimmer mit dem Thema «Entspannung» umgewandelt. Sie verfügen zum Beispiel über einen ergonomischen Relax-Stuhl und CDs mit Entspannungsmusik, während die Badezimmer mit Fernseher, regulierbarer Lichtstärke, Aroma-Kerzen, Badesalz und anderen exklusiven Pflege-Artikeln ausgestattet sind. Die restlichen der nun insgesamt 323 Zimmer wurden renoviert. Der multi-funktionale «Panorama Saal», mit einer Kapazität von bis zu 260 Personen und mit modernster Ausstattung, wurde ebenfalls auf das bestehende Gebäude gebaut. Es entstanden insgesamt 22 individuelle Konferenz- und Veranstaltungsräumlichkeiten für jegliche Art von Anlass.

Der Hotelbetrieb wurde während des ganzen Umbaus weitergeführt. Dabei kam es zu vorübergehenden Verlusten an Kapazitäten vor allem im Konferenzbereich. Durch präventive Planung seien die Unannehmlichkeiten für die Hotelgäste auf ein Minimum reduziert worden, betont die Hotelleitung. **KJV**



Konzeptzimmer mit dem Thema «Entspannung».

ZENTRALWÄSCHEREI GSTAAD SAANENLAND / Rund 36 Hotels nutzen die genossenschaftlich organisierte Wäscherei. Wer hier waschen lässt, hat dadurch Ressourcen für anderes frei. **CHRISTIAN FINK**

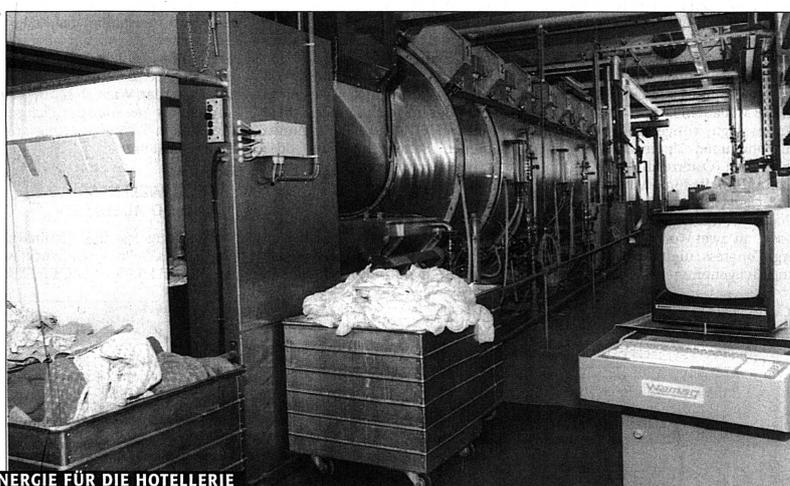
Es geht auch ohne eigene Lingerie

Rund 900 Tonnen Wäsche werden in der Zentralwäscherei Gstaad-Saanenland jährlich von 36 Mitarbeitenden gesäubert. Im Januar und Februar steigt die Zahl zwischenzeitlich jeweils noch um einige zusätzlich Mitarbeitende an. Beteiligt an der genossenschaftlichen Wäscherei sind Hotels der verschiedensten Kategorien und Ausrichtungen, 26 an der Zahl. Gewaschen wird überdies noch für etwa zehn weitere Hotels, die nicht der Genossenschaft angehören, für dieselben Leistungen jedoch etwas mehr bezahlen.

UNTERSCHIEDLICH STARKE AUSLASTUNG

Die Einführung einer Hotel-Zentralwäscherei ist mit Rationalisierungsmaßnahmen begründet worden, wie auch der frühere Präsident, Hansruedi Schaerer, in der Jubiläumsbroschüre des Betriebes bekräftigte: «In der Hotellerie kennt man doch längst schon die Probleme der Wäscherei. Gerade in mittleren und kleineren Betrieben, wo die Angestellten in der Wäscherei oder in der Lingerie nicht voll beschäftigt werden können, kommt es nicht selten zu Konflikten, zumal das betreffende Personal auch in anderen Betriebszweigen eingesetzt werden muss. Hinzu kommen die oft zu kleinen Räumlichkeiten, die Stand-

FOTOS: ZVG



SYNERGIE FÜR DIE HOTELLERIE

Die Zentralwäscherei Gstaad-Saanenland verarbeitet von der Unterwäsche bis zum Ballkleid alle Aufträge der regionalen Genossenschaftspartner und ihrer Gäste.

ortfrage und nicht zuletzt der Personalmangel.»

Die Hotel-Zentralwäscherei wird entsprechend der Gästezahl in den verschiedenen Saisons unterschied-

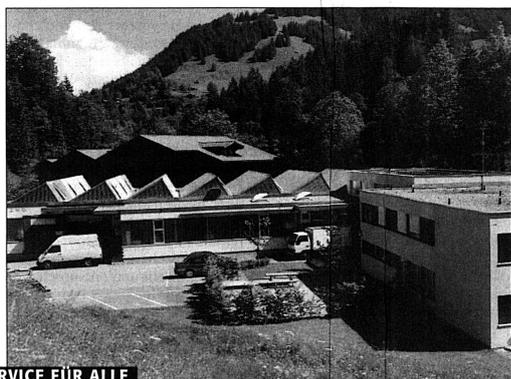
lich intensiv benutzt. Im April und Mai sowie im November und Dezember «steht die Infrastruktur des Betriebs», so Betriebsleiter Thomas Behrend, «sozusagen still». Dies sei ein Problem in einer Region, wo die Arbeit saisonal anfallt. «Wir haben keine Kunden wie

im Unterland, mit denen wir dies kompensieren könnten. Gleichwohl bieten wir den vollen Service an.»

Dies führt unter den Genossenschaftlern selbstverständlich immer wieder zu Diskussionen. Doch Behrend ist überzeugt, dass die Zentralwäscherei für die Hotellerie weiterbetrieben wird: «Als kostendeckender Faktor führen wir den Betrieb auch für den Privatkunden weiter, dies sicherlich zu anderen Preiskonditionen. Wir bieten eine Dienstleistung, die funktioniert.» Abgedeckt wird das gesamte Spektrum, «von der Reinigung der Unterhose bis hin zum Ballkleid». Für den Laundry-Service ist täglich ein Chauffeur unterwegs; auch die Hotelwäsche wird abgeholt und wieder an den Bestimmungsort zurückgeführt.

PREISGEWINN «TOURISMUS UND UMWELT»

Die Einführung der Zentralwäscherei hatte nicht nur ökonomische, sondern auch ökologische Bedeutung. Waren Personalknappheit, zu wenig Saisonbewilligungen, zu wenig Personalkapazitäten und überalterte Lingerie in den Hotels die Hauptgründe für die Gründung der Zentralwäscherei, so trägt sie durchaus auch etwas zur Umweltschonung bei. Damals, in den Gründerjahren hatte zwar noch niemand einen Gedanken daran verschwendet; 1990 ist die Zentralwäscherei vom Verkehrsverband Bernerland jedoch genau hierfür mit dem Umweltpreis «Tourismus und Umwelt» ausgezeichnet worden. Das zunehmende Umweltbewusstsein in der Bevölkerung hat den Wäscheberg in den vergangenen Jahren deutlich kleiner werden lassen. Oder wie es Thomas Behrend ausdrückt: «Der einzelne Gast generiert weniger Wäsche.»



SERVICE FÜR ALLE

Der Gstaader Zentralwäscherei ist der Laundry-Service Gstaad für die einheimische Bevölkerung und die Chaletgäste des Saanenlandes angegliedert.

1,25 Millionen Stück Mietwäsche

Nach dem Erstellen einer Projektstudie, befristeten von den 15 Stimmberechtigten Mitgliedern des Hoteliervereins Gstaad 1968 gleich deren 14 den Bau einer Hotel-Zentralwäscherei. Im Juni 1969 nahm die Genossenschaft Hotel-Zentralwäscherei Gstaad-Saanenland dann bereits die Arbeit auf. Die Investitionen für den Betrieb inklusive Maschinenpark beliefen sich auf 2,32 Millionen Franken; die Hoteliers kassierten sich mit 400 Franken pro Bett in die Genossenschaft ein. Es wurde

anfänglich für 78 000 Franken Mietwäsche gekauft, von der 10 500 Stück ausgeliehen wurden. Heute wird mehr als die zehnfache Anzahl Mietwäsche, nämlich 1,25 Millionen Stück, ausgeliehen.

Im ersten Geschäftsjahr 1969/70 wurde ein Umsatz von 331 000 Franken erarbeitet, was einer Leistung von 240 000 Kilogramm Wäsche entsprach. 1991 wurde mit einem Kostenaufwand von 850 000 Franken der Laundry-Service Gstaad für die einhei-

mische Bevölkerung und die Chaletgäste des Saanenlandes an die Hotel-Zentralwäscherei angegliedert. Hierfür existieren zwei Annahmestellen in Gstaad und in Zweisimmen. Die Erweiterungen des Betriebes machten im Laufe der vergangenen drei Jahrzehnte verschiedentlich neue Investitionen notwendig: Kosten entstanden insbesondere durch den Ausbau der Arbeitsfläche, durch die Aufstockung von Personalwohnungen und durch die Erneuerung des Maschinenparks. **CF**

Fotos: Walter Georg Schemnast/Zvg



«AUSTRIAN MEETING & CONVENTION BUSINESS» IM NEUEN «SALZBURG CONGRESS»

Im Salzburger Kongresszentrum (r.) präsentierten 60 Aussteller des Bereichs Meetings, Incentives, Conventions, Events (MICE) ihre Tagungs- und Kongressangebote rund 300 Fachbesuchern.

KONGRESSE / Die Investitionswelle in Österreichs Bereich «Meetings, Incentives, Conventions, Events» hält an. Neue Kongresszentren und Angebote entstehen und bestehende werden erweitert. Dies zeigte sich in Salzburg an der Fachmesse AMCB. **TONI RÜTTI**

Kongresse bringen bis zu 1,08 Mia. Euro

Die Einnahmen aus dem Kongress- und Tagungstourismus erreichen in Österreich einen geschätzten Betrag von 876 Millionen bis zu 1,080 Milliarden Euro. Somit steht Kongresstourismus laut Österreich Werbung «für höchsten Ertrag pro Nächtigung». Im 2000 betrug die Wertschöpfung aus dem Tourismus rund 18 Milliarden Euro.

Dies sagte vorige Woche Christa Lausenhammer, Unternehmenssprecherin von Österreich Werbung in Salzburg, wo die fünfte Austrian Meeting & Convention Business AMCB abgehalten wurde. Organisiert wurde die Messe mit zwei Workshops von Salzburg Congress und Österreich Werbung. Teilgenommen haben 60 Aus-

steller und etwa 300 Fachbesucher aus dem Bereich MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Events) aus neun Ländern.

Der Anteil des Kongresstourismus erreichte dabei einen Anteil von knapp 7%. Der Anteil des Kongress- und Tagungstourismus Österreichs an den Gesamtnächtigungen liegt zwar nur bei 3,1% und 3,5%. Tagungsteilnehmer, Seminarbesucher oder Incentivetouristen geben in Österreich pro Tag etwa 364 Euro aus, während der Feriengast im Schnitt täglich nur etwa 90 Euro ausgibt. Bis zu 26 800 Personen werden in diesem Segment beschäftigt. In Österreich bemühen sich rund 557 Anbieter in

über 244 Städten und Gemeinden mit einer Gesamtsitzplatzkapazität für 392 660 Personen um die Gunst nationaler und internationaler Kongressveranstalter. 13 Prozent aller österreichischen Anbieter verfügen über die Hälfte der österreichischen Kongresskapazität. Wien steht mit einem Fünftel des gesamtösterreichischen Angebots an der Spitze, gefolgt von Tirol und Salzburg.

«FEEL WELLNESS AND DO BUSINESS»

Wie Kongress- und Seminargäste auch für das Wellnesssegment gewonnen werden können, ging aus Skizzen

hervor, die Alexandra Nöst von der Thermalquelle Loipersdorf (Steiermark) den AMCB-Besuchern präsentieren. Im Bau befindet sich ein lichtdurchflutetes Convention-Centre, das im September 2002 eröffnet werden soll. Das moderne Gebäude mit seinem V-förmigen Dach wird 630 Kongressteilnehmer aufnehmen können.

Das Konzept «Feel wellness and do business» bietet den Tagungsteilnehmern einen direkten Zugang zur Thematik mit all ihren Wellness- und Beauty-Angeboten. Durch Therapien von klassisch bis fernöstlich sollen sich die Seminarteilnehmer vom Seminaralltag erholen können. Ganzheitliches Wohlbefinden steht laut Alexandra Nöst im Vordergrund.

«Mit dem neuen Schaffelbad und einer Sonnen-Sauna ist die Thermo Loipersdorf die grösste Wellness-Oase Europas», so Daniela Riegler, Marketingverantwortliche. Die Kongress-Wellness-Kombination gebe es bisher in dieser Form noch nicht. Wer die Anlage dereinst betreiben wird, konnte sie allerdings nicht beantworten. Die Thermo Loipersdorf, die dem Land Steiermark gehörte, musste nämlich an umliegende Gemeinden und Private verkauft werden, so dass auch die Zukunft der 5,81 Millionen Euro kostenden Kongress-Anlage noch offen steht.

SYNERGIEN ZWISCHEN SEMINAR UND FERIE

Ein Beispiel, wie das Kongresssegment mit einem anderen kurzgeschlossen werden kann, um Synergien zu nutzen, zeigt auch das Hotel «Kaiser in Tirol» in Scheffau. Hoteldirektor Christian Denk lässt Erkenntnisse und Elemente aus dem Seminarwesen ins Segment Familienferien einfließen. Wie die erwachsenen Seminarteilnehmer dürfen auch die Kids im «Teen Adventure Camp» im Sommer das Klettern an der Hotelfassade und im Natur-Hochseilgarten üben. «Wir achten darauf, dass die Outdoor-Aktivitäten nicht einfach «konsumiert», sondern bewusst erlebt und entsprechend verarbeitet werden», sagt Denk. Angeboten werden vom Hotel oder in der Region Aktivitäten wie Bob-Running, Canyoning, Mountainbiken, Rafting,

Tandem-Paragliding oder etwa die Jux-Olympiade. Zur geistigen Verarbeitung der gewonnenen Eindrücke stehen im Hotel technische Hilfsmittel zur Verfügung. Die Kids können ihre Erlebnisse sogar auf der Homepage darstellen, die sie gestalten dürfen. In allen Zimmern hat es Breitband-Internetzugang.

Werden die Seminarziele und die Struktur der Teilnehmer – Alter, Nationalität, Position in der Firma etc. – dem Hotel rechtzeitig bekannt gegeben, offerieren dieses dem Veranstalter jede gewünschte Unterstützung vor und während des Seminars. Das Hotel unterbreitet beispielsweise Vorschläge fürs Rahmenprogramm, das so ausgelegt wird, dass die Teilnehmer ein paar Stunden «Urlaubsluft» schnuppern können. Denk glaubt, dass sich dies im Seminarresultat niederschlägt – und später vielleicht Buchungen für eine volle Woche Ferien bringt. «Wir erachten es auch als unsere Aufgabe, dem Veranstalter einen effizienten Umgang mit seinem Budget zu ermöglichen. Darüber hinaus erleichtern wir ihm mit einer transparenten Abrechnung «aus einer Hand» das Controlling; aus der Rechnung gehen auch alle externen Leistungen wie Transfer, Outdoor-Aktivitäten, Blumenschmuck oder Ähnliches hervor.» Bereits zum fünften Mal wurde das «Kaiser in Tirol» zum besten Seminarhotel des Tirols gewählt.



Die Infrastruktur des Hotels «Kaiser in Tirol» steht sowohl Seminarteilnehmern wie auch Familien zur Verfügung.

Anzeige

Aktionen gültig vom 15.4. bis 20.4.2002
Alle Angebote exklusive MwSt

15⁴⁵
1500 g **PICOSA**

175
50 cl

Major KM 800
Küchenmaschine
ohne Mixer

599.-

KENWOOD

Speck la
geräucht
ganze Seite

875
kg

Cantadou Terrine
Kräuter oder Meerrettich
Bidon 1250 g

18⁹⁰

Country Fries **rigemo** Country Cuts
tiefgekühlt
Karton 5 kg

319 **298**
kg

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

Moosseedorf • Heimberg • Kriens • Pratteln •
Dübendorf • Neuendorf • Rotkreuz • Chur •
Reinach • Biel • Gwislioz • Ruppertswil • Rüschi-
kon • Crissier • Dietikon • St-Blaise

Den Erfolg eines Events messen

Das es einer strukturierten und systematischen Methode bedarf, damit ein Meeting erfolgreich verläuft und kein Flop wird, erklärten an der AMCB 2002 die beiden Referenten Jan Peter Clarys und Didier Scaillet, Direktor MPI (www.mpiweb.org). Sie propagierten dabei das in den frühen 90er Jahren an der Harvard Business School entwickelte System «Balanced Scorecard», das von der MPI-Foundation und Fusion Productions weiterentwickelt worden war. Dieses Modell erlaube es den Organisatoren, den Erfolg einer Veranstaltung von verschiedenen Perspektiven aus zu beurteilen, anstatt sich ausschliesslich an den fi-

nanziellen Ergebnissen zu orientieren. Die Referenten betonten, dass nur ständige Verbesserungen und ein angestrebtes höchstes Qualitätsniveau Garantien für den Erfolg von Meetings seien. Ein Meeting-Planner müsse sich sehr intensiv mit den Bedürfnissen seines Kunden auseinandersetzen und die Ziele genau definieren. Schliesslich müsse auch dem Kongresshotel oder Kongresszentrum bis ins Detail mitgeteilt werden, was infrastrukturell und technisch von ihm erwartet werde. Nur wenn jedes Zahnrad im Gefüge eines Events ins nächste greife, lasse sich der Erfolg vorprogrammieren. **TRU**

«PALAFITTE» NEUCHÂTEL / Sandoz-Stiftung finanzierte Expo-Modulhotel High-Tech und Luxus über Wasser

Auf das Wasser hinaus wagt sich die Sandoz-Familienstiftung mit ihrem Modulhotel Palafitte in Monruz bei Neuchâtel, das am 15. April 2002 eröffnet wird. Mehr als 20 Mio. Franken hat die Stiftung in die Luxus-Pfahlbauten dieses auf die Expo.02 hin konzipierten Fünf-Sterne-Ensembles mit 40 Suiten investiert. Das Leben des 200 Ufermeter langen Modulhotels in Monruz dauert anderthalb Jahre. Am Ende des September

2003 wird es dort wieder abgebaut. 800 Franken pro Nacht im Pavillon über dem Wasser und 700 Franken über dem trockenen Ufer kostet die Übernachtung pro Person während der Expo.02. Nach deren Abschluss sollen die Übernachtungspreise nach unten hin revidiert werden. Alle haustechnischen Komfortfunktionen der Suiten – vom Heimkino über das Licht und die klangliche Ambiance

bis hin zur Klimaanlage – können die Gäste aus einer Hand steuern. Der See bleibt unter den Glasböden der Gänge und hinter den verschiebbaren Sichtblenden der Jacuzzi-Whirlpool- und Dusch-Anlagen der Suiten stets präsent. Glasblöcke tragen die Dächer der Pavillons. 35 Personen werden im Beherbergungsbereich und 25 Personen im Restaurantbereich arbeiten. *JJE/KJV*
Siehe *Cahier français*, Seite 2

SOMMER- UND HERBSTSAISON / Konjunkturelle Aufhellung Stabilisation ausländischer Nachfrage

Für die kommende Sommer- und Herbstsaison sind die Tourismusdirektoren gemäss einer Umfrage der UBS zuversichtlich. Angesichts der erwarteten konjunkturellen Aufhellung rechnen die meisten Ferienorte mit einer Stabilisierung der ausländischen Nachfrage. Optimistisch ist man in den Ferienorten vor allem bezüglich der Schweizer Gästen. Dabei hofft man einerseits auf den Trend zu Ferien im eigenen

Land und andererseits auch auf die verbesserte Arbeitsmarktlage und die Expo.02. Bei den ausländischen Besuchern rechnet man mit einer Zunahme von Gästen aus Europa. Knapp die Hälfte der Orte hofft auf eine höhere Hotelbelegung und nur jeder sechste Ort geht von einem Rückgang aus. Ähnlich wird die Auslastung der Parahotellerie-Betriebe eingeschätzt. Die Beurteilung der vergangenen Winter-

saison durch die Tourismusdirektoren hat sich gemäss der Umfrage gegenüber der Dezember-Erhebung verschlechtert. 12 der 43 befragten Destinationen gehen von einer höheren Frequenz aus. Und 15 Orte sehen Rückschläge in zweistelliger Grössenordnung. In der Städtehotellerie melden sechs der acht befragten Orte einen Rückgang um 2% bis 10% und bestätigen damit den Trend der letzten Umfrage. *MG*

PETER MARTI / Der Werber und Kommunikator ist Geschäftsführer der Swiss-Deluxe-Hotels. Wäre es nach seinem Berufsberater gegangen, wäre er heute wohl Botschafter. Doch das diplomatische Geschick kommt ihm auch so zugute. **CHRISTINE KÜNZLER**

«In der Hotellerie braucht es Diplomaten»

Als erstes fällt seine Büro auf: Es ist kommunikationsfreundlich, offen gestaltet, schneeweiss gestrichen und mit schwarzen Möbeln bestückt. Schwarz-Weiss? Ist der Werber und Swiss-Deluxe-Hotels-Geschäftsführer Peter Marti einer, der entweder weiss oder schwarz agiert, spricht, fühlt, denkt? Vor Scheuklappen, die ihn weder links noch rechts sehen lassen, schütze ihn allein schon die Vielfalt seiner Branche, sagt er. Dass Marti auch mit den Grautönen zwischen den beiden Polen umgehen kann, wird das Gespräch mit der *hotel + tourismus revue* zeigen.

Marti hat offenbar ein Gespür dafür, wann er wo sein soll, denn vier Jahre nach der Eröffnung seiner Agentur wurde er zum Werber des Jahres ernannt. Und fünf Jahre später beschäftigte die Agentur bereits 25 Personen. «Weil sie so schnell wuchs, brauchte ich dringend internationale Unterstützung.» Die fand er etwas später und fusionierte zur Marti, Ogilvy & Mather Europe. Allerdings verkaufte er nach zehn Jahre seine Ogilvy-Anteile wieder und machte sich mit seiner heutigen Marti Communications in Zürich wieder selbständig.

PETER MARTI DER BOTSCHAFTER?

Der Pfarrerssohn Marti also wandelt – beruflich gesehen – nicht in Vaters Fussstapfen. Der Berufsberater riet ihm damals zu einer diplomatischen Karriere.

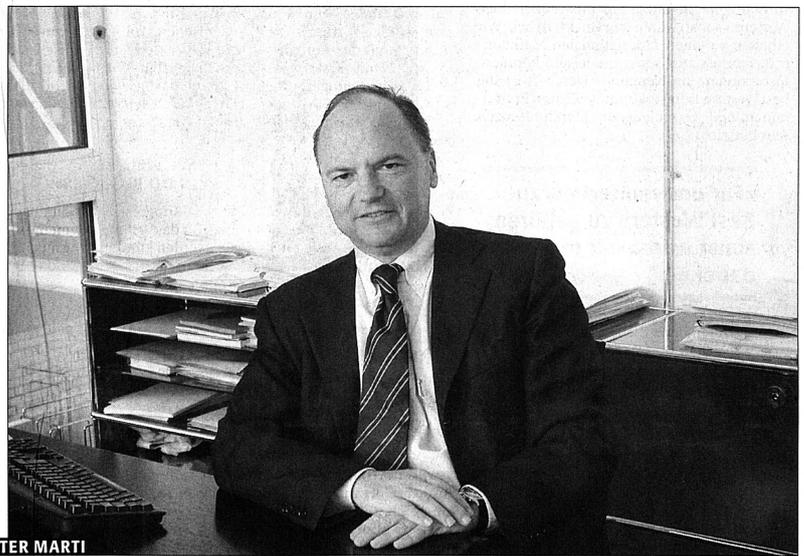
Traum Beruf Botschafter? «Es kommt ganz darauf an, wie man die Rolle des Botschafters definiert. Für einen Botschafter, der sich in erster Linie als Verwalter sieht, hätte ich mich nicht geeignet. Ich wäre ein Botschafter, der sich als Unternehmer fühlt.»

Diplomaten aber braucht es auch anderswo. «Vor allem in der Hotellerie. Weil sie eine ausserordentlich vielfältige Branche ist.» Marti hat da Erfahrung, denn mittlerweile beschäftigt er sich seit 15 Jahren in der Luxushotellerie. Nicht als Hoteller, sondern als Kommunikator für Luxushäuser. Schon, als er noch mit Ogilvy zusammen war, betreute er das Mandat der Swiss Deluxe Hotels.

Diplomatisches Geschick war vor allem in der ersten Phase gefragt, als es darum ging, die 35 Luxushotels unter einen Hut zu bringen. Heute müsse er die Interessen zwar immer noch kanalisieren, aber seine Hauptaufgabe sei, sie nach aussen zu tragen. «Diplomatische Fähigkeiten brauche ich aber auch in der Werbung und im Marketing – denn gerade im Kommunikationsbereich können alle mitreden. Auch jene, die von der Sache nichts verstehen.» Einen Konsens zu finden brauche diplomatisches Geschick.

Ist der private Peter Marti auch ein Diplomat? Er denkt lange nach, bevor er antwortet: «Ich glaube schon, aber ich habe auch meine Linie. Ich kann eine Meinung vertreten und kann

Foto: Christine Künzler



PETER MARTI

Der Werber und Swiss-Deluxe-Hotels-Geschäftsführer bezeichnet sich mehr als Unternehmer denn als Kreativer.

mir andere Meinungen anhören. Viele Leute sagen von mir, ich sei ein guter Zuhörer und Beobachter.» Diese Fähigkeiten, die er, wie er glaubt, von seinen Eltern geerbt hat, seien Voraussetzung dafür, kreativ tätig sein zu können.

PETER MARTI DER UNTERNEHMER?

Marti der Unternehmer oder Marti der Kreative? Kunden, Unternehmer, Astrologer und Wahrsager sähen ihn alle gleich. Als einen Mann mit einem ausgeprägten rationalen und einem emotionalen – kreativen – Anteil. Der rationale sei ab und zu mit dem kreativen Marti im Clinch, erzählt er. «Sieger ist fast immer mein rationaler Anteil.» Also doch der Unternehmer? «Letztlich ist für mich das unternehmerische Ziel einer Firma oder einer Marke wichtiger als eine Werbekampagne, die irgendetwelche Goldmedaillen einbringt.»

Marti aber lebt auch seine kreative Seite. «Sei ich wieder selbständig ge-

worden bin, mehr denn je.» Zwar schreibe er selber keine Werbetexte mehr, aber lasse sein Team mittels Inputs und Ideen an seiner Kreativität teilhaben. Kann er nicht kreativ tätig sein, fehlt ihm etwas. «Zu weit weg vom kreativen Prozess» sei er beispielsweise in der Grossagentur Marti, Ogilvy & Mather AG gewesen. «Das war der Hauptgrund, dass ich meine Anteile verkauft habe.»

Was hält er von Kreativität in der Luxus-Hotellerie? Einiges. Wenn es um das Anrichten von Speisen oder um die Inneneinrichtung geht. «Blumen beispielsweise zeigen mir den Spirit, der im Hause herrscht.» Qualität und Individualität müsse ein Hotel ausstrahlen, damit er sich wohl fühle. «Individualität heisst für mich, dass die Mitarbeitenden auf meine Bedürfnisse eingehen. Wenn ein Haus individuell geführt wird, spürt man das.» Wenn beispielsweise Kreativität und Innovation im Hotelrestaurant fehlen, geht er anderswo essen. Was er auch nicht mag, ist, wenn er im Hotel als Gast und nicht als Person wahrgenommen wird.

Und: wenn der Luxus künstlich übertrieben ist.

PETER MARTI DER POSITIVDENKER?

Ausgleich zu seiner Arbeit finde Marti bei seiner Lebenspartnerin, in den Ferien, auf Reisen und im Sport. Golf fasziniert ihn ganz besonders. Einerseits, weil die Golf-Fairways an sich schön anzusehen sind, andererseits weil es «eine Mischung zwischen mentalem und körperlichem Sport ist.»

Er sagt von sich, ein Mensch zu sein, der erst einmal die positiven Seiten von Menschen und Situationen wahrnimmt. Was ihm allerdings auch in die Quere kommen könne: «Ich wurde schon oft enttäuscht. Das hat zur Folge, dass ich mich zurückziehe.» Seine Emotionalität ist eine Facette, die man beim ersten Eindruck leicht übersehen könnte. Marti ist ein Mensch, der nicht leicht einzuordnen ist. Es braucht einen zweiten und einen dritten Blick, um herauszufinden, welche Seiten auch noch in ihm stecken.

Portrait

Peter Marti war noch jung, als er seine erste Werbeagentur gründete: 27 Jahre alt. Sein Drang nach Unabhängigkeit habe ihn früh eigenständig werden lassen, erzählt er. Als Macher will er sich aber nicht bezeichnet wissen. Vielleicht auch deshalb nicht, weil er von vielen als das abgestempelt wird. «Ich verstehe mich als Unternehmer», stellt er klar. «Als Unternehmer im Bereich Kommunikation habe ich in so viele nationale und internationale Unternehmen hineingesehen, dass ich mir heute anmasse, sowohl in einem kleinen als auch in einem grossen Unternehmen etwas bewegen zu können, wenn es um Marketing und Kommunikation geht.»

PETER MARTI DER PROVOKATEUR?

Er, eines von vier Kindern des Autors und ehemaligen Berner Pfarrers Kurt Marti, ist eher zufällig in die Werbebranche gerutscht. «Ich wusste nach dem Gymnasium einfach nicht, was ich studieren wollte. So liess ich mich als Zweitvertreiter in der Werbeagentur Milani und Kobi anstellen.» Sein damaliger Chef, Fritz Kobi, befand eines Tages, Marti einen Text schreiben zu lassen. «Irgend jemand beurteilte meinen Text als «cheibe gut und so fing ich an, Werbetexte zu verfassen.» Damit war Martis Weg eingespurt.

Es folgten verschiedene Ausbildungen, ein Deutschlandaufenthalt, Gastspiele in Zürcher Werbeagenturen und dann die Gründung seiner eigenen Agentur. Von sich reden machte er mit dem «Rifle-Jeans-Skandal». Zur Erinnerung: Auf den Plakaten war ein nackter Frauenpo mit Jeans-Jackenrand abgebildet. Später provozierte er mit seiner Hakle-Werbung. «Ich habe aus dem Produkt WC-Papier eine Marke geschaffen, gerade weil ich damit provozierte.» Doch Provokation um der Provokation willen zählt für ihn nicht. Aber: «Zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort eine frische Idee umzusetzen und zu bewerben, kann erfolgreich sein.»

Was sagen Sie zu ...

... **Werbung Schweiz Tourismus:** Gut gemacht. Nur schade, dass sie weltweit nicht häufiger eingesetzt werden kann.

... **Zürich downtown:** Ein spassiger touristischer Begriff. Ich frage mich aber ernsthaft, welche Assoziationen er auslöst.

... **Rifle:** War ein Werbeauftrag, der mich von einem unbekanntem zu einem bekannten Kommunikationsmenschen gemacht hat.

... **Religion:** Damit bin ich aufgewachsen. Ich denke, dass der Glaube wichtiger ist als die Religionslehre, die dahinter steht.

... **Luxus:** Primär Zeit haben. Zum Beispiel in einer Hotelloobby sitzen und Menschen beobachten.

... **Gelä:** (überlegt lange) Schafft materielle Unabhängigkeit.

... **Qualität:** Grundbedingung in allem, was ich mache und was ich erwarte. **CK**

Zur Person

Name: Peter Marti

Alter: 48

Beruf: Marketing- und Kommunikationsberater und Generalmanager der Swiss Deluxe Hotels

Wohnort: Küssnacht bei Zürich

Zivilstand: getrennt, lebt mit Lebenspartnerin.

Kinder: drei (20, 18 und 14)

Ablöcher: nörgelnde, unehrliche, respektlose oder oberflächliche Menschen **CK**

Aufsteller: das Leben

Lieblingessen: Das, was mir meine Lebenspartnerin kocht.

Lieblingstrank: Ein Glas guter Rotwein, muss kein teurer sein.

Aktuelle Lektüre: Das neuste Buch von einem ehemaligen Werbe-Kollegen, Martin Suter: «Ein perfekter Freund»

Liebster Ferienort: Kein bestimmter, ich liebe es zu reisen und unterwegs zu sein. **CK**

BEST WESTERN SWISS HOTELS / Die grösste Hotelkette der Welt ist auf der Suche nach neuen Mitgliedern in der Schweiz. Der Präsident von Best Western Swiss Hotels ist mehr denn je überzeugt vom Angebot der Gruppe. INTERVIEW: STEFAN GILGEN, BLITZ & DONNER

Best Western Swiss Hotels: ein fairer Deal!

■ Peter Märky, Sie sind ein erfolgreicher Hotelier und Unternehmer in St. Moritz. Gleichzeitig sind Sie mit dem Hotel Steffani seit 22 Jahren Mitglied bei Best Western und seit 2 Jahren Präsident von Best Western Swiss Hotels. Sie identifizieren sich offenbar mit der Marke Best Western, weshalb?

In der Tat ist Best Western eine Marke zu der ich als Hotelier gerne stehe. Als eine der grössten und bekanntesten Marken weltweit steht der Name für Gastfreundschaft und gästeorientierten Service. Also Merkmale, mit denen sich eigentlich jeder Touristiker gerne identifizieren sollte.

■ Warum schliesst sich ein erfolgreiches Hotel wie das renommierte Steffani in St. Moritz einer internationalen Kette wie Best Western an?

Weil es rentiert! So kurz diese Antwort ist, so richtig ist sie auch. Für uns rentiert Best Western, sonst wären wir nicht dabei. Wir erhalten so einen internationalen Marktauftritt, den wir uns sonst nie leisten könnten. Insbesondere im Neukundengeschäft ist die Best Western Infrastruktur mit all ihren Promotionen und verschiedenen Marktpräsenzen sehr hilfreich.

«Für uns rentiert es, zu Best Western zu gehören, sonst wären wir nicht dabei.»

■ Tun Ihnen denn die Kommissionen nicht weh, wenn über Best Western gebucht wird?

Natürlich tut jedes Prozent weh, das nicht in die eigene Kasse fliesst. Aber verglichen mit anderen Preisen ist das wirklich zu verkraften. Man darf ja nicht vergessen, dass wir hier Prozente auf einem normalen Zimmerpreis zahlen und nicht auf einem sowieso schon tiefen Wiederverkaufspreis.

■ Die finanzielle Seite ist ja nur die eine Seite der Medaille. Schliesslich geht es doch für jedes Haus darum, sich langfristig einen Namen und ein Image aufzubauen. Glauben Sie nicht, dass Best Western da einen negativen Einfluss hat?

Nein, das sehe ich nicht. Best Western setzt darauf, dass jedes Hotel individuell geführt wird und unabhängig bleibt. Das bedeutet auch, dass jedes Hotel die Pflicht hat, sich selbst weiter zu entwickeln und seinen Stil zu bewahren und zu pflegen. Natürlich fällt es nicht jedem leicht, eine Best Western Tafel über dem Eingang zu montieren oder ein Best Western Logo auf den Briefschaften zu führen. Aber wer von einem grossen internationalen Markenzeichen profitieren will, muss eben auch etwas für den Bekanntheitsgrad der Marke tun. Für mich ist das ein faires Gegengeschäft.

FOTOS: ZVG



PETER MÄRKY
Präsident Best Western Swiss Hotels und Hotelier

«Die Marken-Vorgaben von Best Western sind für mich ein faires Gegengeschäft.»

■ Best Western Swiss Hotels mit seinen 11 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Geschäftsstelle will wesentlich mehr sein als ein Verwaltungsorgan. Wo profitiert ein Hotel wie das Ihre von den Leistungen der Zentrale in Bern?

Ich beschreibe die Geschäftsstelle am liebsten als «Backoffice». Dort sitzen Leute, die sehr genau um die Bedürfnisse und Sorgen unserer Frontleute wissen und sie bei kleineren und grösseren Problemen tatkräftig unterstützen. Das geht von der telefonischen Hilfestellung bei Buchungen über die elektronischen Systeme bis hin zu praxisnahen Kursen und Einführungen, die von Best Western Swiss Hotels direkt vor Ort im Hotel durchgeführt werden. Gleichzeitig ist natürlich auch der ganze Marketingbereich nicht zu unterschätzen. So entwickelt und lanciert die Geschäftsstelle immer wieder markt-rechte Angebote, die uns ganz konkret Gäste bringen und zu deren Entwicklung wir sonst eigene Ressourcen einsetzen müssten.

■ Best Western hat an der diesjährigen ITB in Berlin das Label «Best Western Premier» lanciert. Sie waren an der Entwicklung dieses Labels persönlich beteiligt. Hat das auch Auswirkungen auf die Schweiz?

Mit Sicherheit! Europaweit sollen 125 bis 150 Best Western Hotels dieses Spezial-Label tragen dürfen. Das werden Hotels sein, die ihren Gästen wesentlich mehr als den sonst schon hohen Best Western Standard bieten können. Wir sind sicher, dass auch einige Schweizer Best Western Hotels diesen Anforderungen entsprechen werden. Möglicherweise werden dadurch auch einige Hotels angesprochen, die bisher noch nicht zu Best Western gehören.

«Das neue Premier-Label ist für Erstklasshäuser!»

■ Best Western Swiss Hotels sucht derzeit neue Mitglieder-Hotels in der Schweiz. Leidet die Gruppe an Mitgliederschwind?

Überhaupt nicht! Es geht hier vielmehr darum, inseren Gästen eine breitere und immer bessere Palette von hervorragenden Hotels in der Schweiz anbieten zu können. Davon profitieren letztendlich alle in der Gruppe.

FACES / Meinungen Mitglieder

Hotel Butterfly, Zermatt



Gunda Woischng,
Direktorin

Best Western ist uns seit vielen Jahren ein zuverlässiger Partner. Als relativ kleines Hotel müssen wir uns gegen die «grosse Konkurrenz behaupten. Das machen wir mit Charme und einem starken Partner. Wer sonst kann sich in unserer Grösse schon Callcenters in über 50 Ländern leisten?

Hotel Montana, Zürich



Kesang Soghatsang,
Geschäftsführer

Wir sind ein Cityhotel in einem boomenden Quartier von Zürich. Unser Haus hat sich seit langem einen Namen als spezielles Stadthotel mit einer vielseitigen Clientel gemacht. Mit Best Western haben wir nichts davon verloren – nur Gäste gewonnen.

Hotel Du Parc, Baden



Peter W. Walter,
Hotelier

Auch als Kongress- und Seminarhotel können wir von der Gruppe Best Western profitieren. Bei uns ist alles auf den Gast und seine Bedürfnisse ausgerichtet und das passt hervorragend in die Best Western Philosophie.

Hôtel De la Paix, Lausanne



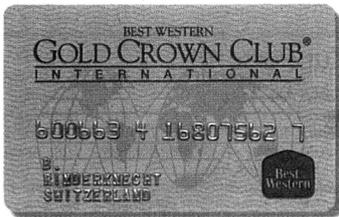
Jacqueline F. Imfeld,
Directrice

Für uns als Hotel mit grosser Tradition ist es kein Widerspruch Best Western Mitglied zu sein. Gepflegte Geschichte hat unter dieser Marke genau so ihren Platz wie die modernste Hotelinfrastruktur. Schliesslich legt auch Best Western Wert auf individuell geführte Häuser, die ihren Charme behalten.

Kunden binden ist billiger als neue Kunden finden!

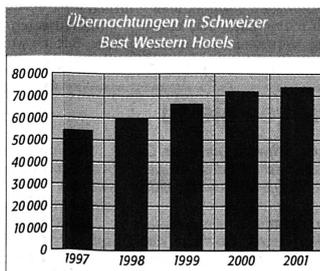
Getreu dieser alten Kaufmannsweisheit setzt Best Western schon lange auf Kundenbindung der modernen Art. Vielreisende oder solche die es werden wollen, können sich gratis als Mitglied im Gold Crown Club registrieren lassen. Wer mit dieser Karte bucht, kann von verschiedenen Vorteilen profitieren. So summieren sich zum Beispiel die Beträge für die Übernachtungen auf dem Gold Crown Club Konto in Punkten, die wiederum in Form von Übernachtungen eingesetzt werden können. Heute zählen bereits über 1,5 Millionen Mitglieder weltweit zum Kundenstamm des Gold Crown Clubs. Natürlich werden sie auch regelmässig über neue

Angebote informiert. So konnten im Jahr 2001 bereits über 40 000 Übernachtungen in der Schweiz von GCCI-Mitgliedern verbucht werden. Mit zum Erfolg des Gold Crown Clubs hat sicher auch das Internet beigetragen. Auf der Webseite von Best Western International (www.bestwestern.com) kann man sich innert Minuten als neues Mitglied registrieren lassen. Und seit diesem Jahr können über einen geschützten Zugang mit Passwort die eigenen Punkte auf dem GCCI-Konto abgefragt werden. In immer mehr Ländern – wie auch in der Schweiz – werden die Mitglieder zudem in regelmässigen Abständen mit elektronischen Newsletters per E-Mail informiert.



STATISTIK

Best Western Swiss Hotels kann seit Jahren steigende Übernachtungszahlen weit über dem Branchendurchschnitt verbuchen. Dank einem modernen, weltweit bekannten Internetauftritt steigen auch die Zahlen der Internetbuchungen jährlich 2001 = 13% des Gesamtumsatzes).



BEST WESTERN IN ZAHLEN

Best Western ist eine Non-Profit-Organisation. In der Schweiz sind die angeschlossenen Hotels als Genossenschaft organisiert. Best Western Swiss Hotels gehört den Mitgliedern.

65	Zahl der Best Western Hotels in der Schweiz
1200	Best Western Hotels in Europa
1250	Anzahl der täglichen Besucher auf www.bestwestern.ch
250 000	Tägliche Übernachtungen in Best Western Hotels weltweit
1 232 006	Hits im Monat März auf www.bestwestern.ch
1 286 000	Hand- und Badetücher werden täglich gewechselt
8 500 000	Übernachtungen pro Jahr in Best Western Hotels



FLEISCH / Mit einer transparenten Informationspolitik können Gastwirte bei ihren Gästen Vertrauen schaffen. SEITE 15



WEIN / Südafrikas Weine sind bekannt, aber nicht trendy. Spitzenweine bieten aber für ihren Preis unheimlich viel. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

KOMMENTAR

«Bio» zur Chefsache erklären

CHRISTIAN MEYER

Pünklich zur Früh-Erdbeeren-Saison regen sich auch wieder die Konsumentenschützer – mit Recht.

In fünf von elf getesteten Erdbeerproben aus deutschen Detailhandelsgeschäften seien die gesetzlichen Grenzwerte für einzelne Chemikalien überschritten worden, berichtet beispielsweise die Zeitschrift «ökotest». Andere Erhebungen lassen keine Zweifel offen, dass in riesigen Monokulturen regelmässig zur Giftspritze gegriffen wird. Nachgewiesen wurde unter anderem das von der EU als möglicherweise krebs-erregend eingestufte Kesoxim-Methyl.



Ebenso besorgniserregende Befunde liefern verschiedene Proben von Gemüsen aus Spanien und Marokko – von denselben Produzenten stammend, die auch die Schweiz beliefern.

Jedes Frühjahr dieselbe Litanei, ist man versucht zu sagen. Doch solange das Gros der Konsumenten unkritisch einkauft und sich die zuständigen Behörden gegenseitig die Dossiers zuschieben oder in Untätigkeit verharren, wird sich kaum etwas bessern.

Ökonomische Grundregeln besagen, dass hohe Bio-Gemüse-Preise und die damit verbundene Aussicht auf hohe Erträge mehr Anbieter anziehen. Doch gerade in der Landwirtschaft sind Markt Anpassungen – Stichwort Gesundheit der Böden – nur in verhältnismässig kleinen Schritten möglich. Die Förderung von Bio-Produkten und der dafür nötigen Infrastruktur ist deshalb eine dringliche Aufgabe und sollte von den Spitzenpolitikern hierzulande und anderswo endlich als Chefsache erkannt und nicht delegiert werden. Doch letzte Entwicklungen bei der Revision des Schweizer Lebensmittelrechts, etwa die Erlaubnis, ab Mai bei der Käse- reifbehandlung Antibiotika einzusetzen, machen deutlich, wie viel Arbeit noch zu leisten ist.

THUN / «Han-Mongolian»-Restaurants auf Expansionskurs

Neunter Betrieb

In Thun, Bälliz 10, ist in diesen Tagen das neunte «Han-Mongolian»-Restaurant eröffnet worden. «Han Mongolian» ist spezialisiert auf das asiatische Buffet mit Fleisch, Seafood, Gemüse, Pilzen und vegetarischen Zutaten, die vor dem Gast auf einer Grillplatte zubereitet werden. Die Han-Gruppe erwirtschaftete gemäss André Meuter, Geschäftsführer der «Han», Sam's & Nelson-Betriebe im letzten Jahr mit drei Franchising- und fünf eigenen Outlets einen Netto-Umsatz von insgesamt 11 Millionen Franken. CM

EXPO-GASTRONOMIE / Am 15. Mai beginnt die Expo.02 – den Gastronomen bleiben bloss rund 20 reguläre Arbeitstage, um ihre Betriebe einzurichten. TEXT UND FOTOS: CHRISTIAN MEYER

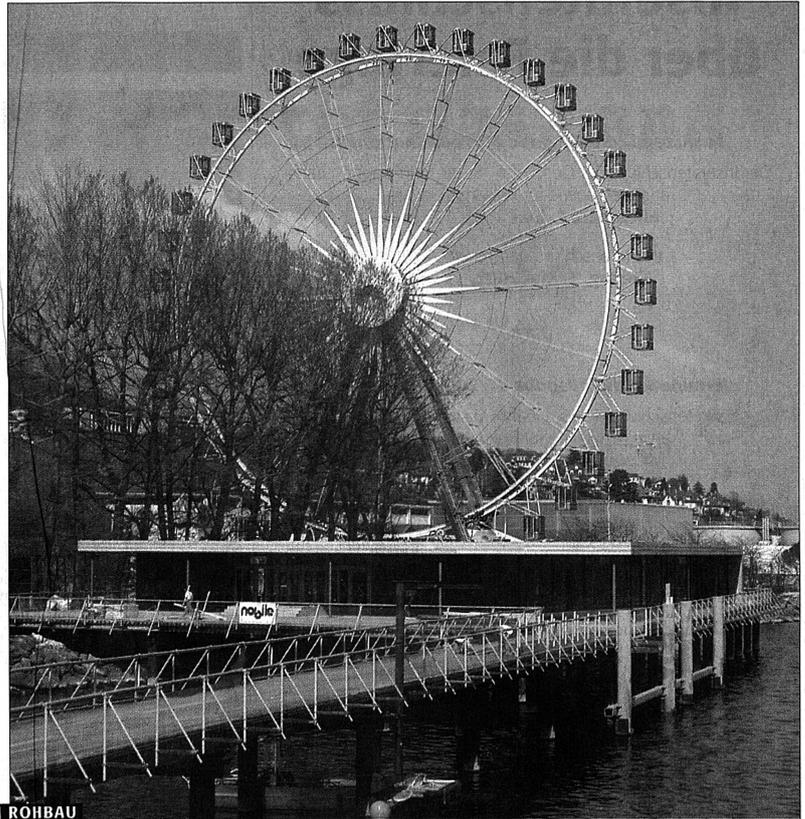
Die Uhr tickt unerbittlich

Wer in diesen Tagen die verschiedenen Artepales der Expo.02 besucht, erblickt die rund 30 grösseren Restaurationsbetriebe noch im Rohbau. Eine Ausnahme bildet Migros; in den beiden Restaurants des Grossverteilers in Biel und in Neuenburg sind die Innenausbauten fertiggestellt. Die Arbeiten in diesen Betrieben mit je 300 Innen- und 200 Aussenplätzen sind bereits weit fortgeschritten.

Doch wie präsentiert sich die Lage in den Restaurants im Rohbau, beispielsweise auf der Artepale Biel? «Wir sind im Zeitplan drin, es reicht auf jeden Fall, um die Einrichtungsarbeiten zu beenden», beantwortet etwa ein Bauhandwerker im Restaurant Le Pêcheur die kritische Frage nach der rechtzeitigen Eröffnung. Und setzt ärgerlich eins drauf: «Die sollen uns jetzt bloss arbeiten lassen.» Wen er mit «die» meint, will er nicht weiter kommentieren. Und sollten die 20 regulären Arbeitstage bis zur Eröffnung nicht reichen: Der Tag hat bekanntlich 24 Stunden.



«Monsieur Expo Bienne»: Stadtpräsident Hans Stöckli ist allgegenwärtig.

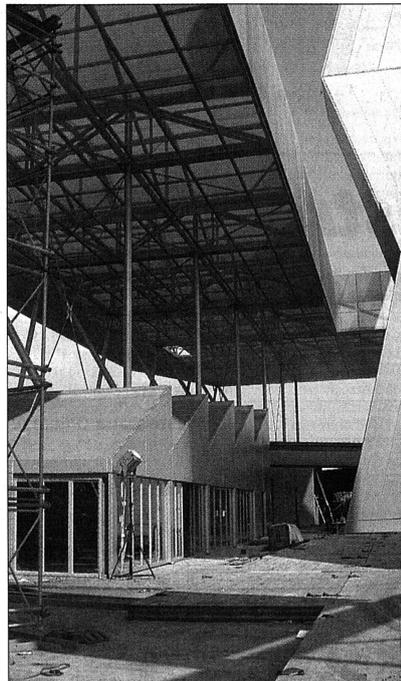


IM ROHBAU

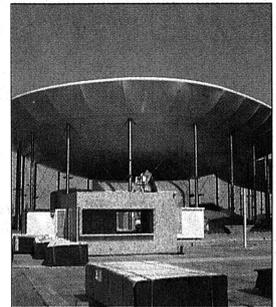
Noch keine Spur von Innenausbau: Im Coop-Restaurant Biotavola (300 Innen- und 200 Aussenplätze) auf der Artepale Neuenburg werden sich die Beteiligten noch kräftig ins Zeug legen müssen.



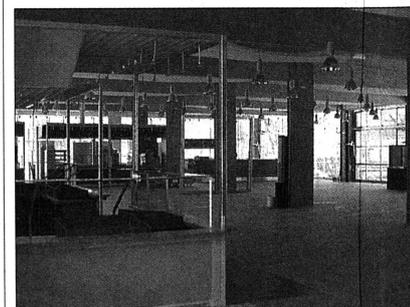
Im Restaurant «Le Pêcheur» (Artepale Biel) montieren Handwerker den Friteusen-Dampfanzug.



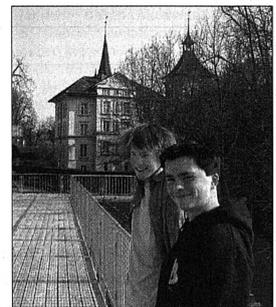
Auch das Restaurant Turmolac (Artepale Biel) präsentiert sich noch als Rohbau.



Restaurants der Artepale Neuenburg: rohes Holz, wohin man blickt.



Bereits weit fortgeschritten sind die Arbeiten im Bieler Migros-Grossrestaurant Mistral (300 Innen- und 200 Aussenplätze).



Zwei kritische Murtener Kochlehrlinge: «Expo wird Mehrarbeit bringen.»

GASTRO SUISSE
WEITERBILDUNG

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

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

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

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

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

Italienisch in Florenz

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

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

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

145151/090239

Künsteragentur & Tanzschul-Center

Grabenstrasse 5
8952 Schlieren
01/730 08 00

Diverse
Fachausbildungen
in Hotelanimation,
Show, Tanz und
Aerobic

Erther Gabriel

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**

CCIEL, Nègressaive
F-79370 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

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

145391/362204

htr

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 19/2002 (Auffahrt):
Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 1. Mai 2002, 17 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue*:
Freitag, 3. Mai 2002, 12 Uhr

Termine für die Ausgabe 21/2002 (Pfingsten):
Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 15. Mai 2002, 17 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue*:
Freitag, 17. Mai 2002, 12 Uhr



Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in

**England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien**

A+R Frischknecht Tel 01/826 39 59 Fax 01/826 54 45
Isenacher 13, 8712 Stfa www.sprachausbildung.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

www.hotelschule-loetscher.ch

ANZEIGE



PROBIEREN SIE MAL.

Bestellen Sie sich Ihre Probiertportion.

GEPOSA
Oliven & Antipasti

CH - 8280 Kreuzlingen
Tel. +41 (0)71 671 20 29
Fax +41 (0)71 671 20 24
www.ceposa.com

Frische Oliven & Antipasti-Spezialitäten
In Handarbeit gepflückt und verarbeitet.
Ohne Konservierungsstoffe.
36 Std.-Frischlieferservice in der ganzen Schweiz.

Zu verkaufen

Hotelschliessanlage Keso
Control mech. für 43 Zimmer

(erweiterbar bis 62 Zimmer)
2 Schlüsselautomaten, 43 Zylinder für Zimmertüren, doppelter Schlüsselersatz, Passpartout, Zimmerpasspartout, Notschlüssel, usw.

Hotel-Restaurant Engé AG
Hr. B. Ehrsam
3280 Murten FR
Telefon 026 670 41 36

148216/43362

Frühstücksbuffet
Pâtisserie-Kühlvitrinen
Salatkühlbuffets
Norm-Mass
FRIGONORM

Bern: Tel. 031 951 23 73
Lausanne: Tél. 021 625 92 50

Über Investitionen und Bergstationen. **htr**

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

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name _____

Vorname _____

Firma/Funktion _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Land _____

Telefon tagsüber _____

Schweiz **Westeuropa (Priority)**

Zutreffendes bitte ankreuzen. * inkl. MWSt.

1/2 Jahr	1 Jahr	2 Jahre
<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.-

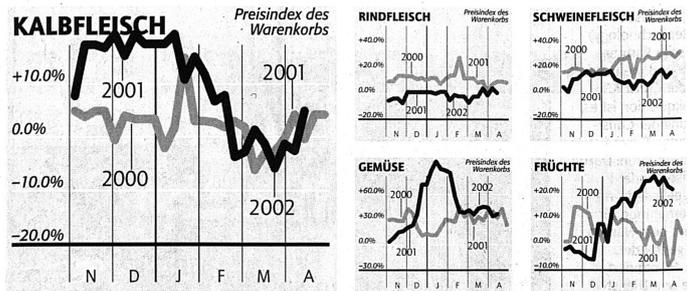
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/€ 2.50



BESSER IM BILD.

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@swisshotel.ch. Homepage: www.htr.ch

PROINDEX 8. 4. BIS 13. 4. 2002 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



Neuer SGFV-Präsident

Stein am Rhein. Zum letzten Mal leitete Walter Schudel als Präsident vor über 80 Mitgliedern die Hauptversammlung der Schweizerischen Gastronomiefachlehrer-Vereinigung (SGFV). Zum neuen SGFV-Präsidenten wurde Philippe Volery aus Freiburg gewählt. Angenommen wurde der Antrag einiger Mitglieder, die Anzahl der Vorstandsmitglieder des SGFV von zehn auf sieben zu reduzieren. Walter Schudel wurde zum Ehrenpräsidenten erhoben. *MJP*

AARBURG / Jahresergebnis 2001 der Franke-Gruppe Schwieriger Markt

Die konsolidierten Verkäufe der weltweit tätigen Küchentechnik-Gruppe Franke mit Holdingsitz in Aarburg reduzierten sich 2001 gegenüber dem Vorjahr um 12,6 Millionen oder 0,8% auf 1546,7 Millionen Franken. Während die wichtigste Sparte Küchentechnik um 2,4% auf 812,3 Millionen Franken zulegen konnte, verzeichneten die Contract Group (Produzent/Dienstleister für Schnellimbiss-Restaurantketten) mit -4,5% auf

480,2 Millionen und die Getränketechnik mit -8,7% auf 94,7 Millionen Franken Rückgänge. Gemäss Mitteilung wurde die Geschäftsentwicklung durch das schwierige Marktumfeld in Europa geprägt. Die europaweiten BSE- und MKS-Krisen haben bei grossen Fastfood-Anbietern zu einer Reduzierung der projektierten Restaurant-Neueröffnungen geführt. Für 2002 erwartet Franke ein Ergebnis über dem Vorjahr. *MJP*

FLEISCH / Umweltverträglichkeit für das Image Die Richtung stimmt

«Viele Masttiere werden heute in der Schweiz zunehmend artgerechter gehalten», betont Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamts für Landwirtschaft. Die Statistik zeigt, dass im Jahr 2000 bereits über die Hälfte der Tierbestände regelmässigen Auslauf ins Freie und «besonders tierfreundliche Ställe» hatten. Dies entspricht nicht nur der heutigen Konsumentenerwartung, sondern verbessert auch die Fleischqualität. Aber die Fleischproduktion soll «auch umweltverträglich geschehen, sonst wird sie ihre Imageprobleme nie los», warnt Bötsch.

IMPORTE QUALITATIV ÜBERTREFFEN

Vor allem den Schweinemästern wird vorgeworfen, sie würden Böden überdüngen und Seen verschmutzen. Ausserdem appelliert Bötsch an die Bauern, «sich an der Nachfrage zu orientieren und die Importprodukte qualitativ zu übertreffen». Denn im reinen Preiswettbewerb hat die Schweiz schlechte Karten, sie muss sich mit Qualität, Innovation und Spezialitäten profilieren.

Zielkonflikte entstehen auch zwischen dem Fleischkonsum und den Interessen der Landwirtschaft. Die Schweine-, Rind- und Kalbfleisch-Konsumraten gehen seit Jahren langsam zurück, nur der Geflügelkonsum steigt. Und der Gesamtfleischkonsum stagniert. Leidtragende sind unsere Bauern, die laut Ernährungswissenschaftler Caspar Wenk 80 Prozent ihres Einkommens aus tierischen Produkten schöpfen (inklusive Milch). Diese Entwicklung begann schon vor BSE: Der Gesundheitstrend und die (mittlerweile relativierten) Cholesterin-Warnungen hatten Zurückhaltung beim Fleisch zur Folge, die Beliebtheit verschob sich zum fettarmen Geflügel, wo die Importprodukte 60 Prozent ausmachen und billiger sind als Schweizer Produkte.

GESUNDHEIT KONTRA AGROLOBBY?

Vor allem diese Verlagerung schmerzt die einheimische Landwirtschaft, aber Schweizer Poulet kann einen sinnvollen Kompromiss darstellen. Bötsch respektiert die Regeln gesunder Ernährung, auch wenn sie den Interessen der Bauern zuwiderlaufen. «Die Landwirtschaft besitzt noch Spielraum», so Bötsch, «aber die Empfehlung «je weniger Fleisch desto besser» wäre falsch. Unhaltbar ist auch, den sinkenden Fleischkonsum tatenlos hinzunehmen, wenn er durch ein verzerrtes Image bedingt ist.»

Das Verkleinern der Tierbestände böte indes auch Chancen: «Die Voraussetzungen für eine hochstehende Qualität werden besser, wenn man die Viehwirtschaft räumlich besser verteilt und extensiver produziert. Tendenzlied wird das Fleisch dann etwas teurer, aber nicht linear zum Mehraufwand. Doch es würde nichts bringen, wenn wir gesamthaft weniger und weiterhin hochintensiv produzieren.» *GB*

ERNÄHRUNG / Der Genusswert des Fleisches kommt vor allem in der Gastronomie zur Geltung. Das Vertrauen der Gäste respektive der Gastwirte zu ihren Lieferanten ist hier besonders wichtig. GUIDO BÖHLER

Öko-Fleisch braucht das Land

Die Fleischbranche ist nicht zu beneiden: Nach BSE und Dioxin tauchten die Antibiotika-Rückstände auf: zuerst im Poulet aus China, dann laut einem Bericht von «Facts» Ende März im Schweizer Schweinefleisch. Eine Tagung der Branchenorganisation Proviande zur «Vertrauensfrage» kam zum richtigen Zeitpunkt. Wie kann man das Vertrauen zurückgewinnen? Bevor man zu Werbemethoden greift, muss man das Problem an der Wurzel packen.

TRANSPARENT INFORMIEREN

Die Tagungs-Referenten appellieren folgerichtig, dass die Bauern ökologische Nachhaltigkeit und eigenverantwortliche Sorgfalt leben sollen. Rafael Pérez-Frei von der Slow-Food-Vereinigung kritisierte die intensive und industrielle Produktion, weil sie «auch dem Genusswert und der Vielfalt zuwiderläuft». Am andern Ende der Fleischkette, bei den Endverbrauchern, sollen Handel und Gastronomie transparent informieren. Auch Nähe schafft Vertrauen: Schweizer Fleisch oder gar Fleisch «aus der Region für die Region» ist ein Vorteil und Qualitätsargument.

Damit man die Rückverfolgbarkeit gewährleisten und die Tierseuchen besser bekämpfen kann, wird eine Tierverkehrsdatenbank aufgebaut. Antibiotika als Leistungsförderer sind in der Schweiz verboten, und Gentechprodukte sind deklarationspflichtig. Auch die Herkunftsdeklaration wurde geschaffen, damit der Gast entscheiden kann, was er bestellen will.

LABELS VERSPRECHEN GARANTIE

Die detaillierte Deklarationspflicht mag für die Gastronomie eine Zumutung sein, aber sie schafft Vertrauen. Noch mehr Gewähr versprechen die Labelprogramme. Sie bieten eine bessere Essqualität dank artgerechter Haltung und Fütterung sowie züchterischen Leistungen. Schweizer Fleisch generell und vor allem zertifiziertes erfüllt höhere Anforderungen als importiertes.

Ernährungswissenschaftler Caspar Wenk ist überzeugt, dass zertifiziertes Fleisch das konventionelle noch mehr verdrängen wird. Erfolgreiche Labels wie «SwissPrimGourmet» von Traitafina, das vom Teller bis zum Stall rückverfolgbar ist, geben ihm Recht. Reto Gnos, Marketingleiter der Traitafina, propagiert gar eine offensive Strategie gegenüber den Gästen: «Der Gastwirt soll nicht nur Labelfleisch auf die Karte setzen, sondern auch freiwillig die Adresse des Bauernhofes und die Terrasse deklarieren. Genaue Rückverfolgbarkeit ist der Schlüssel zum Vertrauen.»

Nicht als Label sondern als Qualitätssicherungsprogramm und zur Vertrauensförderung versteht sich «Qualitätsmanagement QM Schweizer Fleisch»: Im Vergleich zu den gesetzli-

Foto: Guido Böhler



VERTRAUENSFRAGE

Gastronomen, die offen und detailliert über die Herkunft des Fleisches informieren, schaffen bei ihren Gästen Vertrauen.

chen Anforderungen ist es zwar nur geringfügig höher positioniert, verglichen mit Billigware des globalen Handels aber wesentlich sicherer.

Trotz lebenswerter Anstrengungen vieler Schweizer Bauern müssen sich

einzelne Produktionszweige Kritik gefallen lassen: Die Intensivmäster stehen im Verdacht, Antibiotika ungezielt einzusetzen, vor allem bei Fischen, Kälbern und Schweinen, die gerade wegen der Intensivhaltung krankheits-

anfällig werden. Im Einzelfall sind Antibiotikarückstände zwar nicht bedenklich, «wohl aber in der Summe und der Dauer», gibt Franziska Uhlmann von der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung zu bedenken.

Risiken des Kostendrucks bei der Fleischproduktion

Die Risiken des Dilemmas «Kosten kontra Sorgfalt» zeigen sich beim häufigen Antibiotikaeinsatz in der Intensivmast und besonders gravierend bei BSE. Unzureichend sterilisiertes Tiermehl gilt als Ausbreitungsursache dieser Tierseuche. Aus Kostengründen hatte man in Grossbritannien Ende der Siebziger Jahre die Sterilisiertemperatur für Tiermehl gesenkt – die Prionen überlebten fortan die Prozedur und gelangten über das Futter in die Rinder und über den Verzehr von Rinderhirn in den Menschen, so die Theorie.

Über hundert Menschen sind seitdem an der neuen Variante der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit nCJD gestorben. Das Ansteckungsrisiko hat sich zu einer Hysterie ausgeweitet, weil auch die Wissenschaftler noch weitgehend im Dunkeln tappen und noch keine Testmethoden für lebende Tiere oder Fleisch existieren.

Bisher fand man zwar keine Betaurease, dass im Fleisch BSE-Prionen vorkommen – jedenfalls nicht in messbaren und infektiösen Mengen – aber man kann es nicht ausschliessen. Ende letzten Jahres erfuhr man, dass auch in der Schweiz CJD-Fälle zunehmen (allerdings nicht die neue Variante), und kürzlich wurde bekannt, dass ein kalifornisches Forscherteam erstmals BSE-Prionen in Muskeln von Mäusen fand, denen man krankhafte Schaf-Prionen injiziert hatte.

Das Bundesamt für Veterinärwesen BVET reagiert gelassen: BSE-Expertin Dagmar Heim findet das Mäuseexperiment «zwar interessant, aber kaum von direkter Bedeutung. Das BVET ändert deswegen seine Strategie zur BSE-Bekämpfung nicht. In Mäusen verhält sich Scrapie, die Prionenkrankheit beim Schaf, nicht unbedingt gleich wie BSE im Rind. Eine Infektion ist

auch nicht vergleichbar mit dem natürlichen Infektionsweg. Anders bei Untersuchungen in Grossbritannien: «Muskelanalysen von nun 5-jährigen Rindern, denen Muskelgewebe von BSE-Rindern eingespritzt worden war, haben keine Indizien für ein Fleisch-Infektionsrisiko ergeben», so Heim.

Am harmlosesten ist ein drittes Thema, die Fütterung mit Gentechnik-Mais oder -Soja, obwohl auch hier die Öffentlichkeit sensibel reagiert. Ernährungswissenschaftler Caspar Wenk betrachtet dies als dramatisiertes Problem: «Bisher ist noch nie transgenes Erbmateriale oder daraus entstandenes Protein in Milch, Fleisch oder Eiern nachgewiesen worden.» Aber wenn das Vertrauen durch Skandale einmal erschüttert ist, werden die Konsumenten bei jeder neuartigen Technik skeptisch. Und Vertrauen ist das wichtigste Kapital. *GB*

Happy AG – «I wett i hett es happy Bett»

Die durchschnittliche Bettenauslastung reicht oftmals nicht aus, um die hohen Fixkosten in der Hotellerie abzudecken. Gleichzeitig ist es aber gefährlich, wenn Investitionen im äusserst wichtigen Schlafbereich unterbleiben und dadurch die Konkurrenzfähigkeit erodiert. Immerhin verbringt der Hotelgast rund einen Drittel seines Aufenthaltes im Bett. Dort möchte er sich erholen und seine Batterien für den nächsten Tag wieder aufladen. Die äusserst innovative happy AG, unter dem Slogan «I wett i hett es happy Bett» bestens bekannt, schafft mit ihrem neuen Konzept für alle Hotels die Grundlage, Fixkosten künftig in variable Kosten umzuwandeln. Der Kunde erhält dadurch mehr Freiheit in seiner Beschaffungspolitik für den Schlafbereich. Er wird weitgehend befreit von betriebswirtschaftlichen Zwängen, die durch die anfallenden Fixkosten entstehen. Betten werden bei diesem Konzept, das unter dem Namen happy Support Concept lanciert wird, künftig nur noch gemietet. Der Clou dabei ist, dass nur effektiv verkaufte Logiernächte gebührenpflichtig sind. Das Belegungsrisiko wird dadurch mit dem Hersteller geteilt. Das Hotel hat in Bezug auf seine individuellen Bedürfnisse nach wie vor freie Auswahl der Produkte. Die Mietgebühr pro Nacht bewegt sich je nach Produkteauswahl im Rappen- oder tiefen Frankenbereich. Das von happy lancierte Konzept geht noch einen Schritt weiter. Die betriebswirt-

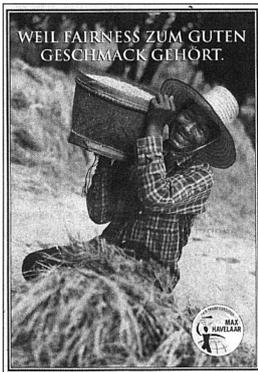


schaffliche Freiheit des «Investors» wird noch weiter ausgedehnt, indem die Matratzen, Einlegerahmen oder auch Betten nach Ablauf der Vertragsdauer automatisch und ohne weitere Kostenfolge in den Besitz des Mieters übergehen. Die Vertragsdauer ist frei wählbar zwischen zwei und zehn Jahren. Es ist keine Kautions bei Vertragsabschluss fällig. Dieses umfassende und neuartige Dienstleistungskonzept der happy AG bietet also einerseits eine gesunde und risikofreie Grundlage für die Beschaffung von neuen Betten und erhöht andererseits direkt die Wettbewerbsfähigkeit des Hotels, welches sich ein zusätzliches Verkaufsargument schafft. Das Wichtigste aber ist der Nutzen, den der Hotelgast erhält. Er profitiert immer von Betten und Bettenware, die dem neusten technischen Stand entsprechen. Bester Erfolg ist garantiert. Dadurch wird der Kunde zu einem echten Stammgast.

Happy AG
9201 Gossau
www.happy.ch

Max Havelaar – Fair-Trade-Reis

Reis ernährt die halbe Menschheit. Auch von unserem westlichen Speisezetteln ist er nicht mehr wegzudenken. Seit Mitte März gibt es in der Schweiz das schmackhafte Korn mit dem Max-Havelaar-Label. Und zwar in den clareo und Wellläden, bei Migros und Coop. In Zusammenarbeit mit dem SIPPO (Swiss Import Promotion Programme des Bundes) hat die Max-Havelaar-Stiftung sorgfältige Abklärungen vorgenommen. Nun gelangen parboiled Langkornreis sowie verschiedene exotische Varietäten von Parfümreis aus Thailand – darunter der weisse und der rote Jasminreis (Hom Mali) – mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel auf den Markt, ausschliesslich von Kleinbauernfamilien angebaut. Die Bereitschaft, für den Reis mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel einen etwas höheren Preis zu zahlen, ermöglicht den Reisbauern, mit konkreten Projekten ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern. Die Palette der fair gehandelten Erzeugnisse umfasst nun Bananen, Kaffee, Kakao, Schokolade, Zucker, Honig, Tee, Orangensaft, Blumen und Reis.



Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz)
Malzgasse 25
4052 Basel
Telefon 061 271 75 00
postmaster@maxhavelaar.ch
www.maxhavelaar.ch

Hogatex bietet neue XML-Technologie an

Schon mal von XML gehört? Dabei geht es nicht um eine neue Sweatshirt-Sondergrösse, sondern um einen neuen Computer-Sprachen-Standard. Hinter der Abkürzung verbirgt sich nämlich «eXtensible Markup Language», was man etwas frei mit «ausdehnbare Computersprache» übersetzen könnte. XML ist eine bereits 1998 standardisierte Computersprache, die mittlerweile weltweit Standard geworden ist. Es ist auch die Sprache des Internets. Denn: XML ist eine offene Sprache. Und «offen» heisst in diesem Fall: höhere Fehlertoleranz, einfachere Programmänderungen, schnelle Erweiterbarkeit und generell beste Eignung für die Verständigung zwischen unterschiedlichen Systemen. Eine Sprache also, die Entwickler-Hezen höher schlagen lässt. Aber auch Kunden-Hezen! Als Lösungsanbieter, der es sich auf die Fahnen geschrieben hat, technologische Top-Lösungen anzubieten, baut Hogatex selbstverständlich auf diesen weltweiten Standard. Thomas Linder, Entwicklungschef bei Hogatex, bringt die Crux von XML so auf den Punkt: «XML kann jeders». Gefragt danach, wie man die Funktionsweise von XML auch für Laien verständlich machen kann, erklärt Thomas Linder: «Es geht um das Versenden von Informationen. Stellen Sie sich die Post vor, die macht auch nichts anderes.

Und jeder kann sie nutzen und Briefe verschicken. XML sieht vor, dass man gewisse Regeln einhält. Das ist so, als würde man sagen: Wir können nur Briefe lesen, die oben rechts ein Datum stehen haben und ganz unten eine Unterschrift. Aber innerhalb der Regeln, die vom proprietären System (Eigentümer-System) vorgegeben werden, läuft der Informationsaustausch völlig frei – und zwar auch zwischen völlig fremden Systemen. XML leistet also echte Integrationsarbeit, wenn man so will.» XML ist die Technologie, auf die Spezialisten wie Hogatex setzen, wenn es um weltweite Vernetzung und Verständigung zwischen unterschiedlichen Systemen geht. Die so genannte «ini-Datei» macht's möglich. Sie konvertiert die von beiden Seiten benötigten Informationen so, dass eine rauchfreie Kommunikation möglich wird. XML ermöglicht also einen datenbankunabhängigen Informationsaustausch zwischen unterschiedlichen Systemen. Die Schweizer Hapimag-Kette beispielsweise wollte für den Datentransfer zwischen dem zentralen Reservierungssystem und den einzelnen Properties keine TCP/IP-Verbindung einsetzen. Darum hat Hogatex mittels XML-Schnittstelle eine Lösung geschaffen, bei der die Reservierungen in dem Hapimag-eigenen zentralen Reservierungssystem erfasst und von dort an die Hogatex-

Christ – Wasser-aufbereitung

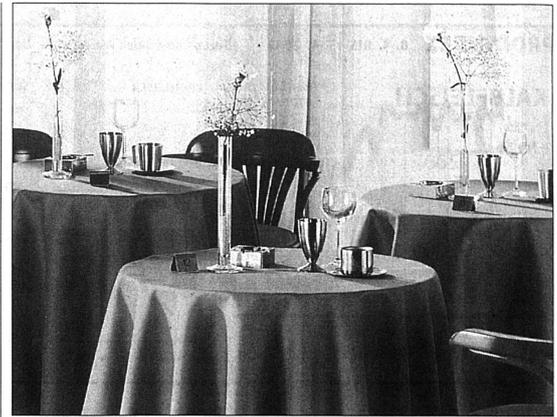
Ende 2001 hat die österreichische BWT-Gruppe (Best Water Technology) die langjährige strategische Partnerschaft mit Christ vertieft und mehr als 99 Prozent der Aktien der Christ AG erworben. Ziel dieser Akquisition ist es, eine sinnvolle Einordnung der Christ-Gruppe in die bestehenden Geschäftsbereiche der BWT durchzuführen. Dazu wurde der Teil des Christ-Standardgeräte-Geschäftes ausgegliedert und als eigenständiges Unternehmen für den Schweizer Markt mit dem Namen Christ Aqua ecolife AG gegründet. Die Christ Aqua ecolife AG offeriert Standardgerätesysteme und Dienstleistungen zur Aufbereitung von Wasser für alle Lebensbereiche – vom Haushalt über die Gastronomie bis zum Healthcare-Bereich. Ebenso wurden die Geschäftstätigkeiten der Christ Schwimmbadtechnik AG in die neue Gesellschaft eingefügt. Die Christ Aqua ecolife AG ist im Bereich der Trinkwasseraufbereitung mit Standardgeräten Marktführer in der Schweiz.

Christ Aqua ecolife AG
Enrico Ravasio
Neuhofweg 53, 4147 Aesch
Telefon 061 755 82 25
www.christ-aqua.ch
info@christ-aqua.ch

Dania Plastic – Jumping Poured

Auf der Verpackungsmesse Interpack 2002 vom 24. bis 30. April in Düsseldorf stellt das israelische Unternehmen Dania Plastic LTD sein einzigartiges Produkt, den «Jumping Poured» vor. Der «Jumping Poured» passt auf alle Arten und Grössen von Flaschen und kontrolliert den Fluss des Flascheninhalts, so dass die Flüssigkeit langsam ausgosses und dosiert werden kann. Der «Jumping Poured» ist direkt im Flaschenhals befestigt. Sobald man den Flaschendeckel abschraubt, springt er heraus und ermöglicht ein sofortiges Ausgessen. Genauso leicht lässt er sich durch Aufsetzen des Deckels wieder zurückschieben. Das weltweit patentierte Dosiersystem ist besonders hilfreich bei der Handhabung von Medizin, Spirituosen, Likören, Genuss- und Speiseölen, Sirup und Kosmetika. Da all diese Produkte sich in ihrer Form unterscheiden, gibt es den «Jumping Poured» in verschiedenen Grössen, Farben und Fließgeschwindigkeiten.

Dania Rigel
Dania Plastic Parts LTD
Telefon 00972-3-5332816
Fax 00972-3-5332076
dania-p@inter.net.il
www.daniaplastic.com



Zollner – Innovation aus Vilsbiburg

Zollner, Deutschlands renommierter Spezialist für Hotelwäsche, stellt Perl Tex vor. Die neue Tischwäsche mit dem Lotus-Effekt, einem verblühend wirkenden Flüssigkeitsschutz. Wer in der Hotellerie und Gastronomie hätte sich das nicht schon immer gewünscht? Eine Tischwäsche, die einfach keinen Kaffee- oder Rotweinfleck zulässt? Perl Tex, so lautet der Name für dieses innovative Produkt, das Zollner ab sofort anbietet. Dank einer speziellen Produktausstattung nimmt Perl Tex keinerlei Flüssigkeiten an. Weder Kaffee, Tee noch Rotwein, weder Essig noch Salatöl. Sie perlen einfach ab. Und wenn sie dann mit einem Küchentuch,

ohne zu reiben, abgetupft werden – stellt man verblüfft fest, dass auch nicht der geringste Fleck bleibt. Ein einfacher Test, den jeder problemlos nachvollziehen kann, überzeugt sofort. Allen Interessenten sendet Zollner auf Anforderung gerne und kostenlos ein Muster zu, an dem sie den Test selbst nachvollziehen können.

Zollner Weberei – Wäschefabrik GmbH + Co.
Postfach 1140
Veldener Strasse 4
D-84131 Vilsbiburg
Telefon 0049 8741 306 – 0
www.zollner-textil.de
info@zollner.org

VKG Küchenpartner – 5-Jahre-Garantie

Mit einer stetig wachsenden Zahl an Gesellschafterbetrieben aus dem mittelständischen Küchenfachhandel sowie Lieferanten der Küchenmöbel-, -geräte-, und -zubehörindustrie startet die VKG Vereinigter Küchenfachhandel Schweiz AG in das neue Jahr. Der Einkaufs- und Marketingverbund habe sich nach Aussage des VKG-Repräsentanten Ernst Frischknecht angesichts einer schwierigen Marktentwicklung hervorragend entwickeln können. «Wir führen viele interessante Gespräche mit dem Küchenfachhandel und der Industrie. Unsere Finanzdienstleistungen bilden einen starken Anziehungspunkt, da uns hier Instrumente zur Verfügung stehen, mit denen wir im Verbund liquiditäts-

und bonitätsfördernde Effekte auslösen können.» Vor allem mit der 5-Jahre-Garantie auf Elektrobaugeräte nutzen die VKG-Küchenpartner ein besonderes Alleinstellungsmerkmal im Wettbewerb. Frischknecht: «Wer bei einem unserer Gesellschafter eine neue Küche erwirbt oder seine Altküche durch Geräte-austausch modernisiert, kommt in den Genuss einer fünfjährigen Garantie. Im Garantiefall übernehmen wir 100 Prozent der Kosten für Material und Arbeitszeit.

VKG Küchenpartner Schweiz AG
Poststrasse 14
6301 Zug
Telefon 041 727 81 47
Fax 041 727 81 49

isi Gourmet Whip – perfekte Technik für den professionellen Einsatz



Für alle Espumas-Fans und isi-Geräteverwender eröffnet sich ein neues Kapitel in der Arbeit mit dem isi Whip. Nach eingehender Marktbeobachtung und Kommunikation mit Spitzenköchen in ganz Europa ist es der isi GmbH gelungen, die wichtigsten Wünsche und Anforderungen der professionellen Espumas-Anwender in einem neuen Whip zu verwirklichen. Der isi Gourmet Whip besticht durch eine Reihe von

technischen Neuigkeiten, womit zukünftig die Zubereitung von Espumas, warmen und kalten Saucen und aromatischen Rahmcremes noch einfacher und interessanter wird: Mit dem neuen fixierten Edelstahlkolben ist eine noch bessere Dosierung und eine einfache Reinigung möglich, wobei der Kolben nach unten gedrückt in die Reinigungsposition gebracht, aber nicht mehr aus dem Gerät entfernt wird. Ein temperaturbeständiger Silikonring ist fest in den Gerätekopf eingelegt und muss nur zur Grundreinigung entnommen werden. Vorbei sind also die Zeiten der Suche nach Dichtungen. Darüber hinaus eignet sich das Material besonders für warme Anwendungen und hat sich auch in den härtesten Langzeittesten bewährt. Der Hebel des Gourmet Whip überzeugt durch eine sensible Führung, die optimales Dosieren erlaubt, und durch seine rutschfeste Beschichtung mit Tropfenstopp. Der Gerätekörper wird aus hochwertigem gebürstetem oder poliertem Edelstahl hergestellt. Formsönlich auch für die Präsentation vor dem Gast. Sowohl Gerätekörper als auch Kopf sind damit erstmals und einzigartig geschirrspülmaschinenfest. Mit dem isi Gourmet Whip öffnet sich ein neues Kapitel in der professionellen Küchentechnik für Espumas, warme und kalte Saucen, aber auch für Desserts und alle herkömmlichen Rahmrezepturen.

Limmat Handelshaus AG
Rietstrasse 18
8108 Dällikon
Telefon 01 847 33 66

SÜDAFRIKA / Die politischen Negativschlagzeilen des Landes sind noch nicht vergessen und manch Weinetikett trägt einen unaussprechbaren Namen. Nichtsdestotrotz lohnt sich die Entdeckung der Spitzenweine des Landes. **CHANDRA KURT**

Rote Spitzenweine als Botschafter

Obschon Südafrika eines der ersten Länder der Neuen Welt war, dessen Weine auch in unseren Breitengraden bekannt wurden, steht dieses Weinproduktionsland punkto Glamour immer etwas im Schatten der anderen Exoten (Australien, Chile oder USA). Ausschlaggebend dafür sind die politischen Unruhen des Landes, die jetzt wohl der Vergangenheit angehören mögen, doch deren Erinnerung nach wie vor einen bitteren Nachgeschmack hinterlässt.

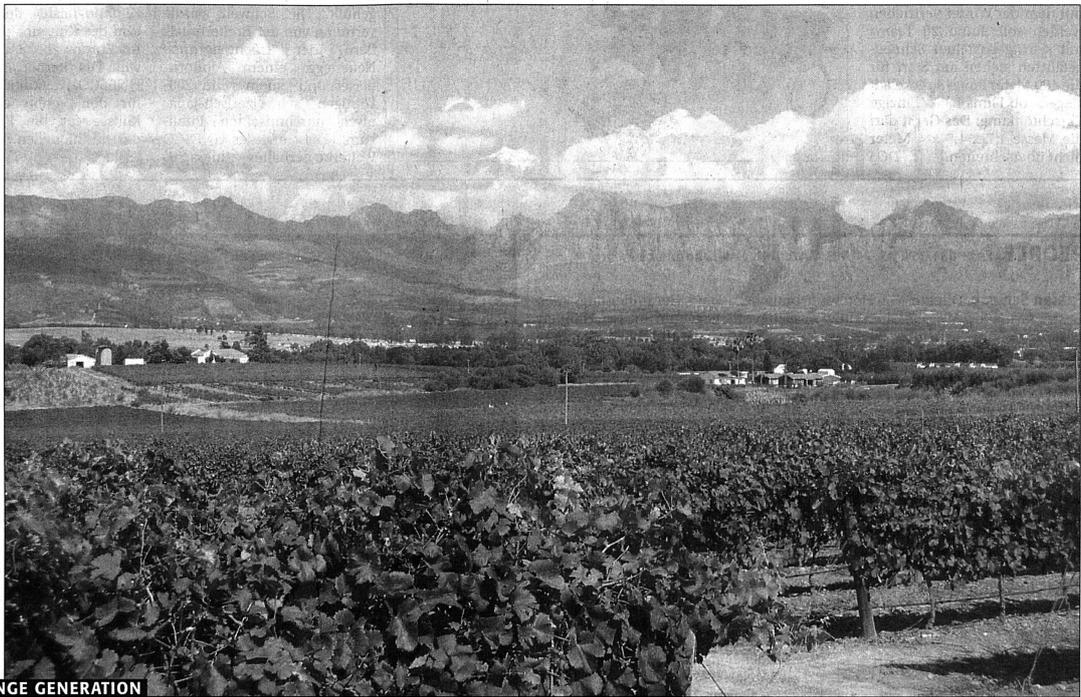
Nicht so die Weine der südlichen Spitze Afrikas – allen voran die roten Topabfüllungen, deren Qualität in den letzten paar Jahren enorm zugelegt hat. Vinifiziert werden sie primär aus den Sorten Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz, die von einer neuen Winzergeneration kultiviert werden. Einer Generation, die an die Güte der roten Tropfen glaubt und sich längst vom politischen Staub der Vergangenheit befreit hat. Sie ist primär der Motor einer Bewegung, die nicht mehr allein an die Zukunft von günstigen weissen Massenweinen glaubt.

INTERNATIONALES STATT SPEZIALIÄTEN

So hat die totale Anbaufläche von weissen Traubensorten im Zeitraum 1990 bis 2000 von 84,3 Prozent auf 68 Prozent abgenommen. Im Gegenzug dazu hat sich die Rotweinfläche mehr als verdoppelt, zumal sie jetzt 32 Prozent der gesamten Anbaufläche (1990: 13 Prozent) ausmacht. Interessant ist auch die Tatsache, dass der Anteil an der Südafrikatraube Pinotage zugunsten von Shiraz- und Cabernet Sauvignon-Anpflanzungen abgenommen hat, was nichts anderes bedeutet, als dass südafrikanische Winzer mehr an die Zukunft des internationalen Geschmacks glauben als an Weinfreaks, die erst beim Genuss einer Spezialität zufrieden sind.

Exportmarkt Nummer eins war bis jetzt England, wobei die Bestellmenge

FOTOS: ZVG



JUNGE GENERATION

An der südlichen Spitze Afrikas werden die roten Topweine primär aus den Traubensorten Pinotage, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz vinifiziert.

rückläufig ist. Während vor sechs, sieben Jahren die günstigen Tischweine genügten, werden sie jetzt mehr und mehr von Abfüllungen aus Chile und Argentinien verdrängt. Hinzu kommt, dass das Land bis jetzt keine Brands oder Marken aufgebaut hat. Kein Mondavi- oder Penfolds-Etikett aus Südafrika, das mehr oder weniger einer halben Verkaufsgarantie entspricht.

Diese Weinbauregion der Neuen Welt setzt sich aus ein paar grossen und aus unzähligen kleinen Betrieben zusammen, die den Charakter von Boutiquekellereien haben. Ihr Konzept: weniger Masse, dafür Qualität in limitierter Menge. Im Schnitt füllen sie 5000 bis 15 000 Kisten ab. Das freut wohl den Liebhaber guter Tropfen, wird aber auf die Dauer dem

Imageaufbau des Landes nicht weiterhelfen. Vorausgesetzt Südafrika will ein Geheimtipp für Insider bleiben. Es ist daher damit zu rechnen, dass sich in den nächsten fünf Jahren einiges punkto Promotion der Kapweine tun wird.

Wahrscheinlich ist, dass das Australien-Modell kopiert wird. Einer Weinbauregion, die ebenfalls in den

Händen von ein paar Multis ist, die mit nichts anderem beschäftigt sind, als die Marke Australien effektiv im über-vollen Weinmarkt zu platzieren. Auf der anderen Seite experimentiert auch in Australien eine Vielzahl kleiner Kellereien damit, immer bessere Weine zu produzieren. Weine, die sie anschliessend dank dem Markenwert ihres Landes problemlos verkaufen können.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN / Im Gegensatz zu europäischen Top-Abfüllungen kommen Kapweine deutlich runder und samtiger daher, ohne zu marmeladig und klebrig zu wirken. Sie schmecken auch weniger geübten Weingenießern. **CHANDRA KURT**

Sechs Top-Weine unter fünfzig Franken

Die htr liess sich vom Südafrika-Spezialisten «Kapweine» eine Auswahl an Topweinen zusammenstellen. Nach der Degustation war klar, dass die roten Südafrikaner geeignete Fleisch-Begleiter sind.

• **Pinotage 2000, Laibach**
Charakter: Sattes Rubinrot. In der Nase entdeckt man satte Fruchtaromen sowie süsse Kirschnoten. Im Gaumen geschmeidig und unheimlich dicht und konzentriert. Erinnerungen an Kirschele und Pflaumenkompott werden wach. Dank den mittelkräftigen Tanninen gut strukturiert. Im Abgang wärmend und dezent erdig. Auffallend ist die schön ausgereifte Fruchtnote, die diesem Südafrikaner eine warme Seele vermittelt. Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. Trinkreife: Jetzt schon schön, hält sich gut bis 2005.
Passt zu: Wild, Rindfleisch, Leber.
Preis: Fr. 24.–

• **Merlot 1999, Veenwouden**
Charakter: Sattes Rubinrot. Süss fruchtiger Auftakt mit Erdbeer- und Lakritzaromen. Im Gaumen dicht, barock und geschliffen. Die markante Röstaromatik verleiht dem Wein einen süssen Charakter, der zusätzlich durch die reife Fruchtnote verstärkt wird. Im Abgang Kaffee-, Pflaumen- und Lakritzaromen. Ein tüppiger Schmeichler mit 14 Volumenprozent.

Trinkreife: Jetzt trinken.
Passt zu: Wild, Braten, Pilzgerichte, Ente.
Preis: Fr. 44.–

• **Vivat Bacchus 1999, Veenwouden**
Charakter: Sattes Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Erdiger, beeriger Auftakt, der einen eleganten Wein ankündigt. Im Gaumen eine wahre Freude, zumal die Balance nahezu perfekt ist. Auf der einen Seite dominieren reife, schwarze Beeren, auf der anderen Seite die reifen Tannine. Hinzu kommt eine knackige Würznote, mit Pfeffer- und Nelkenaromen, sowie ein trockener Kaffeeton. Hätte der Wein nicht über 14 Volumenprozent, würde man gerne noch eine zweite Flasche trinken. Ein Vorzeigewein mit unvergesslicher Eleganz.
Trinkreife: Bis 2004 schön.
Passt zu: Grilladen, Rindsfilet, Lamm.
Preis: Fr. 32.–

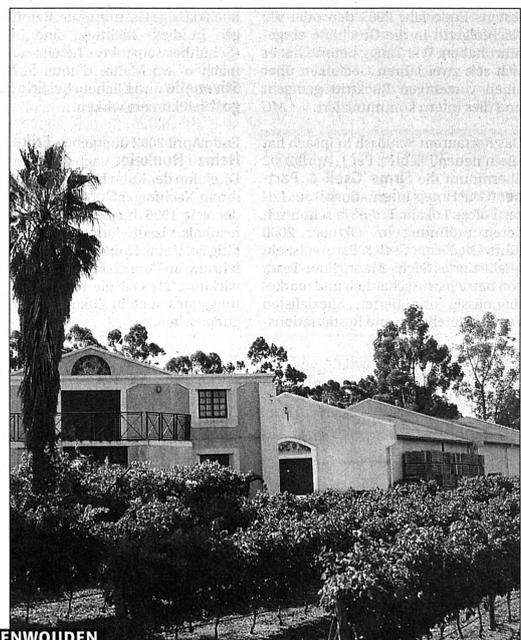
• **Classic 1999, Veenwouden**
Charakter: Granatrot. Frischer Auftakt, der an eine Morgenwiese denken lässt. Im Gaumen erdig und süffig. Aromatisch tauchen reife schwarze Beeren, Lakritze und Tabak auf. Fliessend trocken und ruhig den Hals hinunter. Will nicht sonderlich auffallen, obschon er alles hat, was zu einem schönen Wein gehört. Könnte wegen seiner erdigen Note mit einem Spanier verwechselt werden. Elegant von A bis Z mit klassischem Auftritt.

Trinkreife: Bis 2006 schön.
Passt zu: Rotes Fleisch, Olivengerichte.
Preis: Fr. 44.–

• **De Toren 2000, Fusion V**
Charakter: Sattes Granatrot. Frischer Auftakt mit Cassis- und Laubbaumaromen. Im Gaumen dezent trockene Tannine, die schnell von den reifen Fruchtaromen überdeckt werden. Man denkt an reife Bananen, Pflaumen sowie etwas Lakritze. Geschmeidig und trocken im Abgang, trotz der markanten Säure. Ein rustikaler Wein, der noch etwas Zeit braucht.
Trinkreife: Ab 2003 gut.
Passt zu: Braten, Ragout, Pilzgerichte, Gulasch, grillierter Thunfisch.
Preis: Fr. 39.–

• **Shiraz 2000, Thornhill**
Charakter: Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. Einladende Nase mit Blaubeer- und Pflaumenaromen. Im Gaumen stoffig, dicht und elegant. Neben süssen Vanille- und Röstaromen, tauchen Pflaumen-, Brombeer- und Lakritzaromen auf. Dank reifen aber markanten Tanninen wunderbar strukturiert. Im Abgang viel schwarze Schokolade. Ein warmblütiger Wein.
Trinkreife: Bis 2006 schön.
Passt zu: Lamm, Wild, Ente, Wachtel.
Preis: Fr. 39.–

Alle Weine sind zu beziehen bei: Kapweine, Premium Wines from South Africa, 8832 Wolterau, Tel. 01 687 48 00, www.kapweine.ch



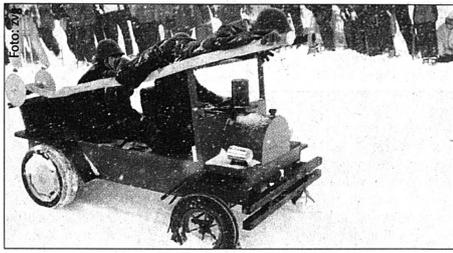
VEENWOUDEN

Hier werden Rotweine des oberen Qualitätssegments gekeltert.

FLIMS LAAX FALERA / Schneeaustreibete «Gletscherkuss»

Verrücktestes Schneehikelrennen

Nächsten Sonntag ist es wieder so weit. Dann startet zum achten Mal der «Gletscherkuss», das verrückteste Schneehikelrennen der Alpen...



1. KIMONOPARADE / Folklore Schweiz-Japan Kulturbegrennung

In der Berner Altstadt trafen sich am Samstag Japaner und Schweizer zu einer Kulturbegrennung. 65 Japanerinnen und Japaner waren in Kimonos gehüllt.

auf einem Transparent zum tieferen Sinn der Begegnung. Wie Bern Tourismus orientierte, gründeten 1994 Japanerinnen den Verein «UNESCO Kimono Taishi»...

ZITAT DER WOCHE

«Die Seele kann nicht multiplizieren, sie addiert.»

Diplom-Psychologe Bernhard Cevey in seinem Vortrag «Gruppenprozesse und Teamentwicklung» während einem SHV-Seminar für Unternehmensführung.

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

Fabian Schwab, Direktor von Hotel & Gastro formation, Weggis, wird seinen Posten auf Ende September 2002 verlassen.

Die Gesamtleitung des «Schlössli» liegt nun in den Händen von Sandra Gräfe. Im Restaurant sorgt Franziska Späni als Leiterin für das Wohl der Gäste.

Seit Ende Januar 2002 ist Christian Hürlimann (Bild) der neue F&B-Manager im Widder Hotel in Zürich.

Der aus Goldau stammende Peter Pfenniger (49) wurde zum neuen Direktor und Vorsitzenden der Geschäftsleitung der Rigi-Bahnen AG ernannt.



Im Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken hat Axel Kirchner (35) als Küchenchef das Zepter übernommen.



Kindesbeinen auf hat er viel von der Branche mitbekommen, da sein Vater Hotelier war. Praktische Erfahrung holte sich Hürlimann bei Hilton International in Australien und Zürich.

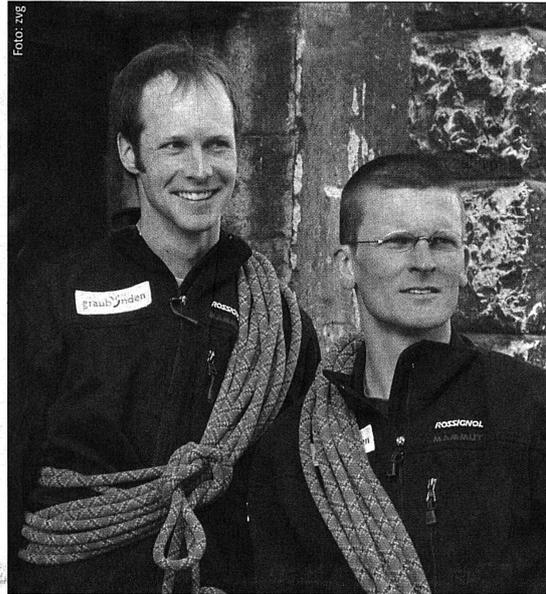
Danach arbeitete er in der Schweiz im Hotel Chesa Guardaley in St. Moritz und im Restaurant Sonnenberg in Zürich.

Urs Zaugg, Direktor von Interlaken Tourismus, tritt auf Ende Juli 2003 zurück. Der 61-Jährige geht somit frühzeitig in Pension und will bis spätestens Ende Jahr 2003 den oder die Nachfolgerin in die Geschäfte eingeführt haben.

Offensichtlich setzt die «Schweizerhof»-Leitung in Bern auf die Karte hochklassige Gastronomie. Bemühungen in diese Richtung sind in der «Schultheissenstube» bereits auszumachen.

Das Restaurant Schlössli in Ipsach hat einen neuen Pächter: Per 1. April 2002 übernimmt die Firma Gsell & Partner (G&P) Hotels International aus Luzern diese Lokalität.

Ende April 2002 übergeben Erika und Heinz Hunkeler nach 30 Jahren die Direktion des Kulm Hotels in St. Moritz ihrem Nachfolger Dominique Godat.



Graubünden 3000. Letzte Woche ist auf dem Davoser Weissfluhjoch der Startschuss zum Projekt «Graubünden 3000» gefallen: Die beiden Davoser Outdoor-Abenteurer Walter von Ballmoos (l.) und Emil Inauen wollen bis im Oktober alle 460 Bündner Gipfel über 3000 m ü. M. nonstop besteigen...

HOTEL & GASTRONOMIE / Ausgabe 03/2002 USP ohne Grenzen

Die Unique Selling Proposition (USP) ist nach offizieller Lesart das Alleinstellungsmerkmal einer Geschäftsidee im jeweiligen Marktsegment. Sie be-

zieht sich auf Dienstleistungen und Angebote, die natürlich auch ein Hotel von andern abgrenzen, unterscheiden und hervorheben kann. Ein Blick auf USP-Angebote aus aller Welt. - Weitere Themen in der neusten H&G-Ausgabe: Der Zürcher Gastro-Consultor Bernd Werhle verdient sein Geld damit, dass er den Besitzern von Luxushotels und Gourmet-Restaurants zeigt, was sie falsch machen.



zieht sich auf Dienstleistungen und Angebote, die natürlich auch ein Hotel von andern abgrenzen, unterscheiden und hervorheben kann. Ein Blick auf

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

GLOSSE

Für die Genussverordnung

HANSPETER GSELL*

Das Betäubungsmittelgesetz wird revidiert. Gut so, aber es ist zu hoffen, dass auch diesmal der Berg eine Maus gebiert - ansonsten könnte aus einer gewollten Revision eine ungewollte Perversion werden.



Cannabisläden sollen nämlich legalisiert und im Gegenzug Fendant und Gamay dem Betäubungsmittelgesetz unterstellt werden. Coq au Beaujolais und Brasato al Barolo werden also vom Genuss- zum Suchtmittel kriminalisiert.

Warum nur haben wir in der Schweiz ein solch verkramptet-prohibitives Verhältnis zum Alkohol? Warum nur werden Lehrer entlassen, wenn sie auf der Abschlussreise mit den Schülern einen über den Durst trinken?

Ich fordere anstatt eines prohibitiven, altväterischen Betäubungsmittelgesetzes eine Genuss-Verordnung. Zu-widerhandlungen werden mit Genussentzug bis zu fünf Jahren bestraft.

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

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotellerie-Verein SHV
Redaktion: Marietta Dedual (MD), Chefredaktion: Miroslav Halaba (MH)

Verlag: Iris Stöbel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung)
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casala
Druck: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern

Offizielles Organ für: Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)

Kontakte: Adresse: Monbijustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 25



PALAFITTE / L'hôtel sur pilotis neuchâtelois sera prêt pour Expo.02, assure son directeur Antoine Chaumeron. **PAGE 2**



GENÈVE / A la veille de grandes échéances, la ville de congrès veut plus que jamais croire en ses atouts. Etat des lieux. **PAGE 3**



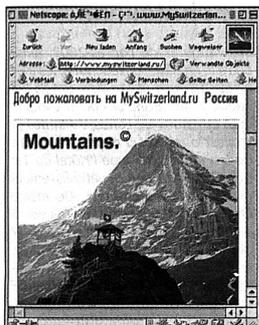
L'HEBDOMADAIRE DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DU TOURISME ET DES LOISIRS

hotel+tourismus revue

SUISSE TOURISME / Le site Internet en russe a été présenté au MITT de Moscou

A l'est, du nouveau

Il y a du nouveau à l'est, plus précisément en Russie. A l'occasion du Moscow International Travel and Tourism Exhibition (MITT), le plus important salon touristique russe qui s'est tenu à Moscou à la fin du mois de mars, Suisse Tourisme a en effet présenté à ses partenaires deux importantes nouveautés. La première est que le site Internet www.MySwitzerland.com existe désormais aussi en russe* et la seconde est que Suisse Tourisme compte désormais deux représentants sur place.



Le nouveau site Internet de Suisse Tourisme en russe a mis lui aussi l'accent sur la campagne Mountains ©.

Afin de remplacer Aysena Nogovitsina, qui avait défendu jusqu'ici les intérêts du tourisme helvétique à Moscou, Suisse Tourisme a engagé en début d'année deux représentants en la personne de Tatiana Grigorjeva et en celle de Maria Makarova. «Toutes deux travaillent à 100% pour Suisse Tourisme à Moscou», a expliqué Michel Ferla, responsable des marchés et vice-directeur de Suisse Tourisme.

«L'importance des républiques de l'ancienne Union soviétique est d'ailleurs telle pour le tourisme suisse que nous allons engager, à partir du mois de septembre, une troisième personne. Celle-ci aura cependant la mission de se rendre dans les républiques dont le potentiel est le plus important, notamment l'Ukraine», a ajouté Michel Ferla.

Au MITT, où la Suisse était présente avec plusieurs prestataires romands (Lausanne, Genève, Villars, Crans-Montana...), Suisse Tourisme a mis surtout l'accent sur les montagnes et sur leur facilité d'accès avec les nombreux téléphériques. **LM**

* www.MySwitzerland.ru

SUISSE TOURISME PARIS / Jean-Luc Payot, le directeur de ST Paris dévoile quelques-uns des aspects du marché français présentés cette semaine aux Journées suisses des vacances. **INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER**

«Le nombre de visiteurs de notre site Internet a plus que doublé»

Les Journées suisses des vacances, qui se tiennent jeudi et vendredi à Crans-Montana, comportent un programme très étoffé. Les directeurs des représentations de Suisse Tourisme (ST) à l'étranger, par exemple, profitent de cette occasion pour informer les prestataires suisses sur les particularités de leurs marchés. Parmi eux, on relève la présence de Jean-Luc Payot, directeur de ST Paris depuis le 1er septembre, qui participe à cette occasion à ses premières Journées des vacances.

Quels sont les enseignements des deux études que vous avez lancées lors de votre arrivée à Paris?

La première étude de profil, lancée l'automne dernier, a démontré que les touristes français intéressés par la Suisse provenaient principalement de la région parisienne et des régions limitrophes à la Suisse, que l'âge importait peu et que le niveau de revenu jouait un rôle prioritaire. Il convient toutefois de relever que cette étude a été réalisée sur la base des adresses françaises de notre «mailing house». Nous n'obtiendrons qu'à la fin de ce mois les résultats de notre seconde étude. Celle-ci nous donnera le profil des gens qui sont intéressés par la Suisse, mais qui ne sont pas encore nos hôtes. Ainsi, nous pourrions orienter de manière encore plus ciblée nos actions marketing.

«Les nuitées ont diminué de façon inquiétante en janvier et en février.»

La notoriété du site Internet de ST faisait aussi partie de vos priorités lors de votre entrée en fonction. Cette notoriété a-t-elle augmenté?

Oui, les visiteurs ont plus que doublé en l'espace de six mois et les adresses e-mail que nous avons dans notre base de données ont plus que triplé. Toutefois, ceci n'est pas encore suffisant et n'atteint pas les objectifs que je me suis fixés pour cette année. Afin de continuer notre progression, j'ai décidé de réorganiser la structure actuelle et de nommer un responsable «web et communication».



JEAN-LUC PAYOT

«La fermeture du Club Med à Leysin nous pénalisera toute l'année.»

Qu'allez-vous présenter, dans les grandes lignes, à Crans-Montana?

Il y aura tout d'abord les résultats de l'étude de profil, mais aussi la description de la stratégie que j'ai définie pour la France. J'évoquerai aussi le potentiel que représente à mes yeux le marché français. A ce sujet, je pense qu'il est important de mentionner que si les Français restent souvent en France pour leurs vacances, ils n'hésitent pas à faire cinq heures de route, voire davantage, pour descendre sur la Côte d'Azur lors de longs week-ends. Or, la Suisse n'est pas plus éloignée. Je parlerai aussi du concept de marketing intégré, intitulé le «mois de...» qui permettra de mettre en évidence une région durant un mois précis.

Quelles ont été les conséquences du 11 septembre pour votre marché?

Le recul des nuitées a été ressenti d'une manière générale en France et la diminution cumulée sur octobre et novembre a confirmé nos prévisions, à savoir une baisse de 2%. Quant au mois de décembre, il a été équivalent à celui de l'année précédente. Notre campagne d'hiver n'y est sans doute pas pour rien. D'une manière géné-

rale, le marché français a terminé l'année 2001 avec une augmentation de 0,6% par rapport à l'année précédente. En revanche, une diminution inquiétante a été enregistrée en janvier et en février. Celle-ci peut s'expliquer par l'arrivée tardive de la neige, par un cours de change moins favorable, par une très bonne année 2001, mais surtout par la fermeture du Club Med de Leysin qui génère 5000 nuitées françaises par mois. Cette fermeture nous pénalisera toute l'année.

Peut-être les récupérez-vous avec la nouvelle campagne «L'été à la montagne». Comment celle-ci a-t-elle été lancée en France?

Elle a été officiellement lancée en France vendredi dernier, à l'occasion du Salon de la randonnée de Paris qui attire 50 000 visiteurs ciblés. La présence suisse était relativement importante puisque nous avions un stand de 180 m² avec des partenaires vaudois et valaisans ainsi qu'une «animation montagne» sur plus de 300 m². En outre, nous avons organisé une conférence de presse avec une trentaine de journalistes sous le thème «La Suisse, 48 sommets de plus

de 4000 mètres, venez atteindre le votre». Nous nous sommes aussi attachés les services d'un ambassadeur de marque, en l'occurrence Jean-Christophe Lafaille qui est un des alpinistes les plus célèbres en France et qui connaît très bien la Suisse. En 1995, il a en effet enchaîné dix sommets dont le Cervin et l'Eiger.

«Nous nous sommes attachés les services d'un ambassadeur de marque en France.»

Mis à part les montagnes, l'Expo.02 représentera également un argument de choix pour attirer les touristes français. Qu'avez-vous prévu dans cette optique?

Une campagne sur l'Expo.02 débutera en mai et sera fortement axée sur les régions limitrophes à la Suisse et sur Paris. Des conférences de presse ont déjà eu lieu à Paris, à Lyon et à Strasbourg. Par ailleurs, un voyage de presse sera organisé dans la région des Trois-Lacs du 26 au 28 avril.

En conclusion, quels conseils donneriez-vous aux prestataires touristiques suisses désireux de travailler sur le marché français?

Sans vouloir tout centraliser, le premier conseil que je donnerais est celui d'utiliser notre savoir et nos connaissances du marché. Nous devons tous être conscients qu'une bonne coordination est également une clé de la réussite. Nous devons vendre la Suisse en priorité et ensuite entrer dans les différents produits des partenaires. A ce sujet, il faut noter que les offres pour les courts séjours doivent être mises en valeur. Ces offres doivent être attractives au niveau du prix et être combinées avec une nuitée plus une ou deux activités.

Jean-Luc Payot

Directeur de ST Paris depuis sept mois, Jean-Luc Payot (33 ans) est titulaire d'une licence HEC de l'Université de Genève. Avant de travailler pour Suisse Tourisme, il a occupé pendant huit ans différentes fonctions chez Swissair. **LM**

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

NEUCHÂTEL / C'est le 15 avril que le Palafitte accueillera ses premiers hôtes, pour de courts séjours de luxe et de raffinement. Etablissement de luxe éphémère, cet hôtel modulaire a été créé à l'occasion de l'Expo.02. Petite visite des lieux. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

La technologie au service du luxe

Le Palafitte, c'est le vrai prototype de ce que pourra être l'hôtellerie de demain: un établissement luxueux aux atours résolument contemporains. Sandoz - Fondation de famille a investi plus de 20 millions de francs dans ce château sur pilotis, implanté à Monruz (à une centaine de mètres du Laténium), avec espoir de faire école.

rus par des voitures électriques dérivées des «caddie-cab» des clubs de golf.

Le lac, visible encore de n'importe laquelle des 40 suites du complexe, de la cabine de douche ou du jacuzzi, grâce à une paroi à volets orientables, et même au sol, au travers d'un plancher de verre. Le lac toujours et enfin depuis les terrasses privatives dont l'orientation assure l'intimité (aucune d'elles ne permet la vue sur sa voisine).

Photo: Jean-Jacques Ethenoz



PALAFITTE

Cet hôtel éphémère pourra accueillir une centaine d'hôtes.

tection des données, voire une clé en cas de panne serviront aussi de sésame). Dans sa suite, le client aura accès à toutes les commandes utiles à son confort: lumière, température ambiante, TV sur grand écran, ordinateur, lecteur DVD (10 films fournis, dans un coffret de luxe, avec 4 CD). Seule la machine à café semble, en fait, ordinaire...

L'accueil? Il ne le cédera en rien aux critères précédents. Pour une centaine d'hôtes, entre réception et entretien, 35 personnes seront occupées dans le secteur hébergement (dont une vingtaine de stagiaires en fin de formation à l'EHL) alors que 25 personnes travailleront dans le secteur restauration. Un personnel logé sur place dans un bâtiment modulaire initié par Sandoz - Fondation de famille lors de l'exposition universelle de Hanovre.

Le Palafitte sera ouvert jusqu'à fin septembre 2003. Après Expo.02, les prix (entre 700 et 800 la nuit) seront revus à la baisse.

Expo.02

Venant de la route Neuchâtel-Bienne, c'est tout d'abord le lac que le visiteur perçoit en contrebas; omniprésent, il ne le quittera plus, où qu'il se trouve sur le site. Dès le lobby-réception tout d'abord, en une longue enfilade de lumière, par delà le restaurant et sa terrasse. Sur les pontons ensuite, parcour-

UN RAFFINEMENT TECHNOLOGIQUE

Après la géographie, il y a le style: un mariage de bois et de verre qui fait une large place à la lumière. Quelques audaces (le toit des pavillons supporté par des blocs de verre) n'empêchent pas la sobriété de dominer. Voilà pour le décor.

Derrière, ce raffinement se fait technologique. Car le Palafitte est aussi une vitrine de toutes les potentialités

«Nous serons prêts pour l'Expo.02!»

Heureux. C'est ainsi que se définit Antoine Chaumeron, directeur du Palafitte, avant de compléter: «Mais comment pourrait-il en être autrement». Et le chantier d'aujourd'hui (début avril) ne l'effraie guère. «Lorsque je suis arrivé, en juin de l'an dernier, il n'y avait rien que des pieux sur le lac et sur le remblai, aujourd'hui, c'est déjà un hôtel de luxe», poursuit-il, veillant au déchargement des meubles de la réception et du restaurant, demandant de masquer quelques câbles disgracieux ou de prévoir un meuble adapté à l'imprimante

«high tech» qui équipe chaque chambre. Le lobby-réception, il le voit, le décrit précisément, comme le restaurant ou la vue depuis les terrasses privatives.

Avec peut-être un seul regret: que ses futurs hôtes ne puissent guère profiter de tous les agréments de l'établissement, la plupart des réservations ne portant que sur une nuit. Ce qui ne va pas sans un souci d'exploitation, le volume de travail des employés (35 pour la partie hôtelière) sera considérablement accru. **JIE**

actuelles en ce domaine. A titre d'exemple, on citera ainsi l'installation de biogaz, complément à la fourniture d'énergie, malheureusement un peu disgracieuse (même placée en retrait) par rapport à l'ensemble architectural, mais parfaitement conforme aux notions de développement durable.

L'ACCUEIL AUSSI SERA SOIGNÉ

Pour l'hôte, tout commencera, à son arrivée, par l'enregistrement de ses empreintes digitales commandant l'ouverture des portes (une carte magnétique, plus compatible avec la pro-

Expo.02: un déclic pour l'hôtellerie

Le Palafitte voulu par Sandoz - Fondation de Famille ne sera qu'éphémère (c'est la vocation des installations d'Expo.02). La manifestation ne restera cependant pas sans heureuses conséquences sur le parc hôtelier neuchâtelois.

«Au total, ce sont près de 30% des 1400 lits que compte le canton qui sont maintenant à l'état de neuf», précise Stéphane Zuccolotto, coordinateur touristique de «Pays de Neuchâtel - Watch Valley». Des rénovations toutes effectuées en 2001, qui laissent

bien augurer de l'après-2002. Ainsi, outre le Palafitte, à Neuchâtel, les trois étoiles L'Ecluse et Les Arts ont-ils bénéficié d'une transformation complète. A La Chaux-de-Fonds, l'Athmos (4 étoiles) a rouvert à neuf après 3 ans de fermeture alors que l'Hôtel du 1er mars est un nouvel établissement (3 étoiles, 16 chambres). De même l'Hôtel du Lac, aux Brenets (niveau 3 étoiles), s'est augmenté d'un étage (7 chambres) grâce, c'est une première, à des éléments préfabriqués entièrement équipés chez le constructeur. **JIE**

IMMOBILIER

AE
A louer à Nyon, près du Gymnase secondaire, à 5 minutes à pied de la gare,
CAFE RESTAURANT
44 places intérieures, env. 28 places en terrasse, env. 9 parkings, 2 garages, annexes.
Situation très intéressante dans quartier agréable.
Baill à définir d'un commun accord.
147547/117926
AGENCE IMMOBILIERE ED. LACOUR
1296 COPPET - TEL. 022/960 88 66 - FAX 022/960 88 60

A remettre, entre Lausanne et Yverdon-les-Bains
charmante Auberge
(restaurant français)
avec merveilleuse terrasse au calme.
Très bonne clientèle fidélisée. Idéal pour jeune couple ou associés.
(2 appartements de fonction).
Téléphone 024 441 15 45
148253/179187
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

SCH SGH SCA
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Financement · Conseil · Révision
A VENDRE
HÔTEL DE SÉMINAIRES 4 ÉTOILES PAYS DE FRIBOURG
Hôtel situé directement au bord d'un lac avec une vue imprenable sur les montagnes
50 appartements spacieux en très bon état; restaurant, pizzeria, jardin d'hiver et une terrasse panoramique; salles de séminaires pour 210 personnes; piscine intérieure, whirlpool, sauna, fitness, solarium; activités sportives en été et en hiver
HÔTEL 3 ÉTOILES LAC LÉMAN
cadre idyllique, face au lac, à proximité de Genève et de Lausanne
50 chambres; restaurant; terrasse; salles de banquets et séminaires; clientèle d'affaires importante
HÔTEL 3 ÉTOILES VALAIS
vue panoramique sur les Alpes valaisannes, à une altitude idéale de 1'400 m.
26 chambres chaleureuses, avec douche et WC; restaurant, café, carnotzet et une terrasse, bon taux d'occupation; infrastructure de bains thermaux dans la station; ski
Vous trouverez d'autres offres sur notre site internet
www.sgh.ch
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Gartenstrasse 25, 8039 Zurich
Tel. 01 209 16 38, Fax 01 209 16 17
Mme A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch)

Tout sur la conjoncture et les confitures.

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

CONJONCTURE / Embellie attendue cet été, selon l'enquête de l'UBS

La confiance renaît dans les stations

La confiance renaît dans les stations après un hiver caractérisé par des résultats, en termes de nuitées, mitigés. C'est ce qui ressort de l'enquête conjoncturelle trimestrielle effectuée en mars par l'UBS auprès de 43 destinations de notre pays.

Interrogés sur leurs attentes pour le semestre d'hiver, soit les mois de novembre à avril, les directeurs d'offices du tourisme ont tablé sur une dégradation des résultats par rapport à une

année auparavant. Ainsi, seuls douze d'entre eux s'attendent à une hausse modeste de fréquentation. Quinze d'entre eux, en revanche, prévoient un recul qui peut être supérieur à 10%. Le peu d'enneigement expliquerait principalement les résultats défavorables de cet hiver.

Les perspectives pour le semestre d'été (période de mai à octobre) sont cependant nettement meilleures. «La majori-

té des stations touristiques s'attend à une stabilisation de la demande étrangère et un optimisme marqué l'emporte pour ce qui est des touristes suisses», écrivent les experts de l'UBS. Dans l'ensemble, «près de la moitié» des destinations interrogées compte sur une augmentation du taux d'occupation des hôtels. Les prévisions sont également «positives» pour la parahôtellerie. **MH**

MARTIGNY / Le 5e Symposium international du tourisme agendé au 25 octobre

Collaboration avec Telecom Valley

Il y aura du nouveau au 5e Symposium international du tourisme qui se tiendra à Martigny le 25 octobre. Gérard Imfeld, le fondateur du Symposium, avait en effet annoncé en début d'année que des négociations étaient en cours avec de grandes organisations dans le but de créer des partenariats susceptibles de mieux répondre à l'attente des milieux du tourisme. Ces négociations ont finalement débouché le 28

mars sur la signature d'un accord de collaboration entre le Symposium et Telecom Valley. Selon Gérard Imfeld, cet accord offrira de nouvelles perspectives aux entreprises du tourisme dans la région des Alpes latines: «Telecom Valley, leader mondial dans les nouvelles technologies de l'information et de la communication, dispose de 20 000 ingénieurs opérationnels dans quelque 120 entreprises et représente

un atout majeur pour les sociétés qui saisissent l'importance de ces nouvelles technologies pour développer leurs affaires et valoriser l'offre touristique.»

«Cet accord avec Telecom Valley renforcera aussi le rôle du Symposium comme carrefour de rencontres entre les décideurs de la branche et les dirigeants d'entreprises du tourisme leaders au niveau mondial», a ajouté Gérard Imfeld. **LM**

PROTECTION DU PAYSAGE /

Dix-neuf recours tout ou partiellement acceptés en 2001

Taux de succès de 79%

La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP), dont le siège est à Berne, tire un bilan en matière d'oppositions et de recours «très positif» pour 2001. Elle souligne en effet que les décisions portant sur ses requêtes se sont soldées dans 19 cas sur 24 par un «résultat positif», soit un taux de succès de 79%. En 1999 et en 2000, ce taux était respectivement de 77% pour 13 décisions et de 73% pour 26 décisions. Dans dix cas de l'année 2001, les projets de construction ont été retirés, redimensionnés ou abandonnés, dans six cas, les propositions de la FD ont été entièrement ou partiellement prises en compte. Dans un cas, la FD a pu retirer son opposition. Dans quatre cas, en revanche, les propositions ont été rejetées ou majoritairement rejetées. Dans un cas, enfin, un gouvernement cantonal n'est pas entré en matière sur le recours.

DOMAINES SKIABLES: QUATRE CAS

L'éventail des succès, écrit la FD, a concerné des domaines skiables (4 cas), des équipements touristiques et de loisirs (4), Alptransit (3), des immeubles et des parkings (2), des antennes de téléphonie mobile (2), des routes forestières (2), une route d'alpage et une modification de cours d'eau. Les décisions négatives, quant à elles, ont porté sur une antenne de téléphonie mobile dans un paysage de marécage, la transformation d'une étable, un projet de place de golf, la planification de zones de protection et un projet d'équipement routier d'un alpage.

Outre son taux de succès, la FD relève dans son communiqué la «nécessité» du droit de recours des associations environnementales. Elle constate aussi une tendance générale au raccourcissement des délais de traitement des oppositions et des recours, raccourcissement qui entraîne «des décisions plus rapides». **MH**

MÉLI-MÉLO

Swiss se présente en Suisse.

La nouvelle compagnie aérienne nationale Swiss a entamé la semaine dernière à Zurich une tournée de présentation d'un mois en Suisse. Une exposition itinérante fera en effet escale dans cinq villes du pays. Après Zurich, elle sera à Lugano à partir du 10 avril, à Genève, au Forum du Crédit Suisse, rue de Lausanne, dès le 17 avril, à Berne dès le 22 avril, et enfin à Bâle dès le 24 avril où elle terminera son périple. L'exposition présentera la compagnie sous toutes ses coutures: de l'aménagement de la cabine aux destinations, en passant par les produits offerts aux voyageurs et les divers projets de design pour les nouveaux uniformes. **MH**

CONGRÈS À GENÈVE / A l'heure où l'EIBTM et Telecom n'excluent pas de déménager, la cité de Calvin semble avoir d'autres atouts. D'où l'optimisme de «Monsieur Congrès», Enrico Zuffi. **FRANCIS GRANGET**

Grandes échéances en vue

«L'avenir s'annonce très positif.» A l'heure où tant l'EIBTM que Telecom (deux grosses expositions professionnelles internationales) n'excluent pas de déménager de la cité de Calvin, Enrico Zuffi se déclare résolument confiant. «Nous allons au-devant d'une merveilleuse deuxième partie d'année 2002, dévoile le responsable des congrès de plus de 300 personnes auprès de Genève Tourisme. Ainsi, Genève accueillera notamment quel que 6000 banquiers et pas moins de 10 000 gastro-entérologues.»

L'OPTIMISME EST DE MISE

L'optimisme de celui qu'on appelle volontiers «Monsieur Congrès», dans la ville du bout du lac, est d'ailleurs corroboré par Roger Tondeur, directeur général de MCI Group, une société genevoise spécialisée dans la création et l'organisation d'événements. «C'est vrai que ça marche super bien en ce moment, confie-t-il, et nous avons même été obligés d'embaucher du personnel pour faire face à une demande sans cesse croissante.»

Et d'évoquer, entre autres, la tenue du 10 au 12 décembre 2003 du «World summit on the information society» (Sommet mondial sur la société de l'information). Organisé par l'Union internationale des télécommunications (UIT) et patronné par le secrétaire général de l'ONU, Kofi Annan, ce sommet devrait réunir une cinquantaine de chefs d'Etat.

C'est que la cité de Calvin ne manque pas d'arguments, comme le souligne Genève Tourisme: «de superbes structures, des services sophistiqués, le prestige et la classe d'une ville internationale, mais aussi tous les avantages d'une ville de 170 000 habitants, idéale pour les programmes touristiques». Et ce n'est pas tout! «Il ne faut pas oublier la proximité de l'aéroport. On peut venir y faire son business sans perdre de temps, insiste Enrico Zuffi. Avec en plus son infrastructure hôtelière et ses six centres de conférences, Genève dispose là d'une offre inégalable en Suisse pour les colloques des 1500 personnes.»

L'EIBTM ET TELECOM SUR LE DÉPART?

Malgré cela, l'EIBTM (le salon professionnel des voyages d'affaires et des incentives) songe pourtant à déménager. La rencontre des professionnels de l'industrie du tourisme devrait ainsi faire son choix, cet été au plus tard, entre cinq villes européennes, dont Genève (lire l'encadré). «Arrêtés d'être trop Suisses, trop négatifs, en envisageant toujours le pire. Nous allons tout faire pour garder l'EIBTM, tout comme Telecom», s'empare le Monsieur Congrès genevois, en soulignant qu'une nouvelle halle (la Halle 6) est en construction à Palexpo, et qu'un centre de congrès y est en projet – si son financement est accepté par le gouvernement cantonal, les travaux

Photo: Frank Auberson/Genève Tourisme



VILLE DE GENÈVE

Avec son infrastructure hôtelière, ses six centres de conférences et la proximité de l'aéroport de Cointrin, la ville du bout du lac dispose d'une offre «inégalable en Suisse» pour les congrès dès 1500 personnes.

devraient débiter l'an prochain. Autant d'atouts supplémentaires pour Genève! «Et n'oublions pas que la Suisse vient d'adhérer à l'ONU, relève-t-il. Ce vote est très positif, il nous laisse penser que nous avons désormais d'énormes chances d'accueillir quelques-uns des sommets des Nations Unies.»

VOIR LE PROBLÈME DANS SON CONTEXTE

«Le problème n'est pas de savoir si l'EIBTM et Telecom vont quitter Genève, et pour quelles raisons, rectifie quant à lui Roger Tondeur. Mais il faut plutôt se demander si l'une et l'autre de ces manifestations vont continuer à

exister sous leur forme actuelle.» Selon le patron de MCI, Telecom (qui a lieu tous les quatre ans) pourrait devenir une manifestation régionale: «En tout cas, son organisateur, l'UIT, y songe puisqu'il existe déjà d'autres événements du genre en Afrique du Sud ou à Hong-Kong», explique-t-il.

«En outre, après chaque édition de Telecom, depuis sa création, la question de son maintien à Genève est revenue sur le tapis, notamment en raison de l'énorme pression exercée par certains pour déménager cette manifestation à Berlin, Chicago ou Singapour. A chaque fois, la ville du bout du lac a su garder Telecom!» Et Enrico Zuffi d'ajouter: «De toute façon, l'UIT, qui a son siège à Genève, a tout intérêt à y

rester. Ne serait-ce qu'au vu de ce que le gouvernement lui met à disposition tout au long de l'année, notamment au niveau des infrastructures.»

Quant à l'EIBTM, Roger Tondeur estime que «Genève est encore bien placée pour la garder sur ses terres». Et il sait de quoi il parle: cofondateur de cette exposition, il y a 15 ans, il y est aujourd'hui encore impliqué, faisant même partie de la commission qui doit choisir entre les cinq villes encore sur les rangs pour l'organiser dès 2004. «Les chances genevoises sont assez bonnes», estime-t-il. «Et même si on perd cette bataille, on aura pas perdu la guerre pour autant. La perte du Salon de l'auto serait par exemple beaucoup plus dramatique!»

L'EIBTM menacé par l'Imex de Francfort

A partir de 2004, l'EIBTM tiendra-t-il toujours salon à Genève? L'enjeu est grand puisque, faut-il le rappeler, la manifestation organisée par Reed Travel Exhibitions est, avec ses quelque 3000 exposants, la plus importante d'Europe dans le domaine de l'industrie des voyages d'affaires et des incentives. «La décision devrait tomber cet été», se contente de répondre son directeur général Tom Nutley. Hormis Genève, quatre villes sont encore sur les rangs: Barcelone, Madrid, Lisbonne et Vienne. Elles étaient 22 au départ.

Pas de quoi impressionner Enrico Zuffi, responsable des congrès à Genève Tourisme, qui reste d'un optimisme sans failles: «En quittant Genève, l'EIBTM signifierait son arrêt de mort», lâche-t-il. Mais alors, qu'est-ce qui

pourrait jouer en défaveur de la cité de Calvin? «Notre seul désavantage se situe au niveau des prix, plus élevés que ceux de nos concurrents étrangers, admet sans ambages Monsieur Congrès. Toutefois, les questions financières sont des décisions à court terme. Sur la longueur, beaucoup d'autres critères doivent être pris en considération. Nous offrons par exemple une neutralité que d'autres pays n'ont pas.»

Selon Roger Tondeur, directeur de la société MCI Group, active dans l'événementiel, «l'éventuel départ de l'EIBTM n'a rien à voir avec le site de Genève». Et d'expliquer: «L'appel d'offres avait été lancé par le nouveau propriétaire de l'EIBTM, Reed Travel, pour faire baisser les prix. Mais avec le départ de l'ancien propriétaire et directeur Ray Bloom, l'an passé, pour

Francfort où il va lancer dès 2003 une manifestation quasi identique, l'Imex, la situation s'est compliquée.»

Et pour cause: «Deux rassemblements du genre en Europe, cela risque d'être trop, prévient le patron de MCI. D'autant qu'avec sa personnalité, ses nombreux contacts dans la branche et un concept qui est un copié-collé de celui de l'EIBTM, Ray Bloom risque bien de faire fort à Francfort.»

Alors, ce n'est plus seulement Genève qui, à moyen terme, risque de perdre des plumes, mais aussi l'EIBTM. Et cela, peu importe où il se fera. «Toutefois, en restant chez nous, malgré les offres alléchantes de l'étranger, son organisateur se donnera des chances supplémentaires de résister à la concurrence de Francfort», pense Roger Tondeur. Affaire à suivre... **FG**



international

Les bons vins ont besoin de temps, mais pas les paiements à l'étranger.

Pour le processus de maturation, la lenteur est un facteur essentiel. Mais pour le trafic international des paiements, le négociant en vins Delinat, spécialisé dans les grands crus en provenance de vignobles biologiques contrôlés, mise sur la rapidité. C'est pourquoi il travaille avec Postfinance.

Si Gisela Unterriker apprécie les vastes compétences de son conseiller Postfinance Patrick Widmer, elle attache égale-

ment beaucoup de prix à l'atmosphère détendue de leurs entretiens. Pour parvenir à une maturité satisfaisante, les solutions financières ont, elles aussi, besoin d'un climat favorable. Si vous voulez garantir rapidité et sécurité à vos transactions, prenez rendez-vous pour un entretien au numéro 0848 848 848. Systèmes de paiement globaux, gestion des liquidités, placements.

MORGES / Le Salon des vins est ouvert jusqu'à lundi

Arvinis au féminin

C'est devenu le rendez-vous romand des vins du printemps: Arvinis, en face de la gare de Morges, s'est ouvert hier soir. Jusqu'à lundi 15 avril, plus de 150 exposants, pour la plupart vigneron-encaveurs, y tiennent des stands de dégustation sur quelque 4600 m². Comme le soulignent ses organisateurs, ce salon est «non seulement une exposition commerciale, mais également didactique et culturelle».

Cette année, l'hôte d'honneur, ce sont les artisanes de la vigne, un groupe suisse restreint de sept femmes – qui ont fait un tabac au dernier Comptoir suisse de Lausanne –, élargi pour l'occasion à des productrices de toute l'Europe. Son objectif est de «promouvoir l'image et la place de la femme dans le monde viticole». Moins connu, dans la mouvance du Langue-dod-Roussillon, le vignoble de Gaillac, qui couvre un territoire légèrement inférieur au canton de Vaud (2500 ha), est présent lui aussi avec sept vigneronnes.

En première, la présentation du servagnin (lire ci-contre), un rouge haut de gamme de la région morgienne, dont tous les spécimens pourront être dégustés. Au fil des jours, dégustations de chardonnay, d'arvine, de viognier, de gamaret, mais aussi présentation de grands vins du monde, sous la houlette d'Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe 1998. Chaque exposant désignera son coup de cœur. *PT/FG*

Ouvrez me, je, ve et lu de 16 h à 22 h; sa-di de 11 h à 22 h. Entrée: 20 francs.

MÉLI-MÉLO

Aigle: opération «Verre en main». Opération originale que celle mise sur pied ce samedi 13 avril à Aigle. Afin d'inciter la population et les touristes à venir découvrir le nouveau millésime des vins de la région, une opération «Verre en main» sera organisée au cœur de l'historique quartier du Cloître. Tous les porteurs du verre de dégustation auront à cette occasion le libre accès au Château d'Aigle et au Musée international de l'étiquette. *LM*

Vins vaudois: à vos agendas! Une brochure éditée par l'Office des vins vaudois, tirée à 38 000 exemplaires, donne le détail des manifestations qui jalonnent les 28 appellations du vignoble vaudois, tout au long de l'année. Parmi elles, une nouvelle venue, Millesima, la fête des vins vaudois, avec la présence d'une soixantaine de vigneronnes au centre de Lausanne, place Saint-François, en cette fin de semaine (vendredi 12 et samedi 13 avril), et la participation au Pavillon vaudois, aux portes de l'artéplage d'Expo.02 à Yverdon-les-Bains, du 15 mai au 20 octobre. La brochure, gratuite, peut être commandée par téléphone au 021 729 61 61. *PT*

Routes des vins: les projets foisonnent. Les projets de route des vins et de sentiers viticoles se multiplient. Ainsi, à Chamoson, un sentier didactique est aménagé dans les vignes de la plus vaste commune viticole valaisanne. Sur La Côte, entre Nyon et Morges, un fléchage des nombreux sentiers d'améliorations foncières déjà existants est à l'étude. Et, dès l'an prochain, une «route des vins du Chablais» vaudois, valaisan et français devrait pouvoir être parcourue. Peut-être financé par des crédits européens, le projet pourrait être couplé avec une Route des fromages, allant de l'AOC L'Étivaz à la Vallée d'Aoste. *PT*

NOTA BENE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le jeudi 9 mai. *MH*

SERVAGNIN / C'était déjà, à Morges, le nom du caveau du président des hôteliers vaudois, Philippe Thuner, le voilà désormais vin à part entière. Histoire d'un surprenant sauvetage. **PIERRE THOMAS**

Un pinot noir revenu de loin

Le Valais a son «rouge du pays», le cornalin, et la durize – voire l'humagne rouge – empruntée à la vallée d'Aoste, sans compter, en blanc, l'arvine, l'humagne blanche et la rëze. Les Vaudois, eux, faisaient piètre figure avec, en blanc, du chasselas d'abord et, en rouge, du pinot noir et du gamay. Assemblés, ils ont longtemps donné ce bâtard commercial nommé «servagnin», dont le goût devait se rapprocher d'un échantillon-étalon. Mais voilà qu'est né le «servagnin», présenté officiellement ces jours au salon Arvinis, à Morges.

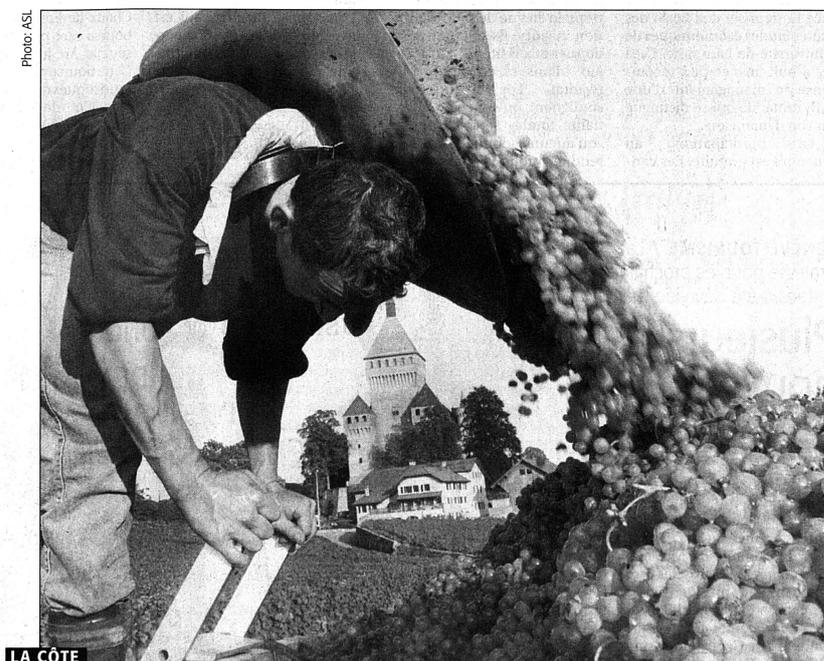
UNE VIEILLE ORIGINE

Il (re)vient de loin, ce vieux clone de pinot noir. Feu Jacques Dubois, dans son ouvrage foisonnant sur «Les vignobles vaudois», en parle. C'est lui qui suppose que si les cépages de Franche-Comté ont passé le Jura, s'implantant naturellement dans la région d'Orbe et de Grandson, le pinot noir de Bourgogne, lui, aurait franchi le Léman de Ripaille à Morges, lorsque la peste de 1420 obligea la cour de Savoie à y résider. Des auteurs attestent qu'on buvait alors au prieuré de Ripaille du «servagnin» et du «servagnier», cousins du «salvagnin noir», nom du pinot, à Lons-le-Saulnier.

Mais au «salvagnin» abâtardi, les vigneronnes réunies autour de Raoul Crucion, d'Échichens, ont préféré l'oublie «servagnin». Oublié, il faillit l'être définitivement, si un machiniste n'en avait emporté quelques plants, il y a cinquante ans, à l'ouverture de la gravière de Saint-Prex. La rencontre avec un vigneron, Pierre-Alain Tardy, qui, précisément, s'était penché sur le pinot noir local, permit alors de sauver ce cépage. D'autres pépiniéristes tentèrent, de leur côté, de retrouver cette variété de pinot noir. Dans les années 65-66, feu André Jaquet en fit aussi des sélections à Allaman, plantées au domaine de l'École de Marcelin. Son régisseur, Philippe Charrière, se félicite aujourd'hui de la richesse du patrimoine génétique élargi de ce pinot noir local. Même si la variété dite Tardy reste la plus authentique...

ÉLABORER UN VIN HAUT DE GAMME

Ces rocambolesques péripéties autour d'un cépage se complètent, pour les vigneronnes morgiennes, de conditions de production drastiques. Ainsi, les vignes sont inscrites à un registre propre et sont contrôlées chaque année, en fin d'été. La récolte est limitée



LA CÔTE

C'est dans la région de Morges (ici, une vue de Vufflens) qu'est né le «servagnin». Il est présenté officiellement ces jours à Morges, dans le cadre d'Arvinis.

à 50 hl/ha. Ensuite, le vin doit être obligatoirement élevé en fûts durant seize mois. En janvier de chaque année, une dégustation fixe le vigneron sur la qualité de son produit. Et à la fin du processus, une dégustation de labellisation a lieu.

UNE DIVERSITÉ GUSTATIVE

L'idée est d'élaborer un vin «haut de gamme», de garde, vendu 18 francs la bouteille, sous une étiquette commune, complétée par la raison sociale du vigneron. Pour le 1999, vu la faible qualité du millésime, les vigneronnes ont renoncé à commercialiser du «servagnin»... C'est donc le 2000 qui entre de plain-pied dans l'histoire.

Au total, 5 ha de vignes ont été inscrites – il y en aura le double pour 2001... Ce qui fait seulement 12 000 bouteilles pour le premier millésime, où une demi-douzaine de producteurs revendiquaient la marque. Parmi eux, Crucion père et fils à Echichens, la co-

opérative Uvavins à Tolochenaz, et Bolle et Cie, à Morges, contrôlé par le groupe Schenk.

La dégustation d'authentification a révélé des goûts très différents: malgré une procédure précise, la marge de manoeuvre s'avère grande. Y compris en tenant compte de l'inexpérience de

plusieurs vigneronnes face à la barrique de chêne! Le résultat global devrait faire la synthèse entre un grand cépage – le pinot noir – et un terroir encore à découvrir – Morges et ses 620 hectares, cultivés par quelque 300 vigneronnes.

* réédité chez Cabédita en 1996

Rouges régionaux: les excès du zèle

Le génie vaudois doit passablement à l'esprit de clocher. La redécouverte des rouges «régionaux» n'y fait pas exception. Ce sont les Morgiens, et eux seuls, qui peuvent revendiquer le «servagnin», marque déposée depuis 1997 à l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle par l'Association de promotion de l'appellation Morges (APAMO). Alors que la région d'Orbe, climatiquement et même historiquement, aurait pu s'essayer à en produire... De même pour le «plant robert», une ancienne

variété de gamay née dans les hauts de Cully, bientôt au bénéfice d'une certification officielle, qui exclura ceux qui ne suivront pas un processus précis autant à la vigne qu'en cave. En attendant peut-être la «dôle», que Jacques Dubois revendiquait comme une variété à part entière, tombée d'un char dans la région de Rolle, et plantée en Lavaux. D'où la survivance de la «Dôle d'Épesses», juridiquement autorisée au nez et à la barbe des Valaisans, depuis 45 ans... *PT*

HENNIEZ / Les sources d'Henniez ont enregistré un chiffre d'affaires en hausse de 3% au terme de l'exercice 2001. En outre, les résultats sont bons sur l'ensemble du territoire suisse. **JEAN-JACQUES ETHENOS**

Succès croissant des jus de fruits

Au terme de l'exercice 2001 dont les chiffres précis ne seront connus et publiés que lors de l'assemblée générale des actionnaires, le 27 juin, prochain, les Sources minérales Henniez ont réalisé un chiffre d'affaires de 148,2 millions de francs pour une croissance de 3% par rapport à l'exercice précédent (143,9 millions). La société se pose ainsi de plus en plus comme un partenaire important du secteur Horeca en Suisse.

LES JUS DE FRUIT CARTONNENT

Au chapitre des marques tout d'abord (la société commercialise ou exploite en propre Henniez, Cristalp et Vichy), elle indique un résultat en hausse (3,1%) sur l'ensemble du territoire. Avec un chiffre d'affaires en

hausse de 10,4%, les jus de fruit (Granini et Hohes C) ont enregistré le meilleur résultat de la société, grâce notamment à un nouveau conditionnement (PET 33 cl) incassable et recyclable qui permet de garantir une conservation de 6 mois.

En revanche, le marché des soft-drinks et thé froid enregistre un tassement. «Depuis l'an dernier déjà, précise à ce propos Alain Curchod, secrétaire général de la société, nous avons enregistré ce léger tassement, essentiellement sur la pression du marché, moins enthousiaste.»

HENNIEZ DIT NON AUX ALCOPOPS

Pour la société, pas question par contre d'entrer sur le marché des

«alco pops» (ces limonades alcoolisées très prisées des adolescents): «La question a été abordée il y a un an et demi lors de l'émergence du phénomène, précise encore Alain Curchod. Mais nous avons décidé de ne pas souscrire à cette mode». Notons à ce propos que l'ISPA (l'Institut suisse de prévention contre l'alcoolisme et autres dépendances) vient de lancer une campagne contre ces produits.

Au niveau du secteur Horeca, le secrétaire général du groupe signale encore certaines modifications des habitudes dans le conditionnement des produits. «Outre les jus de fruit qui profitent d'une nouvelle technologie développée par le groupe Tetra Pak, pour la marque Henniez, nous avons enregistré une nette diminu-

tion de la demande pour le 25 cl, au profit du 33 cl.»

Henniez (la marque représente 5% du marché «eau» en Suisse) note par ailleurs «bien résister dans le secteur de la grande consommation sur lequel l'importation de produits étrangers bon marché ne cesse de se renforcer.»

LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Notons également qu'au niveau de la SA des Eaux minérales, la nouvelle génération est aujourd'hui à la tête de l'entreprise. Jusqu'ici directeur général, Nicolas Rouge (39 ans) a été nommé administrateur-délégué alors que, directeur de production, son frère Pascal (43 ans) a été élu administrateur de la société.

CONCOURS / Le délai d'inscription a été fixé au 3 mai

Prix pour l'«hôtellerie d'exception»

L'«hôtellerie d'exception», tel est le thème retenu cette année par les organisateurs du Prix du management Strategis, une association d'étudiants (HEC Espace Entreprise) de l'Ecole des hautes études économiques de l'Université de Lausanne. Créé il y a huit ans, ce prix récompense le management d'une PME romande qui se distingue par son dynamisme.

La participation au concours est gratuite. Les can-

didats devront toutefois réserver «une journée au plus» pour permettre à un consultant, accompagné d'un étudiant, de mener un entretien sur l'entreprise en vue de sa présentation au jury. Ils devront aussi donner aux visiteurs «un accès aux bilans et au compte de résultat». Les organisateurs soulignent qu'«une confidentialité totale» sera assurée et qu'«aucune donnée ne sera rendue publique». Ces visites

seront faites durant les mois de juillet et d'août. Le jury sera formé «de personnalités du monde économique et universitaire».

La remise du prix, qui est suivie, en général, par 350 personnes, aura lieu à mi-octobre. Le délai d'inscription a été fixé au 3 mai. **MH**

Contact: HEC Espace Entreprise, BPSH1, Unil-Dorigny, 1015 Lausanne. Tél. 021 692 33 88. Fax: 021 692 33 25.

Arc jurassien: bourse aux prospectus

La Chaux-de-Fonds. Quelque cent dix participants, représentant une soixantaine de prestataires, ont participé lundi à La Chaux-de-Fonds à la quatrième bourse aux prospectus organisée par Arc Jurassien Tourisme. Cette bourse permet aux acteurs touristiques de l'Arc jurassien de recueillir des prospectus de leurs collègues afin de pouvoir mieux informer la clientèle sur les offres de leur région. **MH**

SCHWARZSEE-LAC NOIR / Dépôt de bilan

Schwyberg: c'est fini!

Sous la pression d'un créancier, la société des remontées mécaniques du Schwyberg, à Schwarzsee/Lac Noir (FR), a dû déposer son bilan, en manque total de liquidités pour honorer ses factures.

Fondée en 1974, en proie à de lancinantes difficultés financières depuis plusieurs années, l'entreprise singinoise (téléski, télécab, restaurant d'altitude), s'apprêtait à jouer un rôle dans le cadre de la réorganisa-

tion du tourisme de la Région Sene (Singine), actuellement en cours.

La cessation d'activités de la société du Schwyberg, regrettée par la Société de développement du Lac Noir, de Planfayot et environs, ne pourrait toutefois être que provisoire si les installations sont reprises par l'entreprise de remontées mécaniques du Kaiseregg du domaine skiable voisin. **JS**

GENÈVE TOURISME / La stratégie pour les prochaines années a été dévoilée mardi

Plusieurs nouveaux projets

«Afin de compenser tout ou partie du probable déficit de nuitées des Etats-Unis et du Japon, nous mettrons l'accent cette année sur les pays européens et sur la clientèle du Moyen-Orient.» Tels sont quelques-uns des propos que Christian Rey, président de Genève Tourisme, a tenus mardi lors de la traditionnelle conférence de presse de printemps de Genève Tourisme.

En passant en revue l'année écoulée, François Bryand, directeur de Genève Tourisme, a en effet relevé que les nuitées hôtelières avaient baissé en 2001 de 1,4% par rapport à l'année précédente et que les Etats-Unis (-9,8%) et le Japon (-17,9%) expliquaient de «manière significative» cette baisse «largement influencée» par la crise engendrée par les attentats du 11 septembre.

LA SÉCURITÉ QU'OFFRE GENÈVE EST UN ATOUT

Afin de «retrouver le niveau d'avant la crise», la promotion de Genève Tourisme se concentrera sur les pays européens, notamment dans le secteur du tourisme d'affaires. «Huit à dix grands congrès», dont un qui aurait dû se tenir à Istanbul, ont pu ainsi être transférés à Genève. Pour cette dernière, les attentats du 11 septembre n'ont donc pas eu que des conséquences négatives.

«Notre ville, grâce à son attrait sur le plan de la sécurité, entend ainsi profiter du fait que la clientèle arabe voyage, au cours de ces prochains mois, moins aux Etats-Unis et moins à Londres et qu'elle préférera peut-être se rendre à Genève», a ajouté François Bryand. A cet effet, il a relevé que Beat Dreier, sous-directeur de Genève Tourisme et responsable des marchés, participera au prochain Arabian Travel Mart, le plus important salon touristique du Moyen-Orient qui se déroulera du 7 au 10 mai à Dubaï, avec une importante délégation d'hôteliers genevois.

DES PROJETS ÉVÉNEMENTIELS

Enfin, au niveau de la stratégie pour les prochains mois et années, Christian Rey a annoncé que Genève souhaitait profiter de la tendance accrue des voyages courts liés à des événements particuliers comme les Fêtes de Genève ou, cette année, le 400e anniversaire de l'Escalade.

Dans ce optique, il a également dévoilé quelques projets pour le futur, à commencer par la mise sur pied cet automne d'une «Quinzaine des drapoux», l'illumination des ponts et de plusieurs bâtiments, une ville de Genève «véritablement en fête» à Noël et, à l'horizon 2004, un pont touristique qui relierait les deux rives de lac en passant à proximité du jet d'eau. Intitulé «Accolade», ce projet est devisé à un million de francs. **LM**



CONGRÈS ANNUEL

Présents dimanche à Bluche: (de g. à dr.) **Yvan Aymon**, directeur adjoint à Valais Tourisme, **Nicola La Sala**, président de l'USMH et du comité d'organisation du congrès, **Serge Siervo**, ancien conseiller d'Etat valaisain en charge du département de l'éducation, **Georges Tamches**, ancien journaliste, aujourd'hui consultant.

VALAIS / Les maîtres d'hôtel ont tenu leurs assises nationales à Bluche, une occasion pour la profession de mieux se faire connaître. DANIELLE EMERY MAYOR

Conserver l'art de servir

Quel rôle devront-ils jouer dans l'hôtellerie de demain? Cette question, les membres de l'Union suisse des maîtres d'hôtel et cadres de la restauration (USMH) se la sont posée dimanche dernier lors de leur congrès annuel à l'Ecole hôtelière Les Roches à Bluche (VS). La moyenne d'âge de la centaine de personnes présentes prouvait, si besoin était, que la relève manque cruellement. Intéresser les jeunes à se lancer dans les professions du service, redonner au maître d'hôtel sa place au sein de l'entreprise, voilà quelques défis que l'USMH souhaite relever.

SIMPLICITÉ, ACCUEIL, SERVIABILITÉ

Son président Nicola La Sala se bat pour la sauvegarde des valeurs de base de l'hôtellerie: la simplicité, le bon ac-

cueil et la serviabilité. Mais lui et ses collègues se disent inquiets pour l'avenir de leur profession. «Il faut qu'on cesse de demander au maître d'hôtel de s'occuper de l'accueil et en même temps de lui faire débarrasser les tables, parfois même lever les assiettes! Nous espérons que les entreprises comprendront qu'il faut investir plus sur la formation et peut-être un peu moins dans les équipements.»

ATTIRER L'ATTENTION DES MÉDIAS

Pour le président de l'USMH, ce congrès était l'occasion d'attirer l'attention des médias sur l'inquiétante baisse de la qualité du service. «Ce congrès est, selon moi, réussi à 100%», déclare Nicola La Sala, même s'il regrette que les membres ne sont pas ve-

nus plus nombreux (l'USMH compte environ 300 membres). Beaucoup se sont excusés pour n'avoir pas pu se libérer: faute de remplaçant ou d'assistant. «Nous attendons maintenant de la part des patrons une prise de conscience, qu'ils donnent un coup de pouce et qu'ils facilitent le travail de leur maître d'hôtel afin que celui-ci puisse s'occuper du client comme il se doit.»

Les différents conférenciers invités à Bluche ont parlé tourisme, économie, formation, nutrition, avenir de la profession. A l'heure de midi, exercice pratique pour une classe de l'école hôtelière: le «Lunch around the world» préparé par les étudiants a enchanté les professionnels. Après leur assemblée générale, les membres de l'USMH se sont retrouvés pour leur dîner de gala annuel.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un nouveau chef pour Gastro Services Suisse. Nicolas Gueissaz a repris, au début avril, la tête du département Gastro Services Suisse du groupe Bon Appétit. Dans une interview, le nouveau responsable confie avoir été accueilli d'emblée avec «chaleur, collégialité et ouverture» dans ses nouvelles fonctions. Nicolas Gueissaz révèle, en outre, que le marché suisse du «catering» aérien est en pleine mutation. «Il y a beaucoup d'acteurs et, par conséquent, la concurrence devient grande», souligne celui qui, auparavant, officiait chez Gate Gourmet. Après les perturbations qu'ont connues les compagnies aériennes ces derniers temps, Nicolas Gueissaz croit à un «retour à des temps meilleurs». **Page 2**

Campagne d'automne: remise de prix reportée. La Journée suisse des vacances, qui se déroule jeudi et vendredi à Crans-Montana, aurait dû être le théâtre d'une remise de prix aux meilleures initiatives pour l'accueil des hôtes de la campagne d'automne de Suisse Tourisme. Trente-trois projets ont été annoncés. Le programme de la Journée suisse des vacances étant toutefois suffisamment chargé et le jury n'ayant pas pu se retrouver assez tôt, cette remise de prix a été ajournée, jusqu'en juin, en tout cas. **Page 3**

Les avantages d'une blanchisserie centrale. Les hôteliers de la région bernoise de Gstaad Saanenland bénéficient depuis 1968 des services d'une blanchisserie centrale. Chaque année, cette dernière lave, avec le concours de 36 collaborateurs, environ 900 tonnes de linges. Au total, trente-six hôtels sont membres de la coopérative qui gère cette entreprise. La création de cette blanchisserie répondait à un souci de rationalisation. **Page 9**

Marché de la viande: l'information est primordiale. Affecté par des problèmes liés à la sécurité alimentaire, le marché de la viande doit retrouver ses lettres de noblesse, notamment dans le secteur de la restauration. Un récent séminaire, organisé par Proviande, a permis de faire le point sur les mesures que peuvent prendre les prestataires de la branche pour redonner au client l'envie de manger de la viande sans arrière-pensées. Il est notamment apparu qu'une bonne information jouerait un rôle prépondérant pour regagner cette confiance. **Page 15**

LES GENS

Le directeur d'Hotel & Gastro formation, à Weggis (LU), **Fabian Schwab**, quittera ses fonctions à fin septembre pour reprendre une activité dans son secteur de prédilection: la santé. Agé de 38 ans, spécialisé dans les soins infirmiers, il entrera en octobre dans le comité de direction du Centre hospitalier de Bière où il se chargera du secteur des soins. Fabian Schwab dirigeait Hotel & Gastro formation depuis le 1er avril 2001, institution où il s'est notamment chargé de la mise en place des nouveaux apprentissages. Il souligne que son départ n'est pas lié au report de ce projet d'une année (cf htr du 4 avril). **MH**

IMPRESSUM

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne
Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedal (MD), responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halabá (MH)
Rédacteurs: Laurent Mischauer (LM), Francis Granger (FG), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JE), Wivry, Danièle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg;

Pierre Thomas (PT), Lausanne; **Nicolas Merckling (NM),** Genève; **Milestone: Dr. Peter Kähler (PK),** Genève
Edition: Iris Stiebel (Chef de l'édition), Markus Merschel (Chef de vente), Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Casalusi, Annonces: Andrius Jakob, Marc Moser, Publicité: Markus Merschel (Chef de vente), Administration: Patrick Stalder
Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne, Tirage: 13'000 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés, Prix de vente: (TVA inclus) Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Organe officiel de: - Verband Schweizer Tourismus-Direktionen und -Direktoren (VSTD) - Schweizer Vereinigung diplomierte Tourismusexperten (TOURD) - Vereinigung Schweizer Hoteliers - Restaurateurs SHV (VDH) - Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter - Food and Beverage Management Association (FBMA) - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) - Swiss Partner für den Businessum - Verband Schweizer Badakurorte (VSB) - Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) - Swiss International Hotels (SIH) - Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residentien - Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: L'envoi de lectures, People, 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: meda@swiss-hotels.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch Internet: www.swiss-hotels.ch Nous declinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi



DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE **hotel+tourismus revue**



Work hard – have fun – make money

Sind dies auch zentrale Grundsätze, die Ihre Lebensphilosophie widerspiegeln? Wenn ja, freue ich mich darauf, Sie kennen zu lernen. Soeben habe ich das Hotel IBIS in Adliswil in Franchise übernommen und brauche zur Umsetzung der hochgesteckten Ziele den/die

Direktionsassistent/in

Wollen Sie mit mir die Führung dieses florierenden Betriebes übernehmen? Vertrauen und Transparenz sind nicht nur Lippenbekenntnisse, sondern gelebte Führungsgrundsätze. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe, haben eine Hotelfachschule besucht und bereits Führungserfahrung in der Hotellerie (F&B Bereich) gesammelt? Nebst einem grossen Verantwortungsbereich erwartet Sie ein aufgestelltes und eingespieltes Team. Dazu bieten wir verschiedene interne Weiterbildungsmöglichkeiten in einem expandierenden Hotelkonzern (Accor Gruppe) mit derzeit über 3600 Hotels weltweit. Work hard – have fun – make money; auch bei Letzterem sollen Sie nicht zu kurz kommen. Nehmen Sie mich beim Wort!

Gerne erwarte ich Ihre Kontaktaufnahme.

Martin Studer

Martin Studer (martin@studer.net)
Hoteller
Hotel IBIS
Zürichstrasse 105
CH-8134 Zürich-Adliswil
+41 1 711 85 85
www.ibiszurich.ch

148377/037



ADAGIO zürich
LIEBE, LUST UND LEIDENSCHAFT

ADAGIO Nightlife-Club im Kongresshaus

Für unser **nicht ganz alltägliches Nachtkl** suchen wir zur Unterstützung unseres Geschäftsführers ab Mitte April oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer Stellvertreter/in

Ihr Anforderungsprofil:

- * Erfahrung im Gastgewerbe und/ oder im Nachtbereich
- * Führungserfahrung aus der Praxis und/oder absolvierter Führungskurs
- * Basiscomputerkenntnisse (Word / Excel)
- * Teamfähigkeit, grosse Einsatzbereitschaft & Flexibilität
- * extravertierte und offene Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- * selbständiges Arbeiten
- * Verantwortung (Ablösung des Geschäftsführers während seiner Frei- & Ferientage)
- * vielseitiges Tätigkeitsgebiet
- * fortschrittliche Konditionen
- * ein dynamisches, motiviertes Team
- * einen Arbeitsplatz an bester Lage von Zürich
- * gute Aufstiegsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich noch heute.

Wir freuen uns darauf, Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Zeugnissen zu erhalten:

Betriebsgesellschaft
KONGRESSHAUS ZÜRICH AG
Carole Büchi, Personalleiterin
Gotthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
01/ 206 36 36

148412/00584



Die Culinarium AG als Qualitätscaterer im Segment Banken, Versicherungen und Informations-technologie führt heute rund 70 Betriebe in der ganzen Schweiz. Für die Betreuung von 15 Personal- und Gästerestaurants im Raum Basel, Bern und Genf suchen wir per 1. Juli 2002 oder nach Vereinbarung eine begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Betriebsgruppenleitung (m/w)

Die Führung Ihrer Betriebsgruppe, das Coaching der Betriebsleitungen im Rahmen der Führungsaufgaben, die Leitung der Gastronomie im Auftrag der anspruchsvollen Kunden und die Mitarbeit in verschiedensten Projekten beinhaltet Ihre neue Aufgabe. Zudem stellen Sie die Qualitätsstandards sicher und fördern Synergien innerhalb der Gruppe. Intensive Kontaktpflege zu unseren Kunden und Auftraggebern ergänzen das Aufgabengebiet.

Ihr Profil: Als Gastroprofi mit Weiterbildung im Managementbereich haben Sie Ihre Führungserfahrung in grösseren Gastrobetrieben oder der Markengastronomie unter Beweis gestellt. Fließende mündliche Französischkenntnisse sind für diese Position Bedingung. Sie verfügen über ein gutes "Verkaufsgespür", sind eine verhandlungsstarke Persönlichkeit mit Organisationstalent und haben Lust, die laufenden Prozesse in unserem Unternehmen aktiv mitzugestalten. Kommunikation ist eine Ihrer Stärken und Sie wollen mit uns die Marke Culinarium «leben».

Wir bieten Ihnen: Eine anspruchsvolle Herausforderung in einem nicht alltäglichen Tätigkeitsgebiet, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn ab Eintritt, Erfolgsbeteiligung, Geschäftswagen sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Arbeitsort ist Zürich (auf Wunsch auch Basel oder Bern möglich).

Wir freuen uns auf Ihre **vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!**

Culinarium AG
Frau Isabelle Schütz, Leiterin Personalwesen
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich, Tel. 01-405 78 80
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch / www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

148341/150550



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.

Die Neueröffnung des LAKE SIDE Casino Zürichhorn hat in Zürich Wellen geschlagen und neue Zeichen gesetzt. Wir sind auf der Suche nach IHNEN, einer starken Persönlichkeit, die sich freut, in einem 30köpfigen Team, in diesem wunderschönen Betrieb, entscheidend mitzuwirken. Unsere unkomplizierte, auf hohem Niveau umgesetzte, mediterrane Küche, wird Sie auch in Ihrem beruflichen Umfeld weiterbringen. Sind Sie unser/e neue/r?

KÜCHENCHEF/IN

Ihre grosse Erfahrung und Ihre Führungs- und Organisationsqualitäten erleichtert Ihnen den Einstieg in die neue Herausforderung. Wenn Sie bereit sind, eine neue, spannende und fordernde Aufgabe anzunehmen und mit uns zusammen die nächsten hochstehenden Ziele anstreben wollen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage, direkter Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

Unser vor zwei Jahren eröffnetes BLUE MONKEY COCOSTIN ist auf der Suche nach IHNEN! Nach zwei höchst erfolgreichen Betriebsjahren mit einem Jahresumsatz von rund 4 Mio. stellt sich unsere Geschäftsführerin einer neuen, internen Herausforderung. Nun suchen wir SIE als

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Wenn Sie bereit sind, eine neue, spannende und fordernde Aufgabe anzunehmen und mit uns zusammen die nächsten hochstehenden Ziele anstreben wollen, dann freuen wir uns auf Sie. Unser Blue Monkey wird Sie begeistern!

Thai Food vom Feinsten, exotische Drinks, aufmerksame Bedienung, gut zusammen essen, entspannen, sich verabreden, sich hängen lassen, chill out - BLUE MONKEY - AND BE HAPPY

Im Zentrum unserer Arbeit steht der Mensch: Sei es als Gast, Partner oder Mitarbeiter. Unsere Qualitätsansprüche sind hoch, unsere Betriebe trendsetzend und innovativ. Als Gast dürfen Sie attraktive Angebote in einem rundum stimmigen Ambiente erwarten. Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter handeln und entscheiden Sie unternehmerisch mit grosser Selbstständigkeit – im Sinne des Hauses.

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer, Herdernstrasse 56, 8004 Zürich
Tel. +41 1 406 85 85, Fax +41 1 406 85 86, kramer.jacqueline@kramergastro.ch

LAKE SIDE
RESTAURANT CASINO ZÜRICHHORN

QUAGLINOS

BLUE MONKEY COCOSTIN

Khan's

HOTEL EUROPE

GASTRONOMIE

ZunftHaus zur Zimmerleuten

café bar restaurant

Rock Garden

ALBISRIEDERHAUS

INHALT: Kader 2-4 / Tourismus 5 / Deutsche Schweiz 5-18 / Svizzera Italiana / International 20 / HRC / Image / Stellengesuche 22 **ANZEIGENSCHLUSS:** Montag, 12 Uhr
SOMMAIRE: Suisse romande 19 / Demandes d'emploi 22 / Marché d'emploi 22 **DÉLAI D'INSERTION:** Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90
www.gastronet.ch

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

Täglich aktuell
Unsere Stellenbörse
www.horega.ch

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
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.

ROSSWALD/VS

Zur Führung des

Hotel Klennhorn

suchen wir ab Sommersaison 2002

Pächter/Gerant

Erwünscht wird ein verantwortungsbewusstes, aufgestelltes, dynamisches und motiviertes Ehepaar, welches Kenntnisse im Restaurant- und Hotelfach mitbringt.

Die Liegenschaft umfasst:

- Tagesrestaurant mit 56 Plätzen
- Speisesaal mit 80 Plätzen
- Terrasse mit 200 Plätzen
- Apéro-Bar mit 10 Plätzen
- 13 Zimmer
- 4 Personalzimmer
- Lager und Nebenräume
- Wirtwohnung
- Massenzimmer mit 90 Plätzen, inkl. Nebenräume

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
Steiner & Pfaffen Treuhand AG
Postfach 247
3902 Brig-Glis

148317/418197

Für ein ****Sterne-Hotel am Vierwaldstättersee mit starker Restauration, Banketten und Seminarien suchen wir nach Vereinbarung einen

KÜCHENCHEF

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto unter Chiffre 148291 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

148291/138240

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 Verkaufsfördermassnahmen 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** ()



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee)
gelegen, 125 Betten und 170 Mitarbeiter.

Für unseren Geschäftsführenden Direktor suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte

Junior-Direktionssekretärin

(Arbeitspensum 100 %)

Die idealen Voraussetzungen für diese Stelle sind eine kaufmännische Ausbildung und sehr gute Kenntnisse im Umgang mit PC (Word/Excel). Alter zwischen 25 und 35 Jahren. Für die vielseitige Tätigkeit, die wir Ihnen gerne persönlich erläutern werden, benötigen Sie zudem ein Flair für Organisation, Belastbarkeit und präzise Arbeit.

Das Arbeitsgebiet beinhaltet die Terminüberwachung, selbständige Korrespondenz in Deutsch und zum Teil Englisch oder Französisch, Mithilfe bei der Organisation von klassischen Konzerten, Sekretariatsarbeiten für den Verein Ostschweizer Privatkliniken (OPK).

Im Gegenzug bieten wir eine absolut vertrauliche Stellung mit einer vielseitigen Tätigkeit in einem führenden Akutspital mit den Dienstleistungen der Erstklasshotellerie.

Ihre vertraulichen Unterlagen senden Sie bitte an die untenstehende Adresse. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte direkt an E. Roger Gutersohn, Geschäftsführender Direktor, Tel. 052 742 11 11.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Klinik Schloss Mammern
Flandrina C. von Salis, Vize-Direktorin/Personalchefin
8265 Mammern (Bodensee) TG
Telefon ++41 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

147386/23728

DOMUS

Restaurant Domus
Landsgemeindeplatz 1
6300 Zug
Tel. 041 711 61 61

www.restaurant-domus.ch



Für diesen
erfolgreichen Betrieb
suchen wir eine/n

Küchenchef/in

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Kreativität und Freude an der Arbeit sind für Sie ebenso selbstverständlich wie Teamgeist und Motivation. Ihre Liebe gilt der mediterranen Küche. Die Küchenbrigade leiten Sie mit fachlicher Autorität und menschlichem Geschick. Die Lehrlingsausbildung liegt Ihnen besonders am Herzen. Senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich, Sie kennen zu lernen.

Gunther Pirker, Geschäftsführer
Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
Tel. 041 711 61 61 gunther.pirker@remimag.ch www.remimag.ch

htrVom Nachtportier
bis zum Sales Manager.

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

Alpenblick

Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

Sie suchen eine grosse Herausforderung
in wunderschöner Gegend

Wir bieten eine Stelle als

Restaurantleiter/Coach (m/w)

- Sie**
- übernehmen gerne Verantwortung, arbeiten selbständig mit grossem Einsatz und lieben das Organisieren von Banketten und Veranstaltungen
 - verfügen über fachliche und menschliche Erfahrung zur Führung unseres motivierten jungen Teams und Ausbildung unserer Lehrlinge
 - besitzen fundierte Weinkenntnisse, die Sie bei der Pflege unseres Weinkellers sowie beim Ein- und Verkauf noch weiter ausbauen möchten
 - sind von Herzen Gastgeber, der es liebt, anspruchsvolle Gäste zu beraten und mit den Köstlichkeiten unserer Gourmetküche zu verwöhnen
 - sollten uns sofort kontaktieren

Wir

- gehören zu den 30 besten ***-Hotels der Schweiz, mit Gault-Millau-Restaurant und sind bekannt für ausgezeichnete Küche und hervorragenden Service
- bieten geregelte Freizeit und leistungsgerichteten Lohn
- verfügen über eine der besten Weinkarten und bieten Weiterbildungsmöglichkeiten
- freuen uns darauf, Sie persönlich kennen zu lernen

Wir erzählen Ihnen gerne mehr und zeigen Ihnen, was wir alles zu bieten haben.



KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01
146631/33812

Nachdem sich der bisherige Stelleninhaber auf nächsten Sommer beruflich verändern wird, suchen wir für unseren grossen und vielseitigen Betrieb in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung, einen

F&B Manager/ Einkaufschef

Zum Verantwortungsbereich gehören:

- Einkauf- und Lagerverwaltung (EDV) und administrative F&B-Verwaltung, allgemeine Überwachungs- und Organisationsaufgaben (Hotel und Nebenbetriebe), Qualitätsabsicherungen im Hotel und Kontrolle der Lebensmittelhygiene im Küchenbereich.

Es handelt sich um eine sehr interessante Kaderposition mit entsprechender Verantwortung.

Qualifizierte Bewerber mit Fachkenntnissen und Erfahrung aus Hotel- und Restaurationsbetrieben werden um ihre Offerte gebeten.

Herr Dominique Godat, Vizedirektor
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

hotel staff

human resources management

Wir vermitteln Erfolg.
Unternehmer und Personalverantwortliche haben uns zu einem der führenden Schweizer Personaldienstleistungsunternehmen gemacht.
Wir sagen Ihnen gerne, was wir besser machen

www.hotelstaff.com

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Linthochergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
E-Mail Kurt.Oehrlri@hotelstaff.ch

Gastro help

Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

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

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hoteller-Verein
Hoteljob Personalberatung
Mattenplatzstrasse 150 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
7277 offene Stellen,
2961 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Leitung Hotellerie

Profil Sie sind eine ausgebildete Hauswirtschafterin mit guten Erfahrungen im Bereich Gesundheitswesen. Sie schätzen ein innovatives Arbeitsumfeld (Altersheim im Raum Zürich) mit Pioniercharakter und möchten sich weiter entwickeln.

Vorteil Ihren Freiraum können Sie hier voll nutzen, Ihre Ideen sollen Sie umsetzen, Ihre Leistung wird anerkannt. Rufen Sie mich an. Für eine ungewöhnliche Stelle.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

**Betriebsassistent/in
Geschäftsführer/in**

Profil Sie sind eine Macherpersönlichkeit, die sich vor allem um die optimale Betreuung der Gäste kümmert, denn Gäste und Mitarbeiter sind für Sie das Wichtigste. Dass Sie zudem betriebswirtschaftliches Flair mitbringen ist eigentlich eine Selbstverständlichkeit.

Vorteil In diesem neuen Gastronomiekonzept in Zürich können Sie Ihren Sinn für Dienstleistung und Ihre Kreativität ausleben und ganz sich selber sein. Eine Stelle mit Inhalt.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Management Trainee

Profil Im Auftrag eines international tätigen Gastronomiekonzerns in Zürich suchen wir dynamische und offene Leute (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), denen Teamwork viel Spass macht, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen sowie kritik- und lernfähig sind.

Vorteil Sie suchen heute die Stelle in der Gastronomie als Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer macht. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und sich sowohl auf persönlicher wie fachlicher Ebene weiterentwickeln wollen, sollten Sie mich heute noch anrufen.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

**Chef de partie
GaultMillau-Betrieb**

Profil Sie sind gelernter Koch mit kreativem Flair, bringen Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie mit und arbeiten gern mit Frischprodukten.

Vorteil Sie arbeiten in einem anerkannten GaultMillau-Betrieb in Winterthur. Montag und Dienstag ist Ruhetag – und ein schönes Personalzimmer wäre auch vorhanden. Kontaktieren Sie mich heute noch.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

**Neueröffnung
Köche und Servicemitarbeiter
per sofort**

Profil Wir suchen exklusive Berufsleute für ein exklusives Lokal in Zürich. Sie sind jung, aufgestellt, motiviert und verwöhnen gern Gäste in einer einzigartigen Atmosphäre.

Vorteil Sie sind Teil eines kreativen, trendigen Wein & Dine-Konzepts. Für Ihre Karriere eine tolle Referenz von einem wunderschönen Restaurant mit eigener Weinkellerei. Melden Sie sich heute noch bei mir.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

- 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. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch
- Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021 343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch
- Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch
- Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

People make
the difference.



**Über Stadt und Land
und von Berg und Tal.**



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



Unternehmensziel

Als Gastgeber begeistern und verwöhnen wir unsere Gäste durch kompromisslose Qualität von Produkt und Service

Als internationales ****Flughafenhotel begrüßen wir täglich Gäste aus nah und fern. Wir verfügen über 4 gut gebuchte Restaurants, eine moderne Bankettabteilung und 335 exklusive Hotelzimmer.

Zur Ergänzung des Küchenteams sind folgende Vakanzen zu besetzen:

1. Sous Chef

Sie sind zuständig für den reibungslosen Serviceablauf in den Restaurants, planen die Mitarbeiterensätze und nehmen aktiv an der Angebotsplanung teil. Als selbstinitiativer Organisator sehen Sie es als willkommene Abwechslung, anspruchsvolle Caterings von Anfang bis Ende zu planen und durchzuführen. Aufgrund des grossen Teams ist Führungserfahrung unerlässlich, fundierte EDV-Kenntnisse zur Bewältigung der administrativen Anforderungen ein "must". Zudem sind Sie mindestens 25 Jahre alt und verfügen bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Kreativer Pâtissier

In dieser Position sind Sie für die gesamte Pâtisserie des Hauses verantwortlich, das heisst sowohl für unsere Restaurants, die Bankettabteilung wie auch das Kuchenbuffet des Hotel-Shops. Selbstverständlich verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung zum Konditor.

Wir wenden uns an Teamleader, die es gewohnt sind, in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf zu bewahren, die gerne mit Auszubildenden zusammen arbeiten und ein gesundes Verhältnis zu einem sinnvollen Einsatz von Convenience Produkten haben.

Wenn Sie sich von einer der Stellen angesprochen fühlen und zudem an stetiger Weiterbildung und Förderung interessiert sind, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Lorenz Plumettaz, Leiter Human Resources
Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 21, Fax 01 808 82 93
lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More Jobs online: www.moevenpick-hotels.com



Wir sind eines der führenden Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz. Mit mehr als 1500 Mitarbeitern in über 200 Betrieben in öffentlichen und privaten Unternehmen, Spielplätzen, Kliniken, Verwaltungen und Schulen werden Kunden kulinarisch hochwertige Erlebnisse angeboten. Wir haben ehrgeizige Ziele und möchten unser Team in der Niederlassung der deutschen Schweiz (Zürich) mit einer weiteren Person für die Leitung einer DSR Betriebsgruppe ergänzen. Wir suchen eine Persönlichkeit,

die in der Gemeinschaftsgastronomie mit Ehrgeiz,
Willensstärke, Ausdauer und Überzeugung die

Beratung und Supervision

von mehreren DSR Restaurants, verteilt in der ganzen
deutschsprachigen Schweiz, übernehmen kann.

Ihre Aufgaben:

Mit Ihrem kompetenten Auftreten überzeugen Sie potentielle Kunden von den Vorteilen des Outsourcing der Gemeinschaftsgastronomie. Sie offerieren die vielfältigen Dienstleistungen nach eingehender Betriebsanalyse. Ihre fachliche Kompetenz befähigt Sie, betriebswirtschaftlich zu beraten, zu überwachen und für rationelle Arbeitsabläufe zu sorgen. Sie legen die Zielsetzungen fest und überwachen die Budgets. Sie motivieren Ihre MitarbeiterInnen, das hohe Qualitätsniveau und die Effizienz zu halten und zeigen Interesse an Problemlösungen.

Was Sie mitbringen:

Sie haben die Hotelfachschule absolviert und einige Jahre Erfahrung gemacht. Sie besitzen Erfahrung in Betriebsführung oder bereits in Betriebsberatung und haben sich gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse angeeignet. Grundlage für eine erfolgreiche Tätigkeit sind Teamwork-Fähigkeiten und die Stärke, die gesteckten Ziele über einen längeren Zeitraum zu erreichen. Hohes Kooperationsvermögen und Interesse an Problemlösungen setzen wir voraus. Sie zeigen starken Leistungswillen und identifizieren sich mit der Aufgabe, der Unternehmung und den Kunden. Ihr Wohnort sollte nicht weiter als 30 Autominuten vom Büro in Zürich entfernt sein.

Das Angebot:

Sie profitieren von einem langjährigen Know-how und den ausgezeichneten Marktleistungen unserer zukunftsorientierten Unternehmung mit solider finanzieller Basis und klarer Unternehmensstrategie. Sie erhalten kreative, motivierende Unterstützung von Fachkräften an der DSR Niederlassung in Zürich. Sie haben das Privileg, einen in dieser Art einzigartigen Beruf ausüben zu können. Eine sorgfältige mehrmonatige Einführung ist geplant. Die Anstellungsbedingungen beinhalten ein leistungsgerechtes Salär, Spesen und ein Firmenfahrzeug.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

DSR Niederlassung Deutsche Schweiz z.Hd. von Herrn Marno Schmidt, Geschäftsführer, Rötlistrasse 135/Bucheggplatz, 8037 Zürich

LA COLLINA SOLDANELLA

Die beiden Hotels, La Collina und Soldanella, sind vielleicht gerade Ihr Schlüssel zum Engadin, der wohl schönsten Ferienregion der Schweiz. Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft und zu unserer Unterstützung suchen wir:

Küchenchef

Sie verstehen es, ein jüngerer Team mit 6-8 Personen mit Engagement zu führen und zu motivieren. Sie sind kreativ, kalkulationssicher, ausgesprochen qualitätsbewusst und haben Freude an einer marktfrischen und variantenreichen Küche. Besonders Augenmerk legen Sie auf unsere Halbpensionsgäste, welche Sie immer wieder von neuem überraschen. Belastbarkeit sowie Organisations- und Planungssicherheit haben Sie bereits unter Beweis gestellt, und Sie suchen ein längerfristiges Engagement.

Chef de Réception/ Administration

In dieser vielseitigen Jahresstelle sind Sie, zusammen mit 2 Mitarbeiterinnen, verantwortlich für alle anfallenden Aufgaben an der Rezeption und in der Administration. Sie übernehmen tatkräftig Aufgaben im Sales und Marketing und unterstützen die Direktion in vielen weiteren Bereichen.

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem jungen Team - wir suchen aufgestellte Kadermitarbeiter zu unserer Unterstützung. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung und freuen uns über jede Bewerbung.

Hotel/Restaurant La Collina
Rudolf Günthard
7504 Pontresina/Engadin
Telefon ++41 081 838 85 85
Fax ++41 081 838 85 00
info@collina.ch * www.collina.ch

148362/27731



Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Unser Küchenchef hat eine neue Herausforderung angenommen.

Aus diesem Grunde suchen wir seinen Nachfolger als

Küchenchef

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

Sie können Ihre Brigade von 10 MitarbeiterInnen und 2 Lehrlingen motivieren, den Einkauf selbstständig tätigen, sich an die selbsterarbeiteten Budgetziele halten, zudem beherrschen Sie die neuzeitliche Küche. Klar auch, dass Sie sich bei der Kalkulation nicht im Zahlenmeer verlieren.

Apropos mehr. Wenn Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht, mich Thomas Frei anzurufen. Ich bin immer im Büro - ausser, ich wäre mit meinen Gästen am sünnle.

HOTEL BERNERHOF GSTAAD
Thomas Frei, Gastgeber
3780 Gstaad Telefon: 033 748 88 44
thf@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch

148287/14966

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 Kadern)

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

148049/19411

Remimag

Die Remimag ist ein dynamisches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants in der Zentralschweiz und im Raum Zürich. Erfahren Sie mehr unter www.remimag.ch

Für unsere Zentrale in Rothenburg LU suchen wir eine/n

Personalchef/in

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Personalrekrutierung (Vorstellungsgespräche, Assessments)
- Personaleinsatzplanung • Lohnkostenkontrolle
- Betreuung der Mitarbeiter
- Koordination der Aus- und Weiterbildung
- Information
- Administration (Verträge, Dossiers, Korrespondenz, Zeugnisse)
- Lohnbuchhaltung (Abacus) • Kennzahlen (MS Excel)
- Versicherungen • Einholen von Bewilligungen
- Führen einer Personalassistentin

Sie verfügen über Führungspotential, unternehmerisches Denken, eine fundierte Ausbildung sowie gute PC-Kenntnisse. Erfahrung und Weiterbildung im Personalwesen sind erwünscht.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an:

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



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Innovation und Tradition unter einem Dach.

Unser Unternehmen bietet ein vielfältiges Gastronomieangebot im HB Zürich: Restaurants, Bars, Verkaufsstände, Catering-Service sowie Konferenz- und Bankettäume machen uns zum grössten Bahnhofbuffet Europas.

Für die selbständige Führung von 5 Take-Away Shops und 5 Café/Restaurants suchen wir eine/n dynamische/n, jüngere/n

Betriebsleiter/in

In dieser verantwortungsvollen Kaderposition übernehmen Sie die Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf der Ihnen unterstellten Outlets sowie für den Hausdienst. Sie erstellen Budgets, Sie optimieren Mitarbeiterkosten, Sie spüren Marktlücken auf, Sie koordinieren die verschiedenen Bereiche, Sie sind verantwortlich für Coaching und Schulung und Sie sind an der Front präsent. Dies ist natürlich nur ein kleiner Teil Ihrer Tätigkeiten aus einem umfassenden Aufgabenbereich, welcher zufriedene Gäste, Partner und Mitarbeiter zum obersten Ziel hat.

Sie sind eine kommunikationsfähige, führungsstarke, qualitätsbewusste Persönlichkeit. Sie haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet. Zu Ihren Stärken gehören hohe Sozialkompetenz, Selbstständigkeit und Ihre organisatorischen Fähigkeiten. Ihre Führungserfahrung sowie Ihre fundierte Ausbildung im Gastgewerbe machen Sie vielleicht genau zu der Person, die wir schon bald herzlich Willkommen heissen.

Wenn Sie sich für diese spannende Herausforderung in einem äusserst lebendigen Umfeld in unserem fortschrittlichen Unternehmen interessieren, dann sollten Sie keinen Moment zögern, uns Ihre Bewerbung zukommen zu lassen. Kathrin Siegenthaler freut sich darauf, Sie kennen zu lernen!

Candriam Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 011/217 15 37, www.bahnhofbuffet.ch
e-mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags.

Mitte November 2002 wird unsere neue Filiale am Bellevue eröffnet. Für den Gastrobereich (7-Tage-Betrieb), welcher nach einem neuartigen Konzept gestaltet wird, suchen wir per 1. Oktober 2002 versierte Fachleute mit viel Pioniergeist.

Leiter/in Gastronomie

Sie führen den Bereich Gastronomie (Bar/Restaurant) mit Ihrem Team selbstständig auf hohem Niveau und pflegen eine gute Kundenbindung. Sie haben eine Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und einige Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Dabei haben Sie sich Führungserfahrung und betriebswirtschaftliche Kenntnisse aneignen können.

Leiter/in Service

Als Stellvertretung der/des Leiter/in Gastronomie sind Sie für den reibungslosen Ablauf des Service und für die Leitung Ihres Teams verantwortlich. Sie haben eine Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung absolviert und erste Erfahrungen sammeln können.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden Frau Birgit Meier-Hobmeier. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH
Frau B. Meier-Hobmeier
Schweizergasse 12
8021 Zürich
Tel. 01 226 62 21

GLOBUS



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 Uebereinkunft, spätestens jedoch auf Anfangs Mai 2002 in Jahresstellung als

Chef de Réception/ Kaufm. Leiter (m/w)

(Mitglied des Kadern)

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

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

147058/194611



Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Adagio

Wir erwarten von Ihnen:

- * Führungserfahrung im Gastgewerbe
- * hohe Kontaktfreudigkeit
- * unternehmerisches Denken/Handeln
- * Fähigkeit zu kooperativer Teamführung
- * Gute Sprachkenntnisse (D/E/ evt. I)

Wir bieten Ihnen:

- * grosses Mass an Selbständigkeit
- * Möglichkeit zur Verwirklichung eigener Ideen
- * locker-lässige Arbeitsatmosphäre

Sind Sie an dieser reizvollen Stelle interessiert?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!



Best Western Hotel Flora, Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern
Telefon 041/227 66 66 Fax 041/227 66 77 www.flora-hotel.ch flora@flora-hotel.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



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

In unserem jungen, kreativen Team können Sie sich weiter entfalten. Wir kochen marktfrisch im à la carte- und Bankett-Bereich nach der italienischen Küche. Werden Sie unser neuer

Chef de partie m/w

Nehmen Sie Kontakt auf mit Jan van den Broek, Küchenchef oder Gabriele Pedrazzetti, Direktor.

Gerne vereinbaren wir einen Termin mit Ihnen.

Hotel Continental-Park, Murbacherstr. 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50 www.continental.ch

146858/2317



Restaurant Landhaus
Taverne Alsacienne
Schwarzenburgerstr. 134
3097 Liebefeld
Tel. 031 971 07 58
Fax 031 972 02 49

Landhaus Taverne Alsacienne
Schwarzenburgerstrasse 134 3097 Liebefeld/Bern

Sie sind ein Teamplayer und wollen auf hohem Niveau kochen (17 Pt. GM), Ihre Kreativität ausleben, selbstständig in einer modernen Küche arbeiten und trotzdem am Sonntag und Montag sowie allg. Feiertagen ausspannen?

Dann sind Sie an der richtigen Adresse. Zur Ergänzung unserer jungen und dynamischen Küchenbrigade ist ab Juni oder nach Vereinbarung folgende Stelle zu besetzen:

Chef de partie m/w

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsbereich erfahren wollen, zögern Sie nicht und rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Restaurant Landhaus
Herr Jos de Wolf
Schwarzenburgerstrasse 134
3097 Liebefeld

148310/302740



Unser Auftraggeber ist eines der renommiertesten ****Luxushotels im Engadin.

Nach Vereinbarung mit dem jetzigen, langjährigen Stelleninhaber, suchen wir in Jahresstelle einen fachlich kompetenten Nachfolger in der Position als

Leiter Restaurationen / 1. Oberkellner

Der Verantwortungsbereich umfasst das "Grand Restaurant", den Etagenservice, den Konferenz/Bankettbereich, das französische à la Carte-Restaurant, das italienische Themenrestaurant sowie die Hotelbar mit Sonnenterrasse resp. Nachtclub. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe werden Sie von den entsprechenden Chefs de Service aktiv unterstützt.

Wir erwarten für diese langfristig gedachte Kaderposition entsprechende Berufs- und Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in absolut erstklassigen Häusern.

Sie lieben den Kontakt mit Menschen und sind aus Freude und Überzeugung der begeisterte und sprachgewandte Gastgeber mit Charme und Stil, welcher den Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft gewohnt ist.

Verantwortung zu übernehmen macht Ihnen Spass, fachlich sind Sie ein Profi, setzen sich durch und Ihr Führungsstil ist zeitgemäss und kompetent.

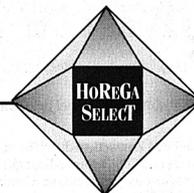
Unser Auftraggeber bietet Ihnen eine interessante und selbständige Gastgeberposition in einem renommierten Haus mit internationaler Kundschaft und ein der grossen Verantwortung entsprechendes Salär. Eintritt ca. Sommer 2002 oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die Beauftragte:

HoReGa Select AG Kaderberatung

Yvonne Hirsbrunner/ Sarah Meyer
Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/ 281 95 75
Info@horega.ch / www.horega.ch

148327/208191



Kaderstellen in diskretem Kundenauftrag

Direktionsassistent/in

3* Garni-Hotel Raum Thunersee/Brienzersee
Sie zeichnen sich verantwortlich für den gesamten Réceptions- und Verkaufsbereich dieses Hauses und sind gleichzeitig die kompetente Stellvertretung der Direktion. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie sowie mehrjährige Berufserfahrung in den Bereichen Front Office und Sales/Marketing.

4* Kongresshotel Region Basel

Sie sind eine Persönlichkeit mit profundem Organisationstalent, hervorragenden F&B-Kenntnissen, im speziellen im Bankettbereich, sowie Führungserfahrung. Diese Position ist als direkte Stellvertretung der Direktion zu sehen.

Küchenchefs

Für den Restaurationsbetrieb eines Businesshotels in Basel und für ein Seminarhotel im Mittelland. Sie verfügen über eine fundierte Aus- und Weiterbildung, explizit auch im Bereich Mitarbeiterführung, sowie über einen guten "Rucksack" in Sachen Berufserfahrung.

Chef de Réception

> anspruchsvolle Position in einem eleganten ****Luxushotel im Tessin, verankerte Front Office-Kenntnisse ein absolutes Muss!
> renommiertes ****Seminar- und Ferienhotel im Tessin

Bankettleiter/in

für einen traditionellen Restaurationsbetrieb in Nordwestschweiz, welcher durch seine Bankettkapazität besticht. Sie verfügen über einen fundierten Gastronomie-Background, u.a. auch im Bankettbereich. Organisationsstärke sowie klare Mitarbeiterführung sind für Sie die Instrumente, welche Sie im täglichen Berufsleben anwenden.

Sekretär/in Sales & Marketing

In Saison- oder Jahresstelle für ****Businesshotel im Tessin. Vorzugsweise sind Sie Absolvent/in einer Tourismusfachschule und bringen bereits Erfahrung in den Bereichen Sales & Marketing mit. Als grosses Plus gehören Ihre vertieften Fremdsprachenkenntnisse (I/D/E/F) zu Ihrem beruflichen Background.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung – Diskretion ist eine Selbstverständlichkeit.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/ 281 95 75

E-Mail: info@horega.ch / www.horega.ch

148414/208191

TOURISMUS



ENGADIN [ferien]

Oberengadiner Bergbahnen



ENGADINferien – das Incoming-Reisebüro der 16 Bergbahnunternehmen im Oberengadin – bringt Gäste ins Engadin und bietet ihnen einen erlebnisreichen Aufenthalt an. Wir arbeiten mit über 100 Partnerunternehmen im Oberengadin und vertreiben unsere Produkte mittels Sommer- und Winterkatalog. Zusätzlich sind wir an verschiedenen Fachmessen in Italien, Deutschland und in der Schweiz präsent.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unser kleines Team

Mitarbeiterin oder Mitarbeiter

- Kundenberatung und Telefonverkauf der Angebote von ENGADINferien
- Abwicklung der gebuchten Arrangements mit den Kunden und den Partnerunternehmen
- Betreuung der Partnerunternehmen (Beherberger, Bahnen u.a.)
- Koordination der Katalogproduktion

Zum abwechslungsreichen Arbeitsbereich gehört auch die Mithilfe bei Vertragsverhandlungen mit den Partnerunternehmen, Ausarbeitung neuer Produkte, sowie Auskünfte und Mithilfe am Schalter der Oberengadiner Bergbahnen.

Für diese Stelle bringen Sie eine kaufmännische Grundausbildung mit. Vorteilhaft sind Erfahrungen im Incoming-Reisebüro Bereich oder eine Weiterbildung im Bereich Tourismus (z. B. HFT). Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt und mögen den Kontakt zu Kunden. Sie sprechen und schreiben problemlos Deutsch, Englisch und Italienisch. Solide Anwenderkenntnisse am Computer sind sicher von Vorteil.

Schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen.

Urs Grimm, Geschäftsführer
ENGADINferien / Oberengadiner Bergbahnen
Postfach 357 - 7500 St. Moritz - Tel. 081 830 00 00

www.engadinferien.ch



Herausforderung mit Ferienambiente gesucht? Dann sind Sie die richtige Verstärkung in unserem jungen aufgestellten Team als

Tourismus - AllrounderIn

- Ihre Aufgaben**
- Gästeinformation
 - Redaktion und Inseratverwaltung Samnauner Gästezeitung
 - Konzeption von Merchandising-Artikeln
 - Mitorganisation von Events
 - Promotionen in der Schweiz und im Ausland
- Ihre Talente & Qualifikationen**
- Sie sind kontaktfreudig, selbstbewusst, team- & begeisterungsfähig
 - Sie bringen einen kaufmännischen Abschluss und vorzugsweise Tourismus Erfahrung mit
 - Sie haben Routine im Schreiben und im Umgang mit PC/MS-Office
 - Sie sind über 20 Jahre alt

Auf Sie wartet ein dynamischer Betrieb in einer traumhaften Bergkulisse!
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Bewerbungsunterlagen an:
SAMNAUN TOURISMUS, Direktion, 7563 Samnaun-Dorf
Tel: 0041 81 868 58 58 - Fax: 0041 81 868 56 52



Von Bümpliz bis Casablanca.

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

Ihr Arbeitsplatz am Treffpunkt von Vielfalt und Lebensfreude

Das Stadtcasino Baden ist in die A-Klasse vorgestossen und nennt sich ab Juni 02 Grand Casino Baden. Wollen Sie mit uns zusammen diese Herausforderung annehmen und in einem pulsierenden Betrieb zum Team gehören?



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen:

- Küche**
- **Chef de partie, einige Jahre Berufserfahrung**
- **Commis de cuisine**

Sie haben eine Kochausbildung, sind fantasiereich, setzen auf Qualität und möchten sich weiterentwickeln.

Service im à la carte Restaurant

- Servicemitarbeiter/in

Sie haben eine Serviceausbildung und evtl. einige Jahre Berufserfahrung in à la carte Betrieben gesammelt, lieben einen gepflegten Service und fühlen sich in einem jungen, motivierten Team wohl.

- Casino-Bar**
- **Casino-Bar-Mitarbeiter/innen**

Sie haben in der 4*- & 5*-Hotellerie Barerfahrung gesammelt, lieben den Umgang mit Gästen, sind diskret und möchten in einem für die Schweiz neuen Umfeld sich weiterentwickeln.

Wir bieten jungen, dynamischen und aufgestellten Berufsleuten (CH, B, C) im neu umgebauten Casino Baden diese interessanten herausfordernden Positionen an.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen moderne Anstellungsbedingungen und auf Wunsch ein Zimmer im Hause.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie an oder schreiben Sie uns. Herr Andreas Leemann, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden
Telefon 056/221 27 33

148395/2528



Wohlfühlen hat bei uns immer Saison.

Das ****-Park Hotel Bad Zurzach, in der Nähe von Zürich, verfügt über 150 Zimmer und 298 Betten, 2 Restaurants, Hotelbar, Wellnessbereich sowie eine grosszügige Seminar- und Tagungsinfrastruktur. Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle einen

Chef de réception w/m

Ihr Hauptaufgabengebiet umfasst die Leitung des Empfangsbüros mit 5 Mitarbeitern sowie die aktive Gästebetreuung. Zudem sind Sie verantwortlich für die Debitorenbuchhaltung, den Geldverkehr mit den Banken und das Erstellen der monatlichen Umsatzstatistiken sowie des jährlichen Logementbudgets.

Wir stellen uns eine initiative und gästeorientierte Persönlichkeit vor. Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und/oder Berufserfahrung im Front Office. Ein sicheres Auftreten, unternehmerisches Denken, Sprachgewandtheit (D, E, F) sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Kaderposition in einem angenehmen Arbeitsumfeld mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Interessiert? Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennen lernen zu dürfen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto an:

PARK HOTEL BAD ZURZACH
Ralph Möller, Vizedirektor
Badstrasse 44, 5330 Zurzach
Telefon 056 269 88 11, Fax 056 249 38 08
info@park-hotel-zurzach.ch
www.park-hotel-zurzach.ch



148364/161306

MARTINSHOF HOTEL RESTAURANT

...ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier Standbeinen...

- ...das zentral gelegene 3-Stern-Hotel mit 24 Zimmern und 80 Parkplätzen
- ...das exklusive «Thai-Garden»-Restaurant (13 Punkte Gault Millau)
- ...das mexikanische Restaurant und Bar «Cucaracha»
- ...die klassische «Dorfbeiz»

Betriebsassistent/in Geschäftsführer-Stellvertretung

Wir brauchen Unterstützung von einem jungen Gastroprofi mit Hotelfachschulabschluss, der selbständiges und frontorientiertes Arbeiten zu seinen Stärken zählt; und der die Möglichkeit sucht, sich in einer Kaderposition zu betätigen.

Möchten Sie die Geschichte dieses anspruchsvollen Betriebes mit 30 Mitarbeitern mitbestimmen?

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an!



Hotel Martinshof
Hauptstrasse 81
4528 Zuchwil
Tel. 032 686 26 26
www.martinshof.ch



148298/39780

Empathy & Excellence

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer, Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen und 2 Restaurants. Zu Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Bankettleiter/in

(In Jahresstelle, mit Berufserfahrung)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unseren Personalchef, Herrn Dieter Thüer. Wir freuen uns auf Sie!

Zusammen mit unserem Seminar- und Bankettleiter übernehmen Sie die Verantwortung über unseren gesamten Bankettbereich. Sie haben Freude im Umgang mit unseren internationalen Gästen. Zudem verfügen Sie über gute Sprach- und EDV-Kenntnisse. Selbst in hektischen Momenten verlieren sie nicht die Übersicht. Ihre Stärken liegen in der Planung, Organisation und Durchführung von Anlässen.

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai 3, CH-6002 Luzern
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41(0)41 410 2 971
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

kunsthausestaurant

ESSEN · BAR · WEINE

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

Chef de service

Persönlichkeit mit Führungserfahrung

Team-Mitarbeiter Küche

Kreativer Koch mit Erfahrung, auch Teilzeit

Team-Mitarbeiter Service

Freundlich, aufmerksam, auch Teilzeit

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

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

GRANDHOTELS BADRAGAZ

Health, Spa & Golf Resort

Für die GrandHotels Quellenhof***** und HofRagaz**** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n kompetente/n und engagierte/n

LEITERIN ECONOMAT

Sie arbeiten eng zusammen mit den anderen Departements (Küche, Service, Einkauf, Etage/Hauswirtschaft) der GrandHotels und gewährleisten somit einen reibungslosen Ablauf in den Bereichen Kaffeeküche und Economat. In dieser Funktion sind Sie zudem verantwortlich für die Führung eines Teams von ca. 8 MitarbeiterInnen.

Haben Sie eine abgeschlossene Beruflehre als Hotelfach-Assistentin und bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt? Bringen Sie zusätzlich eine Portion Durchsetzungsvermögen sowie unternehmerisches Denken mit und sind flexibel und belastbar?

Wenn Sie nebst einer interessanten Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz schätzen, dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet gerne erste Fragen. Tel. 081 303 27 22 oder
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

Zweitausbildungen erster Klasse!

Sie suchen eine neue berufliche Herausforderung? Wir bieten Zweitausbildungen erster Klasse – jetzt einsteigen in die Ausbildung zur/zum

ReisezugbegleiterIn

Ihre Herausforderung: Als GastgeberIn auf dem Zug sind Sie für das Wohlbefinden unserer Fahrgäste verantwortlich. Sie sorgen mit einem hervorragenden Kunden-Service dafür, dass unsere internationale Kundschaft gerne Bahn fährt. Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet umfasst die Kontrolle der Fahrausweise, die Beratung über unsere Angebote und Dienstleistungen, das Erteilen verschiedenster Auskünfte sowie die Überwachung der technischen Einrichtungen am und im Zug. Unterwegs sein, immer wieder neues Erleben, die Schweiz bereisen – für Sie Realität, denn Ihr neuer Arbeitsplatz sind unsere modernen Qualitätszüge auf dem gesamten Netz der SBB.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Beruflehre (Verkauf, Tourismus, Gastronomie, Hotellerie oder ähnliches) und sind idealerweise zwischen 20 und 45 Jahre alt. Unsere Gäste überzeugen Sie mit einem freundlichen und gepflegten Auftreten und einer ausgeprägten Kundenorientierung. Sie können sich rasch auf immer neue Situationen einstellen und betrachten unregelmässige Arbeitszeiten als Chance für eine flexible Gestaltung Ihrer Freizeit. Sie sprechen ausser Deutsch auch Französisch. Wenn Sie sich zudem in einer dritten Sprache verständigen können, oder bereit sind diese zu erlernen, entsprechen Sie dem Profil der Stelle.

Unser Angebot: Wir übertragen Ihnen abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben, welche Sie mit grosser Selbstständigkeit lösen können. Durch Ihr serviceorientiertes Handeln prägen Sie das Image der SBB ganz entscheidend mit und helfen uns, unsere führende Rolle als Mobilitätsanbieter weiter auszubauen. Ihr Engagement honorieren wir mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Darunter verstehen wir zum Beispiel eine praxisorientierte Ausbildung (Start am 1. Oktober 2002) bei vollem Lohn, ausgezeichnete Sozialleistungen, 39h-Woche und weitreichende Fahrvergünstigungen.

Erich Scheuner, BRÜ 024, Bern, Tel. 051 220 37 53, ERICH.SCHEUNER@SBB.CH gibt Ihnen gerne weitere Informationen über das vielseitige Aufgabengebiet dieser Stelle.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: SBB, Personalverkehr, Erich Scheuner, Brückfeldstrasse 16, 3000 Bern 65.

Unsere Stellen und Angebote im Internet: <http://www.sbb.ch>

SBB CFF FFS

ПРАВДА
DANCE-CLUB

AUFSTEIGER GESUCHT!
Perfektes Clubbing im Kult-Club PRAVDA! Internationale Star-DJs von Ministry of Sound, Mr. Mike, David Morales, DJ Antoine legen regelmässig auf und SIE als aktiver Profi mitreden? Das Prava wurde bereits 1999 zum besten Club der Schweiz gewählt. Nach Vereinbarung suchen wir einen motivierten und aktiven

CLUBELEITER (W/M)
welcher in enger Zusammenarbeit mit unserer Eventmanagerin Daniela Ceconi den Club organisatorisch führt und Mitarbeiter begeistern kann. Top-Job für einen Aufsteiger mit Barerfahrung!

Interessiert? Dann senden oder mailen Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Ferdi Sieber freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme (Tel. direkt +41 41 226 88 01; fsieber@astoria-luzern.ch)
Pravda, Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.pravda.ch, www.astoria-luzern.ch

148067/22667



Andermatt

(ca. 1. Std. von Lugano, Locarno, Luzern und Zürich)

Zur Verstärkung unseres gut eingespielten Teams suchen wir in unseren lebhaften und bekannten Gastronomiebetrieb ab Mai/Juni 2002

erfahrenen Koch/Sous-Chef

Casserolier

sowie
gelernte, aufgestellte und freundliche

Servicefachangestellte/Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel/Restaurant 3 Könige & Post
Herr Alex Renner
CH-6490 Andermatt
Tel. 041 887 00 01/Fax 041 887 16 66
E-Mail: hotel@3koenige.ch

148297/795

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
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
5169	Koch	48	DE	A	April	D/E/F	Deutsch-CH
5173	Chef pâtissier	23	FR	A	Juni	F	*-5*-Hotel/West-CH
5180	Commis pâtissier	24	CH		sofort	D/F	50%
5182	Kü'chef/Alleinkoch	46	AT	A	sofort	D/E/F	Zentral-/West-CH
5183	Kü'chef/Chef de partie	59	CH		sofort	D/F	BE
5184	Kü'chef/Sous-chef	33	CH		Juni	D/E	Tagesheim/Ost-CH/ZH
5185	Jungkoch	21	CH		Juni	D/E	
5190	Chef de partie	23	CH		Mai	D/E	TI/am See

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
5156	Réceptionsprakt.	35	IT	C	sofort	D/E/F/I	ZH
5157	Geschäftsführer	38	CH	n. Ver.	D/E/F	Rest./ZH/BS	
5163	Réceptionistin	21	IT	A	Juli	D/E/F/I	TI
5171	Direktionsassistent	39	DE	B	n. Ver.	D/E/F/I	
5172	Anfangsrecept./w	26	CH		sofort	D/E	AG/ZH
5179	F&B-Prakt./w	22	BR	B	Juni	D/E/F	Zürich

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
5155	Zimmerfrau	33	CH	n. Ver.	D/I	ZH	
5160	Hofa/Gouvernante	19	CH		Juli	D/F	Bodensee
5161	Zimmerfrau	34	PT	A	Mai		Fims/Laax
5166	Zimmerfrau	31	PT	A	Mai	I	Zürich
5170	Tech. Dienst	62	CH	n. Ver.	D/E/F/I	Bern-Thun-Spiez	
5177	Zimmerfrau	39	CH	n. Ver.	D	Bern	
5178	Allrounder	38	CH		Mai	D/E/F	Alpen
5181	dipl. Masseur	47	CH		sofort	D/F	
5189	Hofa/Anf.-Gouvernante	19	CH		Aug.	D/F/I	

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
5162	Barman	34	CH	n. Ver.	D/E/F	Luzern	
5168	Kellner	25	DE	A	n. Ver.	D	
5174	Barman/Kellner	50	PT	A	sofort	D/E/F/I	
5175	Barman	44	MY	B	Mai	D/E	ZG/LU/ZH/SZ
5176	Sefa	23	CH		sofort	D/E/F	ZH/TI/bis Mai
5186	Chef de service	64	NL	C	n. Ver.	D/E/F	BE-Oberl./GR
5187	Bardame	37	CH		Juni	D/E	Solothurn+Umgeb.
5188	Kellner	21	CH	C	sofort	D/E	Zürich



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)

148227/84735

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____
 (1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse 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

STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES AMBIENTE,
BEWÄHRTE TRADITION

Ab Anfang Juni 2002
suchen wir für längerfristige Zusammenarbeit eine
engagierte, flexible und fachlich kompetente

HAUSDAME

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung im
Hauswirtschaftsbereich und weisen bereits einige Jahre
Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher
Funktion in der Erstklass-Hotellerie auf. Teamfähigkeit,
Organisationsstolz, Durchsetzungsvermögen und die Freude
am Detail zählen ebenso zu Ihren Stärken wie gute
Fremdsprachenkenntnisse (I, E, evtl. F)

Gerne erzählen wir Ihnen in einem
persönlichen Gespräch mehr über diese interessante
und anspruchsvolle Tätigkeit sowie über
die Philosophie unseres Hauses.



**CARLTON HOTEL
ST. MORITZ**

ANTONIA MEIER, PERSONALBÜRO
CH-7500 ST. MORITZ

TEL. 081 - 8367016 FAX 081 - 8367001

www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch



SWITZERLAND



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
Department 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:

DAS FÜHRENDE 5-STERNHOTEL
AM VERWALDSTÄTTESSEE:
3 RESTAURANTS, BAR,
KONFERENZRÄUME,
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-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

one of The Top 100 Hotels in Switzerland



**RESTAURANT KRONENHALLE
ZÜRICH**

In unser traditionsreiches Restaurant mit promi-
nenter 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 01 252 03 92.

144497/130508



**Grand Hotel
ZERMATTERHOF
CH-3920 Zermatt**



Sind Sie interessiert, im führenden Fünfsternehaus
internationale Gäste zu verwöhnen?
Dann sind Sie bei uns richtig!
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der
Sommersaison 2002 folgende MitarbeiterInnen:

Chef Pâtissier

Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das
nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre
Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an!

Grand Hotel Zermatterhof
Personalchefin Angela Merenda
3920 Zermatt

Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99

e-mail: zermatterhof@zermatt.ch

Swiss Deluxe Hotels



148434/39586



**MOROSANI SCHWEIZERHOF
★★★★**

Für die Saison von Ende Mai bis Anfang Oktober 2002 suchen wir
für unser renommiertes 4-Sterne-Haus mitten in Davos
motivierte Mitarbeiter/innen.

**In unseren eleganten Speisesaal
Servicemitarbeiter/in**

Haben Sie Lust auf den Davoser Bergsommer und Gäste aus der ganzen
Welt? Wenn die Mitarbeit im Gastgewerbe Ihr Beruf und Ihre Berufung ist,
dann freut sich Marc Demisch auf Ihre Bewerbung.

Morosani Schweizerhof
Promenade 50, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 26 26

148275/9482



Suchaktion

Mutig
Offen
Organisiert
Selbstbewusst
Arbeitswütig
Leidenschaftlich
Prompt



2000 m ü. Meer
Törbel / Wallis / Schweiz

Zur Ergänzung unseres Sommer-Teams:

**Jungkoch
Servicefachangestellte
Kinderbetreuung**

Bitte melden Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen
bei folgender Adresse:

Restaurant Moosalp, 3923 Törbel
Tel. Geschäft: 0041 / 027 / 952 14 95
Fax-Nr.: 0041 / 027 / 952 29 13 / E-Mail: info@moosalp.ch

148598/331740

Die SiberHegner Gruppe mit weltweit rund 1200 Mitar-
beitern in mehr als 40 Niederlassungen ist eine international
tätige Marketing und Services Gruppe mit Hauptsitz in
Zürich. Die Schnapp-food AG in Lachen gehört zur Siber-
Hegner Gruppe und ist im Premium Pet Products Segment
(u.a. IAMS, Eukanuba, Tetra) tätig. Für unsere
Marketingabteilung suchen wir einen initiativen und
kompetenten

MARKETINGPROFI

mit einigen Jahren Berufserfahrung

Ihre Hauptaufgaben

- Umsetzen von Brand-Marketingaktivitäten für den Schweizer Markt
- Realisieren von regionalen Promotionen in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter
- Strukturieren und Eingliedern vorhandener und neuer Marketinginstrumente
- Verantwortung für Marketingbudget
- Realisieren und Betreuen von PR-Massnahmen und Events

Ihr Profil

- Abgeschlossene kaufm. Ausbildung mit einigen Jahren Berufserfahrung, vorzugsweise im Konsumgüter-/Dienstleistungsbereich oder in einer Agentur
- Weiterbildung Richtung Marketing, idealerweise mit Abschluss
- Gute D/E/F-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Selbständige, zuverlässige und organisierte Arbeitsweise
- Innovatives Handeln und Umsetzen
- Kreativ, flexibel und offen für Neues
- Chancendenker/Problemlösungdenker

Wir bieten Ihnen

- Anspruchsvolle, vielseitige und selbständige Aufgabe
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung mit CV.

Frau Christin Schwyter, Schnapp-food AG,
St. Gallerstrasse 86, 8853 Lachen, Tel.: 055 451 11 86,
E-mail: Christin.Schwyter@SiberHegner.com

Schnapp-food®

A SiberHegner Company



**ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS
INTERNATIONAL**

Wir sind ein dynamisches

★★★★ROMANTIK HOTEL

im Herzen von Appenzell, direkt am historischen
Landsgemeindeplatz. 40 Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter kümmern sich in 37 Zimmer, zwei
Restaurants, Bankett- und Seminarräumen und
einer Bar um unsere Gäste aus aller Welt.

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung die folgenden
innovativen Mitarbeiterinnen

RECEPTIONISTIN

SERVICEFACHANGESTELLTE

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz
in einem jungen Team und eine erstklassige
Infrastruktur.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jeder-
zeit zur Verfügung und laden Sie gerne zu einem
Gespräch nach Appenzell ein.



★★★★

ROMANTIK HOTEL SANTS
Fam. C. & S. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell
Tel. 071 788 11 11 Fax 071 788 11 10
romantikhotelsants@bluewin.ch



Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht am Zürichsee

Unsere 300jährige Tradition hindert uns nicht daran, modern zu arbeiten, professionell aufzutreten, den Gast willkommen zu heissen - und... Gastfreundschaft zu leben.

Für diesen Sommer suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

RÉCEPTIONIST/IN MIT ERFAHRUNG

suchen Sie ein persönlich geführtes Viersternhotel mit 40 Zimmern?

COMMIS DE CUISINE

UND COMMIS PÂTISSIER

suchen Sie eine Grossbrigade, in der neuzuliehlich gekocht und gearbeitet wird?

SERVICEFACHANGESTELLE/R

suchen Sie einen Arbeitsplatz, der direkt am See liegt und wo "man" sich trifft?

Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen:
Seehotel Sonne, René Grüter & Catherine Julien,
Seestrasse 120, 8700 Küsnacht (10 Minuten von Zürich-HB)
Tel. 01 914 18 18, Fax 01 918 18 00
e-mail: c.julien@sonne.ch / www.sonne.ch

WANTED!!!

Wir, ein junges & aufgestelltes Team brauchen Deine Unterstützung!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen **Jungkoch** und eine **Hotelfachassistentin**



Wir bieten Dir die üblichen Sozialleistungen und noch ein bisschen mehr. Zimmer im Hause möglich.

Willst Du Dich voll entfalten können und in einem kleinen & motivierten Team Deine Stärken und Eigeninitiative mit einbringen, dann melde Dich bitte im

Hotel Restaurant Krone, 8707 Uetikon am See unter Tel. 043 843 30 60
Frage nach Daniela Bopp oder Sacha Campigotto



Unser Haus mit zwei Restaurants, einer Bar und vielleicht den schönsten Einstern-Gästezimmern um den Zürichsee liegt direkt am Quai in Rapperswil.

GastgeberIn/BetriebsassistentIn

Sie sind Gastgewerblerin aus Leidenschaft, etwa 24-32 Jahre jung, haben Service- und bereits etwas Führungserfahrung sowie Hotelfachschulabschluss. Eine fachliche Grundausbildung wäre das Tüpfchen auf dem "i"!

Sie lieben vielfältige, lebhafte und selbständige Arbeit. Einerseits empfangen Sie als fröhliche, qualifizierte Gastgeberin gerne Gäste, andererseits erledigen Sie zuverlässig, mit Geschick und Umsicht verschiedene administrative Aufgaben und einen Teil des Bestellwesens.

Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung und auf alle Ihre gwundrigen Fragen!

Markus Büeler
Hotel Restaurant Du Lac
Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil
Tel. 055 222 80 40



Lieben Sie einen starken Auftritt?

Sie möchten in einem vorwärtsstrebenden Team voll mitarbeiten und lieben ein lebhaftes und junges Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen! Für die kommende Sommersaison suchen wir:

- ReservationsmitarbeiterIn** mit FIDELIO Erfahrung für unser Reservationsbüro
- RéceptionistIn** mit FIDELIO Erfahrung für unsere lebhaftes Réception
- Stv. Chef de Service / Chef de Rang / Commis de Service** für unser stimmungsvolles Jugendstilrestaurant "Saratz" mit à la carte Service
- Chefs de Partie** für unser kreatives 12-köpfiges Küchenteam (à la carte Service)
- Chef de Partie PraktikantIn** für unser 5-köpfiges "Pitschna Scena" Küchenteam (Satellitenküche)

Ich freue mich auf Ihre schriftlichen, aussagekräftigen Unterlagen mit Foto!

Hotel Saratz
Simona Affentranger
Chefin Human Resources



CH-7504 PONTRESINA/ST.MORITZ
TELEFON +41 (0)81 839 4000 • FAX +41 (0)81 839 4040
HR@SARATZ.CH • WWW.SARATZ.CH



ADAGIO Zürich
LIEBE, LUST UND LEIDENSCHAFT

ADAGIO Nightlife-Club im Kongresshaus

Für unser nicht ganz alltägliches Nachtklokal suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres dynamischen und motivierten Teams:

Bar-Servicemitarbeiter/Innen & Garderobenaushilfen

Sie sind über 25 Jahre alt, bringen Service- oder Barerfahrung mit, verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse und möchten gerne zwischen 3-5 Tage arbeiten (Arbeitszeiten von 19.00 bis 02.00/04.00 Uhr).

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Tätigkeitsgebiet, selbständiges Arbeiten sowie einen Arbeitsplatz an bester Lage von Zürich.

Weitere Fragen beantworten wir Ihnen gerne an einem Gespräch. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Kongresshaus Zürich AG
Carole Büchi, Personalleiterin
Gotthardstrasse 5
Postfach 2523
8022 Zürich

(CH oder C-Bewilligung)

abakus-job-search
-Rechnen Sie mit uns!

Temporär- und Dauerstellen

Für unsere Kunden suchen wir:

Koch

per 1. Mai für die Wiedereröffnung eines Restaurants im Grossraum Sargans. Sie haben Erfahrung als Koch, können selbständig arbeiten und mögen den aktiven Gästekontakt. Der Kunde bietet ein sehr gutes Salär und meistens Sonntag und Montag frei.

Koch / Diätkoch

per sofort für eine Klinik im Sarganserland. Der Kunde bietet regelmässige Arbeitszeiten, ca. jedes zweite Wochenende frei, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein sehr gutes Salär. Sie werden als Diätkoch eingesetzt. (Ausbildung zum Diätkoch von Vorteil)

Chef de Partie & Commis

per 1. Mai für einen sehr bekannten Betrieb der gehobenen Mittelklasse in Chur.

Chef de Partie

per 1. Mai für einen sehr innovatives und beliebtes Restaurant in Chur.

Koch

per sofort für einen Betrieb in Bad Ragaz. Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team. Ideale Stelle nach dem Lehrabschluss (auch für Bäcker/Konditor)

ServicemitarbeiterIn

per 1. Juli für einen Betrieb in Bad Ragaz. Sie haben schon Erfahrung im Service oder eine abgeschlossene Servicelehre.

ServicemitarbeiterInnen

per sofort bis ca. November für einen der renommiertesten Betriebe im Sarganserland.

Wir suchen laufend:

Qualifizierte Mitarbeiter für: Réception, Service und Küche

Interessiert? Dann melden Sie sich noch heute:
abakus-job-search GmbH
Untere Gasse 23, 7000 Chur
Tel. 081 254 38 38, info@ajs-chur.ch



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:

- HOTEL** Stv. Saalchefin
Produktionskoch
Hilfskoch
HOFA-Lehrtochter
Portier
- LATINO & LATINO BAR** ServicemitarbeiterIn
Barmitarbeiterin
Chef Gardemanger
- PRAVDA/PENTHOUSE** Stv. Chef de bar
Chef de bar
Barmitarbeiterin
- LA CUCINA** Cameriere
Cuoco
Pizzaiolo

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



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 / Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizer Küche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen historischen Schweizer Häuser im Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude an (Be-)Dienen sind für Sie wichtig 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



Für unser Restaurant mit gepflegtem «à-la-Carte»-Service und vorzüglicher Küche suchen wir nach Übereinkunft

erfahrene/n / Servicefachangestellte/n
mit guten Deutschkenntnissen
gelernten Koch (m/w) als

Chef de Partie (Tournant)

Unser erstklassiges Haus liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelt Freizeit- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
Restaurant ZUNFTALHUS ZUR WAAG
Herrn E. Bergé oder Frau S. Gossauer
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 216 99 66

DG DOMINO GASTRO

Alles spriesst und blüht – auch auf dem Stellenmarkt!

Direktionsstellvertreter/in (w/m)

Wir suchen eine Koryphäe auf dem Gebiet Administration, die es aber auf keinen Fall missen möchte, gelegentlich tatkräftig an der Front mitzu- helfen. Ein modernes 3*-Hotel in der Umgebung von Zürich sucht ein junges Teammitglied mit fundierten Kenntnissen an der Rezeption, die mit Motivation eine neue Herausforderung annehmen möchte. Nebst der Vertretung der Direktion übernehmen Sie die Verwaltung der Konferenz- räume, helfen bei Bedarf an der Rezeption aus und übernehmen teilweise den Duty Dienst am Wochenende. Interessierter?

Réceptionist (w/m)

Wollten Sie schon immer in der schönen und lebhaften Altstadt von Zürich arbeiten? Ein Design-Hotel mit 4 Sternen sucht eine/n charmante/n Réceptionist/innen. Sie arbeiten gerne selbstständig, kommunizieren mit Leidenschaft auf Deutsch, Englisch und Französisch und denken gästerorientiert. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Barmitarbeiterin (w/m) / Chef de Bar (w/m)

Sie lieben die Kunst des Cocktailmixens, sind kommunikativ und bezaubern Ihre Gäste sowohl mit Ihrem Können als auch mit Ihrer sinnigen und charmeranten Wesenart. Dann sind Sie genau die richtige Person für den klassischen und traditionellen Barbetrieb im Herzen von Zürich. Sie bringen fundierte Kenntnisse an der Bar und Erfahrung in renommierten Betrieben mit.

Chef de Service (w/m)

Wir suchen einen routinierten Serviceprofi der mit Charme und Durchsetzungsvermögen sein Team leitet und jeden Tag aufs Neue motiviert. Wenn Sie jung, hip und stets gut gelaunt sind, passen Sie ausgezeichnet zu dieser modernen Restauration an bester Lage in Zürich. Sie arbeiten mit Souveränität und Begeisterung am Beruf und bieten Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre mit hochstehendem Service.

Küchenchef (w/m)

Gesucht wird der Küchenprofi, der die Kunst des Kochens im Herzen trägt und sein Können bereits unter Beweis stellen konnte. Sie haben Erfahrungen in der 4- und 5*-Hotellerie gesammelt und die Welt des Caterings ist Ihnen bestens bekannt. Sie haben bereits eine grössere Brigade geführt und motiviert und haben sich zum Eidg. Dipl. Küchenchef oder Gastronomiekoch weitergebildet. Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb ausserhalb von Zürich mit einem Top-Speise- restaurant, Sommerterrasse, Bankettmöglichkeiten und einem Kongress- zentrum. Wenn Sie eine Leaderpersönlichkeit, kreativ, qualitätsbewusst, kommunikativ und ambitioniert sind, einen neuartigen Betrieb zum Erfolg mit Punkten zu führen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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

01-432 73 73

DOMINO GASTRO

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

1483762/108

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für einen modernen Gastronomiebetrieb in der Stadt Baden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- Chef de service
- Jungkoch
- Serviceangestellte/r

Bei diesen interessanten Stellen wird Fachpersonal mit sehr guten Umgangsformen und Erfahrung in den jeweiligen Berufen gesucht. Idealerweise 25 bis 30 Jahre. Fremdsprachenkenntnisse sind für einige der Positionen sehr erwünscht.

Fachpersonen, welche an einer dieser Positionen interessiert sind, senden ihre Unterlagen an:

Almojob GmbH
Bahnhofstr. 7, 5402 Baden, Tel. 056 222 42 74

148312/417944

ALMOJOB

Schloss-Hotel / Swiss-Chalet

CH-6402 Merlischachen Luzern / Switzerland

Prop. Joseph & Ernst Seeholzer

Tel. 041 854 54 54 / Fax 041 854 54 66

www.schloss-hotel.ch *** schloss-hotel@bluewin.ch



WIR SIND EIN INTERNATIONAL BEKANNTES, TRADITIONSBEWUSSTES *****HOTEL/RESTAURANT – 8 KM VOR LUZERN IN EINER IDYLLENBUCHT DES VIERWALDSTÄTTERSEES GELEGEN.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERER TEAMS SUCHEN WIR AUF JUNI 2002 ODER NACH VEREINBARUNG:



Réceptionist/in Réceptions-Praktikant/in

WENN SIE DIE ABWECHSLUNG EINER INTERNATIONALEN KUNDSCHAFT ZU SCHÄTZEN WISSEN, DANN SENDEN SIE UNS NOCH HEUTE IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN MIT FOTO ZU HANDEN HERRN ALOIS SEEHOLZER.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE KENNEN ZU LERNEN!

148407/47392

Empathy & Excellence HOTEL ***** LUZERN SCHWEIZERHOF

Das Hotel Schweizerhof ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer, Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen und 2 Restaurants. Zu Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Talente in Jahresstelle:

Servicefachangestellte/r Mit Fähigkeitsausweis.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden

Commis de cuisine Mit Fähigkeitsausweis.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unseren

Personalchef, Herrn Dieter Thüer. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai 3, CH-6002 Luzern
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41(0)41 410 2 971
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

1484462/2310

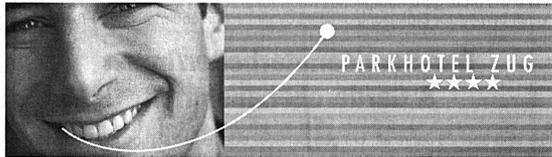


Für unser italienisches Restaurant Totò im Zürcher Seefeld suchen wir per sofort:

- Chef de service
- Servicemitarbeiter/in

Sie verfügen über eine Ausbildung oder gute Erfahrung im Gastgewerbe, lieben den direkten Kontakt mit den Gästen und sind selbständiges, ordentliches Arbeiten gewöhnt, dann melden Sie sich bitte bei:

Höschgass Gastro AG
Beatrice Zanoni, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 01 383 07 02



IN ERSTER LINIE ...

... ist das Parkhotel Zug mit dem modernen Congress Center Metalli ein gehobenes Businesshotel für Seminare und Kongresse. In erster Linie ist es aber auch das Firstclass-Stadt-, Weekend-, Erholungs- und Kulinarik-Hotel im Herzen der Zentralschweiz.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aufgeschlossene Persönlichkeiten mit guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift:

FRONT-OFFICE-MITARBEITER (m/w) VERKAUFSASSISTENT/ OPERATIVE BETREUUNG (m/w)

für Seminare und Anlässe im Congress Center Metalli, Zug. Ihre Ausbildung liegt im Hotelbereich. Sie koordinieren selbständig die Tagesabläufe der Anlässe vor Ort. Dies beinhaltet die Vorbereitung der Räumlichkeiten, die Betreuung der Gäste und die Mitarbeiterplanung von A wie Apéro bis Z wie Zeiteinteilung. Dazwischen unterstützen Sie die Verkaufsförderin in der internen Kommunikation und der Korrespondenz.

Gleichzeitig suchen wir per Juni 2002 oder nach Vereinbarung ein/e

HOTELFACHSCHUL- PRAKTIKANT (m/w)

in der Verkaufsabteilung Congress Center / operative Betreuung für Seminare und Anlässe.

UNSERE TELEFONLINIE IST OFFEN –

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

congress center metalli
bar restaurant à point
Parkhotel Zug
CH-6304 Zug
Tel. +41 (0) 41 727 48 48
Fax +41 (0) 41 727 48 48
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

HOTEL ADULA Zeit für das Echte.

Willkommen auf höchster Ebene.

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche und motivierte MitarbeiterInnen, die mit uns gerne einen Schritt in die Zukunft gehen möchten:

Reception:

CHEF DE RECEPTION
RECEPTIONIST/IN
NACHTPORTIER

Gourmetrestaurant BARGA (15 Pt. Gault/Millau)/
LA CLAV und Hauptküche
CHEFS DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Für unser exklusives Hotelrestaurant, Hotelbar und den gepflegten à-la-carte Service Restaurant LA CLAV und BARGA:
SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(Chef de rang / Commis de rang)

Wellness-Oase LA MIRA:
WELLNESS-LEITER/IN
WELLNESS-/FITNESSTRAINER/IN

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilt Ihnen Herr Volker Beduhn nähere Auskünfte.

Hotel Adula - Familie Peter Horz
CH-7018 Flims-Waldhaus - Telefon +41 (0)81 928 28 28
Fax +41 (0)81 928 28 29 - e-mail: info@adula.ch



PRIVATE HOTELS

Wellness Plus

DIE ALPENARKENA



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)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz

147043/23812



KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01



Für die GrandHotels Quellenhof***** und Hofragaz**** suchen wir

RÉCEPTIONIST IN
ANFANGSRÉCEPTIONIST IN
(80 %)
RÉCEPTIONSPRAKTIKANT IN

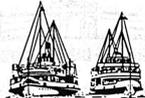
Sind Sie interessiert an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld in der gehobenen Hotellerie mit internationaler Kundschaft? Gepflegte Umgangsformen sind für Sie ebenso selbstverständlich wie selbständiges Arbeiten und Sie bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe. Zudem kommunizieren Sie in D, E sowie F und last but not least: Sie haben ein breites Lächeln für all unsere Gäste auf den Lippen...

Wenn Sie bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt haben und fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz schätzen, dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet gerne erste Fragen. Telefon Nr. 081 303 27 22 oder 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



VIER
WALDSTÄTTERSEE
SCHIFFS-GASTRONOMIE AG

Für die Sommersaison 2002 suchen wir noch kompetente, belastbare und motivierte Mitarbeiter/innen, mit Eintritt per 1. Mai 2002 oder nach Vereinbarung:

Chef de Partie für Produktionsküche
Köche für unsere modernen Schiffsküchen

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbstständige Aufgabe. Sie verfügen über eine entsprechende Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktnahme an folgende Adresse:

Schiffsgastronomie AG auf dem Vierwaldstättersee, Werftstrasse 3a 6005 Luzern. Herr G. Kadlec, Personalleiter, erteilt ihnen gerne nähere Auskünfte, Telefon 041 367 61 66 E-Mail: personal@sglag.ch



Obere Strasse 39
7270 Davos Platz
Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07



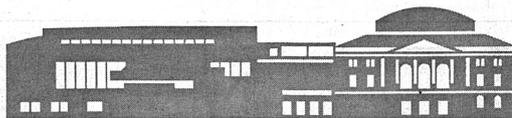
Für unser traditionelles ***-Ferienhotel mit 100 Betten und à la carte-Restoration suchen wir für die kommende Sommersaison per Anfang Juni oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Sous-chef Saucier (w/m)
Chef de partie
Commis tournant

Service
Servierangestellte/r
Saaltochter

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei Walter J. Gschwend, Hotel Strela, Obere Strasse 39, 7270 Davos Platz. Tel. 081 413 60 44 / Fax 081 413 12 07

148322/161110



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Kongresshaus im Herzen der Stadt Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse für 10 bis 1800 Personen, zwei Restaurants mit Garten, einem Dancing und einer Discothek, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

eine Anfangsgouvernante

Sie haben nach Ihrer Ausbildung als Hofa bereits 1 bis 2 Jahre Berufserfahrung erworben, sind initiativ, flexibel und belastbar. Unregelmässige Arbeitszeiten und Freitage schrecken Sie nicht ab? Dann sind Sie die richtige Person!

Für unsere lebhafteste **Brasserie Metropol** suchen wir

Hilfsköche und/oder
Jungköche

Sie arbeiten selbständig und gewissenhaft und sind interessiert, in einer Grossküche zu arbeiten?

Wir bieten Ihnen sehr abwechslungsreiche und interessante Tätigkeiten mit Aufstiegsmöglichkeiten, in einem grossen und sehr vielseitigen Gastronomieunternehmen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Carole Büchi, Personalleiterin
Gotthardstrasse 5
8022 Zürich
Telefon 01 / 206 36 36

148438/40584



Seit Anfang November 2001 haben wir die Leitung des einzigartigen 5-Stern-Hotels Eden au Lac direkt am Zürichsee übernommen und verwöhnen in unserem traditionellen Haus eine internationale und anspruchsvolle Kundschaft. Wir legen grossen Wert auf den persönlichen Kontakt zu unseren Gästen und wollen den speziellen und unverwechselbaren Charme und Stil des Eden au Lac bewusst pflegen und ausbauen. Um all diese hohen Ziele zu erreichen und um neue Ideen und Projekte entwickeln und durchführen zu können, brauchen wir nur noch Sie!

Als
DIREKTIONSASSISTENT/STELLVERTRETUNG
DIREKTION

arbeiten Sie sehr eng mit uns zusammen, vertreten unsere Philosophie gegenüber Gästen und Mitarbeitern und unterstützen uns in allen Belangen fantasievoll und tatkräftig. Sie sind verantwortlich für das gesamte Personalwesen (Einstellen von Mitarbeitern, Administration und Lohnbuchhaltung), den Bankverkauf, die F&B-Kontrolle sowie einen Teil des Einkaufs.

Sie sind begeisterungsfähig und dynamisch, bereit, sich voll zu engagieren und am Erfolg unseres Unternehmens mitzuarbeiten. Freude am Kontakt mit Menschen und ein grosses Mass an Sozialkompetenz und Verantwortungsbewusstsein helfen Ihnen, Ihre anspruchsvollen Aufgaben sicher und zielstrebig zu bewältigen.

Fundierte Berufs- und Führungserfahrung, eine abgeschlossene Hotelfachschule, gute Sprachkenntnisse und ein Flair für EDV sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Kathrin und Dario Fumagalli-Bärtschi, Direktion
Hotel Eden au Lac, Utzquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25



meielis Hotel Restaurant
Begegnung mit Aussicht ... alp

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!
Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Servicemitarbeiter/innen
Hauswirtschaftsmitarbeiter/innen

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

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

145709/153478

«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, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.
- Dann sind Sie bei uns genau richtig.

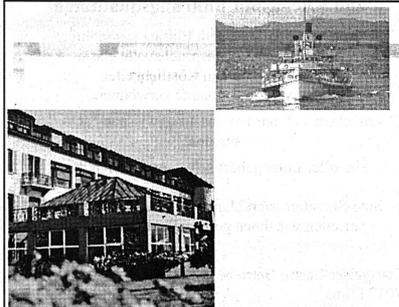
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-Restaurant **Carl Remagny - STUBE**

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Telefon 027 957 21 75 / Fax 027 957 30 00
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@recline.ch

148286/20150



Wir sind ein öffentlich-rechtliches Schwerpunktspital am rechten Zürichseeufer mit 160 Patientenbetten und einem Personalbestand von rund 500 Mitarbeitenden, die 350 Stellen abdecken.

Da es mich wieder in die weiten Lüfte zieht, suche ich ab sofort eine/n Nachfolger/in für mich als

Assistent/in der
Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung

welche/r unser Bodenpersonal weiterhin professionell führen wird.

Was Sie mitbringen...

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotellier-Restaurateur/in HF oder Hotelfachassistent/in mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Führungserfahrung
- Kostenbewusstsein und wirtschaftliches Denken
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Fähigkeit, organisatorische und administrative Arbeiten selbständig und effizient zu erledigen
- Fremdsprachenkenntnisse

Was wir Ihnen bieten...

- eine selbständige, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- die Möglichkeit, neue Projekte anzugehen
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in einem lebhaften Umfeld
- Möglichkeit zur Weiterbildung
- einen zentral gelegenen Arbeitsplatz Nähe Bahnhof sowie kostengünstige Verpflegung im Personalrestaurant

Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren möchten, gibt Ihnen Frau Vera Reinhardt, Leitende HBL HHF, gerne weitere Auskünfte, Direktwahl 01-922 22 41.

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an:



Kreisspital Männedorf,
Frau J. Slade, Leitung
Personaldienst,
Postfach,
8708 Männedorf

Schweizerpostkassen des rechten Zürichseeufers

148506/201506

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

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem aufgeschlossenen Team?

Im ****GrandHotel HoRagaz ist per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstelle neu zu besetzen:

COMMIS PÂTISSIER

In dieser Funktion stellen Sie die Süßspeisen für die verschiedenen Restaurationsbetriebe der beiden GrandHotels hier.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre oder Konditor-/Confiseur-Ausbildung. Konstante Qualität, Sinn für das Feine und Ästhetische sowie Kreativität sind auch Ihre persönlichen Zielsetzungen.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit in einem interessanten und vielseitigen Umfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen? – Frau Ursula Scherrer freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ursula Scherrer, Personalbereichsleiterin, Tel. 081 303 27 22 oder e-mail: ursula.scherrer@resortragaz.ch



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



Innovation und Tradition unter einem Dach.
Unser Unternehmen bietet nicht nur ein vielfältiges Gastronomieangebot im HB Zürich mit Restaurants, Bars, Verkaufsstände, Catering-Service und den dazugehörigen Produktionsbetrieben wie Metzgerei, Bäckerei, Hauptküche, Kellerei und Pâtisserie. Auch der Gasthof Hirschen in Meilen, das Restaurant Vorbahnhof in Zürich und die Brasserie Lipp in Zürich mit Lions Pub und Jules Verne Bar gehören zur Candrian Catering AG.

Für die Durchführung und Umsetzung des betriebsinternen Qualitätsmanagement- und Arbeitssicherheits-Konzept suchen wir eine/n jüngere/n

Verantwortliche/n für Qualitätsmanagement und Arbeitssicherheit

Wir stellen uns vor, dass Sie eine gastronomische oder lebensmitteltechnische Ausbildung (Hotelfachschule von Vorteil) in Ihrem beruflichen Rucksack mitbringen. Wenn Sie erste Erfahrung im Q-Bereich und im Bereich Betriebssicherheit haben, ist das zu Ihrem Vorteil. Die Bereitschaft zur Weiterbildung setzen wir voraus. Bei uns sind Sie am richtigen Ort, wenn Sie Ihre gute Kommunikationsfähigkeit auf allen Stufen und Ihr Durchsetzungsvermögen unter Beweis stellen möchten. Sie lieben es, in einem sehr lebendigen Umfeld strukturiert zu arbeiten. Das Repräsentieren des Q-System nach innen und aussen gehört genau so zu Ihrem Aufgabenbereich wie interne Schulungen und damit direkt und indirekt das Gewährleisten des einwandfreien, hygienischen und sicheren Zustandes der Restaurants und Produktionsstätten. Dies ist natürlich nur ein kleiner Teil der Tätigkeiten aus Ihrem umfassenden Aufgabenbereich, welcher als obersten Ziel definierte Gäste und gesunde, motivierte Mitarbeiter hat.

Wenn Sie sich für diese neu geschaffene Stelle in unserem fortschrittlichen Unternehmen interessieren, dann sollten Sie keine Moment zögern, uns Ihre Bewerbung zukommen zu lassen. Kathrin Siegenthaler freut sich darauf, Sie kennen zu lernen!

Candrian Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 217 15 37, Fax 01 217 15 09, www.bahnhofbuffet.ch
E-Mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch

Ein gutes Haus braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie freundlich erfüllen zu können, suchen wir eine/n

Jungköchin/Jungkoch für unsere Produktionsküche

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und den Wunsch, sich in einem äusserst kundenorientiertem Haus weiterzubilden. Wenn Sie sich von einem gepflegten Hause mit hohem Niveau angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhnden Frau K. Seler. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH
Personalabteilung
Schweizergasse 12
8021 Zürich
Tel. 01 226 62 61



Wir suchen für unsere Bergrestaurants engagierte Mitarbeiter im Bereich Service und Küche, mit Führungsqualitäten

welche mit tatkräftigem Einsatz sowie ihrer freundlichen Art, anspruchsvolle Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente verwöhnen.

Es möchten sich nur bestens ausgewiesene Fachkräfte melden!

Ein toller Lohn gehört selbstverständlich dazu.

Sind Sie interessiert? Unter Telefon 081/911 58 48 erteilen wir Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Startgelder Gastro Betriebe
7017 Flims
startgels@alpenarena.ch



DIE ALPENARENA

WERDEN SIE MITGLIED IN UNSEREM AUFGESTELLTEN TEAM

Für unser Hotel Arve Central in Arosa suchen wir eine/n

RECEPTIONIST/IN

Der Betriebsablauf im Hotel ist Ihr Zuhause, sind teamorientiert und flexibel in Sachen Büroorganisation. Sie sind vertraut mit unserer Hotelsoftware Fidelio und sprechen sicheres Englisch oder sogar Französisch. Eintritt nach Vereinbarung, spätestens am 01. Juni 2002.

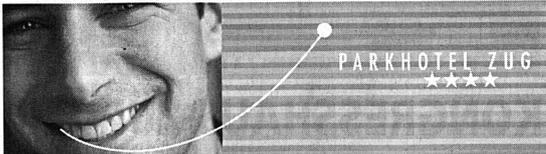
Wir bieten Ihnen:

- Sehr persönliche Note im Arve-C-Team
- Verantwortungsvolle Aufgabe mit Kompetenzen
- Mitarbeit im Marketing
- Studio oder Wohnung nach Absprache
- Weiterbildung

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch. Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an die folgende Adresse:



Herr Bruno Caratsch
Hotel Arve-Central
Postfach 243
CH-7050 Arosa/Graubünden
Tel. 0 81 378 52 52
Fax 0 81 378 52 50
www.arve-central.ch
info@arve-central.ch



PARKHOTEL ZUG
★★★★

IN ERSTER LINIE ...

... ist das Parkhotel Zug mit dem modernen Congress Center Metalli ein gehobenes Businesshotel für Seminare und Kongresse. In erster Linie ist es aber auch das Firstclass-Stadt-, Weekend-, Erholungs- und Kulinarik-Hotel im Herzen der Zentralschweiz. Darüber hinaus verfügt das Parkhotel Zug über ein lebhaftes à la carte-Angebot und einen abwechslungsreichen Bankettbereich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung aufgeschlossene Persönlichkeiten als

- SOUS-CHEF (m/w)
- CHEF DE PARTIE TOURNANT (m/w)
- SERVICEMITARBEITER (m/w)

Es erwartet Sie ein junges einsatzbereites Team mit einer ausgesprochenen Dienstleistungsbereitschaft. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in Ihrer Aufgabe.

Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungen an untenstehende Adresse.

UNSERE TELEFONLINIE IST OFFEN – WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

congress center metalli
bar restaurant à point

Parkhotel Zug
CH-6304 Zug
Tel. +41 (0) 41 727 48 48
Fax +41 (0) 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch



Willkommen

Sie sind auf der Suche nach DER Herausforderung!

Sie möchten etwas NEUES!

Sie suchen Sie als

Concierge

(Dame oder Herr)

Eintritt ab Juni 2002 oder nach Vereinbarung!

Sie sind DIE Kontaktperson für unsere weltgewandten Gäste.

Sie sind sprachgewandt, haben ein sicheres Auftreten und behalten auch in abenteuerlichem Trubel den kühlen Überblick.

Es erwartet Sie eine nicht alltägliche Aufgabe im aussergewöhnlichen Umfeld unserer modernen Unternehmung mit internationalem Flair.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung auf dem Postweg an Martin Beck, Leiter Human Resources.



Swiss Deluxe Hotels

one of "The Leading Hotels of the World"

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



las torres
RESTAURANT REUSSBAD

Für unser neu eröffnetes Restaurant mit mediterraner und bürgerlicher Küche suchen wir nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

ServicemitarbeiterIn Koch/Köchin

die/der Freude hat, seine/ihre Fähigkeit und Ideen in einem kleineren Team umzusetzen.

Erste Fragen beantworten wir gerne telefonisch, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Reussbad "las torres"
Peter & Madeleine Schmidt
Brüggliasse 19 Tel. 041 240 54 23
CH-6004 Luzern Fax 041 240 54 20
www.reussbad.ch info@reussbad.ch

Persönliche Begegnungen

liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team sucht Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

- Küche
- Chef de Partie / Tournant
- Service
- Servicefachangestellte/n

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.



Hotel · Restaurant Seepark · Seeterrasse
Parkhotel · CH-3654 Gunten
Telefon 0041 (0)33 252 88 52 · Fax 0041 (0)33 252 88 88
e-mail: info@parkhotel-gunten.ch · internet: www.parkhotel-gunten.ch

Das Radisson SAS Hotel in Basel sucht per 1. August 2002 oder nach Vereinbarung einen:

Sales & Key Account Manager (m/w)

Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle: Sie sind der "Ausserminister unseres Hotels" und sind somit für die Vermarktung unseres Produktes auf dem lokalen Markt zuständig...

Unsere Anforderungen:

Sie sind ein versierter, Karriere orientierter "Selfstarter", haben Erfahrung in vergleichbaren Häusern und Positionen, weisen eine hohe Flexibilität auf und verfügen über Verhandlungs- und Verkaufsgeschick...

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel :

- 5* Hotel mit 205 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, einem Hallenschwimmbad mit Fitnesssecke und dem Catering Service.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Rolf Köchl, Director of Sales Radisson SAS Hotel Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel



1481092528

In unserer trendigen Disco in Grindelwald suchen wir für kommende Sommersaison (ab ca. ende Mai 02) noch

2 BARMAIDS PLAZA DISCO Grindelwald

Plaza Disco, Edi Bucher CH-3818 Grindelwald Tel. 033 853 1105

www.plazadisco.info

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

FREUNDLICH UND FLINK

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

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

- Wir bieten > ein Seerestaurant (klein aber fein!) > eine moderne, auf Frischproduktion basierende Küche > eine gemütliche Pizzeria > eine Top-Lage am schönen Brienzsee > geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an E. Zingg



3806 Bönigen/Interlaken Tel. 033 822 30 21 ab März 033 822 90 90 E-mail: seileraulac@bluewin.ch

1481092529



Nach unserer Erweiterung der Hotelzimmer benötigen wir eine zusätzliche

Réceptionist/in

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

1480881604



Per il nostro rinomato ristorante Italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire:

CAMERIERA / CAMERIERI

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione: Restaurant Piz Paz Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken

14839972214



Nach erfolgreichem Um- & Ausbau dieser stillvollen alten Mühle in einen erstklassigen Restaurantsbetrieb 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@mueli-muelligen.ch www.mueli-muelligen.ch

1481702587



Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2002 (Anfang Juni bis ca. Mitte Oktober) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception:

Réceptionssekretärin interessanter Aufgabenbereich mit KV-Abschluss auch von anderer Branche, Eintritt ca. Mitte Mai 2002

Bar:

Barmaid Tanz-Bar mit Live-Musik, selbstständige Arbeit

Küche:

Sous-chef/Saucier Chef de partie Commis de cuisine vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn T. Vogt, persönlich

14761705521



Hotel VALBELLA INN CH-7077 Valbella-Lenzerheide Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch



Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes Wellness- & Spa-Hotel mit 75 Zimmern und Suiten, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot.

Für unseren Ganzjahres-Betrieb suchen wir auf diesen Frühling nach Absprache motivierte Mitarbeiter/innen für folgende Stellen:

- Servicefachmitarbeiter/Innen (D/E oder D/F) (Saison- oder Jahresstelle) und Chef de partie (Saison oder Jahresstelle)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie und sind auf der Suche nach einer Herausforderung, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können...

WELLNESS- & SPA-HOTEL BEATUS MERLIGEN Stefan Waliser, Personalbüro CH-3658 Merligen-Interlaken



Franziska und Hanspeter Rieder CH-3981 Obergesteln Tel. 0041 27 873 28 28

Das Hubertus-Team sucht ab Juni 2002 eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Suchen Sie eine interessante Arbeitsstelle im Service? Sehen Sie die Betreuung der Gäste als Herausforderung? Möchten Sie unser junges Team unterstützen? Haben Sie Lust, die Sommersaison oder lieber länger dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie kreativ, flexibel und teamfähig?

Dann rufen Sie doch gleich im St. Hubertus an, oder schicken Sie Ihre Unterlagen.

148334/340766



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

RÉCEPTIONSMITARBEITERIN

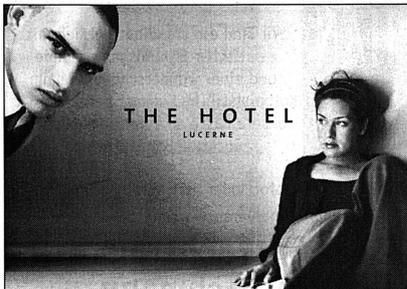
- Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft - Einsatzbereit auch im Servicebereich

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

148097/14265



THE HOTEL LUCERNE

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen:

STELLV. RESTAURANT MANAGER BAM BOU

Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

SERVICEFACHANGESTELLTE BAM BOU

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da gewesenen Rahmen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Tel. 041 226 86 86/ ulangenegger@the-hotel.ch)

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6003 Luzern www.the-hotel.ch

146545/408763



BERN - ZENTRUM

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unser junges aufgestelltes Team

Commis de Cuisine (Jungkoch)

Wir bieten Ihnen einen guten Lohn mit Umsatzbeteiligung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Restaurant ist an Sonn- und allgemeinen Feiertagen geschlossen.



Rufen Sie uns an und verlangen Herr Bolzli oder Frau Boss oder richten Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant-Pizzeria Grock Neungasspassage 3, 3011 Bern Telefon 031 / 311 39 24 e-mail info@grock-bern.ch

148367/409694

IHR ARBEITSPLATZ MIT FERIENTOUCH



LANDGASTHOF HALBINSEL AU

Der gepflegte Landgasthof, wunderschöne Lage, direkt am Zürichsee, Süsswasserfisch-Spezialitäten, grosses à la carte Restaurant, 110 Plätze im Sommer Aussichts-Terrasse 80 Plätze 4 gediegene Bankettsäle für jeden Anlass

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2002 oder in Jahresstelle

SERVICEMITARBEITER/IN

mit guten Deutschkenntnissen und angenehmen Umgangsformen. Nur mit Bewilligung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, Tel. 01 782 01 01, oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel AU 8804 AU/Zürichsee www.halbinselau.ch e-mail: gasthof@activ.ch

148284/2356



Wir sind ein trendiger Betrieb mit asiatischer Erlebnisgastronomie und einer wunderschönen Bar im Kolonialstil. Im Sommer bedienen wir unsere Gäste an einer gemächlichen Cocktail-Bar im Freien.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n und verantwortungsbewusste/n

Barfachfrau Barfachmann

mit eigenen Ideen und Organisationstalent

Bei uns können Sie Ihre guten Fachkenntnisse täglich anwenden und unsere Gäste mit exotischen, traditionellen und klassischen Cocktails verwöhnen.

Sind SIE an dieser interessanten und abwechslungsreichen Herausforderung interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto: zusätzlich suchen wir:

Servicefachangestellte

HAN MONGOLIAN BARBECUE
Frau Carina Evers · Baarerstrasse 63 · 6300 Zug
Tel. 041 711 56 62
www.han.ch



Ferienhotel Spittlerhaus Adelboden

Arbeiten in einem der schönsten Feriendörfer der Schweiz: Traumhafte Alpenkulisse; viele Möglichkeiten für Sport und Freizeit; Freie Abende, Familiäres Kleinhotel mit 40 Zimmern; Mitglied Verband christlicher Hotels
Auf Saisonbeginn 1. Juni bieten wir motiviertem Mitarbeiter eine Stelle als:

Kreativen Allein-Koch m/w

Sie haben Freude am Verwöhnen der Gäste
Sie bringen kreative Gerichte auf den Tisch
Sie führen die Küche selbständig inkl. Planung und Einkauf.
Sie haben Freude in einem kleinen, dynamischen Team zu arbeiten
Sie haben eine christliche Lebensbasis

Rufen Sie uns an – wir informieren Sie gerne über Ihre neue Stelle.

Oder schicken Sie Ihre Bewerbung direkt an:
Ferienhotel Spittlerhaus, Thomas Brauchli, Ausserschwandstrasse 2,
3715 Adelboden Tel. 033 673 19 55



Schweizer Paraplegiker Zentrum

Ihre neue Herausforderung im SPZ!

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlspitzentrum.

Nebst 150 Patienten und über 660 Mitarbeiter/innen verpflegen wir auch externe Gäste in unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und führen regelmässig Bankette und Anlässe mit bis zu 600 Personen durch. Wir legen Wert auf ein aktuelles und attraktives Angebot, zubereitet nach den neusten ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir zur Verstärkung unseres Teams nach Vereinbarung eine initiative und kreative Persönlichkeit als

Koch/Tournant

Sie verfügen über eine entsprechende Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung, idealerweise in Grossküchen und im Bankettwesen. Sie sind trendorientiert und verfügen über die notwendige Flexibilität und Belastbarkeit. Nebst einer ausgeprägten Eigeninitiative und Freude am neuzeitlichen Kochen macht es Ihnen Spass, Ihre Kenntnisse stets zu erweitern, um unser fortschrittliches Ernährungsangebot kreativ unterstützen zu können. Sie sind auch bereit, Wochenenddienste zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem motivierten Team, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ernst Burkart, Küchenchef, Tel. 041 939 56 21, gerne zur Verfügung. Zusätzliche Informationen über das SPZ finden Sie unter www.paranet.ch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM
NOTTWIL, Eveline Muri, Personalassistentin,
6207 Nottwil



Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Im Doppel-Olympiasieger-Dorf Unterwasser sucht unser 4-Sterne-Hotel noch folgende Teamplayer:

Sous-Chef

mit abgeschlossener Berufslehre

Kellner / Sefa

Hofa

Fachlich kompetente Leute heissen wir in einem Top-Team herzlich willkommen!

Bewerbungen an:
****-Hotel Säntis,
9657 Unterwasser
Roland Seiler, Dir.
saentis.hotel@bluewin.ch
Tel. 071 998 50 20

14819972985

Am Tag die Sonne am Zürichsee geniessen - am Abend die Gäste mit einfachen, aber genialen Gourmet-Kreationen verwöhnen.

Sommersaison 2002 in Zürich - junger Chefkoch/Alleinkoch

Wir suchen per Mai 2002 für unser ambitioniertes Restaurant in Zürich (Küsnacht) einen Koch, welcher vom Einkauf bis zur Produktion selbständig den Bereich Küche leitet. Junges Team.

Wohnen im Haus möglich. Bewerbung an bg@luckag.ch. Weitere Infos unter Tel 079 639 12 91.

148380418230



ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Sommersaison (Eintritt 15. Mai 2002) in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte

sowie auf 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



Hotel Mischabel

In Saison- oder Jahresstellung suchen wir aufgestellte, motivierte

Servicecmitarbeiterin

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.ch
mischabel@saas-fee.ch

14819629823



KRONE

ENTRANDEPLATZ · CH-3400 THUN

Das ****Hotel Krone ist ein traditionsreiches Haus inmitten der Altstadt Thuns. Der Hotel- und Restaurationsbetrieb besteht aus 27 Zimmern, einem französischen und einem chinesischen Spezialitätenrestaurant sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumen.

Zur Ergänzung unseres innovativen und aufgestellten Serviceteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Servicefachangestellten/ Anfangs-Chef de service (m/w)

Eine selbständige, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit wartet auf Sie!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Krone
Rathausplatz 2 - 3600 Thun
Herr Klaus Lampran
Telefon 033 277 88 88
E-Mail: info@krone-thun.ch
www.krone-thun.ch

14828134690

BISTRO & BRASSERIE AAREGARTEN

Wir suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n freundliche/n und kompetente/n

Köchin/Koch

Unser Betrieb liegt einzigartig an der Aare, und eine neue, helle Küche ist Ihr Arbeitsplatz. Sie haben Freude, mit Frischprodukten zu arbeiten und komponieren gerne neue Gerichte.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb zu zeigen!

Bistro & Brasserie Aaregarten
Roland Furrer
Obere Winkel 2
4500 Solothurn
Telefon 032 622 94 33
mail@aaregarten.ch

148274/3855644



RESTAURANT Dampfschiff THUN

Das Wohl des Gastes ist unser Bestreben. Die Kunst des Kochens ist unsere Herausforderung. Der Wein ist unsere Faszination.

Der Sommer kommt – jetzt geht's mit Volldampf los. Dazu suchen wir, das Dampfschiff-Team, per April/Mai eine

SERVICEMITARBEITERIN welche mit ihrer Erfahrung und Aufgeschlossenheit dazu beiträgt, unsere Gäste im à la carte Service zu verwöhnen. Oder bist Du unser

KOCH/CHEF DE PARTIE

mit tollen Ideen, Teamfähigkeit, Biss und viel Energie, der sich kreativ austoben möchte...

Das Dampfschiff-Team freut sich auf Euch. Ruf uns an oder schick Eure Unterlagen an:

Ruth und Michael Schürch-Gasser
Restaurant Dampfschiff
3600 Thun Telefon 033 221 49 49
E-Mail: dampfschiff-thun@bluewin.ch

148286/410423



Für unser Seerestaurant suchen wir:

- Réceptionnistin
- Koch/Köchin
- Hilfskoch/Köchin
- Buffetgirtl/-boy

Anfragen bitte an:

HOTEL - RESTAURANT
Chalet Du Lac

3807 ISELTALD
am Brienzsee

Tel. 079 353 30 21

148292/16799

Köchin / Koch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine ausgebildete Fachperson mit einigen Jahren Berufserfahrung, vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie oder mit der Zusatzausbildung zum Gastronomie- oder Spitalkoch.

Für unseren lebhaften Grossbetrieb stellen wir uns eine teamfähige, flexible Persönlichkeit mit Computerkenntnissen vor. Wenn Sie an gesunder, neuzeitlicher Ernährung interessiert sind, geregelte Arbeitszeit schätzen und die Ausbildung und Betreuung der Kochlehrlinge als Herausforderung ansehen, erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung.

Für Fragen steht Ihnen Herr Roland Menk, Leiter Küchen, Telefon 01/255 23 23, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Herr F.Nagel
8091 Zürich



UniversitätsSpital Zürich



Alterszentrum Am Bachgraben Allschwil / Schönenbuch

qualifizierte(r) Jungkoch / Jungköchin

In der Zentrumsküche werden täglich rund 350 Mahlzeiten zubereitet. Unseren Bewohnerinnen und Bewohnern bieten wir eine abwechslungsreiche und vielfältige Kost an.

Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams suchen wir eine Junge und kreative Persönlichkeit mit Kochausbildung und einigen Praxisjahren (vorzugsweise aus dem Restaurationsbetrieb).

Sie sind sehr flexibel, handeln innovativ und professionell und sind auch bereit, für Ihre eigene Weiterentwicklung/ Weiterbildung zu sorgen. Wir zählen auf Eigeninitiative und aktive Mithilfe bei der Evaluation von neuen Ideen.

Kontakt: schriftliche Bewerbung bitte richten an

Frau B. Sahli,
Alterszentrum Am Bachgraben
Muesmattweg 33, 4123 Allschwil
Telefon 061 485 33 00
www.az-ambachgraben.ch

148313/348015

klinik SELHOFEN

Drogenentzugs- und
Übergangsstation

Die Klinik Selhofen bietet suchtmittelabhängigen Frauen und Männern ein stationäres, abstinenzorientiertes Behandlungsprogramm an.

Ausführliche Informationen finden Sie im Internet

<http://www.klinikselhofen.ch>

Für die Führung der Küche sowie für die Beschäftigung und Betreuung der im Küchendienst eingestellten Klientinnen und Klienten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch (m/w) 100%

Es erwartet Sie:

- breites Aufgabenspektrum im Rahmen einer weitgehend eigenständigen, verantwortungsvollen Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit (Montag-Freitag)
- interdisziplinäres Arbeiten in aufgestelltem, innovativem Team
- Fach- und suchtspezifische Fortbildung
- interessante Anstellungsbedingungen, weitgehend nach den Richtlinien des Kantons Bern

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- einige Jahre Berufs-, evtl. Führungserfahrung
- Bereitschaft, mit suchtmittelabhängigen Menschen zusammenzuarbeiten
- gründliche, zuverlässige und selbständige Arbeitsweise
- flexible und belastbare Persönlichkeit
- Führerschein für PW

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an die Klinik Selhofen, Postfach 79, 3122 Kehrsatz. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Rolli, Betriebsleiter, Telefon 031 963 64 64, e-mail info@klinikselhofen.ch

Die Klinik Selhofen ist eine Einrichtung des Vereins Domino, Bern

148319/419199



Unser traditionelles Fünfsternhaus direkt am Zürichsee verwöhnt seit Jahrzehnten internationale und anspruchsvolle Gäste.

Zur Unterstützung unseres Housekeeping-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

HOFA-TOURNAUTE

Mit Ihrem Einsatz auf der Etage, im Economy/Office und in der Kaffeeküche tragen Sie direkt zum Wohl unserer Gäste bei. Voraussetzung ist eine abgeschlossene Hofa-Lehre.

Wenn Sie eine neue Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel suchen und gerne in einem jungen Team arbeiten, sollten Sie mit Herrn Fumagalli Kontakt aufnehmen. Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Eden au Lac, Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25 oder info@edenaulac.ch
www.edenaulac.ch

148295/40185



Swiss Deluxe Hotels



Für unser gemütliches Familienhotel im Herzen des schönen Engadiner Dorfes Sils Maria, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte, motivierte und flexible MitarbeiterInnen:

- **Réceptionist/Praktikantin** (Eintritt Anfang Juni 2002)
- **Zimmermädchen gelernt** (Eintritt Mitte Juni 2002)
- **Barmaid für unsere Bar Cetto** (Eintritt Mitte Juni 2002)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Seraina
Familie Ladina Kobler
7514 Sils Maria/Engadin
Tel. 081 838 48 00
E-Mail: hotel.seraina@bluewin.ch

148363/31313



Restaurant Aareschlucht

3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch**
- **Serviceangestellte**
- **Küchenhilfe**
- **Buffetochter/Hausmädchen**

Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.
Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RESTAURANT AARESCHLUCHT
Verena Jossi, 3880 Meiringen
Tel. 033 971 32 14, FAX 033 971 61 14

148333/132470

See-Restaurant Hecht

3705 Faulensee / Spiez
am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Serviceangestellte (w)

(Muttersprache Deutsch)

Köchinnen
Unser Haus ist Mitglied der Schweizerischen Gilde etablierter Köche sowie der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Fischspezialitäten in jeder ordentlichen 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

Seehotel Sternen

6048 Horw/Luzern Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften ****Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartenstühle) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die kommende Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

- COMMIS DE CUISINE**
- SERVICEMITARBEITERIN**
- RÉCEPTIONISTIN**
- HAUSANGESTELLTER**

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Übereinkunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Untermaher
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

148526/211789



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT • BAR • BISTRO

Für unser lebhaftes Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir SIE:

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir benötigen eine(n) erfahrene(n), selbständige(n) Mitarbeiter(in) ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie bringen mit: viel Erfahrung, Deutsch, Englisch, Französisch und PC-Kenntnisse (von Vorteil Fidelio und Windows), Geduld, Interesse und Spass am Umgang mit einer internationalen Kundschafft!

Von uns bekommen Sie: viel Selbständigkeit im kleinen Team, super Unterstützung und faire Bedingungen!

Senden Sie mir Ihre Unterlagen?
Hotel City, Frau A. Wullmann
Löwenstr. 34, 8021 Zürich
Tel. 01 / 217 17 17
E-Mail buerocity@bluewin.ch

148447/40100



Zur Verstärkung unseres Teams suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

in unseren lebhaften à-la-carte- und Bankettbetrieb.

Haben Sie Lust, in einem aufgestellten Team mitzuwirken? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant Kreuz,
Fam. R. Gmür-Gosteli, CH-3706 Leissigen
Tel 033 847 12 31 Fax 033 847 12 66
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch



Bernese Alpen Switzerland

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

Lenzerheide Valbella

Charakteristischer Parkhaus Luzern

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2002 (Anfang Juni bis ca. Mitte Oktober) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Bar:

Barmaid
Tanz-Bar mit Live-Musik, selbstständige Arbeit

Küche:

Sous-chef/Saucier
vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn T. Vogt, persönlich

148393/95521



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Franchiger



RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-9854 LOECHE-LES-BAINS-LEUKERBAD

Kleinstes *****-Relais & Châteaux Hotel in den Walliser Alpen mit 30 Zimmern und Suiten, Restaurant "La Malvoisie", Bar "La Barrique", grosszügiges Wellness-Angebot mit eigenen Thermalbädern.

In unserem Team fehlen für die Sommersaison, Eintritt ca. Mitte Mai, noch folgende motivierte und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Service
Barmaid/Barman (D/F/E)
Servicemitarbeiter

Cuisine
Commis de cuisine

Hauswirtschaft
Zimmermädchen
Portier
Hausmeister

(in Jahresstelle mit handwerklichem und techn. Flair)

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

HOTEL "LES SOURCES DES ALPES"

Dir. M. Colombo
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 0
Fax 027 472 20 01



148394/20033

KONGRESS

HOTEL DAVOS



Zur Unterstützung unseres Mitarbeiter-Teams im ****-Kongress Hotel Davos und in unserem In-Restaurant «Extrablatt» suchen wir für die Sommersaison 2002 noch folgende Persönlichkeiten:

Küche

Chef de partie
Sous-Chef

Réception

Night-Auditor (ab 1. Juni)
EDV-Kenntnisse (Fidelio), Sprachen E, evtl. F

Service

Service-Mitarbeiter/in (teilweise erste und zweite Restaurant Extrablatt)

Möchten Sie den Bergsommer in Davos erleben? Es erwarten Sie ein junges und aufgestelltes Team sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihren Anruf.

Kongress Hotel Davos
Restaurant Extrablatt
Arnold Lanz, Direktor
Promenade 94
7270 Davos Platz / Schweiz



Telefon ++41 / 81 417 11 22
Fax ++41 / 81 417 11 23
personal@hotelkongress.ch
www.hotelkongress.ch

148378/9164



Widenmoos Resort

Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung in speziellem Ambiente? Dann haben wir für Sie den Traumjob in der gehobenen Gastronomiewelt.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

KOCH (m/w)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team, mit Möglichkeiten zur eigenen Entfaltung. Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem renommierten Umfeld, wo sich Unternehmerpersönlichkeiten treffen.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Berufsbildung. Wir wünschen uns, dass Sie gerne à la carte und für Bankette kochen, Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen, ein vielseitiges Arbeiten interessiert sind und den hohen Standard unseres Hauses kreativ mitfordern und gestalten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bitte senden Sie diese an:

Widenmoos Resort
Frau Dominique Fischer
Postfach
5057 Reitnau
Tel. 062 726 20 02

148374/93977

Seehotel Pilatus 6052 HERGISWIL
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
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 hinauswachsen 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
148192/75563

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden

Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle:

Chef/in de réception

1. Réceptionist/in

Eintritt zur Sommersaison (Juni):

Réception: **Réceptionist/in**
Fidelio- und Sprachkenntnisse von Vorteil

Etage: **HOFA**

Saal: **Anfangs-Serviceleiter/in**
Servicemitarbeiter/in

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

148357/302040

Säntispark

****HOTEL · 9030 ABTWIL BEI ST. GALLEN

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark

Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien, bekannt als Hotel für Sportmannschaften.

Als unser neuer

Night-Auditor / Empfangspraktikant

stehen Sie täglich im Kontakt mit unseren internationalen Gästen. Sie werden auch für Abschlussarbeiten in der Nacht eingesetzt und sollten deshalb gerne selbstständig arbeiten.

Diese Stelle eignet sich für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Hoteladministration. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Interesse an Weiterbildung sind deshalb die wichtigsten Voraussetzungen für diese Stelle.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an für unverbindliche Auskünfte:

Bruno Walter oder Bettina Kellenberger
****Hotel Säntispark, CH-9030 Abtwil
T +41 (0)71 313 11 11, F +41 (0)71 313 11 13
www.saentispark.ch, hotel@saentispark.ch

148299/207721

****Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben, weil sie gerne bei uns arbeiten und mit Freude die Philosophie des Hauses mitbringen, weil sie im Team neue Wege und Formen der Gastlichkeit mitdenken und umsetzen können. Wir suchen für

die Küche: Commis pâtissier

das Restaurant: Stv. Chef de service m/w
Chef de bar
Servicemitarbeiter/in

die Therme: Disponent/in
(auch Teilzeit möglich)

Unsere Sommersaison dauert vom 1. Juni bis am 3. November 2002. Möchten Sie gerne eine Saison oder länger in Vals arbeiten? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich telefonisch für ein Gespräch an. Kennen Sie Vals noch nicht? Schauen Sie unter www.therme-vals.ch nach. Gerne senden wir Ihnen aber auch Prospekte und Informationsmaterial zu.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!
Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals
Telefon 081 926 89 92, Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch

146991/35580



GRAND CIRCLE CRUISE LINE

Grand Circle Cruise Line ist ein stark expandierendes amerikanisches Unternehmen im Bereich Flusskreuzfahrt Europa. Zu unserer Flotte zählen 12 Erstklass-Schiffe mit aussergewöhnlichem Qualitätsstandard.

Wir suchen für unsere Controlling Abteilung eine(n)

SHIP ADMINISTRATION MANAGER

und eine(n)

SHIP ADMINISTRATION ASSISTANT

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die administrative Betreuung der Schiffe, Kontrolle der Monatsabschlüsse, erstellen von Rapporten und Analysen, Betreuung des Front-Office-Systems «Prote» sowie «Sharp»-Kassen und Mitarbeiter-Schulungen.

Erfolgreiche Kandidaten verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Excel, Word, Hotelsoftware), E/D in Wort und Schrift, haben ein Flair für Zahlen und Budgets, arbeiten zuverlässig und exakt, sind flexibel und fühlen sich in einem zielorientierten, offenen Team wohl. Hotelfach-Ausbildung ist von Vorteil.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, verantwortungsvollen Arbeitsplatz und ein entsprechendes Gehalt.

Haben wir Sie neugierig gemacht und Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

GRAND CIRCLE CRUISE LINE
Manuela Schläpfer, P.O. Box 542
CH-4001 Basel
Phone: 0041-61-260 26 60
Fax: 0041-61-260 26 00
Mail: mschlaepfer@gcct.com

148314/416027

Ein gepflegter privater Haushalt mit Wohnsitzen in der Schweiz und in Spanien sucht zur Verstärkung des Teams eine junge, sympathische

HOTELFACHFRAU

Sie
- geniessen es, in einem jungen, internationalen Team zu arbeiten
- haben angenehme, freundliche Umgangsformen
- sprechen deutsch, evtl. englisch oder spanisch

Ihre Tätigkeit
- sämtliche in einem gehobenen Haushalt anfallenden Arbeiten, z.B. Reinigung, Wäschepflege, Aushilfe im Service

Dann bieten wir
- eine Jahresstelle aufgeteilt auf die jeweiligen Wohnsitze der Familie
- geregelte Arbeitszeit
- kostenloses Logis und adäquates Gehalt

Sie fühlen sich angesprochen?

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an Chalet Sarena, CH-3780 Gstaad

148320/41812



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

Zermatt

Gesucht freundliche, sprachenkundige **Hotelsekretärin/Receptionistin** ab 10. Juni für Sommersaison.

Hotel Antika, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 21 51

148290/087912



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

Zur Ergänzung unseres jungen Küchenteams suchen wir per 1. Juni 2002

KOCH w/m

mit Interesse am Beruf. Sie kochen nur mit Frischprodukten und Sie haben Freude neben Fleisch- und Fischzubereitung eine phantasievolle vegetarische Küche zu führen.
Arbeitszeit: 8.30 - 14.00 und 16.30 - 20.30 Uhr

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

146590/23426



Wir suchen per sofort

Receptionist/in

(auch Neueinsteiger)

Wir sind ein 4-Sterne-Stadthotel mit regem Betrieb und suchen zu Ergänzung unseres Teams eine kaufmännisch erfahrene und freundliche Person.

Rufen Sie uns (N. Ott oder F. Huber) an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

ENGIMATT

Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
f.huber@engimatt.ch

148276/40207



Mitarbeiter

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch Servicemitarbeiterin Rezeptionistin

Von unseren Mitarbeitern erwarten wir eine gute Ausbildung und Teamgeist. Sie sind kreativ und denken gerne mit. Bei uns erhalten Sie die Möglichkeit, sich in einem zukunftsorientierten Unternehmen weiterzuentwickeln. Gerne stellen wir Ihnen Ihren Arbeitsplatz persönlich vor. Kurt Fellinger freut sich auf die Kontaktaufnahme.



Rütthubelbad
Hotel Restaurant Tagungszentrum
3512 Walkringen, Tel. 031 700 86 86 / 700 81 81
www.ruetthubelbad.ch



RESTAURANT Stiva Antica

Ihre neue Stelle als

Serviceangestellte/r

in gepflegtem Speisesevice mit anspruchsvoller Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Restaurant Stiva Antica
Ragnatsch, 8888 Heiligkreuz
E-Mail: stivaantica@bluewin.ch
Telefon 081 723 37 66

148331/218996



ACCOR, eine der weltweit führenden Gruppen in der Dienstleistungsbranche, sucht für das Etag Hotel Zürich City-Technopark, einen jungen

Receptionist/in

- zwischen 25-30 Jahren
- aufgestellt, freundlich und hilfsbereit
- Deutsch, Französisch und Englisch sprechend

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:
Etag Hotel Zürich City-Technopark,
Herr Frontier
Technoparkstrasse 2, 8005 Zürich
Tel. 01 276 20 00

148368/40894

ARBEITEN DARF SPASS MACHEN



restaurant · galerie · vinothek

Das trendige Hotel-Speiserestaurant mit viel Kultur im Aargau sucht ab Mai oder n. V. zum jungen Küchenteam einen qualifizierten und kreativen

JUNGKUCH (w/m)

der zu 2 Tagen zusätzlich einen Abend frei bekommt. Neugierig? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an: P. Hemmelmayr, Hotel Bären, 5242 Birmenstorf
oder Tel. 056 444 88 22 / www.baeren-birmenstorf.ch

148349/5061

Necesitamos

CAMAREROS

para restaurante muy tipico en la parte vieja de la ciudad de Zurich.

BODEGA ESPAÑOLA
fundada 1874, Münstergasse 15
Tel. 01 251 23 10 zu Bürozeiten (Mo-Do)

148442/39977

Hotel Rex Weinbergstrasse 92, Zürich

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine/n erfahrene/n

Receptionist/in

mit guten Sprachkenntnissen (D/E/F/I), Fido-Erfahrung und Sicherheit im Umgang mit modernen Kommunikationsmitteln.

Liegt Ihnen echtes Gastgeberium am Herzen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Peter Horneck, Schönbühlstrasse 7
8626 Ottikon,
Telefon 079 610 02 92

148397/201383

Schweizerhof

PONTRESINA

Engadin / St. Moritz

Auf die kommende Sommersaison (Eintritt Mai 2002 oder nach Übereinkunft) suchen wir für unser Haus eine fröhliche und charmante Persönlichkeit als:

Chef de Réception m/w

Sie sind verantwortlich für den gesamten Front-Bereich mit Reservation, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zudem führen und schulen Sie Ihre Mitarbeiter. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception, Sprachen wie D, F, E, I, Fido-Kenntnisse, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle, mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Führungsteam. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL SCHWEIZERHOF,
Bernadette & Stephan Hinny, Direktion,
CH-7504 Pontresina - Schweiz
Tel. +41 81 842 01 31, Fax. +41 81 842 79 88
hotel@schweizerhofpontresina.ch
www.schweizerhofpontresina.ch

148361/27936



Altersheim der Gemeinde Horgen

Tödistrasse 20
8810 Horgen
Tel. 01 718 11 00

Unser Heim mit Platz für ca. 75 Gäste, an schönster Aussichtslage mit Blick auf den Zürichsee, bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz.

Macht es Ihnen Freude, Gäste zu verwöhnen? Möchten Sie unser Hauswirtschaftsteam kompetent ergänzen? Suchen Sie eine neue Herausforderung? Mit Ihrem Fachwissen sowie Ihrem gastfreundlichen Umgang mit Menschen sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin

zur Mitarbeit in der Wäscheversorgung, für Zimmer- und allgemeine Reinigungsarbeiten sowie Mithilfe in Speisesaal und Cafeteria.

Es erwartet Sie:
- ein junges, motiviertes und kompetentes Team, das sich auf Sie freut
- eine vielseitige Arbeitsstelle mit attraktiven Arbeitsbedingungen
- geregelte Arbeitszeit (jedes zweite Wochenende frei)
- ein gutes Gehalt, das den Anforderungen entspricht
- auf Wunsch Zimmer im Haus

Wenn Sie noch mehr wissen möchten, zögern Sie nicht, rufen Sie Frau Schmid, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, oder Herr Robert Zwahlen, Heimleiter, an (Telefon 01 718 11 00).

Über Ihre schriftliche Bewerbung würden wir uns sehr freuen. Richten Sie diese bitte an die Heimleitung, Altersheim der Gemeinde Horgen, Tödistrasse 20, 8810 Horgen.

148369/20242



Lüchinger Schmid

2-fach 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
- Nacherfassung, 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-AnwenderIn (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
Haslring 9
6032 Emmen
Telefon 041 260 57 57

148120/389200



**PONTRESINA
SPORT HOTEL**

Service-Mitarbeiter/in
Gartenrestaurant & A-la-carte-Service
Ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung
bis Ende September

Das "Gärtli" ist ein charmantes kleines Gartenrestaurant mit einer kleinen Speisekarte. Der Service ist unkompliziert. Die Glacestation mit frisch gebackenen Waffeln ist an sonnigen Tagen sehr beliebt. 2-mal die Woche helfen Sie im Sportstübel im Service mit. Pasta, regionale sowie nationale Spezialitäten werden serviert. Das Weinangebot ist vielseitig und erschwinglich. Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team?... Wir auch!

PONTRESINA SPORHOTEL
Alexander Pampel, 7504 Pontresina
T 081 838 94 00, F 081 838 94 01
pontresina-sport@bluewin.ch
www.pontresina-sport.ch

146939/27855

Willkommen
in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir auf Anfang Juli 2002 in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine schwungvolle, kreative und herzliche Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz herzlich willkommen: www.hotelbern.ch

Hotel Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotelbern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch

148274/4093



Im Kehlhof 8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55

Für motivierte Hotelfach-Schülerin mit guten Deutsch-Kenntnissen ist in unserem

**Gourmet-Restaurant am Zürichsee
eine Stelle frei für ein Service-Praktikum**

Interessentinnen senden ihre Bewerbung bitte an Frau Kammermann, Seestr. 191, 8712 Stäfa

148399/109770

*****HOTEL Bären**
Adelboden



Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, CH-3715 Adelboden
Telefon +41 033 673 21 51 Fax +41 033 673 21 90
Internet: www.baeren-adelboden.ch E-mail: hote@baeren-adelboden.ch

In unser ***Hotel-Restaurant im Herzen von Adelboden mit anspruchsvoller à-la-carte-Restaurierung und innovativer Küche suchen wir

1 Chef de partie m/w
auf Juni 2002 in Saison- oder Jahresstelle.

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus, Kreativität und Engagement sind Ihnen ebenso selbstverständlich wie die Zusammenarbeit in einer motivierten Brigade, dann sind Sie die zukünftige Verstärkung in unserem Team.

Bewilligungen für EU-Bürger vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.
Familie Christine & Peter Willen

148343/175

Wir suchen für unser ganz spezielles
Gipfelrestaurant auf 2700 m ü. M
**eine alleinverantwortliche Persönlichkeit
für die Gästebewirtung.**

Sind Sie interessiert? Unter Telefon 081/911 58 48
erteilen wir Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Startgelder Gastro Betriebe
7017 Flims
startgels@alpenarena.ch

**FLIMS
LAAX
FALERAP**
DIE ALPENARENA

148400/8358

****** Hotel-Landgasthof
Sternen**
Muri-Bern

Seminar- + Geschäftshotel
mit Restaurant-
und Terrassenbetrieb



**Commis de Cuisine
Chef de partie**
in unserem lebhaften Küchen-Team.
Nach Übereinkunft
mit Tagesdienst möglich

An der Stadtgrenze der Bundeshauptstadt Bern
gelegen, der ideale Ausgangspunkt für den Besuch
der expo.02.

Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne Hr. A. Vordtriede,
Küchenchef, oder W. Im-Obersteg, Direktor

Hotel-Landgasthof Sternen
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri-Bern
Telefon 031 950 71 11, Fax 031 950 71 00
E-Mail: info@sternenmuri.ch / Homepage: www.sternenmuri.ch

14870/52310

Die besondere Stelle am
Thunersee
Restaurant Krindenhof
3656 Ringoldswil

1 Koch/Jungkoch
sodort bis Anfang November
www.krindenhof.ch
Tel. 033 243 11 29

148405/342335

**MONDIAL Cultural Music Theatre
EXPO.02 YVERDON**

Wir suchen vom 15. Mai bis 20. Oktober:

**Hotelfachassistent w/m
Koch/Köchin
Commis de cuisine w/m
Servicemitarbeiter w/m
Barmitarbeiter w/m**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder
Ihren Anruf:
MONDIAL
Postfach 531
CH-1401 Yverdon
mondialmusic@reesurf.ch
079 240 76 94, Jeans Keller

148345/118219

Haben Sie Freude am Gastgewerbe?

Wir sind ein lebhaftes Dorf-/Speise-
restaurant in der Nähe von Lenzburg.
Für unseren Betrieb suchen wir auf den
9. August 02 freundliche, versierte

**Service- oder
Teilzeitangestellte**

Interessiert? Dann erwarten wir Ihren
Anruf

Restaurant Frohsinn
5702 Niederlenz
Familie Rodel, Tel. 062 891 29 16

148285/385198

**Hotel
Restaurant
Plattenhof
Zürich**



8032 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Do you want to work with us?
Hofa/Sefa für Réception

Wir freuen uns auf eine Bewerbung.

148440/40860

**ENGADIN
Skuol**

GASTRO & TOURISMUS- JOBS
ATTRAKTIVE
SAISON & JAHRESSTELLEN
ZU TOP-KONDITIONEN
FINDEN SIE UNTER
WWW.ENGADIN-JOBS.CH

**FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT**

Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung eine/n

Servicemitarbeiter/in

Sie sind deutscher Muttersprache, ha-
ben bereits Serviceerfahrung und sind
zwischen 20 und 35 Jahre alt.

Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und
Ihre Arbeitskollegen vor.

Weitere Auskünfte:
Frau Reichenbach
Telefon 01 250 53 00
Hotel Franziskaner
Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

148340/40304

Gesucht per 1. Mai
selbständiger, innovativer
Koch
für unser Restaurant



das Etno-Trend Bergbeizli
über dem Seetal

ausserdem suchen wir
einen flexiblen

Allrounder
Infos unter: 076 411 77 52
Frau Walther

148449/418242



**GROTTO-PIZZERIA
DA ELIO
LENZERHEIDE**

Für die Sommersaison 2002
suchen wir für unser Speiserestaurant/Pizzeria noch
qualifizierte Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/Kellner
(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache).

Für unseren sehr lebhaften à la carte-Betrieb suchen wir
aufgestellte, freundliche und belastbare Mitarbeiter, die
viel Teamgeist haben und sich unseren Gästen stets von
Ihrer besten Seite zeigen.

Wenn Sie gerne Näheres erfahren möchten, so telefonieren
Sie uns und wir beantworten gerne Ihre allfälligen
Fragen oder vereinbaren mit Ihnen einen Termin.

Schriftliche Bewerbungen sind mit den üblichen Unterla-
gen an folgende Adresse einzureichen:

Grotto Pizzeria DA ELIO
Postfach 174
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 33 36 (von 11.00 bis 14.00 und 17.00 bis 23.00 Uhr), oder
Natel 079 357 20 17.
Herr oder Frau Caluori-Hartmann freut sich auf Ihren Anruf.
www.da-elio.ch
e-mail: marcel.caluori@da-elio.ch

148304/164186



**ZERMATT
MATTERHORN**

Christiania  in Zermatt

Für unser ****-Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar,
Spezialitätenrestaurant, Hallenbad (25 m) sowie
Tennisplatz suchen wir für die kommende Sommersaison
noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionist/in (D, E, F)
Sous chef
Chef de partie**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

CHRISTIANA HOTELS
Fam. Peter Franzen, CH-3920 Zermatt
Tel: +41 27 966 80 00
www.reconline.ch/christiana
christiana.zermatt@reconline.ch

147670/38946



**piz paz
RESTAURANT PIZZERIA BAR**

Für unser italienisches Spezialitäten-Restaurant und
Pizzeria in Interlaken suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung

**Serviertochter oder Kellner
(Cameriera/Cameriere)**

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer
Brigade und einen angemessenen Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken, Tel. 033 826 77 88

147740/72214

Als EDV-Dienstleistungsunternehmen beliefern wir die
Fahrzeugbranche mit Fahrzeugdaten und Programmen.

Für unser Sekretariat suchen wir eine

Büroangestellte/Telefonistin (100%)

Aufgaben:
- Empfang Kunden
- Bedienung der Telefonzentrale deutsch und französisch
- Termine organisieren für Techniker
- Adressen erfassen
- Versandarbeiten (CD-ROM)
- Einkauf Küche/Material
- Führung des Postbüros
- Allgemeine Büroarbeiten

Anforderungen:
Sind Sie eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer freund-
lichen Stimme am Telefon? Drücken Sie sich in der deut-
schen und französischen Sprache ohne Probleme aus
und haben Sie PC-Anwenderkenntnisse?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter:
Auto-DAT AG, Baslerstrasse 52, 8048 Zürich
Frau B. Langenick, Telefon 01 497 40 40

148381/418231

PARK RESIDENZ MEILEN

Schätzen Sie anspruchsvolle Kundschaft und einen hohen Qualitätsstandard? Sind Sie offen für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen?

Wir bieten Ihnen (CH oder Bew. B/C mit Berufslehre und 2-3 Jahre Erfahrung in Frischproduktküche) per sofort oder n.V. eine Stelle als

Koch (m/w)

Unser Haus an bezaubernder Seelage (5 Min. von S-Bahn und Fähre Horgen-Meilen) bietet über 70 Bewohnerinnen und Bewohnern ein luxuriöses Zuhause. Dazu gehört ein öffentliches Restaurant mit Gartenterrasse sowie ein Fit-Center.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Parkresidenz Meilen, Personaldienst, Dorfstrasse 16, 8706 Meilen

Auskünfte: Tel. 01 925 06 56 oder
E-Mail: info@parkresidenz.ch

148404/382759

Alte Post



Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant auf Anfang Juni:

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Familie Ehrat
Restaurant alte Post
7250 Klosters

Tel. 081 422 17 16, Fax 081 422 38 07

148351/278190

Jöhri's

Talvo

Das süsse Finale wird bei uns GROSS geschrieben. Wer sucht die Herausforderung?

Wir (2 Sterne Michelin & 18 Punkte Gault Millau) suchen ab Juni für mind. 2 Saisone einen kreativen, erfahrenen

Chef-Pâtissier m/w

(w.m. mit Zuckerzieherfahrung)

Wegen Betriebsferien erreichen Sie uns am besten telefonisch 079 6103107, Brigitte & Roland Jöhri

148347/7807

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfer
Tel. +41 81 833 44 55

Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch
Natal 079 610 31 07



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 Desserbüffet,
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

Bar-Keeper mit Fantasie gesucht:

REX, die Lounge Nähe HB-ZH, sucht Sie als echte Verstärkung. Sie sind ein mind. 180 cm grosser Mann. Sie haben eine gepf. Erscheinung und mixen und shaken ganz im klass. Stil. Arbeitszeit ab 18.00 Uhr. Auf Wunsch stünden auch ein Zimmer, Solarium und Sauna zur Verfügung. Mehr Infos unter Tel. 01 281 99 13.

148347/414631



Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste im HOTEL & CHÂLETS SEEBURG noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort

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

148352/23209



DIE ALPENARENA

SPORTHOTEL SIGNINA****, LAAX

Das Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und Erlebnisbad «Laguna» ist ein Betrieb der Weissen Arena Gastro AG und befindet sich direkt bei der Talstation der Bergbahnen in Laax.

Zur Verstärkung unseres neuen und jungen Teams suchen wir für die Sommersaison ab Juli in Saison- oder Jahresstellung:

Réceptionistin Mitarbeiter Saal-Service (m/w)

(deutsch sprechend)

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahnabonnement, und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Weisse Arena Gastro AG
Frau Bea Keller, 7032 Laax
(Telefon 081/927.70.14 - Frau B. Keller - Personalsekretariat)

148415/17930



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges ****-Sterne Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 80 Zimmern und lebhafter Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Réceptionistin

Verfügen Sie über gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse (D/F/E), Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie Fido-Kenntnisse? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, informieren Sie sich doch unter: www.hotel-monopol.com

Interessiert in einer der schönsten Schweizer Städte mit vielen Möglichkeiten zu arbeiten?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Monopol Luzern
z.Hd. Frau D. Lütolf
Pilatusstrasse 1/ Postfach 3253
6002 Luzern
Tel: 041/226 43 43
E-Mail: mail@hotel-monopol.com

148342/23116

htr

Über Internet
und nette Gäste.

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

Vom Hotel-Manager bis zum Barkeeper.

htr



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



L'hôtel CROWNE PLAZA Genève
SIX CONTINENTS

recherche un

Directeur des banquets

Ce poste conviendrait à une personne ayant une expérience dans un hôtel de même catégorie.

Nous demandons

- une expérience dans la fonction souhaitée et/ou dans le domaine commercial
- une expérience d'organisateur en restauration
- la maîtrise des langues française, anglaise, allemand un atout
- bonnes connaissances des outils informatiques.

Vous êtes Suisse ou possédez un permis de travail valable.

Vous êtes intéressé(e) à travailler pour une grande chaîne hôtelière et répondez à nos exigences. Envoyez votre dossier complet avec photo à

Direction du personnel
Hôtel CROWN PLAZA,
26, voie de Moëns, 1218 GRAND SACCONEX

296543/196782

Institution internationale située dans la campagne vaudoise, à 15 km de Genève, recherche pour entrée immédiate,

Pour sa cuisine self-service

Cuisinier

(homme ou femme, connaissances cuisine du monde)

Commis de Cuisine

(homme ou femme)

Pour compléter notre équipe de nettoyage

Homme de Maison- Chauffeur

(homme)

Nous offrons

- Postes à 100 %
- Développement dans un environnement interculturel
- Contrat selon CCNT
- Excellentes prestations salariales et sociales
- Petite équipe, cadre de travail agréable

Veuillez envoyer votre dossier à l'adresse suivante:

Dpt. Des opérations (ref. 0402)
Institut oecuménique de Bossey
1298 Céligny

148315/416202



an SAirRelations Company

Pour compléter l'effectif de notre Team "Executive Flights", nous cherchons

un collaborateur vols VIP

Tâches:

- un travail varié qui s'inscrit dans un processus global de service à la clientèle et qui comprend notamment la prise de commandes, l'établissement d'instructions pour les services de production et d'équipement, la participation aux tâches de préparation, de chargement et de déchargement des petits avions, la facturation ainsi que diverses tâches administratives

- une tâche impliquant de larges responsabilités, au sein d'une petite équipe.

Profil recherché:

- âge idéal entre 22 et 28 ans
- bonnes connaissances commerciales ainsi que du produit F & B
- expérience ou formation hôtelière
- bonnes connaissances de français et d'anglais
- être aussi à l'aise avec les outils informatiques et les chiffres que dans les contacts avec les clients et l'équipe de travail
- esprit d'initiative, capable d'être indépendant, rapide et consciencieux
- savoir faire face aux situations inattendues
- grande disponibilité pour effectuer des horaires de travail irréguliers répartis sur tous les jours de la semaine, de même que tôt le matin et tard le soir
- nationalité suisse ou permis de travail valable pour le canton de Genève.

Nous offrons:

- un poste de travail évolutif et varié dans une entreprise jeune, saine et dynamique
- des prestations sociales de qualité
- une entrée en service dès que possible.

Si cette prometteuse activité vous tente et si vos compétences correspondent au profil recherché, nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature, exclusivement par courrier, à l'adresse suivante:

GATE GOURMET SWITZERLAND - CATERING DE GENÈVE
Service du personnel, case postale 776, 1215 Genève-Aéroport

148437/991425

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

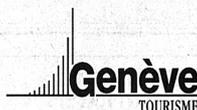
Notre restaurant sera fermé le dimanche!

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



148236/274968



cherche pour son département "Marketing & Ventes"

un(e) responsable de marchés (Sales Manager)

chargé (e) de la promotion touristique de Genève sur les marchés de l'Europe de l'ouest et certains marchés émergents d'outre-mer.

Profil recherché:

- communicateur (rice) avec un bon sens commercial et une expérience préalable de la vente et/ou du tourisme
- bonne présentation, contact aisé
- avoir le sens développé du service à la clientèle
- motivé(e) à travailler de manière indépendante avec son d'une petite équipe
- disponible pour voyager fréquemment
- langues : français / anglais / espagnol parlé et écrit - autres langues un atout
- nationalité suisse ou permis C

Date d'entrée: 1er juin 2002 ou à convenir

Lettre de motivation et CV sont à envoyer à :
Genève Tourisme
Nelly Goodyear
Ressources Humaines
Case Postale 1602, 1211 Genève 1

147861/48992



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



Restaurant du Schild
15 pts au Gault & Millau
En vieille ville
Planche-Supérieure 21
1700 Fribourg

Si vous désirez vous joindre à une équipe jeune et dynamique afin de participer à la réussite de notre établissement si vous avez de l'ambition et de la créativité vous êtes la bienvenue dans notre 15 points Gault et Millau.

Afin de prendre la place qui vous attend:

Second de Cuisine - Saucier

Date à convenir.

Envoyer nous votre CV à l'adresse ci-dessous. Pour tout renseignements:
Monsieur Serge Chenuaux
Tél. 026 322 42 25, Fax 026 323 12 33

148383/410119

GEORGES WENGER

RESTAURANT
HÔTEL DE LA GARE LE NOIRMONT

Le RESTAURANT GEORGES WENGER
Relais & Châteaux - Relais Gourmand
(18 points Gault/Millau - 1 étoile Michelin -
Grandes Tables de Suisse)

recherche pour date à convenir

CHEF DE RANG

avec bonnes connaissances en vin

CHEF DE PARTIE

Veuillez faire parvenir votre offre complète avec CV et photo à:
Restaurant Georges Wenger
2, rue de la Gare
CH-2340 Le Noirmont (Jura)
tél. 032 957 66 33, fax 032 957 66 34
e-mail: georges-wenger@swissonline.ch
web: www.georges-wenger.ch

148439/19402

MONDIAL Cultural Music Theatre
EXPO.02 YVERDON

Nous cherchons du 15 mai au 20 octobre:

- assistant d'hôtel
- cuisiniers/ères
- aides de cuisine
- aides casseroles
- serveurs/serveuses
- barmen/barmails
- aides de bar

Adressez vos offres au

MONDIAL
Case postale 531
CH-1401 Yverdon
mondialmusic@freesurf.ch
079 240 76 94, Jeaps Keller

148344/418219



cherche pour entrée de suite ou à convenir

**chef de rang
serveurs/serveuse
chef de partie
garçon de buffet**

Personnes motivées de travailler dans une équipe jeune et dynamique sont priées de prendre contact avec Madame ou Monsieur Pontet au 021 804 87 87 ou envoyer leurs dossiers complets avec photo à:

Hôtel du Mont Blanc au Lac
Case postale 662 - 1110 Morges

147651/25739



Restaurant de l'Aigle Noir

cherche

CHEF DE CUISINIE

Organisé, créateur, dynamique, disponible bonnes connaissances professionnelles sachant motiver et diriger une petite brigade.

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique. Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priés d'envoyer leurs offres.

D. und S. Frauendienst
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

148353/95460



CHAÎNE HOTELIÈRE SUISSE - GENEVE®

Dans le cadre de ses rénovations l'hôtel Epsom, classé 4 étoiles, 153 chambres

recherche pour juin 2002

UN CHEF DE CUISINE

Mission:

- > participer à la pré-ouverture et à l'ouverture d'un nouveau concept de restaurant de 60 places au cœur de Genève avec un jardin d'hiver de 100 places
- > mettre en place et superviser une brigade de 10 personnes
- > gérer des banquets jusqu'à 150 personnes

Profil / Expérience:

- > bon gestionnaire
- > grande créativité culinaire
- > 3 ans d'expérience en qualité de chef

Nous offrons:

- > un support de formation assuré
- > de très bonnes conditions de travail (cuisine entièrement rénovée)
- > une réelle dynamique de groupe
- > un défi professionnel
- > les avantages d'une société en pleine expansion

Nous demandons aux personnes suisses ou titulaires d'un permis de travail, d'adresser leur dossier complet avec photo au Département des ressources Humaines - Manotel SA - 43, rue de Lausanne - 1201 Genève.

148305/90808



Le Montreux Palace
A Raffles INTERNATIONAL HOTEL

Nous recherchons de suite ou à convenir des

**COMMIS DE RANG
DAMES DE BUFFET
CHEF DE PARTIE
CHEF GARDE MANGER
DEMI-CHEF GARDE MANGER
DEMI-CHEF ENTREMÊTIER
COMMIS DE CUISINE**

Nous offrons les avantages d'un hôtel de renom, des prestations sociales de premier ordre, et une formation continue.

Les candidatures, avec Curriculum Vitae, photographie, copies de certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à Mlle Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - Fax ++ 41 21 962 10 43
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com
http://www.montreux-palace.com



Swiss Deluxe Hotels

A member of
The Leading Hotels of the World

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Gourmet-Restaurant und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams einen

Sous-Chef
(Jahresstelle)

der unseren Küchenchef in der Führung der 20-köpfigen Brigade unterstützt. In unserem renommierten Restaurant «Le Relais» verwöhnen wir unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der mediterranen Frischküche.

Einsatzfreudig, flexibel, verantwortungsbewusst und qualitätsbewusst - so stellen wir uns unseren neuen Mitarbeiter vor.

Ein gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P.A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano
Tel. (091) 973 25 55

148388/22497

HOTEL★★★
CACCIATORICH-6936 CADEMARIO
Telefon 091 605 22 36

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir bis Ende Oktober

Chef Saucier
Officeburschen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

148427/6637



Schönstes Grotto im Tessin (Spezialitätenrestaurant) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef
Koch/Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Grotto Cà Nostra
Casella postale 252
6645 Brione s/Minusio
(ob Locarno)
Tel. 091 743 58 52
Herrn Steiger

148431/79758

**Tessin - Orselina Locarno Hotel Stella, Orselina**

Sommersaison ab dem 1. März oder nach Vereinbarung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Köchin oder Koch-Mitarbeiter

die/der unsere Gäste täglich mit neuen Überraschungen verwöhnt und für neue Ideen offen ist, die/der auf Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork beruht.

Gute Entlohnung, Italienisch-Sprachkurs möglich, Zimmer mit Dusche/WC im Haus.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Familie Schürpf, Hotel Stella
Via al Parco 14, 6644 Orselina
Tel. 091 743 66 81, Fax 091 743 66 83
info@hotelstella.ch www.hotelstella.ch

148296/27375

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.**htr**

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

**Von der
Brasserie
bis zur
Hotellerie.****htr****Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.****Abonnieren und Inserieren:****Telefon 031 370 42 22,****Telefax 031 370 42 23,****www.htr.ch****RAMADA TREFF HOTEL**
LA PALMA AU LAC
LOCARNO-MURALTO**RAMADA - TREFF.**

Für diese Top-Adresse direkt am Lago Maggiore suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

RÉCEPTIONST/IN
IN JAHRESSTELLE

gute Italienisch-, Deutsch- und Englischkenntnisse sind für diese interessante Aufgabe wichtig

Schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:

Ramada Treff Hotel La Palma au Lac
Viale Verbano 29
6602 Locarno-Muralto
Telefon 091 735 36 36

148360/21199

Sommer im Tessin! Für die kommende Sommersaison, ab 1. Mai oder nach Vereinbarung, suchen wir noch:

Hotel Walser *****1 Praktikantin / Réceptionistin**

D/I/F

für die Réception (Fidelioprogramm) in Jahres- oder Saisonstelle. Wohnung zur Verfügung.

Bewerbungen mit Unterlagen bitte an:

CENTRO TURISTICO GROSSALP SA
6685 Bosco Gurin
e-mail: grossalp@bluewin.ch

148379/410664

INTERNATIONAL

Hotel Quinta do Lago
Orient-Express Hotels
Member Of The Leading Hotels Of The World
Nous voulons continuer dans l'excellence, et recherchons des collaborateurs confirmés

RECRUTE:

Chef de réception
Directeur de restaurant
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtisseries
Stewards

Femmes de chambre**Lingères****Barmen****Commis de rang****Réceptionnistes**

Nous recherchons professionnels de qualité ayant:

Expérience hôtels de luxe,
Connaissance Portugais apprécié,
Esprit d'équipe et attitude pro-active.

Nous offrons:

Intégration dans chaîne hôtelière internationale,
Bonnes conditions de travail,
Remunération en conséquence

Merci d'adresser C.V., lettre de motivation, photo, au:

Hotel Quinta do Lago
Service du Personnel

Quinta do Lago
Quinta do Lago

8135-024 Almansil, Portugal
Phone: 00351 289 350350 Fax: 00351 289 396393

E-mail: human.resources@quintadolagohotel.com

148316/409397



TERME E GRANDI ALBERGHI SIRMIONE S.p.A., apprezzato ed importante gruppo operante nei settori turistico-alberghiero con tre ALBERGHI 5/4/3 stelle situati sul Lago di Garda, ricerca:

2° MAITRE
CHEF DE RANG
COMMIS DI SALA
BARMAN

Costituisce titolo preferenziale avec maturato esperienza in alberghi di 4 e 5 stelle. Per tutte le posizioni si richiede la conoscenza della lingua italiana e per le posizioni di 2° Maitre, Chef de rang e Barman si richiede la conoscenza della lingua tedesca e inglese.

Attendiamo l'invio di un dettagliato curriculum vitae a:

TERME E GRANDI ALBERGHI SIRMIONE S.p.A.
P.zza Virgilio 1 - 25010 Colombara di Sirmione, Brescia
Fax: 030 916192

risorseumane@termedisirmione.com

www.termedisirmione.com

La ricerca è rivolta ad entrambi i sessi; il trattamento dei dati si svolgerà in conformità alla legge 675/96

148320/418200



Wir suchen nach Vereinbarung

Jungkoch m/f

für bekanntes Schweizer Hotel-Restaurant in New Glarus, Wisconsin, USA. Abwechslungsreiche Arbeit, gutes Arbeitsklima. Für verantwortungsbewusste, motivierte Person. Visa wird besorgt. Unterkunft ist vorhanden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

New Glarus Hotel
P.O. Box 208
New Glarus, WI 53574
USA
e-mail: hotel@newglarushotel.com
web site: www.newglarushotel.com

148318/418198

**Über Marketing
und Dumping.****htr**

Abonnieren und inserieren:

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

Spigalina, Lenox Massachusetts
Zagat guide 24 Pts Mediterranean
Restaurant

Young, energetic team seeking for May
02 to January 03

Chef de partie

Send CV with photo to M. Paccaud
19, ch. de la Corniche, 1053 Cugy, CH
or Spigalina@aol.com

148299/400438

Hotel-Restaurant in Südf frankreich sucht

Chef de partie und
Commis de cuisine

für Sommersaison 2002 ab sofort.

Kontakt Frau K. Keller
Tel. 0033/466 823 736
Fax 0033/466 823 741
Web: www.magnanerie-de-bernas.com
E-Mail: lamagnanerie@wanadoo.fr

148409/418235

Direkt am Meer

Reiner's Osteria im Deingarten auf

Sylt

Restaurant mit italienischer Küche sucht

ab sofort

Köche

- sehr gute Bezahlung

- cooles Arbeitsklima

- Unterkünfte vorhanden

Ruf an und frage nach Reiner

Tel. 0049 / 4651 / 29819

148382/418229



hoteljob

E-Mail: hoteljob.be@swisshotels.ch
hoteljob.vd@swisshotels.ch
<http://www.hoteljob.ch>

Die Exklusivität, sich auf eine Branche zu konzentrieren.

Bei Hoteljob – der Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins – treffen sich Angebot und Nachfrage für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie.

Hoteljob vermittelt in der ganzen Schweiz und arbeitet diskret, unkompliziert und schnell.

Hoteljob ist exklusiv für Profis aus dem Hotel- und Gastgewerbe tätig. Die breitgefächerten Dienstleistungen richten sich genau nach Ihren Wünschen. Unser Ziel ist, den Arbeitsmarkt der schweizerischen Hotellerie entscheidend mitzugestalten und zu optimieren.

Wir sind die kompetenten Partner für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

La particularité de se concentrer dans un seul domaine.

Hoteljob, le service de conseils en ressources humaines de la Société suisse des hôteliers, est le point de rencontre de l'offre et la demande d'emplois dans l'hôtellerie et la restauration.

Hoteljob procure des emplois dans toute la Suisse et travaille rapidement, efficacement et avec discrétion.

Hoteljob s'occupe exclusivement des professionnels de l'hôtellerie et la restauration. Le large éventail des prestations de services est exactement adapté à vos besoins. Le but consiste à optimiser et à contribuer d'une manière décisive au développement du marché de l'emploi de l'hôtellerie suisse.

Employeurs, employés, n'hésitez pas à prendre contact avec nous, car nous sommes votre partenaire compétent en tout ce qui concerne le placement de personnel!



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CH-1000 Lausanne 9 Telefax 021 320 02 64

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Starten Sie motiviert, offen und interessiert zu neuen Taten...

GeschäftsführerIn

(Ideal für junge Führungspersönlichkeit mit entsprechendem Werdegang, Trend-Konzept; Churer-Rheintal)

Geschäftsführer Stellvertreter

(Junge Führungspersönlichkeit mit einem Hotelfachschulabschluss oder entspr. Werdegang, Freude an Musik/Event/Bar-Bereich, Nachtbetrieb; ZH-City)

RestaurantleiterIn

(4* Hotellerie, starke Führungspersönlichkeit mit entspr. Erfahrung und Leistungsausweis, Grossbetrieb; ZH)

Chef de Service à la carte oder Bankett
(Je nach Zielrichtung und Erfahrungen in Ihrem Rucksack bieten sich versch. Möglichkeiten an; ZH und Umgebung)**Sous-Chef's**

(Gehobenes à la carte-Konzept mit kreativer Küche, Klein-Team; ZH)

(Grossbetrieb mit à la carte- und Bankett-Küche; ZH)

Chef de Partie und Jungköche

(Interessante Angebote mit Perspektiven in **** Hotel & Kongress, Event-Gastronomie sowie in versch. gehobenen à la carte Konzepten; ZH & Umgebung)

Weitere Positionen in der Hotellerie:**Sales-Executive Senior;** ZH**Night Auditor;** ZH**RéceptionistIn;** Umgebung ZH**Anfangsgouvernante;** ZH

.... gerne werde ich Ihnen mehr verraten!

New ChallengeGabriela Weber Tel. 01 201 24 66
Seestrasse 160 Fax 01 202 58 68
8002 Zürich E-mail: newchallenge@bluewin.ch**ENGADIN****SCUOL****GASTRO & TOURISMUS- JOBS****ATTRAKTIVE
SAISON & JAHRESTELLEN**

ZU TOP-KONDITIONEN

FINDEN SIE UNTER

WWW.ENGADIN-JOBS.CHWir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes **Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro HoteliaA. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
1348320/421646

www.gastroa.ch

E-Mail gastroa@bluewin.ch

Job-Vermittlungen

Tel. 079 475 11 33, 081 382 21 23, Fax 081 382 21 56

Sie suchen, wir haben **Personal** aus Österreich**Stellensuche leicht gemacht**

Unser langjähriges Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in allen Regionen der Schweiz garantiert Ihnen eine erstklassige Sicht auf das aktuelle Stellenangebot.

Wir suchen Sie als

- ▶ **Commis de cuisine**
- ▶ **Chef de partie**
- ▶ **Sous chef**
- ▶ **Sefawjm**
- ▶ **Rezeptionist|in**

Sie formulieren Ihre konkreten Wünsche und stellen uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung. Alles weitere erledigen wir für Sie.

Wann dürfen wir Ihre Stellensuche erleichtern?

GastroJob
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich:

Freiheitsstrasse 10, CH - 8002 Zürich
Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41

Postfach 4870, CH - 8002 Luzern

Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
info@gastrojob.ch**www.gastrojob.ch****Über
Gastfreundschaft
und Seilschaften.**

Abonnieren und inserieren:

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

**Vom Nachtportier
bis zum Sales Manager.**

Abonnieren und inserieren:

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

IMAGEwww. *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

STELLENGESUCHE**Elsässer Küchenchef, 36j.**

mit internat. Erfahrung, davon 10 Jahre Schweiz, sucht interessante Herausforderung im Raum ganze Schweiz, auf März oder April 2002.

Antwort unter Chiffre 146152, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

146152/397973

**Dipl. Hotelier-Restaurateur
VDH/SHV (55 Jahre jung)**

wünscht sich vermehrt "Action".

Bin gerne bereit, für Sie die Vertretung zu übernehmen bei: Ferien, Krankheit, Catering, Bankett usw. auch über längere Zeit.

Für ein unverbindliches Gespräch stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Natal Nr. 079 413 13 55

148432/418239

Ausgewiesener, Schweizer

Hotelökonom

steht ab 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung für neue Herausforderungen, Projekte, Problemlösungen im Bereich Geschäftsführung, Direktion, VR-Mandat, Unternehmensberatung zur Verfügung.

Richten Sie Ihre Offerte oder Anfrage bitte an Chiffre 148448, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148448/418241

Gesucht: Neue Herausforderung als

Küchenchef

Junger, ambitionierter Koch mit Fachausweis, Gastronomiekoch, sucht neue Herausforderung in der gehobenen Gastronomie, Erfahrung in 15-Punkte-GM-Bereich. Gewünscht sind Betriebe mit verschiedenen Restaurationskonzepten im Raum Zürich. Angebote und Anfragen an: carsblu@yahoo.de

148321/418201

Schweizerin sucht neue Herausforderung:

In Jahresstelle als **Etage- + Lingerie-Gouvernante** eine neue Stelle auf Ende Mai - Juni 3* - 4* Hotel.
Raum SO, BE, ZH, BS.Eva Rentsch
Propstgasse 1
4500 Solothurn
Tel. 076 386 17 79 - 032 633 59 44

148418/257664

Front- und backorientierter

Direktor CH/37

sucht auf nächsten Winter 2002 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung.

Gewünschte Regionen: ZH oder GR.

Ihr Angebot unter Chiffre 148243 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern, freut mich.

148243/418157

**Über Stadt und Land
und von Berg und Tal.**Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote. Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch**Über Internet und nette Gäste.**

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 loisirsHerausgeber / 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 Strehel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Frontseite / Première page:	Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / 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:

Nr. 16/2002	Nr. 17/2002
- Ausgabe Do 18. 4. 2002	Do 25. 4. 2002
- Erscheint Mo 15. 4., 12.00	Mo 22. 4., 12.00
- Anzeigenschluss Mo 15. 4., 12.00	Mo 22. 4., 12.00
- Wiederholungen Mo 15. 4., 12.00	

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.