

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 110 (2002)  
**Heft:** 16

## 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:** 06.01.2026

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





**RUDOLPH JAN REULAND /**  
Der neue EHL-Direktor  
will den Studenten mehr  
Möglichkeiten zum Lernen  
durch Handeln geben. **SEITE 2**



**RETO GURTNER /** Der Chef  
der Weissen Arena AG  
präsentierte am Schweizer  
Ferientag neue Medien für  
die Kundenbindung. **SEITE 6**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

## BLICKPUNKT

Trends!  
Trends?

CHRISTINE KÜNZLER

«Trend» ist im Duden der sinn- und sachverwandten Wörter mit «Neigung» erklärt. Das ist beruhigend, denn das relativiert doch einiges, was uns die Trendforscher so aufzuspüren.

Nichts gegen Trendforscher – die braucht es. Auch nichts gegen David Bosshart – er ist ein namhafter unter ihnen. Führt man seine Trends im Bereich Freizeitverhalten zu Gemüte, wird's aber wenig gemächlich. Die Europäer werden immer reicher (und folgerichtig die Armen ärmer). Unsere (Arbeits)welt wird hochtechnisiert, immer stressiger, und uns wird's laufend langweiliger. Dies, obwohl wir immer weniger Zeit zur Verfügung haben. Verkehrte Welt: Die Freizeitindustrie kann's dann wieder richten und Kompensation anbieten.

Gut, dass der Trend nur einer Neigung gleichkommt.

Die geneigte Leserin und der geneigte Leser werden in dieser hotel + tourismus revue herausfinden, dass sich Trends manchmal auch als Neigung nicht durchsetzen. So erklären doch die Schweizerinnen und Schweizer harmnäckig die «gutbürgerliche Gastronomie» und die «Schweizer Spezialitäten» zu ihrer Lieblingsküche. Das ganz im Gegensatz zu den neuen Trends nach schneller und leichter Küche. Das ist tröstlich. Auf jeden Trend muss die Schweiz ja nicht aufspringen. Oder?

Seiten 5, 13

## INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
5. Schweizer Ferientag	4/5/6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

**5. SCHWEIZER FERIENTAG /** Schweiz Tourismus lud ein, 830 Touristiker sind gekommen – so viele wie noch nie. Die Teilnehmer lobten das zielgerichtete Vorgehen der Marketingorganisation. **SONJA STALDER**

## «In der Strategie bestärkt»

«Ich habe den grossen Willen unserer Partner gespürt, mit uns zusammenzuarbeiten»: Diese Bilanz zog der sichtlich zufriedene Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid am Schluss des Schweizer Ferientags in Crans-Montana. Und er fügte an: «Wir sind in unserer Strategie bestärkt worden.» Schweiz Tourismus (ST) hatte die Plattform «Ferientag» unter anderem dazu genutzt, seinen touristischen Partnern die «Marketing-Highlights 2002-2003» aufzuzeigen (siehe Seite 5).

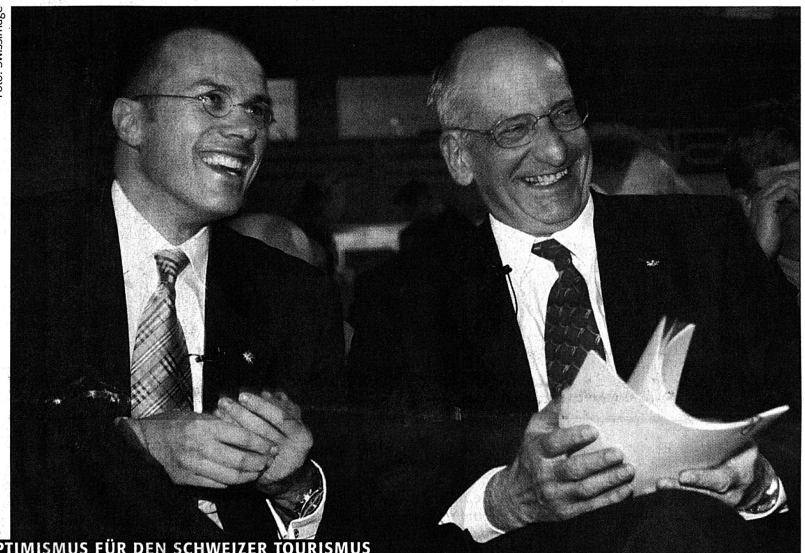
In der Tat scheint die Arbeit von Schweiz Tourismus (ST) bei den touristischen Partnern auf sehr viel Goodwill zu stossen, wie eine htr-Umfrage unter den Ferientag-Teilnehmern zeigt. Die Touristiker loben vor allem die hohe Professionalität und das auf Themen fokussierte Vorgehen. «Man spürt eine klare Linie; früher war alles ein bisschen verzettelter», sagt etwa Walter Loser, Direktor von Crans-Montana Tourismus. «Mit Schweiz Tourismus hat man einen Partner, von dem man weiss, was er macht», ist der Hotelier Martin Küttel überzeugt.

### NICHT EINFACH, BEI DEM TEMPO MITZUHALTEN

In einer einzigen Hinsicht macht sich bei einigen Touristikern allerdings eine gewisse Skepsis breit: «Man kann praktisch nirgends mehr mitmachen, ohne tief in den Geldsack greifen zu müssen», bringt Helmut Biner von der BVZ Zermatt-Bahn das Unbehagen im Hinblick auf die Kampagnen auf den Punkt. Dieser Wandel habe sich relativ rasch vollzogen; es sei für die KMU-lastige Tourismusbranche nicht einfach, mit dem rasanten Tempo von Schweiz Tourismus mitzuhalten, so äusserten sich verschiedene Tourismusvertreter gegenüber der htr.

«Ich bin mir bewusst, dass wir viel verlangt haben», nimmt Schmid zu dieser Kritik Stellung. «Der Tourismusbranche fehlt aber ganz klar die Zeit, das Tempo des Langsamsten zu übernehmen.» ST müsse Leadership entwickeln, «auch wenn das nicht immer einfach» sei. Gleichzeitig beruhigt er seine Partner: «Wir haben im Moment

Foto: Swissimage



### OPTIMISMUS FÜR DEN SCHWEIZER TOURISMUS

Trotz negativen Entwicklungen wie dem starken Franken-Kurs wurde am Schweizer Ferientag auch positive Stimmung vermittelt: Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid und Volkswirtschaftsminister Pascal Couchepin.

nicht vor, neue Kampagnen zu entwickeln.» – Viele Touristiker sind sich aber auch bewusst, dass das überordnete Ziel darin besteht, für die Schweiz Werbung zu machen; dass davon alle profitieren, auch wenn es sich der Einzelne unter Umständen nicht leisten kann, bei einer Kampagne mitzumachen. «Hauptsache, das Gefäss «Schweiz» wird gefüllt», sagt Heidiland-Direktor Marco Wyss.

### VISIONEN HABEN BEEINDRUCKT

Neben den ST-Präsentationen wartete der Ferientag mit einer Reihe von hochkarätigen Referenten auf. Als inhaltlich besonders anregend empfanden die Touristiker das Referat von Trendforscher David Bosshart (siehe Seite 5). «Mich haben seine Visionen beeindruckt, etwa der Trend zur Ein-

fachheit in einer immer komplexer werdenden Umwelt», stellt Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, fest. Dass mit Volkswirtschaftsminister Pascal Couchepin erstmals ein Regierungsmitglied an einem Ferientag sprach (siehe Seite 3), wurde vor allem vom symbolischen Gehalt her als positiv gewertet. Swiss-Direktor André

Dosé hat mit seinem Versprechen der starken Gewichtung des Incoming-Tourismus ebenso viele Hoffnungen geweckt wie UBS-CEO Marcel Ospel mit seinem Bekenntnis zum Tourismus (siehe Seite 3). Auf wenig Gefallen stiess hingegen die «Synergy Night» am ersten Abend des Ferientags.

Seiten 3, 4, 5, 6

### Ferientag mit Rekordbeteiligung

Am fünften Schweizer Ferientag haben rund 830 Personen teilgenommen – so viele wie noch nie. «Wir sind vom Erfolg überrannt worden», stellt ST-Direktor Jürg Schmid fest. Die grosse Teilnehmerzahl hatte nämlich Folgen: Das Kongresszentrum «Le Régents» in Crans-Montana war für so viele Personen eher zu klein be-

messend. Zudem machten sich in den aus Platznot eingesetzten Zelten die kühlen Temperaturen bemerkbar. Ansonsten zeigten sich Veranstalter wie Besucher jedoch zufrieden mit der Organisation der Veranstaltung.

Der nächste Schweizer Ferientag findet vom 5. bis 6. Mai 2003 im Vorfeld des STM in Zürich statt. **SS**

Die erfolgreiche  
Hotel-Software  
**hogatex**  
Hogatex Starlight®  
for Windows

Touch Screen POS-Systeme **InfoGenesis**

Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12  
Internet <http://www.hogatex.ch> • e-mail: [info@hogatex.ch](mailto:info@hogatex.ch)

**Miele**  
Service-Abonnement.  
Vollgarantie  
mit Bonus.

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

**MICROS  
FIDELIO**

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

In guten Häusern zu Hause:  
Micros-Fidelio von  
Check-In Data 01 701 96 96

CHECK IN DATA

## htr IN KÜRZE

**Ferientag** / Schweiz Tourismus hat eingeladen und über 800 Touristiker sind gekommen: Am 5. Schweizer Ferientag in Crans Montana wurde – gewissen negativen Entwicklungen zum Trotz – auf Zweckoptimismus gemacht. **Seiten 3,4,5 und 6**

**Leukerbad** / Die benötigte Million ist beisammen und die im Konkurs stehende Sportarena in Leukerbad somit fürs Erste gerettet. Doch für die Zukunft ist das Erlangen des Status als nationales Eissportzentrum wichtig. **Seite 7**

**Expo.02** / Sicherheit wird an der Landesausstellung gross geschrieben. So basiert die Zusammenarbeit zwischen öffentlichen Stellen und der Expo-Leitung auf einem jahrelang erarbeiteten Konzept; die Besucher sollen geschützt, aber nicht verunsichert werden. **Seite 9**

**BVG** / Der Nationalrat beriet diese Woche in einer Sondersession die Revision der beruflichen Vorsorge: So wurde eine leichte Öffnung der Zweiten Säule für kleinere Einkommen beschlossen. **Seite 10**

**Victoria Jungfrau** / Leicht mehr Umsatz bei weniger Logiernächten und weniger Gewinn: Die Jahresrechnungen der Hotels Victoria Jungfrau in Interlaken und Palace in Luzern können sich trotz Krisenherbst sehen lassen. **Seite 11**

**Romantik Hotels** / Die «Romantik Hotels & Restaurants» haben in Zürich zum Jubiläumsfest eingeladen: So besteht die Vereinigung auf internationaler Ebene seit nunmehr 30 Jahren, und auch der Beitritt der ersten Schweizer «Romantik»-Häuser liegt «runde» 25 Jahre zurück. **Seite 12**

**Branchenspiegel** / Die Marktanalyse von Gastrosuisse bringt es an den Tag: Im letzten Jahr haben die Schweizer wieder vermehrt auswärtig gegessen, aber dafür im Schnitt etwas weniger ausgegeben. Im Ausserhaus-Konsum dominiert nach wie vor die Schweizer Küche Nachfrage und Angebot. Und Take-away gewinnt immer mehr an Bedeutung. **Seite 13**

**Olivenöle** / Gourmets und Ernährungsexperten sind sich einig: «Extra-vergine»-Olivenöl ist gesund. In Wädenswil fand kürzlich ein internationaler Olivenöl-Kongress statt. **Seite 14**

**Softdrinks** / Statt dem Applaus der Kunden erntet Rivella mit ihrer neuen 1,5-Liter-Flasche harsche Kritik, denn das Gebinde ist unbeabsichtigt etwas zu gross geraten. Nun muss Rivella in die Entwicklung neuer Flaschen investieren. **Seite 15**

**Seminartechnik** / Auch die Ansprüche von Referenten und Vortragenden steigen: Lichtstarke Projektoren und neues Zeigergerät gehören heute in jeden gut ausgestatteten Seminarraum. Doch die Technik sollte mit Bedacht ausgewählt werden, denn der Fortschritt in diesem Bereich ist rasant. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER

**Murten** / Eine Destination, zwei Frauen und drei Seen: Elisabeth Rueggsegger-Chervet und Monika Schneeberger sagen, wohin es in Sachen Tourismus in der Expo-Region Murten lang geht. **CF Seite 2**

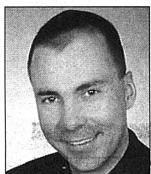
**La Chaux-de-Fonds** / Nach 50-jährigem Bestehen bricht das ehemalige Vier-Sterne-Hotel Moreau im Zentrum von La Chaux-de-Fonds zu neuen Ufern auf. Diese Woche wurde es unter dem neuen Namen «Athmos Hotel Centre» wieder eröffnet. **CF Seite 3**

## FORUM

## Beispielhaftes Kulturangebot

THOMAS MEIER\*

Am 1. Mai 2002 hebt sich im Casinotheater Winterthur, Stammhaus der Schweizer Comedy-Szene, der erste Vorhang. Eine neue Epoche beginnt für die Kulturdestination Winterthur. Das einmalige Projekt mit nationaler Ausstrahlung beweist, dass ein der Kultur wohlgesinntes politisches und wirtschaftliches Umfeld Initiativen von Kulturschaffenden Raum gewährt und so durch aus fruchtbare Impulse für eine Stadt ermöglicht.



Doch beginnen wir am Anfang der Geschichte: 1998 fand eine Gruppe von Kleinkünstlerinnen und -künstlern um den bekannten Satiriker Viktor Giacobbo zusammen und erwarb das Alte Stadttheater – bald neues Casinotheater – mitten im Zentrum von Winterthur. Die Stadt hatte vorher jahrelang vergeblich versucht, das baufällige Gebäude zu veräußern. Mit der Realisierung des Casinotheaters erhält Winterthur nun eine Kulturinstitution mit Ausstrahlung weit über die Stadtgrenzen hinaus, auch wenn die Behörden den Initianten Vorzugsbedingungen gewähren mussten.

Die Künstlergruppe hat das Haus mit eigenen Mitteln umgebaut und renoviert. Sie betreibt das Casinotheater auf eigenes Risiko. Auf Betriebssubventionen der öffentlichen Hand wird bewusst verzichtet. Die Kulturschaffenden setzen den Schwerpunkt auf ein attraktives Theater- und Comedy-Programm. Im Weiteren legen sie Wert auf einen Event- und Restaurant-Bereich. Durch diese attraktive Kombination entsteht ein einmaliges Ensemble von Kultur, Gastronomie und Tagungsmöglichkeiten – dies in einem historisch wertvollen Gebäude mitten im Stadtzentrum, zwei Gehminuten vom Hauptbahnhof, Marketingfachleute würden von einem USP (Unique Selling Proposition) sprechen.

Die Bedeutung von Kulturreisen in Europa steigt. «Mehr Geld – weniger Zeit, hin zu Short Breaks mit Bevorzugung der kulturell interessanten Stätten Europas» – dies das Resultat einer Studie über Kulturtourismus, welche eine grosse Hotelkette kürzlich veröffentlichte. In einer Zeit, in der die Gelder der öffentlichen Hand aber immer knapper werden, nimmt die Bedeutung von privaten Initiativen zu. Die Betreiber des Casinotheaters Winterthur haben die Zeichen der Zeit erkannt. Ein Beispiel, das auch an anderen Orten Schule machen könnte.

\*Tourismusdirektor Winterthur Tourismus

**RUDOLPH JAN REULAND** / Der neue Directeur général der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) will den Studenten mehr Eigenverantwortung im Lernprozess geben. **INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING**

## «Ich mag die Offenheit in der EHL»

■ Herr Reuland, Wie empfinden Sie den Frühling an der Riviera des Genesee?

Wunderschön. Die warme Temperatur während der ersten Tage nach Ostern trug zum Eindruck des Willkommens bei, das mir vom Stab und den Studenten der EHL bereitet wurde. Ich wohne in Préverenges, mit einem grossartigen Blick auf den Genesee; viele Bäume dort stehen in Blüte.

## «Ich glaube nicht an Veränderung ohne Strategie. Jede Veränderung muss nachhaltig sein.»

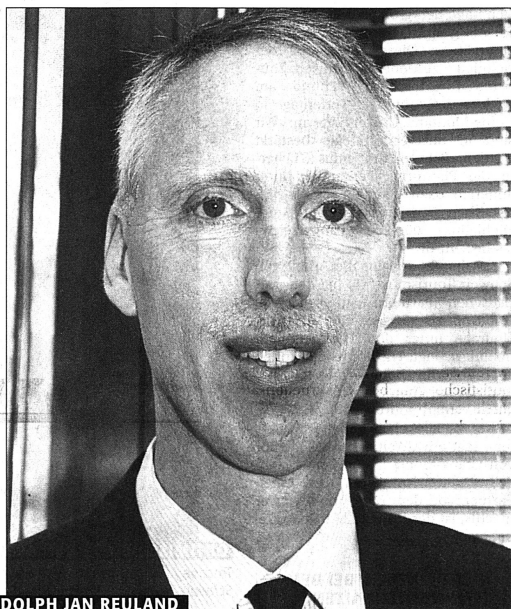
■ Wenn man die Inspiration der Landschaft an den Arbeitsplatz mitnimmt: Wie kann dann eine Hochschule, die Spitzenkräfte für die internationale Hotellerie ausbilden soll, zugleich den sachlichen Lehrstoff und die herzliche Begeisterung für den Gastgeberberuf vermitteln?

Genau das macht eine Hotel-Management-Ausbildung vollkommen: Zwischen Theorie und Praxis muss es eine optimale Balance geben. Das ist der Unterschied zwischen Hotel-Management-Schulen und anderen Business-Schulen. Ich glaube nicht, dass man gute Hotelmanager ausbilden kann, wenn sie kein Gefühl bekommen für das, was in den Küchen, den Restaurants, der Haushaltung und im Front-Office passiert.

■ Bitte nennen Sie uns drei Persönlichkeiten aus der internationalen Hotellerie, die für Sie am besten die Trends der Branche personifizieren.

Ich möchte keine Namen nennen. Es ist die Unterschiedlichkeit (variety), die unsere Branche einzigartig macht. Es gibt CEOs von grossen Hotelketten, die sich dabei auszeichnen, immer mehr Hotels in die Kette zu gliedern. Aber unsere Bewunderung verdient auch der Besitzer eines kleinen Restaurants, der sein Trend-Konzept erfolgreich vermarktet. Ich glaube, es ist die-

Foto: Karl Josef Verding



RUDOLPH JAN REULAND

Der neue Directeur général der Ecole hôtelière de Lausanne.

se Vielfalt, welche die Leute motiviert, nach Europa und in Europa zu reisen.

■ Welche Eindrücke seit Ihrer Amtsübernahme würden Sie besonders bemerkenswert nennen?

Ich mag die Offenheit sehr, die alle in dieser Schule zeigen. Ich absolviere ein Orientierungsprogramm, das mir ein gutes Bild von allen Elementen der Schule verschafft. Ausserdem werde ich alle wichtigen Stakeholders der EHL kontaktieren, um ihre Ideen und Vorschläge einzuholen.

■ Sind es mehr Unterschiede oder mehr Ähnlichkeiten zur Hotelschool the Hague, die Sie wahrnehmen? Wie würden Sie die Unterschiede charakterisieren?

Es gibt mehr Gemeinsamkeiten als Unterschiede. Ich habe den Eindruck, dass das Curriculum-Konzept von Den Haag ein bisschen moderner ist als das Curriculum von Lausanne. Zum Beispiel ist in Den Haag die Anzahl der wöchentlichen Lektionen (classes) pro Student auf etwa 12 reduziert.

■ Wie kann man das Lernkonzept von Den Haag charakterisieren?

Den Haag vertraut in ein System, das die Studenten lernen lässt, indem sie Aufgaben lösen, anstatt am Pult zu sitzen und der Lektion eines Professors zuzuhören. Das heisst «entrepreneurial learning». An der EHL ist das Lernkonzept wohl etwas traditioneller. Aber ich muss das sorgfältig formulieren, denn auch der Hintergrund und die Identität der EHL sind anders. Die Einrichtungen (facilities)

der EHL haben mich sehr beeindruckt. Sie und der Standort sind ein Wettbewerbsvorteil.

■ Können Sie uns bereits einen Umriss davon zeichnen, was Sie am Curriculum des EHL-Studiums gerne ändern würden?

Nein. Zuerst will ich mir ein sehr gutes Bild der Schule verschaffen. Ich glaube nicht an Veränderung ohne Strategie. Jede Veränderung muss nachhaltig sein.

■ Es ist auffällig, dass Sie die Arbeit mit den Neuen Medien als wichtig ansehen. Dafür haben Sie vor zwei Jahren an der Hotelschool the Hague ein neues Media Center geschaffen. Genügen die Infrastrukturen und Lerninhalte der EHL dieser Priorität?

Struktur und Inhalt eines Media Centers werden stark vom Lernkonzept geprägt. Wenn Studenten mehr Eigenverantwortung für ihren Lernprozess bekommen und ihnen das aktive Sammeln von Informationen übertragen wird, dann braucht man ein modernes Medienzentrum. Übrigens hat auch die EHL bereits ein gutes. Aber wenn die EHL in die Richtung von mehr Lernautonomie der Studenten gehen will, dann wird das Auswirkung auf ihr Medienzentrum und dessen Informationstechnologie haben.

■ Was kann die EHL zur Integration und zur Transparenz der Ausbildungswege in der Schweizer Gastronomie beitragen?

Das ist eine sehr gute Frage. In den Niederlanden war ich in die Neustruk-

turierung des Ausbildungssystems der Gastgeberbranche involviert. Das ist nicht sehr leicht. Aber inzwischen sehe ich gute Beispiele von Studenten, die von den unteren Ebenen der Hotelausbildung zu den höheren fortgeschritten sind. An der Hotelschool the Hague sind das jährlich etwa 80 Studenten, und ihre Leistungen sind extrem gut.

■ Zur EHL gehört das Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR). Liegt hier das Potenzial für eine moderne Umsetzung des klassischen Bildungsideals der Einheit von Lehre und Forschung in der Hotelfachausbildung?

Ja. Ich glaube an die Forschung – wenn sie angewandte Forschung ist. Die EHL ist keine Universität. Sie sollte ihre Forschung vor allem aus zwei Gründen betreiben: erstens, um ein permanentes Updating des Lern-Curriculums zu ermöglichen und die Lehrkräfte sowie die Studenten in direktem Kontakt mit der Branche zu bringen. Zweitens kann sie durch ihre Forschung zum Geschäftserfolg der Branche beitragen.

## «Trotz ihrer «High-Tech»-Medien ist unsere Branche zuallererst ein «High-Touch»-Sektor.»

■ Welche Forschungsthemen sind für die Zukunft besonders wichtig?

Unsere Branche muss eine bessere Human-Resources-Strategie entwickeln und durch ihre Arbeitsmarktpolitik dafür sorgen, dass sie zu einem bevorzugten Arbeitgeber wird. Das ist nach meiner Meinung ein wichtiges Forschungsthema. Zweitens sehe ich den Einfluss des E-Business auf unsere Branche als wichtiges Thema an. Allerdings: Die Gastgeberbranche ist zuallererst ein «High-Touch»-Sektor, in welchem die innerbetrieblichen Partner und die Gäste als Menschen wahrgenommen werden sollten. Dieses Verhältnis von High Tech zu High Touch halte ich auch für ein interessantes Forschungsthema.

■ Wie kann man die Forschung der EHL auf dem Weg über die Beratungstätigkeit des Schweizer Hotelier-Vereins in die Praxis umsetzen?

Ich würde gern zusammen mit dem Management des SHV die Möglichkeiten erkunden, die es gibt, um die Verknüpfungen von Ausbildung und Branche so gut wie möglich zu gestalten. Das schliesst Forschung ein, und zwar nicht nur durch die Forscher und die Lehrkräfte, sondern auch die Studenten der EHL. Diese letztere Gruppe birgt eine enorme Kapazität an Forschungspotenzial.

Das Interview wurde auf Englisch geführt.



## Restorama geht an Compass

**Gemeinschaftsgastronomie.** Die Compass Group hat per 1. April 2002 die Restorama von der Sair Group übernommen. Die europäischen Wettbewerbsbehörden hätten für die Übernahme grünes Licht erteilt, gab die Compass Group (Suisse) SA bekannt. Die Aktivitäten von Restorama konzentrierten sich hauptsächlich auf die deutsche Schweiz. Der Firmensitz der Compass Group wird von Montreux nach Zürich verlegt. *DST*

## Bernard Loiseau kommt

**Genf.** Die Gastronomie-Gruppe Bernard Loiseau exportiert ihr Konzept französischer Restaurants unter dem Namen «Tante» in die Schweiz. Die Genfer Hotelier-Gruppe Manotel Holding hat mit dem französischen Unternehmen ein Abkommen unterzeichnet. Das Abkommen umfasst Beratung und Ausbildung. Zwei Restaurants, die von Manotel betrieben werden, sollen im kommenden Herbst eröffnet werden. *r./CM*

## ADELBODEN / Aktienmehrheit der Tschentenbahnen Thomke ist interessiert

Der Unternehmensanier Ernst Thomke ist am Kauf eines grösseren Aktienpakets der Tschentenbahnen interessiert, sofern die budgetierten Vorgaben dieses Winters erreicht werden. Die Gemeinde Adelsboden besitzt Aktien im Nominalwert von 1,5 Mio. Franken. Abtreten will sie ihm davon 1,175 Mio. Franken zum Preis von 800 000 Franken. Zustimmung müssten das Volk und die weiteren Partner. Thomke hatte dem

Verwaltungsrat schon im 2001 eine Option für weitere Investitionen in das Ausflugs- und Ski-gebiet Tschenten unterbreitet. Gemäss Optionsvorschlag würde Thomke die von den Beteiligten der früheren Einfachen Gesellschaft Tschentenbahnen in die neue Aktiengesellschaft eingebrachten Sach- und Kapitaleinlagen für zwei Mio. Franken kaufen. Thomke wäre damit Mehrheitsaktionär, wie die «Berner Zeitung» meldete. *TRU*

## Konjunktur erholt sich

**Seco.** Die Konjunktur in der Schweiz wird sich im zweiten Halbjahr 2002 erholen. Davon geht das Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) in seiner jüngsten Konjunkturprognose aus. Ab 2003 sei dann allerdings mit einer «spürbaren Belebung» zu rechnen. Die Arbeitslosenquote werde jedoch mit 2,5% stabil bleiben. Für das laufende Jahr erwartet das Seco ein Wachstum des realen Bruttoinlandsprodukts (BIP) um 1%. *SST/sda*

## Bestes Jahr der Firmengeschichte

**Valora.** Die im Gross- und Detailhandel tätige Berner Valora-Gruppe blickt nach eigenen Angaben auf das «erfolgreichste Geschäftsjahr der Firmengeschichte» zurück. Im Jahr 2001 stieg der Reingewinn um 17,7 Prozent auf 118,6 Millionen Franken. Der Umsatz stieg, wie bereits im Januar gemeldet, um 7,6 Prozent auf 2,634 Milliarden Franken. Die Dividende soll von acht auf neun Franken pro Aktie erhöht werden. *DST*

**PARMA /** Die Barilla-Gruppe befindet sich auf Expansionskurs

## Pläne für eine Fast-foodkette

Der italienische Nahrungsmittelkonzern Barilla, der grösste Teigwaren-Fabrikant der Welt, treibt seine internationale Expansion kräftig voran. Einen besonderen Appetit scheint der Pasta-Gigant aus Parma dabei auf Backwaren zu entwickeln. Nach der Übernahme der schwedischen Knäckebröt-Gesellschaft Wasa, dem weltgrössten Knäckebröt-Hersteller, vor drei Jahren, macht Barilla momentan mit seinem Übernahmeangebot an den deutschen Bäckereikonzern Kamps AG aus Düsseldorf von sich reden. Die Barilla-Gruppe bietet für die Aktien der Kamps AG rund eine Milliarde Euro.

Der 1982 von Heiner Kamps gegründete Bäckerei-Riese ist seinerseits, mit rund 2000 Filialen und 15 000 Mitarbeitern in verschiedenen Ländern, Europas grösstes Bäckerei-Unternehmen. Die Kamps AG steigerte letztes Jahr den Umsatz um 14% auf 1,7 Milliarden Euro, die Gewinnentwicklung hingegen verlief enttäuschend: Der Gewinn sank von 47,3 Millionen Euro im Jahr 2000 auf 5,5 Millionen in 2001.

### WEITERE AKQUISITIONEN IM VISIER

Zur zukünftigen Strategie von Barilla gehören offenbar auch Pläne für den Aufbau einer europaweiten Fastfood-Restaurantkette, die sich hauptsächlich auf Pasta und Backwaren spezialisieren soll.

Die norditalienische Pasta-Dynastie wurde 1877 von Pietro Barilla mit einem Brot- und Pastaladen in Parma gegründet. Damals wurden rund 50 Kilogramm Nudeln pro Tag produziert, heute sind es an die 300 000 Tonnen pro Jahr. Die Barilla-Gruppe konnte letztes Jahr seinen Umsatz um 5% auf 2,4 Milliarden Euro steigern. Heute beschäftigt die Gruppe rund 7000 Mitarbeiter. Neben dem Pasta-Flaggschiff Barilla führt das Traditionsunternehmen die weiteren Marken Mulino Bianco, Pavesi, Voiello, Tre Marie, Panem, Wasa, Misko (Griechenland), Filiz (Türkei), Yemina und Vesta (Mexiko). Und der Heiss Hunger auf internationales Wachstum scheint bei Barilla noch lange nicht gestillt zu sein: Die drei Barilla-Erben Guido, Paolo und Luca Barilla, die das Familienunternehmen seit 1993 in vierter Generation führen, haben weitere Akquisitionen im Visier. *MJP*

### KURZ UND BÜNDIG

**Atlanta.** Gemäss des alten Bilanzierungsstandards sank der Nettogewinn des US-Getränkekonzerms Coca-Cola im ersten Quartal auf 801 (Vorjahr 863) Millionen US-Dollar, wie Coca-Cola bekannt gab. Nach den neuen Bilanzierungsregeln und unter Berücksichtigung einmaliger Sonderposten ergab sich hingegen ein Verlust von 125 Mio. US-Dollar. *sda/MJP*

**PASCAL COUCHEPIN /** Er rief am Ferientag auf, mehr zu investieren und zu kooperieren. Auch müsse das touristische Angebot erneuert werden. Der Bund werde die Branche unterstützen. **CHRISTINE KÜNZLER**

## «Investitionen sind der Motor des Tourismus-Wachstums»

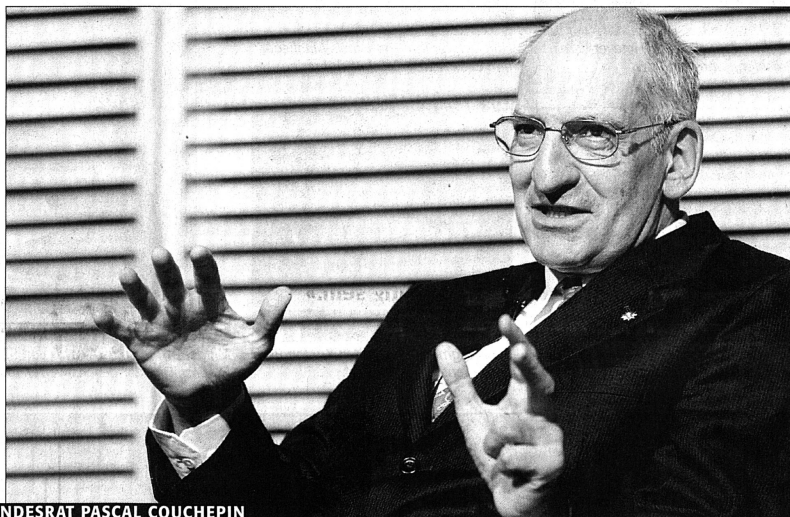
Die Investitionen der Branche genügen nicht, sagte Bundesrat Pascal Couchepin den Touristikerinnen und Touristikern am 5. Ferientag in Crans-Montana. «Die Investitionen sind einer der Motoren für langfristiges wirtschaftliches Wachstum im Tourismus», gab er zu bedenken. 1990 betrugen die Investitionen in Hotellerie und Restauration 1 Milliarde Franken, 1997 nur noch 659 Millionen Franken. Die Investitionen des letzten Jahres lägen immer noch unter jenen im Jahr 1990.

Der Vorsteher des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes rief die Touristiker aber auch dazu auf, das touristische Angebot zu erneuern: durch vermehrte Kooperationen zwischen den Dienstleistungsbetrieben. Eine Woche erfolgreiche Berg-Ferien zu entwickeln und zu verkaufen, erfordere eine Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Partnern.

### «DIE PRODUKTIVITÄT VERBESSERN»

«Eine andere Absicht unserer Tourismuspolitik ist, die Produktivität der Tätigkeit im Tourismus zu verbessern.» Sie bewege sich auf der Höhe von 90 000 Franken pro Arbeitsplatz – in der Hotellerie und Restauration sogar auf 62 000 Franken – was nicht genüge. Ein Vergleich: In der Energie-Wirtschaft beläuft sich die Arbeits-Produktivität auf 390 000 Franken. Die Produktivitätssteigerung lasse sich nur durch mehr Investitionen erreichen. Experten sähen den Grund für mangelnde Produktivität auch in den vielen schlecht qualifizierten ausländischen Mitarbei-

Fotos: Swissimage



**BUNDESRAT PASCAL COUCHEPIN**

Er zeigte den Touristikern am Ferientag den Verbesserungsbedarf im Tourismus auf.

tern. «Das Tourismus-Wachstum hängt aber auch von der Ausbildung und Kompetenz der Mitarbeitenden ab», so Couchepin. «Es muss mehr in das menschliche Kapital investiert werden, um Umsatz und Erträge zu erhöhen.»

Der Tourismus sei einer der meistliberalisierten Wirtschaftssektoren der Welt. «Die Konkurrenz zwischen den Destinationen ist global geworden.»

Mit solchen und anderen Schwierigkeiten, wie dem starken Franken, sei der Schweizer Tourismus konfrontiert. Der Bundesrat kündigte Unterstützung an: der Bund sei bereit, 100 Millionen Franken für neue touristische Projekte zu investieren, gerade um die Strukturen und das Kapital in der Hotellerie zu verbessern. Die Förderung des Schweizer Tourismus sei eines der

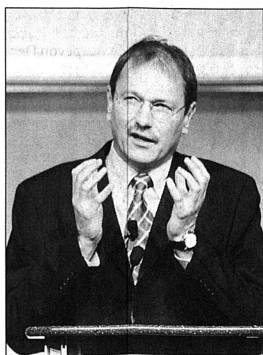
Ziele der Schweizer Wirtschaftspolitik. Lobende Worte fand der Bundesrat für Schweiz Tourismus: «Schweiz Tourismus arbeitet gut» sagte er in einem Interview mit der *hotel + tourismus revue* (Cahier français, Seite 1). «Ich habe den Eindruck, dass sich in den letzten Jahren vieles verbessert hat und dass die Arbeit von Schweiz Tourismus immer effizienter wird.»

**ANDRÉ DOSÉ /** Swiss forciert Incoming-Tourismus

## Partner gewonnen

Interkontinental zu 80% ausgelastet, bei einer 30-prozentigen Reduktion der übernommenen Luftflotte: So beschrieb André Dosé, der Chef der Swiss, am Schweizer Ferientag das aktuelle Geschäft der neuen Airline. Der April liege deutlich über dem Businessplan, die Yields (Erträge) lägen deutlich über dem Ziel. In Japan und den USA startete die Swiss mit Preisaktionen von 20%. «Wir werden preislich flexibel bleiben», kündigte Dosé an. Das gelte auch für Restposten.

Die Marke «Swiss» sei mehr als nur ein Logo, betonte Dosé. Als Beispiel: Ihre Farbpalette für die Innenausstattung der Flugzeuge und der Verkaufsbüros ist auf die Schweizer Natur und Bergwelt bezogen. Begünstigt durch dieses Marken-Design will Dosé in Partnerschaft mit Schweiz Tourismus den Incoming-Reiseverkehr fördern. *KJV*



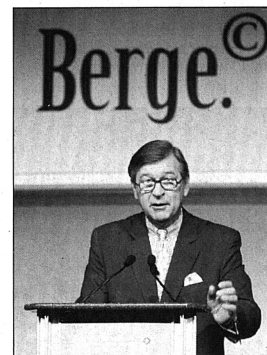
André Dosé, Direktor und Vorsitzender der Swiss-Geschäftsleitung.

**MARCEL OSPEL /** Auftritt des VR-Präsidenten der UBS

## Dynamik gefordert

«Sie helfen Ihren Kunden bei der Suche nach dem Glück», so sprach Marcel Ospel das Ferientag-Publikum an. Den Hoteliers auf der Suche nach Finanzierung umschrieb Ospel die geltende Politik seiner Bank: Der «nachhaltige Ertragswert» stehe im Zentrum. Die Notwendigkeit eines starken Cashflows ergebe sich aus der Notwendigkeit laufender Ersatzinvestitionen. Die UBS wolle der Branche durch transparente und mehr zukunftsgerichtete Finanzprodukte entgegenkommen.

Die touristische Nachfrage werde immer dynamischer, sagte Ospel. Die Antwort müsse in einer «konsequenten und trennscharfen Fokussierung auf Kundensegmente» bestehen. Denn: «Letztlich geht es um Inhalte.» Die Tourismus-Branche habe anspruchsvollere, weiter gehende Kundenbedürfnisse nicht genügend beachtet. *KJV*



Marcel Ospel, der Präsident des Verwaltungsrates der UBS.

**TREFFPUNKT DER TOURISTIKER** / Rund 830 Touristikerinnen und Touristiker kamen für den 5. Ferientag nach Crans-Montana. An diesem wichtigsten Schweizer Anlass der Tourismusbranche durfte auch gelacht werden. **FOTOS: CHRISTINE KÜNZLER**

# Marktplatz für alle Branchen-News

Foto: Swiss-Image



## BLICK IN DIE TOURISTISCHE ZUKUNFT

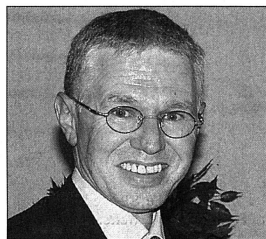
Vier Mitstreiter des Ferientags: Pierre Schwitzguebel, ST-Vize-Präsident, Jürg Schmid, ST-Direktor, Dick Marty, ST-Präsident, Ulrich Sinzig, ST-Verwaltungsrat (v.l.).



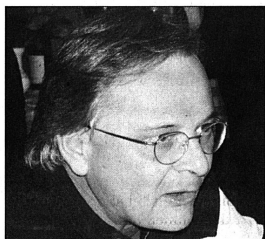
Strahlender Schweizer-Hotelier-Verein-Präsident: Christian Rey.



Hört sich für ihre Top-Hotels-Mitglieder um: Eva Fischer, Geschäftsführerin.



Aus dem Nachbarland: Roland Büchel, Liechtenstein Tourismus.



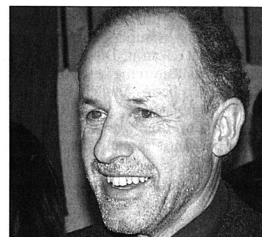
Beat Hagmann vertritt den Kanton Bern am Ferientag.

Foto: Swiss-Image

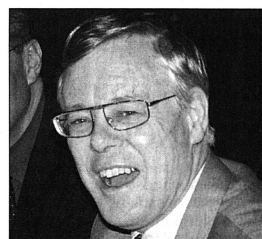


## FEU SACRÉ FÜR DEN TOURISMUS

Mit dem «Tourismus Award» von ST ausgezeichnet: Vorgezogene Ehre für Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, der im Herbst zurücktritt.



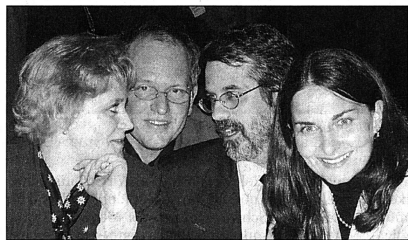
Mit Dreitagebart: Alberto Vonaesch, Direktor Ostschweiz Tourismus.



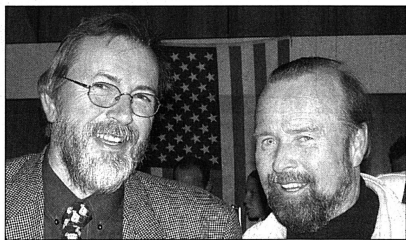
Ulrich Sinzig, ST-Verwaltungsrat und Chef Aare Seeland mobil AG.



Samuele Salm, VV St. Moritz, Urs Zenhäusern, Wallis Tourismus (v.l.).



Maria Makarova, ST Russland, Hansueli Kunz, BLS, Richard Schobinger, SBB, Astrid Imboden, Leukerbad Tourismus (v.l.).



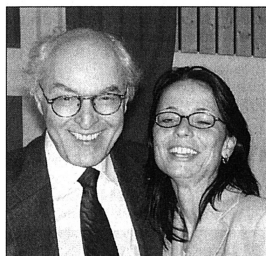
Zwei mit Bart: Niklaus Stuber, Schweizer Hotelier-Verein, Beat Krippendorf, Berater und Präsident Top-Hotels (v.l.).



Heimspiel: Walter Loser, Tourismusdirektor Crans-Montana.



La grande Dame du tourisme: Edith Strub, Direktorin Zürich Tourismus.



Berner unter sich: Raymond Gertschen, Bern Tourismus, Iris Huggler, Bern 2010.

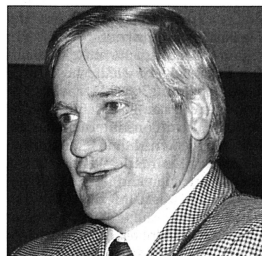


## BÜNDNER UND HEIMWEH-BÜNDNER

Hans-Kaspar Schwarzenbach, Direktor Arosa Tourismus, Ursula Maag, seit neuem bei ST für Markt Brüssel zuständig, Martin Nydegger, IG Engadin/Scuol (v.l.).



Immer guter Laune: Kristiane Jeltsch, Director of Sales, Seiler-Hotels.



Werner Affentranger, Hotelier und Präsident Interlaken Tourismus.



Wirbt für Olympia: Dres Von Weissenfluh, Generaldirektor Bern 2010.



## OUTDOOR-MÄNNER UNTER SICH

Haben sich einiges zu erzählen: Marcel Grandjean, Direktor der Schweizer Wanderwege, und Ruedi Jaisli, Leiter Local Operator Expo.02 (v.l.).



**SCHWEIZER TOURISMUS** / Der harte Schweizer Franken, die tragischen Ereignisse Ende 2001, mangelnde Zusammenarbeit und der Bedarf an Qualität machen dem Tourismus am meisten zu schaffen. Das zeigte sich in Crans-Montana. **CHRISTINE KÜNZLER**

# «Damit leben, dass die Schweiz teurer ist»

«Eins ist sicher: Die Kette der tragischen Ereignisse Ende 2001 zeigte einmal mehr, dass unser Land Teil eines Dorfes ist, das Welt heisst, und dass es nicht mehr eine geschützte Insel (...) abseits von Stürmen und anderen unzähligen Faktoren ist, welche wir nicht beeinflussen können.» Schweiz-Tourismus-Präsident Dick Marty zog in seiner Rede am 5. Schweizer Ferientag in Crans-Montana Bilanz. Aber nicht nur die tragischen Ereignisse machen den Schweizer Touristikern das Leben, beziehungsweise das Geschäft schwer. Auch der harte Schweizer Franken schafft Logiernächte-Verluste.

Der Euro, einst willkommen, weil er preislich Transparenz schaffen und das Teuer-Image der Schweiz widerlegen sollte, wirkt sich jetzt negativ aus. Denn nun habe der starke Schweizer Franken, gerade in Bezug zum Euro, das Ferienland Schweiz um 10% bis 20% – gegenüber unseren Nachbarn Österreich und Deutschland – verteuert. Das werten Marty und Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid als grossen Wettbewerbsnachteil nicht nur im Bezug auf die ausländischen Gäste, sondern auch auf die schweizerischen: Denn auch sie können jetzt günstiger Ferien machen in Österreich oder Deutschland.

## «WIR MÜSSEN KREATIVER SEIN»

«Wir können ein hervorragendes Produkt bieten, aber wenn unsere

Nachbarn, mit einem ähnlichen Produkt und einer Landschaft, die sich nicht sehr von der unseren unterscheidet, 15% bis 20% günstiger sind, ist es schwierig, lange standzuhalten», so Marty.

Um diesen Wettbewerbsnachteil wettzumachen, genüge Promotion allein nicht. «Jetzt erst recht», ermunterte Marty die 830 Touristikerinnen und Touristiker am Ferientag. «Geschickte Kommunikation und Zusammenarbeit», heisst die Devise. Platz für Sonderzügelein gebe es keinen mehr.

«Mittelfristig müssen wir wohl damit leben, dass die Schweiz 20% teurer ist als Österreich», so Schmid. «Wir müssen besser, kreativer und schneller sein als andere, sonst gehen wir unter.» Zum Vergleich: Österreich investiert 12 Millionen Euro in die Deutschlandwerbung, UK hat 35 Millionen Franken für die Auslandwerbung zur Verfügung. Er rät, auf lokaler und regionaler Ebene Politiker und Behörden im Rahmen einer Sensibilisierung auf die schwierige Situation im Schweizer Tourismus aufmerksam zu machen. Für Schmid ein «guter Beginn» ist die Bergkampagne, an der alle Regionen teilnehmen. «Ansonsten ist es schwierig, die ganze Schweiz für ein Projekt zu mobilisieren», so der ST-Direktor. Verbesserungspotenzial sieht er in Sachen Qualität: «Jemand, der sagt, er habe keine Zeit für Qualität, hat etwas Wesentliches nicht verstanden.»

## TRENDS LASSEN SICH IN DER SCHWEIZ UMSETZEN

Schmid zeigt Trends auf, von denen der Schweizer Tourismus profitieren kann. Authentizität, zum Beispiel. «Das Authentische existiert hier und jetzt, es ist unverwechselbar, glaubwürdig echt und ist eine Insel, in einer von Hektik und Reizüberflutung geprägten Alltagswelt.» Ökologie ist ebenfalls trendig: Die Menschen wollen gesund leben, sich in erster Linie und der Natur – wenn möglich – Sorge tragen. Das Ferienland Schweiz eigne sich, um Ökologie genussvoll zu erleben und ohne schlechtes Gewissen zu konsumieren. In ist Convenience: Das heisst, der Gast will die eigene knappe Zeit effizient geniessen. Dafür brauche er eine perfekte Organisation des Angebots, damit seine Wünsche maximal erfüllt werden könnten. Zusammengefasst: Swissness entspricht einem Trend. «In authentischer Umgebung



«PREISUNTERSCHIEDE ZU DEN NACHBARN WERDEN IMMER WICHTIGER»  
Dick Marty, Präsident von Schweiz Tourismus, thematisiert an der Mitgliederversammlung den harten Franken.

kann sich der Gast ökologisch vertraglich und mit höchster Convenience jeden erdenklichen Wunsch erfüllen», so Schmid. Diese Trends in einem Sommerangebot umsetzen heisst: «Die Natur erfahrbar, erlebbar machen und bei allen Dienstleistungen höchste Qualität bei Hard- und Softfaktoren bieten.» Für die konkrete Umsetzung bedeutet das: eine kompromisslose Kooperation, auf Stärken aufbauen und hundertprozentig kundenorientiert sein.

## DREI THEMENROUTEN GEPLANT

Ein weiterer Trend, den ST nutzen will, sind Themenrouten. «Luxury + Design» soll noch dieses Jahr lanciert werden. «Wine + Dine» soll nächstes Jahr und «Arts + Architecture» im 2004 realisiert werden. Das ST-Partnermodell für «Luxury + Design» steht: 100 000 Fr. von Swiss, 20 000 von Key Partnern und 5000 Franken von A-la-Carte-Partnern. Kernkampagnen in diesem Jahr sind der «Bergsommer»,

«Familien» und «Herbst». Partner, die bei allen drei Kampagnen mitmachen, erhalten 10% des Gesamtwertes als Bonus für Zusatzmarktauftritte. Allerdings müssen die Partner, die sich bei den Kampagnen beteiligen wollen, tiefer in die Tasche greifen als letztes Jahr. «Bis eineinhalbfach mehr», konstatiert der Thuner Tourismusdirektor Beat Anneler. «Es wird mir bald zu teuer, mitzumachen.»

Die Zusatzmittel, die ST vom Bund gesprochen bekam, werden in jene Märkte investiert, in denen Swissair eine Kommunikations-Lücke hinterlassen hat, die Swiss nicht füllen kann. Zum Beispiel werden Mandate in Australien und in Dubai erteilt. In New York wird die ST-Niederlassung mit zwei Stellen erweitert. Verstärkt werden auch die Büros in Los Angeles, Japan, Korea, Taiwan und China.

## Zwei Erfolge

Gut angekommen ist die Winterkampagne. Bis zu 40 000 Besucher täglich haben sich auf MySwitzerland.com Winterangebote angesehen. Die ST-Internetseite hat in allen Bereichen Erfolg: Durchschnittlich wird sie von mehr als 20 000 Visitors besucht, die im Durchschnitt 9 Minuten auf www.MySwitzerland.com verweilen. Die Site gibt es mittlerweile in neun Sprachen. Neu können lokale Reservationssysteme integriert werden. Das ist für ST-Mitglieder kostenlos. CK

## Personelles

«Merci Gody» – mit diesen Worten, gross an die Wand projiziert, wurde die Arbeit von Gottfried F. Künzi, bis Ende September noch Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, am Ferientag offiziell gewürdigt. Verabschiedet wurde auch Barbara Rigassi, die das Seco im ST-Verwaltungsrat vertreten hat. Dick Marty jedoch glaubt daran, «dass sie in ein paar Jahren wiederkommt, weil sie den Tourismus nicht vergessen kann». CK

## Facts & Figures 2001

Präsenz in 20 Märkten  
14 Märkte – Mandate  
200 Businesspläne mit Key Accounts  
16 000 MySwitzerland-Visitors täglich auf 20 führenden Internetportalen  
540 Mitglieder  
1344 Journalisten und 90 TV-Crews  
73 Medienkonferenzen

## Prognosen

für 2002 und 2003

Insgesamt	02	-1.5%
	03	+1%
Winter	01/02	-4.5%
	02/03	+2%
Sommer	02	+1.5%
	03	0%

**DAVID BOSSHART** / Mehr Design und Kunst, mehr Intimität und Atmosphäre und bessere und schnellere Verbindungen: So sieht der Trendforscher vom Gottlieb Duttweiler Institut die (touristische) Zukunft. **CHRISTINE KÜNZLER**

# Muss, wer mithalten will, auch mitspielen?

«Es sind die Storys und Geschichten, die die grössere Wirkung haben als die Berge und die Seen. Oder haben Sie schon einmal mit einem Berg oder einem See Sex gehabt?» David Bosshart, Leiter des Gottlieb Duttweiler Instituts in Zürich, zieht so die Aufmerksamkeit der Touristikerinnen und Touristiker gleich von Beginn an auf sich. Seine erste These ist – aus touristischer Sicht – eine positive: Das Mobilitätsbedürfnis, macht der Trendforscher aus, nimmt zu. «Reisen ist ein Grundbedürfnis, das niemand stoppen kann – unterwegs sein aus Freude, Zwang, Lust ist für immer mehr Menschen der Alltag: real und virtuell.» Aber – einiges verändert sich: High Tech kommt immer mehr, Individualisierung, Ökonomisierung und Flexibilisierung werden zu Megatrends und die persönlichen Ressourcen wie Geld, Zeit, Raum und mentale wie physische Energie werden immer wichtiger.

Der Mythos «schneller – billiger – besser», stirbt, prophezeit Bosshart. Denn die drei Elemente gehen nicht mehr auf, es verbleiben nur noch zwei: Entweder schneller und besser oder billiger und schneller. Alles ist überall möglich: Junge Briten feiern Discount-Weekend-Parties in Barcelona oder Amsterdam. Schneewelten laden in London oder in Japan zum Skifahren ein. «Wir haben viel mehr Wahlmöglichkeiten und je mehr wir haben, je mehr wollen wir.» Der Tourismus, so der Trendforscher, «wird zu einem gigantischen Kampf gegen die Langeweile». So gelte es denn, Magnete zu setzen.

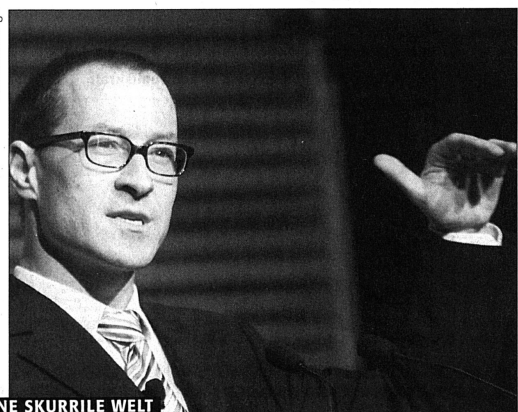
Die Unterschiede zwischen real und künstlich lösen sich immer mehr auf. Die Leute machen lieber angenehme Ferien in einer künstlichen, als unangenehme in einer natürlichen Welt, so Bosshart. «Starke Ikonen» seien gewünscht. «Künftig fragt man nicht

mehr «Wo lebst du?» sondern «Wer hat dein Design gemacht?»

Der Tourismus im globalen Attraktionspiel funktioniert wie die anderen Freizeit- und Unterhaltungsbereiche nach den Regeln der Superstar-Economics. Die Welt, werde mehr denn je als eine Parkanlage erlebt: Vergnügungspark, Einkaufspark, Naturpark, Wohnpark, Tierpark, Autostadt und so weiter. Anti-Aging und Körperlichkeit sind Schlüsselthemen und die Treiber zu dieser Entwicklung: «Immer mehr werden vollfit alt.»

Das Fazit, das Bosshart den Touristikerinnen und Touristikern mit auf den Weg gibt, tönt eigentlich recht realistisch und nachvollziehbar: verstehen, vereinfachen, vertrauen, vernetzen – diese vier V sein Voraussetzung für den Erfolg. Die Frage ob, wer beim touristischen Attraktionspiel mithalten will, mitspielen muss, sei hier bewusst offen gelassen.

Foto: Swissimage



EINE SKURRILE WELT

Die Welt, die David Bosshart skizziert, scheint wenig einladend.

**HOTELLERIE** / Erfolg hat, wer sich voll auf seine Stärken konzentriert

## Keine halben Sachen machen

«Spezialisierung ja, aber nur voll und ganz»: Das ist die – nicht gerade überraschende – Bilanz aus dem Themenforum «Hotellerie – Führt Spezialisierung zum Erfolg?». Die drei Forumsgäste, die neben dem redigierten Moderator Beat Krippendorf jeweils kurz zu Wort kamen, argumentierten alle in diese Richtung: «Wellness hat man nicht, man muss sie leben», stellte etwa Beat Anthamatten vom Hotel Ferienart Walliserhof in Saas Fee fest. Philipp Bärtschi vom Davoser Kinderhotel Muchetta betonte, dass jeder Hoteller seine strategische Erfolgsposition definieren und sich die Frage stellen müsse, wie er sich von seinen Mitbewerbern unterscheiden könne. Und Daniel Füglistler vom «See & Parkhotel Feldbach» in Steckborn warnte davor, den Seminarismus bloss als «Lückenbüsser für tote Zeiten» misszuverstehen.

Die hundertprozentige Ausrichtung auf die Kernkompetenz betrifft nicht nur den Hoteldirektor, sondern auch seine Mitarbeiter: Sie alle sollten sich mit der Spezialisierung des Hauses identifizieren können. Also: Kein Kellner der alten Schule im Kinderhotel, beispielsweise. In die gleiche Richtung führte der Ratschlag von Daniel Füglistler: «Dulden Sie keine Mitarbeiter, die den Spass an der Arbeit verloren haben.» SST

«**BEST PRACTICES**» / Erfolgsgeschichten aus der Weissen Arena, vom Thunersee und aus Zermatt bot dieses Themenforum. **KARL JOSEF VERDING**

## Erfolg mit Ideen und Taten

Reto Gurtner, der Chef und Inspirator der Weissen Arena AG von Flims/Laax/Falera, sprach am «Best Practices»-Forum über die Informatik als strategisches Verkaufsinstrument. Gurtner kam angemessen dekoriert an: Ein paar Tage vorher hatte das «Computerworld Honors Program» seiner Weissen Arena eine weltweit begehrte US-amerikanische Auszeichnung für Neue Medien verliehen. Das einzige Schweizer Unternehmen mit der gleichen Auszeichnung ist die ETH Zürich. Gurtners neueste Entwicklung betrifft in seinen Worten «den Schlüssel: das Kunden-Beziehungs-Management». Das neue Design der Kundenbindung für die Weisse Arena beinhaltet als wichtigstes Element ein unmittelbares Rating der Leistungen der Destination durch ihre Clubmitglieder auf der Website. – Was war und was wird wichtig im Tourismus gemäss Gurtner? «Gestern: der Preis. Heute: die Qualität. Morgen: das Design.»

Zermatt war mit seiner Sommerkampagne für Wintertouristen als «Practice»-Referenz an dieses Ferientag-Forum eingeladen. Sein Tourismusdirektor Roland Imboden schilderte eine Ausgangslage, die viele Schweizer Berg-Resorts kennen: Die Wertschöpfung im Winter ist wesentlich höher; und viele Wintergäste kennen den Sommer an diesem Ort gar nicht. Imboden liess im Winter 50 000 Sommer-Kampagnen-Plakate im B12-Format bis hin zur Lötschberg-

Foto: Karl Josef Verding



### PERMANENTE INNOVATION

Reto Gurtner faszinierte das Publikum und den Vizedirektor von Schweiz Tourismus, Michel Ferla (links), durch seine Informatik-Neuheiten für die Weisse Arena.

Tunneleinfahrt aufhängen und 20 000 Wettbewerb-Karten für Zermatter Gäste drucken. 56% der verteilten Karten kamen ausgefüllt zurück; 76 Hotels und alle Bergbahnen machten mit. Zwischen 7000 und 10 000 zusätzliche Sommer-Logiernächte wurden generiert, schätzt Imboden.

Eine märchenhafte Energie hat die Thunersee-Region erfasst. Schweiz Tourismus (ST) war mit seiner Familienkampagne an die Destinationen gelangt «und wir hatten nichts», erinnerte sich Manfred Fasnacht vom Schiffsbetrieb

BLS Thuner- und Brienersee am «Best Practices»-Forum des ST-Ferientags. Auf dem See fährt jetzt das Drachenschiff. Sein Medienerfolg mit 200 Artikeln und vielen bewegten Bildern führte im Januar 2001 zur Gründung der «Fabelhaften Erlebnisregion Thunersee» mit – unter anderem – Drachentpunkten und Sammelkarten. Gemäss der weiteren Projektierung wird ein Eiscrème-Schiffs-Sponsor den Captain-Iglu-Liner lancieren, und diesem wird – ebenfalls neu auf dem Thunersee – ein Emmentaler-Schiff begegnen.

**CONTENT** / ST forderte seine Partner auf, laufend Daten zu liefern

## Eher ein Appell als ein Forum

«Content is everything!», mit dieser Aussage wandte sich Eva Brechtbühl, Mitglied der Geschäftsleitung von Schweiz Tourismus (ST), an die versammelte Tourismusgemeinde. Unter ihrer Leitung stellten die ST-Mitarbeiter Roland Baumgartner, Vasja Zalokar und Pascal Bieri dar, wie wichtig es ist, dass die touristischen Partner ST laufend mit ihren aktuellen Inhalten beliefern. «ST distribuiert guten Content weltweit – kostenlos – digital», warb Eva Brechtbühl in eigener Sache. Neben MySwitzerland.com arbeitet ST mit Kommunikationskanälen wie Travelocity.com oder Teletext.

«Basis-Content können Sie direkt eingeben, verwalten und selber wieder gebrauchen»: Mit diesem Argument forderte Pascal Bieri die Tourismusorganisationen auf, via «Data Network» Basis-Daten wie Veranstaltungskalender, Wintersportberichte oder Top Tipps in die ST-Datenbank einzuspeisen und Adressen zu aktualisieren.

Für Bilder und Texte, die Tourismusorganisationen bei ST abliefern, gilt: Je professioneller sie gemacht sind, desto schneller können sie online geschaltet werden. Wie Vasja Zalokar erläuterte, sollen Texte einen hohen Informationsgehalt aufweisen, aber dennoch begeisternd wirken. SST

Kontakt Content Services: news@switzerland.com

Anzeige

## Nur Mut.

Ihre besten Ideen sind gefragt.

Sind Sie der Innovative Touristiker In Person? Hat sich Ihr Hotel- oder Restaurantprojekt zum unverzichtbaren Publikumsmagneten gemausert? Oder konnte dank der von Ihnen realisierten Infrastruktur touristisches Potential erschlossen werden?

Es ist Zeit, dass Sie gewinnen.

## Bewerben Sie sich jetzt!

Verliehen wird der

**MILESTONE. TOURISMUSPREIS SCHWEIZ.**

In den Kategorien «Lebenswerk einer Persönlichkeit», «Herausragendes Projekt» und «Nachwuchskraft mit aussergewöhnlichen Leistungen».



**seco**

Staatssekretariat für Wirtschaft  
Secrétariat d'Etat à l'économie  
Segretariato di Stato dell'economia  
State Secretariat for Economic Affairs

Schweizer Tourismus-Verband  
Fédération suisse  
Federazione svizzera  
du tourisme del turismo

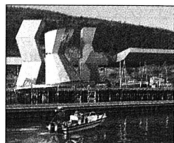
Tourismuspreis Schweiz  
Prix du tourisme suisse  
Premio del turismo svizzero  
Premi dal turissem svizzer



www.htr-milestone.ch

Bewerbungsunterlagen im Internet unter [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) oder Telefon 031 370 42 16 • Einsendeschluss: 31. Juli 2002





**SICHERHEIT** / Das Sicherheitsdispositiv an der Expo.02 soll den Besuchern grösstmögliche Sicherheit bieten. **SEITE 9**



**VICTORIA JUNGFRAU AG** / Die Bilanz 2001 ergibt leicht mehr Umsatz, weniger Logiernächte und Gewinn. **SEITE 11**

**Tourismus  
Hotellerie**

## hotel+tourismus revue

### KURZ UND BÜNDIG

#### Geringere Frequenzen in Corviglia.

Die Luftseilbahn Corviglia-Piz Nair St. Moritz AG erzielte im Geschäftsjahr 2000/01 Einnahmen (Bahn, Sesselbahn, Restaurants und Aktivzinsen) von 3,15 Millionen Franken, wie die «Südschweiz» berichtete. Das sind 9,2% mehr als im Vorjahr – trotz wetterbedingt etwas geringeren Frequenzen. Die Luftseilbahn war während 261 Tagen, die Sesselbahn während 143 Tagen in Betrieb. Auf der Luftseilbahn wurden im Sommer und Winter zusammen 207 722 Personen befördert, im Winter auf der Sesselbahn deren 509 077. Mit 2,11 Millionen Franken überstieg der Verkehrsertrag wieder die Zwei-Millionen-Grenze. **TRU**

#### Neuregelung des Fährbetriebs.

Bis Ende Oktober kann zwischen Schaffhausen und Feuerthalen ZH eine Fähre über den Rhein verkehren. Allerdings darf sie nur bis 19 Uhr beim stadtnahen Schaffhauser Salzstadel anlegen. Bis 22 Uhr können die Passagiere weiter rheinaufwärts beim «Lindli» aussteigen. Es wurde befürchtet, die Fähre könne spät abends zum reinen Zubringer für ein Nachtlokal am Feuerthalen Rheinufer werden, was man den Anwohnern auf der Schaffhauser Seite nicht zumuten wollte. **TRU/sda**

#### Furka Oberalp Bahn lanciert neues Angebot.

Mit dem «FO-Erlebnis Pass» können bis Dezember die Leistungen der Furka Oberalp Bahn und ihrer 54 Partner genutzt werden. Zur Verfügung stehen sämtliche Bergbahnen zwischen Brig und Disentis, viele Postautolinien und mehr als 30 Sport- und Freizeitanlagen. Mit dem Pass kann man auch 14 Museen besuchen oder gar ins Kino gehen. Primäres Ziel der Aktion ist, das im Vergleich zum Winter eher flau Sommergeschäft und den regionaltouristischen Verkehr zu beleben, wie Armin Agten, stellvertretender Marketingleiter bei der FO, gegenüber dem «Walliser Boten» sagte. **TRU**

#### Affäre Téléverbier beendet.

Unter die Téléverbier-Affäre, welche die Walliser Justiz mehrere Jahre beschäftigt hat, ist ein Schlussstrich gezogen worden. Die Parteien einigten sich aussergerichtlich. Angesichts dessen schrieben der zuständige Richter und der Staatsanwalt den Fall ab. **MG/sda**

#### Walliser Tourismus nach wie vor an Olympischen Spielen interessiert.

Walliser Tourismuskreise haben ihr anhaltendes Interesse an Olympischen Winterspielen der Kantonsregierung brieflich mitgeteilt. Eine offizielle Bewerbung sei damit nicht verbunden, meint der Marketing-Verantwortliche von Valais-Tourisme, Yvan Aymon. Vor dem Entscheid des Olympischen Komitees im Sommer nächsten Jahres bezüglich des Veranstalters der Winterspiele 2010 werde keine Kandidatur lanciert. **MG/sda**

Foto: zvg



#### SPORTARENA LEUKERBAD

Für die Zukunft der Sportarena ist das Erlangen des Status «Nationales Eissportzentrum» von grosser Bedeutung.

**LEUKERBAD** / Die Sportarena konnte fürs Erste vor der Schliessung bewahrt werden. Jetzt gehts um den Status «Nationales Eissportzentrum». **FABIANNE TRUFFER**

## Die Million ist beisammen

Die Sportarena von Leukerbad ist gerettet. Zumindest schon mal auf dem Papier. 1 Million Schweizer Franken für die Gründung einer Stiftung sind gezeichnet, wie Tourismusdirektor Peter Salzmann bestätigt. Während den letzten zwei Monaten wurde in Leukerbad eifrig Geld gesammelt, um die im Konkurs stehende Sportarena in den Händen von Leukerbädern zu wissen und sie so vor der Schliessung zu bewahren. Trotzdem können die Badener das Kapitel Sportarena noch nicht schliessen. Für die Zukunft der Sportarena ist nämlich das Erlangen des Status als Nationales Eissportzentrum sehr wichtig. Dem Wallis wurden als Geste für die abgelehnte Olympiakandidatur 4 Millionen Franken als Bundes-Zustupf für

ein solches Zentrum versprochen. «In Leukerbad steht dieses Zentrum schon zu 95%», sagt Peter Salzmann. Trotzdem stehen die Chancen schlecht für Leukerbad. Denn das Aussen-Eisfeld entspricht nicht genau der gewünschten Grösse und der erhoffte Zustupf von 4 Millionen Franken aus dem Fonds soll nur einer Neu-Investition zugute kommen, was in Leukerbad nicht der Fall wäre.

#### CHAMPÉRY LIEFERTE EINE LIGHT-VARIANTE AB

Im Bestreben, besagten Status zu erlangen, hat das Leukerbader Eissportzentrum Konkurrenz bekommen: Champéry, welches seine Anlage aber

zuerst noch bauen wollte und eine dementsprechende Eingabe machte. Doch die Zweifel um die Finanzierung des Projektes wurden mittlerweile zu offensichtlich. Das Unterwalliser Dorf steht ebenfalls auf der Liste der Gemeinden mit kritischen Finanzwerten und vorgeschlagener permanenter Überprüfung der Einhaltung des Finanzplanes (gemäss PUK, 2000). Champéry lieferte nun dem Staatsrat eine Light-Variante ab, indem es auf das vorgeschriebene Aussen-Eisfeld verzichtet, die drei Curlingbahnen renoviert und aus dem gedeckten Eisfeld eine Eishalle macht. Doch ein Hockeyschläger alleine macht noch kein Tor ...

#### DAS HERZ DES SPORTKONZEPTES

«Leukerbad ist bekannt für sein umfassendes Angebot und eine Top-Betreuung», sagt Peter Salzmann selbstbewusst über seine Station. Neben den drei Eisflächen, den drei Indoor-Tennisplätzen, der Leichtathletik-Rundbahn und dem Fussballplatz bei der Sportarena bieten die nordischen und alpinen Wintersportmöglichkeiten auf der Gemmi wie auch auf der Torrent zusätzliche Sportmöglichkeiten. Im Reha-Zentrum befindet sich zudem das Swiss Olympic Medical Center, betreut von Hans Spring, dem Chefarzt der Schweizer Skinationalmannschaften.

Der Entscheid des Staatsrats wird in den nächsten Tagen zeigen, wer den begehrten nationalen Status erhält.

### Projekte für eine nachhaltige Lösung

Wie andere öffentliche Sportanlagen auch, konnte die Sportarena noch in keinem Jahr kostendeckend geführt werden. So stand 1999 Leukerbad Tourismus mit 22 Millionen Franken Schulden da, verursacht durch die Sportarena. Mit den Gläubigern konnten die Schulden bis auf die Hälfte saniert werden. Auch die Grundpfandgläubigerin war bereit, auf die Hälfte der Forderungen zu verzichten und verlangte 3,5 Millionen Franken, die aber bis Ende Mai 2001 nicht aufgebracht werden konnten. So wurde am 31. Mai 2001 der Konkurs über die Sportarena verhängt. Die Gründung

der Stiftung «Sportanlagen Leukerbad» soll zur Rettung beitragen, indem die 3,5 Millionen Franken doch noch aufgebracht werden, davon mindestens 1 Million in bar aus Leukerbad.

In einer beispiellosen Aktion haben nun die Bewohner von Leukerbad, die Gewerbetreibenden, Hotelbetriebe und verschiedene Leistungsträger in Leukerbad diese Summe zusammengetragen. Nun wird in Leukerbad eifrig an verschiedenen möglichen Projekten zu einer nachhaltigen Lösung für eine rentable Sportarena gearbeitet. **FT**

**STUDIE** / Volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus im Appenzell

## 100 Mio. Franken und 2000 Jobs

Nach dem bundesrätlichen Nein zur beantragten Spielcasino-Konzession ist die Finanzquelle Spielcasino Herisau versiegt. Die Marketinganstrengungen mussten reduziert werden. Jetzt hoffen die Ausserrhodener Tourismus-Verantwortlichen auf vermehrte finanzielle Unterstützung durch den Kanton.

Max Nadig, Präsident des Verbands Appenzellerland Tourismus AR, wies bei der Präsentation einer von Thomas Bieger, Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Universität St. Gallen, erarbeiteten Studie darauf hin, dass der Tourismus in Ausserrhoden in den 90er-Jahren nach einer zuvor positiven Entwicklung empfindliche Rückschläge habe in Kauf nehmen müssen. Die Zahl der Übernachtungen sei in Ausserrhoden um 100 000 auf 200 000 gesunken; demgegenüber wurde in Innerrhoden in den letzten Jahren eine Zunahme bei den Übernachtungen registriert. Der Anpassungsdruck sei gross, sagte Nadig und betonte, wie wichtig eine gezielte Förderung des Tourismus sei.

#### TOTAL 500 000 LOGIERNÄCHTE

Im Tourismus werden in beiden Appenzell rund 100 Millionen Franken erwirtschaftet. Gegen 2000 Arbeitsplätze sind direkt vom Tourismus abhängig; das sind in Ausserrhoden immerhin 9% und in Innerrhoden 15,5% sämtlicher Arbeitsplätze. Thomas Bieger unterstrich, dass der Anteil des Tourismus am Volkseinkommen in Innerrhoden 10% und in Ausserrhoden 4% betrage. Die Studie geht von insgesamt 500 000 Logiernächten aus. 300 000 davon entfallen auf den eigentlichen Übernachtungstourismus, die restlichen auf den Kurbereich sowie die Parahotellerie. Beim Tagestourismus geht die Studie davon aus, dass jährlich 2,2 Millionen Tagesgäste das Appenzellerland besuchen. Mit rund 1,3 Millionen Tagesausflüglern hat hier Innerrhoden die Nase vorne.

Aufgrund der Studie kam Thomas Bieger zum Schluss, dass der Tourismus in Ausserrhoden in der Politik einen zu tiefen Stellenwert habe. Die wirtschaftliche Bedeutung des Tagestourismus und der rückläufige Aufenthaltstourismus erfordere strategische Entscheidungen. Notwendig wären zudem zusätzliche Kristallisationspunkte, etwa neue starke Hotels und Attraktionen wie weitere Themenwanderwege oder Angebote im Gesundheitsbereich. **JB**

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

**Dies ist ein Erfolgsmittel!**  
**Wählen Sie 031 370 43 40**



**Beratung SHV**

Ihr Partner  
für Organisations- und Küchenplanung

Schweizer Hoteller-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44

**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](mailto:info@luzern-hotels.ch) • [www.luzern-hotels.ch](http://www.luzern-hotels.ch)

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

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

**FORUM.CH**

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

Kasimir-Pfyffer-Strasse 1  
Postfach 7151, CH-6000 Luzern 7  
Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70  
[admin@forum.ch](mailto:admin@forum.ch), [www.forum.ch](http://www.forum.ch)



## Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

### Jetzt anmelden

### Mitarbeiter Empowerment 1. Zyklus

#### Ziele

Weiterbildung wirkt der oft grossen Überforderung im hektischen Berufsalltag entgegen und macht die Mitarbeiter zufriedener und motivierter. Dies wiederum führt zur Verminderung von Fluktuationen und fördert gleichzeitig den Führungsnachwuchs für die gesamte Branche.

#### Zielgruppe

Der Seminarzyklus richtet sich an MitarbeiterInnen aus der Hotellerie und dem Tourismus, die sich berufsbegleitend weiterbilden und erste Führungsaufgaben in einem Betrieb übernehmen möchten.

15.–17. Mai 2002	Unit 1 Führung Modul A
19.–21. Juni 2002	Unit 1 Führung Modul B
14.–16. August 2002	Unit 2 Marketing Modul A
18.–20. September 2002	Unit 2 Marketing Modul B
13.–15. November 2002	Unit 3 Rechnungswesen Modul A
Frühjahr 2003	Unit 3 Rechnungswesen Modul B

#### Zulassung

Die Teilnehmenden haben eine abgeschlossene Berufslehre im Hotel- oder Gastgewerbe und praktische Erfahrung. Andere Qualifikationen werden von Fall zu Fall überprüft. Pro Kurs sind maximal 20 Teilnehmende zugelassen. Die Aufnahme erfolgt nach Eingang der Anmeldung.

#### Referenten

Qualifizierte Didakten und in der Praxis erfahrene Trainer teilen sich in die Vermittlung der speziell für diese Zielgruppen definierten Module. Unit 1: Jürg Egli, Zürich, Manfred Kölsch, Bern, Peter B. Grossholz, Bern

#### Durchführungsort

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3602 Thun, 033 227 77 77, [www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch)

#### Kursdauer

Pro Unit 3 Tage:  
1.: 09.00–17.30; 2.: 08.30–17.30; 3.: 08.30–17.00

#### Kosten

Zyklus 18 Tage, CHF 4500.–, Unit 6 Tage, CHF 1750.–, Modul 3 Tage, CHF 900.–

#### Prüfungsgebühr

CHF 300.–. Diese wird anteilmässig pro Modul erhoben. Zusätzlich Kursgeldpauschale für Unterkunft, Verpflegung, Getränke, Infrastruktur, Dokumentation.



### Mitarbeiter Empowerment 2. Zyklus

14.–16. August 2002	Unit 1 Führung Modul A
18.–20. September 2002	Unit 1 Führung Modul B
13.–15. November 2002	Unit 2 Marketing Modul A

### Mitarbeiter Empowerment 3. Zyklus

13.–15. November 2002	Unit 1 Führung Modul A
-----------------------	------------------------

**Ab dem 1. Zyklus  
dabei sein?  
Anmeldung noch  
möglich!**



HOTELA unterstützt  
Ihre berufliche Weiterbildung

Bitte senden, faxen oder mailen Sie Ihre  
Anmeldung an  
Schweizer Hotelier-Verein  
Weiterbildung  
Postfach  
3001 Bern  
Tel. 031 370 41 11  
Fax 031 370 42 62  
[weiterbildung@swiss-hotels.ch](mailto:weiterbildung@swiss-hotels.ch)  
[www.weiterbildung-shv.ch](http://www.weiterbildung-shv.ch)



Michèle Galmarini  
Weinbergstrasse 37  
CH-8006 Zürich  
Tel. +41-1-261 00 66  
Fax +41-1-261 50 05  
[www.barfachscheule.ch](http://www.barfachscheule.ch)

SA 14559/262595

### Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in  
England USA Kanada Australien  
Neuseeland Frankreich Italien  
A+R Frischknecht Tel 01/626 39 58 Fax 01/626 54 45  
Isenacher 13, 8712 Stafa [www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)



International College of  
Hotel Management

#### ATTENTION

### Swiss Hotel School Diploma Graduates

Obtain a Bachelor Degree in Australia from  
International College of Hotel Management.  
Work placements are available.  
Online study is possible.  
Pathways to Masters Degrees are open  
to Degree holders.

For further details please contact  
International College of Hotel Management  
GPO Box 249  
Adelaide SA 5001 Australia

Tel: +61 8 8223 6039  
Fax: +61 8 8224 0984  
Email: [admissions@ichm.edu.au](mailto:admissions@ichm.edu.au)  
Website: <http://www.ichm.edu.au>

145916/41422

## ANZEIGEN

**Verbeulte Legumier?** Wir reparieren polieren versilbern  
**SILBAG AG**  
Grossmatte-Str. 24, 6014 Littau  
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44  
Mail: [silbag@tic.ch](mailto:silbag@tic.ch)

...

### Wunderschöne Terraspflanzen

Infolge Umbaus des Kunsthaus-Restaurants in Zürich verkaufen wir günstig einmalig schöne, grosse, kräftige Palmen, Oleander, Oliven-, Orangen- und Zitronenbäume mit dazu passenden Terrakotta-Töpfen einzeln oder en bloc.

Gerne erteilt 01 487 14 54 weitere Auskünfte.

148518/51586

## BAZAR

Ausstellungs- und Occ.-  
Egro-Kaffeemaschinen

### Lagerabverkauf

Fr. 500.– Belohnung für jede bis 30. April 2002 gekaufte Kaffeemaschine aus unserem Occ.-Abverkauf von Leih- und Mietmaschinen zu den ohnehin schon günstigen Konditionen!

Kontaktieren Sie uns heute noch, damit unser Aussendienst mit Ihnen zusammen Ihre Bedürfnisse abklären kann.

**ACHTUNG:** zeitlich limitierte Aktion!

Egro AG, 5443 Niederrohrdorf,  
[www.egro.ch](http://www.egro.ch), Tel. 056 485 95 95,  
Fax 056 485 95 19  
E-mail: [cmsales@egro.ch](mailto:cmsales@egro.ch)

148117/105520

**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 Réception vorbereitet. Im Anschluss des Seminars erhalten Sie einen Attest.

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

**Preis**  
Fr. 2'650.- inkl. 10 Tage Seminar, Seminardokumentation, Mittagessen und Pausenverpflegung.  
Weitere Informationen unter [www.gastrouisse.ch/weiterbildung](http://www.gastrouisse.ch/weiterbildung)  
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: [weiterbildung@gastrouisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrouisse.ch)



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressauve  
F-79370 CELLES/BELLE  
Telefon: 0033-5-49-279 275  
Fax: 0033-5-49-272 179  
E-Mail: [cciel@mellecom.fr](mailto: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

## HOTEL-HANDELSSCHULE SHV \*\*\*\*\*

**Infoanlass:**  
30.5., 18 h  
Anmeldung erwünscht

Vom Diplom Hotelsekretär/in bis zum KV-Abschluss, inkl. internationale Sprachdiplome.

Minerva Zürich · Scheuchzerstrasse 2 · 8006 Zürich · Telefon 01 368 40 20  
[www.minervazuerich.ch](http://www.minervazuerich.ch) · [info@minervazuerich.ch](mailto:info@minervazuerich.ch)  
Zürich · Luzern

**MINERVA**  
EIN INSTITUT DER AKAD-KS GRUPPE  
SCHULE FÜR CHANCEN



## Kein Ausbau des Kongresszentrums

**Davos.** Das Kongresszentrum Davos soll in den nächsten fünf Jahren gemäss dem Vorsteher des Hochbaudepartementes, keine Erweiterung erfahren, schreibt die «Südostschweiz». Die von der Gemeinde Davos sowie Davos Tourismus in Auftrag gegebene Machbarkeitsstudie zeige beispielsweise auf, dass neue Bettenkapazitäten als Folge der Schwankungen im Jahresauslastungsverlauf nur schwer zu realisieren seien. *MG*

## 400 000 Franken für Clean-Energy

**St. Moritz.** Mit einer zugesicherten Finanzhilfe von 400 000 Franken des Staatssekretariates für Wirtschaft (seco) soll das Projekt «Clean-Energy St. Moritz» unterstützt werden. Wie der «Engadiner Post» zu entnehmen ist, steht im Prüfungsbericht des seco unter anderem, dass innovative Gesuche, welche die Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit des Schweizer Tourismus primär angehen, selten seien. *MG*

## FOB lanciert «Erlebnis-Pass»

**Brig.** Die Furka Oberalp Bahn lanciert zusammen mit ihren 54 Partnern zwischen Brig und Disentis den «FO-Erlebnis Pass». Unter dem Motto «das Ticket für Jung und Alt im Herzen der Alpen» seien «sämtliche Bergbahnen» in den «drei Regionen im Herzen der Schweizer Alpen», sowie «zahlreiche Postautolinien, 30 Sportanlagen sowie 14 Museen und ein Kino vereint», schreiben die FOB in einer Pressemitteilung. *MG*

## Neuer Partner für BTI

**Zürich.** «Sita Kuoni India» ist neuer Indien-Partner der «Business Travel International BTI». Wie die BTI in einer Pressemitteilung schreibt, soll diese Partnerschaft den weltweiten BTI-Verbund sowohl auf globaler wie auch auf regionaler Ebene stärken. Gemäss David Radcliffe, CEO von BTI global, würde Indien ein immer bedeutenderer Markt für Kunden, die im Technologie- und E-Commerce-Bereich tätig seien. *MG*

## Auflösung des Tourismusvereins

**Meiringen.** Den Verein Meiringen-Haslital-Tourismus gibt es nicht mehr. Die Auflösung des fast 100-jährigen Vereins beschlossen die Mitglieder einstimmig. Wie die «BZ» schreibt, gehören die Mitglieder nun dem jungen Verein «Alpen Region» der touristischen Dachorganisation Brienz-Meiringen-Hasliberg an. Dieser hat sich bereits in seinem ersten Jahr einen Gewinn von 137 000 Franken zum Ziel gesetzt. *MG*

## Aktienkapital wird erhöht

**Bern.** Die Kongress + Kursaal Bern AG als Eigentümerin der Hotel Allegro Bern AG und Mehrheitsaktionärin (55%) der Grand Casino Kursaal Bern AG, will eine nominale Aktienkapitalerhöhung von 1 087 500 Franken auflegen. Damit soll das Aktienkapital auf rund 3 262 500 Franken erhöht werden. Als zukünftige Betreiberin des «Grand Casino» will die Kongress + Kursaal Bern AG das Casino im Juli eröffnen. *MG*

**EXPO-SICHERHEIT** / Die Zusammenarbeit zwischen öffentlicher Sicherheit und Expo.02 basiert auf einem jahrelang erarbeiteten Konzept, das die Besucher schützen, nicht aber durch einen polizeilichen Belagerungszustand verunsichern soll. **TONI RÜTTI**

# «Grösstmöglicher Besucherschutz»

Laut François Gaudy, Chef Regionalpolizei Seeland/Berner Jura, bietet das auf Grund der Budgetvorgaben von der Expo-Direktion und den kantonalen und kommunalen Behörden entwickelte Sicherheitskonzept «grösstmöglichen Besucherschutz», jedenfalls aus heutiger Sicht. Laut Monika Schneeberger, Direktorin Murten Tourismus, sind alle sicherheitsrelevanten Aspekte aus touristischer Sicht, namentlich eine rasche und umfassende Information im Katastrophen- oder Unglücksfall, ins vorliegende Expo-Sicherheitskonzept eingeflossen. So wie Samuel Kocher, Direktor Tourismus Biel Seeland, das Sicherheitskonzept von seiner Warte aus beurteilen kann, entspricht es durchaus den Bedürfnissen. Die endgültige Beurteilung müsse allerdings Fachleuten des Sicherheitswesens überlassen werden. Marcel Vallotton, Direktor Office du Tourisme Yverdon-les-Bains, sagt: «Grundsätzlich vertraue ich auf die Sicherheitsverantwortlichen und deren Konzept. Ich erwarte aber auch, dass sie die Verantwortung für all ihre Entscheide übernehmen, wenn etwas schief

laufen sollte.» Yann Engel, Direktor Neuenburg Tourismus, ist überzeugt, dass sicherheitstechnisch gute Arbeit geleistet wird.

Expo.02-Mediensprecherin Marina Villa sagt dazu: «Nach den Ereignissen vom letzten Herbst in New York, Washington und auch im schweizerischen Zug haben wir das Sicherheitskonzept nochmals genau durchleuchtet. Wir kamen dabei zum Schluss, dass es den aktuellen Erfordernissen entspricht.»

Das Gesamtkonzept lasse Raum für lokale Eigenheiten, um auf allen Arteples maximale Sicherheit gewährleisten zu können, so Marina Villa. «Der Besucher soll sich auf den Arteples wohl fühlen. Er soll sich lieber vom Expo-Lächeln anstecken lassen, statt von einem zu massiven Sicherheitsdienst eingeschüchtert zu werden.»

7000 Zivilschützer werden im Zusammenhang mit der Expo gegen 50 000 Einsatztage leisten. Zudem werden über 10 000 Armeegangehörige vom Eidgenössischen Departement für Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) zur Verfügung gestellt.

Foto: ZVG



**ARMEEEINSATZ RUND UM DIE EXPO.02**

Auf den Arteples selber werden während der Expo keine Soldaten Einsätze leisten, auch um die Besucher nicht zu verunsichern. Die Soldaten werden mit Geniearbeiten, Transporten und Sicherheitsaufgaben betraut.

**KATASTROPHENBEWÄLTIGUNG** / Ungenügendes Management in Krisenfällen kann ein Unternehmen an den Rand des Ruins bringen. Dessen werden sich die meisten Unternehmen erst bewusst, wenn ein Ereignis eingetroffen ist. **TONI RÜTTI**

# Das Krisenmanagement ist Chef-Sache

«Ein unzulängliches Management in Krisenfällen kann ein Unternehmen an den Rand des Ruins bringen oder einen nur schwer wieder gutzumachenden Imageschaden verursachen». Dies sagt der Krisenmanagement-Trainer Bruno Hersche\* an einem Workshop zum Thema Krisen-, Katastrophen- und Sicherheitsmanagement anlässlich der «Austrian Meeting & Convention Business» (AMCB) in Salzburg (siehe Htr vom 11. April). Der Umgang mit Störfällen und dem gesamten Krisenmanagement inklusive Medienarbeit könne indessen nicht als «Gesamt- oder Softwarepaket» gekauft werden. Vielmehr brauche es eine sorgfältige Planung und Umsetzung, aber auch die Bereitschaft, Investitionen zu tätigen, und zwar im Bereich einer spezifischen Weiterbildung. «Die Erfahrungen mit Ernstfällen, aber auch mit gut angelegten Übungen zeigen deutlich, dass die PR-Abteilung eines Unternehmens in ausserordentlichen Lagen rasch überfordert ist.»

## NICHT ABSCHÄTZBARER INVESTITIONSNUTZEN

Es handle sich bei den Aufwendungen im Zusammenhang mit dem Krisenmanagement um Investitionen in einen Bereich, dessen Nutzen nicht im Voraus abschätzbar und letztlich auch nicht messbar sei. «Tatsache ist, dass

sich nur der Misserfolg bei fehlendem Krisenmanagement in Zahlen ausdrückt.» Wer erst nachher investiere, habe sich einen vermeidbaren Verlust eingehandelt. «Unter Umständen handelt es sich um einen Verlust, der den Lebensnerv eines Unternehmens trifft und möglicherweise einen nicht wieder gutzumachenden Schaden an Menschen anrichtet.»

## AKTIVISTEN PROFITIEREN VON DEN MEDIEN

Hersche ist der Meinung, dass Sicherheitsfragen Chefsache sind: «Der Verzicht der obersten Führungskräfte eines Unternehmens auf eine Krisenmanagement-Schulung bedeutet nichts anderes, als zu hoch zu pokern. Das kann ernüchternde Folgen haben.» In einem durchdachten Schulungskonzept sieht Hersche das Rezept zum Erfolg. Es schaffe Voraussetzungen, damit alle Beteiligten stufengerecht und methodisch richtig aufgebaut ihr Handwerk im Krisenfall beherrschen lernten. Fälschlicherweise werde in der Praxis die Krisenmanagement-Schulung indessen aus Kosten- und Zeitgründen auf tieferer Sparflamme gehalten, weil sie keinem primären Unternehmensziel diene.

Der zweite Referent der AMCB, der Sicherheitsexperte Georg Weigl\*\*, riet, die Sicherheitsdienste an Veranstaltungen

möglichst diskret agieren zu lassen. «Die Besucher eines Events dürfen nie den Eindruck bekommen, die Veranstaltung befinde sich im Belagerungszustand durch die Sicherheitsdienste», sagte Weigl. Als heikel bezeichnete er die Frage, was im Störfall der Presse kommuniziert werden dürfe und was lieber nicht. Weigl plädierte dabei grundsätzlich für

Transparenz und Offenheit. Ein Gross-Event mit grossem Publikumsaufmarsch und entsprechender Anwesenheit der Medien zieht laut Weigl automatisch auch Demonstranten und gewaltbereite Aktivisten an. «Sie profitieren dabei von der Präsenz der Medien und haben die Gewissheit, dass ihre Störaktion augenblicklich und vollumfänglich publik gemacht

und als wichtiger genommen wird als das Event selber.»

\* Der Schweizer Bruno Hersche ist Direktor der auf Sicherheitsfragen spezialisierten Firma Riskmanagement Consulting in Sonntagsberg/Oberösterreich.

\*\* Georg Weigl ist Konsulent für Kunden des Global Event Systems sowie Mitglieder des World Economic Forums, die sich in Österreich aufhalten.

## Tipps und Anforderungskatalog zur Krisenorganisation

Die Bewältigung von Krisenfällen erfordert laut Krisenmanagement-Trainer Bruno Hersche spezielle Organisationsformen und Führungsstrukturen, – die sehr rasch (auch ausserhalb der ordentlichen Bürozeiten) funktions-tüchtig sind; – die eine ganz klare, auf die ausserordentliche Lage abgestimmte Aufgabenabgrenzung zwischen den verschiedenen eigenen und fremden Einsatzkräften und Stabsstellen vorsehen; – die so aufgebaut sind, dass sie in der notwendigen kurzen Frist die erforderlichen Entscheidungen erlauben; – die die notwendigen Sonderkompetenzen als Voraussetzung für die zeitgerechte Anordnung von Massnahmen zuweisen;

– die frei sind von Prestigedenken und Beharren auf Zuständigkeiten aus dem Alltag; – die auch eine klare Abgrenzung zu den behördlichen Aufgaben definieren und dennoch die unerlässliche und wichtige Zusammenarbeit zwischen Behörden und Unternehmen sicherstellen und – die die notwendigen Infrastrukturen und Hilfsmittel zur Verfügung stellen, welche ein zielführendes Arbeiten erlauben und auch dann funktionieren, wenn die im Normalfall verwendeten Mittel ausfallen. Eine optimale Krisenorganisation verlangt – eine Führungsstruktur, die zeit- und lagegerechte Entscheidungen zulässt;

– eine gute Vorbereitung der Krisenkommunikation (wie die Öffentlichkeitsarbeit im Krisenfall genannt wird) – eine anforderungsreiche aber lösbare Aufgabe; – im Falle besonderer Gefahrenpotenziale die Gewährleistung eines optimalen Schutzes der Mitarbeiter, der Krisenführung und der Umgebung samt Bevölkerung; – die Regelung von Kompetenzen mit Sonderbefugnissen und Notrecht, um rasch die notwendigen Massnahmen setzen zu können und nicht warten zu müssen, bis die für Alltagsentscheidungen zuständigen Leute gefunden und mobilisiert sind und schliesslich – die Bereitschaft und die notwendigen Investitionen für die unerlässliche Schulung und anderes mehr. **TRU**

## Logiernächte: Minus 9 Prozent

**Graubünden.** Im Vergleich zum Vorjahr ist in den Bündner Hotels im Februar die Zahl der Logiernächte um fast 9% gesunken. Wie die «Südostschweiz» schreibt, verzeichneten die Hotels im Februar mit 836 556 Logiernächten 80 455 weniger als in der Vorjahresperiode. Auffallend dabei ist, dass etwa in Disentis die ausländischen Gäste nur noch 2983 Logiernächte generierten, im Vergleich zum Vorjahr mit 16 552. *MG*

## Hyatt übernimmt Barsey

**Brüssel.** Die Hotelkette «Hyatt International Hotels & Resorts» übernimmt das Managementvertrag für das «Barsey Hotel» (Mayfair) in Brüssel. Gemäss einer Pressemitteilung soll das Hotel in den nächsten Wochen als «Hyatt Regency Brüssel-Barsey» ein Rebranding erfahren. Das Hotel mit 100 Zimmer soll in das «Regency Portfolio» aufgenommen werden, darf aber laut Hyatt trotzdem noch den Namen Barsey beibehalten. *MG*

## Logiernächte: Plus 7,8 Prozent

**Lenzerheide.** Der Tourismusverein Lenzerheide-Valbella verzeichnet bei den Hotels im Geschäftsjahr 2000/01 mit 284 372 Übernachtungen einen Logiernächtezuzuwachs um 7,8% gegenüber dem Vorjahr, schreibt die «Südostschweiz». Hingegen nahmen mit 230 856 die Übernachtungen in den Ferienwohnungen um 1,6% ab. Stabile Verhältnisse herrschten mit 451 363 Logiernächten in den nicht vermieteten Ferienwohnungen. *MG*

## PARK HYATT HOTEL AG / Im Juni wird in Zürich ein «Hyatt» gebaut Ein alter Plan wird umgesetzt

Seit 13 Jahren soll in Zürich das Kongresshotel Hyatt gebaut werden. Im Juni dieses Jahres kann nun endlich mit dem Bau begonnen werden, schreibt der «Tages-Anzeiger». In 33 bis 36 Monaten soll das neue Kongresshotel stehen.

Fritz W. Meyer, Vizepräsident der Park Hyatt Hotel AG, spricht davon, dass zum heutigen Zeitpunkt definitiv alles vorhanden sei, um mit dem Bau beginnen zu können. Dies war

nicht immer so: 1994 stand Hyatt ganz plötzlich ohne Architekten da, weil die Bauherrschaft mit den Erstplatzierten des Architekturwettbewerbs nicht mehr derselben Meinung war. 1995 verlor das Unternehmen seine Partner, welche aufgrund eines Nachlassverfahrens aus dem Baurechtsvertrag ausscheiden mussten und 1999 wurde das Projekt blockiert, weil ein Nachbar Einsprache gegen den Gestaltungsplan des

Hotels erhoben hatte. Schlussendlich war das Projekt veraltet und der Baurechtsvertrag aus dem Jahr 1991 musste überarbeitet und erneut dem Gemeinderat vorgelegt werden.

Das Zürcher «Park Hyatt» ist als Fünf-Sterne-Betrieb konzipiert, welcher 140 Zimmer mit mindestens 40 Quadratmetern sowie verschiedene Suiten anbieten kann. Geplant sind weiter ein Ballsaal, sowie Konferenz- und Sitzungsräume. *MG*

**EURO /** Die neue Währung brach nicht als Flutwelle über die Schweiz ein

## Die ersten 100 Tage

Am stärksten vom Euro betroffen ist der Tourismus. Die meisten europäischen Gäste brauchen heute im Alltag nur noch eine Währung. Diese Gewohnheit möchten sie auch in der Schweiz nicht aufgeben, stellt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) fest. Der Euro sei aber nicht wie eine Flutwelle über die Schweiz hereingebrochen, sagt Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik SHV.

Der SHV hatte alle Vorkehrungen getroffen, um ihre europäische Kundschaft zufrieden zu stellen. Immer mehr Touristikbetriebe akzeptieren die neue Währung als Zahlungsmittel und schreiben ihre Preise in Euro an. Bei den Vier- und Fünf-Sterne-Hotels sind laut SHV rund 50%, bei den übrigen Hotels ungefähr 20%.

Eine Umfrage des «Walliser Boten» quer durch mehrere Oberwalliser Tourismusstationen hat ergeben, dass praktisch überall mit Euro bezahlt werden kann. Die Ferienorte hätten sich also gut auf die neue Währung und die Bedürfnisse der Gäste eingestellt.

### AUSLÄNDER WOLLEN MIT EURO BEZAHLEN

Die Einheitswährung Euro wurde bisher nicht zur Parallelwährung des Franken. Schon im Februar sah Jean-Pierre Roth, Präsident der Nationalbank (SNB), voraus, dass der Euro nicht zu einer Parallelwährung werde. «Im Tourismus sowie in der Exportindustrie hingegen wird der Euro eine Rolle spielen», erklärte er damals.

Laut dem SNB-Sprecher Werner Abegg, wäre die Verdrängung des Franken durch den Euro nur möglich, wenn die Schweizer Währung instabil wäre (z.B. durch eine hohe Inflationsrate) und kein Vertrauen mehr geniessen würde. «Dies ist nicht der Fall, Ausländer wollen in der Schweiz einfach öfters mit Euro bezahlen können», so Abegg. *TRU/sda*

**BERUFLICHE VORSORGE /** Die BVG-Revision vor dem Nationalrat: Unter anderem wurde eine leichte Öffnung der Zweiten Säule für kleinere Einkommen beschlossen. **KARL JOSEF VERDING**

## Zweite Säule für Teilzeitbeschäftigte

Auch Kleinverdiener und Teilzeitbeschäftigte sollen sich eine Zweite Säule ansparen können. Nach längerer Diskussion hat der Nationalrat am Montag als erste Kammer dieser Öffnung zugestimmt. So weit wie seine Kommission ging er indessen nicht.

Mit der 1. Revision des Bundesgesetzes über die berufliche Vorsorge (BVG) wollte der Bundesrat die Zweite Säule nur finanziell konsolidieren und neu auf die AHV abstimmen. Die nationalrätliche Kommission für Soziale Sicherheit und Gesundheit (SGK) stellte nun aber mit Erfolg auch eine «Öffnung nach unten» zur Debatte.

Laut SDA konnte sich allerdings nicht die SGK-Mehrheit, sondern eine von Marc Suter (FDP/BE) angeführte Minderheit durchsetzen. Auf ihren Antrag senkte der Nationalrat die Eintrittsschwelle für die Zweite Säule von 24 720 Franken auf 18 540 Franken Jahreseinkommen. Einkommen bei mehreren Arbeitgebern werden zusammengezählt, wovon Teilzeitbeschäftigte profitieren.

### UMWANDLUNGSSATZ WIRD AUF 6,8% GESENKT

Der Umwandlungssatz zur Berechnung der BVG-Altersrenten soll innert zehn Jahren von 7,2% auf 6,8% gesenkt werden. Für diese Lösung entschied sich der Nationalrat am Dienstag. Mit dem Umwandlungssatz wird aus dem angesparten Alterskapital der Zweiten Säule samt Zinsen die jährliche Rente errechnet. Dass der Satz wegen der erhöhten Lebenserwartung gesenkt werden muss, war kaum bestritten. Gleichzeitig ging es darum, eine Reduktion der Renten nach Möglichkeit zu verhindern.

Der Bundesrat wollte den Mindestumwandlungssatz innert 13 Jahren auf 6,65% senken und dafür die jährlichen Altersgutschriften anheben, was in der Regel eine Beitragserhöhung für Arbeitnehmer und Arbeitgeber bedeutet

hätte. Der Nationalrat liess es nun bei einer Absenkung auf 6,8% bewenden, womit Bundesrätin Ruth Dreifuss einverstanden war. Auf eine Anpassung der Altersgutschriften konnte verzichtet werden, so der Stand bei Redaktionsschluss.

### DER STANDPUNKT DES HOTELIER-VEREINS

Thomas Jaisli, der Leiter des SHV-Rechtsdienstes, erklärt zur angelaufenen BVG-Revision im Nationalrat: «Eine Halbierung des Koordinationsabzuges BVG würde bedeuten, dass ein zusätzlicher Bruttolohnanteil von gut 1000 Franken neu versichert werden müsste. Dies würde die Lohnnebenkosten ganz massiv verteuern: Beim heutigen L-GAV-Einheitssatz geht es bereits um 130 Franken pro Monat und betroffenen Mitarbeiter.» Ohne Einheitssatz steige diese Summe im Gesamten noch – mit stärksten Auswirkungen bei älteren Mitarbeitern.

«Dass bei unseren vielen relativ tiefen Löhnen im Endeffekt mehr als die Hälfte dieser Kosten beim Arbeitgeber entstände, liegt auf der Hand», betont Jaisli. Ungefähr 30 000 Teilzeiter würden dann neu durch das BVG erfasst.

«Die Halbierung des Koordinationsabzuges erscheint mir als eine äusserst radikale Massnahme, die schon vom Ausmass her gesehen zu bekämpfen ist», betont der Leiter des SHV-Rechtsdienstes. «Was sich allein durch eine Ausgleichung der anstehenden Senkung des Rentensatzes allenfalls vertreten liesse, müssten die Versicherungsspezialisten ausrechnen.»

Jaisli fasst zusammen: «Bei der Lohnkostenproblematik unserer Branche müssen wir uns dezidiert gegen eine allzu grosse Verteuerung der Versicherungskosten stellen. Zumindest muss diese Extremlösung abgeschwächt werden. Wir können heute – und auch morgen – wirklich keine zu-



**BERUFLICHE VORSORGE**

Die Beschlüsse des Nationalrats zur beruflichen Vorsorge sind für die Gastronomiebranche bedeutungsvoll.

sätzlichen Lohnnebenkosten gebrauchen. Die Kompromissvorschläge des Nationalrats vom Montag und Dienstag tragen unseren Bedenken sicher teilweise Rechnung. Sie müssen aber noch zusammen mit der Detailrege-

lung analysiert werden.» Das einzige, was zumindest indirekt positiv zu werten sei: «Es entstehen zusätzliche Einnahmen für die Sozialversicherungen, durch eine massive Erhöhung der BVG-Versicherungssummen.»

## LIEGENSCHAFTEN

### Im Zentrum von Amriswil

Aus Verwertung zu verkaufen an hoch frequentierter Lage

#### Restaurant-Hotel-Liegenschaft

Fassade 1999 total renoviert.  
Restaurant 75 Pl., Speisesaal 30 Pl., kl. Saal 25 Pl., gr. Saal ca. 200 Pl., 6 Gästezimmer, 5 Personalzimmer, 4-Zi.-Wohnung, genügend Parkplätze. 471 m<sup>2</sup> Grundstücksfläche, 4442 m<sup>2</sup> umb. Raum.

**Der interessante Betrieb bietet einem Initiativen Wirt eine gute Existenz. VP: Fr. 975 000.–**  
**Notwendiges EK Fr. 200 000.–**

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

**THOMA**  
Immobilien Treuhand AG  
THOMA Amriswil 071 411 37 11

### Appenzellerland

Aus gesundheitlichen Gründen per sofort oder Vereinbarung zu verkaufen, renommiertes

#### Speiserestaurant

Gault-Millau-Betrieb

Stammkundschaft vorhanden.  
30-40 Plätze in zwei Räume aufgeteilt.  
12 Parkplätze vorhanden und Garage.  
41/2-Zimmer-Wohnung, zum Teil neu renoviert.

Verkaufspreis Fr. 750 000.– (inklusive Inventar)

Solvente Käufer melden sich bitte unter Chiffre 148528, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148528/392308

### Gelegenheit für den Einstieg in die Selbstständigkeit!

Dorfrestaurant in der Nähe von Chur umständelhalber sofort zu vermieten.

#### Das Objekt umfasst:

- Gemütliche Dorfbeiz mit 40 Plätzen (sehr viele Stammgäste)
- 3 Säle (bis 50 Pers.) im rustikalen Stil
- 2-Zimmer-Wohnung und ein Büro
- Gartenterrasse
- Güstiges Inventar (muss übernommen werden).

Für ein initiatives Wirtspaar (Koch/Service) bietet sich die Möglichkeit einer sehr guten Existenzgründung. Viele Fixbuchungen vorhanden! Günstiger Mietzins! Unterstützung bei der Übernahme ist auf Wunsch möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 148542, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148542/418286

## Inseratenschluss über die Feiertage

**htr**

### 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**



**HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU AG** / Leicht mehr Umsatz bei weniger Logiernächten und weniger Gewinn: Die Jahresrechnungen der Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken und Palace in Luzern lässt sich trotz Krisenherbst sehen. **CHRISTINE KÜNZLER**

# 2002 soll höhere Wertschöpfung bringen

«Wir müssen uns darauf einrichten, dass uns solche Ereignisse nicht aus der Bahn werfen.» Der Verwaltungsratspräsident der Hotel Victoria-Jungfrau AG, Peter Bratschi, zeigt mit der Bilanz 2001 auch gleich, dass die beiden Hotels, die Chance wahrgenommen haben, «die jede Krise birgt». Der Umsatz der beiden Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken und Palace Luzern beträgt 61,045 Millionen Franken. Damit haben sie den vorjährigen Umsatz um 0,1% gesteigert. «Er gilt im Quervergleich mit der Schweizer Hotellerie als ausserordentlich», sagt «Victoria-Jungfrau»-Direktor Emanuel Berger.

Eine Einbusse muss die AG im Gewinn hinnehmen: 4,62 Millionen Franken, 32% weniger als im Jahr 2000 (6,8 Mio.). Grund für den Rückgang seien die höheren Personalkosten, so Bratschi. Das Interlaken Hotel beschäftigte letztes Jahr 256 Mitarbeitende, im Vorjahr waren es 235 gewesen. In den beiden Hotels seien Investitionen in der Höhe von 8,3 Millionen Franken getätigt worden. Im laufenden Jahr plant das «Victoria-Jungfrau» eine Er-

weiterung des Spa in der Höhe von 15 Millionen Franken (vgl. letzter Abschnitt).

## MEHR SCHWEIZER GÄSTE IM «VICTORIA-JUNGFRAU»

Die Dividende für die Aktionäre wird um 1% von 7% auf 6% gekürzt. 54,5% der Aktien gehören einem Aktionärspool mit Schweizer Investoren und KIO, London; der Rest ist auf kleinere Anleger verteilt.

Wie erwartet ist die Anzahl der US-Gäste im letzten Jahr rückläufig: 17 271 (2000: 26 356). Dafür aber logierten mehr Schweizer Gäste im Interlaken Luxushotel: 36 126, im Vorjahr waren es 33 646. «Wir wollen den deutschen Markt steigern und unsere Position in England festigen», hält Berger fest. Letztes Jahr logierten 6580 deutsche und 5189 englische Gäste im «Victoria-Jungfrau». 54,5% aller Gäste sind Individualreisende, 24,8% sind Kongress- und Tagungsgäste. 89,2% aller Gäste sind solche mit Individualansprüchen. «Unsere Ausrichtung auf die individu-

alisierte Gastfreundschaft hat sich als richtig erwiesen. Wir wollen diese Strategie weiterverfolgen», so Berger.

Das laufende Jahr soll, so glaubt er, ein «rechtes Jahr» werden. «Wir rechnen mit etwas weniger Logiernächten, aber einer höheren Wertschöpfung. «Weil wir dem Gast mehr durch unsere neuen Restaurants und Renovationen mehr bieten, können wir die Preise anheben.» Ein Vergleich mit andern Hotels der Luxusklasse habe diese Möglichkeit bestätigt. Die Aussichten für die nächsten Monate seien intakt, ungewiss sei indes die Ferienzeit wegen der Konflikte im Nahen Osten.

## «BETTER AGING» IM NEUEN SPA

Der Spa im «Victoria-Jungfrau» wird an der Ostseite erweitert und das Aussenbecken massiv vergrößert. Zudem entstehen zehn zusätzliche Suiten, die auf Wellness-Gäste ausgerichtet sind. «Unser Spa ist so erfolgreich, dass wir anbauen müssen», so Berger. Da der Gesundheits-Boom ungebremst ist, bietet der neue Spa eine Sicherheit im Gästeaufkommen. Entstehen sollen 16 Behandlungsräume, damit ein ruhiger, entspannender Ablauf möglich sei. In der Mitte des Spas wird eine Suite mit Sauna, Becken und Liegegelegenheiten realisiert, die zusätzliche «Privacy» schaffen soll. Vorgesehen ist eine Entflechtung von Kindern und Erwachsenen. Die Kinder bekommen ein eigenes Schwimmbad, weil die Vermischung früher ab und zu zu Meinungsverschiedenheiten geführt habe. «Mit dem Neubau können wir jetzt alle Mängel, die sich im Laufe der Zeit herauskristallisiert haben, beheben.»

Foto: Christine Künzler



## FOKUS AUF INDIVIDUALBETREUUNG

Die konsequente Qualitätsstrategie geht für das «Victoria-Jungfrau» auf.

«Better Aging» statt «Anti-Aging» heisst die Devise im «Victoria-Jungfrau». «Würdig und mit Lebensfreude älter werden», das sollen die Gäste lernen, hält Bratschi fest. Die ganzheitliche Anleitung dazu, inklusive Ernährungs-

und psychologischer Beratung, können die gesundheitsbewussten Gäste mit einem extra dafür geschnürten Package erwerben. Die Zusammenarbeit mit den auf «Better Aging» geschulten Ärzten soll verstärkt werden.



Andrea Jörger, Hotel Palace Luzern.



Emanuel Berger, Hotel Victoria Jungfrau.

## «Palace» Luzern

Im «Palace» war der Erlös um 1,2% rückläufig, das Betriebsergebnis I um 12,5%. Das Luzerner Haus ist vom 11. September stärker betroffen: 40,8% aller Gäste im Jahr 2000 waren Amerikaner. Die fehlenden 10 000 Übernachtungen konnten nur etwa zur Hälfte kompensiert werden, wie Direktor Andrea Jörger festhält. Doch der Rückgang der Anzahl Logiernächte lag unter dem Durchschnitt der gesamten Luzerner Hotellerie.

Einzelne Gästesegmente konnten deutlich gesteigert werden. Allen voran die Engländer, deren Anzahl um knapp 50% gestiegen ist. Ein Plus ist auch bei den deutschen Gästen (11,8%) sowie bei den Individualreisenden sowie Kongress- und Seminarteilnehmern zu verzeichnen. CK

## Kennzahlen Victoria-Jungfrau

	2001	2000	1999	1998	1997
Gästezimmer	212	212	216	216	216
Zimmerbelegung in %	67,8	72,8	63,2	66,4	60,6
Gästebetten	408	408	412	412	412
Bettenbelegung in %	58,5	63,5	54,4	55,7	51,5
Öffnungstage	365	366	365	365	365
Ø Mitarbeiterbestand	256	235	217	218	207
Gästefreq. Logiernächte	87 082	92 452	81 859	83 777	77 479
Average-Room-Rate in CHF	430,48	388,95	348,92	326,63	313,67
Ø Erlös pro Logiernacht in CHF	495,70	464,38	443,10	431,20	413,20
REVPAR in CHF <sup>1)</sup>	291,97	283,31	220,52	217,01	190,16

Umsatz in Mio. CHF	43,167	42,933	36,273	36,123	32,015
Betriebsergebn. in Mio. CHF	15,388	16,724	12,766	13,015	10,576
Betriebsergebn. I in %	35,6	39,0	35,2	36,0	33,0
EBITDA in Mio. CHF	11,117	12,608	9,392	9,584	7,670
EBITDA in %	25,8	29,4	25,9	26,5	24,0

<sup>1)</sup> Revenue per available room

## Kennzahlen Palace Luzern

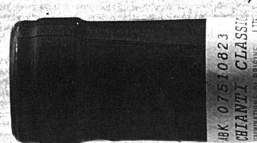
	2001	2000	1999	1998	1997
Gästezimmer	168	168	168	178	178
Zimmerbelegung in %	54,5	56,0	49,1	43,3	39,4
Gästebetten	326	326	326	344	344
Bettenbelegung in %	44,4	46,9	40,1	35,4	33,9
Öffnungstage	365	366	365	365	365
Ø Mitarbeiterbestand	131	128	127	114	114
Gästefreq. Logiernächte	52 573	55 959	49 961	46 706	42 594
Average-Room-Rate in CHF	296,43	302,77	299,02	289,74	259,07
Ø Erlös pro Logiernacht in CHF	340,05	323,35	344,10	324,50	306,90
REVPAR in CHF <sup>1)</sup>	161,59	169,58	151,18	131,01	87,77

Umsatz in Mio. CHF	17,878	18,095	17,191	15,157	12,653
Betriebsergebn. in Mio. CHF	4,532	5,178	5,037	4,555	3,338
Betriebsergebn. I in %	25,4	28,6	29,3	30,1	26,4
EBITDA in Mio. CHF	3,005	3,509	3,344	2,820	2,135
EBITDA in %	16,8	19,4	19,5	18,6	16,9

<sup>1)</sup> Revenue per available room

Anzeige

Sie haben  
Geschmack,



er hat Geschmack.

Edle Essenz des Sangiovese und Toscana pur!  
Der **übertragende Jahrgang 1999** von Castello di Ama,  
dem Rolls Royce unter den Chianti Classico, ist **jetzt** lanciert!  
Fordern Sie gratis die Unterlagen an!

Willkommen bei Martell!

Jan, Ludwig und Wolfram Martell



Poststrasse 11, CH-9001 St. Gallen  
Tel 071 226 9400, Fax 071 226 9401  
www.martell.ch bestellung@martell.ch

CASTELLO DI AMA

Senden Sie mir von Castello di Ama Unterlagen / Offerte:

Name/Adresse/Tel.Nr.:

Martell AG St.Gallen 9001 St.Gallen Fax 071 226 9401

## 500. Davoser Ferienwohnung klassifiziert

**Davos.** Davos Tourismus klassifizierte die 500. Ferienwohnung mit Sternen nach der Schweizer Norm 2001. Damit sind über 70% der von Davos Tourismus vermittelten Wohnungen neu positioniert. Davos Tourismus wird ab Mai im Sinne einer Qualitätsgarantie nur noch klassifizierte Wohnungen über das Reservationssystem vermitteln. So sollen sich alle Wohnungen klassifizieren lassen. *TRU/sda*

## Robinson Club kauft Hotel Piz Buin

**Klosters.** Die Robinson Club (Schweiz) AG ist neue Besitzerin des Vier-Sterne-Hauses «Piz Buin» in Klosters. Gekauft hat sie das Hotel von der bisherigen Eigentümerin, der Credit Suisse. Laut Pressemitteilung lagen verschiedene Kaufangebote vor. Credit Suisse habe sich mit der Wahl der Robinson Club AG für den Erhalt von Betten und nicht für eine Appartementvariante entschieden. *TRU*

## Zunahme bei den Logiernächten

**Bettmeralp.** Die Wintersaison 2000/01 verhalf Bettmeralp Tourismus zu einem Anstieg der Übernachtungszahlen um insgesamt 3,2%. Mit 261.843 (im Vorjahr 249.718) Übernachtungen war die Ferienstation praktisch ausgelastet. Weniger erfreulich ist das Sommerergebnis. Im letzten Sommer verzeichnete Bettmeralp 71.368 (Vorjahr 73.089) Logiernächte, laut «Walliser Bote». *TRU*

## «GOOD-NIGHT-INN» / Barbesucher können im Zivilschutzkeller nächtigen Massenlager statt Polizeistunde

Ex-SP-Parteipräsident Peter Bodenmann versucht in seinem Hotel «Good-Night-Inn» in Brig dem Gastgewerbegesetz ein Schnippchen zu schlagen, wie das Nachrichtenmagazin «10 vor 10» kürzlich berichtete. Das Gastgewerbegesetz setzt auch im Wallis eine strenge Sperrstunde fest, nach welcher ein Gast, welcher nicht im Hotel übernachtet, in der Hotelbar sein letztes Glas getrunken haben muss. Hotelgäste hingegen

dürfen bleiben. Und so macht Bodenmann durch den Verkauf von Billig-Übernachtungen im hoteleigenen Zivilschutzkeller aus einem kommunalen Barbesucher flugs einen zahlenden Hotelgast. Bodenmann erklärte gegenüber «10 vor 10», eine Liste zu führen, wie es auch die Gemeinde für ihre Massenlager mache, und bei jedem, der in der Liste eingetragen sei, die Kurtaxe abzurechnen. Die gesamte Bettenkapazität im Zivil-

schutzkeller bezifferte Bodenmann mit 240 Stück.

Andreas Zenklusen, Polizeipräsident in Brig, weiss gemäss «10 vor 10» von diesem Nachtlager im Keller und meinte, dass er Bodenmann empfehle, die Situation rechtlich abzuklären und eine saubere Bewilligung zu verlangen. Bodenmann seinerseits sagte gegenüber dem Nachrichtenmagazin aus, dass er schon länger ein Gesuch eingereicht habe. *MG*

**URS ZURBRIGGEN** / Präsident der Romantik-Gruppe

## «Wir sehen uns als Alternative»

Urs Zurbirggen, 49-jähriger Hoteller aus Saas Fee, präsidiert sowohl die nationale als auch die internationale Vereinigung der «Romantik Hotels & Restaurants». Der Walliser äussert sich zu einzelnen Aspekten des Romantik-Brands.

• Über Sinn und Zweck: «Wir sehen uns vor allem als Alternative zu den gigantischen Hotelketten, die weltweit eine zusehends dominanter Rolle spielen. Die Romantik-Hotels erheben keinen Anspruch darauf, überdimensionale Luxus-Gaststätten zu sein. Im Gegenteil: Bei unseren Mitgliedern handelt es sich um Klein- und Mittelbetriebe in Häusern mit historischer Substanz, die regional verankert sind.»

• Über den Nutzen einer Romantik-Mitgliedschaft: «Wir sind eine Gruppe, in welcher das einzelne Hotel unabhängig ist. Doch als internationale Gemeinschaft betreiben wir ein einheitliches Marketing, sei das über Publikationen und Prospekte, einen Hotelguide mit einer Auflage von 350.000 Exemplaren, Öffentlichkeitsarbeit, Reservierungssysteme, Verkaufsförderungen mit ausgewählten Reiseveranstaltern, Präsenz an Messen und Workshops, und über eine Homepage im Internet, auf welcher jedes einzelne Hotel vertreten ist. Und zu unserem Qualitätsmanagement gehört auch, dass alle zwei Jahre anonyme Besuche durch eine externe Firma zur Wahrung unserer Ansprüche durchgeführt werden.»

• Über weiteres Wachstum: «Wir sind offen, streben allerdings ein qualitatives Wachstum an und könnten unter Umständen sogar wieder etwas kleiner werden. Auf die Quantität legen wir kein besonderes Gewicht. In der Schweiz sind wir in den letzten sieben Jahren von 16 auf 23 Betriebe gewachsen, ideal wären ungefähr 25 gute Hotels.»

• Über Tradition: «Der Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne, das ist doch ein enorm spannender Prozess. Und wenn es gelingt, alte Substanz mit Neuem zu verbinden und diese Verbindung mit Wirkung hinüberzubringen, kann das sehr attraktiv sein – eben ganz im Sinn der «Romantik-Kultur, die ja auch zum Ziel hat, so etwas wie das Schaufenster von Europa mit seiner reichhaltigen Geschichte zu repräsentieren.»

• Über Individualität: «Die Nachfrage nach dem persönlichen Beziehungsnetz und der entsprechenden Kommunikation zwischen Gastgeber und Kundschaft und den dazugehörigen Dienstleistungen entspricht einem generellen Trend. Das kann für den Gast auch zum Argument werden, in seinen nächsten Ferien wieder zurückzukehren.»

• Über seine Rolle: «Dass ich auch auf internationaler Ebene als Präsident wirke, ergab sich eher zufällig, weil im April 2001 an einer Präsidiumssitzung der vorangegangene Vorsitzende ziemlich unerwartet zurücktrat und ich dann mehr oder weniger freiwillig in die Bresche sprang.» *FRI*

**ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS** / Die «Romantiker» begingen in Zürich ihr Jubiläum: 30-jähriges Bestehen auf internationaler Ebene – seit 25 Jahren existiert die Schweizer Vereinigung. **URS FRISCHKNECHT**

# Romantischer Brückenschlag zwischen Tradition und Zeitgeist

Irgendwie passte das ausgefallene Ambiente rund um die Jubiläumsfeierlichkeiten im «Giardino Verde» in Zürich-Uetikon – ein grossflächiges Gewächshaus mit tropischen Pflanzen – ganz gut zur Philosophie, welche sich die «Romantik Hotels & Restaurants» aufs Banner geschrieben haben. Speziell und eigenwillig – aber ohne pompöse Begleiteffekte. Zu feiern hatte die internationale Vereinigung ihr 30-jähriges Bestehen. Und so nebenbei liegt auch der Beitritt der ersten Schweizer Romantik-Häuser «runde» 25 Jahre zurück.

## «WIR SIND MIT DER ZEIT GEGANGEN»

Es war, schier zwangsläufig, auch ein Rückblick auf eine Geschichte, die 1972 mit acht Hotels begonnen hatte. Mittlerweile sind daraus europaweit 204 Betriebe geworden, die unter dem Label dieser Gesellschaft eigenständiger Hoteliers wirken, im letzten Jahr einen Gesamtumsatz von 250 Mio. Euro (374 Mio. Fr.) generierten und insgesamt rund 5000 Mitarbeiter beschäftigten (siehe auch Kasten). «Das Konzept hat sich bewährt. Und wir dürfen auch feststellen, dass wir mit der Zeit gegangen sind und den Anforderungen der Gegenwart gerecht werden», so Romantik-Präsident Urs Zurbirggen. Was er damit vor allem anspricht: Marketing- und Verkaufsaktivitäten werden über die Geschäftsstelle in Frankfurt professionell initiiert und koordiniert – und zwar im Sinn einer allen Mitgliedern dienlichen Kooperation, die mittlerweile vom eigenen Guide über Aktionen, Reservierungssysteme bis hin zum gemeinsamen Auftritt in den Neuen Medien reicht.

Zentral geblieben ist dabei freilich stets der Grundsatz, sich als «Romantiker» deutlich von den grossen und weltweit dominierenden Hotelkonzernen abzugrenzen. In einem Romantik-Betrieb sei Champagner ebenso möglich wie das einfache Kartoffel-Gericht, hielt Inge Struckmeier, die in Frankfurt als Geschäftsführerin die Strategien umsetzt, unter anderem fest. Diese Vielseitigkeit sowie die geografischen Gegebenheiten, die unter anderem auch die automobilen Gäste ansprechen, hätten überdies dazu geführt, dass sich die Ereignisse des 11. September 2001 weniger ausgeprägt auswirkten als anderswo.

## MARKANTE ROLLE DER SCHWEIZER VEREINIGUNG

Mit gegenwärtig 23 Häusern nimmt die Schweizer Hotellerie und Gastronomie eine markante Rolle innerhalb der international wirkenden Gruppe ein. Wohl nicht ganz von ungefähr: Der Begriff Romantik Hotels & Restaurants steht vorab auch für die persönliche Gastlichkeit in histori-

Foto: Andy Beger



**JUBILIERENDE «ROMANTIKER»**

Von rechts nach links: Romantik-Präsident Urs Zurbirggen, Anne-Marie Speck (Thionville) mit der Auszeichnung für das «Romantik-Hotel des Jahres», Romantik-Geschäftsführerin Inge Struckmeier sowie Alexandre Borno (Colmar).

schen Häusern, die regional verankert ist und sich der einheimischen Kultur verpflichtet fühlt – und in dieser Beziehung hat die Schweiz allein kraft ihrer Tradition und Vielfalt eine ganze Menge zu bieten. Kein Zufall konnte darum auch sein, dass die Schweizer Sektion heuer als Gastgeber fürs Jubiläum der internationalen Vereinigung zeichnete. Zumal Urs Zurbirggen sowohl die nationale als auch die internationale Romantik-Gruppe präsidiert. Und seine grundsätzliche Orientierung als Hoteller und Unternehmer ist deckungsgleich mit derjenigen der generellen Romantik-Stossrichtung:

«Wir streben nach einem Unternehmen mit mehr Lebensfreude und Qualität, das sich durch fachliche Kompetenz und Innovation auszeichnet, begeisterte Kunden hat und für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein grossartiger Platz zum Arbeiten ist.»

Die Entwicklung der Romantik Hotels & Restaurants Schweiz basiert unter anderem auf einem Qualitätsmanagement, das mittels externer Experten laufend überprüft wird und sich unter anderem an Eckpfeilern wie der persönlichen Gastgeberrolle, einer gepflegten Küche mit einem möglichst hohen gastronomischen Niveau sowie

einem aufmerksamen, freundlich-persönlichen und kompetenten Service orientiert.

Massgebend bleiben dabei indes stets die gleichen Kriterien. Frei nach dem von Zurbirggen pointiert formulierten Romantik-Motto: «Auch wenn wir alte Häuser führen, sind wir nicht von gestern.» Was das heissen kann, kam unter anderem auch im «Gault-Millau 2002» zum Ausdruck. Der Genfer Philippe Chevrier wurde als «Koch des Jahres» gekürt. Das von ihm geführte «Domaine de Chateauvieux» in Genf-Satigny ist einer der 23 Schweizer Romantik-Betriebe.

## Romantik Hotels & Restaurants auf einen Blick

**Anzahl Mitglieder:** 204 Hotels in 12 Ländern.

**Hotels pro Land:** Deutschland (92 Betriebe), Schweiz (23), Frankreich (22), Italien (21), Österreich (19), Schweden (13), Belgien (5), Holland (4), Portugal (2), Luxemburg, Ungarn, Tschechien (je 1).

**Schweizer Hotels:** Säntis Appenzell – Castella Seeschloss, Ascona – Stüvetta Veggia, Celerina/St. Moritz – Stern, Chur – Engel, Dornach – Schweizerhof, Flims-Waldhaus – Du Sauvage, Freiburg – Krone, Gottlieben – Aubergerhof, Grindelwald – Aubergerhof, Hermance, Hermance – Chesa Grischuna, Klosters – Sternen, Kriegstetten – Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide – Ticino, Lugano – Wilden Mann, Luzern – Orselina, Orselina-Locarno – Beau-Site, Saas Fee – Domaine de Chateauvieux, Satigny – Schwefelberg-Bad, Schwefelberg-Bad – Guardaval, Scuol – Al Caccia-tore, Soazza – Julien, Zermatt – Florhof, Zürich.

**Gesamtumsatz 2001:** 250 Millionen Euro.

**Geschäftsstelle:** Romantik Hotels & Restaurants International, Lyoner

Stern, Hahnstrasse 70, D-60258 Frankfurt/Main. – E-Mail: info@romantikhotels.com – Internet: www.romantikhotels.com.

**Geschäftsleitung:** Inge Struckmeier. **Internationales Präsidium:** Urs Zurbirggen, Romantik Hotel Beau-Site, 3906 Saas Fee (zugleich auch Landesvorsitzender Schweiz), weitere Präsidiumsmitglieder sind Bernd Glauben (Deutschland) und Stig Ekblad (Schweden).

**Rechtsform:** Alle Hoteliers sind bei Romantik GmbH & Co. KG gleichberechtigte Gesellschafter. *FRI*





**OLIVENÖL** / Das hohe Preisniveau des Olivenöls lockt auch Fälscher und unlautere Werbestrategen an. SEITE 14



**SEMINARTECHNIK** / Lichtstarke Projektoren und neues Zeigegerät gehören heute in jeden ausgestatteten Seminarraum. SEITE 17

**Gastronomie & Technik**

**hotel+tourismus revue**

**GASTROSUISSE** / Zwei offizielle Kandidaten für das Präsidium

## Bleibt der Präsident ein Berner?

Bleibt das Gastrosuisse-Präsidium im Kanton Bern? Der Thuner Peter Staudenmann gibt sein Amt Ende Mai ab. Er war seit 1978 im Vorstand und seit 1984 im Präsidium. Für den von GastroBern portierten Klaus Künzli aus Ostermündigen stehen die Chancen an der Schweizerischen Delegiertenversammlung vom 28. Mai in Sarnen gut. «Klaus Künzli scheint uns sehr geeignet, das Amt des Zentralpräsidenten zu übernehmen», dieser Meinung ist zumindest der Wirtverband Basel-Stadt. Künzli sei ein erfolgreicher Gastronomie-Unternehmer, relativ jung, dynamisch und politisch engagiert. Entsprechend unterstützt der baselstädtische Kantonalverband Künzli. Als Pächter des «Bären» in Ostermündigen ist er am vergangenen Wochenende als FDP-Mitglied in den Grossrat des Kantons Bern gewählt worden.

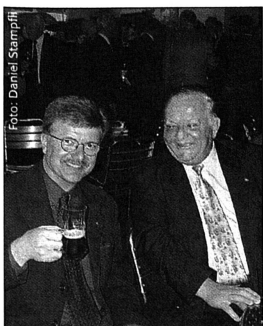
### ALLES UNTER EINEN HUT BRINGEN

Klaus Künzli glaubt, sowohl das Gastrosuisse-Präsidium als auch das Amt als Berner Grossrat und die Führung des «Bären» bewältigen zu können. «Im Betrieb habe ich mich insofern organisiert, dass ein Mitarbeiter schon seit einem Jahr die operative Führung innehat.» Die Gesamtverantwortung sowie die besitzmässige Kontrolle an der Betriebsgesellschaft «Bären Ostermündigen AG» verbleibt bei Künzli.

Neben Künzli erhebt zurzeit nur noch ein offizieller Kandidat Anspruch auf das Gastrosuisse-Präsidium: Josef Müller, Präsident und Geschäftsführer von Gastro St. Gallen. Der heutige Vizepräsident Rodolphe Romano, der seit 1990 im Vorstand und seit 1992 im Präsidium sitzt, verzichtete auf eine Kandidatur für das Präsidium. Dies zumindest habe er Klaus Künzli mitgeteilt.

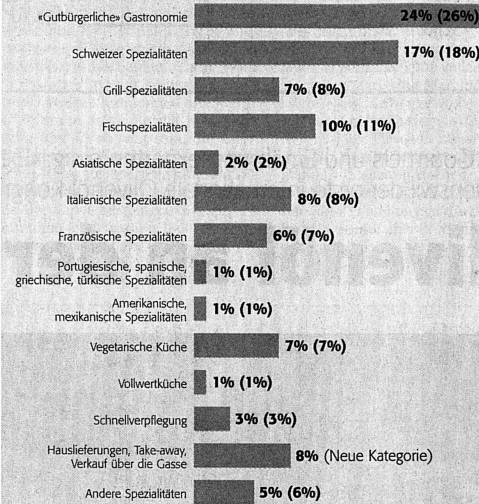
### BASLER PRÄSIDENT WINKT AB

Keine Ambitionen auf ein Vorstandsamt der Gastrosuisse hat hingegen Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. Vom neuen Präsidenten erwartet der baselstädtische Kantonalverband, dass er die Probleme von Gastrosuisse «zügig und mit Unterstützung einer (teilweise) neuen Mannschaft anpackt und (auch un- bequeme) Entscheide fällt». DST



Klaus Künzli (links) bewirbt sich um die Nachfolge von Peter Staudenmann (rechts).

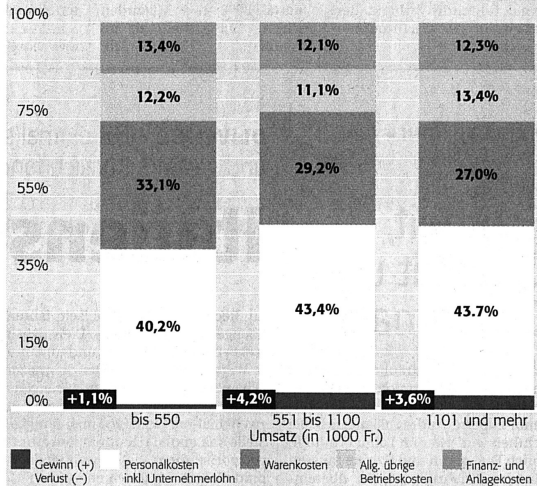
### Spezialitäten (in Klammern Vorjahreszahlen)



Quelle: Erhebungen Gastrosuisse

### Kostenstruktur-Erfolgsrechnung

(im Durchschnitt aller an der Umfrage teilnehmenden Restaurants 2001)



Quelle: Gastrosuisse/Gastroconsult AG

**BRANCHENSPIEGEL 2002\*** / Nach wie vor dominiert im Ausserhaus-Konsum die Schweizer Küche Nachfrage und Angebot. Take-away gewinnt immer mehr an Bedeutung. DANIEL STAMPFELI

# Immer schneller statt gemütlich

Im Jahr 2001 haben Herr und Frau Schweizer wieder vermehrt auswärts gegessen. Bei den einzelnen Besuchen haben sie allerdings, verglichen mit dem Vorjahr, durchschnittlich etwas weniger ausgegeben, wie der jüngsten Marktanalyse von Gastrosuisse zu entnehmen ist. Die Gesamtausgaben für den Ausserhauskonsum sind im Berichtsjahr um 2,9% auf 16,3 Milliarden Franken angestiegen. Davon entfielen laut Erhebung 9,269 Milliarden Franken (56,9%) auf das Essen und 7,033 Milliarden Franken (43,1%) auf das Trinken.

Gastrosuisse wertet es als erfreulich, dass sich beide Hauptsparten positiv entwickelt haben: +3,6% für das Essen, +2,1% für das Trinken.

Gut 60% der entsprechenden Ausgaben gehen in die klassische, bedienende Fullservice-Gastronomie (traditionelle und ausländische Anbieter). Auf die Schnellverpflegung entfallen 16,8% und auf die Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung 10,3% der Ausgaben. Im Vorjahresvergleich fällt auf, dass insbesondere die Schnellverpflegung zugelegt hat. Bei der Anzahl Essensfälle erreicht sie mit einem Anteil von 24,5% beinahe den Anteil der traditionellen Gastronomie (27,5%).

### SCHMORBRATEN STATT VOLLWERTKÜCHE

Allen neuen Tendenzen zum Trotz sind – wie bereits im Vorjahr – «gutbürgerliche Gastronomie» und Schweizer Spezialitäten weiterhin die Spitzenreiter (siehe Grafik oben links). Daneben liegen vor allem Fisch, aber auch italienische und französische Küche sowie Vegi-Teller und Grill-Spezialitäten weiterhin im Trend.

Die neu gebildete Angebotskategorie «Hauslieferungen, Take-away und Verkauf über die Gasse» weist bereits die gleiche Bedeutung auf wie die italienischen Spezialitäten. Zusammen mit dem Schnellverpflegungsangebot entfallen auf diese beiden Kategorien bereits 11% aller Spezialitäten.

Den Kategorien «portugiesische, spanische, griechische und türkische

Spezialitäten» sowie «amerikanische und mexikanische Spezialitäten» kommt mit je 1% eine kleine Bedeutung zu. Weiter ergab die Erhebung, dass auch die Nachfrage nach Angeboten aus der Vollwertküche insgesamt bescheiden ist.

### BETRIEBSGRÖSSE GIBT KOSTENSTRUKTUR VOR

Betrachtet man die Kostenstruktur in der Restauration, so sind die Personalkosten erneut die mit Abstand wichtigste Kostenkomponente. Dies, obschon der entsprechende Anteil aus verschiedenen Gründen ganz leicht zurückgegangen ist. Annähernd die Hälfte des erzielten Umsatzes muss weiterhin für die insgesamt eingesetzten Arbeitskräfte aufgewendet werden (Grafik oben rechts).

Im Jahr 2001 reduzierte sich der Anteil der Personalkosten leicht von 44,4% auf 43,4%. Auf der anderen Seite erhöhte sich gleichzeitig der Anteil der Warenkosten leicht von 28,4% auf 28,7%. Kleinbetriebe haben allgemein einen höheren Warenkostenanteil, dafür einen tieferen Wert bei den Personalkosten; bei Grossbetrieben ist die Situation genau umgekehrt.

### PERSONALKOSTEN: KEIN TRENDWECHSEL

Ein Blick auf die längerfristige Entwicklung der Kostenstruktur zeigt, dass der Personalkostenanteil im Fünfjahresvergleich leicht gesunken ist (–0,9%). Zu dieser Veränderung haben zwei Entwicklungen beigetragen, so der Gastrosuisse-Branchenspiegel: Verschiedene Betriebe konnten in den Vorjahren trotz Umsatzrückgang ihren Personalbestand kurzfristig nicht reduzieren. Die leichte Umsatzerholung im Jahr 2000 und zu Beginn des Jahres 2001 konnte darum ohne zusätzliche Mitarbeitende realisiert werden: der Personalkostenanteil reduzierte sich.

Daneben hat sich gezeigt, dass verschiedene Betriebe den Betrag für den Unternehmerlohn tiefer eingesetzt haben: effektiv sind die Personalkosten

der entlöhnten Mitarbeitenden deshalb kaum zurückgegangen. Diese Entwicklung sei gleichzeitig auch eine Erklärung für den leichten Gewinnanstieg, so die Erhebung weiter.

Auf die Küchenleistungen entfielen auch im Berichtsjahr rund 55% des Umsatzes. Spitzenreiter bei den Getränken sind der Wein sowie Kaffee/Tee, gefolgt von Bier und Mineralwasser. Auf die Spirituosen entfallen nur 2,0% des Gesamtumsatzes.

### NEGATIVE ENTWICKLUNG IN DER RESTAURATION

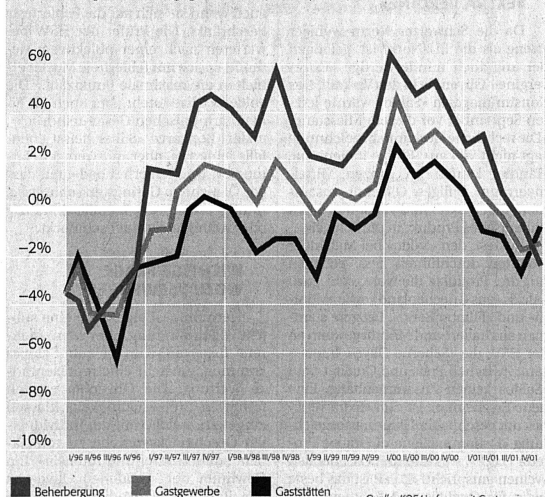
Die Lage des Gastgewerbes hat sich im Verlauf des Berichtsjahres entscheidend verschlechtert (Grafik unten rechts). Während im ersten Quartal 2001 insgesamt noch ein Umsatz-

wachstum registriert werden konnte, mussten ab dem zweiten Quartal bis zum Jahresende Umsatzverluste hin genommen werden.

Dabei verlief die Umsatzentwicklung in den beiden Hauptbereichen Beherbergung und Gaststätten unterschiedlich. Über das ganze Jahr hinweg musste die Beherbergung kleinere Rückschläge hinnehmen. Nach positiven Wachstumsraten im ersten und im zweiten Quartal verschlechterte sich die Lage im dritten und im vierten Quartal ganz entscheidend. Der Gaststättenbereich konnte in keinem Quartal eine Umsatzsteigerung erzielen.

\* Der Branchenspiegel 2002 ist in deutscher und französischer Sprache erhältlich, Gastrosuisse-Fachbuchverlag, Telefon 01 377 52 25, Fax 01 377 50 50, verlag@gastrosuisse.ch

### Umsatzentwicklung im Gastgewerbe (Veränderung in Prozent gegenüber Vorjahresquartal)



Quelle: KOF-Umfrage mit Gastrosuisse

Branchenberater  
in Barcelona

**FCSI.** Die Foodservice Consultants Society International (FCSI) informierte über ihre Jahrestagung. Unter dem Motto «Inclusive, Interpretive, Interactive» wird die diesjährige Tagung vom 26. bis 28. September im Barcelona Hilton stattfinden. Die FCSI International ist mit rund tausend in über dreissig Ländern tätigen Mitgliedern der international führenden Verband der Berater in der Gastronomiebranche. **MJP**

Nestle: Starke  
Performance

**Vevey.** Der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe erreichte während der ersten drei Monate des laufenden Jahres mit 21,3 Milliarden Franken eine Erhöhung von 10,1%. Angesichts der steigenden Bedeutung wird nun über den strategisch wichtigen Geschäftsbezug Wasser getrennt berichtet. So erzielte das Geschäft mit abgefülltem Wasser im ersten Quartal 2002 1,74 Milliarden Franken, 11,8% mehr als im Vorjahr. **MJP**

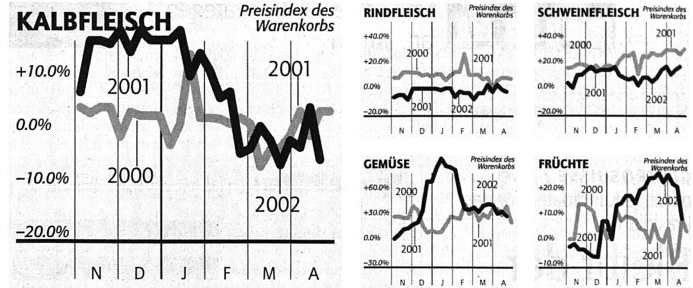
Internetportal für  
Weiterbildung

**Zürich.** Seit Jahren betreibt der Schweizerische Verband für Weiterbildung (SVEB) eine eigene Homepage. Ab 1. April ist die überarbeitete Page in der neuen Form aufgeschaltet. Sie unterteilt sich in drei verschiedene Gebiete: «Lebenslanges Lernen», «Professional» und «Allgemein». Interessierte finden neben vielen Kursinformationen passende Links zu weiterführenden Inhalten. **MJP**

www.alice.ch

## PRODINDEX 15. 4. BIS 20. 4. 2002

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



«EXTRA VERGINE» / Die Schweizer Norm ist weniger streng

Echtheit,  
Qualität und  
Geschmack

Der Trend der «Jungfräulichen» geht zu «noch mehr Deklarationen, wie man sie beim Wein kennt», konstatiert Olivenöl-Experte Andrea Giancane. Die Echtheit wird zwar im Labor ermittelt, sprich Fettsäuren und Sterine müssen mit den Erfahrungswerten übereinstimmen, und für die Bezeichnung «Extra vergine» darf ein Olivenöl maximal 1 Prozent Säuregrad aufweisen. Aber nach der EU-Norm muss es auch noch den offiziellen Geschmackstest bestehen – im Gegensatz zur Schweizer Norm, die eine solche Anforderung nicht stellt. Das Geschmacksprofil erschöpft sich aber nicht in den drei Klassen «mild, mittel, intensiv».

Manche Olivenöle haben eine eigene Bitternote, Schärfe oder sie «kratzen» – all dies können durchaus auch positive Eigenschaften sein. In der Nase erkennt der Profi ausserdem Aromen wie beispielsweise «Mandel, Apfel oder Johannisbeeren».

LIEBER UNREIF  
ALS ÜBERREIF

Hochland-Olivenbäume ergeben kräftiger schmeckende Oliven, da sie weniger schnell wachsen – ein Phänomen, das man auch beim Kaffee kennt. Je unreifer die Oliven gepflückt werden, desto grüner, fruchtiger und grasiger schmeckt das Öl. Je reifer desto milder wird es. In jedem Fall ist es aber wichtig, dass die Oliven nicht überreifen oder vor dem Pressen zu gären beginnen. Dabei würde der Säuregrad sprunghaft ansteigen und das Öl müsste folglich deklassiert werden. «Allerdings gibt es Tricks zum Entsäuern, die man kaum nachweisen kann», weiss Giancane, «Auch Vertrauen ist daher wichtig».

VIELE MINDERWERTE  
«EXTRA VERGINE»

Da die Schweizer Norm weniger streng als die EU-Norm ist, gelangen bei uns auch minderwertige «Extra vergine»-Olivenöle in den Verkauf. Das Konsummagazin «Saldo» warnte letzten September vor diesem Missstand: «Die rechtliche Herkunftsbezeichnung sagt nicht viel aus. Einige italienische Händler kaufen im ganzen Mittelmeerraum billiges Olivenöl zusammen, füllen es ab und verkaufen es als italienisches Produkt in die Schweiz».

Im Test, den «Saldo» bei Mailänder Experten durchführen liess, erhielten nur drei Produkte die Note «sehr gut»: «Alexis» aus Griechenland sowie «Monini» und «Filippo Berio». Letztere stammen aus Italien, und Monini gewann an der HSW die «Silberne Olive». Interessant: Zwischen Preis und Qualität fand «Saldo» keinen Zusammenhang. Eine neue Erscheinung ist nun «Extra vergine» mit geschützter Ursprungsbezeichnung «Denominazione di Origine Protetta D.O.P.», was einem A.O.C. bei den Weinen entspricht. «D.O.P. ist das beste Indiz für Qualität und Echtheit», bestätigt Andrea Giancane. **GB**

**OLIVENÖL** / Für einmal sind sich Gourmets und Ernährungsexperten einig: «Extra-vergine»-Olivenöl ist gut und gesund. Kürzlich fand in Wädenswil der erste internationale Olivenöl-Kongress statt. **GUIDO BÖHLER**

## Italiens Olivenöl an der Spitze

Zu Recht wird Olivenöl seit Jahren hochgelobt. Sein hohes Preisniveau lockt aber auch Fälscher und unlautere Werbestrategen an. Der Schweizer Olivenöl-Experte Andrea Giancane kritisiert die «vielen Prämierungen von zweifelhaftem Wert. Eine unabhängige Stelle soll endlich neutrale Bewertungen vornehmen. Die Schweiz ist dafür prädestiniert – dank ihrem guten Ruf, und weil sie selbst kein Olivenöl herstellt».

Die neutrale Plattform fand Giancane in der Hochschule Wädenswil HSW, welche Ende Februar den ersten internationalen Olivenöl-Kongress mit Prämierung durchführte – in Kooperation mit den Veranstaltern der Zürcher Gourmesse. Ziel war es, eine Plattform für Experten und Verbraucher zu schaffen sowie Markt-Transparenz und Qualität zu fördern. Bereits im Oktober 2001 hatte die HSW wissenschaftliche Unterstützung geleistet für die Olivenöl-Prämierung an der Gourmesse.

Ein internationales Expertenteam bewertete und prämierte die Olivenöle unter Leitung der HSW-Sensorik-Expertin Annette Bongartz. Sechsmal wurde die «Goldene Olive» verliehen, elfmal die silberne.

«GOLDENE OLIVEN»  
AN ITALIEN

Alle Gold- und die meisten Silber-sieger waren Italiener, dafür gibt es Erklärungen: Bongartz weist auf die Anzahl und Struktur der Teilnehmer hin: 70 Prozent der nur 44 Teilnehmer stammen aus Italien, je 12 Prozent aus Spanien und Griechenland und der Rest aus Frankreich, Portugal und der Türkei. Und Giancane stellt fest, dass «es auch im Markt viele italienische Familienbetriebe gibt, die qualitativ top sind».

Beim Olivenöl gibt es – im Gegensatz zum Wein – eine EU-Norm-Skala, auch wenn sie sich auf die Fehlertests beschränkt. Die Prüfer der HSW bewerteten nach einer objektiven Methode, sprich nur fehlerfreie Muster erhielten die maximale Punktzahl. «Die goldene Olive» steht aber auch für einen harmonischen Gesamteindruck», erklärt Bongartz: «Silber heisst ebenfalls fehlerfrei, aber mit weniger Harmonie». Und fehlerfrei bedeutet, dass das Öl nicht im Geringsten schimmig, muffig, schlammig, metallisch, ranzig oder weinig-essigsauer schmeckt.

WICHTIGE FRAGE:  
WOZU VERWENDEN?

Harmonie ist eigentlich eine subjektive Empfindung, aber wenn mehrere Experten zum selben Schluss kommen, entsteht eine repräsentative Wertung. Die Olivenöle werden ferner in drei Fruchtigkeits-Klassen eingeteilt, welche mit der individuellen Geschmacksvorliebe zu tun haben: «mild, mittel und intensiv». Ein Gewinner der «Goldenen Olive» ist der italienische Produzent Stefano Caruso, dessen «Capriccio di Sicilia»



WELCHES OLIVENÖL?

Jedes Olivenöl kennt seine ideale Anwendung.

beim Weinändler Jakob Spengler in Zürich zu kaufen ist: «Das Geheimnis liegt im gleichmässigen Oliven-Reife-

grad. Und je reifer die Oliven werden, desto dezent wird das Öl», erklärt Spengler: «Halbreife Oliven ergeben

einen kräftigen aber nicht grasi-genen Geschmack.» Jedes Olivenöl kennt seine ideale Anwendung. «Das «Capriccio» passt gut zu Vinaigrette und Artischoken», empfiehlt Spengler.

Meistens spielt ein «Extra vergine» auch die Rolle des Gewürzes, besonders wenn es Haupt-Geschmacksgeber sein darf wie bei einem Carpaccio oder einer Bruschetta. Das Restaurant Raurica, Gewinner der «Silbernen Olive», stellt «Tierra del Sur» in der Originalflasche auf die Tische und erhält viel Lob für sein Carpaccio, das die Gäste damit würzen dürfen.

«RARITÄTEN MIT  
GESCHICHTEN»

Nicht nur eine Flasche, sondern «von jeder der drei Klassen eine Sorte soll man dem Gast zur Wahl anbieten», fordert Suad Sadok vom Jelmoli-Olive-Shop. Der ehemalige Hotelier verkauft siebzig Sorten «Extra vergine» aus Familienbetrieben und bietet die Möglichkeit zum Degustieren. Oft sucht er neue «Raritäten mit Geschichten dazu», denn handwerkliche Spitzenprodukte sind mit Gefühlen und Persönlichkeiten verknüpft.

«Spitzengastronomen kaufen bei mir ein, aber verwenden meine Produkte für die eigene Familie», verrät Sadok. Ob das auch eine solche «Geschichte» ist?

## «Extra vergine» mit Klasse und Charakter

Produktname, Lieferant Tel.-Nr., Hersteller, Preis	Herkunft, Olivensorte/n Ernte (früh – mittel – spät)	Klasse (mild – mittel – intensiv) Charakter, Auszeichnungen
Santa Maria Gustoso GmbH, 062 926 20 00 Oleificio Giancane, 16,90/5 dl	Apulien Blend aus vier Sorten Mittel	Mild Cremig, erinnert an Bittermandel D.O.P. Gewinner des Olio Award der Gourmesse 2001
Opera Mastra Gustoso GmbH Podere di Ursini, 35,80/5 dl	Abruzzen Gentile di Chieti Reinsortig Mittel	
Frantoio Franci Olive Shop, 01 420 11 65 Giorgio Franci, 38,20/5 dl	Toscana-Berggebiet Blend aus drei Sorten Früh	Intensiv Fruchtig, grün, frisch angenehme Bitternote «Leon d'oro»
Moulin des Costières Olive Shop Jeanjean Père&Fils, 38.–/5 dl	Nîmes Blend aus zwei Sorten, vor allem Picholine. Mittel	Mild Leicht kratzend «Médaille d'or»
Capriccio di Sicilia, Spengler Jakob, 01 242 35 75 Stefano Caruso, 21,80/7,5 dl	Sizilien Reinsortig aus Nocellara del Belice. Mittel	Mittel «Goldene Olive» der HSW
Titone biologica Boutique dell'Olio d'Olive 01 930 20 72 Titone Nicola, 29.–/5 dl	Sizilien Biologisch gewonnen Früh	Mittel Grasig-grün D.O.P. «Goldene Olive» der HSW
MB Cerasuola Boutique dell'Olio d'Olive Monica Burgarella, 31.–/5 dl	Sizilien Reinsortig Cerasuola Mittel	Mittel Grasig grün, bitter «Goldene Olive» der HSW
Angeli La Pala, 071 230 30 25 Michele Anastasia, 25.–/7,5 dl	Basilicata Bergoliven Frantoio und Ogliarola Spät	Fruchtig Vollmundig
Tierra del Sur Raurica Gourmet, 061 811 24 00 Cardenas, 11,50/5 dl	Andalusien Arbequina & Pucual Mittel	Mittel Zitronig «Goldene Olive» der HSW

D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta (geschützte Ursprungsbezeichnung)  
Informationen zum International Olive Oil Award Zürich 2002: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)  
Weitere Informationen: [www.olivenoel-info.net](http://www.olivenoel-info.net)



**SOFTDRINKS** / Statt Applaus der Kunden erntet Rivella mit ihrer neuen 1,5-Liter-Flasche harsche Kritik. Das Gebinde geriet unbeabsichtigt etwas zu gross. Nun muss Rivella erneut in die Entwicklung neuer Flaschen investieren. **DANIEL STAMPELI**

## Wenn die Flasche plötzlich wächst...

«Nach dem Abfüllen sind unsere Flaschen plötzlich gewachsen», stellt Rivella-CEO Franz Rieder gegenüber der htr lakonisch fest. «Dies ist aber nicht zum Lachen», schiebt er gleich nach. Denn die 1,5-Liter-Flaschen des Rothrist Getränkeherstellers, die im November 2001 lanciert wurden, verärgern die Gastwirte. Sie passen um Haarsbreite nicht mehr in normierte Schubladen, beispielsweise in diejenigen der Franke-Buffetanlagen.

«Wir wurden plötzlich mit einem technischen Problem konfrontiert», so Rieder. Die neue Flasche habe leer noch der Norm entsprochen, hätte sich aber nach dem Abfüllen ausgedehnt. Damit sich die Stabilität und Handlichkeit der Flasche verbessere,

habe man sie mit einer Rille versehen. Beim Füllen sei diese Rille nach oben und aussen gedrückt worden, was zur Folge hatte, dass sich die Flasche um 1 bis 1,5 cm verlängerte.

Rivella muss nun zurückbuchstabieren und laut Franz Rieder «wahnsinnig viel Geld» in eine Korrekturmassnahme investieren. Man habe das Problem erkannt, nicht zuletzt aufgrund einiger Kundenreklamationen. Im Sommer sollte Rivella nach Meinung Rieders so weit sein, die korrigierten neuen Flaschen mit ursprünglicher Höhe ausliefern zu können. Die Kunden, die teilweise 1-Liter-Flaschen als Alternative bestellen, können also aufatmen und werden bald ein Problem weniger haben.

Die gleichen Probleme wie die jüngsten Rivella-Flaschen machen den Gastwirten auch die leicht höheren Einweg-Flaschen von Orangina. Die Umstellung von Mehrweg- zu Einweggebinde wurde gleichzeitig mit dem Wechsel der Abfüllung von Feldschlösschen zu Tamaro Drinks SA in Sigrino per Ende 2001 vollzogen, wie Orangina-Marktführer Marc Imhoof erklärte. Das Einweggebinde sei zwar schon zuvor bei Tamaro in den grösseren 1,5-Liter-Flaschen abgefüllt worden, doch seien bis Ende 2001 mehrheitlich Mehrwegflaschen verkauft worden. Dies mag ein Grund dafür sein, dass Orangina erst durch die htr-Recherche auf die Problematik aufmerksam wurde.

Foto: Daniel Stampfli


**WER IST DIE GRÖSSTE IM GANZEN LAND?**

Rivella und Orangina überragen die Konkurrenz – mit der Grösse ihrer Flaschen.

**SPEISEWAGEN** / Restaurant und «Pub» statt Bistro in Intercity-Zügen der SBB

## Zurück zum Kartoffelstock

Fleischkugeln mit Kartoffelstock, Spargelrisotto und geschmortes Kalbsfilet statt Snacks auf dem Oberdeck: Nach dem Misserfolg mit dem Bistrowagen kehren die SBB in den Doppelstock-Intercityzügen (IC) zurück zum klassischen Speisewagen mit Bedienung. Im Unterdeck soll ein «Pub» eingerichtet werden. Dort werden weiterhin Getränke und Snacks ausgegeben. Eine zweimonatige Testphase wird zeigen, ob das neue Gastroskonzept in den IC-2000-Zügen auf mehr Begeisterung stösst als die erst zweijährigen Bistrowagen. «Zu Recht» hätten die Bahnkunden das «kalte Ambiente» dieser Wagen und die fehlende Bedienung im Oberdeck kritisiert, so Paul Blumenthal, Leiter des SBB-Personenverkehrs.

Für 600 000 bis 700 000 Franken pro Einheit will die Passaggio Rail AG die Wagen darum entsprechend umbauen. Im Oberdeck wird ein 26-plätziges Nichtraucher-Restaurant mit Bedienung, aber auch wieder mit Konsumationszwang eingerichtet. Das erneuerte Interieur präsentiert sich in erdigen Farbtönen mit lederbezogenen Stühlen.

### EINFÜHRUNG ANFANG 2003

Zum Einsatz kommt der Prototyp diese Woche auf der Strecke St. Gallen–Genève. Die Meinung der Kunden wird über eine Befragung ermittelt. Danach sollen weitere umgebaute Wagen ab Januar 2003 schrittweise eingeführt werden.

Wie viele der 26 Bistrowagen total umgebaut werden, steht noch nicht fest. Der neue kombinierte Speisewagen kostet samt Umbau weniger als 4 Millionen Franken. Ein herkömmlicher Speisewagen hätte laut Blumenthal rund 7 Millionen gekostet.

CM/sda

## Enger Markt

Passaggio Rail AG gehört seit dem letzten Dezember wieder mehrheitlich den SBB. Die Bundesbahnen übernahmen damals 60% der Aktien von der Autogrill Schweiz. Die anderen 40% sind im Besitz der Firma Rail Gourmet, die ihrerseits zur Compass Group gehört. Der Schweizer Markt ist gemäss SBB zu klein für mehrere Anbieter; Passaggio soll deshalb die Leistungen von Mitropa übernehmen. In welcher Form dies geschehen soll – über eine Fusion oder einen Rückzug der Mitropa aus dem Schweizer Markt – ist noch offen. Bis Ende Jahr erhält Passaggio zudem auch einen neuen Namen.

CM/sda

Anzeige


**Lesen macht Sie reich:**

## Gewinnen Sie Fr. 10'000.- in bar!

### News haben stets Hochsaison

Möchten Sie wissen, was in Ihrer Branche läuft? Die News, Trends und Highlights kennen? Sich über Angebote informieren? Und erfahren, was die Opinion-Leader sagen? Dann lesen Sie die «hotel+tourismus revue» des Schweizer Hotelier Vereins: die Informations-Plattform für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.



Für die Bargeld-Verlosung Coupon bitte sofort zurücksenden.

**Nutzen Sie die günstige Gelegenheit! Ihre Möglichkeiten:**

- Gewinn- & Profitier-Coupon zurücksenden
- Rufen Sie uns an: 031 / 370 42 22
- Senden Sie uns ein E-Mail: media@swiss-hotels.ch

### Woche für Woche Informationen aus erster Hand

Die «hotel+tourismus revue» recherchiert seriös und greift Themen auf, die Ihr Wissen up to date halten. Darüber hinaus bietet sie Ihnen den grössten Branchen-Stellenmarkt der Schweiz und interessante Zusatzbünde, wie «Café-Bistro/Cafetier».

### Jetzt buchen – zum einmaligen Spar-Preis!

#### SCHNUPPER-ABO

10 Ausgaben für nur Fr. 25.- (statt Fr. 43.-)

#### JAHRES-ABO

51 Ausgaben für nur Fr. 145.- (statt Fr. 219.30)

Auslandpreise auf Anfrage.

Schweizer Hotelier-Verein · hotel+tourismus revue  
Monbijoustrasse 130 · 3001 Bern · Telefon 031 / 370 42 22 · Fax 031 / 370 42 23  
E-Mail media@swiss-hotels.ch · www.swiss-hotels.ch

# hotel+tourismus revue

### GEWINN- & PROFITIER-COUPON

☐ Ich wünsche ein Schnupper-Abo:  
Senden Sie mir 10 x die «hotel+tourismus revue» für nur Fr. 25.- (statt Fr. 43.-).

☐ Ich wünsche ein Jahres-Abo  
(51 Ausgaben) der «hotel+tourismus revue» für nur Fr. 145.- (statt Fr. 219.30).

Bitte sofort zurücksenden: Dann nehmen Sie an der Bargeld-Verlosung teil.

Vorname/Name

Firma

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon tagsüber

E-Mail

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Bitte ausschneiden, ausfüllen und zurücksenden an:  
Schweizer Hotelier-Verein, hotel+tourismus revue,  
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern, Fax: 031 / 370 42 23

Teilnahmebedingungen Bargeld-Verlosung:  
Die Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins sind nicht teilnahmeberechtigt.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, und es wird keine Korrespondenz geführt.  
Der/die Gewinner/in wird am 30. Dezember 2002 gezogen.

## 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 PRÄFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
FAX 055/410'41'08

## SERIMO

IMMOBILIENDIENSTE AG

Zu verkaufen in Bettingen/BS  
Nähe Schwimmbad gelegenes

### Restaurant mit Aussichtsterrasse

– Land im Baurecht

Verkaufspreis Fr. 1.400.000.–

Herr P. Martinelli erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Peter Merian-Strasse 58  
CH-4002 Basel  
Telefon 061 205 28 94  
Telefax 061 205 28 20  
peter.martinelli@serimo.ch  
http://www.serimo.ch

## BERATUNG SHV

Wir verkaufen im Auftrag

### Hotel Weisses Kreuz Meiringen

Dieser gut unterhaltene und ganzjährig geöffnete Betrieb in Meiringen – an zentraler Lage – verfügt über folgende Infrastruktur:

- 35 Zimmer / 65 Betten (auf drei Etagen), teilweise mit Balkon
- Gästestube mit 25 Plätzen
- Boulevard-Café mit 20 Plätzen
- Terrasse mit 45 Plätzen
- Gourmet-Stübel mit 30 Plätzen
- Saal für bis zu 110 Personen
- Kleines Sitzungszimmer

Das Nebengebäude mit Privat- und Ferienwohnungen ist ebenfalls Bestandteil des Verkaufsobjektes.

Verkaufspreis: CHF 1.300.000.00

Weitere Informationen über das interessante Angebot:

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

## BERATUNG SHV

148515/84735

Zu vermieten

### Restaurant Sternen Oerlikon Zürich

Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Zürich-Oerlikon in unmittelbarer Nähe von Hallenstadion und Messe-Gelände vermieten wir den Restaurants- (120 Plätze) und den Bankett- (bis 160 Plätze) des Hotel Sternen Oerlikon.

Wir richten uns an ausgewiesene Fachpersonen oder erfolgreiche Gastro-Unternehmungen, welche gewillt sind – an sehr guter Passantenlage – mit den nötigen baulichen Investitionen den Grundstein für eine langfristige und erfolgreiche Zusammenarbeit zu legen.

Bewerbungsunterlagen erhalten Sie bei:  
Hotel Sternen, Susy Pfister, Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich  
Telefon 01 311 77 77  
susy.pfister@sternenoerlikon.ch

041203/148389

### Schweiz. Top-Restaurant

Nähe Sion/Wallis, bekannter Skort mit toller Panoramaaussicht, auch zum Matterhorn. Gegenüber ist die Talstation einer Seilbahn mit 800.000 Personen Transportkapazität in der Wintersaison. Seit Jahrzehnten bestens eingeführt, komplett eingerichtet, mit 2-Zimmer-Wohnung und 2 Studios zu nur Fr. 950.000.– aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen. Evtl. auch ohne 2-Zimmer-Wohnung für Fr. 815.000.–.

Otgar Wagenblast  
im Degen 27, D-70327 Stuttgart.  
Tel. 0049 711 407 300  
Fax 0049 407 711 30 30

148525/44008

## BERATUNG SHV

Wir verkaufen im Auftrag

### Seminarhotel Römertum Filzbach ob dem Walensee

Eine Aussicht die einmalig ist – direkt über dem Walensee, in ruhiger und naturnaher Umgebung und doch gut erreichbar.

Der klassische Seminar- und Bankettbetrieb ist mit 4 Sternen klassifiziert und verfügt über folgende Infrastruktur:

- 38 Zimmer
- Bankettrestaurants (Wintergarten und Turmstube) mit total 100 Sitzplätzen
- A-la-carte-Restaurants (Aussichtsterrasse und Pensionsrestaurant) mit total 80 Sitzplätzen
- Hotelbar mit 20 Sitzplätzen
- Lobby mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse mit 60 Sitzplätzen (Sicht auf den See)
- Weinkeller / Carrozot mit 30 Sitzplätzen
- Seminarbereich (in 3 Räume unterteilbar) mit total 120 Sitzplätzen
- Tagungsbüro

Verkaufspreis: CHF 3.000.000.00

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

## BERATUNG SHV

148516/84735



Zu verkaufen in Einkaufszentrum  
im Luzerner Mittelland

### Cafeteria – Bistro

an bester Lage im Erdgeschoss.

Der Betrieb, neu eröffnet Herbst 1994, offeriert rund 100 Innen- und 50 Terrassenplätze, ist gästekundlich und offen konzipiert und erlaubt eine rationelle und kostengünstige Betriebsführung.

Die idealen Gastgeber sehen wir in einem Paar, welches sich in ihrer Aufgabe (Küche + Front) ergänzt, wie auch in einer Einzelperson mit entsprechender Küchen- und Betriebsführung.

Die Kauf-/Mietkonditionen und die Betriebszahlen ermöglichen eine gute Wirtschaftlichkeit des Betriebes. Eigenkapital notwendig. Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung (absolute Diskretion zugesichert) oder stehen Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung:

### HoReGa Select AG Kaderberatung

Herr Rolf Reutener/Frau Sarah Meyer  
Stänzlergasse 7 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 91 / Fax 061 281 75 45  
Info@horega.ch / www.horega.ch

148426/208191



### PACHTAUSSCHREIBUNG für das RESTAURANT SCHÜTZENHAUS

Nachdem der bisherige Pächter nach zwölfjähriger erfolgreicher Tätigkeit zurücktritt, wird das 1994 neu renovierte, mit einer leistungsfähigen Infrastruktur eingerichtete

### Restaurant Schützenhaus in Glarus

auf den 1. Januar 2003 zur Verpachtung ausgeschrieben

Das neben der Truppenunterkunft und dem kantonalen Zivilschutzzentrum gelegene Schützenhaus umfasst, neben einem unterteilbaren Restaurant mit 100 Plätzen, einem separaten Stübel mit 40 Plätzen, sowie einer Gartenterrasse mit 50 Plätzen, einem unterteilbaren Saal mit 430 bzw. 580 Plätzen (Bankett- oder Konzertbestuhlung) inkl. Bühnen- und Office-Einrichtungen für Bankette, Veranstaltungen und Vereinsanlässe aller Art samt entsprechend leistungsfähig eingerichtetem Küchenbetrieb und Nebenräumen.

Für fachlich ausgewiesene, tüchtige Bewerber mit erfolgreicher Praxis bietet sich eine echte Herausforderung zum Aufbau einer guten Existenz an.

Die Pachtbedingungen liegen in der Gemeindekanzlei zur Einsichtnahme auf.

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen Interessenten Gemeindepräsident Dr. Hch. Aebli, Tel. 079 357 67 44; Pächter R. Hagelberger, Tel. 055 640 10 52 oder 079 636 65 77 sowie die Gemeindekanzlei Glarus, Tel. 055 646 25 00 zur Verfügung.

Bewerber richten Ihre Offerte mit den branchenüblichen erforderlichen Unterlagen sowie Angaben über ihre bisherige Tätigkeit – mit dem Vermerk Pachtangebote – bis 2. Mai 2002 an Gemeindepräsident Dr. Hch. Aebli, Gemeindehaus, 8750 Glarus.

Glarus, 18. April 2002 GEMEINDERAT GLARUS

P 148082/418109

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. Miete/Pacht ausgeschlossen.

Verhandlungspreis 1,75 Mio.

Solvente Interessenten mit Kapitalnachweis melden sich nur schriftlich bei:



info@immo-stamm.ch  
Theaterstrasse 7, Postfach 4463  
6002 Luzern

148433/226793

Zu verkaufen in weltbekanntem Kurort  
im Berner Oberland

### Hotel Garni \*\*\*

mit max 35 Betten, neu renoviert.

Anfragen bitte unter Chiffre 148433,  
hotel + tourismus revue, Postfach,  
3001 Bern.

Tessin

Zu verkaufen aus Nachfolgegründen  
ausbaufähiges

### renommiertes 3-Sterne- Familienhotel

Direkt am Lago Maggiore gelegen – mit 46 Doppelzimmern sowie je 1 Attika- und 5-Zimmer-Dachwohnung, 3 Restaurants, Weinkeller, Konferenzsaal, Hallenbad, Fitness/Sauna/Solarium, Tiefgarage (18 Plätze) und Parking für Bus und PKWs (12).

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

146704/247804

Wallis/Brig  
Zu verkaufen

### Restaurationsbetrieb

Interessenten melden sich unter  
Chiffre F 036-82944, Publicitas S.A.,  
Postfach 1118, 1951 Sion.

P 148459/382708

Zu verkaufen im LOCARNESE renommiertes

### Restaurant

– 150 Innen- und Aussenplätze

– 25 eigene Parkplätze  
– Umsatz 1 Mio. (erhöhenbar)  
Nur seriöse Interessenten mit Kapital zur Verfügung, Tel. 0041 91 791 48 52, und den Besitzer verlangen (12.00–14.00h oder nach 19.00h)

P 148512/417302

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

### ATTRAKTIVE BETRIEBE MIT INTERESSANTEN UEBERNAHMEKONZEPTEN, Z.B. ...

HOTEL-RESTAURANT IN KLOSTERS  
MIT 60 BETTEN IN MIET-KAUF  
\*\*\*

RESTAURANT AM STRANDSTRAND ZÜRICH  
MIT 120 PLÄTZEN ZU VERMIETEN  
\*\*\*

DANCING IN DER REGION BADEN  
MIT 7 STUDIOS ZU VERMIETEN  
\*\*\*

FERIENHOTEL IN BELLWALD VS  
MIT 40 BETTEN UND RESTAURATION ZU VERKAUFEN  
\*\*\*

PIZZERIA REGION RAPPERSWIL  
MIT 120 PLÄTZEN ZU VERMIETEN  
\*\*\*

HOTEL IN THUN MIT 70 BETTEN  
UND RESTAURATION IN MIET-KAUF  
\*\*\*

... ODER GEBEN SIE UNS IHRE  
WÜNSCHE BEKANNT

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

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PRÄFIKON SZ  
TEL. 055/410'15'57 - 079/422'37'24  
FAX 055/410'41'08

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen

### Restaurant Stöckli

3772 St. Stephan, Nähe Lenk i/S

- Heimelige Lokaltäten, 100 Sitzplätze
- Attraktive Gartenterrasse, 50 Sitzplätze
- 6 Gästezimmer
- 3-Zimmer-Wirtswohnung
- grosser Parkplatz

Interessenten melden sich bitte unter:  
Telefon 033 722 72 72  
Mobile 078 666 25 50

148517/418267

### 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 Card, Gasthof Grizzlybühl, 3636 Längenbühl,  
Telefon 033 356 26 55.

143974/416380

Zu verkaufen

### renommiertes Gesundheits- und Wellnesshotel in der Schweiz

bekannte Marke im Schweizer Tourismus über 91.000 m² Fläche in der Natur (Kurzone)

- in baulich einwandfreiem Zustand
- motivierter Mitarbeiterstab
- 43 Zimmer mit 57 Betten (inkl. Juniorsuiten)
- einzigartige Marktpositionierung mit erheblichem Entwicklungspotenzial

Verhandlungspreis 8,4 Mio. Fr.

Kontaktperson:  
Max Nadig  
Strategieentwicklung & Kommunikation  
CH-9100 Herisau  
0041 71 352 49 68  
mnadig@active.ch

P 148455/418257

Winterthur

Einmalige Gelegenheit für initiativen Paar:

Zu vermieten schön gelegenes

### Restaurant/Säli

(75/38 Plätze)

weitherum bekannt, z. Zt. asiatische Küche, Grosse Gartenterrasse und grosser Parkplatz.

Angebote bitte unter Chiffre 148428,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148428/303844

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.

148300/390389

Sehr preisgünstig in

BELLINZONA/TI an ganz  
zentraler Lage übergeben wir

### Hotel

(30 Betten, Bar,  
Restaurant/Pizzeria mit grosser,  
im Freien bedeckter Terrasse)

Info unter Chiffre 110-793983,  
Publicitas SA, CP 2271,  
6501 Bellinzona

P 148524/382708

## KATAG

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per  
sofort oder nach Übereinkunft

### Mieter-Paar/Mieter für einen Gastronomiebetrieb der Spitzenklasse

Der komplett renovierte Betrieb befindet sich in  
der Nordostschweiz.

Die bestehende Geschäfts- und Privatkundschaft stellt sehr hohe Anforderungen an Küche und Service. Deshalb erwarten wir mehrjährige Erfahrung in renommierten Restaurantsbetrieben in der Schweiz oder im Ausland.

Sind Sie die versierte Persönlichkeit mit unternehmerischem und innovativem Denken und haben Erfahrung in der Spitzengastronomie? Stephan Kurmann freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung, inklusive Foto.

KATAG TREUHAND  
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS  
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38  
katag@katag.ch / www.katag.ch



INTERNET / Funk-LANs in Hotels und Cafés

## Kaffee schlürfen und surfen

Auf Flughäfen und Bahnhöfen, in Hotels, Bars und Coffee-Shops planen verschiedene Internet-Service-Anbieter W-LAN-Hotspots (Einwahlpunkte für Wireless Local Area Networks). An diesen Hotspots oder Access-Points können Nutzer mit W-LAN-fähigen Notebooks und PDAs neuerdings auch gratis drahtlos im Web surfen. Besonders Business-Kunden können den High-Speed-Internetzugang dann für ihre Note-

books oder andere mobile Geräte nutzen. So hat sich British Telecom vorgenommen, das erste (kostenpflichtige) öffentliche W-LAN in Grossbritannien zu knüpfen. Mit der Initiative wollen die Briten im Geschäftsjahr 2005 180 Millionen Pfund Umsatz machen. Zurzeit laufen Gespräche mit der britischen Kaffeehaus-Kette Costa Coffee und Vertretern des Einzelhandels über den Netzwerk-Aufbau.

Das Interesse an W-LANs wächst auch auf dem Kontinent: Der Internet-Dienstleister MoPilot.com beispielsweise bietet auf seiner Website eine Übersicht über kostenlos nutzbare W-LAN-Netze in Deutschland und (zumindest teilweise) auch in der Schweiz an. CM

www.mopilot.com; detaillierte Informationen über die nötige technische Infrastruktur (Hard- und Software) für Anbieter: www.mobileaccess.de/wlan

INTERNET / Kooperation von IBM, Microsoft und Verisign

## Neuer Sicherheitsstandard

IBM, Microsoft und Verisign wollen den Austausch von Daten über das Web noch sicherer machen. Die drei Unternehmen haben dafür gemeinsam eine neue Spezifikation namens WS-Security entwickelt. Mit ihr sollen Daten besser verschlüsselt sowie unabhängig vom Betriebssystem eindeutig identifizierbar sein und vertraulich gehalten werden können. Bei der Spezifikation handelt es sich um eine

Erweiterung des Simple Object Access Protocol (SOAP), das Ende 1999 von Microsoft ins Leben gerufen wurde. WS-Security baut ebenso wie SOAP auf XML auf. Laut Microsoft soll der Standard unter anderem dafür sorgen, dass Entwickler sichere Web-Anwendungen erstellen können.

Für Softwarefirmen wie Microsoft und Sun liegt die Zukunft erklärermassen im Internet. Gleichzeitig ist vielen Un-

ternehmen und Anwendern der Austausch von Daten über das Web zu heikel.

Unterstrichen wird die Bedeutung solcher Standards von Experten. Die Industrie, der Handel und der Dienstleistungssektor wüssten, dass via Internet die Produktivität und Effektivität gesteigert werden könne. Mangelnde Kompatibilität und fehlendes Vertrauen stünden aber noch im Weg. r/CM

### LESEBAR



#### 50 Wege zu mehr Profit in der Bar.

Obwohl der Trend zu leichten, wenig alkoholhaltigen Cocktails anhält, erzielt man mit dem Verkauf von Getränken die besten Gewinnmargen. Im vorliegenden Buch wird gezeigt, wie man Gewinne noch weiter maximieren kann. 50 Ideen zeigen, wie man das Verhältnis zu den Lieferanten verbessern, die Kosten in Grenzen halten und den Einsatz der Mitarbeiter optimieren kann. DST

225 Seiten; ISBN 3-87150-781-4; 26 Euro; Verlagsgesellschaft Deutscher Fachverlag, Frankfurt.



#### Verkauf verleiht Flügel.

Verkauft wird automatisch – auf diese Meinung trifft man allzu häufig: Der Gast kommt und bestellt, falls ihm das Angebot gefällt. Das vorliegende Buch zeigt einen einfachen Weg auf, wie man den persönlichen und somit auch beruflichen Erfolg steigern kann. Gut verständlich und leicht nachvollziehbar beleuchtet Christian Schober unter anderem die notwendigen personellen, rhetorischen und psychologischen Voraussetzungen für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch. DST

160 Seiten; ISBN 3-87150-786-5; 24 Euro; Verlagsgesellschaft Deutscher Fachverlag, Frankfurt.



#### Nicht nur Kleider machen Leute.

Wir werden in Sekundenschnelle von unserem Gegenüber eingeschätzt. Kleidung, Körpersprache und Verhalten entscheiden über den Eindruck. Dagmar P. Heinke zeigt, wie die eigene Wirkung beeinflusst werden kann. Zuerst gibt die Autorin eine Einführung in Persönlichkeitsbildung. Anschliessend geht sie auf Fragen des Styling und Verhaltens ein. Von der Unterwäsche bis zum Schnurrbart und von der Sitzordnung im Taxi bis zum Schenken von Blumen beleuchtet Heinke alle Aspekte der äusseren Erscheinung und des Verhaltens. DST

192 Seiten; ISBN 3-280-02695-4; 39,80 Franken; Orell Füssli Verlag, Zürich.

Foto: zgg



### SEMINAR-INFRASTRUKTUR

Wer einen Seminarraum mit Technik ausstatten will, muss die Geräte mit Bedacht auswählen, denn der Fortschritt in diesem Bereich ist rasant.

**PRÄSENTATIONSTECHNIK** / Die Ansprüche von Vortragenden steigen: Lichtstarke Projektoren und neues Zeigergerät gehören heute in jeden gut ausgestatteten Seminarraum. MATTHIAS ZEHNDER

## Mehr Kino als nur Vortrag

Im Konferenzraum, im grossen Saal und im Auditorium hat sich in den letzten Jahren eine kleine Revolution abgespielt. Der gute alte Hellraumprojektor bleibt immer häufiger in der Ecke stehen. An seiner Stelle kommen computergestützte Präsentations-techniken zum Einsatz.

So wie das Textverarbeitungsprogramm «Word» weitgehend die Schreibmaschine abgelöst hat, scheint das Präsentationsprogramm «PowerPoint» den Hellraumprojektor zu verdrängen. Das hat Folgen für Seminarräume: Neben Flipchart und Moderatorenkoffer gehört heute ein Projektor für Computereinsatz und die entsprechende Verkabelung, wenn möglich samt Internetanschluss, zum Muss eines Veranstaltungsraums.

Wer einen Seminarraum mit Technik ausstatten will, muss die Geräte mit Bedacht auswählen. Der Fortschritt im Bereich Computer und Präsentationstechnik ist rasant. Wer nicht die richtigen Projektoren und Zeigergeräte wählt, sieht sich schnell vom Fortschritt überrollt und sitzt auf altem Eisen.

### SO STARK WIE EINE GLÜHBIRNE

Die Projektionstechnik hat sich in den letzten Jahren enorm entwickelt. Wo vor kurzem Ungetümme von der Grösse eines Koffers Bilder in schlechter Auflösung an die Wand warfen, sind heute Winzlinge von der Grösse eines Notebooks in der Lage, scharfe und

hochauflösende Bilder in relativ hellen Räumen zu projizieren. Die geringe Grösse ist attraktiv, wichtiger als Qualitätskriterien sind indes die Lichtstärke und die Bildauflösung.

Die Projektionsstärke eines Projektors wird in ANSI-Lumen gemessen (siehe Kasten). Je besser der Lumen-Wert eines Projektors ist, desto weniger muss der Vorführraum abgedunkelt werden – mit anderen Worten: desto wohler ist es den Zuhörern. Projektoren weisen heute Projektionsstärken zwischen 1000 und 3000 Lumen auf – vergleichbar mit der Leuchtkraft von ein bis zwei Glühbirnen.

Portable Projektoren wie der Compaq MP2800 leisten um 1000 Lumen – mehr Leuchtkraft wäre in den Winkeln derzeit schwierig zu kühlen. Das Gerät von Compaq lässt sich wie ein Diaprojektor überall hinstellen. Das Gerät ist 1400 Gramm schwer. Am anderen Ende der Grössenskala finden sich Projektoren wie der EMP-8100 von Epson. Das Gerät hat eine Leuchtkraft von 3200 ANSI-Lumen.

### SO GUT WIE EIN BILDSCHIRM

Ähnlich wichtig ist die Bildauflösung eines Projektors. Wie bei einem Bildschirm wird die Auflösung in Bildpunkten angegeben. Gute Projektoren weisen derzeit eine Auflösung von 1024 x 768 Bildpunkten auf. Das entspricht einer XGA-Auflösung. Spitzenmodelle erreichen 1280 x 1024 Bildpunkte (S-XGA). Blosser VGA-Auflö-

sung (640 x 480 Bildpunkte) wirkt heute grob, viele Präsentationen sind auf eine bessere Auflösung hin konzipiert.

Solche Projektoren können nicht nur Businessgrafiken an die Wand werfen, sondern auch Filme ab DVD oder Diashows ab Computer. Im Heimbereich werden die kleinen Geschwister der professionellen Projektoren denn immer häufiger auch als Ersatz für den Fernseher beim Betrachten von Videos eingesetzt.

### LEINWAND UND ZEIGERGEÄT

Zum Projektor gehört eine angemessene Leinwand. Je nach Raum kann die Leinwand erheblich zur Qualität der Projektion beitragen. Leinwände unterscheiden sich vor allem in ihren Reflexionseigenschaften. Es gibt drei verschiedene Reflexionstypen: Diffus reflektierend, reflexiv und retro-reflexiv. Erstere streuen das Licht breit, reflexive Leinwände verhalten sich eher wie ein Spiegel und bieten eine schmalere, aber hellere Sichtfläche und retro-reflexive Leinwände werfen das Licht praktisch im selben Winkel zurück.

Auch das richtige Zeigegerät darf nicht fehlen. In der Schweiz dürfte die neuste Drahtlosmaus von Logitech zum guten Ton gehören: Der Cordless Presenter kommuniziert per Bluetooth mit einem kleinen Dongle, der in die USB-Schnittstelle des zu steuernden Notebooks oder PCs gesteckt wird. Mit der Steuereinheit lassen sich Präsentationen vorwärts- und

rückwärts blättern. Anders als die bisherige Lösung hat der Presenter keinen Trackball eingebaut, sondern eine optische Maus.

### VERNETZT UND VERKABELT

Zwar bringen die meisten Vortragenden ihre eigenen Notebooks mit, sie müssen sie jedoch vor Ort an den Projektor anschliessen können. An sich braucht es dazu lediglich ein entsprechendes Bildschirmkabel. Weil jedoch häufig mehrere Präsentationen hintereinander ablaufen, empfiehlt es sich, eine «Switchbox» zwischen Projektor und Notebook zu schalten. So lassen sich gleichzeitig vier Notebooks an einen Projektor anschliessen und per Knopfdruck auf die Leinwand schalten.

### Helligkeit

Das wichtigste Qualitätskriterium für einen Projektor ist die Projektionsleistung. Die magische Grenze in Sachen Projektionsstärke liegt bei 1000 ANSI-Lumen. Zum Vergleich: Eine 100-Watt-Glühbirne strahlt mit einer Lichtstärke von 1200 Lumen. Bis vor kurzem schafften nur die besten Projektoren Leistungen bis zu 3500 Lumen. Doch es werden immer mehr. Experten erwarten, dass über 60 Prozent der Projektoren, die 2002 auf den Markt kommen, über mehr als 1000 Lumen Projektionsstärke verfügen. MZ

FREILICHTMUSEUM BALLEMBERG / Von der Kakaobohne zur Tafelfreude

## Die Schokoladenseite der Schweiz

Im Gasthof Wilerhorn präsentiert der Ballenberg erstmals die Geschichte desjenigen Produktes, welches eng mit dem Image der Schweiz verbunden ist: Die Schokolade! An fünf Tagen die Woche – und Mitte Juni bis September täglich – wird in der «Chocolaterie du Ballenberg» die süsse Versuchung selber hergestellt. Diese Idee stammt von Marius Bürgisser, Ballenberg-Besucher und Confiseur-Chocolatier aus Freiburg. **DOS**



## Auszeichnung für Gastro-Site

**Zürich.** Das Gastronomie-Portal Gastrofacts.ch hat den «Best-of-Swiss-Web»-Award, den Oscar der Schweizer Internetbranche, erhalten. Als erste Website aus der Gastronomiebranche wurde sie mit einem Gütesiegel in der Kategorie Technology ausgezeichnet. Die einfache Navigation und Funktionalität der Site sowie die solide Umsetzung haben die Jury überzeugt. Auf der Portalseite lassen sich kostenlose Informationen für die Gastro-Branche finden. **DOS**

## Wein aus der Gletschergrotte

**Zermatt.** Im September 2001 hatten die Caves Orsat mehrere Barrique-Fässer Weisswein auf 3800 Meter über Meer in der Matterhorn-Gletschergrotte, der höchstgelegenen Gletschergrotte der Welt, eingelagert. Nach sechs Monaten Lagerung wurde nun der Wein aus dem Gletscher abgefüllt. Der edle Tropfen, versehen mit einer originellen und exklusiven Weinetikette, trägt den Namen «Altissima». Er ist in limitierter Verkaufsmenge erhältlich. **DST**

## ZITAT DER WOCHE

**«Zwischen Theorie und Praxis muss es eine optimale Balance geben.»**

Rudolph Jan Reuland, neuer Directeur général der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), im Interview auf Seite 2

## PEOPLE

An der Fachmesse für Gastronomie und Tourismus FAFGA 2002 in Innsbruck holte das Grand Hotel Bad Ragaz mit Küchenchef **Gert Zimmermann** den zweiten Preis des 11. Internationalen Kochwettbewerbes. Die Goldene ging an das «Boy Team» des Hotel Trofana Royal in Ischgl. Die Organisatoren der «Creative Cooking Culinary Competition» überreichten insgesamt 28 Preise, davon 13-mal Gold, 8-mal Silber und 7-mal Bronze. **DOS**

Im Vier-Sterne-Haus «Lindner Hotel Maison Blanche» und im dazugehörenden Drei-Sterne-Haus «Lindner Hotel de France» in Leukerbad kommt es schon wieder zu einem Direktorenwechsel, nachdem **Jörg Schweizer** nur gerade sieben Monate lang Direktor war. In der Zentrale in Düsseldorf, bei der Lindner Hotels AG, wollte sich die Presseverantwortliche zum abermaligen Wechsel noch nicht äussern. Das Kader in Leukerbad war bei Redaktionsschluss nicht erreichbar, so dass auch von dieser Seite nichts über die Nachfolgeregelung zu erfahren war. Gerüchteweise soll eine Bündnerin als neue Hoteldirektorin gewählt worden sein. **TRU**

Gegen den Direktor des Verkehrsvereins Lugano, **Marco Bronzini**, ist eine Administrativuntersuchung eingeleitet worden. Der Verwaltungsrat von Lugano Turismo hat sich für diesen aussergewöhnlichen Schritt entschieden, nachdem Unregelmässigkeiten in Bezug auf die Spesenabrechnungen aufgetaucht sind. Bronzini wurde einstweilen untersagt, sein Büro zu betreten. Er muss Zwangsurlaub von seinem Ferienguthaben beziehen, bis die Untersuchung abgeschlossen ist. Die in dieser Sache gut unterrichtete Tageszeitung «La Regione» berichtet von 1600 Franken an Spesen pro Monat, die den bereits grosszügigen Lohn Bronzinis abrundeten, dem Verwaltungsrat aber überlassen vorkamen, zumal teilweise Belege fehlten. Bronzini ist seit 1992 Tourismusdirektor von Lugano. Zu den Vorwürfen wollte er keine Stellung beziehen, erklärte aber, er habe ein reines Gewissen. Bronzini ist auch Gemeindepräsident von Tremona. **GL**

Die gebürtige Norwegerin **Jessica Jacobsen** hat im Widder Hotel in Zürich die Stelle der Front Office Managerin übernommen. Mit einer norwegischen Wirtschaftsmatura in der Tasche kam sie in die Schweiz, wo sie 1995 die Hotel- und Touristikfachschule in Chur abgeschlossen hat. **DOS**



GOLD UND GESAMTSIEG

Das Schweizer Nationalteam (vordere Reihe, von links nach rechts): Giovanni Cosentina (Helfer), Teamchef Armin Fuchs (mit Pokal), Valère Braun und Ivo Adam sowie (im Hintergrund) Reinhold Karl, Adrian Bader und Doris Vögeli.

**FHA SINGAPUR 2002 / Die Schweizer Kochnationalmannschaft und zwei Berner Regionalteams liefen zur Hochform auf. CHRISTIAN MEYER**

## Zurück an die Spitze

Das Schweizer Nationalteam ist wieder ganz oben: Der Gesamtsieg der «Culinary Challenge of Singapore 2002» geht an die Crew um Teamchef Armin Fuchs. Nach einigen enttäuschenden Resultaten und zwei Rücktritten von Teammitgliedern ist den Schweizern das Comeback an der Food & Hospitality Asia Singapore (9. bis 12. April) gelungen. Zwei Goldmedaillen und der ehrenvolle zweite Platz (nach Norwegen und vor Singapur) in der Sonderprüfung «Battle of the Lion» sind der Lohn des Schweizer Teams für die zahllosen Vorbereitungsstunden.

Hier das Menu der Schweizer Köche: Sautierte Zanderfilets und geräucherte Seeforelle mit Meerrettich-Rahmsauce als Vorspeise (Bild); gebratenes Rindfleisch, glacierte Perlhühnbrust, Kartoffelpüree sowie

Gemüse und als Dessert Sauerrahm-Bananenglace, Bailey-Schnitte und warmes Schokoladengebäck. Neben den zwölf Nationalteams traten erstmals auch Regionalteams auf. Und prompt holten sich die «Chefs de Cuisine de Berne» (CCCB) den Gesamtsieg und Gold in der Kategorie «Kalte Küche» (kaltes Buffet für 30 Personen). Zum Team des CCCB gehören Beat Weibel (Kinderklinik Inselspital, Bern), Emil Bolli (Hotel Bern, Bern), Hansueli Käch (Hotel Seepark, Thun), Walter Kunz (Restaurant Arcadia, Ittigen), Rolf Mürner (Chef Pâtissier Gurten Restauration, Bern) und Daniel Ulmer (Schulungs- und Wohnheim Rossfeld, Bern). Im selben Wettbewerb wurde das Regionalteam «Copains des Alpes» ebenfalls mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



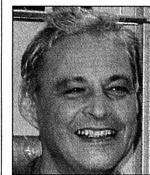
Siegermenü: Sautierte Zanderfilets und geräucherte Seeforelle.

## GLOSSE

## Echte Eurotiker

HANSPETER GSELL\*

Erinnern Sie sich noch an die Zeit vor dem Euro? Schon mehrere Jahre vor der numismatischen Zeitenwende löste dieser währungsreife Glaubens- und Unternehmenskrisen aus. Scheinbare Taskforces wurden gegründet, und noch der kleinste Schwimmbadkiosk nahm alles für bare Münze, was ihm Branchenorganisationen, Gewerbeverbände und selbsternannte Euro-Berater weissagten.



Sofort wurden landesweit die Landjäger in Franken und Euro angeschrieben, neue Speisekarten in Franken und Euro gedruckt und Registrierkassen für sehr viel Geld umgerüstet. Computer, Drucker und Tastaturen wurden auf fröhlichen Kompatibilitätsprüfungen unterzogen und jede Menge Bankkonti eröffnet. Vorsichtshalber erklärte man den Euro zur geheimen Zweitwährung und erstellte Umrechnungstabellen, Weisungen und Merkblätter.

Wer aber soll wie, wann und warum mit dieser neuen Einheitswährung bezahlen dürfen? Bekommt der Euro-Gast nun Euro oder Franken oder am liebsten gar nichts zurück? Ganz Mutige beschlossen einen stabilen Wechselkurs von Eins zu Eins. Mathematisch orientierte Unternehmungen entschlossen sich wahlweise zur stündlichen oder täglichen Anpassung der Wechselkurse.

Auch Karl Koch hat sich entschlossen, den Euro zu akzeptieren, aber nur von echten Ausländern. Echte Ausländer sind solche, die im Ausland wohnen. Grenzgänger unterliegen dieser Regelung nicht und müssen in Schweizer Franken bezahlen. Karl Koch ist eben ein echter Eurotiker.

\* 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

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

Gegründet 1892

**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern

**Leitung SHV-Medien:** Niklaus Stuber

**Redaktion:** Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK)

Mireille Guggenbühler (MG)

Toni Ruti (TRU), Sonja Stadler (SST), Dr. Karl Josef Verding (KV)

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST)

Cahier français: Miroslav Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG)

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK)

Produktion: Dominique Schmidt (DOS)

Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GP)

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hassenkamp (HKS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Fitz-Willems (MFW), München; Gerhard Lob (GL); Tessa; Georg Uebachs (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW), Zürich

**Verlag:**

Ins Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung)

Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali

Stellenservice: Andreas Jakob, Marc Moser

Geschäftsanzeigen: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Innendienst: Patrick Stalder

**Druck:**

Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern

**Auflage:**

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

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

ISSN: 1424-0440

**Offizielles Organ für:**

– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)

– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)

– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VOH)

– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter

– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

– Swiss Partner für den Bustrismus

– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)

– Verband Schweizer Kulturhäuser (VSK)

– Swiss International Hotels (SIH)

– Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste

– Annuaire Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

**Kontakte:**

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: hts@swisshtz.ch

Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshtz.ch

Stellenservice: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marc.moser@swisshtz.ch

Geschäftsanzeigen: Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: patrick.stalder@swisshtz.ch

Internet: www.swisshtz.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt





**MORAT /** Dans le district du Lac, le tourisme est géré par deux femmes. Dont Elisabeth Rueggsegger (notre photo). **PAGE 2**



**ATHMOS HÔTEL CENTRE /** Pour ses 50 ans, l'ancien Hôtel Moreau, au cœur de La Chaux-de-Fonds, retrouve une seconde jeunesse. **PAGE 3**

**Cahier  
français**

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

**hotel+tourismus revue**

## COMMENTAIRE

### Le «signe» et sa traduction dans les faits

LAURENT MISSBAUER

La Suisse est pauvre en matières premières, entend-on généralement. Cela est vrai pour son sous-sol, qui ne comporte pas de gisement de pétrole. En surface, en revanche, ce n'est pas tout à fait exact et le conseiller fédéral Pascal Couchepin l'a justement relevé à la Journée des



vacances: «Notre pays dispose dans le domaine du tourisme d'importantes matières premières: ce sont ses montagnes et Suisse Tourisme, avec son slogan *Switzerland, home of the mountains*, a bien ciblé sa priorité.» Le fait que le chef du Département de l'économie reconnaisse publiquement le bon travail de notre office national du tourisme a été interprété par Dick Marty, le président de Suisse Tourisme, comme étant «un signe de l'importance que le Conseil fédéral témoigne désormais pour le tourisme suisse». Il ne reste plus qu'à espérer que ce «signe» se traduise dans les faits par l'attribution de moyens encore plus conséquents pour le tourisme. Ainsi, au lieu de parler d'une prolongation «provisoire» pour le taux réduit de TVA pour l'hôtellerie, ne vaudrait-il pas mieux décréter une prolongation ad aeternam? Car l'hôtellerie est bel et bien une industrie d'exportation. Pascal Couchepin l'a d'ailleurs rappelé en ces termes à la Journée des vacances: «En Suisse, 60% des recettes touristiques proviennent d'hôtes étrangers.»

**TVA /** Le président de la SSH s'est prononcé sur l'exposé de Pascal Couchepin

### «De la sûreté dans le débat»

Le président de la Société suisse des hôteliers (SSH), Christian Rey, a été particulièrement attentif à l'exposé tenu jeudi à l'ouverture de la Journée suisse des vacances à Crans-Montana par le conseiller fédéral Pascal Couchepin (lire ci-contre et en page 5). Il s'est notamment réjoui que le Conseil fédéral ait reconnu que la force du franc suisse justifiait le maintien d'un taux réduit de TVA pour l'hôtellerie. «Cela donnera de la sûreté dans le débat politique qui a lieu actuellement sur cette question», a dit Christian Rey. Il s'est réjoui aussi que le Conseil fédéral soit d'avis qu'il ne peut y avoir de politique régionale sans politique touristique. En revanche, estime Christian Rey, le gouvernement n'a pas encore vu les avantages qu'il apporte à la convention collective révisée de l'hôtellerie et de la restauration, notamment sur le plan des salaires. **MH**

**JOURNÉE DES VACANCES /** Le nombre record de participants, la qualité des intervenants et la formule de la manifestation ont fait que la 5e édition de la Journée des vacances a été très appréciée. **LAURENT MISSBAUER**

## «Une 5e édition très réussie»

La 5e Journée des vacances de Suisse Tourisme, qui s'est tenue la semaine passée à Crans-Montana, restera dans les annales pour deux raisons au moins. La première, c'est que jamais une telle journée n'avait réuni autant de monde avec un nombre record de 830 participants. La seconde, c'est qu'aucune autre Journée des vacances n'avait accueilli auparavant un conseiller fédéral. Dick Marty, le président de Suisse Tourisme, a interprété la présence à Crans-Montana du chef du Département fédéral de l'économie Pascal Couchepin comme étant «un signe de l'importance que le Conseil fédéral témoigne désormais pour le tourisme suisse».

### UN MESSAGE «TRÈS POSITIF»

Distillant tantôt un compliment pro domo – «Le Département fédéral de l'économie est fier d'avoir apporté son soutien à différents développements touristiques dans le cadre de son programme Innoutour» –, tantôt un reproche au sujet de la «faible productivité du travail dans le tourisme», Pascal Couchepin a également déploré que le «recrutement de collaborateurs étrangers peu qualifiés avait maintenu des salaires trop bas dans l'hôtellerie».

Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, a néanmoins relevé que le message du chef du Département fédéral de l'économie avait été, globalement, très positif pour la branche: «Il a clairement promis de venir en aide au tourisme suisse. Il en a été de même pour Marcel Ospel, le président du conseil d'administration de l'UBS. Jamais, à ma connaissance, un banquier ne s'était exprimé d'une façon aussi favorable à l'égard du tourisme».

La satisfaction était également de mise auprès de Walter Loser, le directeur de Crans-Montana Tourisme, et surtout auprès d'Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. Selon ce

Photo: Laurent Missbauer



### UNE DISCUSSION «AU SOMMET»

Pascal Couchepin, entouré ici du président de Suisse Tourisme Dick Marty (à g.) et du directeur de la Fédération suisse du tourisme Gottfried Künzi, est le premier conseiller fédéral à avoir participé à une Journée des vacances de Suisse Tourisme.

dernier, cette 5e édition de la Journée des vacances a été très réussie car les orateurs, de même que les ateliers de travail ont été «particulièrement instructifs».

### LA PERSONNALITÉ DE JÜRG SCHMID

Daniel Tschudy, le directeur de la société Spectrum spécialisée dans l'organisation de congrès, expliquait pour sa part le succès de cette Journée des vacances par la formule de la manifestation: «Nous nous retrouvons entre spécialistes du tourisme réceptif et nos contacts ne sont pas perturbés par la présence de clients comme cela peut être le cas lors des salons touristiques. Ensuite, je relèverai qu'une bonne par-

tie du succès revient à la personnalité de Jürg Schmid. Il a su créer autour de lui une motivation, une confiance et une prise de conscience qui n'existaient pas auparavant.»

Enfin, en guise de conclusion, on relèvera que le nombre de 830 participants semble être une limite à ne pas dépasser. L'espace dédié à l'apéritif ou aux pauses-café était ainsi chichement compté. «Au-delà de 800 participants, la qualité des contacts risque en effet d'en pâtir», estime Charles-André Ramseier, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Un autre point négatif a été une fois de plus un français pour le moins approximatif au niveau du communiqué de presse distribué sur place. Les fautes d'orthographe relatives à la fonction ou au

prénom de certains intervenants – Jérôme, par exemple, au lieu de Jérémie Robyr pour le président de Valais Tourisme – ont également fait tache.

### Le STM'03 à Zurich

Initialement pressenti en Suisse romande, le *Switzerland Travel Mart (STM)* de 2003 aura finalement lieu, du 12 au 14 mai, à Zurich, plus précisément au centre d'exposition Züri-Messe à Zurich-Oerlikon. L'édition 2003 du STM, le plus grand salon dédié au tourisme réceptif suisse qui a lieu tous les deux ans, sera précédée, les 5 et 6 mai, au Casino de Zurich, de la 6e édition de la Journée suisse des vacances. **LM**

**PASCAL COUCHEPIN /** Dans l'interview qu'il nous a accordée à Crans-Montana, le conseiller fédéral a notamment relevé que le travail de Suisse Tourisme était de plus en plus efficace. **INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER**

## «Suisse Tourisme travaille bien»

Dans un entretien accordé à notre hebdomadaire, le député Simon Epiney avait relevé que le Conseil fédéral aurait dû proposer, dans son rapport touristique, des mesures d'aides comme on en connaît dans d'autres secteurs. Que lui répondez-vous lorsqu'il rappelle que l'industrie d'exportation est aidée et qu'il y a une garantie contre les risques à l'exportation?

Je lui dirais qu'il y a certes une garantie de risques contre l'exportation, mais que cette garantie, au cours de ces dernières années, n'a rien coûté à la Confédération. Au contraire, elle n'a pas seulement couvert ses coûts, mais elle a également permis de dégager des bénéfices qui ont remboursé les dettes accumulées par le passé. On peut réclamer plus de moyens pour le tourisme, mais on ne peut pas prétendre que le secteur touristique ait été délaissé par rapport à d'autres secteurs. Je conçois cependant que des politiciens très intégrés dans une région

touristique réclament un soutien plus important. Cela fait partie du jeu normal de la politique.

### «On peut réclamer plus de moyens pour le tourisme.»

Vous étiez présent l'année passée sur le stand de Suisse Tourisme au salon touristique de Moscou. Quelle est l'importance de ces marchés émergents pour le tourisme helvétique?

Ces marchés sont extrêmement importants. Je suis en effet allé en Russie et j'y ai notamment appris qu'il y avait près de 50 000 russes qui venaient chaque année dans notre pays. En Chine et en Inde, il y a aussi un gigantesque potentiel et Suisse Tourisme a, là aussi, un rôle essentiel à jouer.

Au début, ce sont souvent des voyages de groupe et de tels voyages ne peuvent être organisés qu'avec le soutien de Suisse Tourisme.

Et comment jugez-vous le travail de Suisse Tourisme sur ces marchés émergents?

Suisse Tourisme travaille bien. Par ailleurs, j'ai l'impression que beaucoup de choses se sont améliorées ces dernières années et que le travail de Suisse Tourisme devient de plus en plus efficace.

### «L'image du tourisme suisse est très bonne à l'étranger.»

En tant que passionné de randonnées en montagne, vous avez ap-

précié le fait que Suisse Tourisme ait axé sa prochaine campagne sur le thème des montagnes. Quelle randonnée conseillerez-vous au touriste lambda?

Cela dépend de son niveau. Dans ma région, je conseillerais à un touriste débutant de se rendre à la Forclaz et de suivre, à plat, les bisses jusqu'au glacier du Trient. Ensuite, s'il veut aller plus loin, il peut monter dans une cabane. Il y en a qui sont faciles d'accès et qui, par leur qualité, valent le déplacement. Ce dernier point m'a d'ailleurs été confirmé lors de mon récent déplacement officiel à Rome. Le responsable d'une grande organisation économique italienne m'a en effet dit qu'il venait fréquemment faire de la marche en Suisse car nos cabanes y étaient excellentes et que certaines d'entre elles étaient devenues de véritables hôtels. Je dois avouer que l'image du tourisme suisse est la plupart du temps très bonne à l'étranger et l'avis de cet interlocuteur italien en est une preuve parmi tant d'autres.

**MORAT /** A la veille de l'Expo.02, l'Association régionale du Lac et Morat Tourisme démontrent le bien-fondé de leurs structures. Rencontre avec Elisabeth Rueggsegger-Chervet et Monika Schneeberger, les responsables de ces organisations. **JOSÉ SEYDOUX**

# Une destination, deux femmes et trois lacs

Branle-bas de combat autour de l'artéplage de Morat! La plus petite des organisations touristiques directement concernées par l'Expo.02 a dû faire face à la nécessité d'adapter ses structures au formidable mouvement de visiteurs que va engendrer la manifestation nationale. Cependant, l'Association régionale du Lac (ARL), fondée en 1999 et présidée par Daniel Lehman, préfet du district du Lac, n'a pas été créée dans la seule perspective de l'Expo.02, mais parce que le besoin était réel d'avoir une structure régionale pour coordonner toutes les promotions touristiques et économiques.

Aujourd'hui, l'ARL est dirigée par Elisabeth Rueggsegger-Chervet, et Morat Tourisme a professionnalisé son office avec l'engagement d'une directrice, Monika Schneeberger. Deux femmes tiennent ainsi les rênes de la destination Morat et sa région, l'une des pièces maîtresses du Pays des Trois-Lacs et qui devrait le rester bien au-delà de l'événement historique dont le lever de rideau aura lieu dans quatre semaines.

Photo: José Seydoux



**MORAT**

Les deux sourires du tourisme lacois: Monika Schneeberger (à g.), directrice de Morat Tourisme, et Elisabeth Rueggsegger, directrice de l'Association régionale du Lac.

## TOURISME, ÉCONOMIE ET CULTURE

Créée au sens de la loi fribourgeoise sur le tourisme, l'Association régionale du Lac (ARL) présente la particularité, unique dans le canton, d'y ajouter l'économie et la culture. L'ARL recouvre, en effet, trois secteurs interdépendants se caractérisant à l'évidence par des complémentarités réelles et des synergies potentielles.

C'est ainsi qu'elle réunit l'Association des communes du district du Lac (au nombre de 32), les trois sociétés de développement locales (Morat, le Vully et Châtères), les communes dites touristiques autour du lac, les milieux économiques et culturels, ainsi que la Société des cafetiers du district et que la Société des vignerons du Vully (FR). «Après les problèmes liés au premier directeur de l'ARL, je ne peux que me féliciter de l'excellente collaboration avec les hôteliers, membres, eux, de Morat Tourisme», relève la directrice de l'ARL.

«Toutes ces instances ont un intérêt naturel pour la promotion de la région et notre association permet de résoudre déjà le problème de la communication entre les trois secteurs concernés», explique Elisabeth Rueggsegger, en précisant que le tourisme,

principal élément de l'ARL, en assure également le financement à 70%.

### «IL FAUT PENSER ET VENDRE RÉGIONAL»

Morat, cité médiévale et les plaisirs du lac, la région vinicole du Vully et, dans quelques mois, Châtères et le Papiorama – qui va donner une attraction d'intérêt national à cette contrée fribourgeoise – forment une région, une destination et un produit. «Nous jouons la complémentarité, il faut penser et vendre régional; c'est pourquoi nous allons développer un marketing coordonné entre les Sociétés de développement locales et l'Association régionale pour atteindre un maximum d'efficacité au niveau promotionnel», souligne Elisabeth Rueggsegger.

Les tâches sont bien réparties entre l'ARL et Morat Tourisme. La première association, qui a commencé par établir un concept de communication et créer le matériel promotionnel concernant la région, avant de dresser l'inventaire des capacités d'hébergement, équipements, terrains et locaux liés à l'offre globale du district, réalise et finance tout ce qui

est promotion (prospectus d'appel, liste d'hôtels, etc.). La seconde, comme les OT locaux, s'occupe de tout ce qui est accueil et édite les supports qui lui sont spécifiques. Et on se répartit les tâches de représentation à l'extérieur et de participations aux foires, salons, etc.

### PRÉPARER DÉJÀ L'APRÈS-EXPO.02

Dès le 15 mai, toute la Suisse ou presque va passer par Morat... Cependant, on est ici conscient que cela ne va pas révolutionner à jamais ce que Monika Schneeberger définit comme: «une petite ville idyllique, gâtée par la nature et plutôt tranquille, charmante, originale, qui va certes vivre six mois un peu moins calmes, mais dont les atouts, déjà très appréciés, resteront intacts». L'avenir a déjà commencé sur les bords du lac romantique et sous les arcades de la cité. Et si la notoriété des lieux devrait logiquement profiter de l'événement de l'année 2002, les deux dames du tourisme raisonnent à long terme et souhaitent que se réalisent certains projets utiles à toute la région: une belle salle de spectacles, des

moyens de télécommunications plus importants, un ou deux grands événements annuels... et pourquoi pas, définitivement, le monolithe et son pano-

rama de la Bataille de Morat! «Pour l'instant, ça marche, il y a l'émotion liée à l'Expo, mais après?»

### IDENTIFICATION TROIS-LACS

Ce qui est sûr, c'est que Morat et sa région misent d'abord sur le Pays des Trois-Lacs: «Nous faisons partie du Pays de Fribourg, mais nous nous identifions plus à un produit Trois-Lacs, plus proche de nous, correspondant géographiquement, par les voies de communication et les flux touristiques traditionnels, à cette destination suprarégionale dont la clientèle vient essentiellement du nord», reconnaît Elisabeth Rueggsegger. Et si la collaboration actuelle est bien réelle, c'est que la destination Trois-Lacs existe, à la satisfaction des hôtes et malgré les obstacles administratifs et législatifs cantonaux et fédéraux.

C'est aussi le credo de Monika Schneeberger: «Les atouts du Pays des Trois-Lacs sont suffisamment nombreux pour développer, à ce niveau, plusieurs formes de coopération et de collaboration. Evidemment, il faut faire avec cinq cantons, si l'on prend encore le Jura, et cinq lois sur le tourisme. Ce qui ne facilite pas les choses.» A Morat Tourisme, les prospectus Trois-Lacs sont les plus accessibles: «C'est la première priorité... depuis longtemps!»

## Morat fera face au flux de visiteurs

Pour l'heure, le principal souci de Morat est de réussir l'accueil des visiteurs de l'Expo.02. L'OT de Morat s'est scindé en deux: tenu par deux personnes, le local existant sert de «back office» et assume tous les travaux d'administration et d'information (téléphone, fax, e-mail, site Internet, envois par poste); un second bureau, partagé avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) et aménagé dans un container à la Porte de Berne, permettra à quatre personnes d'informer en permanence les visiteurs.

«Nous assurerons une présence active, moderne et innovante», promet Monika Schneeberger, directrice de Morat Tourisme, qui précise qu'il a notamment fallu traduire en italien tous les documents sur la ville à l'intention des hôtes tessinois! L'intérêt pour Morat n'a jamais été aussi

grand: depuis qu'un artéplage a été prévu à Morat, les demandes de renseignements ont augmenté de 15 à 20% par année, et celles des médias ont décollé. Si la région a toujours été bien occupée en été, l'Expo.02 devrait permettre d'avancer et de prolonger la saison.

«Mais les hôtels n'affichent pas encore complet pour les 159 jours de l'Expo», souligne-t-on à Morat. Les réservations directes par Internet sont actuellement les plus nombreuses, tant pour l'hôtellerie (720 lits dans le district du Lac) que pour la parahôtellerie dont les possibilités (B&B, logements chez l'habitant, tourisme rural, campings) ont augmenté dans la perspective de l'Expo. Du 15 mai au 20 octobre 2002, le maximum en tout cas aura été fait pour accueillir, informer et loger les hôtes. JS

## ANNONCES

A louer à Veysonnaz au centre de la station

### café-restaurant avec salle et terrasse

Adresser les offres à:  
VIP SA, 1993 Veysonnaz  
Tél. 027 208 55 44  
Fax 027 208 55 90

148456/170046

A vendre  
Lausanne – Saint François  
Très beau

### café restaurant

Excellente occupation.  
Prix de vente selon rendement:  
Fr. 600 000.-  
Offres sous chiffre 148454, hôtel + tourisme revue, case postale, 3001 Berne.

148454/18256

Vitrines à pâtisserie  
Buffets à salades  
Buffets réfrigérés  
petits déjeuners  
Mesure standard

### FRIGONORM

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

A vendre

### trois appareils de gymnastique

passive en très bon état. Prix à discuter. Téléphone 024 424 61 86

148258/418181

### Tout sur le marketing et le dumping.

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

## Clôture des annonces pendant les jours fériés

### Les dates pour l'édition 19/2002 (Ascension):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au **mercredi, 1 mai 2002, 17 heures**

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi: **vendredi, 3 mai 2002, 12 heures**

\*\*\*

### Les dates pour l'édition 21/2002 (Pentecôte):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au **mercredi, 15 mai 2001, 17 heures**

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi: **vendredi, 17 mai 2002, 12 heures**

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

**htr**



ROMANTIK HOTELS / Trente ans d'existence, dont 25 ans au plan suisse

## Double anniversaire pour la chaîne

«Depuis 25 ans, la Suisse aussi est romantique.» C'est en 1977, en effet, que les six premiers hôtels helvétiques adhéraient à la chaîne «Romantik Hotels & Restaurants». Recensant 204 établissements dans 12 pays d'Europe, ce regroupement volontaire fête, cette année, son 30e anniversaire.

C'est la Suisse qui a été l'hôte de ces festivités lors de l'assemblée internationale, lundi à Zurich. Forte de 23

membres, la section suisse est présidée par Urs Zurbriegen – cet hôtelier de Saas Fee est aussi président international. Et, il ne se lasse pas de répéter le slogan de la chaîne: «Nous sommes au goût du jour, même si nous dirigeons des maisons anciennes.» L'un des membres, Philippe Chevrier du Domaine de Châteaueux, à Satigny (GE), n'a-t-il pas été élu «Cuisinier de l'année» par le guide Gault et Millau!

En Suisse, le développement de la chaîne se fonde, entre autres, «sur une gestion de la qualité régulièrement contrôlée par des expertises externes» et s'appuie «sur le rôle personnel de l'hôtelier, une cuisine soignée du plus haut niveau et un service compétent». Regrettant que la chaîne soit si peu représentée en Suisse occidentale, Urs Zurbriegen estime que «l'idéal» serait de compter 25 membres dans notre pays. **FG**

MONTREUX / Peau neuve pour le Royal Plaza

## Hôtel rénové et ouvert sur le lac

Après deux mois de travaux, le Royal Plaza a rouvert fin mars. Les travaux (8 millions de francs) avaient notamment pour but de revoir le concept intérieur de l'établissement vieux de 20 ans. Ainsi, 42 chambres ont été converties en 20 chambres de 40 m<sup>2</sup> et, alors que le cinq étoiles ne disposait auparavant que d'une seule suite, Bernard Brack (qui en a pris la direction à l'automne dernier) peut aujourd'hui

compter sur sept suites. D'autres aménagements dans les étages sont encore agendés jusqu'à la fin de l'année: la rénovation de toutes les salles de bains notamment. Mais la mue du Royal Plaza ne s'est pas limitée aux étages. Spa, piscine, cuisines et cafétéria du personnel ont également subi des transformations ainsi que le lobby, qui privilégie maintenant l'ouverture sur le lac, et les espaces restauration: agrandissement

du «Belvédère» et transformation du «Duke's» qui devient Café du Lac.

L'établissement dont l'actionnaire majoritaire, «2000 Corporation» (une société spécialisée dans la croisière de luxe) a renoncé à l'affiliation «Intercontinental» pour en conserver et maîtriser la gestion, reste pour le moment indépendant, libre de toute nouvelle association volontaire. **JJE**

EHL / Le nouveau directeur, Ruud Reuland, est désormais en fonction

## La voie du «juste milieu»

Directeur de l'EHL depuis le premier avril, Ruud Reuland a convié la presse à un petit-déjeuner rencontre, la semaine dernière. Pour ce qui, une fois passé l'échange de propos agréables, a ressemblé à une véritable mise au point: entre management de haut vol dans l'industrie de l'accueil et hôtellerie, l'école doit en effet trouver «un juste milieu».

### MODERNISER L'ENSEIGNEMENT

«Il faut définir, a dit en substance le nouveau directeur de l'EHL, jusqu'où nous devons et pouvons aller dans les spécialisations du management, sans perdre de vue notre objectif: l'enseignement hôtelier. Et entre un concept européen traditionnel et une voie américaine qui veut que dirige un hôtel soit le même métier que diriger une usine de production d'ordinateurs, il peut y avoir une voie «européenne moderne» dans laquelle l'école doit s'impliquer.»

Pour cela, et dans un premier temps, Ruud Reuland prévoit surtout de voir et écouter avant de décider. «Nous avons un excellent programme d'enseignement, dit-il encore. Il s'agit de définir comment il peut être utile à la branche.»

### L'EHL DOIT RESTER UNE RÉFÉRENCE

Et le nouveau directeur de poursuivre: «Cela ne nuira en rien à la réputation de l'école. Si elle est avant tout suisse (il salue au passage la qualité de l'enseignement proposé dans notre pays), elle doit continuer à être l'une des références en matière de formation hôtelière.»

Ce recentrage, Ruud Reuland, le voit tout d'abord en saluant les étudiants de l'EHL: il les a rencontrés, il ont un esprit «entrepreneur» – «c'est ce qu'il faut développer, ce à quoi nous devons les encourager», estime-t-il. Et il lance au passage sa vision de l'hôtellerie en Suisse, soulignant ce manque d'esprit novateur, ce manque d'esprit d'«entreprise» justement.

### DES SYNERGIES AVEC LA HAYE

Le nouveau directeur (qui se définit par ce terme, plutôt que par celui de «manager» qui implique trop d'omnipotence) ne néglige pas pour autant la présence de l'EHL à l'étranger: le projet de Dubaï (14 étudiants actuellement) et les accréditations qui autorisent l'accès au MBA, notamment, ou encore les synergies qui pourraient être développées avec l'école hôtelière de La Haye (qu'il a dirigée). Quant à l'importance accordée à la recherche au sein de l'école, elle devra, selon lui, être revue et, peut-être, ne garder sa place que dans le strict cadre défini par les normes HES. **JJE**

ATHMOS HÔTEL CENTRE / Ce quatre étoiles, connu jadis sous l'appellation Hôtel Moreau, occupe le cœur de La Chaux-de-Fonds mais aussi le cœur de ceux qui le font revivre. **HENRI JEANNERET**

## Le renouveau d'un symbole

Nouveau nom – Athmos Hôtel Centre – et nouveau départ pour l'Hôtel Moreau. Ouvert en 1952 par le chocolatier du même nom, ce dernier a longtemps été pour la ville un établissement digne des ambitions de ses industriels. Mais son accueil incontournable de la clientèle des manufactures d'horlogerie, ce haut lieu des affaires était également un symbole de réussite pour la population locale. Comme spectateurs du défilé des privilégiés fréquentant cet hôtel chic ou, plus exceptionnellement, comme participants à la célébration d'un événement important dans son restaurant.

Mais, fragilisé par la crise horlogère et davantage encore par le décès de son propriétaire, l'Hôtel Moreau avait peu à peu rejoint le rang des vieilles reliques. D'où il vient de ressortir grâce à un investisseur de la région, qui a acquis l'immeuble pour 2,5 millions de francs, et grâce aussi à la société genevoise Engtech qui a investi un demi-million dans l'aménagement de l'hôtel dont elle assume désormais la gestion.

### TRADITION ET MODERNITÉ

Artisans du renouveau et premiers exploitants de cet hôtel, rebaptisé Athmos du nom de la célèbre horloge à mouvement presque perpétuel de 1928, Christian Rey – qui est aussi président de la Société suisse des hôteliers (SSH) –, son épouse et son fils Xavier l'ont renoué en alliant avec bonheur tradition et modernité. Parce que cela a commencé par un coup de cœur et que les lieux s'y prêtaient, l'aménagement des chambres engendre une ambiance particulièrement chaleureuse. Réparties sur quatre étages, les 44

Photo: hr



ATHMOS HÔTEL CENTRE

Cinquante ans après son ouverture, au cœur de La Chaux-de-Fonds, l'ancien Hôtel Moreau vit un nouveau départ. Dirigé par Aurélie Challandes-Placido, il a été inauguré mardi.

chambres de l'établissement sont toutes dotées d'une salle d'eau entièrement revêtue de marbre. Outre ses 80 lits, une salle de petit déjeuner, deux salles de séminaires pouvant ensemble accueillir 50 personnes et un bar, l'hôtel offre un sauna et un solarium.

L'absence de restaurant propre à l'hôtel est compensée par la présence, dans l'immeuble, d'une brasserie et d'un restaurant chinois. La collabora-

tion instaurée avec ces deux restaurants ne se limite pas à des accès directs, elle comprend également l'option d'un service en chambre.

### LE POTENTIEL EST BEL ET BIEN RÉEL

Inauguré le 16 avril, l'hôtel Athmos connaîtra sans doute un premier été faste grâce à Expo.02. Hors de ce contexte particulier, la présence d'un quatre

étoiles au cœur de La Chaux-de-Fonds correspond à un besoin, ce que les représentants des autorités et du tourisme n'ont pas manqué de souligner.

Le potentiel des industries locales et la clientèle hôtelière qu'elles génèrent est une réalité, souvent ignorée hors des Montagnes neuchâteloises. Il en va de même pour la culture qui ne se limite pas au Musée International d'Horlogerie et à la Villa Turque de Le Corbusier.

SUISSE ROMANDE / Nash Holding a choisi Sol Melia pour gérer ses trois hôtels à Genève et Lausanne. Cela représente globalement un parc hôtelier de 226 chambres qu'il s'agit de rénover. **VÉRONIQUE TANERG**

## Une chaîne hôtelière vient de naître

Et de trois! Avec l'acquisition le 15 mars de l'Hôtel de Berne, à Genève, Hesham Amin El-Nasharty possède désormais trois établissements hôteliers puisqu'il était déjà propriétaire du Carlton, à Lausanne, et du Rex Manotel, à Genève. Un a acquis ces trois hôtels en moins d'un an et demi et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin:

### EN PARTENARIAT AVEC SOL MELIA

«Mon objectif est de détenir 500 chambres à Genève et Lausanne, explique le nouveau propriétaire. Les chaînes veulent un volume suffisant de chambres à gérer, sinon, cela ne les intéresse pas. Si seulement il était possible de les regrouper dans un seul établissement, ce serait beaucoup plus fa-

cile à gérer. Mais à Genève, c'est impossible.»

Hesham Amin El-Nasharty a pourtant réussi à convaincre Sol Melia de venir en Suisse. Mais avant que la chaîne hôtelière ne prenne en main la gestion, le patron de Nash Holding a dû s'atteler à de sérieuses rénovations: le Carlton, fermé depuis le mois de décembre, rouvrira en mai avec 62 chambres. Quant au Rex Manotel, il subira un important lifting. Il augmentera le nombre de ses chambres, de 50 à 75. Coût de cette rénovation: de 170 000 à 200 000 francs par chambre. L'établissement genevois fera peau neuve d'ici la fin de l'année.

Ces deux établissements porteront l'enseigne «Boutique Hôtels». «Il s'agit d'une formule très haut de gamme,

très raffinée, souligne Hesham Amin El-Nasharty. Le client doit se sentir comme chez lui. Il doit retrouver ses habitudes, le café comme il l'aime ou son journal préféré.» Mais attention, le nouveau propriétaire est un fin négociateur. Il a donc obtenu que le nom de sa société apparaisse aux côtés de celui de Sol Melia dans tous ses établissements. Ce qui n'est pas très courant au sein du groupe espagnol...

### L'HÔTEL DE BERNE SERA AUSSI RÉNOVÉ

L'hôtel de Berne subira lui aussi des transformations, mais elles seront plus légères: les rénovations, qui débuteront fin octobre, se feront étage par étage, l'établissement ne sera donc pas fermé. L'hôtel de Berne se

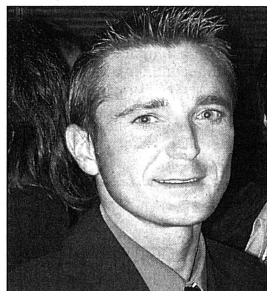
transformera ensuite en Trip Hôtel, une autre enseigne de Sol Melia. Objectif prioritaire: tout doit être prêt pour Telecom, à l'automne 2003. Le patron de Nash Holding ne s'inquiète pas pour le taux d'occupation de ses établissements. «Il y a à Genève 150 salons par an, ce qui garantit un taux d'occupation de 40%. Il faut ensuite travailler pour augmenter ce pourcentage. Mais avec les organisations internationales et les multinationales, je suis confiant.»

Mais pourquoi avoir choisi d'investir dans l'hôtellerie, secteur qui ne dégage pas de grosses marges bénéficiaires? «L'immobilier prend de la valeur au fil des années et les rendements augmentent. On peut y faire des gains en capital à condition d'être patient», affirme Hesham Amin El-Nasharty.

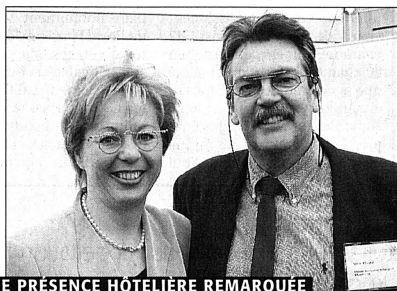


**CRANS-MONTANA** / Plus de 800 professionnels du tourisme et de l'hôtellerie ont participé la semaine dernière à la Journée suisse des vacances. La bonne humeur était à nouveau de la partie. En voici quelques reflets. PHOTOS: MIROSLAW HALABA ET LAURENT MISSBAUER

## La convivialité a été au rendez-vous

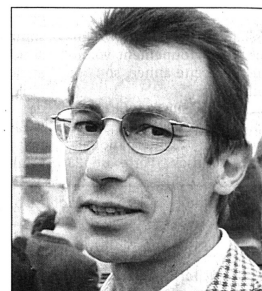


Christophe Renevey, responsable des ventes du «Pays de Fribourg».



### UNE PRÉSENCE HOTELIÈRE REMARQUÉE

Plusieurs hôteliers étaient présents, à commencer par les régionaux de l'étape, Béatrice et Urs Benz, de l'Hôtel Helvetia-Intergolf à Montana (à g.). Eric Biselx, de l'Association hôtelière valaisanne, et Pierre Goy (à dr.), de Minotel, étaient eux aussi de la partie.



Marko Jankovic, responsable de l'information de Lausanne Tourisme.



### «LAKE GENEVA REGION»

Beat Dreier, sous-directeur de Genève Tourisme, entouré de Véronique Schulz (Nyon Tourisme), à gauche, et de Stéphanie Ponthus (Morges Tourisme).



Bernard Lavanchy, directeur de l'Hôtel Grand-Pré à Genève.



### VAUD ET VALAIS

Ariane Graf Dutoit, de l'ATAV, entourée de Frédéric Margairaz, directeur de l'Hôtel des Alpes à Nyon (à g.), et d'Enrique Caballero, directeur de Chablais Tourisme.

Annnonce

## Lancez-vous.

Recherchons idées – les vôtres peut-être?

Etes-vous un champion de l'innovation touristique?

Votre projet dans l'hôtellerie ou la restauration fait-il un tabac? L'infrastructure que vous avez mise en place a-t-elle permis d'exploiter un nouveau potentiel touristique?

Il est temps pour vous de gagner!

**Inscrivez-vous sans plus attendre pour participer au grand concours MILESTONE!**

La distinction «MILESTONE. PRIX DU TOURISME SUISSE» est décernée dans les catégories «Ensemble de l'œuvre d'une personnalité», «Projet remarquable» et «Prestations exceptionnelles de la relève».



**seco**

Staatssekretariat für Wirtschaft  
Segretariato di Stato all'economia  
State Secretariat for Economic Affairs

Schweizer  
Tourismus-Verband  
Fédération suisse  
Federazione Svizzera  
du tourisme del turismo

La documentation de candidature se trouve dans l'internet sur [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) ou peut être commandée au 031 370 42 16. Dernier délai d'envoi: le 31 juillet 2002

Tourismuspreis Schweiz  
Prix du tourisme suisse  
Premio del turismo svizzero  
Premi dal turissem svizzer



[www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch)

SWISS / Un accord de trois ans avec Suisse Tourisme

## Partenariat important

«La Suisse est une destination de vacances que nous voulons beaucoup mieux vendre que par le passé avec Crossair et Swissair.» Tels ont été quelques-uns des propos qu'André Dosé a tenus à la Journée des vacances de Suisse Tourisme qui s'est tenue la semaine dernière à Crans-Montana. A cette occasion, le président du directoire de la nouvelle compagnie aérienne Swiss a également annoncé qu'un accord de trois ans avait été signé avec Suisse Tourisme afin de «développer une stratégie de marketing commune».



Le directeur général de Swiss, André Dosé, a notamment été interviewé par la Télévision romande à Crans-Montana.

Celle-ci prévoit différentes actions de promotion dans «tous les principaux» marchés européens et intercontinentaux desservis par Swiss. «Cet important partenariat, qui entend vendre la Suisse en tant que destination de vacances, mais aussi en tant qu'endroit idéal pour les congrès, a très bien débuté lors d'une récente opération commune à New York», a ajouté André Dosé. Le directeur de Swiss a aussi confirmé à Crans-Montana que les vols charters à destination de Sion allaient être maintenus l'hiver prochain. LM

HÔTELLERIE / Chances et risques de la spécialisation

## Pas de demi-mesure

Quelles sont les chances et les risques de la spécialisation dans l'hôtellerie? Tel a été le thème abordé dans un atelier qui s'est tenu lors de la Journée suisse des vacances. Organisé en collaboration avec la Société suisse des hôteliers, cet atelier n'a, bien sûr, compte tenu de sa durée (environ cinquante minutes), pas permis d'approfondir la question, mais il n'en a pas moins fourni quelques précieux jalons.

Les expériences de trois hôteliers\* (respectivement spécialisés dans le wellness, les séminaires et les familles) ont ainsi clairement fait apparaître qu'une spécialisation doit être mûrement réfléchie et qu'il n'y a, sur ce plan, pas de demi-mesure. Une spécialisation doit être conséquente, quitte à devoir se passer de clients qui ne sont pas en phase avec la spécialité choisie. Le choix de la spécialisation doit se faire en fonction de l'environnement dans lequel vit l'hôtel et de son savoir-faire.

Une fois ce choix effectué, il convient d'intégrer cette spécialisation – on a même parlé de philosophie – à tous les niveaux de l'entreprise: le personnel, l'aménagement, les prestations offertes. Reste ensuite notamment à communiquer avec soin l'option qui a été prise à la clientèle potentielle. MH

\* Beat Andenmatten, Walliserhof, Saas-Fee; Daniel Füglistner, See & Parhotel Feldbach, Steckborn (TG); Philipp Bärtschi, Muchetta, Davos Wiesen (GR).

SUISSE TOURISME / Après une année 2001 difficile, le tourisme suisse devrait connaître des temps meilleurs. Suisse Tourisme y contribuera par ses diverses actions de promotion. MIROSLAW HALABA

# Le tourisme retrouve ses marques

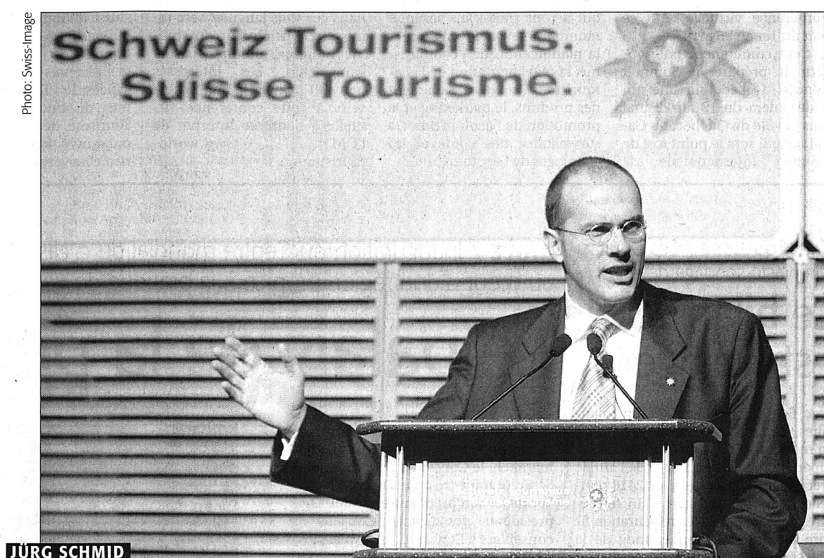
L'année 2001 a été, on le sait, particulièrement difficile. A un hiver 2000/01 excellent a succédé un été mitigé et un automne agité par les attentats du 11 septembre aux Etats-Unis, le conflit afghan et les événements qui ont traumatisé la Suisse: la débâcle de Swissair, la tuerie de Zoug et la tragédie dans le tunnel du Gothard. Les nuitées ont ainsi reculé de 1% à 34,7 millions, dont une baisse de 3,3% de la clientèle étrangère. «Se plaindre n'est pas une stratégie», a cependant lancé le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid, à l'attention des quelque huit cents participants à la Journée suisse des vacances qui s'est tenue la semaine dernière à Crans-Montana. Ces revers peuvent être contrés.

## COISSANCE ATTENDUE POUR 2003

La normalisation des flux touristiques, ainsi que les activités de promotion de Suisse Tourisme qui ont été développées l'an passé et qui le seront cette année permettent au tourisme de retrouver peu à peu ses marques. Si 2002 devrait encore se solder par un recul des nuitées de 1,5% (en raison de la baisse attendue de 4,5% des nuitées hivernales), l'année 2003 devrait être marquée par une progression de 1%, prévoit Suisse Tourisme. Grâce à Expo.02, le prochain été devrait se terminer par une augmentation des nuitées de 1,5% et l'hiver 2002/03 par une progression de 2%.

## SUCCÈS ACCRU DU SITE INTERNET

L'amélioration prévisible de la situation résultera en partie du travail de Suisse Tourisme. Comme l'a rappelé Jürg Schmid, 2001 a été marqué par le lancement de la campagne famille et la poursuite de la campagne en faveur de l'automne. La campagne d'hiver, dont les moyens avaient été renforcés pour faire face aux conséquences des attentats du 11 septembre, a généré 1,2 million de nuitées et un chiffre d'affaires de 240 millions de francs. Le site Internet My Switzerland.com a gagné en notoriété. Il est consulté quotidiennement



JÜRGEN SCHMID

«Se plaindre n'est pas une stratégie», a dit le directeur de Suisse Tourisme aux participants de la Journée suisse des vacances.

en moyenne par 20 000 visiteurs, avec des pointes, cet hiver, de 40 000. L'année en cours est placée, rappelons-le, sous le signe de la montagne. «La

grande difficulté de cette campagne a été de trouver un message qui soit perçu par tous», a dit Jürg Schmid. Cette promotion devrait être à l'origi-

ne de 320 millions de contacts. La première route thématique – «luxe et design» – sera, par ailleurs, lancée cet automne.

## PLUS DE PERSONNEL POUR LES MARCHÉS

Suisse Tourisme engagera prochainement quatorze personnes pour remplir les prestations abandonnées sur les marchés étrangers par Swissair et qui n'ont pas été reprises ou seulement partiellement par Swiss. Ces opérations seront financées par les 10 millions de francs supplémentaires octroyés pour trois ans par la Confédération après l'annonce de la faillite de Swissair. Ces nouveaux collaborateurs travailleront notamment occupés à Rome, en Australie, à Dubaï et à New York, ville où Swiss occupe la moitié moins de personnel que Swissair à l'époque, a indiqué Jürg Schmid.

## Mobilité est toujours en hausse

La mobilité ne cesse de croître. Telle est l'une des grandes tendances que le directeur de l'Institut Gottlieb Duttweiler, David Bosshart, a abordée lors de la Journée suisse des vacances à Crans-Montana.

Son exposé, présenté, hélas, au pas de charge, en raison des contraintes de l'horaire, a fourni à l'assistance une foule d'indices précieux sur ce que pourrait être l'avenir de la société de loisirs.

Ainsi, l'accroissement de la mobilité aura notamment pour effet de rendre toujours plus importants les

lieux de transit. D'où la nécessité de les aménager avec soin en développant la palette de prestations.

On ne reviendra plus en arrière sur le plan technologique. Autant, dès lors, s'habituer à la complexité dans tous les domaines.

On notera, par ailleurs, qu'un prestataire de services doit se faire à l'idée que le client est désormais très furtif. Il change rapidement de produits et de services. Il ne réclame pas lorsque il est insatisfait, mais il choisit tout simplement un autre prestataire. MH

POLITIQUE TOURISTIQUE / Sujet d'inquiétude, le cours élevé du franc suisse a été évoqué aussi bien durant l'assemblée de Suisse Tourisme que durant la Journée suisse des vacances. MIROSLAW HALABA

# Préoccupant: la force du franc

Cela se vérifie sans cesse, le tourisme est très sensible aux changements de son environnement. On l'a vu l'an passé, au lendemain du 11 septembre, on le voit aujourd'hui avec le cours élevé du franc suisse. Ce problème a été évoqué à plusieurs reprises, la semaine dernière à Crans-Montana, lors de l'assemblée générale de Suisse Tourisme, puis lors de la Journée suisse des vacances. La force de notre monnaie ou, plus plutôt, la faiblesse de l'euro, préoccupe en effet grandement les milieux touristiques.

Et pourtant, «la branche touristique suisse avait salué avec satisfaction, voire avec sympathie» l'introduction de la monnaie européenne, a rappelé le président de Suisse Tourisme, Dick Marty. L'euro, en effet, devait faciliter la comparaison des prix et contribuer à corriger l'image de cherté dont souffre – «en partie à tort», a précisé Dick Marty – notre pays.

## UN RENCHÉRISSEMENT SENSIBLE

Cet espoir subsiste, certes, mais il est remis à plus tard. «En peu de temps, a expliqué Dick Marty, nos prestations

touristiques ont ainsi subi un renchérissement par rapport à nos concurrents européens d'environ 10%, ce qui est considérable». Cet effet est, par ailleurs, amplifié par la conjoncture «très maussade», qui règne en Allemagne, principal marché émetteur. D'autre part, le franc fort incite tout naturellement la clientèle suisse – en-

viron 50% des nuitées – à privilégier les vacances à l'étranger, devenues meilleur marché.

Pour Dick Marty, le tourisme suisse a été jusqu'ici en mesure «d'opposer une bonne résistance» à cette évolution. Mais, si cette dernière devait se poursuivre, la situation pourrait devenir «extrêmement délicate». «Vous pouvez offrir d'excellents produits, mais si ceux offerts par les pays voisins, coûtent 15 ou 20% de moins, il est difficile de tenir longtemps le coup», a encore dit le président de Suisse Tourisme.

## PROLONGATION DU TAUX DE TVA SPÉCIAL

La situation est difficile pour le tourisme, car, dans le cas présent, il ne peut guère agir. S'adressant au conseiller fédéral Pascal Couchepin, orateur invité de la Journée suisse des vacances (lire en page une de ce cahier), Dick Marty a indiqué que la branche comptait dès lors sur «la vigilance de l'autorité politique et sur le savoir-faire de la Banque nationale suisse». Ce message a trouvé une oreille attentive. Le chef du Département fédéral de l'économie reconnaît

que «le risque de change est un inconvénient» pour la Suisse. Pour lui une «chose est sûre»: «la faiblesse actuelle de l'euro justifie la prolongation du taux réduit de TVA».

## APPEL RENOUVÉ À LA COOPÉRATION

La Journée suisse des vacances et l'assemblée générale de Suisse Tourisme, qui précède de quelques heures l'ouverture de la première manifestation, permettent à leurs responsables de lancer des appels à la branche. L'an passé, Dick Marty avait invité les milieux touristiques à participer plus activement au programme du Label de qualité pour le tourisme suisse. Il l'a réitéré cette année – il n'y a toujours que 10% d'entreprises «labellisées» sur les 10 000 susceptibles de l'être –, mais il les a aussi encouragés, une fois de plus, «à jouer à fond la carte de la coopération». Switzerland Destination Management et le site Internet de Suisse Tourisme, MySwitzerland.com, par exemple, montrent que la collaboration apporte au tourisme des avantages considérables. Alors, pourquoi s'arrêter en si bon chemin?



Dick Marty a renouvelé son appel à la coopération.



ECOTOURISME / En vue du sommet mondial de l'écotourisme prévu en mai

## Une conférence sur Internet

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNU) ont mis sur pied sur Internet une «conférence virtuelle» qui se tient du 1er au 26 avril.

Cette conférence a pour objectif de préparer le Sommet mondial de l'écotourisme qui se déroulera du 19 au 22 mai dans la ville de Québec, au Canada et qui sera le point fort de l'Année internationale de

l'écotourisme. Les participants à cette conférence virtuelle sont invités à échanger leurs expériences et leurs commentaires sur quatre thèmes qui seront traités au sommet mondial, à savoir: la politique et la planification de l'écotourisme; la réglementation de l'écotourisme; le développement des produits, le marketing et la promotion de l'écotourisme; la surveillance des coûts et les avantages de l'écotourisme.

Les messages peuvent être envoyés en français, en anglais ou encore en espagnol. Un rapport final contenant un résumé des commentaires, rédigé dans ces trois langues, sera remis aux participants du sommet mondial, indiquent les organisateurs. Les intéressés peuvent trouver le lien nécessaire à cette conférence virtuelle à l'adresse Internet de l'OMT: [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org). MH

SUISSE TOURISME / Une distinction pour le directeur sortant de la FST

## Le «Tourismus Award» à G. Künzi

«Merci Gody», c'est par ces mots que Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, a rendu hommage à Gottfried Künzi, le directeur de la Fédération suisse du tourisme (FST). Celui qui partira à la retraite cet automne s'est vu remettre, lors des récentes Journées des vacances, le «Tourismus Award», une distinction que Suisse Tourisme décerne à ceux qui ont œuvré pour le bien du tourisme helvétique. LM



Jürg Schmid (à dr.) remet le «Tourismus Award» à Gottfried Künzi.

GASTROSUISSE / Les résultats d'un vaste sondage dévoilés

## Le bilan 2001 est «mitigé»

Avec 648 établissements supplémentaires, «la croissance nette du nombre de restaurants en Suisse en 2001 a été supérieure d'un tiers à celle de l'année précédente». En outre, avec 2418 nouvelles inscriptions (pour 1415 fermetures et 355 faillites) «la restauration figure toujours au premier rang de la liste des créations d'entreprises, devant les sociétés d'informatique». Tels sont les résultats d'un vaste sondage dévoilés, hier à Zurich, par Gastrosuisse.

Globalement, le bilan 2001 est loin d'être rose: «Le secteur de la restauration n'a pu réaliser aucun accroissement de chiffres d'affaires durant les quatre trimestres», souligne la Fédération patronale. Seul point positif: «le recul au quatrième trimestre s'est avéré moins important qu'au troisième. On peut donc espérer que le creux de la vague a été surmonté.»

### DÉPENSES GLOBALES EN HAUSSE

En revanche, Gastrosuisse s'est réjouie du fait «que les Suisses sont de nouveau allés plus souvent au restaurant l'an dernier» même si, en moyenne, «ils ont dépensé un peu moins par occasion». En hausse de 2,9%, les dépenses totales consacrées à la consommation, hors du domicile, ont atteint en 2001 quelque 16,3 milliards de francs (57% pour les repas et 43% pour les boissons). Mais avec «plus de 30 000 établissements», l'offre en Suisse est vaste...

Publiée dans le «Reflet économique de la branche 2002», l'analyse de marché de Gastrosuisse révèle encore que la restauration classique (traditionnelle ou étrangère) domine toujours le marché avec 60% des dépenses. Elle indique aussi que les hommes (57,7%) sont plus nombreux que les femmes à manger hors du domicile et qu'en moyenne ils dépensent 11% de plus. FG

\* «Reflet économique de la branche 2002»: Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich, tél. 01 377 52 25.

### LES GENS

La société Charmey Tourisme Services SA (office du tourisme, remontées mécaniques, centre sportif, piscine couverte, musée) a nommé son chef d'exploitation en la personne de **Michel Waeber**, en charge désormais des aspects techniques des infrastructures et équipements précités. Agé de 38 ans, titulaire du brevet fédéral de transports par câbles, il succède à **Jean-Marie Dafflon**, chef d'exploitation depuis de nombreuses années, qui prend une retraite anticipée. Cette nomination permet de renforcer la direction générale de l'entreprise assumée par **Jean-Pierre Repond**, qui pourra ainsi se concentrer sur la promotion de la station, l'animation de l'office du tourisme local et la commercialisation de ses produits. JS

AIGLE / Inauguration du Centre mondial du cyclisme et son vélodrome, au cœur d'une région propice à la pratique de ce sport. JEAN-JACQUES ETHENAZ

## Le palais de la petite reine

Le Dr Jacques Rogge, président du CIO, et son prédécesseur Juan Antonio Samaranch, le Conseiller fédéral Samuel Schmid, ministre de la Défense et des Sports, et son prédécesseur Adolf Ogi, présidents des Grands Conseils et conseillers d'Etat vaudois et valaisans, pontes du monde du cyclisme, grands champions d'hier et d'autrefois ainsi qu'un millier d'invités ont inauguré, le week-end dernier, le Centre mondial du cyclisme (CMC) à Aigle. Un paquebot ancré sur les bords du Rhône, comprenant le vélodrome (une piste d'entraînement de 200 mètres qui accueillera des stagiaires de tous les pays), le siège de l'Union cycliste internationale, mais aussi des espaces multisports (escrime, gymnastique).

Cette réalisation n'ira pas sans influer sur le monde hôtelier et touristique de la région. Si, accueillis à Leysin sur le campus de Glion Hotel School dans le cadre d'un programme sport-étude, les stagiaires n'influeraient guère sur les statistiques des nuitées, les retombées devraient, en revanche, se faire sentir dans la région. Aigle et Monthey ne bénéficieraient guère d'une infrastructure hôtelière, ce sont les établissements de Leysin, Bex et surtout Montreux qui devraient en profiter lors du passage des dirigeants du cyclisme mondial et d'autres visiteurs. «Nous avons pensé jumeler le vélodrome avec un hôtel de classe moyenne à supérieure (quatre étoiles), indique Marc-Henri Soutter, syndic de



INAUGURATION À AIGLE  
Une belle brochette d'invités pour couper le ruban.

la commune d'Aigle. Et à cet effet, nous avons eu des contacts avec des chaînes internationales. Las, malgré les avantages proposés en matière de droit de superficie notamment, celles-ci n'étaient pas disposées à entrer en matière sans que nous leur assurions 40% de taux d'occupation à l'année.» Mission impossible donc.

Aigle n'en devrait pas moins toucher des dividendes de cette renommée mondiale. En terme d'image tout d'abord, puisque son nom sera diffu-

sé loin dans le monde et qu'il pourra se positionner comme véritable porte d'entrée d'une région offrant un terrain propice à la pratique du cyclisme, VTT compris – Leysin et, dans une moindre mesure, Châteaude-Joux en sont déjà des étapes incontournables. Ajoutons que c'est un homme de tourisme, Reynald Locca, ancien directeur du Centre des sports et de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux qui a pris la direction de ce nouveau pôle du cyclisme mondial. JJE



**Le réseau des Anciens de l'EHL a 5000 membres.** Reconstitué récemment, le comité de l'Association Anciens Ecole hôtelière de Lausanne (AEHL) vient de siéger «in corpore» au Chalet-à-Gobet; il représente un réseau mondial de plus de 5000 membres dans une centaine de pays. De gauche à droite sur notre photo: Sam Salvisberg, membre du directoire EHL; Pierre Bonard, directeur régional Hyatt en Thaïlande; Mike Shariff, directeur de l'AEHL; Arlette Walther, professeur EHL en charge de l'enseignement opérationnel; Walter Daubenmeier, membre de la direction du Dolder Grand Hôtel Zurich, président de l'AEHL; Douglas Dean, directeur des relations extérieures de l'EHL, et Michel Moine, directeur à KPMG Paris. JS

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Patinoire de Loèche: bientôt un centre sportif national?** La localité de Loèche-les-Bains aimerait bien que sa patinoire décroche le statut de centre national pour les sports de glace. A ce sujet, le Valais aurait en effet droit, de la part de la Confédération, à un geste d'une valeur de quatre millions de francs après l'échec de la candidature valaisanne aux Jeux olympiques d'hiver de 2006. Le hic, car il y en a un, c'est que ce «centre sportif de glace» existe déjà à 95% à Loèche-les-Bains. Par ailleurs, les dimensions de la patinoire extérieure ne correspondent pas exactement au cahier des charges. Enfin, la localité bas-valaisanne de Champéry serait elle aussi intéressée à abriter un tel centre national pour les sports de glace. Page 7

**Les Jeux olympiques d'hiver sont toujours d'actualité en Valais.** Les responsables de Valais Tourisme ont officiellement écrit au gouvernement valaisan afin de lui communiquer leur intérêt en vue de l'organisation d'éventuels Jeux olympiques d'hiver dans leur canton. Il ne s'agit cependant pas d'une candidature officielle, a expliqué Yvan Aymon, le responsable marketing-partenaires de Valais Tourisme. Une telle candidature ne serait de toute façon pas déposée avant de savoir à quelle localité le Comité olympique aura attribué l'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 2010. Page 7

**Un congrès international sur l'huile d'olive a eu lieu en Suisse.** Les experts sont unanimes: l'huile d'olive extra-vierge est à la fois bonne et saine. Ces deux caractéristiques et son prix relativement élevé font cependant que l'huile d'olive extra-vierge donne lieu à des imitations qui ne sont pas de la même qualité. Un congrès international a récemment eu lieu en Suisse afin de débattre du sujet. Page 14

### IMPRESSUM

**ht+ hotel + tourismus revue**

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

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

Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedial (MD), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).

Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM), Francis Ganger (FG), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethenaz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Edition: Les Strobel (Cheffe d'édition), Markus Marthel (Chef de vente).

Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Casalis.

Annances: Andres Jakob, Marc Moser.

Publicité: Markus Marthel (Chef de vente).

Administration: Patrick Stalder.

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

Tirage: 13'001 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus).

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

ISSN: 1424-0440.

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

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

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

E-Mail: [medi@swiss-hotels.ch](mailto:medi@swiss-hotels.ch)

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

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

E-Mail: [marc.moser@swiss-hotels.ch](mailto:marc.moser@swiss-hotels.ch)

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

E-Mail: [patrick.stalder@swiss-hotels.ch](mailto:patrick.stalder@swiss-hotels.ch)

Internet: [www.swiss-hotels.ch](http://www.swiss-hotels.ch)

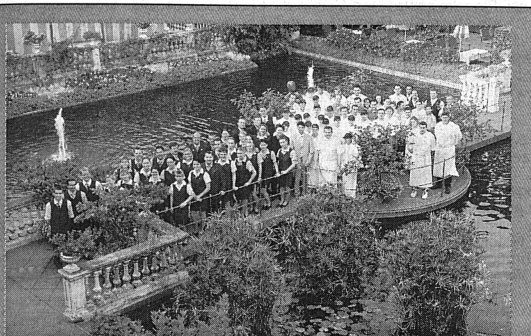


# stellen revue marché de l'emploi

# htr

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

hotel+tourismus revue



## Lust auf eine Hauptrolle auf der Rosa Bühne?

Im aussergewöhnlichen Relais & Châteaux Hotel Giardino im Stil eines südlichen Landhauses wird ab ca. August 2002 oder nach Vereinbarung eine wichtige Hauptrolle neu besetzt. Wir bieten Ihnen die attraktive Stelle als

## Human Resources Manager (m/f)

Es erwartet Sie eine vielseitige Funktion, bei der Sie sowohl Ihre beruflichen Erfahrungen, Sozialkompetenz und diplomatische Fähigkeiten, als auch sprachliche Kenntnisse in italienisch nutzen und erweitern können.

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto!

Franz Reichholz  
Hotelier SHWYDZ



Albergo Giardino, 6612 Ascona  
Tel. +41 91 785 88 88, Fax +41 91 785 88 99  
welcome@giardino.ch, www.giardino.ch

148565/193662

**BEREST AG**  
Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhänder

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für Gastronomiebetriebe in der Schweiz.

Für unser exklusives Trendlokal "Trepppunkt" in Herisau mit Restaurant, uriger Appenzeller Stube und Piano-Bar suchen wir eine/n

**engagierte/n  
GeschäftsführerIn**

mit Abschluss einer Ausbildung in der Gastronomie oder ausreichendem Praxis und ersten Führungserfahrungen in einem à la carte Restaurationsbetrieb.

Wir erwarten top-motivierte und ehrgeizige Gastgeber-Persönlichkeiten, die in unserer Branche etwas bewegen möchten. Für Ihre tatkräftige Mitarbeit am zukünftigen Betriebserfolg bieten wir eine grosszügige Ergebnisbeteiligung, die Ihnen ein überdurchschnittliches Einkommen ermöglicht.

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre berufliche Karriere gestalten. Herr Johann Rudolf Meier freut sich über Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

**BEREST AG**  
admin@berest.com  
www.berest.com  
148502/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel  
Telefon 061 272 24 44  
Fax 061 272 24 88

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Für ein renommiertes Fünfsterne-Haus in einem international bekannten Schweizer Sommer- und Winterkurort suchen wir einen

## Vizedirektor

per Mitte September 2002  
oder nach Übereinkunft

### Ihre Hauptaufgaben

- Food & Beverage, Konferenz- und Incentiv-Bereich
- Motivation und Führung der Mitarbeitenden in diesen Bereichen
- Überwachung der weiteren Front-Departments
- Stellvertretung der Direktion und Betreuung der Gäste

### Ihr Profil

- Sie sind 28 bis 36 Jahre alt, haben einen Hotelfachschulabschluss und Berufserfahrung in Fünfsterne-Häusern im Front Office- und F&B-Bereich.
- Organisation und Mitarbeiterführung sind für Sie keine Fremdworte; Sie wissen auch wie Sie Ihr Team begeistern und zu Spitzenleistungen anspornen können.
- Sie sind Gästeorientiert, kontaktfreudig, kommunikativ und belastbar. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.
- Gute Administrations- und EDV-Kenntnisse sowie sehr gute Sprachkenntnisse – Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift – bringen Sie mit.

### Das Angebot

- Ein langfristiges Engagement mit einer nicht alltäglichen, interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem lebhaften Hotelbetrieb mit internationalen Gästen und grossem Stammkundenkreis.
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und attraktives Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Gaby Steg.

Grabenstrasse 40, 7000 Chur  
Telefon 081 258 30 75, Fax 081 258 30 76  
E-Mail: chur.hotelevent@adecco.ch

People make  
the difference.

## Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine aussergewöhnliche Hotelmanagement-«Gesellschaft» (G&P Hotels International) und betreiben verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz und in Deutschland im Management, als Mieter, Betreuer oder als Besitzer.

Im Mandat suchen wir eine/n

## DIREKTOR/IN

oder ein

## DIREKTIONSPAAR

für ein

## 3\*-HOTEL IN LUZERN

Das lebhafteste Hotel, im Besitz einer Stiftung, liegt im Herzen von Luzern, nur wenige Gehminuten von See und Kunst- und Kongresszentrum entfernt. Das wunderschöne historische Gebäude bietet Platz für 120 Gäste in 80 Zimmern. Die Hälfte der Zimmer wurde kürzlich renoviert, dabei wurde ein Teil zu trendigen und fröhlichen Designer-Zimmern umgestaltet.

Die Direktion trägt die Verantwortung für die operative Führung des gesamten Hotelbetriebs mit Beherbergung, F&B und Seminarräumen.

Wir stellen uns Gastgeber-Persönlichkeiten mit solider Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung in Führungspositionen vor. Organisationsgeschick, Innovationsgeist und unternehmerisches Denken zeichnen sie aus.

Im persönlichen Bereich wünschen wir uns Integrität, Offenheit und das, was die «Seele des Hauses» ausmacht.

Eintritt per Januar 2003.

Wenn Sie diese schöne Aufgabe mit Herz und Engagement anpacken wollen, senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post.

Gsell & Partner GmbH  
Herr Urs Gsell

Zentralstrasse 10, 6003 Luzern  
Fon 041 220 2000 Fax 041 220 2001

www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch

148529/412706

**WENGEN • MÜRREN**  
LUXUS-RESORTS

Da ich aus privaten Gründen eine neue Herausforderung annehmen werde, suche ich den oder die erfahrene Nachfolger/in als

**Chef de Réception m/w**

für unser schönes 4\*\*\*\* Ferienhotel im autofreien Wengen am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau. Unser Haus verfügt über 148 Betten, Pensions- und gepflegtem à la carte Restaurant, Kaminbar, Hallenbad, Sauna, Solarium und Massagebereich.

Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position und können Ihr Team mitreissen und verfügen über gute Englisch- und Fidiolikenntnisse. Sie suchen eine längerfristige Herausforderung in einem jungen Team, in einer bekannten und erfolgreichen Schweizer Hotelkette? Dann zögern Sie nicht uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden. Wir freuen uns auf Sie!

Winnie Krause, Chef de Réception

Sunstar Hotel Wengen  
Grit Schlutter & Yves Timonin, Gastgeber  
CH-3823 Wengen  
Tel. 033 856 52 00, Fax 033 856 53 00  
E-Mail wengen@sunstar.ch  
http://www.sunstar.ch/wengen

**Sunstar**  
Hotels

Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen • Villars

INHALT: Kader 2-5 / Tourismus 6 / Deutsche Schweiz 5-16 / Svizzera Italiana / International / Stellengesuche 17 / HRC / Image 18

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle

**www.gastronet.ch**  
by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen  
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich  
Fon 01 225 80 90

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

**HoREGA SELECT**

Wir bringen Ihre Karriere  
auf Kurs  
**www.horega.ch**

**Der direkte Link  
zum Arbeitsmarkt**

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

info@gastrojob.ch  
**www.gastrojob.ch**  
Luzern: 041 418 23 33  
Zürich: 01 280 03 40

**GastroJob**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch

Die Nr. 1  
für Personaldienstleistungen

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

Le N° 1  
en Ressources Humaines

Offres d'emploi en page 3.

People make  
the difference.



Da der bisherige Stelleninhaber innerhalb der Gesellschaft befördert wird, suchen wir für unser

#### HOTEL NICOLETTA \*\*\*\*

in langfristigen Engagement ab Wintersaison 2002/2003 einen/ein

### Direktor oder Direktionsehepaar

Das Hotel Nicoletta ist ein vollständig renoviertes 4\*-Hotel mit 120 Betten, Restaurant, Bar, Carnotzet, im Zentrum von Zermatt gelegen.

#### Folgende Qualifikationen setzen wir voraus:

- Schwerpunkt der Ausbildung im Frontbereich mit Abschluss einer Hotelfachschule
- Arbeitserfahrung in ähnlichen Betrieben, evtl. auch im Ausland
- sehr gute Kenntnisse in D, E und F
- Verkaufsorientiert - innovativ - guter Kontakt zum Gast
- Fähigkeit, ein Team von 40 Mitarbeitern zu führen
- Organisationstalent
- Kenntnisse moderner Kommunikationsmittel
- Bereitschaft zur Mitarbeit im Direktionssteam
- Idealalter 30 bis 35 Jahre
- Schweizer oder Aufenthaltsbewilligung C

#### Der Aufgabenbereich umfasst:

- Führung des Hauses im Rahmen der vorgegebenen Geschäftspolitik und der erarbeiteten Budgets (mit Unterstützung durch die zentralen Betriebe der Seiler Hotels, wie Buchhaltung, Cost-Controlling, Personaladministration und Sales)
- Überwachung des täglichen Geschäftsgangs und Führung der Mitarbeiter
- Verantwortung für die bestmögliche Belegung und Rentabilität
- Pflege der Kontakte zu T.O., Firmen, Reisebüros und Abschluss von Verträgen
- Persönliche Betreuung der Gäste
- Mitarbeit im Direktionssteam, Übernahme von allgemeinen Aufgaben für die Gesellschaft

Interessenten bitten wir, ihre Unterlagen an folgende Adresse zu senden:

**SEILER HOTELS ZERMATT AG**  
Herr Wolfgang Pinkwart, Generaldirektor  
3920 Zermatt

146335/25146

The Leading Hotels of the World®

Swiss Deluxe Hotels

SEILER HOTELS



### EDEN AU LAC ZÜRICH

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 Banketverkauf, die F&B-Kontrolle sowie einen Teil des Einkaufs.

Sie sind begeisterungsfähig und dynamisch, bereit, sich voll zu engagieren und am Erfolg unseres Unternehmens mitzuwirken. 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, Utoquai 45, 8023 Zürich  
Telefon 01 266 25 25



Swiss Deluxe Hotels

146230/40185



Für den Wiederaufbau eines Hotelbetriebes, welchen wir neu übernommen haben, suchen wir per 1. Juli 2002 oder nach Vereinbarung ein

### Direktionsehepaar oder Direktor / Direktorin

Unser Hotel, 3\* Kategorie, versteht sich als Ort der Erholung und Begegnung für Familien, Geschäftsleute, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Hotel wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt. Im Hintergrund haben Sie die vollständige administrative Unterstützung der Arosa Bergbahnen, Abteilung Hotel.

#### Was erwartet Sie:

- Das Hotel ist ein Zweisaisonbetrieb. Er besteht aus 50 Zimmern, einem Restaurant mit 100 Sitzplätzen sowie einer Halle mit integrierter Bar mit 60 Sitzplätzen.
- Eine Sauna vervollständigt das Angebot.
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.
- Eine 3-Zimmer-Wohnung
- Das mit dem Leiter Gastronomie / Hotellerie erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument
- Entlohnung sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

#### Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Kaderstellung der 3\*/4\* Hotellerie im In- und/oder Ausland
- Marketing- und Sales-Erfahrung sind von Vorteil (Software Fidelio im Haus)
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
- Alter zwischen 28 und 45 Jahren
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Arosa Bergbahnen AG  
Andy Abplanalp  
Leiter Gastronomie/Hotellerie  
Seeblickstrasse  
7050 Arosa  
Tel. 081 / 378 84 01

148596/173401

AROSA BERGBAHNEN



### ICH SUCHE MEINEN NACHFOLGER...

- ... für die Führung des \*\*\*-Seehotels Belvédère mit Bar, 2 Restaurants, grosser Terrasse und Bankettsaal.
- ... damit im Marketing, dem Personalwesen und den Finanzen weiterhin Ordnung herrscht.
- ... um der Besitzerin und Gastgeberin Ursula Näpfli-Stutz mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

- ... mit abgeschlossener Hotelfachschule, Führungserfahrung im Hotel und Freude an der Innenschweiz.
- ... der Gäste begeistert und Mitarbeiter motiviert, sich aber vor allem hinter der Kulisse wohl fühlt.
- ... der die ganz grosse Herausforderung sucht.

- ... dem eine Stelle mit sehr viel Eigenverantwortung und Kompetenzen geboten wird.
- ... für eine abwechslungsreiche Stelle mit der Möglichkeit, eigene Ideen und Stärken einzubringen.
- ... an die Spitze eines aufgestellten Teams, das Tag für Tag die Idee der echten Gastfreundschaft lebt.

Diese Zeilen machen Sie neugierig? Dann zögern Sie nicht und senden mir Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Belvédère, Urs Kamberger  
Seestrasse 18 / 6052 Hergiswil  
Tel.: 041 / 632 33 33 Fax: 041 / 632 33 34  
Internet: www.hotel-belvedere.ch

148599/15539

### Lieben Sie die Berge, den Winter- und Sommersport?

Wir suchen für das bestbekannte

### Restaurant Parsennhütte Davos einen Geschäftsführer

Dieser umsatzstarke Gastbetrieb liegt inmitten der Skipisten des Parsenngebets - an Toplage. Kreativität, Dienstleistung und Mitarbeitermotivation gehören für Sie zur Selbstverständlichkeit. Sie sind ein Profi in Sachen Food und Beverage, erkennen die Wünsche unserer Kundschaft und verschönern unseren Gästen den Aufenthalt in unserem Haus. Wir stellen uns vor, dass Sie bereits einen ähnlichen Saisonbetrieb geführt haben und eine entsprechende fundierte Ausbildung in der Gastronomie mitbringen.

Für uns sind neuzzeitliche Anstellungsbedingungen, weitgehende Selbstständigkeit sowie Erfolgsbeteiligung im Rahmen unserer Unternehmung selbstverständlich. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Calanda Gaststätten und Immobilien AG, Max Stähli, Haldenstrasse 69, 8401 Winterthur Tel. 052 264 42 96, Fax 052 264 43 92 E-Mail: max.staehli@heineken.com

148535/418944

Für ein schönes Lebensmittelgeschäft in Zürich-Wollishofen suchen wir persöflich oder nach Vereinbarung eine/n

### Pächter/in

Dieses Geschäft bietet mit seinen gediegenen Räumlichkeiten sowie der Infrastruktur für ein Take-Away-Business oder für Lebensmittel- bzw. Delikatessenverkauf vielfältige Nutzungsmöglichkeiten.

Wir stellen uns in Ihnen eine Persönlichkeit vor, welche fundierte Kenntnisse in der Gastronomie bzw. Lebensmittelbranche mitbringt und interessiert ist, aus Freude und Überzeugung etwas Eigenes und Spezielles zu führen und zu besitzen. Ihre Erfahrung in der Organisation sowie Ihre Kommunikation ergänzen das ganze Profil für unsere/n gesuchte/n Frau bzw. Mann.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 148597, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148597/415933

Im Schönblühquartier in Luzern befindet sich unser Ristorante Centro, italienische Küche, Pizza, Pasta, ein reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet und gegen 200 Weine - ein Stück Italien, mitten in Luzern.

Für unser Ristorante suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

### Geschäftsführer (w/m)



#### Was Sie mitbringen:

- fundierte gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung
- Erfahrung in der Führung eines Betriebes, unternehmerisches Denken
- die Fähigkeit, ein Team zu begeistern
- Durchsetzungsvermögen, Dynamik und Belastbarkeit
- Liebe zur Gastfreundschaft, zu gutem Essen und Trinken

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbung.

CENTRO

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

www.gastrouisse-  
jobservice.ch

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

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



## Über Internet und nette Gäste.

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

htr

hoteljob

### Ihre Stellenvermittlung



#### Schweizer Hoteller-Verein

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



# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader &amp; Karriere



### 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**

### Betriebsassistent/in

**Profil** Aufgrund Ihren guten Réceptionskenntnissen und Ihrer Erfahrung im Speiseservice (eventuell Hotellkauffrau/-mann oder Hotelfachschule) ist die persönliche Gästebetreuung Ihre grosse Stärke. Sie schätzen eine vielseitige, verantwortungsvolle und längerfristige Anstellung in einem familiär geführten Hotelbetrieb in der Innerschweiz.

**Vorteil** Ein junges und aufgestelltes Team sowie viele Stammgäste erwarten Sie. Sind Sie bereit für den ersten Schritt ins Kader? Dann rufen Sie mich noch heute an.

**Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66**

### Von «S» wie Shiftleader zu «S» wie Supervisor

**Profil** Als zukünftiger Supervisor sind Sie ein front-begeisterter Gastgeber der jungen, familienfreundlichen Gäste mit offenen Armen begrüsst. Sie sind aber auch der geborene Coach, der das multinationale Mitarbeiter-Team motiviert und unregelmässige Arbeitszeiten schätzt. Dass Sie kommunikativ und verhandlungsstark sind und sich administrativ auskennen versteht sich für einen jungen Restaurantsachmann mit Weiterbildung von selbst. Der Einsatz in Fribourg und Biel (Expo.02) setzt Französisch- und Deutschkenntnisse voraus.

**Vorteil** Eine Topstelle mit Karrierechancen. Sie werden in einer der vier «Unities» dieser internationalen Restaurantskette als Shiftleader eingesetzt und bis hin zum Supervisor für alle Betriebe geocoacht – «on the job» oder an Managementkursen. Auch wenn es Ihnen die Sprache verschlagen hat – senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Bern, Alex Trinkler 031 310 10 10**

### Hygiene-Beauftragte/r

**Profil** Für ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie in Basel suchen wir eine junge Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Überzeugungskraft und Teamfähigkeit. Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich mit höherer Fachausbildung oder langjähriger Erfahrung in der Qualitätssicherung, EDV-Kenntnisse sowie Führungserfahrung und sind bereit, mit Weiterbildung das notwendige Fachwissen im Bereich Lebensmitteltechnologie und Hygienelehre zu erwerben.

**Vorteil** Sie überwachen den Lebensmittelfluss in allen Verpflegungsbetrieben, stellen eine sinnvolle Umsetzung des internen Selbstkontrollsystems sicher und führen das Qualitätsteam von rund acht Mitarbeitenden.

**Basel, Julia Schulze 061 264 60 40**

### Empfangsmitarbeiter/in Empfangssekretär/in

**Profil** Herzliches Auftreten, Disponibilität, Flexibilität, Teamfähigkeit, Administration-, EDV- und Buchhaltungs-Kenntnisse, Front-Office-Erfahrung (Protel/Fidelio), Sprachkenntnisse (Deutsch/Französisch/Englisch) und vieles mehr... Das bringen Sie alles mit um als Gastgeber am Empfang anspruchsvolle Touristen, Seminargäste, Sportler, Businessleute, Kongressteilnehmer und dieses Jahr Expo.02-Besucher zu begrüssen, zu beraten, zu betreuen und zum Wiederkommen zu motivieren.

**Vorteil** Ein in Biel gelegenes, renoviertes Viersterne-Seminarhotel mit Gourmetrestaurant, Kongressabteilung und lebhafter Trendbar bietet Ihnen eine im Hinblick auf die Expo.02 anspruchsvolle und abwechslungsreiche Herausforderung mit Verantwortung. Diese gut dotierte Stelle ist per Mai 2002 frei. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Bern, Alex Trinkler 031 310 10 10**

### Küchenchef

**Profil** Sie sind ein ambitionierter Sous chef, der den nächsten Schritt wagen will. Die abwechslungsreiche mediterrane Küche liegt Ihnen genau so am Herzen wie das Kochen mit Frischprodukten.

**Vorteil** In einem trendigen Lokal im Aargau führen und coachen Sie die kleine Küchenbrigade und können sich mit Ihrem Engagement einen Namen machen. Am Sonntag ist der Betrieb geschlossen.

**Zürich, Bruno Hauser 01 297 79 79**

### Diätkoch

**Profil** Sie sind gelernter Koch und Diätkoch und suchen eine neue Herausforderung mit Format. Sie verfügen über ausgezeichnete Referenzen und PC-Anwenderkenntnisse.

**Vorteil** Ihr Arbeitsplatz in Zürich ist modern ausgerichtet. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten und professionellen Team. Gefragt sind auch Engagement und Ideenreichtum. Hier können Sie sich voll entfalten und Ihre Stärken in den Bereichen Qualität und Zusammenstellung der Diätkostformen weiter ausbauen.

**Zürich, Gianni Valeri 01 297 79 79**

### Sous chef w/m Trend-Lokal

**Profil** Scharfe Falitas, Spaghetti perfekt al dente oder ein saftiges Straussenfilet – für ein In-Lokal mit internationaler Küche in Luzern suchen wir eine Verstärkung für das langjährige, gut eingespielte Küchenteam. Habe Sie bereits Führungserfahrung oder möchten Sie einen ersten Schritt wagen? Wenn Sie auch am heissen Herd stets einen kühlen Kopf behalten, dann rufen Sie mich bald an.

**Vorteil** Ein junges, dynamisches und aufgestelltes Team erwartet Sie.

**Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66**

### Jungkoch / Chef de partie Wochenende frei!

**Profil** Ein Irish-Pub im Herzen von Zürich braucht Verstärkung – und zwar einen aufgestellten, flexiblen, motivierten Jungkoch/Chef de partie der mit seinen Kochkünsten und Ideen das junge, dynamische und professionelle Team unterstützt.

**Vorteil** To many to count them all. Nice boss, friendly clients, good food and... Sie arbeiten zwar mit Zimmerstunde, haben dafür jedes Wochenende und an alle Feiertagen frei. Irland war noch nie so nah! Rufen Sie mich an.

**Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79**

### Serviceangestellte/Köche Expo.02 (Mai–Oktober)

**Profil** Für ein spezielles Projekt im Zusammenhang mit der Expo.02 an den Gestaden von Biel suchen wir flexible, versierte und motivierte Servicemitarbeiter und Köche, die zusammen mit einem aufgestellten Team, die Gäste in einem gepflegten, nicht alltäglichen Umfeld beraten und verwöhnen.

**Vorteil** Werden Sie Teil eines einzigartigen Anlasses (die nächste Expo findet erst in 25 Jahren statt). Eine gute Gelegenheit, die Zeit zwischen den Wintersaisons zu überbrücken und dabei Ihr Französisch aufzubessern. Wohnmöglichkeiten sind vorhanden. Rufen Sie mich heute noch an.

**Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79**

### Chef de service

**16 GaultMillau-Punkte**

**Profil** Sie sind jung, fachlich gut ausgebildet und lieben Ihren Beruf als Gastgeber. Gäste in einem gepflegtem Ambiente in ländlicher Umgebung in der Region Luzern zu verwöhnen bereitet Ihnen ebenso grosse Freude, wie das mittelgrosse Team zu Höchstleistungen zu motivieren. Sie arbeiten aktiv an der Front mit und vertreten die Geschäftsführung.

**Vorteil** Hier können Sie die gehobene Gastronomie zelebrieren, dekanieren und tranchieren – und die Rolle als Gastgeber übernehmen. Am Sonntag und Montag geniessen Sie die Freitage.

**Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66**

### Serviceangestellte

**60–100%, Schichtbetrieb**

**Profil** Per sofort wird Ihre Unterstützung in Uster in einem gehobenen, familiären Restaurant mit gutbürgerlicher Küche und vielen freundlichen Gesichtern gebraucht. Hier sind nicht Servicekenntnisse das Wichtigste, sondern Ihre positive Ausstrahlung und Motivation.

**Vorteil** Sie arbeiten im Schichtdienst im Wochenturnus. Am besten sind Sie mobil oder wohnen in Uster oder Umgebung. Melden Sie sich noch heute.

**Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79**

### Leitung Hotellerie

**Profil** Sie sind ausgebildete Hauswirtschaftlerin 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. Für eine ungewöhnliche Stelle.

**Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79**

People make  
the difference.



Wohngemeinschaft Fluematt  
Dagmersellen

### Lust auf eine vielseitige Herausforderung?

Die Wohngemeinschaft Fluematt in Dagmersellen (LU), bietet 19 körperlich Schwerstbehinderten, namentlich Tetraplegikern, darunter auch Dauerbeatmeten, eine angepasste Wohnmöglichkeit mit Therapie und Beschäftigungsmöglichkeiten.

Auf den 01. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir ein/e

➤ **LeiterIn für die Hauswirtschaft** 50% (FA)  
(Mitglied im Leitungsteam)

Sie sind verantwortlich für die:

- Hauswirtschaft, inkl. Planung und Organisation für Küche, Hauswart- / Chauffeur-Dienst
- öffentliche Cafeteria mit Gartencafé
- Personalführung
- aktive Mitgestaltung des Lebens in der WG

Wir stellen uns vor, dass Sie:

- Erfahrung in Hauswirtschaft und Personalführung mitbringen
- eine hohe Sozialkompetenz besitzen
- bereit sind, sich mit dem Betreuungsaltag auseinanderzusetzen
- kreativ und flexibel denken und handeln
- offen sind für interdisziplinäre Zusammenarbeit
- selbstständig arbeiten können
- PC-Kenntnisse haben

Können wir Sie neugierig machen?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau Amelies Bättig-Leuenberger  
Leiterin Wohngemeinschaft Fluematt  
Postfach 104, 6252 Dagmersellen  
Tel.: 062 748 77 00 / E-Mail: info@wgfluematt.ch  
Fax: 062 748 77 01

148562/418291

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... und ein Lächeln dazu.

Für unser

### Restaurant Troika

Werdmühlplatz 3 - 8001 Zürich

mitten in der Zürcher City, suchen wir per 01. Juli 2002 oder nach Vereinbarung einen innovativen, flexiblen, kreativen und teamorientierten

### Küchenchef (m/w)

(Mo-Sa 07.00-16.00 bzw. 10.00-14.00 und  
17.00-22.00 Uhr)

Wir wünschen uns...

einen Fachmann mit einer dementsprechenden Ausbildung, mehrjähriger Berufserfahrung sowie Qualitätsbewusstsein und der Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot hat. Teamfähigkeit und Freude am Beruf setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen...

nebst einem sicheren Arbeitsplatz eine leistungsorientierte Entlohnung sowie partnerschaftliche und faire Arbeitsbedingungen, ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Interessiert! Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen ganz unverbindlich an Nina Longhi, Personalassistentin.



ZFV-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe

Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich

148557/41408

Langstrasse 11, 8026 Zürich  
Telefon 01 297 79 79

zuerich.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel  
Telefon 061 264 60 40

basel.hotelevent@adecco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
Telefon 031 310 10 10

bern.hotelevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40, 7000 Chur  
Telefon 081 258 30 75

chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5  
Telefon 041 419 77 66

luzern.hotelevent@adecco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 228 33 43

stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
Téléphone 022 718 44 77

geneve.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17  
Téléphone 021 343 40 00

lausanne.hotelevent@adecco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel  
Téléphone 032 729 10 33

neuchatel.hotelevent@adecco.ch

Viale S. Franchini 30, 6901 Lugano  
Telefon 091 910 20 30

lugano.hotelevent@adecco.ch

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

flora  
LUZERN

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!





Gastprofis verwöhnen unsere Gäste unter dem Motto "sich ein bisschen zuhause fühlen" an 365 Tagen im Jahr. Wir arbeiten mit Produkten aus biologischer oder integrierter Produktion. Artgerechte Tierhaltung und die Zusammenarbeit mit Produzenten aus der Region halten wir konsequent ein. Eine unserer Besonderheiten ist die Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderung. Für diesen besonderen Ort der Gastlichkeit, sei es im modernen, luftigen Gasthaus oder auf der sonnigen Gartenterrasse, suchen wir eine/einen

## RESTAURANT-FRONT MANAGER/IN

### Ihr Profil:

Ihre Gäste und Ihr Team stehen im Mittelpunkt Ihres Denkens und Handelns. Die Liebe zum Detail, Begeisterung und Kreativität sowie Vorbildfunktion übernehmen gehören zu Ihren Stärken. Sie haben eine Berufsausbildung im Gastgewerbe und einen Abschluss einer Unternehmer- oder Führungsschule. Sie haben Finanzerfahrung, Interesse an administrativer Tätigkeit und handeln kostenbewusst.

### Ihre Hauptaufgaben:

In Co-Leitung mit dem Küchenchef führen Sie das Gasthaus mit 100 Plätzen im Restaurant und 50 Plätzen im Garten. Sie setzen Visionen und Konzepte um und sind für das Marketing zuständig. Sie führen das Serviceteam mit 2 Lehrlingen und sind für den optimalen Personaleinsatz verantwortlich.

### Ihre Möglichkeiten:

Sie übernehmen eine anspruchsvolle Kaderfunktion. Sie haben Raum für eigene Ideen und Gestaltungsmöglichkeiten. 5 Wochen Ferien und zusätzliche Freitage, grosszügige Weiterbildungsmöglichkeiten und ein angemessenes Salär sind Teile unserer interessanten Anstellungsbedingungen.

### Ihr nächster Schritt:

Machen Sie sich ein Bild unter [www.pigna.ch](http://www.pigna.ch). Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Pigna, Geschäftsleitung, Frau Christine Steiger, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten, Tel. 01 803 35 67.

Gasthaus  
Hans im Click  
Graswinkelstrasse 52  
8302 Kloten

Tel. 01/ 800 15 15  
Fax 01/ 800 15 17  
[www.pigna.ch](http://www.pigna.ch)

Ein Betrieb von Pigna Bülach/Kloten

148550/412129

Per 1. Juli 2002 sucht die Mountain Multi Media eine(n)

## Leiter/in Mountain Meeting Center

Sie sind zuständig für die Vermarktung, Projektentwicklung und Weiterentwicklung des Mountain Meeting Centers in Brienz. Das moderne Center bietet Kunden im Bereich Seminar, Tagungen und Incentives umfassende Dienstleistungen. Zu den wichtigsten Partnern gehört unter anderem die Canon (Schweiz) AG.

Das Meeting Center besteht momentan aus zwei Seminarräumen, einem Business-Office für Key-Accounts und einem Bistro. Das Center arbeitet eng mit der regionalen Hotellerie zusammen. Im Bereich Medienintegration spielen die Synergien zu den übrigen Abteilungen der Mountain Multi Media. Damit verfügt das Mountain Meeting Center über enorme Zusatzservices wie Congress-Technik, Webdesign, e-Learning-Tools etc. Im Markt (deutschsprachige Europa) wird das Center für Gruppengrößen zwischen 10 und 40 Personen positioniert.

Sie haben Erfahrung im Bereich Kongressmanagement und -verkauf, verfügen über entsprechende Marktkenntnisse und haben eine Affinität zur Gastronomie. Sie sind eine Verkäuferpersönlichkeit, wollen direkte Verantwortung übernehmen und setzen gerne mit einem Team Kunden orientierte Lösungen um.

Sind Sie an einer Herausforderung mit grossem Potenzial interessiert? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Mountain Multi Media, Meeting Center, beim Bahnhof, 3855 Brienz

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Gossweiler unter Telefon 033 952 13 60 oder per E-Mail ([urs@mountain.ch](mailto:urs@mountain.ch)) gerne zur Verfügung (Diskretion zugesichert). Weitere Infos unter: [www.mountain-multi-media.ch](http://www.mountain-multi-media.ch)

### Mountain Multi Media

Ein Unternehmen der Gossweiler Media AG

## Küchenchef im Herzen der Stadt Zürich

Das bestens eingeführte und vollkommen modernisierte Kultur- und Restaurationszentrum in der Stadtmitte sucht einen jungen dynamischen Küchenchef, der vom Herd aus seine Führungs- und Kreativität ausstrahlt. Ihm zur Seite stehen ein dreiköpfiges Team sowie ein Lehrling. Seine Kochkreationen entstehen hauptsächlich durch die Verarbeitung von Frischprodukten. Freude am teamorientierten Führen und das Fördern seiner Mitarbeiter sind sein wichtigstes Rüstzeug.

Bestes Salär sowie leistungsorientierte Beteiligung sorgen für eine angemessene Entschädigung dieser anspruchsvollen Tätigkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Unterlagen an: Peter Horneck, Restaurant Falcone, Birmensdorferstr. 150, 8003 Zürich.

148575/365380

## Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## hoteljob

### AUSZUG AUS UNSEREM KADER-STELLENANGEBOT

#### Kanton Zürich

Neues 3\*-Hotel in Kloten sucht per Mai in Jahresstelle eine aufgestellte Persönlichkeit als

#### Direktionsassistent/in

Die Stelle beinhaltet 50% Administration (Reservationen, Seminarkoordination, Mitarbeiterführung) und 50% Front/Mithilfe Service. Zum Teil auch Duty-Dienst für das ganze Haus. Sie verfügen über gute Hotellerie- und Administrationskenntnisse sowie Erfahrung im Réceptionsbereich. Sprachen: D/E, F von Vorteil.

#### Kanton Bern

Landgasthof in der Agglomeration Bern sucht per sofort einen frontorientierten

#### Assistenten der Geschäftsleitung

Folgende Aufgaben erwarten einen jüngeren Praktiker mit Gastrollehre, Hotelfachschulabschluss und EDV-Kenntnissen: Gästebetreuung, Service-/Bankettorganisation, etwas Administrationsstätigkeit, Mitarbeiterführung und Stellvertretung des Besitzers.

#### Kanton Fribourg

Für ein bekanntes Stadrestaurant in historischem Gebäude suchen wir per Juni/Juli in Jahresstelle einen kreativen

#### Küchenchef

in ein 6-Personen-Team (davon 2 Lehrlinge). Anforderungen: Berufserfahrung, motivierender Führungsstil, gewohnt mit Frischprodukten zu arbeiten. Alter zwischen 25 und 45 Jahren. Sprachen: Deutsch und Französisch. Sie übernehmen die Verantwortung für den gesamten Küchenbereich.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTEN- STEHENDE ADRESSE, z.Hd. Frau Irène Porta.



### Schweizer Hotelier-Verein

Hotelljob Personalberatung  
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34  
<http://www.hoteljob.ch>, E-Mail: [hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)



Das Haus mit den schönsten Stuben  
der Stadt St. Gallen  
sucht ab 5. August 2002  
oder nach Vereinbarung

### Küchenchef

Ist Organisieren eine Ihrer Stärken und  
Motivieren Ihr Motto?  
Sind Sie voller neuer und vielleicht auch  
verrückter Ideen?  
Dann nehmen Sie diese Gelegenheit  
beim "Schöpfli" und melden Sie sich!!  
Wir haben einiges zu bieten!!

### Zudem suchen wir einen Jung-Koch

der sich von neuen Ideen  
begeistern lässt!!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Daniela & Thomas B. Heeb  
Zeughausgasse 17, 9000 St. Gallen  
071 222 12 56  
[www.diegastwirte.ch](http://www.diegastwirte.ch)

148505/42190



### HOTEL RESTAURANT

Wir suchen nach Übereinkunft einen dynamischen und bestqualifizierten

### F&B-Manager (m)

Unser Betrieb umfasst 130 Betten, 2 Restaurant, Bar, Bankett, Kongress- und Seminarräumlichkeiten.

- Sie sind Vollblut-"Frontmann"
- qualitativ- und kostenbewusst
- Sie führen, motivieren und schulen Ihr Team
- Sie beherrschen Ihr Handwerk - Küche und Service
- loyale, begeisterungsfähige und ein-satzfreudige Persönlichkeit

Diese Schlüsselposition würden wir Ihnen sehr gerne anvertrauen und entsprechend honorieren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Postillon  
Herrn V. Tsakmakis, Del. V.R.  
6374 Buochs  
Tel 041 620 54 54  
Fax 041 620 23 34  
[www.postillon.ch](http://www.postillon.ch) / [info@postillon.ch](mailto:info@postillon.ch)

148555/138240



Innovation und Tradition unter einem Dach:

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

Für die Führung der Verkaufs-, Reservations- und F&B-Administrationsabteilung suchen wir eine/n ideenreiche/n, marktorientierte/n

### Verkaufsleiter/in

In dieser neu geschaffenen Stelle übernehmen Sie den professionellen Aufbau und die Leitung der Sales-Abteilung. Ihre Hauptaufgabe liegt im Verkauf sämtlicher Betriebe des Bahnhofbuffet Zürich mit Schwerpunkt Au Premier, PartyZone und Events sowie die Betreuung der Key Accounts. Weitere Verantwortungsbereiche, die Ihre Koordinationsfähigkeit mit den Mitarbeitern aus dem operativen Bereich unter Beweis stellen, sind die Reservationsabteilung und die Drucksachen. Doch ist das alles natürlich nur ein Teil der spannenden Tätigkeiten, die Sie zusammen mit Ihrem 3-köpfigen Team bewältigen.

Wir setzen voraus, dass Sie eine verkaufsorientierte, kommunikative Persönlichkeit sind. Sie haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet. Sie sind organisatorisch versiert. Ihre Erfahrung im Sales-Bereich hilft Ihnen, diese Herausforderung in einem ausserordentlich lebendigen Umfeld mit Erfolg zu meistern. Dazu kommt Ihre fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, welche Sie genau zu der Person macht, die wir schon bald herzlich Willkommen heissen!

Zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbung zukommen zu lassen. Kathrin Siegenthaler freut sich darauf, Sie kennen zu lernen und Ihnen unser fortschrittliches Unternehmen im Herzen von Zürich vorzustellen!

Candrian Catering AG

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich, Tel. 01 / 217 15 37  
[www.bahnhofbuffet.ch](http://www.bahnhofbuffet.ch), e-mail: [ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch](mailto:ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch)

## Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr**

Weitere Stellen unter  
[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

**SV**  
service

148556/178098





Für das Personalrestaurant unseres Auftraggebers CREDIT SUISSE in Bern suchen wir per 1. Juli 2002 oder nach Vereinbarung einen

## Küchenchef (w/m)

**Flexibilität - Teamplayer - Feinschmecker**

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Als Küchenchef führen Sie ein Team von 6 Mitarbeitenden und 2 Lehrlingen und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer kreativen Küche.

Sie sind bereits in einer ähnlichen Position tätig und verfügen über Führungserfahrung. Zudem sind Sie zwischen 30 und 45 Jahre alt und bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität mit. Auch haben Sie sich laufend weitergebildet (Gastronomiekoch/Lehrmeisterkurs) und verfügen über PC-Kenntnisse.

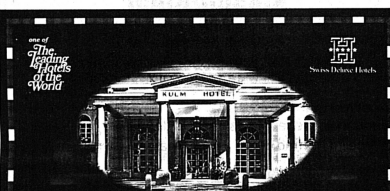
Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab Eintritt, am Wochenende frei und geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde.

Wenn Sie zu diesen Punkten ja sagen können, so freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

CREDIT SUISSE FINANCIAL SERVICES, CCPR 122  
Culinarium Murfeld, Frau Therese Zingg  
Weltpoststrasse 5, 3015 Bern  
Tel. 031/358 79 29, Fax 031/358 76 26  
e-mail: [therese.zingg@credit-suisse.ch](mailto:therese.zingg@credit-suisse.ch)  
[www.sv-group.com/svjobs/](http://www.sv-group.com/svjobs/)

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

148486/150550



Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle einen fachlich kompetenten und motivierten

### Chef de réception (w/m)

mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie.

Ihr Aufgabenbereich:

Führung der Réception und deren Mitarbeiter (bis 9 Personen), Reservationen, Korrespondenz, Zimmerinteilung, Gästebuchhaltung, Schulung und Einführung des Protel Front Office Systems.

Sie verfügen über:

Fundierte Ausbildung im Fröntbereich, Protel oder Fidelio Praxis, Sprachkenntnisse D/E/F oder I. Sie haben Freude am Gästekontakt, sind belastbar und motiviert, unsere internationalen und anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wenn Sie sich von dieser verantwortungsvollen Position angesprochen fühlen, hektische Zeiten nicht scheuen, die Ruhe bewahren und sich durchsetzen können, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Jean-Jacques Baur, Vizedirektor  
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

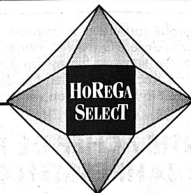
147043/33812



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

## Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)



Lieben Sie das Besondere?

### Geschäftsführer/in Küchenchef

Zwei Top Positionen für einen neu eröffneten Restaurationsbetrieb in Zürich mit bisher einzigartigem Konzept, in Verbindung mit gepflegtem italienischem Speiseangebot. **Gastgeber/in**, welche/r sich energiegeladen um das leibliche Wohl der Gäste kümmert und durch seinen erfolgreichen Leistungsausweis sowie die guten Sprachkenntnisse (D/E) besticht. Initiativer **Küchenchef** mit Erfahrung in der gehobenen italienischen und mediterranen Küche (Gault & Millau-Niveau), welcher versteht eine kleinere Brigade mit Geschick und korrekter Linie zu führen.

Für ein kleines aber feines Haus in Zürich mit einer anspruchsvollen Kundschaft suchen wir einen aktiven

### Küchenchef

Der Restaurationsbetrieb ist bekannt für eine gediegene Atmosphäre und setzt vor allem in Anlässen und Banketten im individuellen Rahmen auf eine frischzubereitete Küche mit einem hohen Qualitätsniveau. Sie führen eine kleine Brigade, sind gerne aktiv am Herd und zeichnen sich durch eine hohe Kreativität aus.

Wir erwarten für diese sehr gut bezahlte Kaderstelle Erfahrung in guten Häusern als Küchenchef, sowie Bankett-/Organisationserfahrung. Eintritt nach Vereinbarung.

### Küchenchef/Sous-chef

\*\*\*Hotel im Raume Solothurn, Bern. Für dieses kleinere Seminarhotel erwarten wir einen kreativen und sehr selbständigen Küchenchef, der eine kleinere Brigade führt und zudem in den Bereichen Seminarhotel/Catering neue Akzente setzt.

### Vizedirektor

für einen sehr bekannten Landgasthof mit grosser Restauration, bekannt auch für Anlässe und Bankette im Raume Basel suchen wir als Stellvertretung der Direktion einen F&B-starken Allrounder.

Die Position ist für einen Absolventen der Hotelfachschule mit Berufs- und Führungserfahrung eine ideale Herausforderung als Stellvertretender Direktor seine Karriere fortzusetzen.

Ihre Aufgaben sind vor allem im Bereich Front/Gastgeber, wir erwarten jedoch in den Bereichen Organisation/Controlling und Administration einen "Mitunternehmer", gepaart mit einer motivierenden Personalführung.

### Verantwortliche/r Personaladministration

als Unterstützung und Entlastung des HR Managers erledigen Sie selbständig die gesamte Personaladministration, zeichnen verantwortlich für den Verkehr mit Ämtern und Behörden, und betreuen die gesamten Sozialversicherungen. Diese Position ist ein Schritt zum Personalverantwortliche/n und wird der grossen Verantwortung entsprechend bezahlt. Arbeitsort: Baselstadt.

Alle unsere Stellenangebote werden täglich auf unserer Homepage publiziert - schauen Sie bei uns vorbei und lassen Sie sich überraschen:

[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Stänzlergasse 7 4051 Basel

Tel. 061 281 95 91/281 95 75

E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch) / [www.horega.ch](http://www.horega.ch)

148567/208191



### Unternehmensziel

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

### Leiter/-in Human Resources

In dieser Position sind Sie zusammen mit Ihrer Assistentin für die gesamte Personalabteilung zuständig. Das Haus beschäftigt rund 150 Mitarbeiter aus verschiedenen Ländern. Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und für den Erfolg unseres Unternehmens mitverantwortlich.

Eine Ihrer Hauptaufgaben besteht in der Betreuung unserer Mitarbeiter und in der Rekrutierung neuer Mitarbeiter. Ein weiterer Schwerpunkt umfasst die Entwicklung unserer Mitarbeiter. Sie sind sowohl an der Budgetierung wie auch an der Einhaltung der Lohnkosten massgeblich beteiligt.

Die Mitarbeit bei verschiedenen Projekten sowie die Unterstützung der Personalassistentin in personaladministrativen Belangen (inkl. Lohnbuchhaltung) bedeutet für Sie eine zusätzliche Abwechslung im "daily business"

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen?

Sind Sie weltoffen und besitzen Sie eine gute Kommunikationsfähigkeit?

Wenn Sie zudem einen gastgewerblichen Background und Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringen ist es höchste Zeit, dass wir uns kennenlernen.

**Mövenpick Hotel Egerkingen, Regina Tanner**

Höhenstrasse 12, 4622 Egerkingen

Tel. 062 389 19 31, Fax 062 389 19 29

[regina.tanner@moevenpick.com](mailto:regina.tanner@moevenpick.com)

More Jobs online: [www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)



## KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für innere Medizin  
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee)  
gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter.

Für die vielseitige Tätigkeit in der Personalabteilung in einem führenden Akutsptial mit den Dienstleistungen der Erstklass-Hotellerie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

## Personalassistentin

Arbeitspensum 100 %

### Funktionsbeschreibung

Das Aufgabengebiet besteht aus sehr selbständiger Personalsacharbeit, Lohn- und Versicherungswesen, der Mithilfe und Koordination in den Bereichen Personalbeschaffung, Weiterbildung, Eintritts- und Austrittsprozedere von Mitarbeitern, Beschaffung von Uniformen.

Die idealen Voraussetzungen für diese Stelle sind eine kaufmännische Grundausbildung, evtl. eine Ausbildung in einer bekannten Hotelfachschule, Weiterbildung und Erfahrung im Personalwesen, gutes Zahlenflair sowie gute Kenntnisse im Umgang mit PC (Word/Excel).

Im Gegenzug bieten wir eine vertrauliche Tätigkeit in einem Dreier-Team mit modernen Bürohilfsmitteln, in einer angenehmen Atmosphäre und viel Kontakt zu unseren Mitarbeitern und zur Geschäftsleitung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin, gerne auch telefonisch zur Verfügung und bittet Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

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](mailto:fvs@klinik-schloss-mammern.ch)  
[www.klinik-schloss-mammern.ch](http://www.klinik-schloss-mammern.ch)

148280/23728

## 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](http://www.htr.ch)

## \*\*\*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](http://www.baeren-adelboden.ch) E-mail: [hote@baeren-adelboden.ch](mailto:hote@baeren-adelboden.ch)

In unser \*\*\*Hotel-Restaurant im Herzen von Adelboden mit anspruchsvoller à-la-carte Restauration und innovativer Küche suchen wir

### Sous-chef/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.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.  
Familie Christine & Peter Willen

148569/175

## Zürich

Wir suchen für unser kleines Hotel in Zürich netten und freundlichen Patron-ASSISTENT/IN der/die bereit ist, an der Réception mitzuarbeiten und Verantwortung zu tragen. Interessante Anstellung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbitten wir mit Unterlagen unter Chiffre 148590 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

148590/164890

## TOURISMUS



FREIER ATMEN.

Sedrun Disentis Tourismus sucht für die selbständige Betreuung der Direktreservation auf August 2002

## FerienberaterIn

Sie bearbeiten Anfragen, wickeln Reservationen ab, beraten Kunden am Telefon und Schalter, führen Zahlungen aus, aktualisieren die Unterkunftliste und betreuen andere Aufgaben im Betrieb.

Wir halten Ausschau nach einer verantwortungsvollen und teamorientierten Person mit kaufmännischer Ausbildung, guten EDV- und Fremdsprachenkenntnissen (von Vorteil Italienisch, Englisch) sowie Flair für Kundenberatung und Zahlen. Ihr Arbeitsort ist Sedrun.

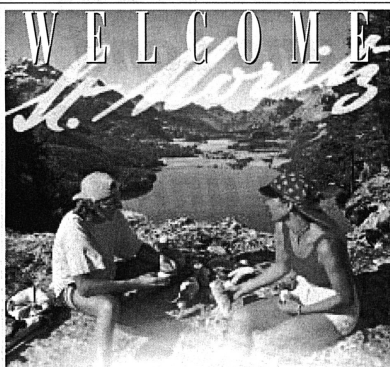
Wir bieten eine spannende, vielseitige Arbeit in einem kleinen und jungen Team, Abwechslung und Verantwortung sowie moderne Anstellungsbedingungen.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Sedrun Disentis Tourismus  
Geschäftsleitung, Postfach 87, 7180 Disentis

Auskunft erteilt gerne: Victor Cajacob, 081/920 40 34

148491/164887



Im Kur- und Verkehrsverein St. Moritz bieten wir Ihnen per sofort oder auf die kommende Sommersaison die Chance. Ihre Zukunft mit uns zusammen zu gestalten. Als

GästeberaterIn  
(100% sowie Teilzeit)

geben Sie unseren Gästen das Gefühl, in St. Moritz willkommen zu sein! Sie sind kontaktfreudig, kommunikationsfähig und dank Ihres offenen Charakters eine wertvolle Ergänzung unseres Teams.

Sie sind uns wichtig, denn Sie prägen durch Ihr kundenorientiertes Verhalten unser Bild. Wenn Sie durch die täglichen neuen Kontakte mit Gästen und Einheimischen motiviert werden, Internet bzw. neue Technologien für Sie keine Fremdwörter sind und Ihnen projektorientiertes Arbeiten Spass macht, finden Sie bei uns eine neue Herausforderung in einer Jahresstelle.

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch, Französischkenntnisse von Vorteil
- Routine im Umgang mit PC und MS-Office
- hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- ausgesprochene Teamfähigkeit
- Idealalter: zwischen 22 und 35 Jahren

Es erwarten Sie:

- vielfältige und verantwortungsvolle Aufgaben in einem zeitgemässen, technologischen Arbeitsumfeld
- ein junges, initiatives und dynamisches Team
- Kontakte zu Gästen und Einheimischen
- vielseitige Freizeitmöglichkeiten in einer fantastischen Tourismusregion
- branchenübliche Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Herr Thomas Kirchhofer gibt Ihnen gerne weitere Auskunft unter Telefon 081 837 33 19 oder E-Mail: tkirchhofer@stmoritz.ch



148593/99422

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz, Personalbüro:  
Via Maistra 12, CH-7500, St. Moritz  
www.stmoritz.ch



als ein bisschen Lebenslust führen

Gastroschulis arbeiten zusammen mit Menschen mit Behinderung. Unsere Gäste verwöhnen wir unter dem Motto "sich ein bisschen zuhause fühlen" an 365 Tagen im Jahr mit dem Besten aus Küche und Keller. Für diesen besonderen Ort der Gastlichkeit in Kloten suchen wir per sofort eine/einen

CHEFIN DE PARTIE / CHEF DE PARTIE 100%  
IN JAHRESSTELLE

## Ihr Profil:

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung als Köchin/Koch mit Berufserfahrung und Weiterbildung. Kochen ist für Sie eine Leidenschaft und Sie arbeiten gerne schnell, sauber und zuverlässig. Ein aufgestelltes Team, Spass an der Arbeit und Freude am Umgang mit Menschen sind Ihnen wichtig.

## Ihre Hauptaufgaben:

Sie sind mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in der Küche. Sie kennen die Aufgaben auf allen Posten und arbeiten selbstständig. Das verwöhnen unserer Gäste mit anspruchsvollen à la carte-Gerichten und glücklichen Mittagsmenüs ist Ihnen ein Anliegen.

## Ihre Möglichkeiten:

Sie arbeiten an einem attraktiven Arbeitsplatz mit Eigenverantwortung und Kompetenz, Raum für eigene Ideen und Gestaltungsmöglichkeiten. 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten, zusätzliche Freitage und ein angemessenes Salär sind Teile unserer interessanten Anstellungsbedingungen.

## Ihr nächster Schritt:

Senden Sie Ihre Bewerbung an Pigna, Geschäftsleitung, Frau Christine Steiger, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten. Auskunft gibt Ihnen gerne Herr Martin Güttler, Küchenchef, auf der Nummer 01 800 15 16.

Gasthaus  
Hans im Glück  
Graswinkelstrasse 52  
8302 Kloten

Tel. 01/ 800 15 15  
Fax 01/ 800 15 17  
www.pigna.ch

Ein Betrieb von Pigna Bülach/Kloten

148551/412129



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN



GRAND HOTEL NATIONAL  
Haldenstrasse 4  
Tel. 041 419 09 89  
E-mail: personal@national-luzern.ch

Gianna Grogg, Personalleiterin  
CH-6006 Luzern  
Fax 041 419 09 10  
http://www.national-luzern.ch

WIENERCAFE  
RESTAURANT

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-Stern-Grand-Hotel mit 78 Hotelzimmern und -suiten sowie der Residence mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Piano-Bar und Säle für Kongresse und Bankette.

Für das Wienercafé suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende MitarbeiterInnen:

SERVICEMITARBEITER M/W  
mit Erfahrung

Es bereitet Ihnen grosses Vergnügen unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent und charmant bedienen zu können und mitzuhelfen, deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

148522/23132

CARLTON  
RESTAURANTS & BAR

A taste of Art déco and Culinary Art

## Es ist Frühling in Zürich!

Die Carlton-Terrasse ist wieder offen, die Carlton-Bar haben wir auch nach draussen verlegt und natürlich spielt sich unsere Dienstags-After-Work-Party jetzt vor allem im Freien ab. Für viele unserer Anlässe holen wir auch unsere Küchenbrigade an die frische Luft.

Wenn Sie also auch gerne mal draussen an der Sonne sind, dann suchen wir Sie als

## Service-Mitarbeiter/In

## Bar-Mitarbeiter/In

(Vollzeit und Teilzeit mittags von 11.30-14.30 Uhr)

## Chef de partie

Unser junges Art-déco-Restaurant, im Herzen von Zürich an der legendären Bahnhofstrasse, mit seinen 160 Plätzen erinnert an die Zeit der 20er-Jahre, wo der Genuss ganz im Vordergrund stand. Auch in unserem Weinkeller mit 28 Plätzen, sowie in der denkmalgeschützten Locanda (60 Plätze) verwöhnen wir unsere internationale Kundschaft kulinarisch. Ausserdem sind wir eine interessante Adresse für alle Arten von Events. Bestimmt kennen Sie unsere 5nach6 Afterworkparty? Oder den neuen Samstagevent «Live Newcomer Music & Dinner»? Mehr Infos auf unserer Website.

Bei uns finden Sie Abwechslung ohne Ende, nur am Sonntag ist es regelmässig, dann bleibt unser Restaurant geschlossen. Gutes Salär garantiert!

Ihre Bewerbung oder auch Ihr Anruf freut uns sehr!

Für weitere Infos: Daniela oder Markus Segmüller  
Carlton Restaurants & Bar, Bahnhofstr. 41, CH-8001 Zürich  
Tel. +41/1-227 19 19 Fax. +41/1/227 19 27 E-Mail: info@carlton-zuerich.ch  
Homepage: www.carlton-zuerich.ch

148570/40061

«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 Stumacher-STUBE

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten  
Telefon 027 957 21 75 / Fax 027 957 30 00  
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@ecoline.ch

148226/0750

## Stockhorn-Augen...



Wir suchen

## Köchin/Koch

für die Sommersaison 2002  
(evtl. Jahresanstellung)

für das Restaurant Chirindi-Mittelstation  
und das Panoramarestaurant Stockhorn

## Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre, evtl. Anlehre
- selbstständiges Arbeiten
- flexibler Arbeitseinsatz (Wochenenden)
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Stellenantritt Mai oder Juni 2002

## Wir bieten:

- Vollzeit-Saisonstelle Mai/Juni bis Oktober
- zeitgemässe Entlohnung

## Ebenfalls gesucht:

Aushilfen für die Restaurants Chirindi und Stockhorn.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Stockhornbahn AG  
H.R. von Allmen  
3762 Erlenbach

Tel. 033 681 21 81  
Fax 033 681 21 25  
info@stockhorn.ch

148497/278858

See & Park Hotel Feldbach presents



## Chef de Service

Gastgeber/in im Service  
(Jahres-, Saison- oder Teilzeitstelle)  
per sofort oder nach Vereinbarung

Neue Rolle. Neues Bühnenbild. Neue Herausforderung.  
Unser Ensemble freut sich auf Sie und Ihren neuen Part.

Mit Berufserfahrung  
und Leidenschaft  
für einen guten Job

Mit oder ohne  
Berufsabschluss

Ohne Panik vor  
einer der schönsten  
Seeterrassen  
am Untersee



Jahres- und/oder  
Saisonstelle

Teilzeit / Aushilfen

ab sofort oder  
nach Vereinbarung

Dani Fügler  
freut sich auf  
Ihre Unterlagen

Wir geben Ihren Fähigkeiten Raum.

SEE & PARK HOTEL FELDBACH, CH-8266 STECKBORN  
TELEFON +41 52 762 21 21 TELEFAX +41 52 762 21 91  
E-mail: info@hotel-feldbach.ch www.hotel-feldbach.ch

Member of  
swiss golf hotels



# 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
5169	Koch	48	DE	A	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
5173	Chief pâtissier	23	FR	A	Juni	F	4*-5*-Hotel/West-CH
5180	Commis pâtissier	24	CH	A	sofort	D/F	50%
5182	Kü chef/Alleinkoch	46	AT	A	sofort	D/F	Zentral-/West-CH
5183	Kü chef/Chef de partie	59	CH	A	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
5195	Sous-chef	28	AT	A	sofort	D/E	Inner-CH/Seeregion
5198	Koch	22	CH	Mai	D/E/F/I		TI
5199	Küchenchef	34	PT	C	sofort	D	Kleinbetr./Deutsch-CH
5200	Chef pâtissière	28	DE	A	n. Ver.	D	Deutsch-CH
5202	Sous-chef	37	CH	sofort	D		Tagesb./Inner-CH/ZH/BE
5206	Küchenchef	38	AT	A	Mai	D/E	zus. m. 5205
5208	Commis de cuisine/w	23	CH	August	D		Zürich+Umgeb.
5210	Kü chef/Sous-chef	42	CH	sofort	D/E/I		3*-4*-Hotel/ZH+Umgeb.
5211	Gardemanger	24	CH	Juni	D		Zürich

5193	Service/w	28	DE	A	n. Ver.	D	Zentral-CH/Seeregion
5194	Kellner	33	IT	A	sofort	D/E/F/I	LU/ZH/GE/GR
5203	Service/Zimmerfrau	18	IT	A	Juni	D/I	Anstellung für 3 Monate
5204	Service/Zimmerfrau	18	IT	A	Juni	D/I	Anstellung für 3 Monate
5205	Chef de rang/w	36	PT	B	Mai	D/F/I	zus. mit 5206
5216	Chef de service	60	CH	n. Ver.	D/E/F/I	BE/TR/NEND	

5181	dipl. Masseur	47	CH	sofort	D/F		
5189	Hofa/Ant.-Gouvernante	19	CH	Aug.	D/F/I		
5191	Hofa	20	CH	Mai	D/E/F		Biel/Solothurn
5196	Gouvernante	54	ZH	sofort	D/E/I		4*-5*-Hotel/TH/Deutsch-CH
5207	Küchenhilfe	41	PT	A	sofort	F	West-CH

#### Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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
5197	Réceptionist	33	DE	A	Mai	D/E/F/I	3*-4*-Hotel/TH/GR/SG
5201	Réceptionist	29	CH	Mai	D/E/F	Genferseebereich	
5209	Betriebsassistent	27	CH	Mai	D/E/F/I	Bar/Rest./ZH	
5212	Réceptionist	28	PE	B	sofort	E/I	AG/ZG/LU
5213	Réceptionsprakt./w	20	CH	August	D/E/F	3*-Hotel/TC/SG/ZH	
5214	Anfangsrecept/w	27	IT	A	sofort	E/F/I	TI
5215	Chef de réception	37	CH	Mai	D/E/F	4*-5*-Hotel/West-CH	

1 Referenznummer – Numéro des candidats  
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)  
3 Alter – Age  
4 Nationalität – Nationalité  
5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers  
6 Eintrittsdatum – Date d'entrée  
7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques  
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

#### Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
5174	Barmen/Kellner	50	PT	A	sofort	D/E/F/I	
5175	Barmen	44	MY	B	Mai	D/E	ZG/LU/ZH/SZ
5176	Sefa	23	CH	sofort	D/E/F	ZH/TH/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
5192	Chef de bar	41	IT	A	sofort	D/E/F/I	

#### Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
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	

### 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

## DOMUS

Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug  
Tel. 041 711 61 61 www.unastoria.ch

sucht  
**Sous-chef**  
kreativ  
leidenschaftlicher Koch  
ehrgeizig



Senden Sie mir Ihre Unterlagen oder rufen Sie an.

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



Verstehen Sie bei Zahlen und Inventuren nicht nur Bahnhof? Super, denn wir suchen für unseren lebhaften Betrieb im Herzen der Stadt Zürich sowie für einige unserer Aussenbetriebe eine/n jüngere/n

## Assistent/in F&B Controller

Das vielfältige Aufgabengebiet dieser neu geschaffenen Stelle beinhaltet unter anderem folgende spannenden Tätigkeiten:

- die Durchführung und Auswertung von täglichen Spotchecks und Inventuren
- Kontrolle und Verwaltung der Artikelstämme und Rezepturen
- Kontrolle der Rechnungen und Führen der Warenbuchhaltung der Candrian Seafood AG sowie der Aussenbetriebe Candrian Catering AG
- Aufsicht der Inventuren in den Aussenbetriebe

Sie bringen eine gastronomische Lehre und dazu sogar noch einem Hotelfachschulabschluss mit? Sie haben absolutes Zahlenflair und zu Ihren Stärken gehört exaktes Arbeiten? Auch ihr Durchsetzungsvermögen konnten Sie bereits unter Beweis stellen? Sie stören sich nicht an unregelmässigen Arbeitszeiten? Aktive Mithilfe an der Front macht Ihnen Spass? Am liebsten möchten Sie in einem bekannten Zürcher Gastronomie-Unternehmen mit tollen Aufstiegschancen arbeiten? In dem Falle sollten Sie keinen Moment zögern, und uns unverzüglich Ihre Bewerbung zukommen zu lassen. Kathrin Siegenthaler ist gespannt darauf!

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

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen...und ein Lächeln dazu.

Für die von uns im Auftrag geführte - ab ca. September 2002 total neu konzipierte und umgebaute -

### Mensa Uni Zentrum

Künstlergasse 10 - 8001 Zürich

suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 01. Juni 2002 eine dynamische, flexible und frontorientierte

### Betriebsassistentin

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, die Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet und im Service, die Organisation von Anlässen und Banketten sowie administrative Arbeiten.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (vorzugsweise Hotelfachschulabschluss), Berufspraxis in ähnlicher Position, Erfahrung in der Personalführung, PC-Kenntnisse (Word/Excel) sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen.

#### Wir wünschen uns...

eine junge, fröhliche und aufgeweckte Persönlichkeit, welche eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung sucht und sich weiterentwickeln möchte.

#### Wir bieten Ihnen...

nebst einem sicheren Arbeitsplatz, einer leistungsorientierten Entlohnung sowie partnerschaftlichen und fairen Anstellungsbedingungen ein multikulturelles, aufgestelltes und motiviertes Team.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

#### Wir hoffen...

Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Nina Longhi, Personalassistentin, senden!



### ZFV-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

140558/41408

## Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

htr

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

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

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Loge:	<b>Concierge-Tournant</b> <b>Nachtportier</b>
Küche:	<b>Chef de partie</b> <b>Commis de cuisine</b> <b>Personalkoch</b> (in Jahresstelle)
Restaurant:	<b>Chef de rang</b> <b>Demi-chef de rang</b>
Fitness/Beauty:	<b>Fitnesstrainerin</b> <b>Kosmetikerin</b> (sprachkundig)
Diverse:	<b>Jungfloristin</b>
Chesa al Parc:	gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz/Golfplatz: <b>Servicefachangestellte</b> (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz  
147043/33812

## Region Zürich

### Mittenden – Mittenken!

Für unseren Auftraggeber, ein dynamisches Restaurant im Raum Winterthur, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein

### Junior Management Paar

Als junges Paar mit ersten Erfahrungen in Küche und im Frontbereich werden Sie in diese umfassende Aufgabe hinein wachsen. Nach gründlicher Einführung arbeiten Sie selbstständig und vertreten die Geschäftsleitung an ein bis zwei Tagen pro Woche.

Bringen Sie Verantwortung, Eigeninitiative und gesunden Ehrgeiz mit? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

Bruno.Ehrat@kellyservices.ch erteilt gerne weitere Auskünfte 01 319 66 69

### «Hummer nach Art des Hauses?»

Für ein exklusives Restaurant mit Terrasse und Banketträumen im Raum Zürich suchen wir für Temporär- und Festeinsätze per sofort

### Servicefachangestellte w/m

Sie schätzen flexible Arbeitszeiten mit Zimmerstunde und Freitage unter der Woche und wünschen sich fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein luxuriöses Arbeitsumfeld.

Wenn Tranchieren, Filetieren, Flambieren und Dekantieren Begriffe aus Ihrem Alltag sind, und Sie in der Smoker's Lounge keinen Hustenanfall bekommen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Carola.Schuepp@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf 01 319 66 69

Mit Dill, Bärlauch und Basilikum auf Erfolgskurs!  
In einem gehobenen Gasthof in Zürich-Nord, suchen wir per sofort eine/n

### Commis de Cuisine w/m

Rufen Sie uns jetzt an, um Ihre Koch-Karriere erfolgreich zu starten!

Bruno.Ehrat@kellyservices.ch und Carola.Schuepp@kellyservices.ch erteilen gerne weitere Auskünfte 01 319 66 69

## Region Zürich

Eine renommierte Privatklinik in Zürich sucht über uns per sofort eine

### Gastgeberin Room Service

Sie sind erste Ansprechperson für ankommende Patienten. Bestellungen aufnehmen, Präsentation und Service der Menus, Getränkeervice sowie die Gästebetreuung zählen zu Ihren Hauptaufgaben.

Sie sind körperlich und geistig belastbar und der Umgang mit Pflegebedürftigen ist Ihre Berufung. Sie haben eine Berufsausbildung als Sefa, Hofa oder Koch und schätzen die Vorteile der Schichtarbeit.

Wenn Sie auf eine neue Chance gewartet haben, dann müssen wir uns kennen lernen!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch teilt Ihnen unter 01 225 40 30 Näheres mit.

Unser Auftraggeber, ein Gastrounternehmen in der Region Zürich-Flughafen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Sekretariatsmitarbeiterin

Als selbstständig arbeitende Person mit Büroerfahrung koordinieren Sie Sekretariatsaufgaben, sind für die Terminverwaltung mitverantwortlich und erledigen die Korrespondenz.

Nehmen Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe in einer spannenden Firma mit modernem Arbeitsplatz wahr und kontaktieren Sie uns!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Sie! 01 225 40 30

Für unsere Kundin, ein trendiges Café in der Region Zürich-Flughafen, suchen wir nach Vereinbarung

### Betriebsleiter-Assistent w/m (mit Ausbaumöglichkeiten)

Nach einer Ausbildung im Gastronomiebereich setzen Sie Ihr Fachwissen gekonnt ein. Sie nehmen Aufgaben an der Front sowie im Backoffice wahr und führen 12 Mitarbeiter.

Lust auf einen neuen beruflichen Kick?

Vital.Bigler@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf 01 225 40 30

## Region Bern

Gesucht per sofort in erfolgreiches Restaurant in der Stadt Bern

### Servicemitarbeiter w/m

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/r oder mehrere Jahre Berufserfahrung im Speiservice. Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit und arbeiten sehr gästeorientiert. Ausserdem sprechen Sie Deutsch und haben Bewilligung B oder C. Unser Kunde bietet geregelte Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und freie Wochenenden.

Judith.Steffen@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf 031 313 26 26

Wir suchen laufend für Kurz- oder Langzeiteinsätze in Bern und Umgebung

### Commis de Cuisine Chef de Partie Sous Chef Chef de Cuisine Alleinkoch

### Commis de Rang Chef de Rang Chef de Service Servicemitarbeiter

Rufen Sie uns an, wir finden die richtige Stelle für Sie. Bei Judith.Steffen@kellyservices.ch unter 031 313 26 26 erhalten Sie weitere Informationen.

### Die Expo.02 braucht Verstärkung!

Unser Kunde, ein international tätiges Unternehmen, sucht für das Hospitality House vom 15. Mai bis 20. Oktober 2002 eine/n

### Chef de Partie w/m

Mit Ihren fantasievollen Gaumenkreationen runden Sie den erlebnisreichen Tag unserer anspruchsvollen Besucher an der Expo kulinarisch ab.

Ein nicht alltäglicher Job mit hervorragenden Anstellungsbedingungen erwartet Sie! Unterkunftsmöglichkeiten sind vorhanden.

Verlangen Sie bei Judith.Steffen@kellyservices.ch mehr Informationen 031 313 26 26

## Ganze Schweiz

### Dolce far niente – nicht mit uns...

Für diverse Gastronomieunternehmen in der deutschsprachigen Schweiz suchen wir auf die kommende Sommersaison

### Tatendurstige Mitarbeiter für Küche, Service und Bar

Ob Terrassenrestaurant mit Seeanstoss, Trendbar im Stadtzentrum oder idyllisch gelegene Landgasthöfe mit Bergsicht: Als versierte Fachkraft freuen Sie sich schon jetzt auf sonnige Gemüter und leichte Küche.

Arbeitsbewilligungen werden vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellt.

Sämtliche Informationen erhalten Sie bei Geraldine.McLellan@kellyservices.ch unter 01 225 40 30

### Gesucht:

### Nachtschwärmer!

für die coolsten Trendrestaurants und Szenenbars in Zürich und Luzern!

Sie sind front- und gästeorientiert, initiativ, belastbar und erfolgsorientiert, dann müssen wir Sie unbedingt kennen lernen!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter 01 225 40 30

### Neueröffnung: Dabeisein ist alles!

An zentraler Lage in Zürich-City öffnet ein trendiges Lokal bald seine Türen. Deshalb suchen wir per 1. Mai eine gewinnende Person als

### Chef de Service w/m

Als Vorgesetzter und Teamkollege in einer Person sind Sie der aufmerksame Gastgeber. Nebst Ihrem Gespür für den Umgang mit dem Gast verlieren Sie auch niemals Ihren Humor.

Wenn diese Anforderungen auf Sie zutreffen, dann haben Sie bereits zu lange gewartet. Nehmen Sie mit Vital.Bigler@kellyservices.ch (01 225 40 30) Kontakt auf, um mehr über diesen spannenden Job zu erfahren!

**KELLY**  
CATERING

MEHR ALS EIN JOB!

Get online: [www.kellyservices.ch](http://www.kellyservices.ch)

0800 109 109

Löwenstrasse 29  
8023 Zürich-City  
01/225 41 02

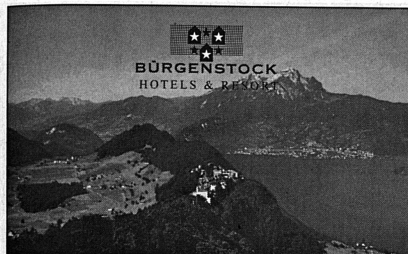
Schaffhauserstrasse 358  
8050 Zürich-Oerlikon  
01/319 66 69

Marktgasse 6/8  
3011 Bern  
Tel. 031 313 26 20

Rue du Simplon 48  
1800 Vevey  
Tel. 021 925 40 60

Rue du Marché  
1204 Genf  
Tel. 022 818 58 10





## Die hohe Kunst der Gastlichkeit - The fine art of hospitality...

Das BÜRGENSTOCK-Team sucht noch Verstärkung für die Saison 2002! Die Bürgenstock Hotels & Resort, im Herzen der Zentralschweiz gelegen, bieten Ihnen neben Unterkunft in Einzelzimmern, kostenlosen Parkplätzen und privatem Seebad einen attraktiven Arbeitsplatz inmitten herrlicher Natur. Arbeitsbewilligung wird von den Bürgenstock Hotels beantragt. In folgenden Abteilungen sind noch Stellen per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

**Küche: Restaurant "LE CLUB" (16 Gault Millau Punkte)**  
1 Chef Entremetier

**Küche: Restaurant "Da Tintoretto"**  
(Park Hotel, Member of Leading Hotels of the World)

1 Chef Saucier m/w  
1 Chef Entremetier m/w  
1 Chef Tournant m/w  
1 Demi-Chef Pâtissier  
Commis de cuisine m/w  
Küchenpraktikant m/w  
Economat-Gouvernante

**Service: Restaurant "Da Tintoretto"**

1 Chef de rang m/w  
1 Demi chef de rang m/w  
1 Commis de rang m/w  
Barman m/w  
Servicepraktikant m/w

### Diverses

Bademeister m/w  
(Mitte Juni bis Ende August)

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Unser junges dynamisches Team freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto!

Richten Sie Ihre Unterlagen an: Bürgenstock Hotels & Resort, Human Resources, CH-6363 Bürgenstock. Für Fragen oder nähere Informationen stehen Ihnen jederzeit Herr Stüben oder Frau Gärtner gerne unter der Telefonnummer 041-612 99 10 zur Verfügung. E-Mail: [hr@buergenstock-hotels.ch](mailto:hr@buergenstock-hotels.ch). Besuchen Sie unsere Homepage! <http://www.buergenstock-hotels.ch>

E-Mail: [hr@buergenstock-hotels.ch](mailto:hr@buergenstock-hotels.ch). Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage! <http://www.buergenstock-hotels.ch>

MEMBER OF

swiss golf Hotels

Swiss Deluxe Hotels

\*\*\* HOTEL  
ALBULA & JULIER  
Familie Scheller  
CH-7450 TIEFENCASEL  
Telefon 081 / 659 04 00  
Telefax 081 / 659 04 01  
[www.hotel-albula-julier.ch](http://www.hotel-albula-julier.ch)

ein lebhafter Betrieb auf dem Lande sucht

### KOCH und KELLNERIN

für die Sommersaison.  
Appartement vorhanden, 5-Tage-Woche  
Schriftliche Bewerbung mit Referenzen & Photo erwünscht.

148535/34797



**Zermatt** - einer der bekanntesten Winter- und Sommersportorte der Alpen mit sehr viel internationalem Flair, bietet für Berg- und Schneebegeisterte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Saison- oder Jahresstelle.

Unser traditionelles \*\*\*\*-Romantik-Hotel Zermatt wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Küche

#### Chef de partie

Eintritt 1. Juni 2002

### Service

#### Servicefachangestellte

Eintritt 1. Juni 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Zermatt  
Familie Daniela und Paul Zermatt  
CH-3920 Zermatt  
Telefon +41-27-966 76 00, Telefax  
+41-27-966 76 76  
Internet: [www.zermatt.ch/julien](http://www.zermatt.ch/julien)  
E-Mail: [hotel.julien@zermatt.ch](mailto:hotel.julien@zermatt.ch)

148577/39110

## KRAMER GASTRONOMIE

Wir sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideenreiche, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

### CHEF SELF-SERVICE CHEF DE PARTIE JUNGKUCH

### SERVICEAUSHILFEN

für unser LAKE SIDE CASINO ZÜRICHHORN  
mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage, direkter Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

### CHEF DE SERVICE

für unser ZIC ZAC ROCK-GARDEN im Herzen von Zürich  
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis

### KOCH

für unser ZIC ZAC ROCK-GARDEN in Basel-Allschwil  
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis

### thailändische und indische SPEZIALITÄTENKÖCHE

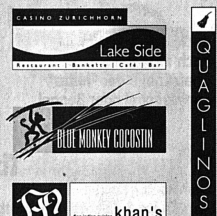
für unser BLUE MONKEY COCOSTIN und unser Restaurant KHAN'S

### SERVICEMITARBEITER/IN

für unser Restaurant SKEBE  
direkt am Bellevue, Cocktailsbar aus crazy zusammengestellten Fancydrinks, mediterrane Küche mit einem Touch an asiatischen Einklängen

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](mailto:kramer.jacqueline@kramergastro.ch)



## ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF FLIMS WALDHAUS

Für die kommende Sommersaison, Juni bis September 2002, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung an! Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

### Chef de partie Commis de cuisine Réceptionist/in Réceptionspraktikant/in

Sind Sie bereit für neue Erfahrungen in einem persönlich geführten Erstklasshotel?

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Therese & Rudolf A. Schmidt  
Romantik Hotel Schweizerhof  
7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 928 10 10  
Fax 081 928 10 11  
[info@schweizerhof-flims.ch](mailto:info@schweizerhof-flims.ch)  
[www.schweizerhof-flims.ch](http://www.schweizerhof-flims.ch)



## HOTEL BELLEVUE WENGEN SWITZERLAND

In Wengen an schönster Aussichts- und Badeschlage im Berner Oberland, 3\* Hotel mit 33 Zimmern, 63 Betten und 7-14 Mitarbeitern/Innen.

Auf die kommende Sommersaison ab 25. Mai 2002 suchen wir Sie als unsere neuen Mitarbeiter. Wir freuen uns mit Ihnen auf eine erfolgreiche Sommersaison und darauf, dass Sie in Ihrer Freizeit die Naturschönheiten der Jungfrau Region kennen lernen und geniessen können.

Unser langjähriger Hilfskoch/Koch verlässt uns auf diesen Sommer und wir suchen eine/n erfahrene/n

### Hilfskoch/köchin oder ein/e Jungkoch/köchin

als neue/n Mitarbeiter/in in unsere Hotelküche zum Verwöhnen unserer Halbpensionsgäste (kein à la carte Restaurant)

Ebenfalls auf die Sommersaison suchen wir einen **"Allrounder"** (Portier/Officemitarbeiter) flexibel, belastbar, vielseitig und handwerklich begabt, sowie mit Deutsch- und Englischkenntnissen und Fahrausweis. Arbeitsbereich: Gästempfang, Gäste- und Warentransport, Mithilfe in Küche, Office und Reinigungsarbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Hotel Bellevue-Wengen  
Judith & Andreas Eng, 3823 Wengen  
Tel 033 856 66 55, Fax 033 856 66 44  
[info@bellevue-wengen.ch](mailto:info@bellevue-wengen.ch) [www.bellevue-wengen.ch](http://www.bellevue-wengen.ch)

148552/37621



## CASINO SCHAFFHAUSEN CASINO ZÜRICHSEE

Geben Sie Ihrer Laufbahn einen Kick!

Die Casino Welt ist im Begriff, sich tiefgreifend zu verändern. Für die Eröffnung des Casinos in Schaffhausen (August 2002) und des Casinos in Pfäffikon / SZ (Oktober / November 2002) suchen wir begeisterte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeiten als Croupier.

Die Croupier-Ausbildung wird voraussichtlich im Juni / Juli 2002 beginnen. Das Ziel ist umfassende Kenntnisse der angebotenen Karten- und Tischspiele zu vermitteln, sowie die Spielfertigkeiten individuell bis zum erreichbaren Maximum eines Profis zu trainieren. Die Palette der unterrichteten Spiele umfasst American Roulette, Black Jack und Poker.

Ausbildung zum

### CROUPIER (M/W)

Wir bieten:

- Fundierte Berufsausbildung mit der Möglichkeit des Abschlusses zum Eidg. anerkannten Croupier
- Interessantes Trainingsgehalt
- Gute Karrierechancen
- Angenehmes Ambiente als Arbeitsumfeld
- Viel Tagesfreizeit

Sie benötigen:

- Abgeschlossene dreijährige Berufsausbildung oder Maturität
- Muttersprache Deutsch und gute mündliche Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch oder Italienisch von Vorteil
- Ausgeprägte Dienstleistungsorientierung
- Gepflegte Erscheinung mit einem sicheren Auftreten
- Beseitigung für die Gastgeberrolle
- Einwandfreien Laumund (Strafregisterauszug und Betreiberauskunft)
- Ausserste Diskretion
- Bereitschaft für Schichtbetrieb und Nachteinsätze
- Alter: 20 bis 28 Jahre, Mindestgrösse 165 cm

Faites vos jeux! Frau Patrizia Bolt freut sich auf Ihre schriftlichen, vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und beantwortet Ihnen gerne weitere Fragen. Wir bitten Sie, Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse zu senden.

SWISS CASINOS SERVICES AG - GEROLDSTRASSE 28 - POSTFACH - 8031 ZÜRICH  
TEL. 01 279 99 11 - FAX 01 279 95 15 - [WWW.SWISSCASINOS.CH](http://WWW.SWISSCASINOS.CH)

## Lindner Grand Hotel BEAU RIVAGE

Interlaken

Grande Dame - zwischen Bergwelt und Tradition.

Unser \*\*\*\*-Hotel mit 101 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten gehört zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente. Schön war's... wenn SIE in dieser Sommersaison (ab Mai/Juni) mitfeiern, unsere Gäste zu verwöhnen:

### Zimmerdame & Portier

(Ehe-)Paar mit Etagen-Erfahrung und Deutschkenntnissen

### Officemitarbeiter

zum Geschirr/Pfannen abwaschen sowie allgemeine Reinigungsarbeiten mit Deutschkenntnissen oder lt. Sp., Port.

Gespannt erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Lindner Grand Hotel  
Beau Rivage  
Susanne Lötcher  
3800 Interlaken  
Telefon 033 826 70 07  
Fax 033 826 70 08  
[beau.rivage@interlaken.ch](mailto:beau.rivage@interlaken.ch)  
[www.beau.rivage-interlaken.ch](http://www.beau.rivage-interlaken.ch)

148562/16110



## Waldheim Risch-Zug

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

- ☒ Ja, ich will mein Fachwissen und meine persönliche Kreativität für mehr Freude und Erfolg im Berufsleben einsetzen.
- ☒ Ich will mehr als «nur» kochen.
- ☒ Ich will frischen Wind in Form von neuen Kreationen auf den Teller bringen, und darüber hinaus den heutigen Bedürfnissen des Gastes volle Beachtung schenken.
- ☒ Mein Wunsch ist es, als

### Chef de partie

in einem jungen und innovativen Team die Kochkunst neu zu entdecken.

Sind das IHRE Zielsetzungen?

JA?

Dann nichts wie los. Auf Sie haben wir gewartet...

Neugierig und voller Interesse erwarten wir Ihre Dokumentation, oder rufen Sie uns an und verlangen Martin Eggmann, um weitere umfangreiche Details zu erfahren.

Hotel Restaurant Waldheim, 6343 Risch  
Telefon 041 799 70 70  
Heute schon gesurft? [www.waldheim.ch](http://www.waldheim.ch) - es lohnt sich.  
E-mail: [personalchef@waldheim.ch](mailto:personalchef@waldheim.ch)

148490/29932

Küchenchef/Chefin  
Koch/Chöchin  
Chef/Chöfin der "Hütte"  
Serviceengel oder Bengel

## el paradiso

Sushikoch / Köchin  
Tom Cruise & Coyote Ugly for the BAR  
Plattenleger (DJ)

## Tizi Mellou

Küchenchef m/w  
Chef de partie  
Chef pasta  
Chef de Service m/w (d/i/e)  
Chef de rang m/w (d/i)  
American Bartender m/w

## Cascade

freundlicher Servicegeist  
welcher unsere Einheimischen Gäste  
verwöhnt.

## Primula

F&B Profi für alle Betriebe  
Hausmeister -  
Handwerklicher Allrounder

## ...und sonst

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an  
folgende Adresse

Auch wenn es für Ihren  
Traumjob vielleicht schon  
ein wenig spät ist...

....Take It here.....

Saison- und Jahresstellen  
im paradiesischen Engadin  
- close to heaven -

Wir, die el paradiso ag sind ein gastronomisches  
Unternehmen mit den Betrieben



el paradiso  
mehr als... nur eine Hütte  
auf 2181 müm



Tizi Mellou  
japanische Dine&Dance Lounge  
im Herzen von St. Moritz



Cascade  
italienisch - mediterran  
der Klassiker in St. Moritz



Hotel Primula  
the guest & staff-lodge  
downtown champfer-city  
featuring ThaiMalindo

el paradiso ag • piazza da scuola 12 • 7500 St. Moritz  
www.el-paradiso.com • info@el-paradiso.com  
wir freuen uns auf Sie • hans-jörg zingg & anja harpe



Für unser Seerestaurant  
suchen wir:

- Réceptionistin
- Koch/Köchin
- Hilfskoch/Köchin
- Buffetgirl/-boy

Anfragen bitte an:

HOTEL-RESTAURANT  
**Chalet Du Lac**

3807 ISELTWALD  
am Brienzensee



Tel. 079 353 30 21

148292/16799



Gesucht per sofort oder  
nach Uebereinkunft in  
die EXPO Stadt Biel

kreativen, selbständigen und  
innovativen  
**Koch**  
und/oder  
**Jungkoch (w/m)**

in eine kleine Brigade

Sind SIE an dieser gastorientierten  
und abwechslungsreichen  
Herausforderung interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungs-  
unterlagen oder rufen Sie uns an.

**SAM'S PALACE RESTAURANT**

Herr M. Kalbermatter  
T. Wytenbachstrasse 2 • 2502 Biel  
Telefon 032 323 66 33

Hotel Restaurant  
**Waldstätterhof**  
Luzern

Beim Bahnhof  
Zentralstrasse 4  
CH-6003 Luzern  
Tel. 041 2 271 271  
Fax 041 2 271 272  
e-mail: hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch  
www.hotelwaldstaetterhof.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 Fisch-  
zubereitung 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

145601/23426

**K R O N E**  
**WINTERTHUR**

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel  
mitten in der Altstadt mit den drei  
Restaurants «Stube», «Bistro» und  
«Hof», einem attraktiven Saal (70 Pl.)  
sowie unserer lauschigen Terrasse  
(75 Pl.) am Fischmarkt.

Per 1. Juni 2002 oder nach  
Uebereinkunft suchen wir  
eine/n Jüngere/n

**Servicefachangestellte/n**  
mit abgeschlossener Berufsausbildung,  
CH oder mit Bew.

**Sonntag geschlossen.**  
80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
L. und E. Grimmelkhuysen-Haller  
Hotel u. Restaurant  
Marktstrasse 49, Postfach,  
8401 Winterthur

Telefon 052 208 18 18  
Telefax 052 208 18 20  
www.kronewinterthur.ch  
info@kronewinterthur.ch



148124/38342

\*\*\*  
**HOTEL**  
**AMBASSADOR**  
KONGRESS-ZENTRUM, BERN

Tel. 031 370 99 99, Fax 031 371 41 17  
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern

Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 450 Seminarplätzen,  
japanisches und französisches Restaurant, Hallenbad  
sucht per sofort:

## Reservations-Sekretärin

für Individual- und Gruppenreservierungen, Mailings, Akti-  
onsofferten, Réceptionseinsatz  
SAVO frei, regelmässige Arbeitszeiten

## Réceptionist/in

Fundierte Réceptionserfahrung, D/F/E erwünscht.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit mit überdurchschnitt-  
licher Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung  
z. H. Frau Dubas, Direktion Hotel Ambassador  
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern.  
Tel. 031 370 99 20 oder 031 370 99 99

148501/89699

**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 Klien-  
tinnen und Klienten suchen wir per sofort oder nach Ver-  
einbarung eine/n

## Koch (m/w) 100%

### Es erwartet Sie:

- breites Aufgabenspektrum im Rahmen einer weitge-  
hend 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. Röll, Betriebsleiter, Telefon 031 963 64 64, e-mail  
[info@klinikselhofen.ch](mailto:info@klinikselhofen.ch)

Die Klinik Selhofen ist eine Einrichtung des Vereins Domino, Bern  
148319/418199

Lenzerheide  
**Valbella**  
Charmaiden Pizoluz

## 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

148393/35521



**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. Frouchiger

**EPULUM**  
**FOOD & EVENT MANAGEMENT**

Gesucht wird in der Region Zürich ein

## Koch

der Lust und Freude hat, in den Mona-  
ten Juni, Juli, August temporär für unser  
Cateringunternehmen diverse Anlässe  
umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Tel. 079 371 87 86  
ME - EPULUM.CH  
PO BOX 548, CH - 8037 ZÜRICH

148329/41263



Zur Ergänzung unseres Teams suchen  
wir für die Sommersaison 2002

## Servicefachangestellte/r

Arbeitsbeginn: 1. Juli 2002

Arbeitsende: 27. Oktober 2002

Interessiert? Rufen Sie uns an!

**Naturfreunde-Hotel Zermatt**

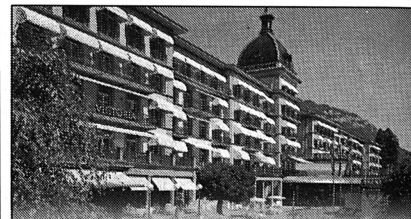
Daniela & René Zimmermann-Furrer

Telefon 027 967 27 88 oder

schreiben Sie uns per E-Mail an:

[naturfreunde.zermatt@spectraweb.ch](mailto:naturfreunde.zermatt@spectraweb.ch)

148487/127639



*Willkommen*

Herzlich willkommen als

**ROOMS DIVISION  
MANAGER**

Dame oder Herr  
Eintritt nach Vereinbarung

### Ihre Aufgaben

Sie sind eine motivierte, offene und gewinnende Persö-  
nlichkeit. Innerhalb eines jungen, motivierten Teams sind  
Sie verantwortlich für folgende Schwerpunkte:

- Führen der Departments Réception und Loge
- Ansprechpartner und Vertretung der Direktion für  
unsere internationalen Gäste

### Wir erwarten

- ausgewiesene Réceptionserfahrung
- Fidiolikenntnisse
- abgeschlossene Hotelfachschule
- Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D, E, F
- teamorientiertes, selbständiges und  
verantwortungsbewusstes Arbeiten

### Wir bieten

- Top-Kaderposition mit Kompetenz  
und Verantwortung
- modernes, internationales Arbeitsumfeld
- moderne Arbeitsmittel
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktives Salärssystem
- Einsatz in der Geschäftsleitung nach Eignung  
vorgesehen

### Interessiert?

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

**VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA**  
3800 INTERLAKEN • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80  
[interlaken@victoria-jungfrau.ch](mailto:interlaken@victoria-jungfrau.ch) • <http://www.victoria-jungfrau.ch>  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

\*\*\*  
**CLARIDGE**  
**TIEFENAU**  
**ZÜRICH**

**Willkommen im Team!**

Per sofort oder nach Uebereinkunft wird in unserem Haus  
ersten Ranges eine Stelle frei als

**RECEPTIONIST / IN** (mit Erfahrung)  
**und Receptions-Praktikant/in**

Wir sind ein lebhafter, traditionsreicher Individual-Bus-  
ness-Hotel- und Restaurationsbetrieb, der soeben umge-  
baut und renoviert wurde. ORSON'S — unser neues  
Trend-Restaurant, Lounge & Bar — ist eine Oase für alle  
Sinne — für alle, die das Besondere suchen und die euro-  
asiatische Küche mit ihren Überraschungen für Auge und  
Gaumen lieben.

Gästeorientierte Teamarbeit und Sprachkenntnisse  
(D/E/F, und möglichst I oder Sp) werden bei uns grossge-  
schrieben.

Sie arbeiten bei uns möglichst selbständig anhand einer  
Jobdescription mit Windows 2000, Fidelio Front Office 7,  
Word und Excel, E-mail MS Outlook, Internet Explorer,  
Powerpoint usw. und werden nebst reinen Receptions-  
und Reservationsarbeiten auch administrative Arbeiten  
erledigen. Sie lieben die Abwechslung und ein junges, leb-  
haftes und fröhliches Arbeitsklima.

Falls Sie sich von diesem Aufgaben- und Wirkungskreis  
angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre vollständige  
Offerte mit Gehaltsansprüchen an:



**CLARIDGE Hotel Tiefenau Zürich\*\*\*\***  
Frau N. Maret,  
Assistentin der Geschäftsleitung  
Steinwiesstrasse 8-10, CH-8032 Zürich  
Tel: 01-267-87-87  
[maret@claridge.ch](mailto:maret@claridge.ch)  
[www.claridge.ch](http://www.claridge.ch)

148564/41262



# HOTEL MONTE ROSA



Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir folgende MitarbeiterInnen:

**Réceptionist/In** m/w  
D/F/E mündlich/schriftlich - mit Réceptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen (wenn möglich Högatex-Kenntnisse)

**Nachtportier** D/F/E  
**Barmaid/Barman** D/F/E

**Demi-chef Entremetier** m/w  
**Demi-chef Pâtissier** m/w

**Chef de rang oder Demi-chef de rang** D/F/E  
**Commis de rang** D/F/E

**Zimmermädchen**

**Kochlehrling Servicefachlehrling/Lehrtochter**

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

Seiler Hotel Monte Rosa \*\*\*\*  
Carmen Brantschen  
Personalbüro, 3920 Zermatt  
Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57  
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch



one of the leading hotels in the world

## 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



Christiania in Zermatt

Für unser \*\*\*\*-Sporthotel im Matterhornort 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:

CHRISTIANIA HOTELS  
Fam. Peter Franzen, CH-3920 Zermatt  
Tel. +41 27 966 80 00  
www.reonline.ch/christiania  
christiania.zermatt@reonline.ch

147670/39946



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern  
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70  
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch  
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Das Märchenschloss in Vitznau erwacht wieder für die Sommersaison 2002.

Wenn es Ihnen Freude bereitet, unsere internationale 5\*-Kundschaft zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Teams sind noch folgende Positionen zu besetzen:

**Etage:** **Zimmermädchen**  
**Etagenportier**

**Service:** **Chef de rang (w)**  
(16 Gault-Millau-Punkte Restaurant)

**Demi-chef de rang**  
**Commis de bar**

**Küche:** **Commis de cuisine**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Peter Molnar, Personalleiter, gerne zur Verfügung - Tel. 041 399 60 60



PARK HOTEL VITZNAU  
Herr Peter Molnar  
Personalleiter  
6354 Vitznau



148604/28820



Restaurant Löwen  
Pizzeria Roberto  
3775 Lenk

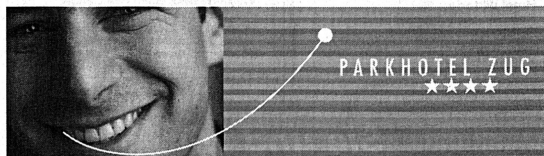
Tel. 033 733 15 13  
Fax 033 733 21 03

Suchen Sie die Herausforderung? Abwechslungsreiches, vielseitiges Restaurant an der Lenk sucht

## KOCH w/m

Lieben Sie selbständiges Arbeiten im Team, dann sollten Sie sich melden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

148521/141046



## 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 Verkaufsleiterin 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 49  
phz@parkhotel.ch  
www.parkhotel.ch



Nach erfolgreichem Um- & Ausbau dieser stillvollen alten Mühle in einen erstklassigen Restaurationsbetrieb mit hohem Niveau in allen Bereichen, direkt an der Reuss gelegen, braucht unser Küchenorchester Verstärkung!

Wir sind:

- Young and wild
- anders als die andern
- hoch motiviert, nur das Beste zu geben
- innovativ
- Perfektionisten und
- dem Kochen aus Leidenschaft verfallen!

Darum suchen wir per sofort oder auf den 15. Mai 02 oder 01. Juni 02 einen

## jungen Chef de partie

Was bieten wir Ihnen?

- Verwirklichung der Ideen in einer brandneuen Küche
- Geregelte Arbeitszeiten
- Mo/Di Ruhetage
- Besten Verdienst
- Wohnung vorhanden
- Kreativität der etwas anderen Art... und vieles mehr!

Sie bringen mit:

- Teamfähigkeit
- Fundiertes Basiswissen
- Offenheit für neue Ideen

Gleichzeitig benötigen wir auch eine versierte und gepflegte Erscheinung für unseren erstklassigen Servicebereich

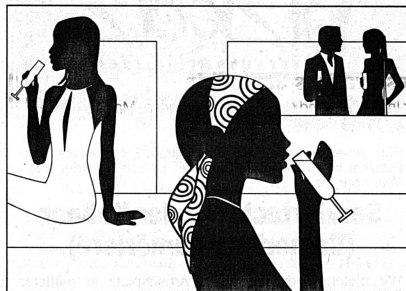
## Servicefachfrau oder jungen Rest.-Kellner

mit entsprechender Ausbildung!!!

Zögern Sie nicht, sofort mit uns Kontakt aufzunehmen:

T 056 225 11 54  
F 056 225 20 58  
info@muelli-muelligen.ch  
www.muelli-muelligen.ch

148170/25887



## Willkommen

im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte Viersterne-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 sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

<b>Hotel</b>	<b>Stv. Saalchefin</b> <b>Nachtportier</b> <b>Produktionskoch</b> <b>Hilfskoch</b> <b>HOFA-Lehrtochter</b>
<b>Latino</b>	<b>Portier</b> <b>ServicemitarbeiterIn</b> <b>Chef Gardemanger</b>
<b>Latino Bar</b>	<b>Barmitarbeiterin</b>
<b>Pravda/Penthouse</b>	<b>Chef de bar</b> <b>Stv. Chef de bar</b> <b>Chef de bar</b> <b>Barmitarbeiterin</b>
<b>La Cucina</b>	<b>Cameriere</b> <b>Cuoco</b> <b>Pizzaio</b>

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

148365/22667

## HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE



Alles überragend wie das Matterhorn.

Als Mitglied der Leading Hotels of the World vereint das «Mont Cervin» beste Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

Für die Sommersaison 2002 mit Eintritt Mitte Juni suchen wir folgende MitarbeiterInnen:

**Chef de partie  
Commis de cuisine**

**Chef / Demi-chef de rang** m/w  
D/E/E

Für unser à la Carte Restaurant

**"Le Cervin"**  
Restaurationskellner/in  
D/E/E und Erfahrung  
im Service à la Carte

Wir freuen uns  
auf Ihre vollständigen  
Bewerbungs-  
unterlagen!

Seiler Hotel Zermatt AG  
Sabine Barthassat, 3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57  
E-Mail: [personalbureau@seiler-zermatt.ch](mailto:personalbureau@seiler-zermatt.ch)  
Website: [www.zermatt.ch/montcervin](http://www.zermatt.ch/montcervin)



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

14740/72214



\*\*\*\*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

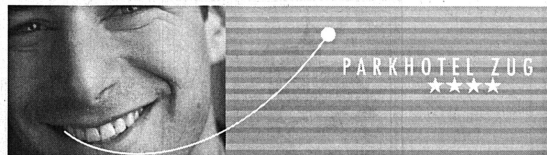
stehen Sie täglich in Kontakt mit unseren internationalen Gästen. Sie werden auch für Abschlusssarbeiten in der Nacht eingesetzt und sollten deshalb gerne selbstständig arbeiten.

Diese Stelle eignet sich für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Hoteladministration. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Interesse an Weiterbildung sind deshalb die wichtigen 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 Sântispark, CH-9030 Abtwil  
T +41 (0)71 313 11 11, F +41 (0)71 313 11 13  
[www.saentispark.ch](http://www.saentispark.ch), [hotel@saentispark.ch](mailto:hotel@saentispark.ch)

14828/207721



## 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](mailto:phz@parkhotel.ch)  
[www.parkhotel.ch](http://www.parkhotel.ch)



Schweizer- und  
spanisches  
Spezialitätenrestaurant

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**1 Serviceangestellte/n**  
(Jahresstelle)

**1 Serviceangestellte/n**  
(Saisonierstelle)

für unser schweizerisch/spanisches  
Spezialitätenrestaurant am Vierwald-  
stättersee. Gute Deutsch- und Englisch-  
Kenntnisse sind erwünscht.

Interessiert? Rufen Sie uns an.

**Hotel Viktoria**  
Frau Daniela Schroeder  
Rigistrasse 2  
6353 Weggis  
Telefon 041 390 11 28

148493/37486

**Gasthof Gulm «Da Carlo»  
Oberägeri ZG**

Für unser renommiertes Speiserestaurant (Gault Millau 16 Punkte) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zur Verstärkung unseres Teams folgende MitarbeiterInnen:

- **Chef de partie**
- **Servicefachangestellte**
- **Service-Aushilfe**

Sie sind motiviert, belastbar, innovativ und lieben die italienische Küche. Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, 5-Tage-Woche sowie 5 Wochen bezahlte Ferien.

Auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

**Gasthof Gulm «Da Carlo»**  
Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri  
Tel. 041 750 12 48, Natel 079 341 53 16  
Fax 041 750 42 99  
[www.gulm.ch](http://www.gulm.ch)

148568/26905

## Sie und wir und unsere Kunden

Kundenbindung durch optimalen Service.  
Und neue gewinnen. Und sich täglich um sie kümmern.

## Supporter / Software-Engineer

**Ihr Job:** Sie helfen unseren Kunden bei Problemfällen im Hard- und Software-Bereich. Sie führen selbstständige Projekte, von der Installations- und Netzplanung über die Installation bis hin zur Schulung und Einführung. Zusätzlich unterstützen Sie den Verkauf bei Vorführungen und Beratungsgesprächen.

**Ihr Profil:** Sie haben Hotelfacherefahrung an der Réception oder in der Administration, sehr gute EDV-Erfahrung, sprechen Deutsch, Französisch und evtl. Englisch. Sie sind initiativ und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt. Teamfähigkeit setzen wir voraus. Ein Flair für technische Zusammenhänge ist Bedingung.

**Wir:** Unser international tätiges Unternehmen gehört zu den führenden Anbietern von Hotel-Informatik-Lösungen. LAN aber auch WAN-Lösungen mit Internet-Zugang, 4GL, relationale Datenbanken und anderes mehr erwartet Sie bei uns.

**Wann:** Eintritt nach Vereinbarung

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung schriftlich an:

**Hogatex-Fenner AG**  
Hotel Computer Systeme  
Riedstrasse 8,  
8953 Dietikon

**hogatex -  
fenner ag**



## ZUM GOLDENEN KOPF

Eine Gelegenheit für pfiffige, junge  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ihr zukünftiger Arbeitsort ist ein historisches Gebäude mitten im Zentrum des sympathischen Städtchens Bülach – neu renoviert. Wir sind motivierte Gastgeber, die ein neues Haus zu einem Geheimtip über die Region hinaus bekannt machen wollen.

**Sous-chef, Koch** mit abgeschlossener Berufsausbildung  
**Küchenhilfe**

Mit Ihrer Hilfe verwöhnen wir unsere Gäste. Senden Sie uns raschmöglichst Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns an.

**Hotel Restaurant Zum Goldenen Kopf**  
Yolanda und Leo Urschinger  
Marktgasse 9, 8180 Bülach  
Telefon 00411 872 46 46, Fax 00411 872 46 00

148338/6116

## HOTEL GSTADERHOF

64 gemütliche Zimmer, Restaurant «Müll» (klassische Küche, Spezialitäten), Barni Bar, Wellness-Anlage  
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Ende Oktober)

**Front-Office**

**Réceptionist/in**

Ganzjahresstelle, Sprachen: D/F/E

**Restaurant Müll**

**Servicemitarbeiter (m/w)**  
abgeschlossene Berufsausbildung oder Erfahrung im Service

**Küche**

**Chef de partie**

Gardemanger und Entremetier

Faxen, mailen, schreiben Sie uns,  
oder rufen Sie einfach an.

**HOTEL GSTADERHOF**

Doris und Jost Huber-Schärf  
CH-3780 Gstaad  
Tel. 033 748 63 63 - Fax 033 748 63 60  
Internet: [www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)  
E-Mail: [gstaaderhof@gstaad.ch](mailto:gstaaderhof@gstaad.ch)  
Stellen im Internet: [www.stellen-gstaad.ch](http://www.stellen-gstaad.ch)

148488/67202

**GSTAAD**  
COME UP - SLOW DOWN



## ERMITAGE

RELAIS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette "Relais & Châteaux" und zu den "Les Grands Tables de Suisse" gehören, dass die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz all unserer Mitarbeiter.

Wir suchen per sofort zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams für die Sommersaison 2002 motivierte Berufsleute mit guten Sprachkenntnissen:

**2. Chef de réception**

**Chef de service**

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie  
Frühstücksdame (Teilzeit möglich)

**Etagegouvernante**

**Chef de partie / pâtissier**  
für unser Stadtbistro Barometer

Haben Sie Freude an der Gastronomie? Sind Sie an einer neuen beruflichen Herausforderung interessiert und arbeiten Sie gerne im Team? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Decken sich Ihre Vorstellungen mit unseren Ideen, so senden Sie uns doch ohne zu zögern Ihre Bewerbungsunterlagen an: Frau Tina Soltermann, Personaladministration.

**Hotel Ermitage am See**  
Seestrasse 80, CH-8700 Küsnacht-Zürich  
Tel. 01 914 42 42, Fax 01 914 42 43  
[www.ermitage.ch](http://www.ermitage.ch), [personal@ermitage.ch](mailto:personal@ermitage.ch)

148572/17809



## kornhauscafé

Kornhausplatz 18 3000 Bern 7

Kornhauscafé, das urbane Grand Café: der Treffpunkt mitten in der Stadt. Zum Frühstück, Lunch und Dinner oder zum Geniessen einer Spezialität zwischendurch. Zum Verführt werden von der hauseigenen Patisserie. Zum Talk an der Bar. Das Ambiente stimmt, drinnen wie draussen auf der Terrasse. Für diesen lebendigen, aussergewöhnlichen Betrieb suchen wir eine

## service teamleiter/in

welche das Konzept mit Liebe zum Detail umsetzt und Begeisterung und Fachwissen an das Team weitergeben kann und will. Mit Charme und Konsequenz.

Sind Sie ein motivierter Profi-Newcomer? Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, als

## junior service teamleiter/in

einzusteigen. Die Gastronomie im Kornhaus: die vielseitige Plattform mit Entwicklungs-Chancen.

Für den Bar-/Lounge-Bereich suchen wir eine smarte, erfahrene Persönlichkeit, welche die Hauptrolle als

## bar WoMan

übernimmt. Sie sprechen gut deutsch und sind im Element, wenn Sie den Gästen alles über das exquisite Barangebot erzählen können. Mit Charme und einem Lächeln bewahren Sie Übersicht und Stil auch dann, wenn sich «Tout Bern» gleichzeitig an der Bar trifft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Kornhauscafé + Kornhauskeller

Kornhausplatz 18 3000 Bern 7

www.bindella.ch Hans-Jörg Good - 031 327 72 72



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Nach Vereinbarung suchen wir für unsere Buchhaltung eine

## BUCHHALTUNGSANGESTELLTE

Für diese Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Erfahrung in Fibu, Debi, Kredi und Word/Excel
- mehrjährige Berufserfahrung
- gute französische und englische Sprachkenntnisse

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Hotelbetrieb.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.



HOTEL  
BELLEVUE PALACE  
BERN \*\*\*\*\*

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Swiss Deluxe Hotels  
The Leading Hotels of the World

148269/4081



Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fusse der Eigernordwand oder direkt im Wandergebiet First, vor einer der imposantesten Bergkulissen der Welt arbeiten?

Sie lieben es, unsere internationalen Gäste auf freundliche und professionelle Art zu betreuen und zu verwöhnen? Dann kommen Sie in unser Team!

Für die Sommersaison haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

## RÉCEPTION:

## Empfangssekretärin

mit Sprachkenntnissen in D, E, F  
EDV- und Fidelio-Kenntnissen  
Eintritt: Anfang Mai 2002, Jahresstelle

## SERVICE:

## Restaurationstochter/Kellner

Für unser BERGGASTHAUS FIRST, 2167 m:

## KÜCHE:

## Koch/Köchin

Eintritt: 15. Mai oder 1. Juni 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Derby  
Familie P. Märkle, Tel. 033 854 54 61;  
Fax 033 853 24 26;  
e-mail: derby@grindelwald.ch

148496/014427



HOTEL \*\*\* RESTAURANT

Wir sind ein junges aufgestelltes Team und führen in der Stadt Luzern ein traditionsreiches 3-Stern-Hotel mit gepflegter Restauration. Der jetzige Stelleninhaber plant eine Weiterbildung. Deshalb suchen wir auf ca. Mitte Juli 2002 oder nach Vereinbarung seinen Nachfolger als

## Direktions-Assistent/in

Wir stellen uns einen Absolventen einer Hotelfachschule vor, dessen Stärke in der Administration liegt.

- Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Leitung der Réception (auch an der Front)
  - Betreuung Fidelio Front Office
  - Debitorenbuchhaltung, Statistiken und Rapporte
  - Personalwesen
  - Serviceüberwachung
  - Stellvertretung der Direktion

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen

Best Western Hotel Rothaus  
Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Tel. 041 248 48 48  
http://www.rothaus.ch

148506/23248



CASAGRANDE  
SWITZERLAND

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Berner Oberland und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Sekretär/in

um unser junges Büroteam zu ergänzen.

- ✓ Lieben Sie es, sich in verschiedenen Sprachen unterhalten zu können?
- ✓ Eine abwechslungsreiche Arbeit im Büro (Korrespondenz in D/E/F, Personalwesen, Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung, Werbeaufträge etc.) muntert Sie auf?
- ✓ Könnten Sie sich vorstellen, in einem Uhren-, Schmuck- und Accessoires-Geschäft mit internationaler Kundschaft tätig zu sein?
- ✓ Möchten Sie sich verändern?

Wenn Sie die Fragen mit JA beantworten können, dann wäre unser freier Platz gerade das Richtige für Sie! Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Zeugniskopien bitten wir Sie, an Herrn Marc Wäckerling zuzustellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

## CASAGRANDE

Galerie du Lac de Brienz SA,  
Hauptstrasse 110, 3855 Brienz/Schweiz  
www.casagrande-beo.ch  
mail@casagrande-beo.ch

148507/0408



Wir suchen per sofort

## Réceptionist/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

St. Anna Luzern - die Privatklinik mit Tradition an bevorzugter Lage. Wir sind eine innovative Akutklinik (192 Betten) im Belegarztsystem.



KLINIK  
ST. ANNA  
LUZERN

## Herzlich willkommen!

In unserem **Gästerestaurant Santé** finden Patienten, Besucher und Passanten neben feinen à la carte Gerichten und täglich neuen Menüs auch durchgehend warme und kalte Snacks, kreative Desserts und ein erlesenes Weinsortiment.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Juli 2002 eine/n ausgewiesene/n

## Servicefachangestellte/n

**Ihre Aufgabe:** Durch Ihren aufmerksamen und gepflegten Service verwöhnen Sie unsere Gäste und gestalten deren Aufenthalt zu einem angenehmen Erlebnis. Ihre Professionalität und Ihr Flair tragen wesentlich zu einer Vierstern-Atmosphäre bei.

**Ihr Profil:** Sie sind eine gewinnende, herzliche Persönlichkeit und bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/r oder Hotelfachassistentin und mehrjährige Serviceerfahrung in einem Speiserestaurant mit. Französisch- oder Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Ihre ausgeprägte Dienstleistungsbereitschaft, Kontaktfreudigkeit und Flexibilität runden Ihr Profil ab. Ihr Idealalter: 20 - 45 Jahre

**Ihre Chance:** Eine abwechslungsreiche Aufgabe an einem modernen Arbeitsplatz erwartet Sie. Unsere interessanten Sozialleistungen umfassen unter anderem 5 Wochen Ferien und ein leistungsorientiertes Gehalt. Markus Detmer, Leiter Hotel und Restaurants (Direktwahl Telefon 041 208 34 24), beantwortet Ihre Fragen gerne. Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto) senden Sie bitte an Franziska Arnet, Personalbereichsverantwortliche.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern  
E-mail: f.arnet@st-anna.ch / www.st-anna.ch



## Ein Hotel des Ferienvereins

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

Küche	- Chef de partie	
	- Commis de cuisine	
Service	- ServicefachmitarbeiterIn für unser à la carte-Restaurant	D/E
Bar	- BarmitarbeiterIn	D/F
Wellness	- SolbadmitarbeiterIn	D/F

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

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

## Club-Hotel Victoria-Lauberhorn

Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen  
Telefon 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19

148598/37828

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 Hotellebnis 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

148545/408763



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 &amp; Chalets Seeburg

Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern  
Tel. 041-375 55 55, Fax 041-375 55 50  
mail@hotelseeburg.ch

148527/23239

HOTEL  
MONTE ROSA

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Unsere Montrose-Bar ist in Zermatt bei Einheimischen und Gästen seit Jahren ein Geheimtipp. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir auf Mitte Juni eine/n freundliche/n, aufgestellte/n

## BARDAME oder BARMAN

Wir wünschen uns eine/n Mitarbeiter/in, wenn möglich mit Bar- und/oder Serviceerfahrung, die/der unkompliziert und selbständig ist und sich für den Menschen interessiert und dabei Professionalität und Ausdauer zeigt.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie in unserer gut frequentierten Hotelbar während der Sommer- und evtl. Wintersaison Gastgeber/In sein?

Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto.

Seiler Hotel Monte Rosa\*\*\*\*  
Urs H. Keller, Direktor  
3920 Zermatt  
Tel. 0041-27 966 87 56 Fax 0041-27 966 87 57  
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: cbrantschen@seiler-zermatt.ch

HOTEL  
SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für unseren lebhaften Kleinbetrieb im Zentrum von Zermatt suchen wir für die kommende Sommersaison (Mitte Juni) noch folgende motivierte Mitarbeiterinnen:

1 Zimmermädchen (Hofa)  
(auch Ablösung Frühstück)1 Tournante  
für Frühstückservice und Réception

Wenn Sie Spass an einer weitgehend selbständigen, abwechslungsreichen Arbeit im kleinen Team haben und über Fremdsprachenkenntnisse verfügen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bruno und Catherine Wyrsch  
Hotel garni Sarazena  
3920 Zermatt, Tel. 027 966 59 00

148484/113824



Wir gehören zur charmannten Hotelvereinigung Relais & Châteaux, somit zu den führenden Häusern in Zermatt und in der Schweiz. Zur Verstärkung unseres gästerorientierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

## Service

Chef de rang  
Commis de rang

## Küche

Chefs de partie  
(alle Bereiche)

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Sie in der einmaligen Bergwelt rund ums Matterhorn, dem faszinierenden Blickfang des Schöneeggs!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:

Grand Hotel Schöneegg  
Marie-José Metry-Julien  
CH-3920 Zermatt

Telefon +41 (0)27 966 34 34

Telefax +41 (0)27 966 34 35

E-Mail: schoneegg.zermatt@reconline.ch  
Internet: www.reconline.ch/schoneegg



148492/39390

## 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 Hotélréceptionistin mit und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine schwingvolle, 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](http://www.hotelbern.ch)

## Hotel H Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern



Tel. 031 329 22 22  
Fax 031 329 22 95  
[hotelbern@hotelbern.ch](mailto:hotelbern@hotelbern.ch)  
[www.hotelbern.ch](http://www.hotelbern.ch)

ENGADIN  
SCUOL

## GASTRO &amp; TOURISMUS- JOBS

ATTRAKTIVE  
SAISON & JAHRESSTELLEN  
ZU TOP-KONDITIONEN

FINDEN SIE UNTER  
[WWW.ENGADIN-JOBS.CH](http://WWW.ENGADIN-JOBS.CH)

HOLIDAY  
Hotel\*\*\*\*

sucht für Sommersaison, ab 15. Mai 2002  
oder nach Übereinkunft

1. Sekretärin-Réceptionistin  
Service-Leitung

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

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

147435/39101

Gesucht auf ca. Ende Mai oder nach Übereinkunft aufgestellte

## Servicetochter

für gutbürgerliches Restaurant in der Agglomeration Davos. Erwarte gerne Ihr Telefon oder Ihr E-Mail.

Restaurant Mühle  
Therese Egli  
7277 Davos-Glaris  
Telefon +41 (0)81 401 11 06  
Fax +41 (0)81 401 12 89  
mailto:therese.egli@bluewin.ch

148539/39153

FRANZISKANER  
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Servicemitarbeiter/in

Sie sind deutscher Muttersprache, haben 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

## Sommersaison

Wir sind ein bekanntes Hotel/Restaurant in St. Gallen und suchen für die Sommersaison (April bis Oktober 2002 oder Jahresstelle) eine

Servicefachangestellte  
(deutsche Muttersprache)

Arbeiten Sie gerne selbständig und bereitet Ihnen der tägliche Kontakt zu unseren Gästen Freude? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Familie E. + R. Sinner  
Hotel Sonne  
9010 St. Gallen  
Tel. 071 245 68 25

148558/33260

## Expo.02 Murten

Gesucht für unser Restaurant im Zentrum von Murten

## Serviceangestellte (w)

Schichtbetrieb, Zimmer im Haus. Arbeitsbewilligungen laut L'GAV.

Herrn Kurt Laubscher  
Rest Jäger  
Hauptgasse 47  
3280 Murten  
Tel. 026 670 22 20

148612/54577

Bergrestaurant  
Tigignas

Gesucht für Sommer/Herbst 2002  
(Ende Juni bis Ende Oktober)

Mitarbeiterin  
Service/Buffer

Sie bringen Erfahrung mit, haben Organisationstalent und schätzen selbständige Arbeit. Es besteht auch die Möglichkeit eines Einsatzes im Winter 02/03.

Bitte Ihre Unterlagen senden an  
Savognin Bergbahnen AG  
Verwaltung, CH-7302 Landquart  
Tel. 081 322 18 66



## 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

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](mailto:altepost@grindelwald.ch)

147854/14273

HOTEL BAHNHOF  
TERMINUS

DAVOS

Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Seminar-/Banketträumlichkeiten und drei Restaurants suchen wir nach Vereinbarung freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

## Chef de partie

für unsere moderne à la carte-, Hotel und Bankettküche

## Commis de cuisine

die ideale Stelle zum Sammeln von Erfahrungen

## Serviceangestellte

für Restauration, Bankette und eventuell Ablösung Bar

## Bardame

in unserer Hausbar mit vielen Hotel- und Stammgästen

Wir bieten Ihnen eine lebhaft und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus  
Riek und Sigi Ritter  
Talstrasse 3  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 414 97 97  
Telefon 081 414 97 97



148576/95399



Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51  
Internet: [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten  
der Jungfrau-Region?

In unserem Hotel und Restaurant sind folgende Verantwortungsbereiche neu zu besetzen:

Service: Servicefachangestellte/r

Servicemitarbeiter/-in  
für unsere Hausgäste

Etage: Hausbursche mit Führerschein  
Mitarbeiterin  
für Zimmer und Lingerie

Office: Office- und Küchenbursche

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihre grösste Herausforderung und Flexibilität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erzählen wir Ihnen, was wir alles zu bieten haben.

## Diätköchin/Diätkoch

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir eine/n ausgebildete/n Diätköchin/ Diätkoch. Wenn Sie an gesunder, neuzeitlicher Ernährung, Weiterbildung in der Gemeinschaftsgastronomie und geregelter Arbeitszeit interessiert sind, sich in einem lebhaften Grossbetrieb wohl fühlen und über Kreativität, Teamfähigkeit und Initiative verfügen, erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung.

Für Fragen steht Ihnen Herr Marcel Merlo, Leiter Diätküche, Telefon 01/255 37 64 oder E-Mail [Marcel.Merlo@oek.usz.ch](mailto:Marcel.Merlo@oek.usz.ch), gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital  
Personalbüro 4  
Herr F. Nagel  
8091 Zürich



UniversitätsSpital  
Zürich





### GRAND CIRCLE CRUISE LINE

Grand Circle Cruise Line ist ein erfolgreiches amerikanisches Unternehmen im Bereich Flusskreuzfahrt. Zu unserer Flotte zählen 13 4\*- und 5\*-Schiffe mit aussergewöhnlich hohem Qualitätsstandard.

Infolge weiterer Expansion und für die professionelle Betreuung unserer rund 400 MitarbeiterInnen suchen wir:

#### Personaladministrations-Verantwortliche/r

Es handelt sich um eine neugeschaffene Stelle, welche grosses Engagement und Flexibilität erfordert. Wir wenden uns an selbstständige, initiativ Kandidatinnen/Kandidaten, mit mehrjähriger Erfahrung in der Personaladministration.

Im weiteren suchen wir zur tatkräftigen Unterstützung unserer Land Operation:

#### Operation Supervisor Operation Koordinator

Sie sind für die termingerechte Fertigstellung und Weiterleitung aller Passagier-Informationen für unsere Reiseleiter zuständig und stehen in regelmässigem Kontakt mit unseren Vertragspartnern.

Verfügen Sie über gute PC Kenntnisse, können stilsicher in Deutsch und Englisch kommunizieren, sind qualitätsorientiert und können sich und andere gut organisieren?

Wenn Sie gerne in einem dynamischen und zukunftsorientierten Team arbeiten möchten, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND CIRCLE CRUISE LINE  
z.H. Manuela Schläpfer, Postfach 542, CH-4001 Basel  
Mail: mschlaepfer@gct.com

148608/61027

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 der réception

##### 1. Réceptionist/in

Eintritt zur Sommersaison (Juni):

**Réception:** **Réceptionist/in**  
Fidelio- und Sprachkenntnisse von Vorteil

**Hotel-Restaurant:** **Anfangs-Serviceleiter/in**  
**Service-Mitarbeiter/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

Wir suchen in unser gepflegtes \*\*\*Business-Hotel mit 24 Zimmern, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarräumen eine selbstständige, sprachkundige

#### Réceptionistin/Hotel-Sekretärin

mit Windows-/Frontoffice-Erfahrung

sowie

#### Service-Mitarbeiter/in

#### HOFA / GAFA-Allrounderin

Eintritt nach Vereinbarung

Wir würden uns freuen, Sie in einem persönlichen Gespräch ausführlich zu informieren. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

#### HOTEL SCHWANEN WIL

Herr G. Amstutz, ob. Bahnhofstrasse 21, 9500 Wil  
Telefon 071 913 05 10, www.hotel-schwanen.ch

148508/37990

### Receptionist/in

Für unser \*\*\*\* Haus allererster Güte suchen wir eine/n Receptionist/in. Einstellungstermin nach Vereinbarung. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in der \*\*\*\* und der \*\*\*\*\* Hotellerie, sind gewohnt Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!



WALDHOTEL NATIONAL  
Arosa

z.H. Herr Reto Ziegler, Leiter Teamwesen - CH-7050 Arosa  
Telefon (0 81) 378 55 55 - Telefax (0 81) 378 55 99  
Internet: www.waldhotel.ch - E-Mail: info@waldhotel.ch



SWISS HOLIDAY PARK AG  
CH-6443 Morschach  
Telefon 041-825 50 50  
Telefax 041-825 50 60  
info@swissholidaypark.ch  
http://www.swissholidaypark.ch

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen:

#### Aussendienst-Mitarbeiter

Sie sind die Visitenkarte unseres Unternehmens! Sie pflegen den persönlichen Kontakt mit einer vielseitigen Kundschaft aus der gesamten Schweiz. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Akquisition von Neukunden, Betreuung unserer Stammkunden sowie Messebesuche.

Für diese interessante und lebhaft Position wünschen wir uns einen einsatzfreudigen, kommunikativen Mitarbeiter mit Aussendienstenerfahrung im Gastronomiebereich. Sie haben ein gepflegtes, gewinnendes, sportliches Auftreten, sind flexibel und verfügen über gute EDV- und kaufmännische Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Daniel Frei.

148480/384837

#### Regelmässige Arbeitszeit!

Sie sind die sprechende Visitenkarte für unsere Mandantin, eine renommierte Immobilien-Agentur an der Goldküste Zürich. Wir suchen eine gepflegte Dame, 25-45, für

#### Telefon/Empfang 100%

(Jobsharing möglich)

Professionell und höflich betreuen Sie Ihre Kunden und erledigen zudem anfallende Administration.

Wir wenden uns an offene, charmante, flexible, teamfähige und trotzdem selbstständige Persönlichkeiten. Haben Sie eine kfm. Grundausbildung o.a., sprechen gut Deutsch und Englisch, kennen sich idealerweise in der Region aus und verfügen vorzugsweise über ein eigenes Auto, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter dem Vermerk 3.64.02!



SC Schindler Consulting AG  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 385 95 00

148553/385839



Wir erweitern unser Team, um die hohen Qualitätsziele 2002 zu erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- und Coachingprogramm (Ziel Q2/14 GM) mitarbeiten wollen, ergreifen Sie die Chance als

#### • eigenständige GAFA

welche die Hauswirtschaftsassistentin ablöst, im Service mithilft, sich im Seminarbereich engagiert

#### • Junior-Restaurantleitung & Duty Manager

In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich unsere grosse Restauration zu führen, die Seminaraktivitäten zu koordinieren, das Lager zu organisieren und viele Arbeiten mehr. Sie arbeiten an der Front tatkräftig mit, sind in Sachen Einsatz und Perfektion ein Vorbild

#### • Chef de rang (w) als Tournant

für unsere Restaurants und Bar

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an!

Trend Hotel, 8105 Regensdorf  
Roger Gloor  
r.gloor@trend-hotel.ch  
01 870 88 88 Tel

148560/288063



#### Hotel-Restaurant Bergdohle

Wir suchen ab Mitte Juni 2002 für Sommersaison 2002 (wenn möglich auch für Wintersaison)

- Koch (w / m)
- Servicefach-Angestellte 100% und Aushilfen
- Küchenhilfskräfte
- Allrounderin für Zimmer, Buffet und Lingerie

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Herr Kalbermatten Uli  
Geschäftsführer / Postfach 36  
3818 Grindelwald  
Tel.-Nr. 079 628 53 89

#### HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

### Bad Schauenburg

Wir sind ein \*\*\*\*-Seminarhotel in schönster ländlicher Umgebung. Unsere Gastronomie ist mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und wir suchen nach Übereinkunft eine jüngere Persönlichkeit als

#### Betriebsassistent / Chef de service

Unser Wunschkandidat muss eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und Hotellerie vorweisen. Sind Sie verantwortungsbewusst und haben Freude, in einem jungen, dynamischen Team zu arbeiten, dann rufen Sie uns für einen Besprechungstermin an.

Herr Häring gibt Ihnen gerne Auskunft!  
www.badschauenburg.ch

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal  
Telefon 061 901 12 02, Fax 061 901 10 55  
E-mail: Hotel@badschauenburg.ch

148573/4610



Wir finden für Sie  
die Xade! im Heulaufen

Im Kundenauftrag suchen wir für ein sportliches, modernes Familienhotel in der Jungfrauregion Sie als

#### Direktions-Hotelsekretär/in

Sie führen selbständig die Réception, Korrespondenz in D/E/F, Homepageverwaltung und die Vertretung der Direktion gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Sie haben bereits Erfahrung in der Hotellerie und sind an einer längerfristigen Anstellung interessiert.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Daniel Imboden  
Tel. 033 821 15 15/16 Fax

Im Internet unter [www.imboden-jobs.ch](http://www.imboden-jobs.ch)  
E-Mail: [info@imboden-jobs.ch](mailto:info@imboden-jobs.ch)

IMBODEN PERSONALSERVICE  
General-Guisanstr. 27 B, 3800 Interlaken

148544/384367



Für unseren farbenfrohen Betrieb mitten im Herzen von Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Chef de Service

Sie strahlen Lebensfreude aus, haben Berufserfahrung und Spass in einem jungen und aufgestellten Team mitzuarbeiten. Ein motivierendes Umfeld, eine vielseitige Aufgabe, fun und a lot to do erwarten Sie. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

#### Restaurant Papa Joe's

Markus Jäggi  
Schauplatzgasse 23, 3011 Bern  
Telefon 031 310 11 55  
www.papajoes.ch



#### HOTEL INTER-CONTINENTAL ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit - zwei der Gründe, weshalb sich jeder Gast bei uns wohlfühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Finesshotels und seit April 1999 das grösste ISO-zertifizierte Hotel der Schweiz. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Sales- und Bankettabteilung eine/n

#### Convention Coordinator D/E/F

Sie haben einen Hotelfachabschluss oder einen kaufmännischen Abschluss mit Hotelerfahrung und Freude an regen Kundenkontakten. Sind Sie zudem dynamisch, kreativ, teamorientiert und an einer spannenden Herausforderung in einem internationalen Umfeld mit allen Vorteilen und Weiterbildungsmöglichkeiten interessiert, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

HOTEL INTER-CONTINENTAL ZÜRICH  
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich  
Frau Miriam Moosmann oder Frau Beatrice Renner  
Tel.: 01 404 42 02  
E-Mail: [miriam\\_moosmann@interconti.com](mailto:miriam_moosmann@interconti.com)

148545/40819

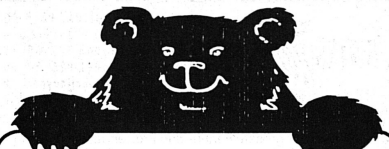

**Hotel - Restaurant - Minigolf - Marians Jazzroom**

Für unser gehobenes 4-Stern-Hotel, idyllisch in kleinem Park gelegen, 5 Minuten vom Hauptbahnhof, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams nach Vereinbarung eine(n)

**Chef de Partie und Jungkoch**

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und lieben Verantwortung, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

**HOTEL INNERE ENGE**  
Werner Ritter - Engstrasse 54, 3012 Bern  
Tel. 031 309 61 11 - Fax 031 309 61 12



Für unser 4-Stern-Geschäftshotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir auf Mitte Mai 2002 oder nach Vereinbarung eine erfahrene

**Réceptionsmitarbeiterin**

Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne im Team und sind Sie belastbar?

Dann können wir Ihnen einen Job mit viel Abwechslung, Selbstständigkeit und attraktiven Arbeitszeiten anbieten.

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen an Frau M. Pfeiffer.

**Best Western Hotel Bristol**  
Schauplatzstrasse 10  
3011 Bern

148513/4090


**Das Seminar- & Gastrozentrum im Emmental!**

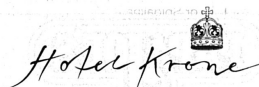
Wir brauchen Verstärkung für unser aufgestelltes Team. Folgende Stellen sind durch initiative und motivierte Mitarbeiter/innen per sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

**Sous-Chef m/w  
Servicefachangestellte 100%  
Barmaid-Aushilfe für Erlebnis-Bar**

Haben Sie Interesse? Nähere Auskünfte erhalten Sie von Susanne Lüthi, Telefon 062 959 00 60.

Schriftliche Bewerbungen senden an:  
**Landgasthof Bären / Gästehaus Kreuz**  
3465 Dürrenroth

148607/217905



Etwas anders als die andern sind wir schon! (Nicht nur, dass unser kleines Hotel bereits seit 13 Generationen von derselben Familie geführt wird.) Unsere 7 Köchinnen suchen noch einen Mitspieler. Wenn Sie gerne mit Frischprodukten Herausragendes kreieren (16 Punkte GM, Jeunes Restaurateurs d'Europe) und gute Ideen in die Tat umsetzen, haben wir eine tolle Aufgabe für Sie

**Koch (Chef de partie)**

(bei uns steht der Mensch im Vordergrund, nicht das Geschlecht)

In der Rollenverteilung sind wir offen. Wichtig ist Ihre Motivation und das Interesse für den neuen Job. Wir freuen uns, Ihnen als Gast bei einem Essen unseren Betrieb persönlich vorzustellen.

Familie Huber, Hotel Krone  
www.krone-sihlbrugg.ch  
8816 Sihlbrugg (20 Min. von Zürich und Luzern)  
01 729 83 30 (Thomas verlangen)

148510/237256



*Hertzlich Willkommen im Kronenteam!*

Suchen Sie Teamwork in professionellem Umfeld?

Wir, ein bekanntes \*\*\*\*-Hotel, (38 km von Zürich entfernt) im Herzen der Schweiz, suchen einen

**COMMIS PÂTISSIER  
COMMIS DE CUISINE**

Wir beherbergen und bewirten in unserem Haus Gäste aus der ganzen Welt, welche den kompetenten und freundlichen Service genau so schätzen wie die ausgezeichnete Küche. Weitere Informationen finden Sie unter [www.krone-lenzburg.ch](http://www.krone-lenzburg.ch)

Wollen Sie selbstständig und verantwortungsbewusst in einem starken Team arbeiten? Sind Fachwissen, Flexibilität und Einsatz keine Fremdwörter für Sie und möchten Sie dementsprechend verdienen?

Rufen Sie uns an oder richten Sie Ihre Bewerbung an:

**Hotel Krone**  
Herrn O. Gerber  
Kronenplatz 20  
CH-5600 Lenzburg 2  
Tel. 0041 62 886 65 65  
Fax 0041 62 886 65 00

148589/19429


**Fasziniert Sie die Kongresswelt?**

Zur Erweiterung unseres aufgestellten Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**qualifizierte/n Sachbearbeiter/in, 100%  
als "Project Manager Accommodation"**
**Möchten Sie:**

- in unserer Kongress-Abteilung die Hotelbuchungen und touristischen Dienstleistungen für nationale und internationale Kongresse abwickeln?
- alle anfallende Administration wie Bestätigung, Fakturieren, allg. Korrespondenz usw. erledigen?
- Anlässe vor Ort betreuen?

**Für diese ausbaufähige Tätigkeit erwarten wir:**

- kmf Ausbildung in der Hotellerie oder im Reisebüro
- D, E und F in Wort und Schrift
- EDV-Erfahrung (Winword, Excel)

Wenn Sie zukünftig Verantwortung tragen wollen, an selbständiges, genaues Arbeiten gewöhnt und belastbar sind sowie Freude haben am Organisieren, dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

**AKM Travel AG, Geschäftsleitung,**  
Rosentalstrasse 71, 4016 Basel, Tel. 061/690 94 11

148605/385988

**Suchen Sie mehr als nur eine Perspektive?**

Die Restorama AG ist ein expandierendes und lebendiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit 45 Betrieben in der ganzen Schweiz. Für verschiedene Betriebe in der Region Flughafen Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- junge, talentierte Köche (w/m)
- engagierte Service-mitarbeiter/innen bis 50 %
- freundliche Buffetdamen
- Officemitarbeiter/Chauffeur

**Wir bieten Ihnen**

- Perspektive im Beruf
- konstante Weiterbildungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeiten
- gut eingespielte Teams
- solide Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

**Restorama AG**  
Olivier Dohrau, Telefon 01 804 72 80,  
Fax 01 804 72 73  
e-mail: [odohrau@restorama.ch](mailto:odohrau@restorama.ch)  
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

**restorama**

148541/384847


**RESTAURANT KRONENHALLE  
ZÜRICH**

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilligung C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

**CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE**

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


**SCHLOSSHOTEL  
CHASTE  
TARASP  
ENGADIN**


Wir wünschen uns zur Ergänzung unseres Teams ab Ende Mai 2002 topmotivierte Berufsfachleute in folgenden Positionen:

**Administration:**
**• RÉCEPTIONIST/IN D/F/E**
**Restaurant:**
**• COMMIS DE RANG/HOFA  
für Frühstück und evtl. Service**
**Küche:**
**• CHEF DE PARTIE**

(Saucier, Entremetier und Pâtissier)

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

[www.relaischateaux.ch/chaste](http://www.relaischateaux.ch/chaste)

Daniela & Rudolf Pazeller freuen sich  
auf Ihre Bewerbung:  
Schlosshotel CHASTE  
CH-7553 Tarasp/Engadin  
Tel. 081 861 30 60, Fax 081 861 30 61

148579/34339


**CONTINENTAL  
HOTEL-BIENNE**
**Willkommen zur Expo 2002!**

Wir, das bestgelegene Hotel zur gesamtschweizerischen Landesausstellung, die von Mai bis Oktober 2002 stattfinden wird, suchen Sie als

**Receptionist/in**

Sind Sie eine flexible, einsatzfreudige und aufgeschlossene Persönlichkeit? Verlieren Sie auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf und sind offen für Neues? Gute Kenntnisse in EDV, Englisch und Französisch sowie Herzlichkeit unseren Gästen gegenüber sind keine Fremdwörter für Sie? Dann sollten wir uns unbedingt näher kennen lernen! Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Es erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem jungen Team.

Zusendung Ihrer Unterlagen bitte an:

**Hotel Continental, Herr Rudolf Frantz**  
Aarbergstrasse 29, 2503 Biel  
Tel.: 032 327 27 27, Fax: 032 327 27 26  
E-mail: [continental@terra7.ch](mailto:continental@terra7.ch)  
Internet: [www.continental-bienne.ch](http://www.continental-bienne.ch)

148527/4901

**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](http://www.htr.ch)

htr



# hoteljob

Pour la **saison d'été**, nous sommes à la recherche de :

**Commis - chefs de rang**  
**Commis - chefs de partie**  
**Réceptionnistes (fr.-all.-angl.)**

Envoyez vos dossiers à  
**Anne Grivat** sans plus attendre !

148494/84735



**Société suisse des hôteliers**  
Bureau de placement Téléphone 021 320 28 76  
Rue des Terreaux 10 Télécopie 021 320 02 64  
CP, CH-1000 Lausanne 9 hoteljob.vd@swiss-hotels.ch



## VILLE DE NEUCHÂTEL

Suite au départ à la retraite du titulaire, les hôpitaux Cadolles-Pourtales, centre hospitalier principal de 200 lits, mettent au concours pour le secteur administration et logistique le poste de

## Chef-fe du service hôtelier

dont la mission consiste à gérer, planifier et organiser le service hôtelier, comptant les collaboratrices et collaborateurs des cuisines, de l'intendance, du service diététique et de la crèche (environ 150 postes de travail).

La personne recherchée est au bénéfice d'une formation supérieure en gestion assortie de plusieurs années d'expérience dans une fonction dirigeante. Une pratique hôtelière ou dans le milieu de la santé constitue un sérieux atout. S'appuyant sur ses compétences en gestion de projet et son expérience en gestion du personnel, le-a chef-fe du service hôtelier prend une part active à la détermination des options de gestion tant du service que du secteur administratif et logistique.

Nous offrons à une personne motivée et à la personnalité affirmée l'opportunité de participer notamment à l'organisation du NHP, Centre hospitalier principal du bas du canton de Neuchâtel en cours de construction.

Le profil détaillé du poste ainsi que tous renseignements peuvent être obtenus auprès de Mme M. Desaulles, directrice administrative, au 032 722 92 80 ou par courrier électronique à l'adresse suivante: [muriel.desaulles@ne.ch](mailto:muriel.desaulles@ne.ch)

**Entrée en fonction :** dès que possible.

Nous vous invitons à adresser votre lettre de motivation manuscrite et votre dossier complet à M. Blaise Della Santa, chef du département des ressources humaines, Hôpital des Cadolles, avenue des Cadolles 4, 2000 Neuchâtel, jusqu'au 26 avril 2002.

The BUSINESS & TOURISM INSTITUTE is seeking to employ full-time or part-time faculty members that are well-qualified and experienced to teach accredited modules on the following levels:

**certificate**  
(service, housekeeping, reception, kitchen, F&B management, RD management)  
**diploma**  
(microeconomics, macroeconomics, law, international economics, politics, tourism, research)

**bachelor's**  
(accounts, finance, marketing, HRM)  
**postgraduate diploma**  
(accounts, finance, marketing, HRM, research, entrepreneurship)

**master's**  
(strategy, business sociology, consumption and production studies, media studies)  
*Business English and French Language teachers are also welcome to apply.*

Interested applicants are invited to send a complete CV with recent photograph to:

The Academic Director  
BUSINESS & TOURISM INSTITUTE  
GHGLOBAL SERVICES  
HOTEL BELVEDERE  
1854 LEYSIN

L'école de gestion hôtelière  
BUSINESS & TOURISM INSTITUTE  
souhaite engager pour le 1er mai 2002 ou à convenir

### un(e) réceptionniste expérimenté(e)

profil: connaissance du système Fidelio, bonne connaissance du Français, Allemand, et de l'Anglais, caractère indépendant, aptitude de gestion

### une assistante gouvernante expérimentée

profil: bonne connaissance du Français et de l'Anglais, caractère indépendant, aptitude de gestion

### une secrétaire expérimentée

profil: bonne connaissance du Français, Allemand, et Anglais, caractère indépendant, maîtrise de l'informatique

veuillez faire parvenir votre dossier complet avec une photo récente à:

La Direction  
BUSINESS & TOURISM INSTITUTE  
GHGLOBAL SERVICES  
HOTEL BELVEDERE  
1854 LEYSIN

**HÔTEL \*\*\* Genève Rive droite**  
Afin de compléter notre équipe nous cherchons

### UN(E) CHEF DE RÉCEPTION UN(E) RÉCEPTIONNISTE

- avec expérience professionnelle
- bonne rédaction en français, anglais
- au bénéfice d'un diplôme d'École hôtelière
- ou d'une formation équivalente
- nationalité CH ou permis valable
- congé 2 jours/semaine

Envoyer dossier complet avec photo à:  
RENTIMO SA - Madame Baumgartner  
7, rue Butini - 1202 Genève

148511/12874



**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 & 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 Chenaux  
Tél. 026 322 42 25, Fax 026 323 12 33

148383/410119

## HOTEL DU MONT-BLANC AU LAC

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:

**L'Hôtel du Mont Blanc au Lac**  
Case postale 662 - 1110 Morges

147631/25739

## INTERNATIONAL

### VILLA TOSCANA Ferienwohnungen

#### ITALIEN - TOSCANA - AM MEER

Inhaberin (Schweizerin) von Immobilienbüro mit Haupttätigkeitsgebiet Vermietung von Ferienwohnungen sucht ab sofort Verstärkung.

**Sekretär(in) - Empfang - Gästebetreuung**  
Anforderungen: Muttersprache D oder Ital. (od. fließende Kenntnisse), Rezeptionsbewusst, gepflegte Erscheinung, Führerschein. Sind Sie verantwortungsbewusst, selbstständig und belastbar und suchen Sie eine abwechslungsreiche Stelle, dann senden Sie bitte Ihre komplette Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie mich einfach an. Ich biete Festlohn, Provision, Unterkunft und ein familiäres Arbeitsklima.

Anita Buchser

I-Castiglione della Pescaia (GR)

Piazza Garibaldi 7

Tel. 0039/0564939281

Fax 0039/0564931028

[info@villatoscana.it](mailto:info@villatoscana.it), [www.villatoscana.it](http://www.villatoscana.it)

148574/410017

### Gesucht: Jung-Koch

Ort: Almaty-Kasakstan  
Swiss Chalet

Antritt: März 2002

Sprachen: Deutsch evtl. Englisch

Lohn: US \$ 2'300.- netto  
gratis 2-Zimmer-Wohnung  
Kost im Restaurant  
inbegriffen

Weitere Infos: Tel. 071 311 88 15

Fax 071 311 88 16

Hygrom

Postfach 308,

9015 St. Gallen

147644/41710

**Spigolina, 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 [Spigolina@aol.com](mailto:Spigolina@aol.com)

148299/400438

## STELLENGESUCHE

### Elsässer Küchenchef, 36j.

mit internat. Erfahrung, davon 10 Jahre Schweiz, sucht interessante Herausforderung im Raum ganze Schweiz, auf Meer oder April 2002.

Antwort unter Chiffre 146152, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

146152/397873

### Küchenmeister, 48 Jahre

mit internationaler Berufserfahrung sucht interessante Aufgabe in gutem Haus, auch zur Aushilfe im In- und Ausland

Angebote unter Chiffre 148519, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Tel. 0043 699 125 31 998

148519/418270

Ausgewiesener, jung gebliebener, innovativer und ideenreicher

### Gastronom

mit entsprechender, auch internationaler praktischer Erfahrung in den Bereichen Führung, Ausbildung, Coaching, Betriebseröffnung, Catering, Bankett, u.a.m. sucht die Herausforderung. Interessiert?

Tel. 079 316 96 51 (abends) freut sich auf Ihren Anruf!

148571/416173

### Versierter Kellner

sucht Stelle per 1.6. (oder früher).  
Tel. 079 778 31 29

148585/313955

### Michael Scharenberg lic.phil.

Ich - derzeit Leitender Redaktor einer Schweizer Fachpublikation - suche ab Sommer/Herbst eine neue Aufgabe im Bereich

### PR/Unternehmenskommunikation

Meine Homepage:  
[www.michaelscharenberg.com](http://www.michaelscharenberg.com)  
Kontakt bitte via 079 261 55 25

148511/410017

## GLION HOTEL SCHOOL SWITZERLAND

Site Web: <http://www.glion.ch>

For forty years Glion Hotel School has played a leading role in hospitality and tourism education. We currently operate 3 campuses and educate over 850 international students and are seeking for our Glion Campus a full time

### Maitre professionnel de service

Starting in July 2002

To teach technical service skills in our training restaurants and banquet facilities.

#### The successful candidate will possess the following:

- Solid experience in service
- International Hotel chain experience
- Fluency in English and French
- Previous teaching experience will be an asset
- IT skills in Word, Excel and Internet preferred
- Swiss or valid work permit

We offer good career prospects working within a motivated and supportive team.

Interested candidates should post their curriculum vitae including references and a cover letter to: Glion Hotel School, to Mrs Sabrina IMHOF, HR Assistant, Rue de l'Ordine 20, CH-1630 BULLE, or per e-mail: [imhof@glion.ch](mailto:imhof@glion.ch).

## SVIZZERA ITALIANA



### Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die laufende Sommersaison (bis Anfang November 2002) suchen wir per sofort einen aufgestellten, motivierten:

#### Chef de rang (m/w)

für Halbpensions- und A-la-carte-Service sehr gute Deutschkenntnisse  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

\*\*\*HOTEL SCHWEIZERHOF  
Hans und Ellen Altörfer  
Via Locarno 41  
6612 ASCONA

Teléfono 091 785 11 77

[www.hotel-schweizerhof.ch](http://www.hotel-schweizerhof.ch)

148586/2240

**Ristorante Piazzetta, ASCONA (TI)**  
cerca da subito o da convenire  
fino al 15.10.02

#### CAMERIERE/A

#### RAGAZZA/O PER BUFFET

Per eventuali domande siamo a vostra disposizione allo  
079 507 29 52 o 091 791 15 44

148504/293353

**Restaurant-Pizzeria Gabietta**

Brissago/Tessin

sucht ab sofort bis Oktober

#### HILFS-KOCH

möglichst mit Italienischenkenntnissen.  
Auskünfte  
Telefon 091 793 17 60, Frau Storelli

148483/6033

**Tout sur Internet  
et les bénéfices nets.**



Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## «Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

## Direktionsassistent/in

- 3\*-Ferien-Hotellerie; Verantwortung Reception/Administration, Stv. Direktion, D/E/F, EDV; Jahresstelle, Berner Oberland, ab 05/06/2002
- 4\*-Hotellerie; Allround; Administration / Reception / Seminarbereich / Abiöse-Service / Housekeeping; AG, ab 05/06/2002
- 3\*-Ferien-Hotellerie, Saisonbetrieb; rechte Hand von Direktion, Verantwortung Reception, Kassawesen; VS, ab 05/06/2002

## Chef/in de Réception

- 3\*-Stadt-Hotellerie; Reservation / Administration, Gästempfang, Stv. Hotelleitung, Sprachen D/E/F; Basel, Eintritt 07/08/02
- 4\*-Hotellerie, grosszügige Seminar- und Tagungsinfrastruktur; Leitung Empfang, aktive Gästebetreuung, Mitarbeiter-Führung, Debitorenbuchhaltung, evtl. Hotellschule, D/E/F; gute EDV-Kenntnisse; Aargau, Eintritt n.V.
- 4\*-Ferien-Hotellerie / Region Engadin; Seminar-, Tagungs-Individualgäste, gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, Mitarbeiterführung, Jahresanstellung, Eintritt 05/06/2002

## Reservationssekretär/in

- 4\*-Stadt-Hotellerie; Sprachen D/E/F; bereits Erfahrung im Gruppenbusiness; geregelte Arbeitszeiten; Bern, Eintritt n.V.

## Restaurantleitung / Chef/in de Service Bankettleitung

- First-Class / 5\*-Hotellerie, à-la-carte/HP/Bankett, Jahresstelle, Region LU (ab 06/02)
- 4\*-Ferien-Hotellerie, à-la-carte/Hotelbereich, Berner Oberland (ab 06/02)
- 4\*-Hotellerie / Gourmetrestaurant, Basel (n.V.)
- 4\*-Hotellerie, verantwortlich für Bankettbereich, teilweise Administration, gute Aufstiegs-Möglichkeit für Chef/in de rang, LU (ab 05/02)
- A-la-carte-Restaurant, kleinere Karte, junior Team Leader, Jahresstelle, Bern (n.V.)
- Golfrestaurant, ca. 180 Plätze, SO (04/05/02)
- 5\*-Hotel, Supervisor in à-la-carte-Restaurant, ZH (n.V.)

## Küchenchef/in

- erstklassiges Gourmet-Restaurant, sehr gute Weiterbildungsmöglichkeiten für Sous-Chef, BE (ab 10/02)
- 3\*-Familienhôtel, gutbürgerliche Küche, Schwerpunkt Hotelküche, Region OW (ab 05/02)
- 3\*-Ferien-Hotellerie, ausgezeichnetes à-la-carte, GR (ab 05/06/02)
- gutbürgerliches Restaurant, Position Alleinleider, AG (ab 06/02)

## Chef/in Pâtissier

- erstklassiges Gourmet-Restaurant; Erfahrung in gehobener Hotellerie, selbständig, kreativ; längerfristige Anstellung, GR (ab 06/02)

## Gouvernante

- 4\*-Ferien-Hotellerie, Sprachen D/E/F, evtl. 1 VS (ab 05/06/2002)
- 4\*-Ferien-Hotellerie / ca. 200 Betten / GR (ab 04/05/02)
- 5\*-Hotellerie, 30 bis 80 MA, Sprachen D/E/F/A, GR (ab 05/06/02)

## Küche / Service / Réception / Hofa

- diverse Angebote in der 3\*-5\*-Hotellerie / First-Class / A-la-carte-Restaurant / ganze Schweiz und Süd-Deutschland / Jahres- und Saisonstellen

«Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen»



gastro S Haus Howald  
XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg  
Tel. 062-869 40 40 / Fax 062-869 40 44  
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch



## JAHRESSTELLEN

- Chef de partie Seminarhotel Zürichsee und Wellnesshotel BeO Gourmetrest. Zürich n.V.
- Chef de Réception 4\*-Hotel Engadin n.V.
- Chef pâtissier/ère Gault Millau-Restaurant Engadin n.V.
- Commis de cuisine Golfhotel BeO, gehobene Gastronomie Zürich, ital. Rest. Bern, St. Galler Oberland n.V.
- Front-Office-Mitarbeiter/in Kongresshotel Zürichsee n.V.
- Küchenchef/in Familienhotel Wallis n.V.
- Receptionist/in D/E/F und Reservationssekretärin D/E/F 5\*-Hotel BeO Mai
- Stv. Restaurantleiter Bar-Dancing Luzern n.V.
- Servicefachangestellte/r Spezialitätenrestaurants Zürich, TI, GR n.V.
- Sous-Chefin Kongresshotel Innerschweiz n.V.
- Zimmerfrau 3\*-Hotel Adelboden Juni

## SOMMERSAISONSSTELLEN

- Allrounderin (Buffet/Zimmer/Service) Familienhotel Saas Fee
- Barmaid/-man m. Barservice Bar ob. Zürichsee
- Chef de partie 5\*-Hotels Zermatt, Hotel/Rest. Expo-Region, Sporthotel Lenzerheide
- Chef de Réception D/E/F Fidelio 4\*-Hotel Engadin
- 2. Empfangschef D/E/F Fidelio 4\*-Hotel Arosa
- Pâtissier/ère gehobene Gastronomie St. Moritz und Bündner Oberland
- Commis de cuisine 5\*-Hotel Zermatt, gehobene Gastronomie, Expo-Region, GR
- Etagen-/Officegouvernante mit Kennn. 4\*-Hotel St. Moritz
- Hotelfachassistentin Hotel/Restaurant Murten
- Nachtportier D/E mit Erf. und -tourant 4\*-Hotel Arosa, 5\*-Hotel Zermatt
- Receptionist/in D/E/F Fidelio 4\*-Hotel Pontresina und St. Moritz, Kanton AG
- Servicefachangestellte/r div. Betriebe Wallis, Expo-Region, ob. Zürichsee, GR

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne  
weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf  
www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10  
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25  
Fax 055 462 35 27  
www.gastrohelp.net  
info@gastrohelp.net

## DOMINO GASTRO

Ihre Personal-Profi

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an – wir haben stets eine Auswahl guter Stellen

## In Jahres- + Saisonstellen

## Schnell und zuverlässig

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 313 40 10
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	055 415 52 84
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 84
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 827 04 32
Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Romandie, Lausanne	027 945 17 45

www.dominogastro.ch  
personal@dominogastro.ch

## DOMINO GASTRO

www.gastro.ch

E-Mail: gastro@bluewin.ch

## Job-Vermittlungen

Tel. 079 475 11 33, 081 382 21 23, Fax 081 382 21 56

Sie suchen, wir haben Personal aus Österreich

## WIRTEPRÜFUNG!

- Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unter moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung!
- Führung. Interessiert?
- Senden Sie noch heute den Coupon ein.

## WIRTE-COUPON

GASTWIRTS AG  
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_ HTR

## Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09  
1349302-401646

## INTERNATIONAL

## HOTEL RESERVATION SERVICE



Hotel Reservation Service ist Europas führendes Reservierungs- und Hotelleinkaufssystem für Firmen- und Privatreisende. Mit unseren E-Commerce-Aktivitäten expandieren wir seit Jahren überaus erfolgreich. Ein kompetentes und hoch motiviertes Team sowie konsequente Kundenorientierung sind die Grundlage dieses permanenten Wachstums.

## Leben und wirken im Reich der Mitte

Für unsere Repräsentanz in Shanghai suchen wir Sie als

## Director China

## Ihr Aufgabengebiet:

- Leitung und Organisation unseres Repräsentanz-Office.
- Projektieren und Realisieren der Hotel-Akquise sowie der Messen in der VR China und anderen Ländern.
- Einstellung und Leitung eines Mitarbeiterstammes für die Beratung und Betreuung unserer Kunden vor Ort und zwar sowohl der inländischen chinesischen Kunden als auch der in China angesiedelten ausländischen Kunden.
- Kontaktpflege zu bzw. mit den in der VR China ansässigen nationalen und internationalen Konzernen, Unternehmen sowie staatlichen und privatwirtschaftlichen Institutionen.

HRS setzt für diese Position perfekte Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, mehrjährige Führungs- und Berufserfahrung (vorzugsweise in der Hotellerie bzw. im Tourismus) voraus. Weiterhin sollten Sie hohe Einsatzbereitschaft und Zuverlässigkeit sowie sehr gute Englischkenntnisse mitbringen (weitere Fremdsprachen sind vorteilhaft).

HRS sucht eine Persönlichkeit im Alter von 30 bis 40 Jahren, die sowohl Führungs- als auch Verhandlungsgeschick besitzt und an dieser zunächst für 6 bis 12 Monate vorgesehenen Herausforderung mit der Option auf Längerfristigkeit interessiert ist.

HRS setzt für diese Position besonders kommunikative, koordinierende bzw. vertriebliche Fähigkeiten sowie großes Interesse sowohl an unserer geschäftlichen als auch an der persönlichen Weiterentwicklung voraus.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin an:

HOTEL RESERVATION SERVICE (HRS)  
Frau Schmidt / Kaufmännische Leitung  
Drusgasse 7-11 · 50667 Köln  
Tel.: ++49 (0) 2 21 20 77-333  
e-mail: schmidt@hrs.de

HRS immer wenn's um Hotels und Superpreise geht

## Die Qual der Wahl

Das Stellenangebot ist gross, die Auswahl oft schwierig. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und unserem Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in der ganzen Schweiz.

- ▶ Commis de cuisine
- ▶ Chef de partie
- ▶ Sous chef
- ▶ Sefa wjm

Zusammen finden wir die richtige Stelle!

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.  
Unsere gezielten Vorschläge lassen keine 24 Stunden auf sich warten.

**GastroJob**  
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich: Postfach 4870, CH-6002 Luzern  
Freiheitsstrasse 10, CH-8002 Zürich. Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40  
Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch

www.gastrojob.ch

## IMAGE

www.Arrosa.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

## HORESTO-jobs

Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Tel.: 01 721 19 47

1456104/18308

## IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi  
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotellerie-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli  
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

Anzeigenart (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:

- Ausgabe Nr. 17/2002
- Erscheint Do 25. 4. 2002
- Anzeigenschluss Mo 22. 4. 12,00
- Wiederholungen Mo 22. 4. 12,00

Nr. 18/2002

- Do 2. 5. 2002
- Mo 29. 4. 12,00
- Mo 29. 4. 12,00

Nr. 19/2002

- Mi 8. 5. 2002
- Fr 3. 5. 12,00
- Fr 3. 5. 12,00

Nr. 20/2002

- Do 16. 5. 2002
- Mo 13. 5. 12,00
- Mo 13. 5. 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.