

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 aufstören.

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 gemütlich. 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. Verkehrt 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 harnäckig 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 töricht. Auf jeden Trend muss die Schweiz ja nicht aufspringen. Oder?

Seite 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

16



9 771 1424 044000

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 tie 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 hr.

«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 muss 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 übergeordnete 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.

fachheit in einer immer komplexer werdenden Umwelt», stellt Olivier Feuerspiel, Direktor Graubünden Ferien, fest. Dass mit Volkswirtschaftsminister Pascal Couchepin erstmals ein Regierungsmittel 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). Aufwändig Gefallenen 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 Régent» in Crans-Montana war für so viele Personen eher zu klein be-

messen. Zudem machten sich in den aus Platznot eingesetzten Zelten die kalten 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.

SST

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

Die erfolgreiche
Hotel-Software

hogatex

Hogatex Starlight®
for Windows

Touch Screen POS-Systeme

InfoGenesis

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

Miele
Service-Aboonnement.
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 / SchweizTourismus 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 versichert 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 Lognräumchen 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 Gastrouisse bringt es an den Tag: Im letzten Jahr haben die Schweizer wieder vermehrt auswärts 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**

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

Softdrinks / Statt dem Applaus der Kunden erneut 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 Projekturen und neues Zeigegerät 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 Rueggger-Chervet und Monika Schneberger 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» wiedereröffnet. **CF Seite 3**

FORUM**Beispielhaftes Kulturangebot**

THOMAS MEIER*

Am 1. Mai 2002 heft sich im Casinotheater Winterthur, Stammhaus der Schweizer Comedy-Szene, der erste Vorhang. Eine neue Äpoche 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 durchaus fruchtbare Impulse für eine Stadt ermöglicht.

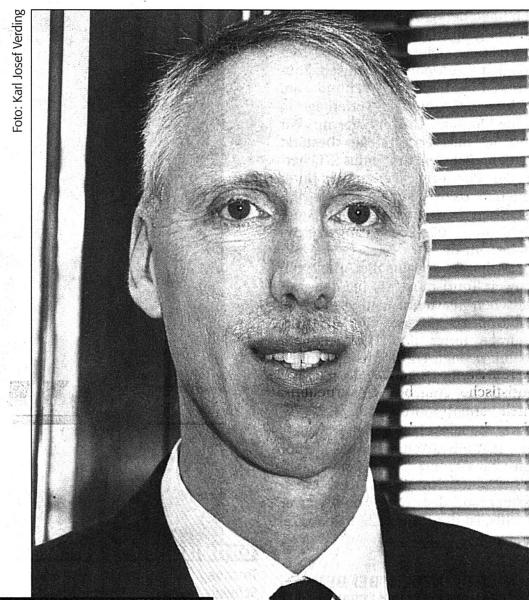


Doch beginnen wir am Anfang der Geschichte: 1998 fand eine Gruppe von Kleinkünstlerinnen und -künstlern um den bekannten Satiriker Viktor Giacobo zusammen und erwarb das Alte Stadttheater – bald neues Casinotheater – mitten im Zentrum von Winterthur. Die Stadt hatte vorher jahrelang vergeblich versucht, 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 einzigartiges 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 veröffentlicht. In einer Zeit, in der die Gelde 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.

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»**RUDOLPH JAN REULAND**

Der neue Directeur général der Ecole hôtelière de Lausanne.

Herr Reuland, Wie empfinden Sie die Frühling an der Riviera des Genfersees?

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 Prévenges, mit einem grossartigen Blick auf den Genfersee; 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 nimmt: 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 verwirklicht. Ich glaube, es ist die-

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 absolvierte 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)

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 Hotel-Fachausbildung?

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 direkten 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 sieht ich den Einfluss des E-Business auf unsere Branche als wichtiges Thema an. Allerdings: Die Gastgeberbranche ist zu allererst 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 Hotel-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.

Zur Person

Rudolph Jan (oder kurz Ruud) Reuland hat am 1. April 2002 sein Amt als neuer Directeur général bzw. General Manager der Ecole hôtelière de Lausanne angetreten. Der 51-Jährige war vorher Dekan und Mitglied des Board of Directors der Hotelschool the Hague. Dort war er vor allem für Entwicklung und Management des internationalen Consulting and Training zuständig, und zweitens für die Konzeption der neuen Infrastruktur dieser Schule. Reuland entwickelte und verwirklichte außerdem ein neues Curriculum als Herzstück der Ausbildung an der Hotelschool the Hague.

KIV

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 Tschenenbahnen Thomke ist interessiert

Der Unternehmensanleger Ernst Thomke ist am Kauf eines grösseren Aktienpakets der Tschenenbahnen interessiert, sofern die budgetierten Vorbaben dieses Winters erreicht werden. Die Gemeinde Adelboden besitzt Aktien im Nominalwert von 1,5 Mio. Franken. Abtreten will sie ihm davon 1,175 Mio. Franken zum Preise von 800'000 Franken. Zustimmen müssten das Volk und die weiteren Partner. Thomke hatte dem

Verwaltungsrat schon im 2001 eine Option für weitere Investitionen in das Ausflugs- und Skigebiet Tschenen unterbreitet. Gemäss Optionsvorschlag würde Thomke die von den Beteiligten der früheren Einfachen Gesellschaft Tschenenbahnen 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 Bruttoinlandprodukts (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 Umsatzstieg, 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 Knäckebrot-Gesellschaft Wasa, dem weltgrössten Knäckebrot-Hersteller, vor drei Jahren, macht Barilla momentan mit seinem Übernahmehandbuch 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 Traditionunternehmen die weiteren Marken Mulino Bianco, Pavesi, Voiello, Tre Marie, Panem, Wasa, Misko (Griechenland), Filiz (Türkei), Yemina und Vesta (Mexiko). Und der Heißhunger 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 vierten Generation führen, haben weitere Akquisitionen im Visier. 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 Touristern 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 Restaurierung 1 Milliarde Franken, 1997 nur noch 659 Millionen Franken. Die Investitionen des letzten Jahres liegen immer noch unter jenen im Jahr 1990.

Der Vorsteher des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements 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.

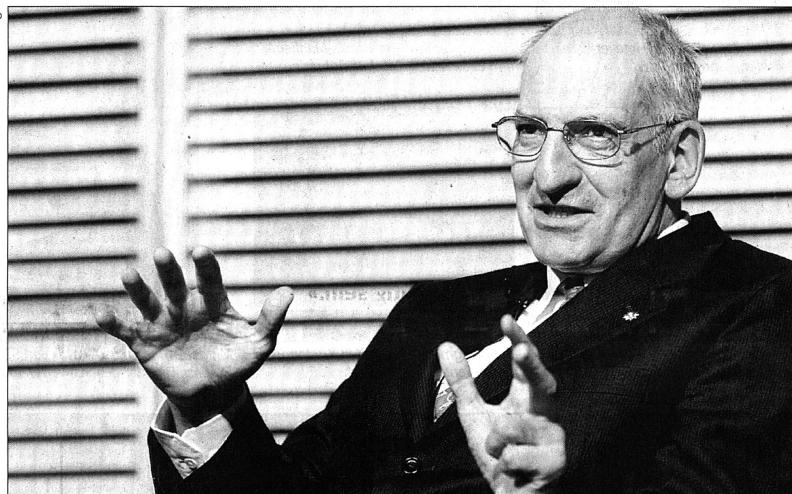
«DIE PRODUKTIVITÄT VERBESSERN»

«Eine andere Absicht unserer Tourismuspriorität 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 Restaurierung 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 sahen den Grund für mangelnde Produktivität auch in den vielen schlecht qualifizierten ausländischen Mitarbei-

Fotos: Swissimage



BUNDES RAT PASCAL COUCHEPIN

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

tern. «Das Tourismus-Wachstum hängt aber auch von der Ausbildung und Kompetenz der Mitarbeitenden ab», so Couchebin. «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

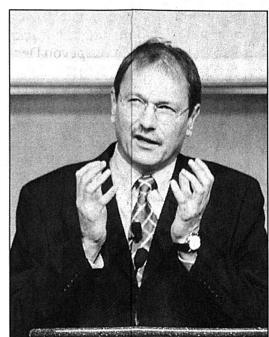
Ziele der Schweizer Wirtschaftspolitik. Lobende Worte fand der Bundesrat für Schweiz Tourismus: «Schweiz Tourismus arbeitet gut» sagte er in einem Interview mit der hotel + tourismus revue (Cahier français, Seite 1). «Ich habe den Eindruck, dass sich in den letzten Jahren vieles verbessert hat und dass 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 startet 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 Swiss in Partnerschaft mit Schweiz Tourismus den Incoming-Reiseverkehr fördern. KJV



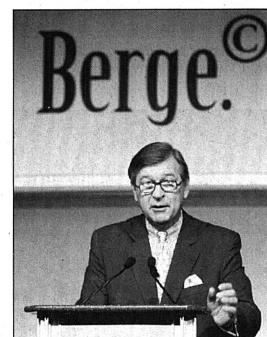
André Dosé, Direktor und Vorsitzender der Swiss-Geschäftsleitung.

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 «konsequenteren und trennscharfen Fokussierung auf Kundensegmente» bestehen. Denn: «Letztlich geht es um Inhalte.» Die Tourismus-Branche habe anspruchsvolle, weiter gehende Kundenbedürfnisse nicht gentigend beachtet. KJV



Marcel Ospel, der Präsident des Verwaltungsrates der UBS.

KURZ UND BÜNDIG

Atlanta. Gemäss des alten Bilanzierungsstandards sank der Nettoverlust des US-Getränkekonzerns 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

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



BLICK IN DIE TOURISTISCHE ZUKUNFT

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



Mit Dreitagebart: Alberto Vonaesch, Direktor Ostschweiz Tourismus.



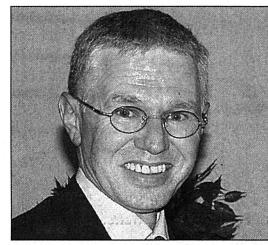
Strahlender Schweizer-Hotelier-Verein-Präsident: Christian Rey.



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



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



Aus dem Nachbarland: Roland Büchel, Liechtenstein Tourismus.



Beat Hagmann vertritt den Kanton Bern am Ferientag.



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.).



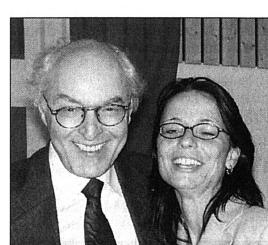
Zwei mit Bart: Niklaus Stüber, Schweizer Hotelier-Verein, Beat Krippendorf, Berater und Präsident Top-Hotels (v.l.).



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.



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.



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.).



OUTDOOR-MÄNNER UNTER SICH
Haben sich einiges zu erzählen: Marcel Grandjean, Direktor der Schweizer Wanderwege, und Ruedi Jaishi, 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 Touristiker 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 – verteilt. 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 Auslandswerbung 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. Verbesserungspotential 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 Reizeüberflutung geprägten Altagswelt.» Ökologie ist ebenfalls trendig: Die Menschen wollen gesund leben, sich in erster Linie und der Natur – wenn möglich – Sorge tragen. Das Ferienland Schweiz eignet 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 braucht 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.

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.

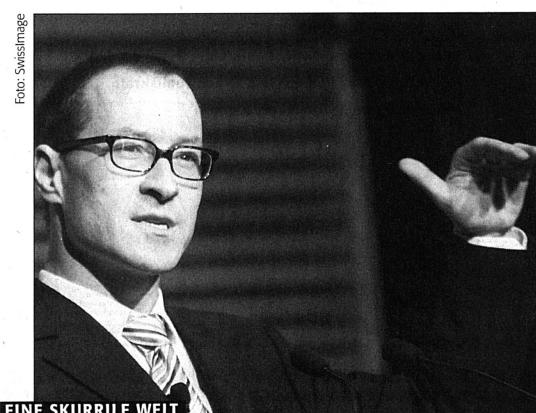
Der Mythos «schneller – billiger – besser», stirbt, prophezeit Bosshart. Denn die drei Elemente gehen nicht mehr auf, es verbleiben nur noch zwei: Entweder schneller und besser oder billiger und schneller. Alles ist überall möglich: Junge Briten feiern Discount-Weekend-Parties in Barcelona oder Amsterdam, 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 Langleidweile». 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 Attraktionsspiel funktioniere wie die anderen Freizeit- und Unterhaltungsbereiche nach den Regeln der Superstar-Economics. Die Welt, werde mehr denn je als eine Parkanlage erlebt: Vergnügungspark, Einkaufspark, Naturlpark, 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, töne eigentlich recht realistisch und nachvollziehbar: verstehen, vereinfachen, vertrauen vernetzen – diese vier v seien Voraussetzung für den Erfolg. Die Frage ob, wer beim touristischen Attraktionspiel mithalten will, mitspielen muss, sei hier bewusst offen gelassen.



EINE SKURRILE WELT

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

kann sich der Gast ökologisch verträglich und mit höchster Convenience jeden erdenklichen Wunsch erfüllen», so Schmid. Diese Trends in einem Sommerangebot umsetzen heißt: «Die Natur erfahrbahr, erlebbar machen und bei allen Dienstleistungen höchste Qualität bei Hard- und Softfaktoren bieten.» Für die konkrete Umsetzung bedeutet das: eine kompromisslose Kooperation, auf Stärken aufzubauen und hunderprozentig 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-Partnertmodell 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 eineinhalb mal mehr», konstatiert der Thuner Tourismusdirektor Beat Anneler. «Es wird mir bald zu teuer, mitzumachen.»

Zwei Erfolge

Gut angekommen ist die Winterkampagne. Bis zu 40 000 Besucher täglich haben sich auf MySwitzerland.com Winterangebote angesiegt. Die ST-Internetseite hat in allen Bereichen Erfolg: Durchschnittlich wird sie von mehr als 20 000 Visitors besucht, die die Durchsicht 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. Kunzi, 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 wieder kommt, weil sie den Tourismus nicht vergessen kann». CK

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 redegewandten 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 Hotellerie 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 Seminartourismus bloss als «Lückebüßer 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/Faleria, sprach am «Best-Practices»-Forum über die Informatik als strategisches Verkaufsinstrument. Gurtner kam angemessen dekoriert angereist: Ein paar Tage vorher hatte das «Computerworld Honors Program» seiner Weissen Arena eine weltweit beigebrachte US-amerikanische Auszeichnung für Neue Medien verliehen. Das einzige Schweizer Unternehmen mit der gleichen Auszeichnung ist die ETH Zürich. Gurtner's 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 Sommer-Kampagne 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.

Tunnelleinfahrt aufhängen und 20 000 Wettbewerbs-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. SchweizTourismus (ST) war mit seiner Familiencampagne an die Destinationen gelangt «und wir hatten nichts», erinnerte sich Manfred Fasnacht vom Schiffsbetrieb

BLS Thuner- und Brienzsee 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 «Fabelladen Erlebnisregion Thunersee» mit – unter anderem – Drachenpunkten und Sammelkarten. Gemäss der weiteren Projektierung wird ein Eiscreme-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, verwahren und selber wieder gebrauchen». Mit diesem Argument forderte Pascal Bieri die Tourismusorganisationen auf, via «Data Network» Basis-Daten wie Veranstaltungskalender, Wintersportberichte oder Top Tippes in die ST-Datenbank einzuspielen 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 gemacht? 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».

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

www.htr-milestone.ch

Staatssekretariat für Wirtschaft
Sécrétariat d'Etat à l'économie
Segretario di Stato dell'economia
State Secretariate for Economic Affairs

seco

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

Bewerbungsunterlagen im Internet unter 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**

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 «Südostschweiz» 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**

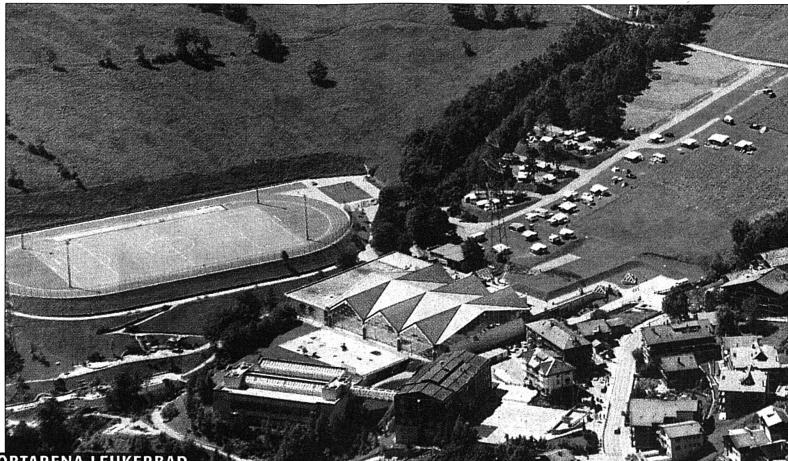
Neuregelung des Fährbetriebs. Bis Ende Oktober kann zwischen Schaffhausen und Feuerthalen ZH eine Fähre über den Rhein verkehren. Allerdings darf sie nur bis 19 Uhr beim städtischen Schaffhauser Salzstadl anlegen. Bis 22 Uhr können die Passagiere weiter rheinaufwärts beim «Lindli» aussteigen. Es wurde befürchtet, die Fähre könnte spätabends zum reinen Zubringer für ein Nachtlokal am Feuerthalner 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 Brüg und Disentis, viele Postauto-Linien 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 Ageten, stellvertretender Marketingleiter bei der FO, gegenüber dem «Walliser Boten» sagte. **TRU**

Affäre Télérive beendet. Unter die Télérive-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 Spielen der Kantonsgouverneur 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 geht es um den Status «Nationales Eissportzentrum». **FABIENNE TRUFFER**

Die Million ist beisammen

Die Sportarena von Leukerbad ist gerettet. Zum mindesten schon mal auf dem Papier. 1 Million Schweizer Franken für die Gründung einer Stiftung sind gezeichnet, wie Tourismusdirektor Peter Salzmann bestätigt. Während der letzten zwei Monaten wurde in Leukerbad eifrig Geld gesammelt, um die im Konkurs stehende Sportarena in den Händen von Leukerbadern 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 Olympia-Kandidatur 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.

CHAMPERY LIEFERT 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 Hockey-Schläger 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 Torrent zusätzliche Sportmöglichkeiten. Im Reha-Zentrum befindet sich zudem das Swiss Olympic Medical Center, betreut von Hans Spring, dem Chefarzt der Schweizer Skinationalsmannschaften.

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 Gewerbekreise, 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 Ausserhoder 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 Ausserhoden in den 90er-Jahren nach einer zuvor positiven Entwicklung empfindliche Rückschläge habe in Kauf nehmen müssen. Die Zahl der Übernachtungen sei in Ausserhoden um 100 000 auf 200 000 gesunken; demgegenüber wurde in Innerhoden 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 Ausserhoden immerhin 9% und in Innerhoden 15,5% sämtlicher Arbeitsplätze. Thomas Bieger unterstrich, dass der Anteil des Tourismus am Volkseinkommen in Innerhoden 10% und in Ausserhoden 4% beträgt. 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 Tagetourismus geht die Studie davon aus, dass jährlich 2,2 Millionen Tagesgäste das Appenzellerland besuchen. Mit rund 1,3 Millionen Tagesausflüglern hat hier Innerhoden die Nase vorne.

Aufgrund der Studie kam Thomas Bieger zum Schluss, dass der Tourismus in Ausserhoden in der Politik einen zu tiefen Stellenwert habe. Die wirtschaftliche Bedeutung des Tagestourismus und der rückläufige Aufenthaltstourismus erfordere strategische Entscheidungen. Notwendig wären zudem zusätzliche Kristallisierungspunkte, 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: htr@swisshotels.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch

Dies ist ein Erfolgsmittel!

Wählen Sie 031 370 43 40



Beratung SHV

Ihr Partner
für Organisations- und Küchenplanung

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

L U Z E R N
H O T E L S

Der Online-Stellenmarkt
der Luzerner Hotellerie

WWW.
luzern-hotels.ch

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

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

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

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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



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 Didaktiken 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

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. Zuzüglich 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 Marketig Modul A

Mitarbeiter Empowerment 3. Zyklus

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

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

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@swisshotels.ch
www.weiterbildung-shv.ch



HOTELA unterstützt
Ihre berufliche Weiterbildung



GASTROSUISSE
WEITERBILDUNG

DER RÉCEPTIONSKURS

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

Ziel

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

Daten

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

Preis

Fr. 2'650.– inkl. 10 Tage Seminar, Seminarökonomik, Mittagessen und Pausenverpflegung.

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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
CIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/S/ELLE
Telefon: 0033-5-49-279-275
Fax: 0033-5-49-272-179
E-Mail: cield@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/ciel>

- * 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

14591/362204

HOTEL-HANDELSCHULE 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 · info@minervazuerich.ch
Zürich · Luzern

MINERVA
EIN INSTITUT DER AKAD-KS GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN



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

SA 145559/262595

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

Imacherstrasse 13, 8712 Stans 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

Website: <http://www.ichm.edu.au>

145916/41422

ANZEIGEN

**Verbeulte
Legumier?** Wir
reparieren
polieren
versilbern
SILBAG AG
Grossmattstrasse 10, 6014 Littau
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44
Mail: silbag@tict.ch

**Wunderschöne
Terrassenpflanzen**
Infolge Umbaus des Kunsthause-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.

148516/51586

BAZAR

Ausstellungs- und Occ.-
Egro-Kaffeemaschinen

Lagerabverkauf

Fr. 500.– Belohnung für jede bis 30. April 2002 gekaufte Kaffeemaschine aus unserer 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, Tel. 056 485 95 95,
Fax 056 485 95 19
E-mail: cmsales@egro.ch

148117/105520

Kein Ausbau des Kongresszentrums

Davos. Das Kongresszentrum Davos soll in den nächsten fünf Jahren gemäss dem Vorsteher des Hochbaudepartementes, keine Erweiterung erfahren, schreibt die «Stüdostschweiz». Die von der Gemeinde Davos sowie Davos Tourismus in Auftrag gegebene Machbarkeitsstudie zeige beispielweise 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 Gesüte, welche die Nachhaltigkeits- 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 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 bedeutender 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 Mehrheitsaktionäre (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»

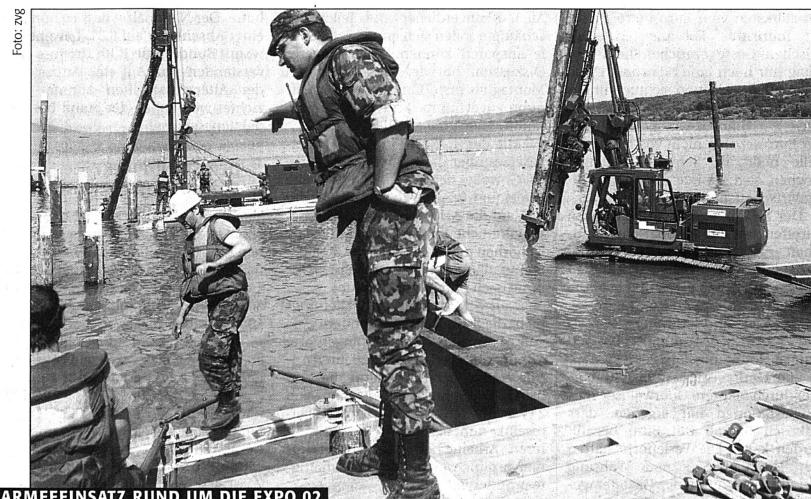
Laut François Gaudy, Chef Regionalpolizei Seeland/Berner Jura, bietet das auf Grund der Budgetvorgaben von der Expo-Direktion und den kantonalen und kommunalen Behörden entwickelter Sicherheitskonzept «grösstmöglichen Besucherschutz», jedenfalls aus heutiger Sicht. Laut Monika Schneeburger, Direktorin 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-Medienbotschafterin 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 Arteplages maximale Sicherheit gewährleisten zu können, so Marina Villa. «Der Besucher soll sich auf den Arteplages 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 Armeangehörige vom Eidgenössischen Departement für Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) zur Verfügung gestellt.



ARMEEEINSATZ RUND UM DIE EXPO.02

Auf den Arteplages 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.»

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 durchdrungenen Schulungskonzept sieht Hersche das Rezept zum Erfolg. Es schaffe Voraussetzungen, damit alle Beteiligten stufengerecht und methodisch richtig aufgebaut ihr Handwerk im Krisenfall beherrschen lernen. Fälschlicherweise werde in der Praxis die Krisenmanagement-Schulung indessen aus Kosten- und Zeitgründen auf tiefster Sparflamme gehalten, weil sie keinem primären Unternehmensziel diene.

Der zweite Referent der AMCB, der Sicherheitsexperte Georg Weigl**, riet, die Sicherheitsdienste an Veranstal-

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

Transparenz und Offenheit. Ein Grossevent 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 vollständig 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/Österreich.

** 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 außer-ordentliche Lage abgestimmte Aufgabenabgrenzung zwischen den ver-schiedenen eigenen und fremden Ein-satzkräften und Stabsgruppen vor-sehen;
- die so aufgebaut sind, dass sie in der notwendigen kurzen Frist die erforderlichen Entscheidungen erlauben;
- die die notwendigen Sonderkom-petzenzen als Voraussetzung für die zeit-gerechte Anordnung von Mass-nahmen zuweisen;

Eine optimale Krisenorganisation verlangt

- eine Führungsstruktur, die zeit- und lagegerechte Entscheidungen zu-lässt;

- eine gute Vorbereitung der Krisenkommunikation (wie die Öffent-lichkeitsarbeit im Krisenfall genannt wird)

- eine anforderungsreiche aber lösbare Aufgabe;

- im Falle besonderer Gefahren-potenziale die Gewährleistung eines optimalen Schutzes der Mitarbeiter, der Krisenführung und der Umgebung samt Bevölkerung;

- die Regelung von Kompetenzen mit Sonderbefugnissen und Notreicht, um rasch die notwendigen Massnahmen setzen zu können und nicht warten zu müssen, bis die für Alltags-entscheidungen zuständigen Leute gefunden und mobilisiert sind und schliesslich

- die Bereitschaft und die notwendigen Investitionen für die unerlässliche Schulung und anderes mehr. TRU

NICHT ABSCHÄTZBARER INVESTITIONSNUTZEN

Es handelt 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

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. Auffällig 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 den 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 Zimmern 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 verzeichnete bei den Hotels im Geschäftsjahr 2000/01 mit 284 372 Übernachtungen einen Logiernächtezuwachs 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 Bauherren mit den Erstplatzierten des Architekturwettbewerbs nicht mehr derselben Meinung waren. 1995 verlor das Unternehmen seine Partner, welche aufgrund eines Nachlassvertrags 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 anbietet 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 Kundenschaft 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 es 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 Frankens. 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 Verdopplung des Frankens 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 Jahresinkommen. Einkommen bei mehreren Arbeitgebern werden zusammengezählt, wovon Teilzeitbeschäftigte profitieren.

UMWANDLUNGSSATZ WIRD AUF 6,8% GESENKT

Der Umwandlungssatz zur Berechnung der BVG-Altersrenten soll innerhalb von 10 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-Rechtdienstes, 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 entstünde, liegt auf der Hand», betont Jaisli. Ungefähr 30 000 Teilzeitler 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-Rechtdienstes. «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-

Foto: Zvg



BERUFLICHE VORSORGE

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

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.-Wirtewohnung, genügend Parkplätze. 4421 m² Grundstückfläche, 4442 m² 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

Stammkundenschaft vorhanden, 30–40 Plätze in zwei Räume aufgeteilt.

12 Parkplätze vorhanden und Garage.

4½-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.

148528/382308

Gelegenheit für den Einstieg in die Selbstständigkeit!

Dorfrestaurant in der Nähe von Chur umständelbar sofort zu vermieten.

Das Objekt umfasst:

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 148528, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148528/419286

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**

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 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 Kaufoffer 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 Logier-nächten

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 Gastgewerbe gesetz einen Schnippchen zu schlagen, wie das Nachrichtenmagazin «10 vor 10» kürzlich berichtete. Das Gastgewerbe 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 kommunen Barbesucher flugs einen zahlenden Hotelgäst. 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 Zivilschutzkeller bezifferte Bodenmann mit 240 Stück.

Andreas Zenklusen, Polizeipräsident in Brig, weiss gemäss «10 vor 10» von diesem Nachläger 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 eingegeben habe. *MG*

URS ZURBRIGGEN / Präsident der Romantik-Gruppe

«Wir sehen uns als Alternative»

Urs Zurbriggen, 49-jähriger Hotelier 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 dominantere 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. 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 hinzubringen, 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 internationalem Ebene als Präsident wirke, ergab sich eher zufällig, weil im April 2001 an einer Präsidentensitzung der vorangegangene Vorsitzende ziemlich unerwartet zurücktrat und ich dann mehr oder weniger freiwillig in die Bresche sprang.» *FRI*

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS / Die «Romantiker» beginnen 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-Uitikon – 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 habe 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 beschäftigen (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 Zurbriggen.

Es war 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, hieß 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 internationalen wirkenden Gruppe ein. Wohl nicht ganz von ungefähr: Der Begriff Romantik Hotels & Restaurants steht vorab auch für die persönliche Gastlichkeit in histori-

Foto: Andy Berger



JUBILIERENDE «ROMANTIKER»

Von rechts nach links: Romantik-Präsident Urs Zurbriggen, Anne-Marie Speck (Thionville) mit der Auszeichnung für das «Romantik-Hotel des Jahres», Romantik-Geschäftsführerin Inge Struckmeier sowie Alexandre Bomo (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 kommt darum auch sein, dass die Schweizer Sektion auch in der «Romantik-Hotel des Jahres» 2001 als Gastgeber fürs Jubiläum der internationalen Vereinigung zeichnete. Zumal Urs Zurbriggen sowohl die nationale als auch die internationale Romantik-Gruppe präsidiert. Und seine grundsätzliche Orientierung als Hotelier und Unternehmer ist deckungsgleich mit derjenigen der genrellen 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 einen aufmerksamen, freundlichen und kompetenten Service orientiert.

Massgebend bleiben dabei indessen stets die gleichen Kriterien. Frei nach dem von Zurbriggen pointierten 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 Chevrière wurde als «Koch des Jahres» gekürt. Das von ihm geführte «Domaine de Châteauvieux» in Genf-Satigny ist einer der 23 Schweizer Romantik-Betriebe.

Romantik Hotels & Restaurants auf einen Blick

Anzahl Mitglieder: 204 Hotels in 12 Ländern.

Hötel 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. – Castello Seeschloss, Ascona. – Stüveta Veglia, Celerina/S. Moritz. – Stern, Chur. – Engel, Dornach. – Schweizerhof, Flims-Waldhaus. – Du Sauvage, Freiburg. – Krone, Gottlieben. – Schweizerhof, Grindelwald. – Auberge

d'Hermance, Hermance. – Chesa Grischuna, Klosters. – Sternen, Kriesten. – Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide. – Ticino, Lugano. – Wilden Mann, Luzern. – Oreslina, Orelselina-Locarno. – Beau-Site, Saas Fee. – Domaine de Châteauvieux, Satigny. – Schwellberg-Bad, Schwellenberg-Bad. – Guardaval, Scuol. – Al Cacciatore, Soazza. – Julen, 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 Präsidiump: Urs Zurbriggen, Romantik Hotel Beau-Site, 3906 Saas Fee (zugleich auch Ländervorsitzender Schweiz), weitere Präsidentenmitglieder 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**



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 Ostermundigen 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 Wirteverband 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 Ostermundigen 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 Ostermundigen AG» verbleibt bei Künzli.

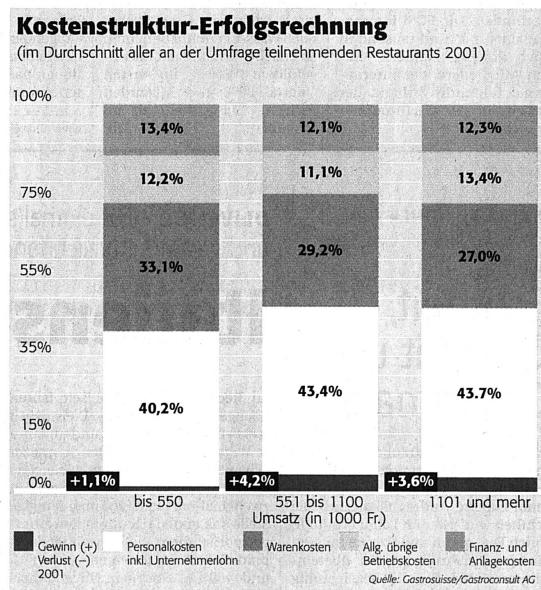
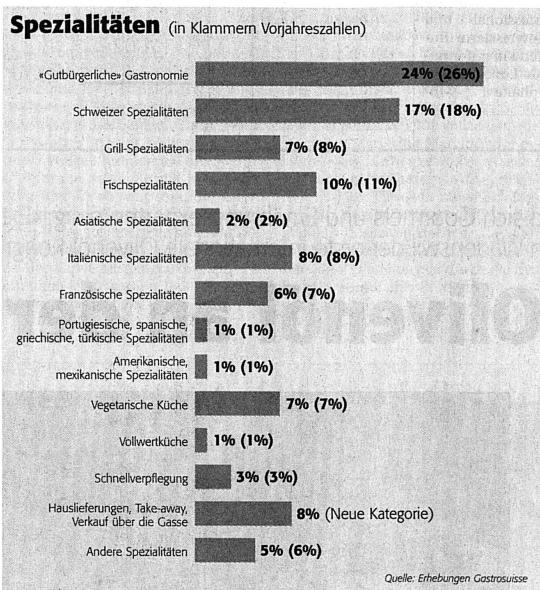
Neben Künzli erhebt zurzeit nur noch ein offizieller Kandidat Anspruch auf das GastroSuisse-Präsidium: Josef Müller, Präsident und Geschäftsführer von Gastro St. Gallen. Der heutige Vizepräsident Rodolphe Romano, der seit 1990 im Vorstand und seit 1992 im Präsidium sitzt, verzichtete auf eine Kandidatur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

BASLER PRÄSIDENT WINKT AB

Keine Ambitionen auf ein Vorsitzamt der GastroSuisse hat hingegen Josef Schüpfer, Präsident des Wirterverbandes 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 unbedeute) Entscheide fällt». DST



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



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

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 16,13 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%).

SCHMORBRÄTEN STATT VOLLMÄRKLICH

Allen neuen Tendenzen zum Trotz sind – wie bereits im Vorjahr – «gutbürglerische» 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

Brachet man die Kostenstruktur in der Restauration, so sind die Personalkosten erneut die mit Abstand wichtigste Kostenkomponente. Dies, obwohl 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 44,2%. 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: KEN TRENDSWICHSEL

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 bereits 11% aller Spezialitäten.

der entlohnten 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 Berichtsjahrs entscheidend verschlechtert (Grafik unten rechts). Während im ersten Quartal 2001 insgesamt noch ein Umsatz-

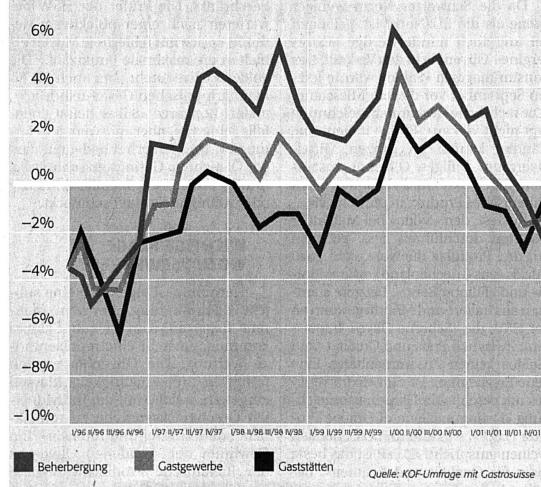
wachstum registriert werden konnte, mussten ab dem zweiten Quartal bis zum Jahresende Umsatzverluste hinnehmen.

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 Gaststättenebereich 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@gastrouisse.ch

Umsatzentwicklung im Gastgewerbe

(Veränderung in Prozent gegenüber Vorjahresquartal)



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 führende Verband der Berater in der Gastronomiebranche. MJP

Nestle: Starke Performance

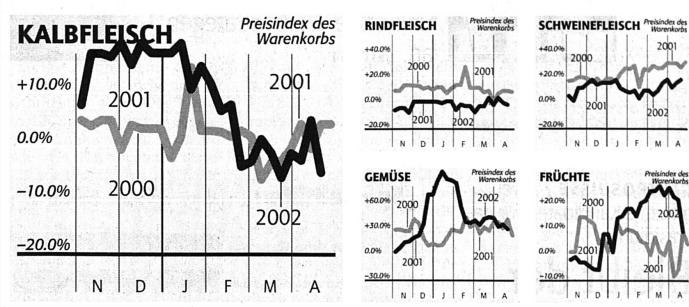
Vevey. Der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe erreichte während der ersten drei Monate des laufenden Jahres mit 21,3 Milliarden Franken eine Erhöhung von 10,1%. Angebotsweise wird die steigende Bedeutung wird nun über den strategisch wichtigen Geschäftsbereich Wasser getrennt berichtet. So erzielte 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 Bezugsmontat 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-Expertin 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-Olivengärten 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 grasier 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 Entzäubern, die man kaum nachweisen kann», weiß Giancane. «Auch Vertrauen ist daher wichtig.»

VIELE MINDERWERTIGE «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, bei Mailänder Experten durchgeführt, erzielten 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-vergne»-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 hoher Preisindex lockt aber auch Fälscher und unautele 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 Silbersieger 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 erhalten 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 schimmrig, muffig, schlammig, metallisch, ranzig oder wenig-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»

Foto: Guido Böhler



WELCHES OLIVENÖL?
Jedes Olivenöl kennt seine ideale Anwendung.

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

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

einen kräftigen aber nicht grasi gen Geschmack.» Jedes Olivenöl kennt seine ideale Anwendung. «Das «Capriccio» passt gut zu Vinai grette und Artischocken», empfiehlt Spengler.

Meistens spielt ein «Extra vergine» auch die Rolle des Gewürzes, besonders wenn es Haupt-Geschmacksges erber sein darf wie bei einem Carpaccio oder einer Bruschetta. Das Restaurant Raurica, Gewinner der «silbernen Olive», stellt «Tierra del Sur» in der Originallasche 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 Familiengeschäften und bietet die Mög lichkeit zum Degustieren. Oft sucht er neue «Raritäten mit Geschichten da zu», denn handwerkliche Spitzenprodukte sind mit Gefühlen und Persön lichkeiten verknüpft.

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

«Extra vergine» mit Klasse und Charakter

Produktename, Lieferant Tel.-Nr., Hersteller, Preis

Santa Maria

Gustoso GmbH, 062 926 20 00

Oleificio Giancane, 16.90/5 dl

Opera Mastra

Gustoso GmbH

Podere Ursini, 35.80/5 dl

Frantoio Franci

Olive Shop, 01 420 11 65

Giorgio Franci, 38.20/5 dl

Moulin des Costières

Olive Shop

Jeanjean Père&Fils, 38.-/5 dl

Capriccio di Sicilia,

Spengler Jakob, 01 242 35 75

Stefano Caruso, 21.80/7.5 dl

Titone biologico

Boutique dell'Olio d'Olive

01 930 20 72

Titone Nicolò, 29.-/5 dl

MB Cerasuola

Boutique dell'Olio d'Olive

Monica Burgarella, 31.-/5 dl

Angeli

La Pala, 071 230 30 25

Michele Anastasia, 25.-/7.5 dl

Tierra del Sur

Raurica Gourmet, 061 811 24 00

Cardenes, 11.50/5 dl

Herkunft, Olivenorte/n Ernte (früh – mittel – spät)

Apulien

Blend aus vier Sorten

Mittel

Abruzzen

Gentile di Chieti

Reinsortig

Mittel

Toscana-Berggebiet

Blend aus drei Sorten

Früh

Nîmes

Blend aus zwei Sorten, vor allem Picholine.

Mittel

Sizilien

Reinsortig aus Nocellara del Belice.

Mittel

Sizilien

Biologisch gewonnen

Früh

Andalusien

Arbequina & Pucual

Mittel

Basilicata

Bergoliven Frantoio und Ogliarola

Spät

Cardenes, 11.50/5 dl

Klasse (mild – mittel – intensiv) Charakter, Auszeichnungen

Mild

Cremig, erinnert an Bittermandel

D.O.P.

Gewinner des Olio Award der Gourmesse 2001

Intensiv

Fruchtig, grün, frisch

angenehme Bitternote

«Leon d'oro»

Mild

Leicht kratzend

«Médaille d'or»

Mittel

«Goldene Olive» der HSW

Fruchtig

Vollmundig

Mittel

Grasig-grün

D.O.P.

«Goldene Olive» der HSW

Mittel

Grasig grün, bitter

«Goldene Olive» der HSW

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

Weitere Informationen: 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 STAMPFLI

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 Rothrister Getränkeherstellers, die im November 2001 lanciert wurden, verärgern die Gastwirte. Sie passen um Haarsbreite nicht mehr in normierte Schubladen, beispielsweise in jenen 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 zurückbuchenstaben und laut Franz Rieder «wahnhaft 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 bestellten, 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 Sigirino per Ende 2001 vollzogen, wie Orangina-Marktchef Marc Imhof 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

Fleischkügel mit Kartoffelstock, Sparagelrisotto und geschmorte Kalbshaxe 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 Gastrkonzept in den IC-2000-Zügen auf mehr Begeisterung stösst als die erst zweijährigen Bistrowagen. «Zu Recht» hätten die Bahnhunden 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 Konsumentenzwang eingerichtet. Das erneuerte Interieur präsentiert sich in ergelen Farbtönen mit lederbezogenen Stühlen.

EINFÜHRUNG ANFANG 2003

Zum Einsatz kommt der Prototyp dieser Woche auf der Strecke St. Gallen–Genf. Die Meinung der Kunden wird über eine Befragung ermittelt. Danach sollen weitere umgebauten 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-Leaders 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@swisshotels.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.

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 _____

Teléfono tagsüber _____

E-Mail _____

Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Bitte ausschneiden, ausfüllen und zurücksenden an:
Schweizer Hoteller-Verein, hotel+tourismus revue,
Monbijoustrasse 130 · 3001 Bern · Telefon 031 / 370 42 23
E-Mail media@swisshotels.ch · www.swisshotels.ch

Teilnahmebedingungen Bargeld-Verlosung:
Die Mitarbeiter des Schweizer Hoteller-Vereins sind nicht teilnahmeberechtigt.
Der Rechteck ist ausgeschrieben, um es wird keine Korrespondenz geführt.
Der/die Gewinner/in wird am 30. Dezember 2002 gezogen.

hotel+tourismus revue

HESSErUNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATIONHABEN SIE EINEN BETRIEB ZU VERKAUFEN, ZU
VERMIETEN, ZU FÜHREN - ODER SUCHEN SIE
EINEN INTERESSANTEN BETRIEB?UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT
IHNEN EINEN UEBERBLICK ÜBER UNSER
VIELSEITIGES ANGEBOT

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
FAX 055/410'41'06Zu 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@sfr.ch
http://www.serimo.ch**BERATUNG SHV**

Wir verkaufen im Auftrag

Hotel Weisses Kreuz

Meiringen

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

- 35 Zimmer / 65 Betten (auf drei Etagen), teilweise mit Balkon
- Gaststube mit 25 Plätzen
- Boulevard-Café mit 20 Plätzen
- Terrasse mit 45 Plätzen
- Gourmet-Stübli 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.-

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@swisshotels.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 vermitteilen wird den Restaurations- (120 Plätze) und den Bankettteil (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

041203/148399

Schweiz. Top-Restaurant

Nahe Sion/Wallis, bekannter Skiorort mit toller Panoramauaicht, auch zum Matterhorn. Gegenüber ist die Talstation einer Sesselbahn 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,-.

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

148524/44008

In Ascona TI, an strategischer Lage

Snackbar-Restaurantzu 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

KATAGIm 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 Spitzen gastronomie? 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**BERATUNG SHV**

Wir verkaufen im Auftrag

Seminarchotel Römersum
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 (Aussichtsrestaurant und Pensionsrestaurant) mit total 80 Sitzplätzen
- Hotelbar mit 20 Sitzplätzen
- Lobby mit 12 Sitzplätzen
- Terrasse mit 60 Sitzplätzen (Sicht auf den See)
- Weinkeller / Carnozet mit 30 Sitzplätzen
- Seminarbereich (in 3 Räume unterteilbar) mit total 120 Sitzplätzen
- Tagungsbüro

Verkaufspreis: CHF 3.000.000.-

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

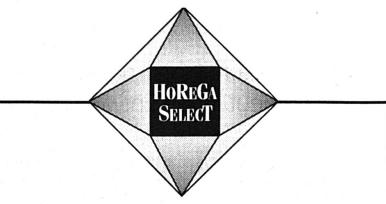
148516/84735

LIEGENSCHAFTEN

NR. 16 / 18. APRIL 2002 htr

HESSErUNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATIONATTRAKTIVE BETRIEBE MIT INTERESSANTEN
UEBERNAHMEKONZEPTEN, z.B. ...HOTEL-RESTAURANT IN KLOSTERS
MIT 60 BETTEN IN MIEZ-KAUF
***RESTAURANT AM STADTRAND 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 MIEZ-KAUF
***... ODER GEBEN SIE UNS IHRE
WÜNSCHE BEKANNTUNSERE HOTLINE (FR. 4.23/MIN.) GIBT IHNEN EINEN
UEBERBLICK ÜBER UNSER ANGEBOT.

TEL. 0900'57'99'91

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TEL. 055/410'15'57 - 079/422'37'24
FAX 055/410'41'06Zu 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 gastfreundlich 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 Betriebsfahrung.

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

148426/208191

BERATUNG SHV

148515/84735

Zu vermieten

**Restaurant Sternen
Oerlikon Zürich****PACHTAUSSCHREIBUNG für das
RESTAURANT SCHÜTZENHAUS**

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

Pachtzeit beginnt am 1. Januar 2003 zur Verpachtung ausgeschrieben

auf den 1. Januar 2003 zur Verpachtung ausgeschrieben

Das neben den Truppenunterkunft und dem kantonalen Zivilschutzzentrum gelegene Schützenhaus umfasst, neben einem unterteilbaren Restaurant mit 100 Plätzen, einem separaten Stübli 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. Aebl, Tel. 079.357 67 44; Pächter R. Haegler, 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 Pachtoffer - bis 2. Mai 2002 an Gemeindepräsident Dr. Hch. Aebl, Gemeindehaus, 8750 Glarus.

Glarus, 18. April 2002

GEMEINDERAT GLARUS

P 148082/416109

148082/416109

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen

Restaurant Stöckli

3772 St. Stephan, Nähe Lenk i/S

- Heimelige Lokalitäten, 100 Sitzplätze
- Attraktive Gartenterrasse, 50 Sitzplätze
- 6 Gästezimmer
- 3-Zimmer-Wirtewohnung
- grosser Parkplatz

Interessenten melden sich bitte unter:
Telefon 033 722 27 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 konkurrenzlosen Konzept und grosser Stammkundschaft.

Inventar ca. Fr. 70.000.-
kann aber auch gemietet werden.Solvente Interessenten
melden sich bei Herrn Cardi,
Gasthof Grizzlybär, 3636 Längenbühl,
Telefon 033 356 26 55.

148974/416380

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, zentrale Lage, 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:**slamm Immobilientreuhand AG**info@immobilientreuhand.ch
Theaterstrasse 7, Postfach 4463
6002 Luzern**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, Weineller, 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

148704/247804

Wallis/Brig

Zu verkaufen

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

P 148459/382708

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.

148433/226793

Zu verkaufen im LOCARNESE renommiertes
Restaurant

- 150 Innen- und Außenplätze

- 25 eigene Parkplätze

- Umsatz 1 Mio. (erhöhrbar)

Nur seriöse Interessenten mit Kapital zur Verfü-
gung, Tel. 0041 91 791 4852, und den Besitzer
verlangen (12.00-14.00 Uhr oder nach 19.00 Uhr)

P 148512/417302

Restaurant/Säli

(75/38 Plätze)

weiterum bekannt, z. Zt. asiatische
Küche, grosse Gartenterrasse und
grosser Parkplatz.Angebote bitte unter Chiffre 148428,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

148428/303844

INTERNET / Funk-LANs in Hotels und Cafés

Kaffee schlürfen und surfen

Auf Flughäfen und Bahnhöfen, in Hotels, Bars und Coffeeshops 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 Kaffeekette 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

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; Verlagsgruppe 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 Verkaufsgepräch. DST

160 Seiten; ISBN 3-87150-786-5; 24 Euro; Verlagsgruppe 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. Heinlein zeigt, wie die eigene Wirkung beeinflusst werden kann. Zuerst gibt die Autorin eine Einführung in Persönlichkeitsebildung. Anschliessend geht sie auf Fragen des Styling und Verhaltens ein. Von der Unterwäsche bis zum Schnurbart und von der Sitzordnung im Taxi bis zum Schenken von Blumen beleuchtet Heinlein alle Aspekte der äusseren Erscheinung und des Verhaltens. DST

192 Seiten; ISBN 3-280-02695-4; 39.80 Franken; Orell Füssli Verlag, Zürich.

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 erklärtermassen 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

Foto: zvg



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 Zeigegerät 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 Präsentationsgeräte 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 Computerbilder und die entsprechende Verkabelung, wenn möglich samt Internetanschluss, zum Muss eines Veranstaltungsräums.

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 Zeigegeräte wählt, sieht sich schnell vom Fortschritt überrollt und sitzt auf altem Eisen.

SO STARK WIE EINE GLÜHBIHRNE

Die Präsentationstechnik hat sich in den letzten Jahren enorm entwickelt. Wo vor kurzem Utgettum 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 Winzlingen 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 Grössenskalen finden sich Projektoren wie der EMP-8100 von Epson. Das Gerät hat eine Leuchtkraft von 3200 ANSI-Lumen.

SO GUT WIE EIN BILDSCHEIN

Ahnlich 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. Spitzmodellle erreichen 1280 x 1024 Bildpunkte (S-XGA). Blosse VGA-Auflösung

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 ZEIGEGERÄT

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 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 BALLENBERG / Von der Kakaobohne zur Tafelfreude Die Schokoladenseite der Schweiz

Im Gasthof Wilerhorn präsentierte 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



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 Kochwettbewerbs. 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 abormaligen 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 Bündne rin als neue Hoteldirektorin gewählt werden 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 Zwangslaub 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 abrunden, dem Verwaltungsrat aber überrissen vorkamen, zumal teilweise Belege fehlten. Bronzini ist seit 1992 Tourismusdirektor von Lugano. Zu den Vorwürfen wollte er keine Stellung beziehen, erklärt 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 Cosentino (Helfer), Teamchef Armin Fuchs (mit Pokal), Valère Braun und Ivo Adam sowie (im Hintergrund) Reinhold Karl, Adrian Bader und Doris Vogeli.

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 der 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 Lions» sind der Lohn des Schweizer Teams für die zahllosen Vorbereitungsstunden.

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

Gemüse und als Dessert Sauerrahm-Bananglace, 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 Münner (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.

IMPRESSUM

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

Gegründet: 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotel-Verein SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung SHV-Medien:
Niklaus Stüber.

Redaktion:

Chiefredaktion: Marietta Dedual (MD).

Stellvertreter: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG),

Brittige Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten:

Ueli Handschuh (UH), Graubünden;

Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert

Püttler (HP), Wien; Michael Putz-Willems (MAP), München; Gerhard Job (GL);

Tessin; Georg Uebauf (GU), Frankfurt;

Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Iris Schobel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung).
Abonnementen: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci.
Stellenanzeige: Andres Jakob, Karin Moser.
Geschäftsanzeigen: Markus Marchel (Verkaufsleitung).
Innenredaktion: Patrick Städler.

Druck:
Fischer AG für Data und Print,

Druckzentrum Bern.

Auflage:
13'000 Ex. WEMF-begläufigt.

22'000 Ex. Verteilerauslage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)

Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

Offizielle Organe:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hotellers- und Restaurantwirte (VDH)
– Hotel Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Society for Business Tourismus (SBT)
– Verband Schweizer Kurhauser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der Firmenhotele (SVF)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs und 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: info@swisshotels.ch
Abonnement:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swisshotels.ch
Sonderhefte:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftsanzeigen:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: anzeige@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

Wein aus der Gletscherhöhle

Zermatt. Im September 2001 hatten die Caves Orsat mehrere Barrique-Fässer Weisswein auf 3800 Meter über Meer in der Matterhorn-Gletscherhöhle, der höchstegelegenen Gletscherhöhle 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

GLOSSE

Echte Eurotiker

HANSPETER GSELL*

Einnern 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 ausführlichen 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 wohlweise zur ständigen oder täglichen Anpassung der Wechselkurse.

Auch Kari 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. Kari Koch ist eben ein echter Eurotiker.

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



MORAT / Dans le district du Lac, le tourisme est géré par deux femmes. Dont Elisabeth Ruegsegger (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.



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 reconnaîsse 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 décrire 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'accord 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'a apportés 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».

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 intéressants».

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-cafés était ainsi chichement compté. «Au-delà de 800 participants, la qualité des contacts risque en effet d'en pâtrir», 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 – Jérémie, par exemple, au lieu de Jérémie Robry 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 Zürich-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 précédé, 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 répondrez-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 Ruegsegger-Cherbet 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 Ruegsegger-Cherbet, et MoratTourisme 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.

TOURISME, ÉCONOMIE ET CULTURE

Crée 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 Chiètres), 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 Ruegsegger, en précisant que le tourisme,

Photo: José Seydoux



MORAT

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

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, Chiètres et le Papilliorama – 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 Ruegsegger.

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 intact». 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 pan-

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 suprégionale dont la clientèle vient essentiellement du nord», reconnaît Elisabeth Ruegsegger. 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. Évidemment, 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. LOT 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, envoi 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 décuplé. 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, camping) 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 Veysennaz au centre de la station

café-restaurant avec salle et terrasse

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

148456/170046

A vendre
Lausanne – Saint François
Très beau

café restaurant
Excellent occupation.
Prix de vente selon rendement:
Fr. 600 000.–
Offres sous chiffre 148454, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.
148454/418256

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

htr

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

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

FRIGONORM
Lausanne: Tél. 021 625 92 50
Bern: Tel. 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

htr

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**



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 Zurbriggen – 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 Châteauvieux, 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 Zurbriggen estime que «l'idéal» serait de compter 25 membres dans notre pays. FG

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 diriger 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 pourrir: «Cela ne nuira en rien à la réputation de l'école. Si elle est avant tout suisse (il salut 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 sauvant les étudiants de l'EHL: il les a rencontrés, 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 dirige). 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.

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 accès 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 rénové 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: HIR



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 Aurélia 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 succès 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. Il 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 intéressera 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 sera peut-être ouvert d'ici la fin de l'année.

Ces deux établissements porteront l'enseigne «Boutique Hôtel». «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

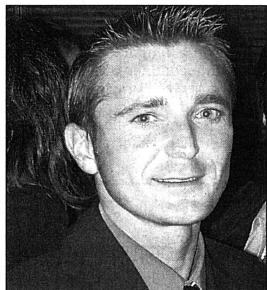
L'hôtel de Berne subira lui aussi des transformations, mais elles seront plus légères: les rénovations, qui débuteront fin octobre, se feront étage par étage, l'établissement ne sera donc pas fermé. L'hôtel de Berne se

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 HÔTELIÈRE REMARQUÉE

Plusieurs hôteliers étaient présents, à commencer par les régionaux de l'étape, Béatrice et Urs Benz, de l'Hôtel Helvetia-Intergolf à Montreux (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.

Annonce

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».

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



www.htr-milestone.ch

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

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

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 communale 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

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.

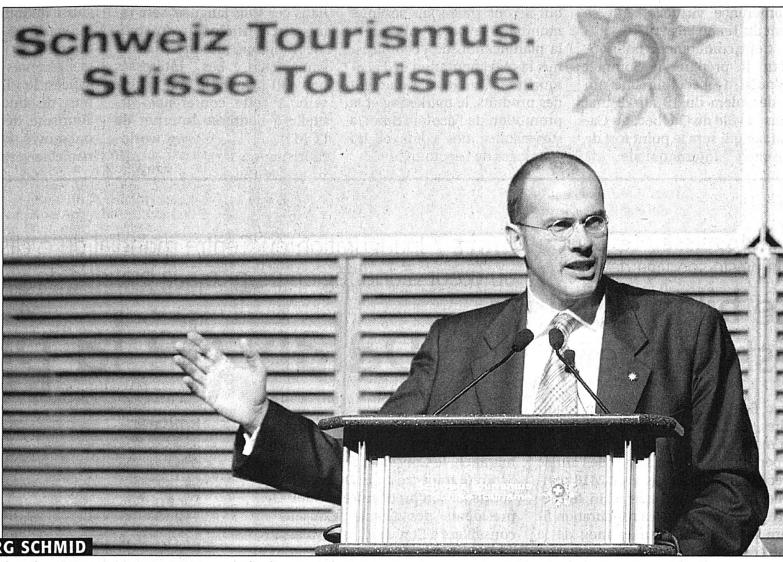
CROISSANCE ATTENDUE POUR 2003

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 Tourism. 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'autome. 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

Photo: Swiss-Image



JÜRG 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'origine

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 Bosschart, 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 Tourism 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 Tourism, 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 Tourism, 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 mauvaise», 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 Tourism.

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 chapitre), 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 RENOUVELÉ À LA COOPÉRATION

La Journée suisse des vacances et l'assemblée générale de Suisse Tourism, qui précédé 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 meilleurs 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 «labelisées» 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 Tourism, 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.

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

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 (PNUE) ont mis sur pied sur Internet une «conférence virtuelle» qui se tiendra 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. MH

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

Le «Tourismus Award» à G. Künzi



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 dévoilé, hier à Zurich, par GastroSuisse.

Globalement, le bilan 2001 est loin d'être rose: «Les 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 réjoui 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.

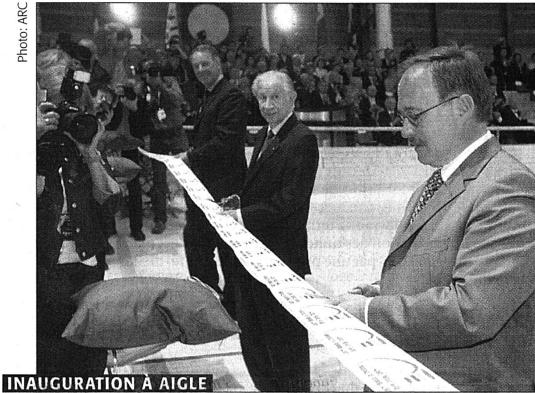
AIGLE / Inauguration du Centre mondial du cyclisme et son vélodrome, au cœur d'une région propice à la pratique de ce sport. JEAN-JACQUES ETHENOZ

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 accueille 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 Gion Hotel School dans le cadre d'un programme sport-étude, les stagiaires n'influenceront guère sur les statistiques des nuitées, les retombées devraient, en revanche, se faire sentir dans la région. Aigle et Monthey ne bénéficiant 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 Souetter, syndic de



INAUGURATION A 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 assurons 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, Château-d'Œx 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.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Patinoire de Loèche: bientôt un centre sportif national? La localité de Loèche-les-Bains aimeraient 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-partenaire 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

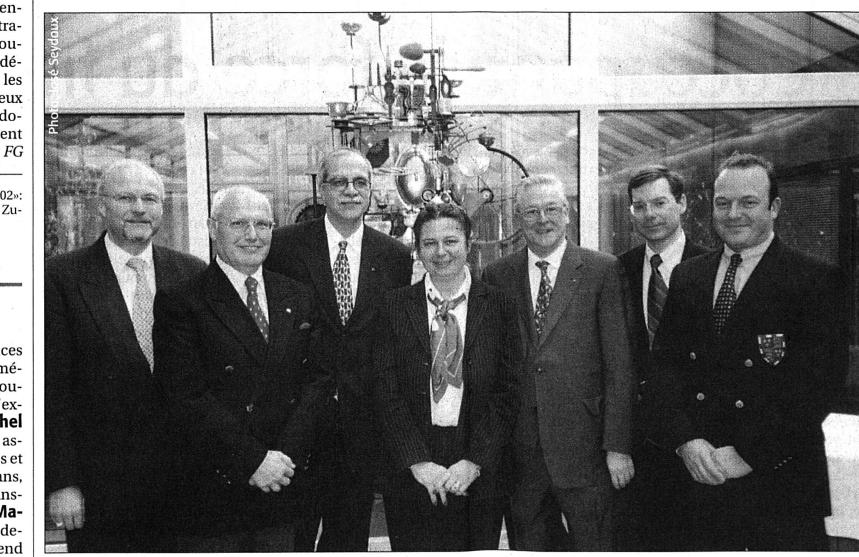
Un congrès international sur l'huile d'olive a eu lieu en Suisse. Les experts sont unanimes: l'huile d'olive extra-vierge est à la fois bonne et saine. Ces deux caractéristiques et son prix relativement élevé font cependant que l'huile d'olive extra-vierge donne lieu à des imitations qui ne sont pas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

Page 14

* «Reflet économique de la branche 2002: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, tél. 01 377 52 25.

LES GENS

La société Charmey Tourism 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. Âgé de 38 ans, titulaire du brevet fédéral de transports par câbles, il succède à **Jean-Marc 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.



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-d'Œbet; 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 Zürich, président de l'AEHL; Douglas Dean, directeur des relations extérieures de l'EHL, et Michel Moine, directeur à KPMG Paris. JS

IMPRESSUM

hot+tourismus revue

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

Éditeur:

Société suisse des hôtels SSH

Montebellostrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias SSH:

Niklaus Stüber

Rédaction:

Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Monique Schmid (MS)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

François Granger (FG), secrétaire de rédaction

Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danièle Emery Mayor (DEM), Vals; Henn Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève

Editor:

Ins Strebel (Chef d'édition), Markus Marchel (Chef de vente)

Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casalini

Publicité: Markus Marchel (Chef de vente)

Administration: Patrick Städler

Impression:

Fischer AG, Data und Print, Druckzentrum Berne.

Tarif: 13001 Ex. commandé HEIM 22 000 Ex. imprimées

Prix de vente: (TVB inclus)

Vente au numéro Fr. 4.50, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Contact:

Adresse: Montebellostrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

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

E-Mail: htr@sshhotels.ch

Abonnements:

Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: marc.marchel@sshhotels.ch

Publicité:

Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: pascal.staedler@sshhotels.ch

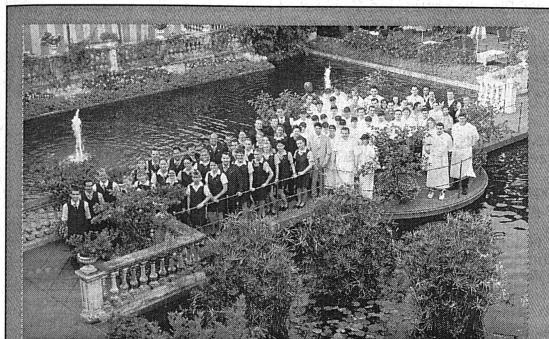
Internet: www.sshhotels.ch

stellen revue

marché de l'emploi

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 SHV/VDH



Albergo Giardino, 6612 Ascona
Tel. +41 91 785 88 88, Fax +41 91 785 88 99
welcome@giardino.ch, www.giardino.ch
148502/193662

WENGEN MÜRREN

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 mitteilen und verfügen über gute Englisch- und Fideliokenntnisse. 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 Schüttler & 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

Bei uns fühlen Sie sich wohl!

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 d'emploi 18

htr

BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für Gastro-nomiebetriebe in der Schweiz.
Für unser exklusives Trendlokal "Treffpunkt" in Herisau mit Restaurant, Uriger Appenzeller Stuben und Piano-Bar suchen wir eine/n

engagierte/n GeschäftsführerIn

mit Abschluss einer Ausbildung in der Gastronomie oder ausreichend 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

Vizedirektorper 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 Fremdwörter; Sie wissen auch wie Sie Ihr Team begeistern und zu Spitzenleistungen ansprechen können.
- Sie sind Gästeeorientiert, 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 - ermöglichen.

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.

Gartenstrasse 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 lebhafte 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

148502/412706

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

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

Adecco**HOTEL & EVENT**

www.adecco.ch

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

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

People make
the difference.



SEILER HOTELS

ZERMATT

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

HOTEL NICOLETTA ****

in langfristigem 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 Direktionsteam
- 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
- Mitarbeiter im Direktionsteam, Übernahme von allgemeinen Aufgaben für die Gesellschaft

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

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Herr Wolfgang Pirkwart, Generaldirektor
3920 Zermatt

146335/25146



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 durchzuführen zu können, brauchen wir nur noch Sie!

Als

**DIREKTIONSSISTENT/
STELLVERTRETUNG DIREKTION**

arbeiten Sie sehr eng mit uns zusammen, vertreten unsere Philosophie gegenüber Gästen und Mitarbeitern und unterstützen uns in allen Belangen fantasievoll und tatkraftig. Sie sind verantwortlich für das gesamte Personalwesen (Einstellen von Mitarbeitern, Administration und Lohnbuchhaltung), den Bankettverkauf, die P&B-Kontrolle sowie einen Teil des Einkaufs.

Sie sind begeisterungsfähig und dynamisch, bereit, sich voll zu engagieren und am Erfolg unseres Unternehmens mitzuverantworten. 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

148429/40195

[www.gastrosuisse-
jobservice.ch](http://www.gastrosuisse-jobservice.ch)

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

Gastrosuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8006 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

**Über Internet
und nette Gäste.**

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



Für den Wiederausbau 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, Geschäftleute, 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. Es 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 erarbeitet 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
Seeblückstrasse
7050 Arosa

Tel. 081 / 378 84 01

148596/173401

AROSA BERGBAHNEN

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 Parsenngebiets - an Toplage. Kreativität, Dienstleistung und Mitarbeitermotivation gehören für Sie zur Selbstverständlichkeit. Sie sind ein Profi in Sachen Food und Beverage, erkennen die Wünsche unserer Kundenschaft 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 neuzeitliche 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.staehl@heineken.com

148536/416944

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

Pächter/in

Dieses Geschäft bietet mit seinen gelegenen 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 review, Postfach, 3001 Bern.

148597/415933

**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 Näpflin-Stutz mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

... mit abgeschlossener Hotelfachschule, Führungs- erfahrung im Hotel und Freude an der Innerschweiz.
... der Gäste begeistert und Mitarbeiter motiviert, sich aber vor allem hinter der Kulisse wohl fühlt.
... die 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

Im Schönbühlquartier 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
- Durchsetzungsfähigkeit, Dynamik und Belastbarkeit
- Liebe zur Gastfreundschaft, zu gutem Essen und Trinken

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbung.

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

htr

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

K a d e r & K a r r i e r e



**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 Receptionskenntnisse und Ihrer Erfahrung im Speiseservice (eventuell Hotelkaufrau/mann oder Hotelfachschule) ist die persönliche Gästebetreuung Ihre grosse Stärke. Sie schätzen eine vielseitige, verantwortungsvolle und längerfristige Anstellung in einem familial geprägten Betrieb 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 frontbegeisterter Gastgeber der junge, familienfreundliche Gäste mit offenen Armen begrüßt. Sie sind aber auch der geborene Coach, der das multinationale Mitarbeiterteam motiviert und unregelmäßige Arbeitszeiten schätzt. Dass Sie kommunikativ und verhandlungskräfte sind und sich administrativ auskennen versteht sich für einen jungen Restaurationsfachmann mit Weiterbildung von selbst. Der Einsatz in Fribourg und Biel (Expo.02) setzt Französisch- und Deutschkenntnisse voraus.

Vorteil Eine Topstelle mit Karrieremöglichkeiten. Sie werden in einer der vier «Unités» dieser internationalen Restaurantskette als Shiftleader eingesetzt und bis hin zum Supervisor für alle Betriebe gecoacht – «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
70%**

Profil Für ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie in Basel suchen wir eine junge Persönlichkeit mit Durchsetzungswillen, 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 Hygienelehr zu erwerben.

Vorteil Sie überwachen den Lebensmittelzustand 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 (Prototyp/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-Seminarmotel mit Gourmetrestaurant, Kongressabteilung und lebhafter Trendbar bietet Ihnen ein Hintergrund auf die Expo.02 anspruchsvolle und abwechslungsreiche Herausforderung mit Verantwortung. Dies gilt dotierte Stelle ist per Mai 2002 frei. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bern, Alex Trinkler 031 310 10 10

Einloggen!
7476 offene Stellen,
3108 tolle Kandidaten
per Mausklick.
www.adecco.ch

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-Anwendkenntnisse.

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 Faljatas, Spaghetti perfekt al dente oder ein saftiges Strausselfest – für ein In-Lokal mit internationaler Küche in Luzern suchen wir eine Vertretung für das langjährige, gut eingespielte Küchenteam. Haben 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

Servicemitarbeiter/Köche

Expo.02 (Mal-Oktober)

Profil Für ein spezielles Projekt im Zusammenhang mit der Expo.02 an den Gestaden von Biel suchen wir flexible, versierte und motivierte Service- Mitarbeiter 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. Wohmöglichkeiten 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 gepflegten 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 und vertreten die Geschäftsführung.

Vorteil Hier können Sie die gehobene Gastronomie zelebrieren, dekanterieren 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 Hauswirtschaftsraferin 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 Schwerbehinderten, namentlich Tetraplegikern, darunter auch Dauerbeatmeten, eine angepasste Wohnmöglichkeit mit Therapie und Beschäftigungsmöglichkeiten.

Auf den 01. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

LeiterIn für die Hauswirtschaft 50% (FA)
(Mitglied im Leitungsteam)

Sie sind verantwortlich für:

- 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 Betriebsalltag auseinander zu setzen
- kreativ und flexibel denken und handeln
- offen sind für interdisziplinäre Zusammenarbeit
- selbstständig arbeiten können
- PC-Kenntnisse haben

Konnten wir Sie neugierig machen?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Frau Annemarie Bättig-Leuenberger
Leiterin Wohngemeinschaft Fluematt
Postfach 104, 6252 Dagmersellen
Tel.: 062 748 77 00 / E-Mail: info@wgfluematt.ch
Fax: 062 748 77 01

148552/418291

Die ZVF-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 uns

Restaurant Troika

Werdmühleplatz 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 Qualitätsbewusstein 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 Anstellungsbedingungen, 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.



ZVF-Unternehmungen

Die Zürcher Gastronomiegruppe

Mühlebachstrasse 86 · Postfach - 8032 Zürich

148557/410408

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/ evtl. I)
- Wir bieten Ihnen:**
- grosses Mass an Selbständigkeit
 - Möglichkeit zur verwirklichung eigener Ideen
 - locker-lässige Arbeitsatmosphäre

Sind Sie an dieser reizvollen Stelle interessiert?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!



Best Western Hotel Flora Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern
flora@flora-hotel.ch
041/227 66 36 Fax 041/227 66 77 www.flora-hotel.ch



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 Finanzierfahrung, 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 Teil unserer interessanten Anstellungsbedingungen.

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

148550/412129



Das Haus mit den schönsten Stuben der Stadt St. Gallen sucht ab 5. August 2002 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Ist Organisator einer Ihrer Stärken und Motivieren Ihr Motto? Sind Sie voller neuer und vielleicht auch verrückter Ideen? Dann nehmen Sie diese Gelegenheit beim "Schopf" 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.diegastro.ch

148505/142190



HOTEL RESTAURANT

Wir suchen nach Übereinkunft einen dynamischen und bestqualifizierten

F&B-Manager (m)

Unser Betrieb umfasst 130 Betten, 2 Restaurants, Bar, Bankett-, Kongress- und Seminarräumen.

- Sie sind Vollblut- "Frontmann"
- qualitäts- 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 honoriert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Postillon
Herrn V. Tsakmaklis, Del. V.R.
6374 Buochs
Tel 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch / info@postillon.ch

148555/138240

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 Congresstechnik, Webdesign, eLearning-Tools etc. Im Markt (deutschsprachiges 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 Ausküsse steht Ihnen Urs Gossweiler unter Telefon 033 952 13 60 oder per E-Mail (urs@mountain.ch) gerne zur Verfügung (Diskretion zugesichert). Weitere Infos unter: www.mountain-multi-media.ch



Mountain Multi Media
Ein Unternehmen der Gossweiler Media AG

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

148575/385380

hotel job

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 (Reservierungen, 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 Receptionsbereich. 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 Gastronomie, Hotelfachschulabschluss und EDV-Kenntnissen:

Gästebetreuung, Service-/Bankettorganisation, etwas Administrationstätigkeit, Mitarbeiterführung und Stellvertretung des Besitzers.

Kanton Fribourg

Für ein bekanntes Stadtrecht 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 UNTERSTEHENDE ADRESSE, z.Hd. Frau Irene Porta.

148503/94475

Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
<http://www.hoteljob.ch>, E-Mail: hoteljob.be@swisshotels.ch

Betriebsleiterin/Betriebsleiter 100 %

mit Kochfunktion (50-60%)

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtswisschland 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für die Propstei Wislikofen, das Bildungszentrum der Römisch-katholischen Landeskirche im Kanton Aargau, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte Betriebsleitung.

Als geborene Gastgeberin oder als geborener Gastgeber sind Sie um das Wohl einer anspruchsvollen Kundenschaft während des ganzen Jahres besorgt. Sie verwöhnen unsere 40 bis 45 Gäste mit einer abwechslungsreichen und kreativen Küche vom Morgen- bis zum Abendessen.

Wir wenden uns an eine innovative und sehr kommunikative Führungspersönlichkeit mit einer fundierten Ausbildung im Gastrobereich und einigen Jahren Kocherfahrung sowie guten Kenntnissen in der Haushwirtschaft. Sie stellen die Vertretung des Küchenchefs sicher, sind flexibel, verantwortungsbewusst und ein Organisationstalent mit Flair für administrative Aufgaben. Ihr Wunsch, mit dem Bildungshaus-Sekretariat eine gute und enge Zusammenarbeit anzustreben und den Betrieb nach wirtschaftlichen Grundsätzen zu führen, runden Ihr Profil ab. Bei dieser nicht alltäglichen Arbeit können Sie auf die Unterstützung eines 20-köpfigen Teams, davon 16 Teilzeitangestellte, zählen.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service AG, Anke Bauer, Personal Segment School, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich.

Weitere Stellen unter
www.sv-group.com



148561/178098

Über den Rösti graben und Wiener schnitzel.

htr

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

Candrian Catering AG

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich, Tel. 01 / 217 15 37
www.bahnhofbuffet.ch, e-mail: ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch



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
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), Reservation, Korrespondenz, Zimmererteilung, Gästebuchhaltung, Schulung und Einführung des Protel Front Office Systems.

Sie verfügen über:

Fundierte Ausbildung im Frontbereich, Protel oder Fidelio Praxis, Sprachkenntnisse D/E/F oder I. Sie haben Freude am Gätekontakt, 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:

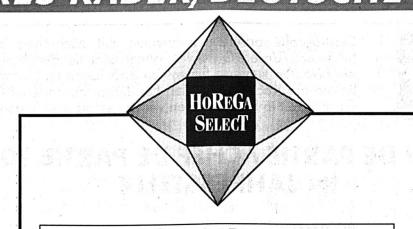
Jean-Jacques Baur, Vizedirektor
KULM HOTEL, 7500 St. Moritz

147043/33812



KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz

Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01



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 italienischen Speiseangebot. **Gastgeber/in**, welche/sich energiegeladen um das leibliche Wohl der Gäste kümmert und durch seinen erfolgreichen Leistungsausweis sowie die guten Sprachkenntnisse (D/I/E) besticht. Initiativer **Küchenchef** mit Erfahrung in der gehobenen italienischen und mediterranen Küche (Gault & Milau-Niveau), welcher es 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 Raum 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 Raum 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/Gästegeber, wir erwarten jedoch in den Bereichen Organisation/Controlling und Administration einen «Mitunternehmer», gepaart mit einer motivierenden Persalführung.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

HoReGa Select AG Kaderberatung

Ständergasse 7 4051 Basel

Tel. 061 281 95 91 / 281 95 75

E-Mail: info@horega.ch / 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 Mitarbeiter 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 welloffen 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

More Jobs online: www.moevenpick-hotels.com



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital 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 Akutspital mit den Dienstleistungen der Erstklass-Hotellerie suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Arbeitspensum 100 %

Funktionsbeschreibung

Das Aufgabengebiet besteht aus sehr selbständiger Personalsarbeit, Lohn- und Versicherungswesen, der Mithilfe und Koordination in den Bereichen Personalbeschaffung, Weiterbildung, Einstellung und Attraktionsprozessen 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 Zahlschliff 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 bitten 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
E-Mail: fvs@klinik-schloss-mammern.ch
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



In unserer ***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

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

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. Offeren erbiten wir mit Unterlagen unter Chiffre 148590 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern 148590/39209



Gastprofis 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 speditiv, 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 gluschtigen 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, Geschäftsführung, Frau Christine Steiger, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten. Auskunft gibt Ihnen gerne Herr Martin Gütler, Küchenchef, auf der Nummer 01 800 15 15.

Ein Betrieb von Pigna Bülach/Kloten

148551/412129

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 Unterkunftsliste und betreuen andere Aufgaben im Betrieb.

Wir halten Ausschau nach einer verantwortungsvollen und teamorientierten Person mit kaufmännischer Ausbildung, guter 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 täglich 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 Auskünfte über Telefon 081 837 33 19 oder E-Mail: tkirchhofer@stmoritz.ch



TOP OF THE WORLD

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz, Personalbüro:
Via Maistra 12, CH-7500, St. Moritz
www.stmoritz.ch

148565/99422

CHEFIN DE PARTIE / CHEF DE PARTIE 100% IN JAHRESSTELLE**«mitarbeiten – mitgestalten»**

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 Gästekubikum.

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.



148295/27550

Spezialitäten-Restaurant *Carl Riedmayr*-STUBE
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Telefon 027 957 21 75 / Fax 027 957 30 00
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@recnline.ch

Stockhorn-Augen...

Wir suchen

Köchin/Koch

für die Sommersaison 2002
(evtl. Jahresanstellung)

für das Restaurant Chrindi-Mittelstation und das Panoramarestaurant Stockhorn

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre, evtl. Anlehre
- selbständiges Arbeiten
- flexibler Arbeitseinsatz (Wochenenden)
- Freude am Kontakt mit Gästen
- Stellenantritt Mai oder Juni 2002

Wir bieten:

- Vollzeit-Saisonstelle Mai/Juni bis Oktober
- zeitgemäss Entlohnung

Ebenfalls gesucht:
Aushilfen für die Restaurants Chrindi 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
148497/27858

**WIENERCAFE RESTAURANT**

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-Stern-Grand-Hotel mit 78 Hotelzimmern und -suites sowie der Residenz mit Luxusappartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar 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 mitzuhelpen, 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

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>

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-MitarbeiterIn**Bar-MitarbeiterIn**

(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 den 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 Snaché 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

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
Berufsschluss

Ohne Panik vor
einer der schönsten
Seeterrassen
am Untersee



Jahres- und/oder
Saisonstelle

Teilzeit /Aushilfen

ab sofort
oder
nach Vereinbarung

Dani Füglster
freut sich auf
Ihre Unterlagen

Wir geben Ihnen 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 gold 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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
5169 Koch	48 DE A sofort D/E/F Deutsch-CH	5193 Service/w	28 DE A n. Ver.	D	Zentral-CH/Seeregion	5181 dipl.-Masseur	
5173 Chef pâtissier	23 FR A Juni F 4*-5* Hotel/West-CH	5194 Kellner	33 IT A sofort	D/E/F/I	LU/ZH/GE/CR	5188 Hofa/Anf.-Gouvernante	47 CH sofort D/F
5180 Commis pâtissier	24 CH sofort D/F 50%	5203 Service/Zimmerfrau	18 IT A Juni	D/I	Anstellung für 3 Monate	5191 Höfa	18 CH Aug. D/F/A
5182 Küch'chef/Alleinkoch	46 AT A sofort D/E/F Zentral-/West-CH	5204 Service/Zimmerfrau	18 IT A Juni	D/I	Anstellung für 3 Monate	5196 Gouvernante	20 CH Mai D/E/F
5183 Küch'chef/Chef de partie	59 CH sofort D/F BE	5205 Chef de rang/w	36 PT B Mai	D/F/I	zus. mit 5206	5207 Küchenhilfe	54 ZH sofort D/E/F
5184 Küch'chef/Sous-chef	33 CH Juni D/E Tagesheim/Ost-CH/ZH	5216 Chef de service	60 CH n. Ver.	D/E/F/I	BE/FR/NE/VD		41 PT A sofort D/E/F
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 Kleinbett-/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 Küch'chef/Sous-chef	42 CH sofort D/E/I 3*-4* Hotel/ZH+Umgeb.						
5211 Gardemanger	24 CH Juni D Zürich						

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
5174 Barman/Kellner	50 PT A sofort D/E/F/I	5171 Direktionsassistent	39 DE B n. Ver.	D/E/F/I		1	
5175 Barman	44 MY B Mai D/E ZG/LU/ZH/SZ	5172 Anfangsrecept./w	26 CH sofort	D/E	AG/ZH	2	
5176 Sefä	23 CH sofort D/E/F ZH/IT/bis Mai	5173 F&B-Prakt./w	22 BE B Juni	D/E/F	Zürich	3	
5186 Chef de service	64 NL C n. Ver. D/E/F BE-Oberl./GR	5197 Recepitonistin	33 DE A Mai	D/E/F/I	3*-4* Hotel/TI/GR/SG	4	
5187 Bardame	37 CH Juni D/E Solothurn+Umgeb.	5201 Recepitonistin	29 CH Mai	D/E/F	Gefersegebiert	5	
5188 Kellner	21 CH C sofort D/E Zürich	5209 Betriebsassistent	27 CH Mai	D/E/F	Bar/Rest./ZH	6	
5192 Chef de bar	41 IT A sofort D/E/F/I	5212 Recepitonistin	28 PE B sofort	E/I	AG/ZG/LU	7	
		5213 Recepotionsprakt./w	20 CH August	D/E/F	3*-4* Hotel/TG/SZ/ZH	8	
		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		

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				
5173 F&B-Prakt./w	22 BE B Juni	D/E/F	Zürich				
5197 Recepitonistin	33 DE A Mai	D/E/F/I	3*-4* Hotel/TI/GR/SG				
5201 Recepitonistin	29 CH Mai	D/E/F	Gefersegebiert				
5209 Betriebsassistent	27 CH Mai	D/E/F	Bar/Rest./ZH				
5212 Recepitonistin	28 PE B sofort	E/I	AG/ZG/LU				
5213 Recepotionsprakt./w	20 CH August	D/E/F	3*-4* Hotel/TG/SZ/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				

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:

Bevorzogene 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 / Italian: 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:

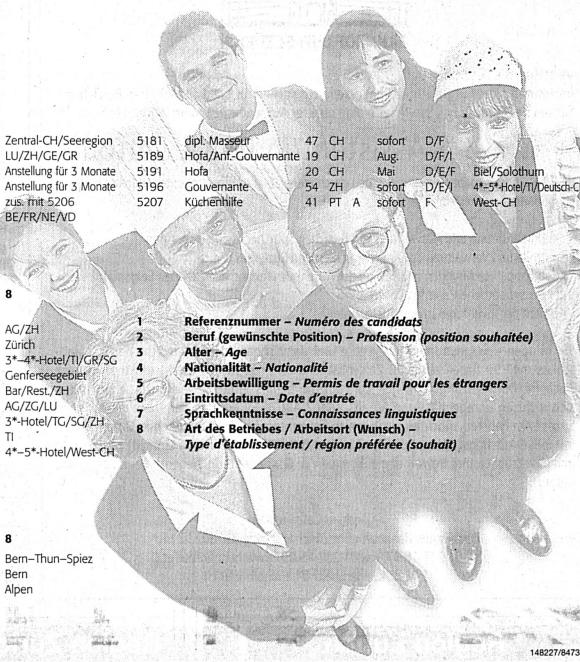
Unterschrift / Signature:

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 pourrons pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veillez 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



14827/84735

DOMUS

Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
Tel. 041 711 61 61 www.unidomus.ch

sucht
Sous-chef
kreativ
leidenschaftlicher Koch
ehregeizig



Senden Sie mir Ihre Unterlagen oder rufen Sie an.
Anita Zbinden, Personalchefin, Remmag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
Tel. 041 289 02 11 anita.zbinden@remmag.ch www.remmag.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

Assistant/in F&B Controller

Das vielfältige Aufgabengebiet dieser neu geschaffenen Stelle beinhaltet unter anderem folgende spannende 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 Außenbetrieben

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 Durchsetzungsvorbeherrn könnten 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 Aufstiegsschancen 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

Region Zürich**Mitdenken – 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 Geschäftsführung 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 Bänkträumen im Raum Zürich suchen wir für Temporär- und Festivalsätze 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 Menüs, Getränkeservice 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, Hofs- 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 Speiseservice. 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! Unterkunfts-möglichkeiten sind vorhanden.

Verlangen Sie bei Judith.Steffen@kellyservices.ch mehr Informationen 031 313 26 26

8

NR. 16/18. APRIL 2002

htr

DEUTSCHE SCHWEIZ

NR. 16/18. APRIL 2002

htr

Die ZVF-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 umgebauten

Mensa Uni Zentrum

Käntlergasse 10 - 8001 Zürich

suchen wir zur verstärkung unseres Teams **pér 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 (Winword/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!

**ZVF-Unternehmungen**

Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich

148558/41408

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

htr

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

The Leading
Hotels
of the
World



Swiss Deluxe Hotels

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Loge:

**Concierge-Tourant
Nachtpoter**

Küche:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Restaurant:

**Personalkoch
(in Jahresstelle)**

Fitness/Beauty:

**Chef de rang
Demi-chef de rang**

Diverse:

**Fitnesstrainerin
Kosmetikerin
(sprachkundig)**

Chesa al Parc:

Jungfloristin

gemütliches Restaurant

mit 80 Sitzplätzen
und grosser Sonnenterrasse
am Tennisplatz/Golfplatz:

**Servicefachangestellte
(sprachkundig)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz

14704/33812



KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

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

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. Arbeitsbereitwillung 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-Gouvernant

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

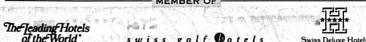
- Bademeister m/w
(Mitte Juni bis Ende August)

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 Stupen oder Frau Gärtnar gerne unter der Telefonnummer 041-612 99 10 zur Verfügung. E-Mail: hr@bürgenstock-hotels.ch. Besuchen Sie unsere Homepage! <http://www.bürgenstock-hotels.ch>

E-Mail: hr@bürgenstock-hotels.ch.
Besuchen Sie die Jobbörse auf unserer homepage!
<http://www.bürgenstock-hotels.ch>

MEMBER OF



★★ HOTEL
ALBULA & JULIER
Familie Schneller
CH-7370 HERDCASTEL
Telefon 081 659 04 00
Telefax 081 659 04 01
Internet <http://albula-herdcastel.com>



ein lebhafter Betrieb auf dem Lande sucht

KOCH und KELLNERIN

für die Sommersaison.
Appartement vorhanden, 5-Tage-Woche
Schriftliche Bewerbung mit Referenzen & Photo erwünscht.
148535/3479



Zermatt - einer der bekanntesten Winter- und Sommersportorte der Alpen mit sehr viel internationalem Flair, bietet für Berg- und Schneeebegeisterete mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Saison- oder Jahreszeit.

Unser traditionelles ****-Romantik-Hotel Julien wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungewöhnliches Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche

Chef de partie
Eintritt 1. Jun 2002

Service

Servicefachangestellte
Eintritt 1. Jun 2002

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julian
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00, Telefax +41-27-966 76 76
Internet: www.zermatt.ch/julen
E-Mail: hotel.julen@zermatt.ch

148577/39110

148500/659

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 Mitarbeitern und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

CHEF SELFSERVICE

CHEF DE PARTIE

JUNGKUCH

SERVICEAUSHILFEN

für unser LAKE SIDE CASINO ZÜRICHORN
mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage,
direkter Seeanstoss, moderne 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-Alschwil
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 SKERE
direkt am Bellevue, Cocktailbar aus crazy zusammengestellten Fancydrinks,
mediterrane Küche mit einem Touch an asiatischen Einklangen

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

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

CASINO ZÜRICHORN
Lake Side
Restaurant | Baskette | Café | Bar

QUAGLINO'S

BLUE MONKEY COCOSTIN

Khan's
the Indian cuisine

HOTEL E EUROPE

GASTRONOMIE
ZURICHSEESCHIFFAHRT

Zunfthaus
Zimmerleuten

SKERE
café bar restaurant
S
I
M
B
E



ALBISRIEDERHAUS
KONGRESSZENTRUM RESTAURANT

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 Erstklassshotel?

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
www.schweizerhof-flims.ch

FLIMS LAAX FÄLLERA
DIE ALPENRENA
148577/11380

HOTEL
BELLEVUE
WENGEN SWITZERLAND

In Wengen an schönster Aussichtslage im Berner Oberland, 3* Hotel mit 33 Zimmern, 63 Betten und 7-14 Mitarbeiter/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 Fahrweisewissen.
Arbeitsbereich: Gästeempfang, Gäste- und Warentransport, Mithilfe in Küche, Office und Reinigungsarbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Hotel Bellevue-Wengen
Judith & Andrea Engi, 3823 Wengen
Tel 033 856 66 55, Fax 033 856 66 44
info@bellevue-wengen.ch

148552/37621



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 Eggimann, um weitere umfangreiche Details zu erfahren.

Hotel Restaurant Waldheim, 6343 Risch
Telefon 041 799 70 70

Heute schon gesucht? www.waldheim.ch - es lohnt sich.
E-mail: personalchef@waldheim.ch

148490/28932

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, fähige 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 Spielertätigkeiten individuell bis zum erreichbaren Maximum eines Profis zu trainieren. Die Palette der unterrichteten Spiele umfasst American Roulette, Black Jack und Poker.

Ausbildung zum

CRUPIER (M/W)

Wir bieten:
- Fundierte Berufsausbildung mit der Möglichkeit des Abschlusses zum Eidg. anerkannten Croupier

- Interessantes Traineegehalt
- Gute Karrieremöglichkeiten
- Angenehmes Ambiente als Arbeitsumfeld
- Viel Tagesfreiheit

Sie benötigen:
- Abschlussreife 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
- Begeisterung für die Gastgeberrolle
- Einwandfreies Leumund (Strafregerichtsauszug und Betriebsauskunft)
- Ausserste Diskretion
- Bereitschaft für Schichtbetrieb und Nachteinsätze
- Alter: 20 bis 28 Jahre, Mindestgrösse 165 cm

Faites vos jeux! Frau Patrizia Bolz 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

Lindner Grand Hotel BEAUVIRAGE

Interlaken

Grande Dame – zwischen Bergwelt und Tradition.

Unser *****-Hotel mit 101 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bänkett- und Konferenzräumen gehört zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente. Schön wär's... wenn SIE in dieser Sommersaison (ab Mai/Juni) mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen:

Zimmerdame &

Portier

(Ehe-)Paar mit Etagen-Erfahrung und Deutschkenntnissen

Officemitarbeiter

zum Geschirr/Pfannen abwaschen sowie allgemeine Reinigungsarbeiten mit Deutschkenntnissen oder It., Sp., Port.

Gespansst erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Lindner Grand Hotel Beau Rivage
Susanne Löttscher
3800 Interlaken
Telefon 033 826 70 07
Fax 033 826 70 08
beaurivage@email.ch
www.beaurivage-interlaken.ch

SUMMIT
HOTELS & RESORTS



el paradiso
Küchenchef/Chefin
Koch Tournant
Chef/Chefin der "hütte"
Serviceengel oder Bengel

Tizi Mellou
Sushikoch / Köchin
Tom Cruise & Coyote Ugly for the BAR
Plattenleger (DJ)

Cascade

Küchenchef m/w
Chef de partie
Chef pasta
Chef de Service m/w (d/l/e)
Chef de rang m/w (d/l)
American Bartender m/w

Primula

freundlicher Servicegeist
welcher unsere Einheimischen Gäste
verwöhnt.

....und sonst

F&B Profi für alle Betriebe
Hausmeister -
Handwerklicher Allrounder

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
Restaurant & BAR

Cascade
italienisch - mediterran
der Klassiker in St.Moritz

Primula
bar hotel

Hotel Primula
the guest & staff-lodge
downtown champion-city
featuring ThaiMalinò

el paradiso ag • piazza da scoula 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 Brienzersee

Tel. 079 353 30 21

14829216799



Gesucht per sofort oder
nach Uebereinkunft in

die EXPO Stadt Biel

kreativen, selbständigen und
innovativen
Koch
und / oder
Jungkoch (w/m)

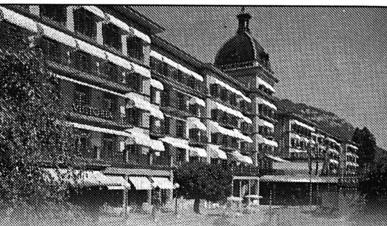
in einer kleinen Brigade

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. Wyttensbachstrasse 2 - 2502 Biel
Telefon 032 323 66 33

**Willkommen**

Herzlich willkommen als

**ROOMS DIVISION
MANAGER**

Dame oder Herr
Eintritt nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben

Sie sind eine motivierte, offene und gewinnende Persönlichkeit. Innerhalb eines jungen, motivierten Teams sind Sie verantwortlich für folgende Schwerpunkte:

- Führen der Departments Réception und Loge
- Ansprechpartner und Vertretung der Direktion für
unsere internationales Gäste

Wir erwarten

- ausgewiesene Réceptionserfahrung
- Fidelikenntnisse
- 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 Salärsystem
- 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
one of
The Leading Hotels
of the World

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • Tel. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch

ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

CLARIDGE TIEFENAU ZÜRICH

EPULUM
FOOD & EVENT MANAGEMENT

Gesucht wird in der Region Zürich ein
Koch

der Lust und Freude hat, in den Monaten 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

148501/69699

KRONE
WINTERTHUR

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel
mittnen 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
Vereinbarung suchen wir
eine/n jüngere/n

Servicefachangestellte/n
mit abgeschlossener Berufsschule,
CH oder mit Bew.

Sonntag geschlossen.
80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
L. und E. Grimmelikhuijen-Haller

Hotel u. Restaurant
Marktgasse 49, Postfach,
8401 Winterthur
Telefon 052 208 18 18
Telefax 052 208 18 20
www.kronewinterthur.ch
info@kronewinterthur.ch

148124/38342

Willkommen im Team!

Per sofort oder nach Übereinkunft wird in unserem Haus
ersten Ranges eine Stelle frei als

**RECEPTIONIST / IN (mit Erfahrung)
und Receptions-Praktikant/in**

Wir sind ein lebhafter, traditionsreicher Individual-Business-Hotel- und Restaurationsbetrieb, der soeben umgebaut 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 europäische Küche mit ihren Überraschungen für Auge und Gaumen lieben.

Gästeorientierte Teamarbeit und Sprachkenntnisse (D/E/F, und möglichst I oder Sp) werden bei uns grossgeschrieben.

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 neben reinen Receptions- und Reservationsarbeiten auch administrative Arbeiten erledigen. Sie lieben die Abwechslung und ein junges, lebendiges 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
www.claridge.ch

148564/41262

klinik SELHOFEN

Drogenentzugs- und
Übergangstation

Die Klinik Selhofen bietet suchtmittelabhängigen Frauen
und Männern ein stationäres, abstinentorientiertes
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 eingeteilten Klien-
tinnen und Klienten suchen wir per sofort oder nach Ver-
einbarung eine/n

Koch (m/w) 100%

Es erwarten Sie:

- breites Aufgabenspektrum im Rahmen einer weitge-
hend eigenständigen, verantwortungsvollen Tätigkeit
- gerechte Arbeitszeit (Montag-Freitag)
- interdisziplinäres Arbeiten in aufgestelltem, innovativem Team
- Fach- und suchtpezifische Fortbildung
- interessante Anstellungsbedingungen, weitgehend
nach den Richtlinien des Kantons Bern

Sie bringen mit:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch
- einige Jahre Berufs-, evtl. Führungserfahrung
- Bereitschaft, mit suchtmittelabhängigen Menschen
zusammenzuarbeiten
- gründliche, zuverlässige und selbständige Arbeitsweise
- flexible und belastbare Persönlichkeit
- Führerschein für PW

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte mit den
üblichen Unterlagen an die Klinik Selhofen, Postfach 79,
3122 Kehrsatz. Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr
H. Rolli, Betriebsleiter, Telefon 031 963 64 84, e-mail:
info@klinikselhofen.ch

Die Klinik Selhofen ist eine Einrichtung des Vereins Domino, Bern

148319/418199

**HOTEL
MONTE ROSA**

ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergt, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemäße Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Réceptionist/In m/w
D/F/E mindestens schriftlich - mit Réceptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen (wenn möglich Hogatec-Kenntnisse)

Nachportier 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
E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch



WANTED!!!

Wir, ein junges & aufgestelltes Team brauchen Deine Unterstützung!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen Jungkoch und eine Hotelfachassistentin



Wir bieten Dir die üblichen Sozialleistungen und noch ein bisschen mehr. Zimmer im Hause möglich.

Willst Du Dich voll entfalten können und in einem kleinen & motivierten Team Deine Stärken und Eigeninitiative mit einbringen, dann melde Dich bitte bei mir.

Hotel Restaurant Krone, 8707 Uetikon am See
Unter Tel. 043 843 30 60

Frage nach Daniela Bopp oder Sacha Campigotto



Christiana  in Zermatt

Für unser ****-Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad (25 m) sowie Tennisplatz suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in (D, E, F) Sous chef Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

CHRISTIANIA HOTELS
Fam. Peter Franzén, CH-3920 Zermatt
Tel.: +41 27 966 80 00
www.reconline.ch/christiania
christiania.zermatt@reconline.ch

147670/38946



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:

Etagen:

Zimmermädchen Etagenportier

Chef de rang (w) (16 Gault-Millau-Punkte Restaurant)

Demi-chef de rang Commis de bar

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 Mr. Peter Molnar, Personalleiter, gerne zur Verfügung - Tel. 041 399 60 60



PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



148604/38820



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 Verkaufsführerin 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 Parkhotel Zug
bar restaurant à point CH-6304 Zug
Tel. +41 (0)41 727 48 48
Fax +41 (0)41 727 48 48
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch



Nach erfolgreichem Um- & Ausbau dieser stilvollen alten Mühle in einen erstklassigen Restaurationsbetrieb mit hohem Niveau in allen Bereichen, direkt an der Reuss gelegen, braucht unser Küchenorchester Verstärkung!

- Wir sind:
- Young and wild
- anders als die andern
- hoch motiviert, nur das Beste zu geben
- innovativ
- Perfektionisten und
- dem Kochen aus Leidenschaft verfallen!

Darum suchen wir per sofort oder auf den 15. Mai 02 oder 01. Juni 02 einen

jungen Chef de partie

Was bieten wir Ihnen?

- Verwirklichung der Ideen in einer brandneuen Küche
- Geregelte Arbeitszeiten
- Mo/Di Ruhetage
- Besten Verdienst
- Wohnung vorhanden
- Kreativität der etwas anderen Art... und vieles mehr!

- Sie bringen mit:
- Teamfähigkeit
- Fundiertes Basiswissen
- Offenheit für neue Ideen

Gleichzeitig benötigen wir auch eine versierte und gepflegte Erscheinung für unseren erstklassigen Servicebereich

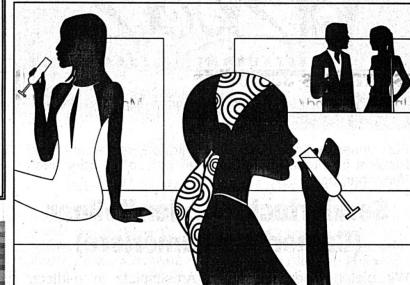
Servicefachfrau oder jungen Rest.-Kellner

mit entsprechender Ausbildung!!!

Zögern Sie nicht, sofort mit uns Kontakt aufzunehmen:

T 056 225 11 54
F 056 225 20 58
info@mueli-muelligen.ch
www.mueli-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 feiern wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unser mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant LATINO. Übrigens - zuerst trifft man sich an unserer Latino-Weinbar mit über 180 verschiedenen Weinsorten aus aller Welt. Hausegemachte 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:

Hotel	Stv. Saalchefin Nachtporier Produktionskoch Hilfskoch HOFA-Lehrtochter
Latino	Portier ServicemitarbeiterIn Chef Gardemanger
Latino Bar	BarmitarbeiterIn
Pravda/Penthouse	Chef de bar Stv. Chef de bar Chef de bar BarmitarbeiterIn
La Cucina	Cameriere Cuoco Pizzaiolo

Interessiert? Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre kurze Bewerbung mit Foto (tstaub@astoria-luzern.ch)

Hotel Astoria, Platuzstrasse 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» seine Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

Für die Sommersaison 2002 mit Eintritt Mitte Juni suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Chef de partie
Commis de cuisine

Chef / Demi-chef de rang m/w
D/F/E

Für unser à la Carte Restaurant
"Le Cervin"

Restaurationskellner/in
D/F/E und Erfahrung
im Service à la Carte

Wir freuen uns
auf Ihre vollständigen
Bewerbungs-
unterlagen!

Seiler Hotel Zermatt AG
Sabine Barthassat, 3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



pizpaZ
RESTAURANT PIZZERIA BAR

Für unser italienisches Spezialitäten-Restaurant und Pizzeria in Interlaken suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Servierochter oder Kellner
(Cameriera/Cameriere)**

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Brigade und einen angemessenen Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

Restaurant PIZ PAZ
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken, Tel. 033 826 77 88
147740/72214

Säntispark

****HOTEL - 9030 ABTWIL BEI ST.GALLEN

Das **Hotel mit dem Freizeitpark**

Erstklassiges Seminarzentrum,
ideal für Geschäftleute,
ein Erlebnis für Familien,
bekannt als Hotel für Sportmannschaften.

Als unser neuer

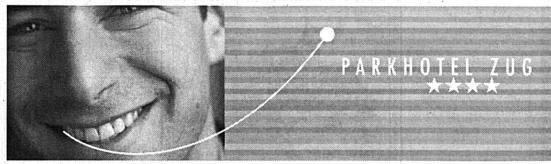
**Night-Auditor /
Empfangspraktikant**

stehen Sie täglich in Kontakt mit unseren internationalen Gästen. Sie werden auch für Abschlussarbeiten in der Nacht eingesetzt und sollten deshalb gerne selbstständig arbeiten.

Diese Stelle eignet sich für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Hoteladministration. Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Interesse an Weiterbildung sind deshalb die 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 Säntispark, CH-9030 Abtwil
T +41 (0)71 313 11 11, F +41 (0)71 313 11 13
www.saentispark.ch, hotel@saentispark.ch
148269/207721



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 Parkhotel Zug
OH-6904 Zug
bar restaurant à point Tel. +41 (0)41 727 48 48
Fax +41 (0)41 727 48 49
ph@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

VIKTORIA
CH-6353 Weggis

Schweizer- und
spanisches
Spezialitätenrestaurant

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

1 Serviceangestellte/n
(Jahresstelle)

1 Serviceangestellte/n
(Saisonstelle)

für unser schweizerisch/spanisches
Spezialitätenrestaurant am Vierwald-
stättersee. Deutsche- und Englisch-
Kenntnisse sind erwünscht.

Interessiert? Rufen Sie uns an.

Hotel Viktoria
Frau Daniela Schroeder
Riggistrasse 2
6353 Weggis
Telefon 041 390 11 28

147493/37486

Gasthof Gulp "Da Carlo"
Oberägeri ZG

Für unser renommiertes Speiserestau-
rant (Gault Millau 16 Punkte) suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung zur
Verstärkung unseres Teams folgende
Mitarbeiter/Innen:

- Chef de partie
- Servicefachangestellte
- Service-Aushilfe

Sie sind motiviert, belastbar, innovativ
und lieben die italienische Küche. Wir
bieten Ihnen eine zeitgemäße Entlöhnung,
5-Tage-Woche sowie 5 Wochen
freie Ferien.

Auf Ihre telefonische oder schriftliche
Bewerbung freuen wir uns.

Gasthof Gulp "Da Carlo"
Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri
Tel. 041 750 12 48, Mobil 079 341 53 16
Fax 041 750 42 99
www.gulp.ch

145668/26905

**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 selbständige 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 Hotelfachfahrung an der Réception oder in der Administration, sehr gute EDV-Erfahrung, sprechen Deutsch, Französisch und evtl. Englisch. Sie sind initiativ und an selbständiges 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 erwarten 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 Arbeitgeber ist ein historisches Gebäude
mittan im Zentrum des sympathischen Städtchens
Bülach - neu renoviert. Wir sind motivierte Gastgeber,
die ein neues Haus zu einem Geheimtipp über die Region
hinaus bekannt machen wollen.

Sous-chef, Koch mit abgeschlossener Berufsausbildung
Küchenhilfe

Mit ihrer Hilfe verwöhnen wir unsere Gäste. Senden Sie
uns rasch möglichst Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Restaurant Zum Goldenen Kopf
Yolanda und Leo Urschner
Marktgasse 9, 8180 Bülach
Telefon 0411 872 46 46, Fax 0411 872 46 00

146239/61416

**HOTEL
GSTAADERHOF**

64 gemütliche Zimmer, Restaurant «Müli» (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

Ganzjahresschicht, Sprachen: D/F/E

Restaurant Müli

Servicemitarbeiter (m/w)
abgeschlossene Berufslehre oder Erfahrung im Service

Küche

Chef de partie

Gardemanger und Entremetier

Faxen, mailen, schreiben Sie uns,
oder rufen Sie einfach an.

HOTEL GSTAADERHOF
Doris und Jost Huber-Schräli
CH-3780 Gstaad
Tel. 033 748 63 63 - Fax 033 748 63 60
Internet: www.gstaaderhof.ch
E-Mail: gstaaderhof@gstaad.ch
Stellen im Internet: www.stellen-gstaad.ch

GSTAAD'
COME UP - SLOW DOWN

148488/67202

ERMITAGE
RELAYS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette "Relais & Châteaux" und zu den "Les Grandes 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
(Teilzeit möglich)

Etagengouvernante

Chef de partie / pâtissier
für unser Stadtbiro 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, 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 Angebot erzählen können. Mit Charme und einem Lächeln bewahren Sie Übersicht und Stil auch dann, wenn sich "Tout Berne" 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



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. Märkte, 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
- Debitorienbuchhaltung, 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



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemäss 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

The Leading Hotels
of the World®

148269/4081

CLUB HOTEL mit Solbad
Viktoria Lauberhorn

Ein Hotel des Ferienvereins

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

Küche	- Chef de partie - Commis de cuisine
Service	- ServicefachmitarbeiterIn D/E für unser à la carte-Restaurant
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 kennenlernen.

Club-Hotel Victoria-Lauberhorn
Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen
Telefon 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19
148598/37826



WACHS JEWELRY ACCESOIRES
CASAGRANDE
EMPIRE MÉMORIAL INTERASIA CINCINNATI

SWITZERLAND

Wir sind ein lobhafter 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 Werbung für Ihr Unternehmen bei uns (Büro (Kontorassistentin) D/E/P) Personalwesen, Kreditoren-/Debitorenbuchhaltung, Werbeauftritte etc.) muntert Sie auf?
- ✓ Können Sie sich vorstellen, in einem Uhren-, Schmuck- und Accessoires-Geschäft mit internationaler Kundenschaft 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 Wäckerlin zuzustellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CASAGRANDE

Galerie Läden Bieler SA,
Hauptstrasse 110, 3855 Bienne/Schweiz
www.casagrande-beo.ch
mail@casagrande-beo.ch



Wir suchen per sofort
Réceptionist/in

(auch Neueinsteiger)

Wir sind ein 4-Sterne-Stadthotel mit regem Betrieb und suchen zu Ergänzung unseres Teams eine Kaufmannisch erfahrene und freundliche Person.

Rufen Sie uns (N. Ott oder F. Huber) an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

ENGINATT

Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
f.huber@engimatt.ch
148276/40207



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen:

STELLV. RESTAURANT MANAGER BAM BOU

Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

SERVICEFACHANGESTELLTE BAM BOU

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da gewesenen Rahmen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Tel. 041 226 86 86 / langenegger@the-hotel.ch)
THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6003 Luzern
www.the-hotel.ch
146545/408763



KLINIK
ST. ANNA
LUZERN

St. Anna Luzern - die Privatklinik mit Tradition an bevorzugter Lage. Wir sind eine innovative Akutklinik (192 Betten) im Belegarztsystem.

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 erleßenes 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 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 erwarten Sie. Unsere interessanten Sozialleistungen umfassen unter anderem 5 Wochen Ferien und ein leistungsorientiertes Gehalt. Marcus 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: farnet@st-anna.ch / www.st-anna.ch



Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste im HOTEL & CHÂLETS SEEBUGR noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort

CHEF PATISSIER

CHEF DE PARTIE

...denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt. Wir suchen 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 & Châlets Seeburg
Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel. 041-375 55 55, Fax 041-375 55 50
mail@hotelseeburg.ch

148505/23239



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

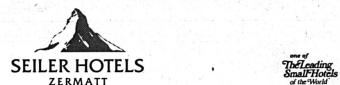
BARDAME oder BARMAN

Wir wünschen uns eine/n Mitarbeiter/in, wenn möglich mit Bar- und/or Serviceerfahrung, die/der unkompliziert und selbstständig 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 GastgeberIn sein?

Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto:

Seiler Hotel Monte Rosa ***
Urs H. Keller, Direktor
3920 Zermatt
Tel. 0041 27 966 87 56 Fax 0041 27 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch



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 charmanten Hotelvereinigung Relais & Châteaux, somit zu den führenden Häusern in Zermatt und in der Schweiz. Zur Verstärkung unseres gästeorientierten 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 Schönegg's!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:

Grand Hotel Schönegg
Marie-José Metry-Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 54 34
Telefax +41 (0)27 966 54 35
E-Mail: schonegg.zermatt@reconline.ch
Internet: www.reconline.ch/schonegg



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 Hotelréceptionistin mit und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine schwungvolle, kreative und herzliche Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PS: Virtuell heißen wir Sie heute schon ganz herzlich willkommen: www.hotelbern.ch

Hotel Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

EINER
INTERNATIONAL
HOTELS

Tel. 031 329 22 22
Fax 031 329 22 99
hotebern@hotelbern.ch
www.hotelbern.ch



ENGADIN SCUOL

GASTRO & TOURISMUS-JOBS
ATTRAKTIVE
SAISON & JAHRESSTELLEN
ZU TOP-KONDITIONEN
FINDEN SIE UNTER
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.

147435/391551

Gesucht auf ca. Ende Mai oder nach Übereinkunft aufgestellt

Servicetocher

für gutbürgerliches Restaurant in der Agglomeration Davos. Erwarte gerne Ihr Telefon oder Ihr E-Mail.

Restaurant Mühle
Theresie Egli
7277 Davos-Glaris
Telefon +41 (0)81 401 11 06
Fax +41 (0)81 401 12 89
mail to therese.egli@bluewin.ch

148539/391553

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:

Fran Reichenbach
Telefon 01 250 53 00
Hotel Franziskaner
Niederstrasse 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 bereiten 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

148588/33260

Expo.02 Murten

Gesucht für unser Restaurant im Zentrum von Murten

Serviceangestellte (w)

Schichtbetrieb, Zimmer im Haus.
Arbeitsbewilligungen laut L'GAV.
Herrn Kurt Laubacher
Rest Jäger
Hauptgasse 47
3280 Murten
Tel. 026 670 22 20

148612/54577

SAYOGNIN

Bergrestaurant
Tigignas

Gesucht für Sommer-/Herbst 2002
(Ende Juni bis Ende Oktober)

Mitarbeiterin Service/Buffet

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

CHALET-HOTEL ALTE POST

im Zentrum direkt neben Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Sommersaison (Eintritt 15. Mai 2002) in heimelige Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundenschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige Servicefachangestellte

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:

R. und A. Gruber-Aegglen
Tel.: 033 853 42 42
Fax: 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch

147854/14273

HOTEL BAHNHOF TERMINUS



DAVOS

Für unser Mittelklassshotel mit 100 Betten, Hausbar, Seminar-/Bankettärmlichkeiten 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 lebhafte und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97
Telefon 081 414 97 97



148576/95399

Alpenblick

Hotel-Restaurant Alpenblick

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

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region?

In unserem Hotel und Restaurant sind folgende Verantwortungsbereiche neu zu besetzen:

Service: Servicefachangestellte/r

Servicemitarbeiter/-in
für unsere Haustiere

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, neuerlicher 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@ok.usz.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital Personalbüro 4

Herr F. Nagel

8010 Zürich

oder per E-Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64

oder per Post an UniversitätsSpital Personalbüro 4, 8010 Zürich

oder per Mail an Personalbuero4@usz.ch

oder per Fax an 01/255 37 64



GRAND CIRCLE CRUISE LINE

Grand Circle Cruise Line ist ein erfolgreiches amerikanisches Unternehmen im Bereich Flusskreuzfahrt. Zu unserer Flotte zählen 34-, 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 neu geschaffene Stelle, welche grosses Engagement und Flexibilität erfordert. Wir wenden uns an selbständige, 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 unserer Vertragspartner.

Verfügen Sie über gute PC Kenntnisse, können stilistisch 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

148608/416027

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 Jahresschleife:

Chef/in de réception

1. Réceptionist/in

Eintritt zur Sommersaison (Juni):

Réception: **Réceptionist/in**
Fidelio- und Sprachkenntnisse von Vorteil

Hotel-Restaurant: **Aufgangs-Servicelleiter/in**
Servicemitarbeiter/in

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

148357/302040

Wir suchen in unser gepflegtes ***Business-Hotel mit 24 Zimmern, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarräumen eine selbständige, sprachenkundige

Réceptionistin / Hotel-Sekretärin

mit Windows-/Frontoffice-Erfahrung

sowie

Servicemitarbeiter/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 allerster Güte suchen wir einen Receptionist/in. Einstellungstermin nach Vereinbarung.
Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in den **** 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 Rezo Zbinden, ob. Telefon 081 378 55 55 - CH-7000 Arosa
Telefon (0 81) 378 55 55 - Telefax (0 81) 378 55 99
Internet: www.waldhotel.ch - E-Mail: info@waldhotel.ch

LIVING CHAMPS
PRIVAT & BUSINESS



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 Kundenschaft aus der gesamten Schweiz. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Akquisition von Neukunden, Betreuung unserer Stammkunden sowie Messebesuche.

Für diese interessante und lebhafte Position wünschen wir uns einen einsatzfreudigen, kommunikativen Mitarbeiter mit Aussendienstfahrung 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 selbständige 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

Trend Hotel

Eichwatt

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 miterantwortlich 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 rufe an!

Trend Hotel, 8105 Regensdorf
Roger Gloor
rg@trend-hotel.ch
01 870 88 88 Tel

148560/258003

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

148573/564510



Wir finden für Sie
die Xadei im Heilaufen

Im Kundenauftrag suchen wir für ein sportliches, modernes Familienhotel in der Jungfrauregion Sie als

Direktions-Hotelsekretär/in

Sie führen selbständig die Reception, Korrespondenz in D/E/F, Homepageverwaltung und die Vertretung der Direktion gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Sie haben bereits Erfahrung in der Hotellerie und sind an einer längerfristigen Anstellung interessiert.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Daniel Imboden Tel. 033 821 15 15/16 Fax

Im Internet unter www.imboden-jobs.ch
E-Mail: info@imboden-jobs.ch

IMBODEN PERSONALSERVICE
General-Guisanstr. 27 B, 3800 Interlaken

148544/394367



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 and 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 Guest bei uns wohlfühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels 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

148545/408019

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

Zg Hotels ****



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 - Engestrasse 54, 3012 Bern
Tel. 031 309 61 11 - Fax 031 309 61 12
148507/4359



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 Küchenkünstler 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



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

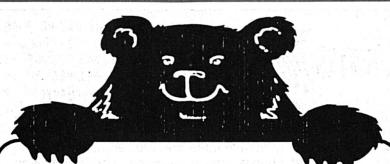
Wollen Sie selbständig und verantwortungsbewusst in einem starken Team arbeiten? Sind Fachwissen, Flexibilität und Einsatz keine Fremdwörter für Sie und möchten Sie dementsprechend verdienen?

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 65

148589/19429



Für unser 4-Stern-Geschäftshotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir auf Mitte Mai 2002 oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Receptionsmitarbeiterin

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
Schauplatzgasse 10
3011 Bern

148513/4090



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.

148507/130508



SCHLOSSHOTEL CHASTE TARASP ENGADIN



Wir wünschen uns zur Ergänzung unseres Teams ab Ende Mai 2002 topmotivierte Berufsfachleute in folgenden Positionen:

Administration:

- RECEPTIONIST/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.relaishotels.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 kennenlernen! 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
Internet: www.continental-bienne.ch

148527/4901

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibt's mehr Stellenangebote.

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

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 hotel.job.vd@swisshotels.ch



VILLE DE NEUCHÂTEL

Suite au départ à la retraite du titulaire, les hôpitaux Cadolles-Pourtalès, 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

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.



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'Ondine 20, CH-1630 BULLE, or per e-mail: imhof@glion.ch.

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, FnB 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

cabine à: aéroport gare centre ville hôtel bureau résidence autre

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

SVIZZERA ITALIANA

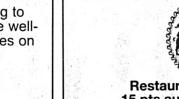
Hotel SCHWEIZERHOF Ascona
80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmhalle, grosser subtropischer Garten.
Für die laufende Sommersaison (bis Anfang November 2002) suchen wir per sofort einen aufgestellten, motivierten:

Chef de rang (m/w)

für Halbpensions- und A-la-carte-Service sehr gute Deutschkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Beantwortung mit Zeugniskopien und Foto.

***HOTEL SCHWEIZERHOF
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 ASCONA
Telefon 091 785 11 77
www.hotel-schweizerhof.ch
148586/2240



Restaurant du Schild
15 pts u Gault & Millau
En vieille ville
Planche-Supérieure 21
1700 Fribourg

Si vous désirez vous joindre à une équipe jeune et dynamique afin de participer à la réussite de notre établissement si vous avez de l'ambition et de la créativité vous êtes la bienvenue dans notre 15 points Gault et Millau.

Afin de prendre la place qui vous attend:

Second de Cuisine - Saucier

Date à convenir.

Envoyez nous votre CV à l'adresse ci-dessous. Pour tout renseignement:
Monsieur Serge Chenaux
Tél. 026 322 42 25, Fax 026 323 12 33

148383/410119



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:

Hôtel du Mont Blanc au Lac
Case postale 662 - 1110 Morges

147631/25739

INTERNATIONAL



VILLAGGIO 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), Receptions-Erfahrung, 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 Pescata (GR)

Piazza Garibaldi 7

Tel. 039/0564939281

Fax 039/0564931028

info@villatoscana.it, www.villatoscana.it

148574/410017

Spigalina, Lenox Massachusetts
Zagat guide 24 Pts Mediterranean
Restaurant

Young, energetic team seeking for May 02 to January 03

Chef de partie

Send CV with photo to M. Paccaud
19, ch. de la Corniche, 1053 Cugy, CH
or Spigalina@aol.com

148299/400438

STELLENGESUCHE

Elsässer Küchenchef, 36j.

mit internat. Erfahrung, davon 10 Jahre Schweiz, sucht interessante Herausforderung im Raum ganze Schweiz, auf März oder April 2002.

Antwort unter Chiffre 146152, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

148152/397973

Küchenmeister, 48 Jahre

mit internationaler Berufserfahrung sucht interessante Aufgabe in gutem Haus, auch zur Aushilfe im In- und Ausland

Antebole 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, Betriebsberöffnung, 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/Unternehmens-kommunikation

Meine Homepage:
www.michaelscharenberg.com
Kontakt bitte via 079 261 55 25

148114/113027



Tout sur Internet et les bénéfices nets.
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23,
www.htr.ch



«Ambitionen»

Personalauswahl und -beratung seit 1990.

Direktionsassistent/in

- 3*-Ferien-Hotellerie; Verantwortung Réception/Administration
- Stv. Direktion, D/E/F, EDV; Jahresstelle, Berner Oberland, ab 05/06/2002
- 4*-Hotellerie; Allround; Administration / Réception / Seminarbereich / Abköle-Service / Housekeeping; AG, ab 05/06/2002
- 3*-Ferien-Hotellerie, Saisonbetrieb; rechte Hand von Direktion, Verantwortung Réception, Kassawesen; VS, ab 05/06/2002

Chef/in de Réception

- 3*-Stadt-Hotellerie; Reservation / Administration, Gästeempfang, Stv. Headleitung, Sprachen D/E/F; Basel, Eintritt 07/08/02
- 4*-Hotellerie, grosszügige Seminar- und Tagungsinfrastruktur; Leitung Empfang, aktive Gästefreudigkeit, Mitarbeiter-Führung, Detribenbuchhaltung; evtl. Hotelfachschule, D/E/F, gute EDV-Kenntnisse; Aargau, Eintritt n.V.
- 4*-Ferien-Hotellerie / Region Engadin; Seminars, Tagungs-, Individualgäste, gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, Mitarbeiterführung, Jahresstellung, 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 der Rang, LU (ab 05/02)
- A-la-carte-Restaurant, kleinere Karte, junior Team Leader, Jahresstelle, Bern (n.V.)
- Goftrestaurante, 180 Plätze, SO (ab 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*-Familienhotel, gutbürgerliche Küche, Schwerpunkt Hotelküche, Region OW (ab 05/02)
- 3*-Ferien-Hotellerie, ausgesuchtes à-la-carte, GR (ab 05/06/02) - gutbürgerliches Restaurant, Position Allerkoch, AG (ab 06/02)

Chef/in Pâtissier

- erstklassiges Gourmet-Restaurant; Erfahrung in gehobener Hotellerie, selbstständig, kreativ; längerfristige Anstellung, GR (ab 06/02)

Gouvernante

- 4*-Ferien-Hotellerie, Sprachen D/E/F, evtl. I, VS (ab 05/06/2002)
- 4*-Ferien-Hotellerie / ca. 200 Bettten / GR (ab 04/05/02)
- 5*-Hotellerie, 30 bis 80 MA, Sprachen D/E/F/I, 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 / Jähres- und Saisonstellen

«Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen»



gastro S Hau 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
Die Qual der Wahl

Das Stellenangebot ist gross, die Auswahl oft schwierig. Profilieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und unserem Beziehungsnetz zu hunderten Betrieben in der ganzen Schweiz.

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Sous chef
- Sefa w/m

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
 Freigutstrasse 10, CH-8002 Zürich Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
 Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch

www.gastrojob.ch
**JAHRESSTELLEN**

- Chef de partie Seminarhotel Zürichsee und Wellnesshotel BeO Gourmetrest. Zürich
 Chef de Réception 4*-Hotel Engadin
 Chef pâtissier 4*-Gault Millau-Restaurant Engadin
 Commis de cuisine Goldhotel BeO, gehobene Gastronomie Zürich, ital. Rest. Bern, St. Gallen Oberland
 Front-Office-Mitarbeiterin Kongresshotel Zürichsee
 Küchenchef/in Familienhotel Wallis
 Réceptionistin D/F/E und Reisekonsulentin D/F/E 5*-Hotel BeO
 Stv. Restaurantleiter Bar-Dancing Luzern
 Servicefachangestellte/r Spezialitätenrestaurants Zürich, TI, GR
 Sous-Chef/in Kongresshotel Innerschweiz
 Zimmerfrau 3*-Hotel Adelboden

SOMMERSAISONSTELLEN

- Allrounderin (Buffet/Zimmer/Service) Familienhotel Saas Fee
 Barmaid/-man m. Barservice Bär ob. Zürichsee
 Chef de Réception 4*-Hotels Zermatt, Hotel/Rest. Expo-Region, Sporthotel Lenzerheide
 Chef de Réception D/F/E Fidello 4*-Hotel Engadin
 2. Empfangschef D/F/E Fidello 4*-Hotel Arosa
 Pâtissier/in gehobene Gastronomie St. Moritz und Bündner Oberland
 Commis de cuisine 5*-Hotel Zermatt, gehobene Gastronomie, Expo-Region, GR
 Etagen-/Officegouvernante mit I-Kennntn. 4*-Hotel St. Moritz
 Hotelfachassistentin Hotel/Restaurant Murten
 Nachporterie D/F/E und -tourant 4*-Hotel Arosa, 5*-Hotel Zermatt
 Réceptionistin D/F/E Fidello 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

DOMINO GASTRO**Dhr Personal-Profil**

- Für Stellensuchende kostenoslos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen

In Jahres- + Saisonstellen**Schnell und zuverlässig**

- | | |
|-----------------------|---------------|
| Zürich | 01 432 73 73 |
| Basel | 061 313 40 10 |
| Luzern, Zug, SZ | 055 415 52 84 |
| Bern, Solothurn | 055 415 52 84 |
| St. Gallen, Bodensee | 055 415 52 83 |
| Zürichsee, Rapperswil | 055 415 52 84 |
| Aargau, Baden | 055 415 52 84 |
| Graubünden, Davos | 055 415 52 83 |
| Engadin, St. Moritz | 055 415 52 83 |
| Interlaken, BE-Oberl. | 033 827 04 32 |
| Wallis, Zermatt | 027 945 17 45 |
| Romandie, Lausanne | 027 945 17 45 |

www.dominogastro.ch
 personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO**WIRTEPRÜFUNG!**

- Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein Lokal unter Ihrer Haube.
- Führung, Interessiert?
- Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT 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 Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

134930/401646

INTERNATIONAL

HOTEL RESERVATION SERVICE (HRS)
 ROBERT RAGGAE GMBH

Hotel Reservation Service ist Europas führendes Reservierungs- und Hoteleinkaufssystem 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 des Hotel-Akquise sowie der Messen in der VR China und anderen Ländern.
- Einstellung und Leitung eines Mitarbeiterstamms 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 große Mobilität und 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, koordinatorische 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 frühestmöglichen Eintrittstermin an:

HOTEL RESERVATION SERVICE (HRS)
 Frau Schmidt / Kaufmännische Leitung
 Drususgasse 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

IMAGE**WWW.ENGADIN-JOBS.CH****HORESTO-jobs**

Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Tel.: 01 721 19 47

148610/418308

IMPRESSUM**htr hotel+tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SHV-Medien / Direction des médias SSH: Niklaus Stüber

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli

E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch, rainer.schmidli@swisshotels.ch

Anzeigenkatalog (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 1.48 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Fr. 1.45 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe Nr. 17/2002
- Erscheint Do 25. 4. 2002
- Anzeigenchluss Mo 29. 4. 12.00
- Wiederholungen Mo 22. 4. 12.00

Nr. 18/2002

- Do 2. 5. 2002
- Fr. 3. 5. 12.00
- Mo 29. 4. 12.00
- Fr. 3. 5. 12.00

Nr. 19/2002

- Mi 8. 5. 2002
- Mo 13. 5. 12.00
- Fr. 3. 5. 12.00
- Mo 13. 5. 12.00

Nr. 20/2002

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder gar zu 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.