

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 18

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

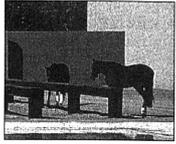
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 09.07.2025

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



DESIGN / Farben sollten nicht nach dem Trend, sondern entsprechend der Verwendung des Raumes gewählt werden. **SEITE 5**



«**LA CAPRIOLA**» / In Graubünden soll das erste Lernhotel für behinderte Auszubildende entstehen. **SEITE 6**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Sind Sie im «Flow»?

MARIETTA DEDUAL

*G*eht Ihnen die Arbeit gerade so richtig von der Hand? Vergessen Sie Zeit und Raum bei Ihrer Aufgabe? Sind Sie gefordert ohne überfordert zu sein? Und ist mit den Mitarbeitenden alles im grünen Bereich? Dann flutscht es. Sie sind im Flow.

Im Flow-Kanal, wo einem jeweils ein Tick mehr abgefordert wird als blosses Tun, werden die besten Leistungen erbracht. So habe ich es mir im SHV-Seminar (Zyklus 29) für Unternehmensführung gemerkt. Und da bisher rund 1400 Frauen und Männer das US besucht haben, mögen sich vielleicht einige noch an die vier Prinzipien des Flow erinnern: 1. Sinnhaftigkeit. Dazu zählt zum Beispiel das Nutzen der Potenziale und das Fördern der Stärken der Mitarbeitenden. 2. Kompetenz. Teil dieses Prinzips ist es, die Balance zwischen Anforderung und Kompetenz zu halten und hohe und erreichbare Ziele zu setzen. 3. Monitoring. Wichtig ist dabei die persönliche und fachbezogene Rückmeldung. 4. Dynamik. Dazu gehört auch, die Karriereplanung seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu beachten.

Ich wünsche Ihnen für diese Woche guten Flow (und Cash-flow).
Siehe auch Seite 7

HANDELSGASTRONOMIE /
Coop lanciert neue Restaurant-Generation

«Frische inszenieren»

Schluss mit dem Kantinenmief der Achtzigerjahre: Der Auftritt der Coop Restaurants wird immer professioneller. «Frische» heisst jetzt die Devise. Fachleute betreiben professionelles Menu-Making, und für die Interieurs der Restaurants werden auch schon mal Stardesigner bemüht.

Coop, das zweitgrösste Detailhandelsunternehmen im Lande, setzt zudem auf sein Bio-Angebot «Naturaplan». Diese Sparte hat im Detailhandel ein starkes Wachstum hinter sich. Deshalb scheint es nahe liegend, «Naturaplan», vorerst mit Zertifizierung «Knospen-Komponentenküche», auch in den Restaurants anzubieten. «Das ist einmalig in der Schweiz», sagt Coop-Gastronomie-Leiter Hans Thurnheer stolz. Im neu eröffneten Einkaufszentrum «Littoral Centre» in Allaman bei Morges hat Coop in diesen Tagen den neuen Restauranttyp mit modularem Aufbau lanciert. **CM Seite 19**



COOP-RESTAURANT MIT «KNOSPEN-KOMPONENTENKÜCHE»
Im Littoral Centre Allaman (VD) setzt Coop das neue, modular aufgebaute Restaurant-Konzept erstmals ein. Täglich sind einige Bio-Gerichte erhältlich.

TOUR-OPERATORS / Mitspieler mit Marketing-Potenzial

Welche TO-Provisionen sind noch vernünftig?

«Die TUI will 25 Prozent Provision, das ist absolut überrissen. Irgendwo muss ich einen Strich ziehen, meine Schmerzgrenze liegt bei 15 bis 18 Prozent», bekennt Armin Bützberger, Direktor des Hotels Europa in St. Moritz. Er arbeitet mit nur je einem Veranstalter aus Deutschland und Japan zusammen und gibt einer Empfindung Ausdruck, die viele Schweizer Hoteliers teilen. Aber weil die Tour-Operators ihrerseits oft 10 Prozent an die Reisebüros weitergeben, muss in diesen Fällen mit TO-Provisionen um 20 Prozent gerechnet werden. Und ein Blick in den TUI-Katalog «Österreich-Schweiz» kann alarmierend wirken: Nur 35 Seiten in dem 268-seitigen Katalog zeigen Schweizer Angebote.

In Deutschland und in den Benelux-Ländern verstärkt sich der Trend hin zu voll- oder teilorganisierten Rei-

sen in die Alpenländer. Jürg Schmid, der Direktor von Schweiz Tourismus, sieht in der Zusammenarbeit mit Veranstalter ein grosses Absatzpotenzial für die Schweizer Hotellerie: «Die Nahmärkte wurden bisher vernachlässigt.» Und die hohe Marge bezahle der Hotelier «ja nur im Erfolgsfall, wenn der Gast auch kommt». Schmid weist darauf hin, dass ein Katalog wie derjenige von TUI in rund 12 000 Reisebüros aufliege. Diese Bekanntheit werde ein Hotel im Alleingang nie erreichen.

Die Problematik der blockierenden Zimmer-Kontingentierung für Tour-Operators lässt sich mit Geschick und der Hilfe der neuen Buchungs-Medien lösen, wie Beispiele zeigen. So haben etwa die Alpine Classics Hotels mit den Veranstaltern einen speziellen Online-Vertrag abgeschlossen. **GW/KJV Seite 13**

AUSBILDUNG / Der Gastronomie fehlen qualifizierte Köche

Nach wie vor gefragt sind gute Lehrstellen

Etlliche Kochlehrlinge kehren der Branche nach Abschluss ihrer Ausbildung den Rücken zu. Woran liegt dies? Georges Sardi, Inhaber des Seminarhotels Worbenbad im bernischen Worben und Präsident der Sektion Biel Plus des Schweizerischen Hoteliervereins, ortet das Problem bei der fehlenden Qualität gewisser Lehrstellen. In manchen Lehrbetrieben würden Schwächen in der Betreuung und im Umgang mit Lehrlingen festgestellt.

Auch für die Zukunft ist Sardi nicht sehr optimistisch. Schon heute beklundeten 50 bis 60 Prozent der Lehrlinge in schulischen Fächern Schwierigkeiten. Wenn nun aber für schwache Schüler anstelle der einjährigen Anlehre eine zweijährige Kurzlehre eingeführt werde, würden mehr junge Leute als bisher die neue Kurzvariante der dreijährigen Lehre vorziehen.

Es gibt aber auch Stimmen, die der Abwanderung von Lehrlingengängern Positives abgewinnen können: Dieter Beierle, Abteilungsleiter Gastronomieberufe an der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel, wertet es als «hohe Qualität der Ausbildung in Theorie und Praxis», denn viele Schweizer Köche bekleideten im Ausland führenden Stellen und die Nahrungsmittelindustrie werbe tüchtige Leute ab. In Basel wird unter dem Motto «Werbung und Promotion» einiges zur Rekrutierung von Kochlehrlingen unternommen. Die Nachfrage nach Kochlehrstellen ist entsprechend gross – nicht nur in Basel, sondern schweizweit. Letztes Jahr wurden 2027 Lehrverhältnisse (davon 48 Prozent mit jungen Frauen) abgeschlossen, 299 mehr als 1996. **DST/HS Seite 15**

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Thema Euro	4
Thema Farben im Hotel	5
Thema Behinderte Mitarbeiter	6
Thema Unternehmerseminar	7
Tourismus	9/11
Hotellerie	12/13/14
Gastronomie/Technik	15/17/18/19/21
Marktnotizen	20
Die Letzte	22
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

Die erfolgreiche Hotel-Software

hogatex

Hogatex Starlight® for Windows

Touch Screen POS-Systeme **InfoGenesis**

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

Miele Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

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

MICROS-FIDELIO

Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz FL

In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
CHECK-IN DATA

Check-In Data 01 701 96 96

htr IN KÜRZE

Farbtrends / Farbenpracht ist in – vorbei sind die Zeiten grau und weiss gefärbter Räume, heute darf wieder bunt gestrichen werden, denn die richtige Farbe am richtigen Ort kann einen Raum grundlegend verändern. **Seite 5**

Unternehmensführung / Seit 1968 bietet der Schweizer Hotelier-Verein Seminare zur Unternehmensführung an. Das Konzept wurde bis heute beibehalten, die Inhalte aber sind von den gesellschaftlichen Strömungen geprägt. **Seite 7**

Casinos / Diesen Sommer werden in der Schweiz die ersten Spielstätten der neu konzessionierten Generation eröffnet. Eine Talk-Runde in Luzern fragte nach den Chancen und Risiken des neuen «Casino-Kapitalismus». **Seite 9**

Tour-Operatoren / Viele Hoteliers beklagen sich über zu hohe Provisionen und blockierte Zimmerkontingente, die die ausländischen Reiseveranstalter von ihnen verlangen. Doch auf diese Geschäfte kann nicht jeder verzichten. **Seite 13**

Kochlehre / Im Gastgewerbe fehlt es eigentlich nicht an Kochlehrlingen. Trotzdem genügt der bestehende Nachwuchs der Nachfrage nach qualifiziertem Kochpersonal nicht. Denn viele Lehrgänger kehren der Branche endgültig den Rücken zu. **Seite 15**

Konzept / Danny Meier, einer der erfolgreichsten Restaurateure New Yorks, glaubt an das Rezept der «aufgeklärten Gastfreundschaft». Bei ihm sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mitdenken und folglich auch mitbestimmen, sehr erwünscht. **Seite 17**

Coop / Neuer Auftritt, frischer Wind: Mit Bio-Menüs, asiatischen Gerichten aus dem Wok und neu gestyltem Interieur geht Coop zum Angriff auf die Konkurrenz, namentlich Migros und Manor, über. Gleichzeitig wird eine Bistro-Linie lanciert. **Seite 19**

Böden / Materialqualität als zentraler Kostenfaktor – die Katalogpreise billiger Bodenbeläge und -materialien täuschen über die tatsächlichen Kosten hinweg. Denn neben Gesteinskörnungen fällt auch der Unterhalt ins Gewicht. Dies zeigt eine neue Langzeitstudie. **Seite 21**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Dubai / Über 40 touristische Dienstleistungsunternehmen aus der Schweiz nehmen Anfang Mai am Arabian Travel Market (ATM) in Dubai, der grössten Tourismus-Fachmesse des Orients, teil. Die Golfstaaten sind ein viel versprechender und interessanter Markt. **CF Seite 1**

Hausbau / Christoph Häring hat ein neues Verfahren entwickelt, das ihm erlaubt, mit schlüsselfertig lieferbaren Modulen aus Holz zu bauen. Ausprobiert wurde es im Hôtel du Lac in Les Brenets. **CF Seite 2**

Restoroute / Die Autobahnrestoroute im Greizerland kann ihr 20-jähriges Bestehen feiern. Seit der Eröffnung im Jahre 1982 hies es rund 20 Millionen Besucher willkommen. Doch die fertiggestellte A1 reduziert ihr Frequenzaukommen. **CF Seite 3**

Multimedia / Topografische Karten, 360-Grad-Panoramabilder, Videosequenzen – die Walliser Tourismusorte präsentieren sich auf einer neuen interaktiven, multimedialen CD-ROM von der besten Seite. **CF Seite 5**

FORUM

Natur, Kultur und Events

KAI UWE LEONHARDT*

Die zentrale Aufgabe für die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) ist, die positive Entwicklung im Deutschen Tourismus zu sichern. Zwei Ziele sind klar formuliert: Pflege des positiven Images des Reiselandes Deutschland im Inland und Ausland sowie Steigerung des Reiseaufkommens nach und in Deutschland. Zusammenarbeit und Bündelung der Kräfte sowie Synergieeffekte durch Vernetzung und «public private partnership» ermöglichen weltweite Präsenz in insgesamt 31 Märkten – darunter auch die Schweiz. Im viertwichtigsten Quellmarkt ist Deutschland mit einem Marktanteil von 19% das zweitbeliebteste Auslandsreiseziel nach Frankreich. 2001 stiegen die Übernachtungen der finanzstarken Schweizer in Deutschland überdurchschnittlich um 2,1% auf 2,2 Millionen.



Eines der wichtigsten Marketinginstrumente ist der Internetauftritt – Internet-User können unter www.deutschland-tourismus.de und unter www.germany-tourism.de auf 1600 Seiten virtuell durch ganz Deutschland reisen, sich informieren und inspirieren. Die Website verzeichnet 2,3 Millionen Besucher monatlich. Die Aussichten für Deutschland im Reisejahr 2002 sind gut – Deutschland liegt mit seinen touristischen Angeboten im weltweiten Trend: Vielfältige Möglichkeiten für Kultur und Events, Landschafts- und Naturerlebnis sowie für den Megatrend Wellness sind beste Voraussetzungen im weltweiten Wettbewerb.

Erlebnis-, event- und angebotsorientierte Themenjahre sind das Herzstück unserer Marketingstrategie. In diesem Jahr präsentiert die DZT mit «Deutschland im Zauber seiner Flusslandschaften – 200 Jahre Deutsche Rheinromantik» nicht nur Flusslandschaften unter einem modernen Blickwinkel, sondern mit der Kampagne «Lust auf Natur – Natürlich Deutschland» auch Gebirgs- und Küstenlandschaften für kultur-, event- und landschaftsinteressierte Reisende. 2003 sichert «Deutschland – Wege zum Erfolg: Messen, Kongresse, Tagungen und mehr» die Marktposition Deutschlands als internationaler Messe-, Tagungs- und Kongressziel, flankiert von dem zweiten Thema «Bezaubernde Kleinstädte in Deutschland – Romantik erleben, Kultur geniessen».

* Direktor der Deutschen Zentrale für Tourismus in der Schweiz

PETER JOEHNK / Der deutsche Designer betrachtet Architektur in Wellnesshotels als wichtigen Wohlfühl-Faktor. Er kritisiert, dass Hoteliers in einem Spa noch lange kein Profitcenter sehen. MARIA PÜTZ-WILLEMS

«Wellness ist zu oft ein Give-away»

■ Peter Joehnk, wie sehen Sie Wellness-Architektur heute?

Rückblickend war es ja so, dass man eine Sauna mit einer Palme «angehübscht» hat. Diese Zeiten sind vorbei. Heute besitzt Wellness auch in der Gestaltung wesentlich mehr Substanz. Die Formensprache nimmt Rücksicht auf verwandte Einflüsse wie die traditionelle Chinesische Medizin, auf bestimmte Massagen und Spezialanwendungen wie Thalasso. Auch Fitnessräume sind längst keine «Mucki-Buden» mehr. Fitness und Wellness gehen eine Art Gesundheitsallianz ein. Die architektonische Antwort darauf lautet, nicht mehr nur fremdländische Kulissen zu bauen, sondern in der Formensprache auch wieder auf unser Leben hier in Europa einzugehen.

■ Richten sich Ihre Auftraggeber, die Hoteliers, mehr nach ihrem regionalen Umfeld oder eher nach der Herkunft ihrer Therapieformen?

Asien liegt dank seiner reduzierten Formensprache im Trend – nehmen Sie Japan als Beispiel. Ein solches Thema lässt sich immer gut einsetzen. Eine regionale Betonung lässt sich nur in Akzenten umsetzen, zum Beispiel mit Heuschwitzbädern. Aber eine komplette Wellnessanlage kann man gestalterisch kaum regional durchhalten.

■ Wie konkret sind die Vorstellungen der Hoteliers beim Bau einer Wellnessanlage?

Gar nicht. Die meisten möchten im Wellnessbereich nur etwas tun, weil alle was tun. Sie sehen, dass Wellness vor allem in der Ferienhotellerie saisonverlängernd ist. Sie erkennen es als Marketingfaktor an, haben aber vom Bau und Design keine konkreten Vorstellungen.

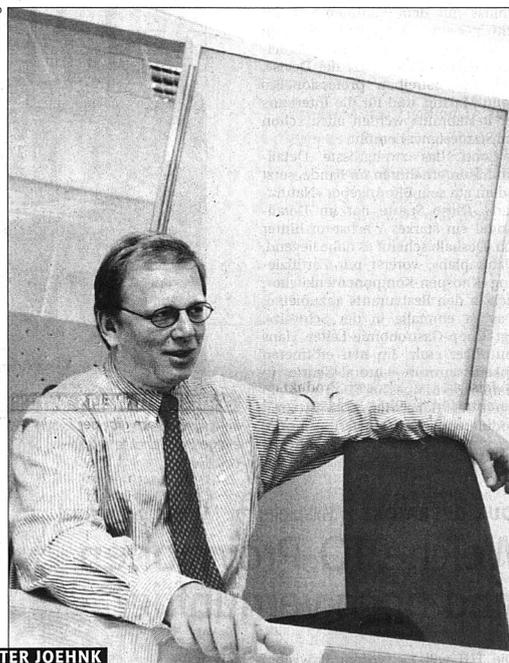
«Die meisten möchten im Wellnessbereich nur etwas tun, weil alle was tun.»

■ In der Wellness-Szene schaukeln man sich derzeit gegenseitig hoch. Ein Superlativ jagt den nächsten. Wie realistisch sind die Chancen für Mittelständler, mit bescheideneren Projekten zu überleben?

Ganz gut. Ein Hotel alleine wird selten eine Wellness-Destination werden. Eine Wellness-Destination verlangt Superlativ auf grosser Fläche. Trotzdem entwickelt sich Wellness zum Überlebensfaktor für ein Hotel, zumindest bei den Resorts. Wer es nicht hat, ist weg vom Markt.

■ Wie stark hat sich der Platzbedarf verändert?

Foto: ag



PETER JOEHNK

«Wellness entwickelt sich zum Überlebensfaktor für ein Hotel.»

Sehr stark. Früher hat man eine Sauna und ein Dampfbad irgendwo in den Keller gestellt. Das ist vorbei. Wellness ist ein eigenständiger, hochwertiger Bereich wie die Lobby oder das Restaurant. Folglich taucht er aus dem Keller auf und strebt in den luftigen Raum – etwa aufs Dach oder in einen Wintergarten.

■ Wie viel Mindestplatz braucht ein Resort-Hotel mit 100 Zimmern?

Etwas 200 Quadratmeter. Das bietet schon viel Raum zum Gestalten, beispielsweise für mehrere Saunen und Ruhezone. Dieser letzte Aspekt – Entspannen und Ruhen – ist nicht zu unterschätzen.

■ Welche Kardinalfehler machen Hoteliers bei Architektur und Design?

Da fällt mir als Erstes ein, dass viele ihren Wellnessbereich immer noch im Keller lassen und über Jahre mit Provisionen leben. Als Zweites gibt es oft eine schlechte Anbindung des Wellnessbereichs an die Gästezimmer. Die Wegführung im Haus ist katastrophal, die Funktionen sind nicht sauber getrennt, zum Beispiel, wenn man mit dem Bademantel an der Bar vorbeigeht. Oder man hat vergessene, Umkleideräume für externe Gäste einzubauen. – Das alles passt in die Psyche der Hoteliers: Sie bauen alles nur für ihre Hotelgäste, weil sie ihren Wellnessbereich noch nicht als Profit-Center sehen, zu dem auch externe, zahlende Gäste Zutritt haben

sollten. In ihre Restaurants locken sie Externe, da zahlt jeder Gast automatisch für sein Essen. Die Wellnessanlage ist noch viel zu oft ein Give-away. Das halte ich für falsch. Ich glaube sogar, dass die Wellnessbereiche in grösseren Hotels als Club geführt werden müssen, weil sie von Hotelgästen allein nicht wirtschaftlich leben können.

■ Gibt es einen verstärkten Trend zu «urban resorts» – Stadthotels mit Wellnessangeboten?

Ja! Mittlerweile existieren schon einige schöne Beispiele für Spas im City- oder Businesshotel, zum Beispiel im Raffles Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg mit seinem «Amrita»-Spa, im Brenner's Park-Hotel & Spa in Baden-Baden oder im schweizerischen Interlaken das Hotel Victoria-Jungfrau. Ein luxuriöser Trend sind die «Spa-Suiten» wie im «Brenner's», in denen man alleine behandelt wird und allein in seiner privaten Sauna rumsitzt.

■ Stadthotels verfügen über weniger Platz als Ferienhotels. Wie müssen Stadthotels bei der Gestaltung umdenken?

In der City muss alles hochwertiger und eleganter sein als im Resort. Man muss das Weniger an Platz mit edler Gestaltung ausgleichen. In der Ferienhotellerie kann man eher thematisieren und mit ein wenig «Schnick-schnack» arbeiten.

■ Stadthotels haben oft kein Tageslicht im Wellnessbereich. Was kann man tun?

Das ist nicht zwangsläufig so, wenn man beispielsweise aufs Dach ausweicht. Fehlendes Tageslicht kann man aber nur durch künstliches Licht ersetzen, trotzdem ist die Beleuchtung an sich ein wesentlicher Stimmungs- und Atmosphären-Faktor. Da stehen wir erst am Anfang einer Entwicklung. Die richtige Mischung muss es sein, zudem sollte der Therapeut noch etwas sehen können. Beleuchtung ist eben nicht nur das Erreichen eines Lux-Wertes, sondern Licht ist ein wesentlicher Wohlfühlfaktor – bis hin zur therapeutischen Wirkung. Hoteliers, die ohne professionelle Berater arbeiten, bauen zu oft Leuchtstofflampen ein, die ein kaltes, unangenehmes Licht verbreiten.

«Wellness ist ein eigenständiger, hochwertiger Bereich wie die Lobby oder das Restaurant.»

■ Hoteliers werden heute auch schon von der Industrie oder einzelnen Lieferanten «beraten». Merkt man das den Wellnessanlagen an?

Im Grund genommen muss man den Hotelier vor die Wahl stellen: Entweder er wählt den Lieferanten oder uns. Es gibt zwar ein paar Sauna-Ausstatter mit eigenem Innenarchitekten, doch ich würde behaupten, dass das Gros bloss Inselfösungen verkauft und nur am eigenen Produkt interessiert ist. Aber da spricht die Zeit für professionelle Designer wie uns. Momentan kann der Hotelier das Thema Wellness noch nicht konkret fassen, es gibt noch zu viele «Unbekannte», deshalb vertraut er allzu leicht auf die scheinbar sichere Lösung eines Lieferanten mit «Festpreisgarantie».

Zur Person

Peter Joehnk (44) studierte Innenarchitektur in Kaiserslautern und Mainz, 1984 machte er sich selbstständig. Das Hauptbüro von «joehnkInterior Design» ist in Hamburg; Niederlassungen gibt es in Zürich und Warschau, Partnerbüros in England und Holland. Joehnk hat sich hauptsächlich auf Hotellerie und Gastronomie sowie Leisure/Wellness/Fitness spezialisiert. Zu seinen reinen Wellness-Projekten zählen unter anderem der Hansedom in Stralsund und der Wellnessbereich im Hotel Neptun Warnemünde. Weitere Hotelprojekte mit Wellnessbereichen sind die Méridien-Hotels in München und Hamburg, die Robinson Clubs Schweizerhof in Vulpera und in Arosa sowie das Swissôtel Neuss. MAP

Drive-Thru vor der Eröffnung

Burger King. Die Eröffnung des ersten «Burger King»-Drive-Thru-Restaurants der Deutschschweiz ist für Mitte Mai geplant. In unmittelbarer Nähe des Einkaufszentrums Tivoli Spreitenbach entsteht auf rund 350 Quadratmetern ein Fast-food-Restaurant mit 100 Sitzplätzen und 36 Parkplätzen. Der Franchisenehmer des Burger King Spreitenbach heisst Thomas Winkler, Betreibergesellschaft ist die Firma WB Food GmbH aus Spreitenbach. *MJP*

Neugestaltung des Casinos

Interlaken. Bis zur Eröffnung am 4. Juli will die Casino Kursaal Interlaken AG das Casino noch auf Vordermann bringen. Das Gebäude erhält eine neue Innenausstattung. Als Anbau soll eine neue Eingangspartie errichtet werden. Die Kosten belaufen sich laut «Bund» auf 2 Mio. Franken. Weitere 1,5 Mio. Franken sollen für die 120 neuen Spielautomaten sowie technische Einrichtungen wie die Videoüberwachungsanlage aufgewendet werden. *TRU*

Zürcher Hoteliers begrüßen Nein

Luftverkehrsvertrag. Die Zürcher Hoteliers begrüßen das Nein der nationalrätlichen Verkehrskommission und der Zürcher Regierung zum Luftverkehrsvertrag mit Deutschland. «Jetzt hoffen wir, dass sich der Nationalrat dem Nein anschliesst», sagte Präsident Guglielmo Brentel gegenüber der htr. In seiner jetzigen Form füge der Vertrag «der Hotellerie in der ganzen Region Zürich Schaden in unermesslicher Höhe» zu. *SST*

LMV / Keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren
Gut sichtbares Hinweisschild

Anfang Mai 2002 sind verschiedene Änderungen der Lebensmittelverordnung (LMV) in Kraft getreten. Eine der wichtigsten neuen Vorschriften ist die Einschränkung der Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche (LMV Artikel 22c und 37a). Neu besteht die Verpflichtung zum Aushang von Hinweisschildern an den Verkaufspunkten, die auf die Abgabebeschränkungen aufmerksam machen.

Zur Erinnerung: Die Einschränkung der Abgabe von alkoholischen Getränken (Wein, Obstwein, verdünnter Obstwein, Bier, Fruchtwein usw.) betrifft Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Für die unter das Alkoholgesetz fallenden alkoholischen Getränke (Spirituosen, verdünnte Spirituosen, Alcopops) gilt wie bisher das Mindestabgabalter von 18 Jahren. Alkoholische Süssgetränke (z. B. Alcopops), die organolep-

tisch leicht mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden verwechselt werden können, müssen zur klaren Unterscheidung als «alkoholhaltiges Süssgetränk» gekennzeichnet werden und den Hinweis «enthält x% vol Alkohol» tragen. Angaben, die sich gezielt an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren richten, sind verboten. *CM*

Ausführliche Informationen unter www.lm-revisionen.admin.ch

LANGENTHAL / Private Investoren zu Engagement bereit

Neue Perspektiven für «Porzi»

Für die Porzellanfabrik Langenthal gibt es Hoffnung auf Weiterbestand. In Zusammenarbeit mit einer im Aufbau begriffenen internationalen Porzellan-Gruppe sei mit privaten Investoren eine Lösung gefunden worden, teilte die Sachwalterin Transliq mit.

Thomas Groh, Verwaltungsratspräsident der Porzellanfabrik Langenthal AG, ist überzeugt, dass eine langfristige Perspektive zu einem nur im Verbund von verschiedenen Porzellan-gesellschaften und zum andern nur mit einer starken Verankerung in der Schweiz gegeben sei. Diese Verankerung in der Schweiz bzw. in Langenthal werde durch die Investorengruppe mit dem Kauf des Areals der «Porzi», wie sie im Volksmund genannt wird, sichergestellt.

VERMARKTUNG VON GASTRONOMIE-PORZELLAN

Aufbauend auf die neue Perspektive werde die Vermarktung des Porzellans im Bereich der Gastronomie wieder aktiv sichergestellt. «Bopla» will im Herbst mit einer neuen Erlebniswelt auf sich aufmerksam machen und die privaten Haushalte würden über den Fachhandel einerseits und andererseits über den ausgebauten Fabrikladen vor Ort bedient.

Der Verwaltungsrat rechnet damit, mit dem bestehenden Personalbestand von rund 45 Personen in Produktion, Logistik und Verkauf die trotz den schwierigen Umständen positiven Ergebnisse in den kommenden Monaten fortsetzen und ausbauen zu können.

NACHLASSVERTRAG MIT DIVIDENDENVERGLEICH

Aufgrund dieser Situation sei es der Nachlassschuldnerin möglich, ihren Gläubigern einen Nachlassvertrag mit Dividendenvergleich zu unterbreiten, teilte die Sachwalterin weiter mit. Die Deckung der angemeldeten privilegierten I. und II. Klass-Forderungen sowie eine Dividende von minimal 10 Prozent bis maximal 12,5 Prozent für die Gläubiger in der III. Klasse soll garantiert werden können.

Die Dividende werde zum einen durch die Sicherstellung eines Betrages von rund 3,5 Mio. Franken und zum anderen durch die Einholung von Forderungsverzichten durch die Investoren im Wert von über 30 Mio. Franken ermöglicht. Zwingende Voraussetzung für den Vollzug dieser Lösung ist jedoch die Bestätigung des vorgeschlagenen Nachlassvertrages. Die Gläubigerversammlung findet am 30. Mai statt.

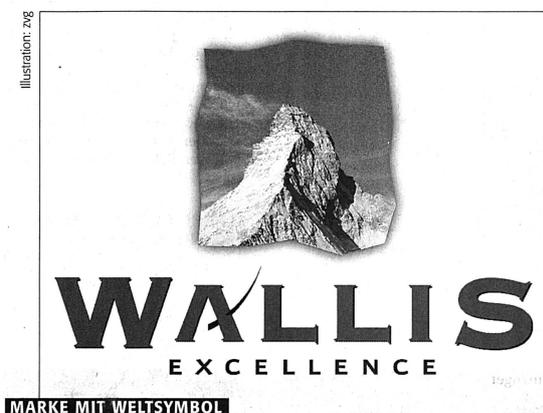
Die Porzellanfabrik Langenthal AG hatte im letzten November beim Gericht Antrag auf Nachlassstundung eingereicht. Zunächst sah es stark nach Konkurs aus wegen einer akuten Finanzierungslücke im Umfang von 3 bis 5 Mio. Franken. *DST*

DACHMARKE / Eine geschützte Qualitätsmarke trägt ab jetzt das Marketing für Walliser Produkte und Dienstleistungen in die Welt hinaus. Der Tourismus ist der Urheber dieser Bewegung. *FABIENNE TRUFFER*

Walliser «Excellence» besiegelt

Exzellente Leistungen aus dem Kanton Wallis dürfen in Zukunft das Qualitätssiegel «Wallis Excellence» tragen. Ausgezeichnet werden damit Produkte und Dienstleistungen sowie deren Standorte. «Andere Mütter haben auch schöne Töchter, andere Länder auch schöne Orte – es genügt nicht, sich zurückzulehnen und zu sagen «wir haben eine schöne Landschaft. Qualität in allen Bereichen wird heute an erster Stelle gewünscht», sagte Staatsrat Wilhelm Schnyder bei der Präsentation des neuen Labels.

Das geschützte Logo darf nur von Leistungsträgern verwendet werden, deren Produkte oder Dienstleistungen durch eine neutrale Zertifizierungsstelle geprüft wurden. Der Konsument bekommt mit einem durch die Marke «Wallis» oder «Valais» ausgezeichneten Produkt die Garantie für: Qualität, Einhaltung von Werten der nachhaltigen Entwicklung sowie Authentizität und Walliser Know-how. «Das Wallis wurde dabei



MARKE MIT WELTSYMBOL

Das Matterhorn gibt der Marke Wallis ihren unverwechselbaren Massstab.

nicht neu erfunden, vielmehr soll sein Kern freigelegt werden. Eine Marke bedeutet, ein emotionales Gedankenbündel im Kopf der Leute freizusetzen», erklärt dazu Markus Gabriel, Direktor der Werbeagentur Angelink. So kam es zur Zusammenarbeit der Leistungsträger von Tourismus, Industrie und Gewerbe sowie Landwirtschaft.

«MILESTONE»-PREIS ALS GRUNDSTEIN VERLIEHEN

Das Signet des neuen Qualitätssiegels erinnert stark an dasjenige von Wallis Tourismus, welches es auch ersetzt. Die neue Marke ist ein Gemeinschaftsprojekt der wichtigsten Organisationen und Leistungsträger des Kantons. «Sie soll kommunikative Synergien für das Wallis als Tourismus-, Arbeits- und Produktionsstandort frei-

setzen», erklärt der Projektleiter Yvan Aymon. Er ist Leiter der Abteilung Partner-Marketing bei Wallis Tourismus. Im Oktober 2001 konnte Aymon für das Projekt «Wallis Excellence» den

«Milestone»-Tourismuspreis ersten Ranges der hotel + tourismus revue entgegennehmen.

Die Zweisprachigkeit im Schriftzug ist selbstverständlich für das Wallis und funktionierte schon seit Jahren perfekt auch für Wallis Tourismus. Die Schrift lebt jedoch auch ohne Bild, um zum Beispiel die Prägung auf Käse oder Weinetiketten zu vereinfachen. Die neue Marke «Wallis Excellence» ersetzt verschiedene bestehende Marken und Labels, wie «Valais Wallis» für regionale Produkte, die aktuelle Marke von Wallis Tourismus und Logos der verschiedenen Wirtschaftsförderer.

Doch wie bewertet man Authentizität, intakte Natur, Dynamik der Innovation und eine nachhaltige Entwicklung? Das Erstellen einer Matrix von Kriterien, welche diese Werte in nachvollziehbare messbare und zertifizierbare Anforderungen übersetzen, erwies sich als schwierig, aber realisierbar. Bevor die Marke vergeben werden darf, muss das betreffende Unternehmen «Wallis Excellence»-zertifiziert sein, was ebenfalls die Normen ISO 9001 und 14001 beinhaltet.

Mitarbeit: Karl Josef Verding

Die Marke ist ein echtes Walliser Kind

Die Eltern heissen Wallis Tourismus, Walliser Landwirtschaftskammer, Gesellschaft zur Förderung der Walliser Wirtschaft, Industrie- und Handelskammer, Winzer und Weinhandel (Interprofession de la vigne et du vin IVV) und Amt für Landwirtschaft des Staates Wallis. Die Kommunikation der Marke wird aus den ordentlichen Budgets diverser Wirtschaftsförderer und des Staates finanziert. Unternehmen bezahlen für den Gebrauch der Marke nur die Zertifizierungskosten, welche sich für das er-

ste Jahr zwischen 600 und 1200 Franken bewegen und für die Folgejahre zwischen 300 und 800 Franken, je nach Grösse des Unternehmens und gemäss den Produkten, die zertifiziert werden. Ein Zertifikat ist für drei Jahre gültig, unter dem Vorbehalt, dass die Überwachungs-Audits positiv verlaufen und die eventuell festgestellten Abweichungen innerhalb der festgelegten Frist behoben werden. Die Kontrolle erfolgt durch ProCert, eine offiziell anerkannte Zertifizierungsstelle. *FT*

SGH / Im letzten Jahr hat die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit Darlehen von 9,5 Millionen Franken bewilligt. Somit ist das Bewilligungsvolumen seit 1994 erstmals wieder gestiegen. *SONJA STALDER*

Trendwende auf tiefem Niveau

Im letzten Jahr hat die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) Darlehen in der Höhe von 9,5 Mio. Franken bewilligt; sie ist jedoch keine Bürgschaften mehr eingegangen. Dennoch hat sich der seit 1994 anhaltende negative Trend bei den Bewilligungsvolumen erstmals wieder gewendet, wenn auch auf einem sehr tiefen Niveau (1994: 57,6 Mio. Fr.; 2000: 5,9 Mio. Fr.). Die aktuelle Liquiditätssituation der SGH hätte zwar höhere Bewilligungsvolumen erlaubt, heisst es im soeben erschienenen Geschäftsbericht. Die Anträge seien aber noch zurückhaltend geblieben, zudem habe die Qualität der Projekte teilweise

nicht genügt. Rund 81% der bewilligten Darlehen wurden für Hotelerneuerungen eingesetzt, 15% für Hotelkäufe und 4% für Neubauten. Aus regionaler Sicht hat der Kanton Graubünden am meisten von den SGH-Darlehen profitiert: 39% der bewilligten Mittel sind in Bündner Projekte eingeflossen. In den Kanton Bern flossen 18%, ins Tessin 15%, ins Wallis 14%, in die Nord-/Ostschweiz 12% und in die Zentralschweiz 2% der Darlehen. Leer ausgegangen ist hingegen die Westschweiz. Insgesamt sind im letzten Jahr Investitionen von 99,5 Mio. Franken durch die SGH mitfinanziert worden.

Neben den SGH-Darlehen von 9,5 Mio. Franken handelte es sich dabei um 40,5 Mio. Franken Eigenmittel sowie um 49,5 Mio. Franken von Bankenseite. Im Vergleich zum Vorjahr entspricht diese Gesamtinvestitionssumme fast einer Verdreifachung (2000: 34,5 Mio. Fr.); auch sie verharrt aber im Vergleich zu früher erreichten Werten (Bsp. 1997: 324,6 Mio. Fr.) auf einem immer noch sehr tiefen Niveau.

«ENTSCHEIDENDES GESCHÄFTSJAHR»

Für die Zukunft rechnet SGH-Präsident Heinz Müller mit einem weiter-

hin schwierigen Umfeld für die Hotellerie: «Es ist davon auszugehen, dass die Strukturbereinigung in der Branche noch nicht abgeschlossen ist und weitere Betriebe aus dem Markt austreten werden», hält er im Geschäftsbericht fest. Die SGH sei gefordert, diesen Prozess nicht aufzuhalten. Das angelaufene Geschäftsjahr 2002 sei «für die SGH ein entscheidendes», betont Müller im Weiteren. In der Tat sieht die in der Vernehmlassung geschickte «Tourismusförderung des Bundes» vor, die staatliche Hotelförderung neu auszurichten und der SGH zusätzliche Mittel zur Verfügung zu stellen.

INTERNET / Drei Monate nach der Einführung der neuen EU-Währung hat das Lausanne Institute for Hospitality Research der Ecole hôtelière de Lausanne die Integration der Euro-Preisangabe auf Schweizer Hotel-Websites erneut untersucht. **ROLAND SCHEGG***

Mehr Hotel-Websites geben Euro-Preise an

Das Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) hat seine Studie über die Preisangabe in Euro auf Schweizer Hotel-Websites erneuert. Um die Situation der Vorbereitung auf die dann an der Jahreswende eingeführte neue EU-Währung in der Schweizer Hotellerie darzustellen, hatte das Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) im Oktober 2001 eine Analyse von 200 Websites von Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) durchgeführt (Autoren Mungall & Schegg, 2001). Die Resultate zeigten, dass nur 27,5 Prozent von ihnen auf

der Internetseite des Hotels Preise in Euro führten.

RESULTATE NACH KATEGORIE UND REGION

Am 18. März 2002 wurde die Analyse nochmals durchgeführt. Im Vergleich zum Oktober 2001 hat sich der Anteil der Hotels, die die Preise auf ihrer Website auch in Euro angeben, um 9 Prozent auf 36,5 Prozent erhöht. Interessant sind die Resultate in Bezug auf Hotelkategorie, Sprachregion, Lage des Hotels und Hotelgrösse. Es scheint, dass Vier- und Fünf-Sterne-

Hotels (50%), die grossen Hotels mit mehr als 50 Zimmern (48%) und Stadthotels (50%) die Preise der Zimmer in Euro wesentlich öfter angeben als Ein- und Zwei-Sterne-Hotels (24%), kleine Hotels mit weniger als 30 Zimmern (26%) und Hotels auf dem Land (30%). Was die Sprachregionen betrifft, scheint das Tessin (24%) gegenüber der Deutschschweiz (38%) und der Romandie (37%) deutlich abzufallen.

WEITERE ANPASSUNGEN WÄREN ANGEBRACHT

Das Verhältnis zwischen Zimmerpreisen in Schweizer Franken und Zimmerpreisen in Euro erlaubte es uns, den von den Hoteliers auf der Website benutzten Wechselkurs zu berechnen. Am 18. März kostete ein Euro 1,46 Schweizer Franken. Die Angaben auf den analysierten Websites waren zur Mehrzahl veraltet und schwankten zwischen 1,40 und 1,67 (Letzterer ist der Kurs von Anfang 1998) mit einem Mittelwert von 1,51. Gerade zehn Hotels benutzen einen Wert, der dem aktuellen Kurs nahe kommt (d.h. zwischen 1,45 und 1,47). Gegenüber der Oktober-Analyse zeigt sich hier keine wesentliche Verbesserung der Situation.

KLARHEIT ÜBER EFFEKTIVE RECHNUNGSSTELLUNG

Unter jenen Hotels, welche fixe Euro-Preise auf ihrer Website angeben,

erklären nur 55 Prozent (im Jahr 2001 waren es 51%) ihren potenziellen Kunden, dass die effektive Rechnungsstellung zum Tageskurs angefertigt werde.

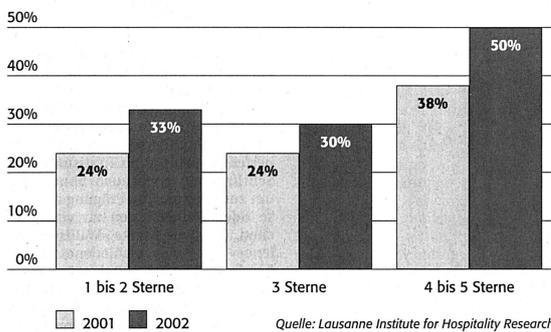
DYNAMISCHE ANZEIGE IST DER BESTE WEG

Jedoch würde die Internet-Technologie es heute jedem Hotelier erlauben, seine Preise in dynamischer Weise anzuzeigen (d.h. täglich angepasst), und die Kosten dafür sind wesentlich kleiner als bei einer Broschüre. Die Resultate zeigen, dass auch

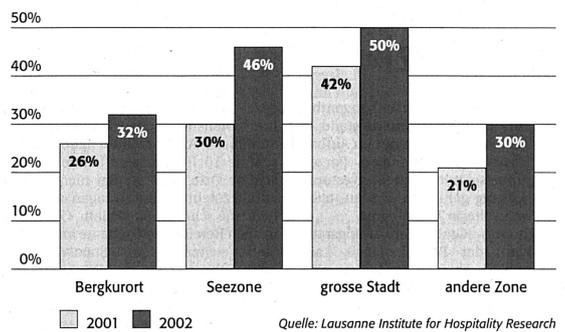
nach der Einführung des Euros die Branche die Anpassungen, welche durch die Einführung der neuen Währung erforderlich werden, noch nicht in genügendem Masse vorgenommen hat.

* Roland Schegg ist Research Associate am Lausanne Institute for Hospitality Research (LIHR) der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). E-Mail: Roland.Schegg@ehl.ch
Referenz: Mungall A. & Schegg R. (2001), «Euro und Schweizer Hotellerie / Die Vorbereitung auf die Einführung des Euro in der Schweizer Hotellerie ist Gegenstand der Forschung an der Ecole hôtelière de Lausanne», hotel + tourismus revue, Nr. 51-52, 20. Dezember 2001, Seite 12.

Euro-Preisangabe nach Hotelkategorie



Euro-Preisangabe nach Lage des Hotels



Anzeige

Der Schlüssel zum Erfolg: Kommunikation nach Mass.

TENOVIS
Business Communications.

Services

Internet

Call / Contact Center

CTI / CRM

Messaging

Telephony

Networking

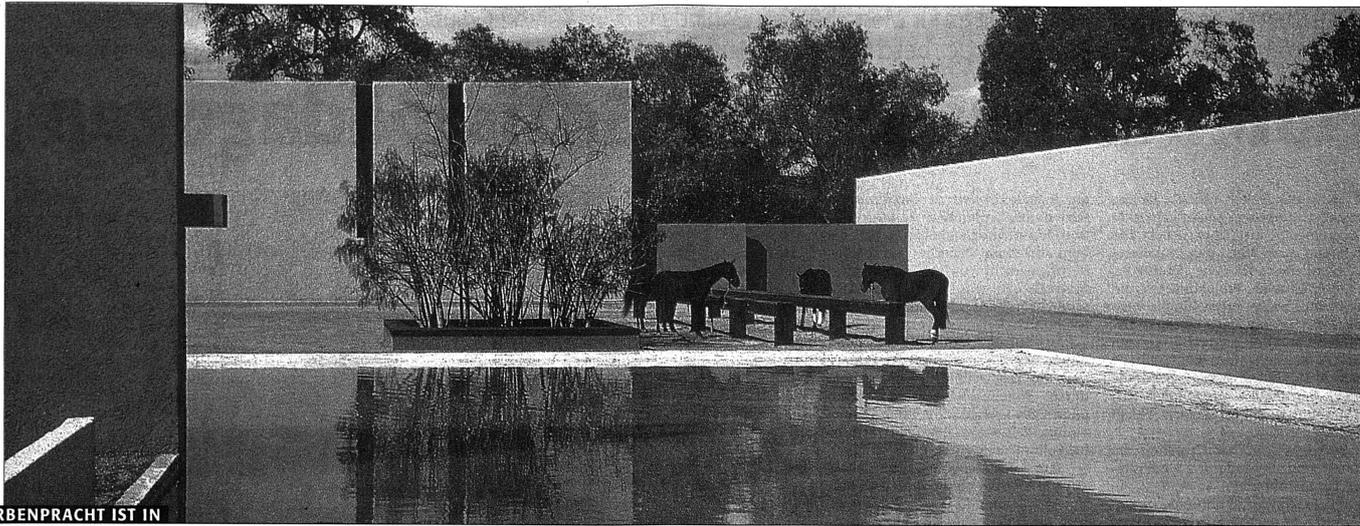
www.tenovis.com

Nehmen Sie sich noch mehr Zeit für Ihre Kunden!
Wir unterstützen Sie mit unseren individuellen und modularen Lösungen für die Telekommunikation und die webbasierte Informationstechnologie.
So wird aus intelligenter Technik Ihr Wettbewerbsvorteil!

In der Schweiz finden Sie uns in Schlieren, Basel und Genf.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf: 01-7387272
info.service@tenovis.ch

TENOVIS
Business Communications.

Fotos: ZRG



FARBENPRACHT IST IN

Vorbei sind die Zeiten grau und weiss gefärbter Räume, heute darf wieder bunt gestrichen werden, wie dies der mexikanische Architekt Luis Barragan schon immer bei seinen Bauten zu tun pflegte.

FARBRENDS / Die richtige Farbe am richtigen Ort eingesetzt, kann einen Raum grundlegend verändern. Allerdings sollten Farben nicht nach dem Trend, sondern nach dem Verwendungszweck des Raumes ausgewählt werden. **LORE KELLY**

Farben wählen, die viele Jahre gefallen

Grau- oder Weisstöne im Hotel sind vorbei, nun halten die prächtigen Nuancen der Natur, von zartem Rosa bis zu tiefem Violett, Einzug. Die Farbenpracht aus Fernost findet in Europa begeisterte Anhänger. Die Zeiten, in denen Chromstahl, Schwarz und Weiss private Einrichtungen dominierten oder Cafés, Restaurants und Hotels mit steriler Kühlschranksphäre aufwarteten, sind vorbei.

FARBE UND RAUM MÜSSEN ZUSAMMENPASSEN

Der Zürcher Architekt Robert Haussmann ist gegen den Gebrauch von modisch aufgesetzten Farben. «Die Grundlage einer Farbgestaltung muss ein klares Konzept sein. Die Art der Räume, die gestaltet werden sollen, muss dabei berücksichtigt werden, da das Farbkonzept auf sie Bezug nehmen muss», meint Haussmann. «Moderne Architektur mit glatten Wänden und Decken, mit ineinander übergehenden Räumen bietet ganz andere Möglichkeiten als Räume mit Stuckdecken, Fenster- und Türumrandungen, Täferungen und dergleichen.»

Mit Farben lässt sich ein Raum für wenig Geld grundlegend verändern. Viele Hoteliers haben Angst, etwas falsch zu machen, oder Angst, dass ihnen etwas Farbigen verleidet, und setzen darum auch in der Einrichtung auf Bewährtes und Neutrales. Natürlich ist Farbe kein Allerweltsheilmittel. Farbe

sollte nicht als kosmetische Komponente zur Überdeckung unbefriedigter Verhältnisse missbraucht werden. Der Hotelier muss Farben wählen, die auch noch in 20 Jahren gefallen.

FARBEN BEEINFLUSSEN KÖRPER UND SEELE

Andreas Richard etwa, Direktor des Parkhotels Bellerive in Adelboden, wählte milde lichte Farben in seinem neuen, japanisch inspirierten Wellnesszentrum Aqua Vitalis. Sie sollen eine entspannende und meditative Atmosphäre vermitteln und an Ferien, Wasser, Meeralgeln und Natur erinnern. Das hellorange und grüne Blüten- und Kräuterbad wirkt verspielt, lebendig und erinnert an blühende Blumenwiesen. Richard ist überzeugt, dass Farben den Gemütszustand verändern können und Körper, Seele und Geist entspannen lassen.

Für den erlebenden Gast in einem Hotel erzählen Räume und die Gebäude in ihrer Farbigkeit, in ihrer Materialität, in ihrer Formenvielfalt stets Geschichten.

Ein eindrückliches Beispiel von extremer Farbigkeit ist das grösste bewohnbare Kunstwerk von Friedensreich Hundertwasser, das Hotel Therme Blumau mit 247 Zimmern. Für viele ist es verrückt und abgehoben, aber es floriert. Hundertwasser hat einmal geschrieben: «Paradiese kann man nur selber machen, in Harmonie mit sich und mit der Natur.»



HARMONIE VON FARBE UND RAUM

Nicht jede Farbe passt zu jedem Raum. Je nach Verwendungszweck des Raumes sind ruhige oder kräftige Farben gefragt.

Farben für jedes Lebensgefühl

Designer, Modemacher, Trendforscher und Farbpsychologen beschäftigt u.a. die Frage, welche Farbtöne nächsten «in» sein könnten. Nach ihnen kann jedem Jahrzehnt eine Farbe zugeordnet werden, die das jeweilige Lebensgefühl repräsentiert: so war etwa in den Fünfzigern Rosa die Trendfarbe und im folgenden Jahrzehnt Orange. In den Siebziger begann sich verstärkt das Umweltbewusstsein zu entwickeln und so wurden Farbtöne wie Braun oder Avocado grün bevorzugt. In den Achtzigern waren Schwarz und Anthrazit im Trend. Die Neunziger hingegen waren eine beige Dekade und um die Jahrtausendwende dominierten die Farben Himmel- und Wasserblau, kombiniert mit Silber sowie Kupfertönen. Zurzeit werden vor allem Rottöne und Gelborange eingesetzt. Meistens in Form von Pastell-, Messing- oder Carameltönen. Terrakotta und Kupfertöne sind künftige Trendfarben. **LK**



Tilla Theus, Hotelarchitektin.

TILLA THEUS / Die Bündner Hotelarchitektin setzt Farben sorgfältig ein und findet das Licht eine wichtige Farbkomponente. Je nach Ort wählt sie unterschiedliche Farben aus. **INTERVIEW: LORE KELLY**

Stadt und Dorf haben andere Farben

■ Welche Rolle spielt die Farbe bei der Fassadengestaltung und Einrichtung von Hotels, Restaurants und Bars?

Farben wirken bis tief in unsere Seele hinein. Sie sind weit mehr als dekorative Elemente. Farben prägen den Charakter von Fassaden und Räumen. Sie steuern unsere Stimmung und entscheiden, ob wir ein Gebäude gerne betreten und uns in einem Raum wohlfühlen. Eine wichtige Farbkomponente ist das Licht. Die Farbgebung hat auch mit der Mode zu tun.

■ Gibt es Unterschiede bei der Farbwahl in den verschiedenen Regionen und Ländern?

Die Farben des Südens unterscheiden sich von jenen des Nordens. Das Dorf kennt andere Farben als die Stadt. Ich kann mich innerhalb der natürlich vorgegebenen Farben bewegen, aber auch bewusst Gegenakzente setzen.

■ Wie beraten Sie den Kunden in Bezug auf die Farbwahl?

Im Gespräch finde ich die Vorstellungen des Kunden heraus, seine Bedürfnisse und seine Gewohnheiten bis ins Detail des Tagesablaufes. Dann kann ich Vorschläge erarbeiten, die auch davon abhängen, ob es sich um einen Geschäftsbau oder ein Feriendomizil handelt. Business beispielsweise braucht Ruhe, Konzentration,

ohne Unruhe in Farben und Mobiliar. Ferien dagegen dienen der Entspannung. Das Farbenspektrum kann sich öffnen, vom Märchenhaften bis zum streng Asketischen.

■ Wie kann man Business- und Ferienhotels vereinen?

Hotels brauchen heute ein klar definiertes Kundensegment und ein eindeutig festgelegtes Konzept. Bunte Mischformen funktionieren nicht.

■ Sie haben schon mehrere Hotels saniert und umgebaut. Was war das Aufregende, das Interessante dabei?

Für die Vergangenheit eines Hauses eine grosse Zukunft zu bauen.

BEHINDERTE ARBEITNEHMER / Weil es für Menschen mit Behinderung im Kanton Graubünden zu wenig Ausbildungs- und Arbeitsplätze gibt, hat eine Projektgruppe beschlossen, ein Ausbildungshotel für behinderte Menschen zu eröffnen. **AGNES MÄRKI**

Hoteliers werden zu Sozialpädagogen

Im Laufe der letzten Monate ist das Projekt «La Capriola» seiner Verwirklichung einen Schritt näher gerückt. Die Initianten erstellen eine fundierte Machbarkeitsstudie. Wie Domenico Saladino, Hotelier, Projektinitiant und Vater eines behinderten Kindes, ausführt, wurden mit Fragebogen die Bedürfnisse im Kanton Graubünden geklärt. Es konnte sowohl die Nachfrage nach Ausbildungsplätzen sowie die Bereitschaft der Hoteliers, Menschen mit Behinderung einzustellen, belegt werden.

Es zeigte sich, dass Grossbetriebe offener sind, Behinderte zu integrieren, als Kleinbetriebe. In erster Linie steht bei kleinen und mittleren Betrieben die Frage nach dem zeitlichen Aufwand und nach der Möglichkeit, die Betreuung zu delegieren, im Vordergrund.

BETREUUNG STEHT AN ERSTER STELLE

Als Vater eines Kindes mit Down-Syndrom weiss Domenico Saladino, wie unendlich verschieden sich die Behinderungen selbst bei gleicher Diagnose auswirken und dass Behinderte oft über aussergewöhnliche Fertigkeiten und Begabungen verfügen. Vielfach ist die Behinderung erkennbar, die Talente und wertvollen Eigenschaften

jedoch drohen zu verkümmern, weil es an begleiteten Ausbildungs- und Einsatzmöglichkeiten fehlt, die dem einzelnen Menschen mit Behinderung gerecht würden. Viele Integrationsversuche von behinderten Menschen scheitern deshalb und diese fühlen sich danach als Versager.

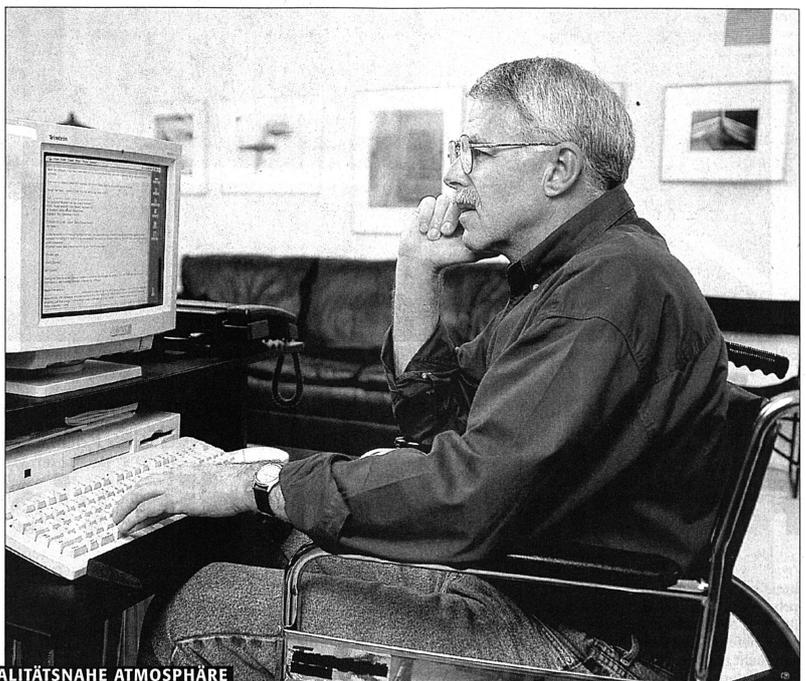
Im Konzept von «La Capriola» nimmt aus diesem Grund die Betreuung von Absolventen des Lehrganges durch Hotelfachleute und Sozialpädagogen sowohl während ihrer Ausbildungszeit wie an ihren späteren Arbeitsplätzen eine grosse Bedeutung ein. «Für Schwierigkeiten, die im Alltag eines Menschen mit Behinderung auftreten, wie auch für Probleme, die einem Arbeitgeber aus der Situation erwachsen, können Fachleute aus ihrer Kenntnis der Lage sehr oft Lösungen finden, welche die Integration sichern», betont Domenico Saladino.

Allgemein wird ein Einsatz von Menschen mit Behinderung eher in den rückwärtigen Diensten als an der Front gesehen, wobei dies bei geeigneter Ausbildung auch anders möglich wäre.

SO NAHE ALS MÖGLICH AN DER REALITÄT SCHULEN

Nach den positiven Rückmeldungen über die Bereitschaft der Bündner

Foto: Keystone



REALITÄTSNAHE ATMOSPHÄRE

Menschen mit einer Behinderung sollen im Schulhotel so nahe wie möglich an der Realität geschult werden, um später an einem unbetreuten Arbeitsplatz wirken zu können.

Gesucht wird das geeignete Objekt

Wenn alles nach Wunsch läuft, soll das Hotel La Capriola im kommenden Winter eröffnet werden. Es dürfte eines der ersten derartigen Projekte in Europa sein. Im Moment wird nach dem geeigneten Objekt gesucht, das folgende Anforderungen erfüllen muss:

- mindestens 50 Betten
- alle Zimmer mit Dusche/WC ausgestattet
- das ganze Haus muss rollstuhlgängig sein
- Lift

- ein Restaurant mit mindestens 50 Sitzplätzen
 - geräumige, gut eingerichtete Gast-räume
 - Bankett- und Seminarräume
 - eventuell eine eigene Lingerie
 - Lage: Tourismusort im Kanton Graubünden
 - Erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln.
- Kontaktadresse:
Domenico Saladino,
Tel. 081 925 20 32,
E-Mail: saladino@kns.ch

Hoteliers, behinderten Menschen einen Arbeitsplatz zu bieten, sind die Initianten nun auf der Suche nach einem geeigneten Hotel. Dieses soll einerseits als wirklicher Hotelbetrieb und andererseits als Lehrhotel funktionieren. Bewusst will man nicht mit einem virtuellen Betrieb arbeiten. Die Menschen mit Behinderung, die eine Ausbildung absolvieren, sollen so nah als möglich an ihrer späteren Berufswirklichkeit geschult werden. Im Kon-

zept ist festgelegt, dass das erste Ausbildungsjahr ein Generalisten-Jahr sein wird. Die Ausbilder werden mit den jungen Erwachsenen das geeignete persönliche Lernprofil suchen. Im zweiten Jahr werden die Schülerinnen und Schüler in einem ihnen angemessenen Spezialgebiet ausgebildet.

Dies stellt hohe Anforderungen an die Lehrpersonen. Wie Domenico Saladino betont, sollen im Lehrhotel La

Capriola vielseitig ausgebildete Lehrkräfte tätig sein können: Sie sollen sich in einem Gebiet der Hotellerie oder Gastronomie auskennen und gleichzeitig in der Betreuung von Menschen mit Behinderungen geschult sein. Diese Kombination bürgt dafür, dass die Auszubildenden eine realitätsnahe Atmosphäre erleben und auch mit Anforderungen wie Zeitmangel, Druck und Überlastungen umgehen lernen.

ARBEITSTHERAPIE IM HOTEL / Im Hotel Dom in St. Gallen arbeiten seit vier Jahren 32 Menschen mit Behinderungen. Unter fachkundiger Führung werden sie möglichst in allen Bereichen der Hotelführung geschult. **AGNES MÄRKI**

Echte Freundlichkeit wird sehr geschätzt

Das Hotel Dom wird von einem Leitungsteam geführt: Barbara Höhn ist arbeitstherapeutische Leiterin und Martin Meyer ist Hotelleiter. Meyer betont, dass sich das Hotel Dom als Arbeitgeber verstehe. Die Mitarbeiter wohnen ausserhalb des Hotels Dom und gestalten auch ihre Freizeit selbstständig, je nach Lebenssituation, meint Meyer. Damit wird eine möglichst realitätsnahe Situation geschaffen, die es behinderten Menschen ermöglicht, ihre eigenen Möglichkeiten und Grenzen kennen zu lernen. Dies ist wichtig im Hinblick auf eine mögliche Integration an einem ungeschützten Arbeitsplatz ohne spezifische Betreuung. Denn den Menschen mit psychischer, körperlicher oder geistiger Behinderung einen Einstieg ins Berufsleben zu ermöglichen, ist auch im Hotel Dom das Ziel.

GARANTIERTE QUALITÄT WIE IN ANDEREN HOTELS

Nach einer zweiwöchigen Schnupperlehre ihre entscheiden die Schnupperlehrlinge zusammen mit den Betreuern, in welchem Bereich ein Einsatz vorgesehen wird.

Alle anfallenden Arbeiten, vom Büro über den Hausdienst bis zur Wäscherei, Küche und zum Restaurant, werden von den behinderten Mitar-

beiterinnen und Mitarbeitern erledigt und anschliessend von den Betreuern kontrolliert. Auf diese Weise entsteht ein hohes Qualitätsniveau. Die Betreuenden kommen zur Hälfte aus dem Hotelfach und zur Hälfte aus der Sozialpädagogik. Jede Gruppe wird jeweils im Fach der anderen weitergebildet.

Im Hotel Dom, so Martin Meyer, arbeiten Menschen mit einer Behinderung unter Bedingungen, welche sie auch ausserhalb des geschützten Rahmens antreffen würden. Es gebe Leistungsdruck und vielfältige Anforderungen. Jährlich werde an drei Mitarbeitergesprächen die Situation der Einzelnen erörtert. Die Menschen mit Behinderung würden so nicht nur etwas über ihren eigenen Standort erfahren, sondern könnten auf diese Weise ihre Kritik und Vorschläge zu Veränderungen einbringen. Dies trage dazu bei, dass die Zufriedenheit und die Arbeitsmotivation hoch seien.

Nach einer Zeit im Hotel Dom und bei geeigneter Nachfrage können die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch weitervermittelt werden. Hier hat

sich in der Vergangenheit gezeigt, dass ein Modell der Nachbetreuung entwickelt werden muss, zur Unterstützung der Menschen mit Behinderung, aber auch als Hilfe an die neuen Arbeitgeber.

LOHNKOSTEN SIND NICHT HÖHER ALS ANDERSWO

Für Martin Meyer gibt es mehrere Gründe für Hotel- und Restaurant-Besitzer, ihre Skepsis zu überwinden und in ihren Betrieben Menschen mit Behinderung einzustellen: «Es gibt

Die anfängliche Skepsis der Gäste geht vorbei

Sowohl das Hotel Waldhaus in Sils Maria wie das Hotel Casa Selva in Trin haben Erfahrungen gesammelt in der Zusammenarbeit mit behinderten Menschen.

Der blinde Mitarbeiter Jean Baldo betreute im Hotel Waldhaus die Telefonzentrale selbstständig und erledigte verschiedenste Arbeiten im administrativen Bereich. Sowohl bei den Gästen wie bei den anderen Mitarbeitenden war Jean Baldo sehr beliebt und seine Fähigkeiten und sein Einsatz wurden allseits bewundert. Er war in jeder Hinsicht integriert. Heute bildet

sich Jean Baldo an der Hotel-Fachschule in Zürich weiter. Im «Waldhaus» in Sils hofft man, dass ihn nach der Zeit in Zürich sein Weg zurück ins Engadin führen wird.

Im kleineren Betrieb, in der «Casa Selva» in Trin, nehmen sich die beiden Geschäftsführerinnen Dorothea Simmler und Susanne Egger sehr viel Zeit für die Betreuung einer behinderten Mitarbeiterin, die seit zehn Jahren im Haus arbeitet. Wenn die notwendige Betreuung gewährleistet ist, läuft der Einsatz der 29-jährigen Mitarbeiterin gut. Zwar ist ihre Arbeitsleistung un-

regelmässig, wenn aber der Tagesrhythmus stimmt und nichts Ausserordentliches geschieht, kann sie ihre Aufgaben selbstständig erledigen.

Die Gäste werden offen über die Stärken und die Eigenheiten der Mitarbeiter informiert. Auch darüber, dass man in der «Casa Selva» einen Arbeitsplatz für einen Menschen mit Behinderung aufrechterhalten möchte. Wie Dorothea Simmler betont, reagieren einige im ersten Moment skeptisch. Die Skepsis weiche aber in den meisten Fällen einer freundlichen und verständnisvollen Beziehung.

zahlreiche Arbeiten im Gastgewerbe, die von Menschen mit Behinderungen sehr gut erledigt werden können. Wer sich die Mühe nimmt, sich mit den Fakten näher auseinander zu setzen, gewinnt in Zeiten der Personalknappheit eine neue Mitarbeiterquelle und wird feststellen, dass er seinen Betrieb in vielerlei Hinsicht bereichert.»

Zählt man zunächst die Lohnkosten für behinderte Mitarbeiter mit den Kosten für eine Betreuung zusammen, so scheinen die Lohnkosten etwas höher zu sein. Vom Bundesamt für Sozialversicherungen werden jedoch die Betreuungskosten entschädigt, so dass die Lohnkosten für einen Menschen mit Behinderung schlussendlich tiefer liegen. Dies bedingt jedoch in der Anfangsphase einen zusätzlichen administrativen Aufwand.

Wenn behinderte Menschen eine ihnen angemessene Tätigkeit und Erfüllung im Beruf finden, ist beiden Seiten geholfen: dem Menschen mit Behinderung und dem Betrieb, der über zu wenig Personal klagt. «Eine unserer wesentlichsten Erfahrungen im Hotel Dom ist», so Martin Meyer, «dass die Gäste das Bemühen in ihrer Arbeit und die wahrhaftige Freundlichkeit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Behinderung ausserordentlich schätzen.»

PETER B. GROSSHOLZ / Rund 1400 Männer und Frauen haben seit 1968 am SHV-Seminar für Unternehmensführung teilgenommen. Der Leiter des US äussert sich zu Lernstoff, Trends, Änderungen, Frauenanteil und Netzwerk. **MARIETTA DEDUAL**

Gesellschaftliche Strömungen prägen das US

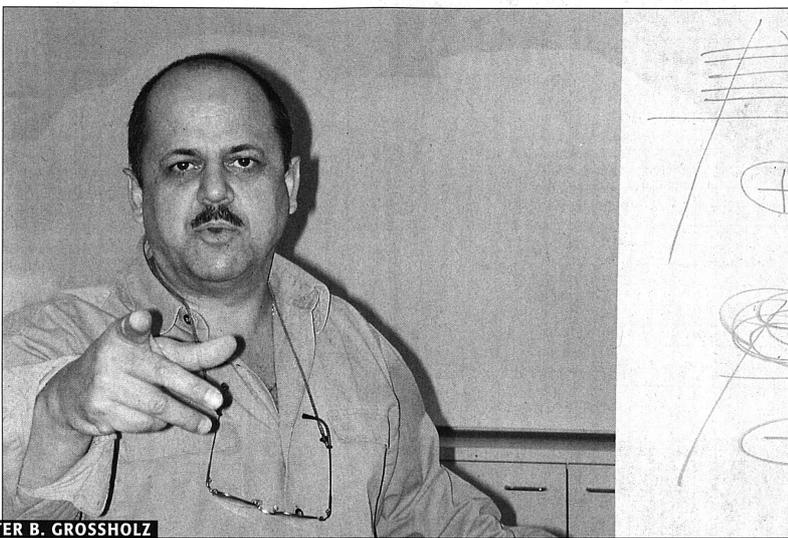
Peter Grossholz, am 19. April ging der erste Teil des Zyklus 29 des Seminars SHV für Unternehmensführung zu Ende. Was haben Sie von 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmern gelernt?

Seit längerem habe ich wieder einmal gesehen, dass Power und Lebensfreude noch – oder wieder? – in der Branche vorkommen und dass hart Lernen und intensiv Arbeiten durchaus lustvoll und fröhlich angegangen werden können.

Und was haben die Kursteilnehmerinnen und Teilnehmer gelernt?

Sie haben sich selber etwas besser kennen gelernt, so dass sie sich in ihrer Funktion und Aufgabe selbstsicherer einbringen können. Auch haben sie viele neue Menschen kennen gelernt mit gleichen Anliegen, ähnlichen Fragen und unterschiedlichen Lösungen. Und zudem haben sie gelernt, dass sie die zwei Bundesordner voller Tools nicht alle auf einmal anzuwenden brauchen, sondern Schritt für Schritt vorgehen sollen.

Fotos: Marietta Dedual



PETER B. GROSSHOLZ

«Im US treffen sich Menschen mit gleichen Anliegen, ähnlichen Fragen und unterschiedlichen Lösungen.»

«Frauen müsste man bloss machen lassen.»

Das US geht ins 34. Jahr. Wie viele Frauen und Männer haben bisher das Seminar besucht?

Etwa 1400 – viel mehr Männer als Frauen. Den Frauenanteil schätze ich auf zirka 15 Prozent. Wir besitzen aus technischen Gründen keine vollständige Kartei der Ehemaligen.

Obwohl der Frauenanteil im US in den letzten Jahren gestiegen ist – am Zyklus 29 nehmen neun Frauen teil –, sind Frauen immer noch in der

Minderheit. Wie könnten die Frauen gefördert werden?

Frauen müssen nicht gefördert werden, Frauen müsste man bloss machen lassen. Aber das entscheiden jeweils die ganz oben. Und der patriarchalische Führungsstil ist halt immer noch der «effizienteste» (am wenigsten gefährliche) in der Branche.

Wie halten Sie das Kursprogramm fit?

Da hilft uns ein ausführliches Feedback von Kursteilnehmern und Ehemaligen (VDH), die uns auch ihre Bedürfnisse mitteilen. Wertvoll sind auch die Anregungen, Impulse und Inputs von aktiven, engagierten, praxisnahen Dozenten. Zudem berücksichtigen wir die aktuellen Themen aus der Branche, wie etwa Revenue Management, Rückkehr der Ökologie als Ressourcenmanagement.

Trends ändern sich. Nennen Sie mir drei Stichworte, die heute im Zentrum des Seminars für Unternehmensführung stehen.

Da sind einmal Einfachheit und direkte Verwendbarkeit, ohne simpel zu sein oder zu werden. Doch nicht weniger wichtig ist die Menschlichkeit im Umgang mit Gästen und Mit-

arbeitenden; ohne sie hat die Branche keine Chance. Zu unserer Aufgabe gehört auch, Mut zu machen und die jungen Unternehmerinnen und Unternehmer zu überzeugen, dass sie in der Lage sind, etwas zu bewegen und dass sie auf ihre Leistungen stolz sein dürfen.

Wie fangen Sie die gesellschaftlichen Strömungen auf? Geben Sie auch Gegensteuer? Indem Sie beispielsweise in einer hedonistischen Gesellschaft besonders stark auf Teamentwicklung setzen?

Durch Herausstellen von Werten wie Sinnhaftigkeit, Verantwortung, Vorbildfunktion, Gastfreundschaft. Trends wie Hedonismus oder Strömungen wie Wellness sind durch die Unternehmer vorwzunehmen, damit die Ansprüche der Gäste, die solches ja primär in unserer Grundbedürfnisbefriedigungsbranche (essen trinken, schlafen, ausspannen) ausleben, rasch erfüllt werden können. Gesellschaftliche Strömungen prägen das US massgeblich. Im Übrigen interpretiere ich mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern auf Grund des Charakters der Gruppe wenige einfache Spielregeln, um den geordneten Lernrahmen zu sichern.

Das US – das ist nicht nur Weiterbildung, sondern auch das Knüpfen von Beziehungen. Was ist wichtiger, der Lernstoff oder das Netzwerk?

Lernstoff versus Netzwerk? Das eine ist nichts ohne das andere. Dank Lernstoff als Turngerät oder bei Problembehandlungen in Diskussionsrunden, wo man sich gegenseitig auf Herz und Nieren prüft, können Anerkennung, Respekt, Wertschätzung, Freundschaften wachsen. Netzwerke entstehen somit durch Streiten, Fei-

ern, Üben, Diskutieren sowie durch das gemeinsame Erarbeiten von Lösungen, das gemeinsame Vorgehen und die gegenseitige Unterstützung bei Projekten.

«Lernstoff versus Netzwerk? Das eine ist nichts ohne das andere.»

Sie leiten das US seit 1988. Die markantesten Änderungen

Ich skizziere die Änderungen stichwortartig. Der Weg führte ... von der Vorlesung ex cathedra zur individuellen Lösungsentwicklung des einzelnen Teilnehmenden. ... von der (zu) grossen Gruppe zu effizienten Teams. ... vom theoretischen Betriebskonzept zur nutzenorientierten massgeschneiderten Umsetzung in den Betrieben. ... vom Besuch des US aus Prestige-Gründen zum Besuch des US aus marktbedingter Notwendigkeit – das verändert den Charakter.

Verfolgen Sie die Laufbahn der US-Teilnehmer?

Nicht wirklich, da dazu die Zeit und die Möglichkeit fehlen. Aber das Netzwerk US funktioniert via Kollegen, via Nachwuchs-Mitarbeiter an Weiterbildungskursen und v.a. via neue Teilnehmende am US, welche Grüsse von ihren Chefs, den Ehemaligen, bringen. Ich weiss von ganz vielen zumindest, wo sie sind – und wenn sie erfolgreich sind, bin ich sehr stolz auf sie.

Das US gibts seit 1968

Das Seminar SHV für Unternehmensführung (US) richtet sich an Unternehmerinnen, Unternehmer, hohe Kader mit eidgenössischem Diplom HF oder entsprechendem Ausweis (Hotelfachschule, eidg. Diplomprüfung) und mehreren Jahren Führungserfahrung. Das Seminar findet in drei Studiengängen zu 12 bis 14 Arbeitstagen statt. Im Zentrum des ersten Studienganges steht der Mensch (Mitarbeiterpolitik, Aus- und Weiterbildung, Führung/Motivation), im zweiten Studiengang stehen Marketingstrategien für die Praxis auf

dem Programm und Thema des dritten Studienganges ist das Finanzmanagement. Das Seminar für Unternehmensführung wurde im Jahr 1968 vom Schweizer Hotelier-Verein ins Leben gerufen. Das Grundkonzept des US wurde bis heute beibehalten, die Seminarinhalte sowie die Dokumentationen werden aber laufend den neuesten Entwicklungen angepasst. MD

Weitere Informationen unter Telefon 031 370 41 11, Abteilung Weiterbildung, oder www.swiss-hotels.ch

Zur Person

Peter B. Grossholz, lic. phil. I, arbeitet seit 1986 beim Schweizer Hotelier-Verein. Seit 1988 trägt er die Alleinverantwortung für das Seminar SHV für Unternehmensführung. Grossholz (53) hat eine Ausbildung als europäischer Fachhochschuldozent und als diplomierter Erwachsenenbildner. Er lebt in Muri bei Bern, ist verheiratet und hat zwei Söhne im Teenageralter. MD

UMFRAGE

Drei Fragen zum US – Beweggründe, Kernbotschaften und Visionen



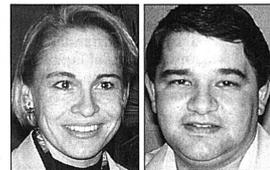
Hugo Alchenberger (40), Direktor Hotel Central, Luzern, ist sicher, dass «Weiterbildung in dieser Zeit unumgänglich ist». Seine Erkenntnis: «Den Betrieb aus Distanz zu betrachten und zu analysieren, ist sehr wichtig.» Sein Ziel ist, später ein Hotel mit breitem kulturellen Angebot zu führen.
Chantal Bittel (30), Chef de Reception im Hof Weissbad, «möchte einen Schritt weiterkommen». Ihr Kernsatz: «Man kann vieles erreichen, man muss nur wollen und mit kleinen Schritten anfangen.» Ihre Zukunft sieht sie in einem «Betrieb irgendwo auf der Welt, wo ich mich verwirklichen kann.»



Amelia Coti-Platz (35), Direktorin Hotel Coronado, Zürich, wollte «etwas über mich und für mich lernen, das ich nachher auch an die Mitarbeiter weitergeben kann». Wichtig ist für sie: «Zufrieden sein mit dem, was ich tue.» Ihr Motto: «Wissen ist gut, tun ist besser» und «sei dich selbst und bleib dir treu».
Martin Müller (33) Vizedirektor/F&B-Manager Hotel Waldhaus, Sils Maria, wollte «wieder mal mehr Denkarbeit statt praktische Arbeit leisten». In den Alltag mit nimmt er den Kernsatz: «Alle kochen mit Wasser.» Als Vision schwebt ihm ein kleines Hotel in den Bündner Bergen vor.



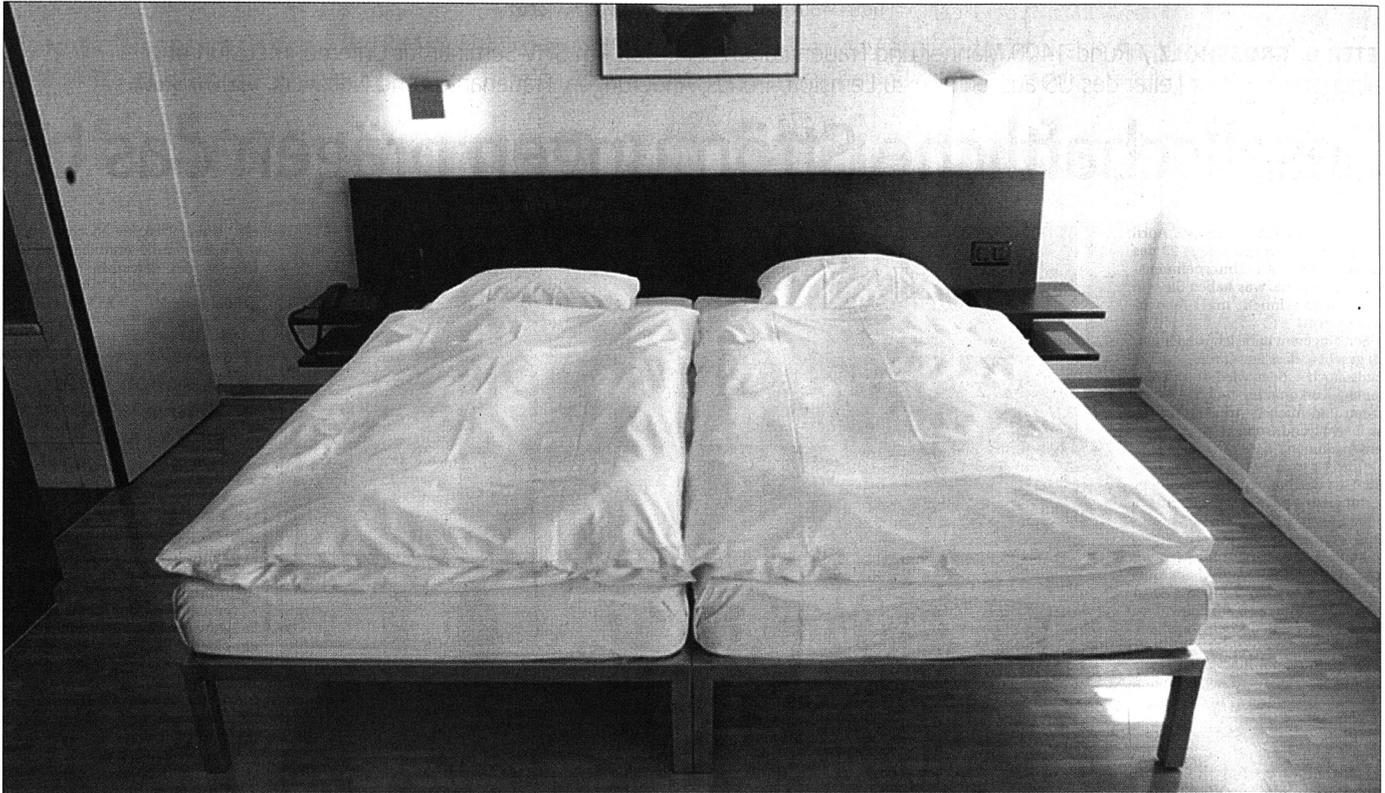
Corinne Gschwend (31), Direktionsassistentin in der Chesa Rosatsch, Celerina: «Es muss mal wieder was gehen für die eigene Persönlichkeit.» Ihr Kernsatz: «Es gibt viel zu tun, packen wirs an.» Für die Zukunft wünscht sie sich die Direktion eines Drei- bis Vier-Sterne-Perienhotels in den Bergen.
Michael Kienast (31), Leiter alakart Catering, Zürich, will «weiterkommen, nicht stehen bleiben». Er hat gemerkt: «Vieles macht man richtig, aus dem Bauch, im Seminar wird gezeigt, wo man noch ansetzen kann.» In fünf Jahren wird er ein kleines Hotel mit hohem Dienstleistungsbereich leiten.



Monika Lustenberger-Meier (33), Hotelière Hotel Storchen, Schönenwerd, hat im Seminar «das Wissen wieder einmal auf den aktuellsten Stand gebracht» und als wichtigste Erfahrung festgestellt, dass der Mensch nach wie vor das Zentrum (Herz) des Unternehmens ist.
Stefan Gabrieli (38), F&B-Manager Park-Hotel, Zurzach, besuchte das US zur «Weiterbildung und zum Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen». Er nimmt als tröstliche Erfahrung mit nach Hause, dass «die anderen auch nur mit Wasser kochen». Künftig will er ein eigenes Unternehmen führen.



Mario Noti (27), Vizedirektor Hotel Garni Bellerive, Zermatt, will «im Seminar neue Menschen kennen lernen und Beziehungen aufbauen». Er hat erfahren, dass «Erfolg grösstenteils planbar ist». Sein Traum: Er möchte ein «zufriedener Hotelier mit hohem Lebensstandard» sein.
Steffen Volk (34), Hotelier Waldhotel National, Arosa, sieht sich auch in fünf Jahren noch als Direktor des Waldhotels. Der Seminarbesuch «ist ein wichtiger Baustein für meine Karriere» und als wichtigste Erfahrung nimmt er mit nach Hause: «Buffet, nicht Menu. Weniger ist oft mehr.»



Die höchste Form der Lebensqualität: Sich trennen von allem Überflüssigen. Reinheit und Vollkommenheit des Minimalismus. Die höchste Form der Ästhetik: Chromnickelstahl-Bett und -Tische (Hotel Seefeld, Zürich).

happy 4 you – I wett i hett es happy Bett

3 Lösungen – 1 Partner

I wett i hett es happy Bett. Dieser Slogan ist in der Schweiz ein Begriff. Die seit 1895 bestehende happy AG bietet anspruchsvolle Problemlösungen im Hotelbereich an. Die Integration von Betten, Matratzen und Duvets in einen behaglichen, Geborgenheit und Ruhe ausstrahlenden Schlafraum ist ein emotionaler und kreativer Prozess, der viel Erfahrung und Offenheit voraussetzt.

Die happy AG verbindet in idealer Weise das Fachwissen eines Herstellers und die kompetente feinfühlig Ader als Ansprechpartner für Hoteliers, Inneneinrichter, Architekten und Designer. Die Harmonie eines ausgewogenen Interieurs reift erst mit der optimalen Vermischung mit qualitativ hochwertigen Produkten zur Vollkommenheit. Dies zeigt sich speziell in den drei neuen Dienstleistungskonzepten, die das innovative KMU aus Gossau in den letzten Monaten entwickelt hat.

Die professionelle Dienstleistungspalette der happy AG umfasst drei Lösungen, die jedem Kunden einen wirtschaftlichen Einsatz seiner Mittel ermöglichen.

MIETEN VON BETTWAREN MIT DEM HAPPY SUPPORT CONCEPT

Dieses Modell ermöglicht jedem Hotelier den Umbau seiner Fixkosten zur variablen



Magische Momente zwischen Tisch und Stuhl – das happy-Bett.

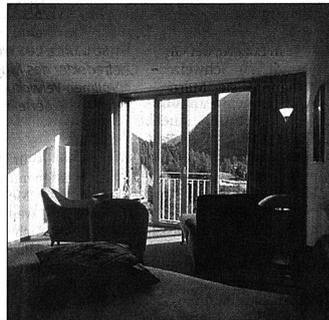
Grösse und schafft dadurch eine gesunde und risikofreie Grundlage für eine gesteigerte Unternehmerfreiheit. Die während 2–10 Jahren gemieteten Produkte gehen nach Ablauf des Vertrages automatisch und kostenfrei in den Besitz des Unternehmers über. Dieses vorzügliche Modell setzt keine liquiden Mittel für eine Neubeschaffung voraus. Die gemieteten happy Bettwaren, die auf dem neusten technischen Stand sind, schaffen einen echten Wettbewerbsvorteil für das Hotel. Daher ist dies das ideale Instrument, Vertrauen zu schaffen und die Werte auf eine zeitgerechte Schlafräumeinrichtung zu legen.

MATRATZENREINIGUNGSKONZEPT

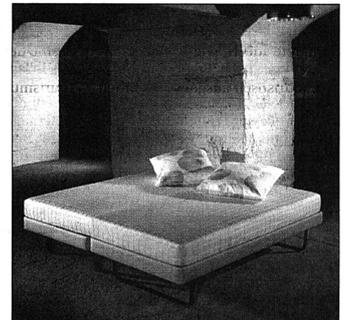
Den ständig steigenden Bedürfnissen und dem Bewusstsein des Gastes in Bezug auf Cleaness wird vollständig Rechnung getragen. happy schliesst damit den Hygienekreislauf vom neuen Produkt bis zu seiner Ersetzung. Bei der erstklassigen Reinigungsmethode werden Schmutzpartikel im Innern des Objektes durch hochfrequente Schwingungen gelöst und pulverisiert und dann mittels einem genau auf die Matratze abgestimmten Vakuum entfernt. Gleichzeitig bewirkt die intensive UVC-Strahlung eine Entkeimung der Matratzenoberfläche. Die gereinigten Produkte werden mit einem Qualitätsprüfsiegel versehen. Zum hohen Reinheitsstandard gehört auch die tägliche Anwendung der auf biologischer Basis funktionierenden Reinigungs- und Desinfektions-sprays.

VERKAUF VON NEUPRODUKTEN

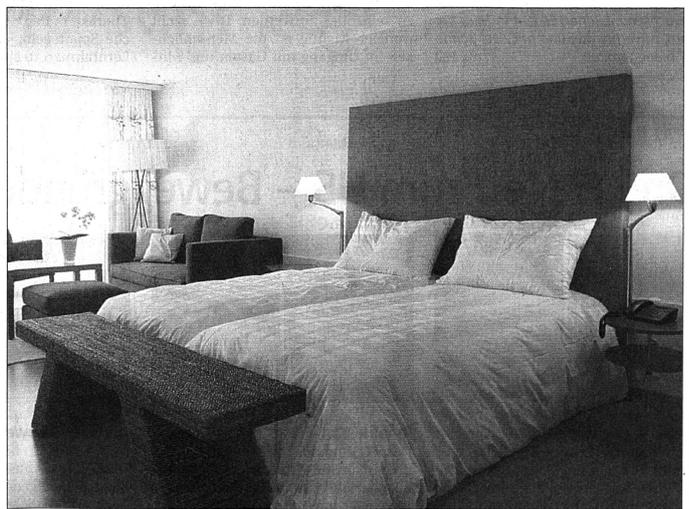
Dank kompetenter Beratung vor, während und nach dem Kauf sowie einer qualitäts- und prozessorientierten Produktion können hochwertigste Produkte jederzeit zu marktgerechten Konditionen angeboten werden. Komplexe Individuallösungen gehören dabei ebenso zu den Stärken der happy AG wie ein komplettes Katalogsortiment für den Objektbereich.



Tradition ist die Zukunft der Vergangenheit (Hotel Saratz, Pontresina).



Sein modernes Design unterstützt die Raumgestaltung (Albergo Deluxe by happy systems).



Edel und schlicht die Möbelgestaltung. Hochwertige Betten mit happy Taschenfederkernmatratzen und luftigweiche Daunenerüberwürfe vollenden das Ambiente (Panorama Resort & Spa, Feusisberg).

Die happy AG versteht sich als Systemanbieter im Schlaf- und Wohlfühlbereich von Hotels. Das Finden komplexer und innovativer Lösungen liegt in der Natur unseres weltoffenen und zielgerichteten Handels. happy Produkte und Dienstleistungen geben den Räumen eine unverwechselbare Note zum Wohle des Gastes. happy AG, Fabrikstrasse 7, CH-9201 Gossau SG, Tel. +41(0)71 387 44 44, Fax +41(0)71 387 44 45, www.happy.ch



HOTEL KREUZ / Der neue Lichthof im Innern dieses Berner Hauses ist das dominierende Element eines Teilumbaus. SEITE 12



HANS E. KOCH / Nach einer Karriere in Fernost wünscht sich der Direktor der Grand Hotels Bad Ragaz eine mutigere Schweiz. SEITE 14

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

JUNGFRAUMARATHON / Für die Region 2,7 Millionen Franken Wertschöpfung

Läufer kommen auch als Touristen

Nun hat die Jungfrau Region Gewissheit: Der grösste Laufsportanlass der Region, der Jungfraumarathon, bringt 15 000 Logiernächte um das Wettkampfwochenende herum und zusätzliche 7500 Logiernächte unter dem Jahr. Diese Zahlen, welche die Touristiker der Region bis anhin vague ahnen konnten, liegen nun in einer Studie vor. Sie wurde im Rahmen einer Lizenzierungsarbeit durch Christian Messerli verfasst.

In seiner Studie zeigt Messerli, dass das «Unternehmen Jungfraumarathon» während des Jahres «einen Gesamtumsatz von 5,5 Millionen Franken generiert». Die direkte Wertschöpfung am Wochenende selber beträgt 2,7 Millionen Franken, und weitere 900 000 kommen im Verlauf des Jahres hinzu. Dieses Geld sowie die 7500 Logiernächte unter dem Jahr stammen von Läuferinnen und Läufern, die aufgrund des Marathons auch während des Jahres Ferien in der Jungfrau region verbringen.

ORGANISATOREN HOFFEN AUF UNTERSTÜTZUNG

Konkrete Ideen, wie der Sportanlass nun, nach den Ergebnissen der Studie, touristisch ausgenutzt werden könnte, sind laut Interlakens Tourismusdirektor Urs Zaugg noch keine vorhanden, denn erst soll das Datenmaterial analysiert werden.

Die Organisatoren hoffen jedoch, dass sich die Tourismuskreise zum Beispiel mehr für das Rahmenprogramm des Marathons oder die Unterkunftsfrage engagieren werden. «Unterstützung hatten wir zwar immer schon», betont Medienchef Jürg Schüpbach, aber Beispiele wie «das Postauto Lauterbrunn-Stechelberg, das mitten durch die Läufer fährt, weil nicht vom normalen Kurs abgewichen werden soll», lassen die Organisatoren am Unterstützungswillen zweifeln.

Dass die Studie an den Tourismusvertretern der Region nicht spurlos vorübergehen wird, dessen ist sich Urs Zaugg sicher. «Ich kann mir gut vorstellen, dass die Studie ein Umdenken in der Region bewirkt», meint er. Sprich, dass die Organisatoren in Zukunft nicht nur mit ideeller, sondern auch mit marketingmässiger und finanzieller Unterstützung rechnen dürften. Zumindest Interlakens Tourismus will in diesem Jahr, welches für den Jungfraumarathon das zehnte ist, enger mit den Organisatoren zusammenarbeiten. «Geholfen haben wir immer», betont Zaugg, «aber nicht in Form von Cash». Dieses Jahr nun soll erstmals auch Geld fließen. MG

CASINOS / Im Sommer eröffnen die ersten Schweizer Casinos der neu konzessionierten Generation. Eine Talk-Runde in Luzern fragte nach den Perspektiven am «Auftritt des Casino-Kapitalismus». KARL JOSEF VERDING

Bereichert Glücksspiel den Urlaub?

«Im Urlaub macht man Sachen wie sonst nie», beobachtet Leo Wallner, der Generaldirektor der Casinos Austria. Wallner äusserte sich in Luzern am «Bilanz Business-Talk» mit dem Diskussionstitel «Auftritt des Casino-Kapitalismus». Die Veranstaltung befasste sich mit der Situation vor der Eröffnung von 21 neu konzessionierten Schweizer Spielbanken. Wallner machte darauf aufmerksam, dass durch die Ankunft neuer Spiele in der Casino-Szene auch neue Herausforderungen an den Sozialschutz gestellt werden. Er verwies auf Las Vegas, das von einer Glücksspiel-Stadt zu einer Entertainment-Stadt für Ferien- und Kongresstouristen geworden sei.

TRÜGT DIE WITTERUNG DES GROSSEN GESCHÄFTS?

«Wird die Schweiz zur Spielhölle Europas?», fragten die Talk-Veranstalter in ihrer Einladung. Die Casino-Branche, der Staat und der Tourismus wittern demnach ein Milliardengeschäft durch die 21 neuen Spielbank-Konzessionen. Im Sommer 2002 eröffnen die ersten Casinos der neuen Generation – bereits im Juni das Grand Casino der A-Klasse in Luzern, der «inoffiziellen Hauptstadt des Schweizer Tourismus». So nannte sie Martin Schläpfer, der Moderator des «Bilanz Business-Talk» und stellvertretende Chefredaktor der veranstaltenden Zeitschrift. In seiner Talk-Runde sassens: Hanspeter Danuser, Kur- und Verkehrsdirektor von St. Moritz; Jörg Häfeli, Dozent der Hochschule für Soziale Arbeit in Luzern und Experte im Bereich Glücksspielsucht; Benno Schneider, Rechtsanwalt und Präsident der Eidgenössischen Spielbankenkommission; Gilbert M. Vollmer, Verwaltungsrat der Escor Casino & Entertainment SA; und Leo Wallner, Generaldirektor der Casinos Austria und österreichisches IOC-Mitglied.

UMSTRITTENER ZUWACHS DER CASINO-UMSÄTZE

Der Umsatz der Spielcasinos in der Schweiz soll von bisher 300 Mio. Franken auf 900 Mio. Franken anwachsen. Das ergibt sich gemäss Schneider aus den addierten Businessplänen der Bewerber, welche die Konzession des Bundes bekommen haben. Dazu der Praktiker Vollmer: «Ich glaube nicht daran, 21 Casinos sind zu viel.» Vollmer kritisierte, dass «alle Casinos in Tourismusorten» positioniert seien, und keines zum Beispiel in Zürich. Sieben Grand Casinos (das ist die A-Kategorie) und 14 B-Casinos haben die Konzession erhalten (siehe Kasten). Voll-

Foto: Karl Josef Verding



«AUFTAKT ZUM CASINO-KAPITALISMUS»

Über dieses Thema diskutierten am «Bilanz Business-Talk» in Luzern (v.l.n.r.): Hanspeter Danuser, Kur- und Verkehrsdirektor von St. Moritz, Leo Wallner, Generaldirektor der Casinos Austria, Martin Schläpfer, Moderator und stellvertretender Chefredaktor des Magazins «Bilanz», Benno Schneider, Präsident der Eidgenössischen Spielbankenkommission, Gilbert M. Vollmer, Verwaltungsrat der Escor Casino & Entertainment SA, und Jörg Häfeli, Dozent der Luzerner Hochschule für Soziale Arbeit und Experte im Bereich Glücksspielsucht.

mer hält fest: «Für mich ist ein B mit 150 Automaten und sechs Spieltischen kein Casino. St. Moritz hätte ein A-Casino verdient, wenn überhaupt.» Danuser heisst auch die Konzession für das B-Casino willkommen; das Casino bedeute eine Abrundung des Angebots von St. Moritz. Die Konzession sei wichtig für die Konkurrenzfähigkeit gegenüber Mitbewerbern wie Seefeld und Kitzbühel.

«WEGWEISENDER SOZIALSCHUTZ»

Schneider erklärte, die Bewerber seien «qualitativ und nicht nach Standards ausgesucht worden». Zwischen A und B bestehe «schliesslich, wenn sie gut laufen, kein Unterschied mehr». Der Bundesrat werde allerdings fünf Jahre lang den Markt beobachten und allenfalls Konsequenzen ziehen. Ausserdem, gab Schneider zu bedenken, «verschwinden jetzt die Spielautomaten aus den Gaststätten in die Casinos»; dort seien sie unter dem Gesichtspunkt des Sozialschutzes besser kontrollierbar.

Häfeli, der Experte für das Phänomen Glücksspielsucht, war soeben von einem Kongress in Kanada über

«Responsible Gambling» (verantwortungsvolles Spielen) zurückgekehrt. Die Sozialkonzepte, die der Bund den lizenzierten Spielbanken aufgetragen hat, sollen etwas Entsprechendes bewirken: die Früherkennung von Spielsucht-Gefährdeten durch die sensibilisierten Casino-Angestellten und den freiwilligen oder erzwungenen Ausschluss der Gefährdeten vom Spiel. Häfeli sieht die Schweizer Auflagen für den Spielerschutz als «hervorragend und in Europa wegweisend» an. Er ist auch im Auftrag der Casinos selber tätig.

Ein Casino-Betrieb, vor allem wenn er zum touristischen Ansehen beitragen soll, «braucht eine grosse Unternehmenskultur und eine exakte Beachtung der «do's» und «don't's» in einem seriösen Betrieb», hielt Wallner fest. Diese Image-Frage sei für Casino und Destination entscheidend. – Die Schweiz wird jedenfalls nicht zur touristischen Spielhölle. Dieser Zusammenhang werde überschätzt, äusserte Luzerns Tourismuschef Mario Lütolf, der selber ein Grand Casino in der Stadt hat, am Rande der Veranstaltung gegenüber der htr.

Casino-Konzessionen und Erwartungen

Anfangs November 2001 erteilte der Bundesrat die 21 Casino-Konzessionen. Die Hälfte der hier nachstehend genannten, budgetierten Bruttospiel-

erträge wird als Steuer abgezogen: also insgesamt 466 Mio. Franken Steuern, von denen der Bund 395 Mio. Franken und die Kantone 71 Mio. Franken erhalten würden.

Konzessioniert wurden A-Casinos in Baden (117,3 Mio. Fr.), Basel/Flughafen (71,2 Mio.), Bern (53 Mio.), Lu-

gano (106,8 Mio.), Luzern (60 Mio.), Montreux (90,1 Mio.) und St. Gallen (46 Mio.).

Sowie B-Casinos in Arosa (8,7 Mio.), Bad Ragaz (20 Mio.), Courrendlin (10 Mio.), Crans-Montana (15 Mio.), Davos (8,8 Mio.), Freiburg (23,8 Mio.), Interlaken (18,5 Mio.), Mendrisio (78 Mio.), Meyrin (28,7 Mio.), Muraltto (52 Mio.), Pfäffikon (30 Mio.), St. Moritz (16 Mio.), Schaffhausen (31 Mio.) und Zermatt (11,5 Mio.). KUV

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

GRILL-KOTA 9.0 m²

Da kommt Stimmung auf!

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

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

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

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

LUZERN
HOTELS

Der Online-Stellenmarkt
der Luzerner Hotellerie

WWW.
luzern-hotels.ch

St. Karlstrasse 71 • CH-6000 Luzern
Telefon 041 241 10 30 • Fax 041 241 10 12
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 berufs begleitend weiterbilden und erste Führungsaufgaben in einem Betrieb übernehmen möchten.

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

Zulassung

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

Referenten

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

Durchführungsort

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3602 Thun, 033 227 77 77, www.hfthun.ch

Kursdauer

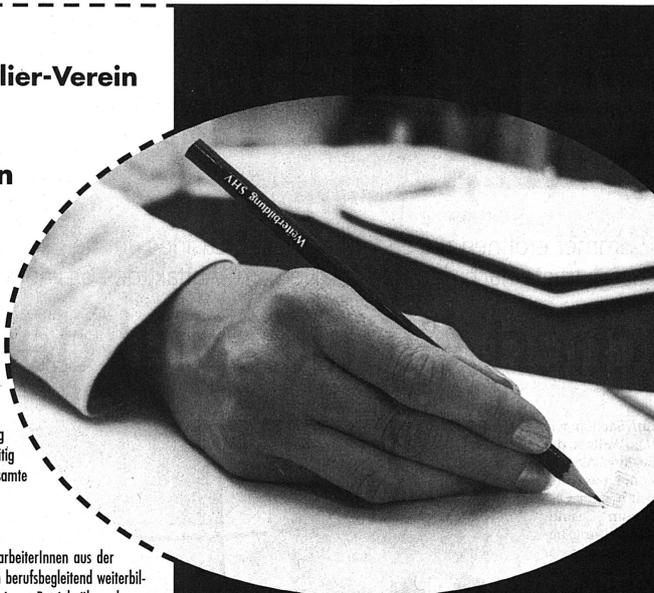
Pro Unit 3 Tage:
1.: 09.00–17.30; 2.: 08.30–17.30; 3.: 08.30–17.00

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 Marketing Modul A

Mitarbeiter Empowerment 3. Zyklus

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

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

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



HOTELA unterstützt
Ihre berufliche Weiterbildung

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

BOURNEMOUTH ENGLAND

★★★★★

Fünf Sterne für Ihr Englisch

- Kurse für Hotel und Gastgewerbe
28. Oktober bis 6. Dezember 2002
17. Februar bis 28. März 2003
- Intensivkurse
Eintritt jeden Montag möglich
- Kurse mit Cambridge-Zertifikat
Beratung und Buchung
Rebekka Henzi und Verena Wittwer
Generalagent Metz Consulting
Worbstrasse 221, 3073 Gümligen
Tel. +41 (0)31 950 28 27
E-Mail english@metzco.ch

ortega wil
Tel 071/911 27 70
Hotelhandelschule Zielbewusst



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

SA 145559/262955

Sprachausbildung
an hervorragenden Schulen in
**England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien**
A+R Frischknecht Tel 01/928 39 58 Fax 01/928 54 45
Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressive
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279 275
Fax: 0033-5-49-272 179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

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

145391/362204

www.hfthun.ch
Impulstagung
14. Mai 2002
hotelfachschule thun
soul, passion & system

htr

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 19/2002 (Auffahrt):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 1. Mai 2002, 17 Uhr

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

Termine für die Ausgabe 21/2002 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 15. Mai 2002, 17 Uhr

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



ANZEIGEN

Zerkratzte Platten? Wir reparieren polieren versilbern ...

SILBAG AG
Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44
Mail: silbag@tic.ch

CH-Koch sucht wegen Neu-Pachtung von Hotel und Pension-Restaurant **Fr. 55'000.–** auf 15 Monate.
Ehrliche Offerte unter Telefon 033 676 18 40, Herrn Berchtold verlangen.

148780/418114

KURZ UND BÜNDIG

Die Seilbahnen erzielten einen höheren Verkehrsumsatz. Im Vergleich zum Winter 2000/01 war beim Personenverkehr eine Umsatzzunahme von durchschnittlich 4 Prozent zu verzeichnen, wie Seilbahnen Schweiz mitteilt. Der Verkehrsumsatz belief sich auf total 709 (+26) Mio. Franken. **TRU**

Diplomarbeit zum Krisenmanagement in Tourismusdestinationen. In ihrer Abschlussarbeit an der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden, Samedan, hat die Zürcherin Sandra Wymann Vorschläge für den Aufbau eines Krisenmanagements für Tourismusdestinationen erarbeitet. Die Arbeit wurde von Graubünden Ferien als jahrgangsbeste Diplomarbeit ausgezeichnet. **TRU**

Obergoms bei Goms Tourismus. Die Feriendestination Goms ist unter einem Dach vereint. Obergoms Tourismus und die drei Gemeinden Oberwald, Obergesteln und Ulrichen wurden an der Delegiertenversammlung in Glurigen einstimmig in die Dachorganisation aufgenommen. Aufnahme datum ist der 1. November 2002, wie der «Walliser Bote» berichtete. **TRU**

Zusammenschluss der Vereine Weggis, Vitznau und Rigi Tourismus. Jürg Günther, Präsident Weggis Tourismus, präsentierte an der Generalversammlung von Weggis Tourismus ein Positionspapier, das einen möglichen Zusammenschluss der Vereine Weggis, Vitznau und Rigi Tourismus vorsieht. Mit der Zusammenführung sollen nicht Mittel gespart, sondern mehr Mittel erwirtschaftet werden. Die Gäste sollen noch intensiver betreut werden. **TRU**

MOBILITÄT / Zug Tourismus liefert ab Mai das einzige Schweizer Projekt zu Europas Mobilitäts-Konzept MOST. Das Projekt ist inhaltlich verwandt mit der «Human Powered Mobility» der Expo.02. KARL JOSEF VERDING

Zug gönnt sich ein EU-Projekt

Das europäische Forschungsprojekt MOST (Mobility Management Strategies for the Next Decade) dient der Förderung einer umweltgerechten Mobilität. In 14 Ländern werden in verschiedenen Lebensbereichen insgesamt 30 Pilotprojekte verwirklicht. Sie sind in sechs thematische «Clusters» (Gruppen) geordnet. Zug, die einzige Schweizer Destination in Europas MOST, hat sich für das Thema «Mobilitätsmanagement im Tourismus und Freizeitverkehr» entschieden. Im gleichen Themen-Cluster mit Zug befindet sich zum Beispiel die spanische Top-Destination Malaga. Die EU-Förderungsstelle ersetzt im Fall von Zug das Schweizer Bundesamt für Bildung und Wissenschaft. Die wichtigsten kantonalen Partner sind: Zug Tourismus, das Amt für öffentlichen Verkehr des Kantons Zug, die Zugerland Verkehrsbetriebe AG und der Tarifverbund Zug. Die externe Fachberatung besorgt die Zürcher Firma Synergo. Sponsoren sind die Zuger Kantonalbank, die Neue Zuger Zeitung, der Sportartikel-Hersteller Salomon/Adidas mit Schweizer Zentrale in Cham und die Zugersee Schifffahrt.

RAFFINIERTER ZUGER SCHNITTSTELLEN

«Unsere Zielgruppe sind ganz bewusst Familien», betont Regierungsrat Robert Bisig. Hauptziel des Zuger MOST-Pilotprojektes ist es, autofreie

Tourismus- und Freizeitaktivitäten im Kanton zu fördern, und zwar mit vier Rundreise-Vorschlägen. Sie werden in diesem ersten Jahr an Aktionstagen, verbunden mit Publikumsbefragungen, lanciert. Dazu wurden von den beteiligten Leistungsträgern aus dem öffentlichen und dem privaten Bereich neue Angebote mit raffinierten logistischen Schnittstellen entwickelt. Durch diese Schnittstellen werden die Rundreisen an jedem ihrer Punkte aus- und einsteigbar. Die Rundreisenden werden dazu animiert, ihre Ziele vermehrt mit umweltverträglichen Verkehrsmitteln (Bahn, Bus, zu Fuss, Velo, Inline-Skates usw.) aufzusuchen.

Der Schluss-Event für das erste zugerisch-schweizerische Aktionsjahr des EU-Zukunftsprogrammes MOST findet am 22. September, dem autofreien Tag Europas, statt. Es ist das medienwirksame «Duck Race» auf der Lorze in den Höllgrotten von Baar: 2000 nummerierte Plastik-Enten im Rennen für ihre Paten, die Kinder.

Es ist augenfällig, dass die Zuger MOST-Aktionstage mit autofreien und streckenweise muskelgetriebenen Rundreisen ab Anfang Mai bis zum Schluss-Event am autofreien Tag Europas eine thematische Verbindung zum Projekt «Human Powered Mobility» (HPM) der Expo.02 herstellen könnten. Die Zuger selbst zeigten sich an der MOST-Medienkonferenz auf Anfrage der htr hin zu diplomatisch, um dies selber ins Spiel zu bringen.

Foto: Karl Josef Verding



«MIT DER AKTION NAHT DIE SONNE»

Geschützt durch ihre Schirme und danach auf einem Zugersee-Schiff präsentierten sie das Zuger MOST-Aktionsprogramm für die Monate Mai bis September (v.l.n.r.): Regierungsrat Robert Bisig («Beim Start haben wir dann die Sonne»), Cornelia Zahner, Geschäftsführerin von Zug Tourismus, Heini Schmid, Präsident von Zug Tourismus, und Roberto De Tommasi, der Projektleiter von Synergo Zürich.

Wer und was ist «MOST»?

Das Programm «Nachhaltige Mobilität» (oder mit seinem vollen englischen Namen «Mobility Management Strategies for the Next Decade – MOST») ist ein Kind des 5. Rahmenprogramms für Forschung und Entwicklung der Europäischen Union. Die Laufzeit des Mobilitäts-Programms begann im Januar 2000 und endet im Dezember 2002 (MOST-Website mit

Link zum Tourismus und nach Zug: <http://mo.st>). Zum MOST-Konsortium gehören Städte, Regionen, Verkehrsbetriebe, Tourismuseinrichtungen, Veranstalter, Privatbetriebe, Universitäten und Planungsbüros – aus der Schweiz die Spezialisten für Mobilität, Umwelt und regionale Entwicklung von Synergo aus Zürich (www.synergo.ch). **KV**

EXPO.02 / 3000 Expo-Angestellte lernen das Einmaleins des Freundlich-Seins. SONJA STALDER

Lächeln, lächeln ...

«Entschuldigen Sie bitte, können Sie mir sagen, wann das nächste Iris-Boot nach Yverdon fährt?» – «Irgendwann.» Diesen Dialog inszenieren Christoph Breitenmoser vom Expo.02-Job-Center und der Situationskomiker Oskar vor rund 200 Expo-Mitarbeitenden. In der Basisausbildung «Ein Lächeln für die Expo» dokumentieren sie damit,

Management». Die Mitarbeitenden lernen darin, wie sie die Besucherströme lenken und für die Ausstellungen «portionieren» können. Die Warteschlangen sind aber bereits in der Basisausbildung ein Thema: «Was machen Sie, wenn jemand, der bereits zwei bis drei Stunden ansteht, ungeduldig wird?», fragt Breitenmoser das Publikum. – Da schluckt die zukünftige Besucherin leer: Zwei bis drei Stunden anstehen? Sollten vielleicht nicht auch die Expo-Besucher einen Basiskurs durchlaufen müssen – etwa unter dem Motto «Geduld bringt Rosen»?

Expo.02

was schon so manchen Touristiker zweifeln liess: Die Besucher suchen sich ihre Ansprechpartner selber aus; nur fühlen sich diese dann ihrerseits manchmal herzlich wenig angesprochen ... Auch der Einstieg in den rund einstündigen Kurs würde Hoteliers verständnisvoll nicken lassen: «Nicht das Freundlich-Sein an sich ist schwierig, sondern das Durchhalten», erklärt Breitenmoser die Grunderkenntnis im Einmaleins der Freundlichkeit.

Wenn Sie jemand an der Expo mit einer etwas seltsam anmutenden Geste – Arme ausbreiten und Hände wieder zusammenführen – begrüssen wird, so heisst das nichts anderes als: «Sie sind mir willkommen.» Dieses Element aus der Gebärdensprache soll die offizielle Expo-Begrüssung werden; die Mitarbeitenden üben es bereits in der Basisausbildung. Die beiden Pensionäre Erwin Zwahlen und Johann Glauser werden im Fachkurs noch andere Gesten lernen: Sie werden an der Expo.02 den motorisierten Verkehr leiten. – Pensionierte zählen übrigens neben den Hausfrauen und den Studierenden zu denjenigen Bevölkerungsgruppen, unter denen die Expo nach Mitarbeitenden Ausschau gehalten und gefunden hat.

Zum Schluss der Veranstaltung gibt es noch einige – natürlich freundlich verpackte – Mahnfinger auf den Weg: Genug schlafen! Die Kräfte einteilen! Im Besucherkontakt verboten sind: rauchen, essen, trinken, Handy benutzen. «Sie haben nur eine Chance, als Team einen guten Eindruck zu machen», stellt Breitenmoser fest und entlässt die 200 Expo-imprägnierten Mitarbeitenden in ihren ersten Feierabend.

Diese Basisausbildung werden insgesamt 3000 Expo-Angestellte durchlaufen – vom Küchengehilfen über die Besucherhostess bis zum Betriebsleiter. «Ziel der Ausbildung ist es, die Leute für die Grundthemen zu sensibilisieren», erklärt Marianne Etier vom Expo.02-Job-Center. Neben dem Kurs für «besucherorientiertes Verhalten» sind das unter anderem: «Sicherheitsaspekte der Expo.02» oder «Eindenken in die Geografie der Artepales». Darauf folgt eine spezifische Fachausbildung – je nach Bereich, in dem der Mitarbeitende eingesetzt wird.

Ein Beispiel für eine solche Fachausbildung ist das «Warteschlangen-

Anzeige

LICHT
CREATIV DESIGN

Bestellen Sie jetzt die neuen **BUCHER Kataloge**

Bitte ausfüllen und zurücksenden – oder faxen. Ihre Katalogbestellung nehmen wir selbstverständlich auch gerne per Telefon oder E-Mail entgegen.

Name, Vorname _____

Nachname _____

Strasse Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Beat Bucher AG
Konstanzerstrasse 58
CH-8274 Tägerwilen

Fon +41 (0)71/666 71 71
Fax +41 (0)71/666 71 00

Info@BucherWeb.ch
www.BucherWeb.ch

BEST WESTERN SWISS / An der GV wurden «Quality Awards» verliehen

Gruppe hat Shooting-Star

Aufgrund von Qualitätskontrollen wurden an der diesjährigen Generalversammlung von Best Western Swiss «Quality Awards» vergeben. Die maximale Punktzahl erreichte das Viersterne-Haus Hotel Aarauerhof (Besitzer Roland und Marlyse Jaeger, Aarau), welches zugleich auch das beste Hotel der Kette in Europa ist. Auszeichnungen erhielten das Hotel Albana (Direktor Lucas Merckaert und Besitzer Heinrich J. Weinmann, St. Moritz), das Hotel Flora (Direktor Dominik Stalder, Luzern) und das Hotel National (Besitzer Hervé Rey, Crans-Montana). «Wir haben einen Shooting-Star, den Hotelier Markus Luder aus Adelsboden», verkündete Peter S. Michel, Direktor von Best Western Swiss Hotels. Luder hat «sein» Hotel Beau-Site gekauft. Er habe «einen Quantensprung» vollführt.

Gegen 150 Hotels der 1100 Best Western-Hotels in Europa werden ab dem Jahr 2003 die Bezeichnung «Premier» tragen, davon etwa zehn in der Schweiz. Um diese Bezeichnung führen zu dürfen, müssen sich die Hotels einer Design- und Qualitätsprüfung unterziehen.

Im 2001 zählte die Kette 71 Hotels. In der Folge kam es zu acht Austritten. Zwecks Akquisition wurden 1300 Hotels angeschrieben. 155 Hotelbetriebe bekundeten unterdessen ihr Interesse. Darunter sind 72 Betriebe, die für Best Western Swiss als «Wunschhotels» in Frage kommen. TRU

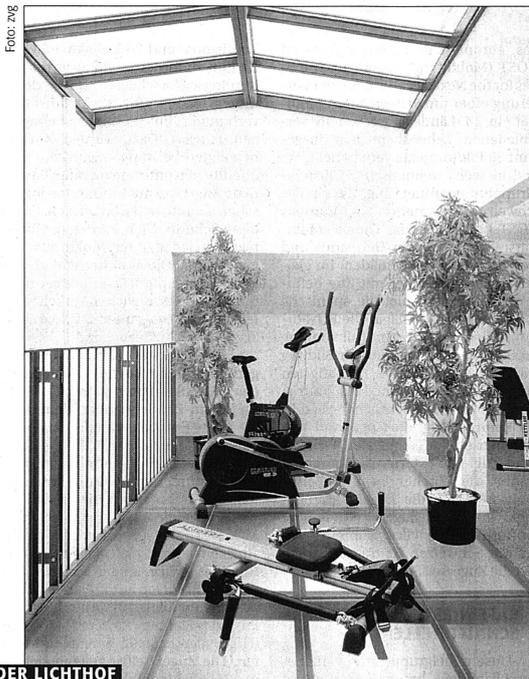
HOTEL KREUZ / Helle Farben und der Lichthof sind die dominierenden Elemente des Teilumbaus, der 3 Millionen Franken kostete. TONI RÜTTI

Tageslicht durchs Haus hindurch

In dreimonatiger Bauzeit wurde das Berner Kongresshotel «Kreuz» für rund 3 Mio. Franken umgebaut. 32 der 100 Zimmer wurden neu gestaltet und eingerichtet. Ein Drittel der Kosten übernahm die Besitzerin, die Firma EVAG, ein Drittel die Bank und ein Drittel die Mieterin, die Hotel Kreuz AG. 1,2 Mio. Franken wurden in die Zimmerrenovierung investiert und 1,4 Mio. Franken in den mehrstöckigen Lichthof. Für den Restbetrag wurde das Restaurant renoviert.

«Durch den Lichthof im Innern des Gebäudekomplexes gelangt Tageslicht von der Dachterrasse im sechsten Stock bis hinunter in den zweiten Stock, weil die Böden durchsichtig sind», erklärt Direktor Franz Schüpbach. Die Lichthof-Räume dienen als Fitnessraum, Internet-Corner, Leseecke oder Fernsehraum sowie Spielraum. Das Restaurant wurde ebenso hell wie die umgebauten Zimmer gestaltet.

Teambildend soll sich der gesamte Umbau ausgewirkt haben. Nicole Schüpbach, Chef de Service, stellt fest: «Der Umbau verlangte besondere Efforts von allen. Weil wir unter erschwerten Voraussetzungen arbeiten mussten, entstand ein sehr gutes Klima sowohl unter den Mitarbeitenden wie auch zwischen den Gästen und dem Personal», so die Tochter des Direktionsehepaars Franz und Kathrin Schüpbach. Schüpbachs hoffen, dass sich die Auslastung von heute 70,3 Prozent dank der Renovation noch erhöhen lässt.



DER LICHTHOF

Durch den Gebäudekomplex gelangt Tageslicht von der Dachterrasse im sechsten Stock bis hinunter in den zweiten Stock.

KURZ UND BÜNDIG

Davoser Hoteliers sind vom alternierenden WEF nicht begeistert. Ob das World Economic Forum (WEF) nach 2003 wieder kontinuierlich in Davos stattfinden wird oder nur noch alle zwei Jahre, ist derzeit noch offen. In Hotelierskreisen herrscht indessen die Meinung vor, dass ein wechselweise in Davos abgehaltenes WEF aus organisatorischen Gründen kaum ein Thema sein könne, so «Die Ostschweiz». TRU

Das Luzerner Hotel Union bleibt länger geschlossen. Zu einer Wiedereröffnung kommt es erst im Frühjahr 2003. Im letzten Winter hätte das Haus saniert werden sollen. Das Hotel gehört zur Kette Golden Tulip, die von der spanischen Hotelkette NH Hotels übernommen wurde, wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtete. TRU

Das Hotel Bellevue verursacht hohe Belastungen. Die Gemeinnützige Gesellschaft des Bezirks Dielsdorf steht am Abgrund, wie die «Neue Zürcher Zeitung» berichtete. Schuld daran soll das gesellschaftseigene Hotel Bellevue in Wiesen (GR) sein. Seit einiger Zeit versucht die Gesellschaft, das Hotel zu verkaufen. TRU

Das Winterthurer Hotel Banana City soll ausgebaut werden. Das Projekt sieht 30 Hotelzimmer im dritten und vierten Obergeschoss der an das Hotel angrenzenden Liegenschaft vor, so die «Neue Zürcher Zeitung». Begründet wird das drei Millionen Franken teure Vorhaben mit der zunehmenden Zahl der Hotelgäste und Veranstaltungen. Nach dem Ausbau wird das Hotel über 102 Zimmer mit 204 Betten verfügen. TRU

Anzeige



BEA Bern, 26.4. – 5.5.02, Halle 110, Stand B17

Franke Kaffeemaschinen Sinfonia: Perfekte Harmonie von Leistung und Geschmack.

Franke Kaffeemaschinen weiss, jeder Gastronom hat seine speziellen Anforderungen an einen Kaffeevollautomaten. Die Sinfonia spielt das ganze Repertoire an Kaffeeariationen: sie ist so flexibel wie ein Improvisationskünstler und so präzise wie ein Geigenvirtuose. Sie brauchen nur zu wählen: eine, zwei oder drei Mühlen für eine echte Kaffeespezialitäten-Vielfalt vom Ristretto bis zum Latte Macchiato; Heisswasser für Tee; Dampf für manuelles Erhitzen von Milch; Kannenkaffee für den gepflegten Frühstücksservice. Und das alles verpackt in einem modernen Design. Ob solo oder im Zusammenspiel mit dem Franke Milchsystem, die Sinfonia ist einfach ein starkes Stück in der klassischen Gastronomie.

The art of excellent coffeemaking.



Franke
Kaffeemaschinen AG
Dorfbachstrasse 2
CH-4663 Aarburg
Schweiz
Tel. +41 (0)62 787 36 07
Fax +41 (0)62 787 30 10
www.km.franke.ch

FRANKE

HOTEL MÜLLER / In Gersau wurde das im Oktober 2001 geschlossene Hotel wieder eröffnet. TONI RÜTTI

«Das Haus ist wieder in guten Händen»

Ein halbes Jahr, nachdem das Gersauer Hotel Müller geschlossen werden musste – man spricht von Managementfehlern –, wurde es am vergangenen Wochenende wieder eröffnet. Geleitet wird es von der neuen Pächterin Yvonne Danckwardt. Zusammen mit ihrem zwölfköpfigen Team will sie das Haus wieder auf Vordermann bringen. Das einstige Vier-Sterne-Haus, das zurückgestuft wurde und dann gänzlich aus dem SHV-Führer verschwand, soll wieder ein Vier-Sterne-SHV-Hotel werden.

«Das Haus ist wieder in guten Händen», sagt der Besitzer, der Schwyzer Bauunternehmer Toni Zumbühl. Hans-Werner Danckwardt, Ehemann der Geschäftsführerin, leitet in Gersau das Seminarhotel «Paradieshotel Rotschuo». Zwischen den beiden Hotels sollen Synergien genutzt werden. «Jetzt müssen wir die Gäste nicht mehr in fremden Hotels unterbringen, wenn das «Paradieshotel» ausgebucht ist», sagt Danckwardt.

KOSMETISCHE ÄNDERUNGEN FÜRS ERSTE

Geplant ist, etwa eine halbe Million Franken in die Renovation des Hotels Müller zu investieren, nachdem fürs Erste in Eile bloss «kosmetische Änderungen» vorgenommen wurden. Das Café und die beiden Restaurants wurden nach praxisorientierten Gesichtspunkten umgestellt.

Im Hotel stehen 60 Betten bzw. 28 Zimmer und zwei Suiten zur Verfügung. Zudem gibt es eine Bar sowie Bankettsäle für 10 bis 120 Personen plus Seminar- und Tagungsräume für bis zu 70 Personen. Wurde das alte Hotel Müller vielfach von Gruppen zu Tiefpreisen frequentiert, so setzt Yvonne Danckwardt aufs Seminarsegment und eine faire Preispolitik. «Halbpension zu 48 Franken haben

wir allerdings nicht», sagt die Geschäftsführerin.

EIN «ASCONA AM VIERWALDSTÄTTERSEE»

An der Reputation des Ferienortes hat neben der Schliessung des Hotels Müller im vergangenen Oktober auch das Ende des Hotels des Alpes mit 120 Betten geknackt. In der lokalen Presse war sogar von einem «Grounding» und vom Aussterben Gersaus die Rede. «Wir haben uns zu lange zu schlecht verkauft, uns auf Lorbeeren ausgerichtet und das vorhandene Potenzial nicht ausgeschöpft», sagt Brigitte Camenzind, Bezirksrätin, Ressort Volkswirtschaft und Wirtschaftsförderung. Die Kräfte seien nicht gebündelt, sondern verzettelt worden. «Die schlechte Presse, welche die Gersauer Hotellerie bekam, hat uns alle wacher gemacht, wie das Beispiel Hotel Müller zeigt», sagt Brigitte Camenzind. «Wunschziel wäre, Gersau zu einem «Ascona am Vierwaldstättersee» zu machen. Gersau soll auch zu einem Künstlerdorf avancieren.»



Geplant sind Investitionen von etwa einer halben Million Franken.

LOGIERNÄCHTE / Rückläufig um 3,5 Prozent

Rückgang im März

Im März verzeichneten die Schweizer Hotels mit 3,13 Mio. Logiernächten gegenüber der Vorjahresperiode einen Rückgang um 114 000 Einheiten oder 3,5%, wie das Bundesamt für Statistik mitteilt. Insgesamt wurden 1,11 Mio. Ankünfte gezählt (-0,8%). Der Binnentourismus unterschritt das Ergebnis vom März 2001 um 33 000 Übernachtungen (-2,4%) und erreichte 1,33 Mio. Einheiten. Die Nachfrage aus dem Ausland

ging um 82 000 Logiernächte (-4,3%) auf 1,8 Mio. zurück. Das Minus war bei den Gästen aus Aussererropa viel ausgeprägter (-69 000/-19%) als bei jenen aus Europa (-12 000/-0,8%).

Die Ergebnisse übertreffen zwar die März-Mittelwerte der letzten fünf Jahre um 2,8% und jene der letzten zehn Jahre um 2,2%, liegen jedoch 14% bzw. 521 000 Einheiten unter dem Rekord von 3,65 Mio. Logiernächten von 1986. TRU

WIEN / Hotelketten kämpfen um das «ANA Grand Hotel»

Ritz Carlton hat beste Aussichten

Die Mehrheitseigentümerin des Wiener Fünf-Sterne-«ANA Grand Hotels», die «All Nippon Airlines», möchte sich so rasch als möglich aus der Hotellerie zurückziehen. Um die prestigeträchtige Immobilie ist inzwischen ein harter Wettkampf ausgebrochen. Schliesslich kämpfen so namhafte Hotelketten wie Four Seasons oder Kempinski seit Jahren um einen Platz am Wiener Ring. Die besten Chancen werden dem Wie-

ner «Billa»-Gründer und Immobilien-Grossbesitzer Karl Wlaschek eingeräumt.

Dieser führt seit Wochen intensive Verhandlungen mit den Japanern. Betreiben soll die Luxus-Herberge die im Besitz der Marriott-Gruppe stehende Ritz Carlton-Kette, die derzeit versucht, in Europa verstärkt Fuss zu fassen. Der Kaufpreis soll bei 130 Millionen Euro (190,4 Mio. Fr.) liegen. Wlaschek hat seit dem Verkauf der Lebensmittel-

kette Billa an den deutschen REWE-Konzern im Jahr 1996 ein Immobilienvermögen von 1,5 Milliarden Euro (2,2 Mio. Fr.) angehäuft.

Erst zu Jahresbeginn hatte der umtriebige Pensionär vier Hotels in Wien und Salzburg erworben. Darunter so renommierte Häuser wie das «Radisson SAS» in Salzburg und das «Hilton Plaza Vienna». Der Kaufpreis: mehr als 75 Millionen Euro (109,8 Mio. Fr.). HP

3% weniger Logiernächte

Sunstar. Die Hotelgruppe Sunstar mit Sitz in Liestal hat im Geschäftsjahr 2001/02 rund 3 Prozent weniger Übernachtungen verzeichnet als im Vorjahr. Insgesamt zählten die sieben Hotels der Gruppe (Arosa, Davos, Flims, Lenzerheide, Grindelwald, Wengen, Villars) bis Ende April 2002 rund 264 000 Logiernächte. Der Umsatz dürfte für das Gesamtjahr etwa 34,5 (Vorjahr: 36,3) Millionen Franken betragen, teilte Sunstar mit. SST/sda

PRESSESCHAU / Die SHV-Medienkonferenz ist auf grosse Resonanz gestossen

«Ideen sind gefragt»

«Es ist eine Mischung aus ein paar Funken Hoffnung, einer Portion Pessimismus und zahlreichen Unwägbarkeiten, welche sich zurzeit in der Schweizer Hotelbranche breit macht.» Diese Bilanz zog die «Neue Luzerner Zeitung» aus der Pressekonferenz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) von letzter Woche (siehe htr 17/2002). Der SHV hatte den Medien die Zahlen zur Wintersaison 2001/02 sowie die Prognosen für die Sommersaison 2002 präsentiert.

Die erwähnte Zentralschweizer Tageszeitung widmete den Ergebnissen der SHV-Mitgliederbefragung gleich eine ganze Seite; aber auch in anderen Zeitungen sind die Zahlen auf grosse Resonanz gestossen. Viele Medienschaffende haben die Aussage von SHV-Direktor Christoph Juen, «Wir sind mit einem blauen Auge davongekommen», in ihren Überschriften zitiert. Das Gastrojournal titelte: «Miese Aussichten». Einige Journalisten verglichen die SHV-Zahlen mit denjenigen des Bundesamtes für Statistik; der Zürcher «Tages-Anzeiger» kam dabei zum Schluss: «Nicht die letzte Wintersaison, sondern der Rekordwinter 2000/01 war das Aussergewöhnliche.» Die Aussichten auf die nächste Sommersaison liessen den «Blick»-Karikaturisten zum Zeichenstift greifen (siehe Bild) und der «Blick»-Journalist textete: «Unsere Bettenbelegung wird noch schlechter, Umsatz und Gewinn zerfallen weiter. Ideen sind gefragt.» Zu viele Hoteliers seien darin jedoch noch zu wenig geübt.

WENIGER INTERESSE FÜR POLITISCHE POSITIONEN

Eher nachgeordnete Aufmerksamkeit widmeten die Zeitungen hingegen den ebenfalls an der Medienkonferenz vorgestellten Positionen zu aktuellen wirtschaftspolitischen Fragen. Lediglich der «Walliser Bote» rückte die SHV-Stellungnahme zur Personenfreizügigkeit sowie zur «Tourismusförderung des Bundes» ins Zentrum seiner Berichterstattung. Titel: «Hoteliers wollen Abwärtstrend mit Massnahmenpaket bremsen». SST



Die Schweizer Hoteliers auf der Jagd nach Gästen: Mit dieser Karikatur (Ausschnitt) dokumentierte der «Blick» die SHV-Sommerprognosen.



TOUR-OPERATORS / Viele Hoteliers beklagen sich über zu hohe Provisionen und blockierte Kontingente. Andere sehen in der Zusammenarbeit mit Veranstaltern jedoch ein grosses Absatzpotenzial. GREGOR WASER

Überrissen! Oder echte Chance?

Verträge mit ausländischen Veranstaltern bereiten Schweizer Hoteliers oftmals Kopfzerbrechen. Armin Bützberger, Direktor des Hotels Europa in St. Moritz, arbeitet lediglich mit je einem Veranstalter aus Deutschland und Japan zusammen. Von einer Zusammenarbeit mit Europas Branchenleiter hält er nichts: «Die TUI will 25 Prozent Provision, das ist absolut überrissen. Irgendwo muss ich einen Strich ziehen, meine Schmerzgrenze liegt bei 15 bis 18 Prozent. Lieber belohne ich unsere Stammgäste mit einer Mehrlistung.» Und er verweist dabei auf die jüngsten Investitionen im Wellness- und Fitness-Bereich.

Die Geschäftsführerin der Alpine Classics Hotels, Esther Dysli, spricht von einer zweischneidigen Frage: «Hotels mit einem hohen Stammkundenanteil können nicht – oder nur sehr ungern – ganzjährige Kontingente abgeben. Veranstalter wie TUI oder DER wollen aber fünf bis fünfzehn Zimmer blockiert haben.» Für die hohe Provisionierung bringt sie ein gewisses Verständnis auf: «25 Prozent sind zwar sehr viel, aber in der Zusammenarbeit mit Veranstaltern muss man halt mindestens 20 Prozent einräumen, weil die Veranstalter selbst 10 Prozent an die Reisebüros weitergeben.»

ANLEITUNG ORGANISIERTER REISEN NIMMT ZU

Und Reisebüros und Veranstalter werden in Deutschland, dem wichtigsten ausländischen Markt für die Schweizer Hotellerie, immer wichtiger. Jüngste Statistiken belegen dies:

Buchten 1991 – bei Reisen von mehr als fünf Tagen Dauer – erst 34 Prozent der Deutschen via einen Reiseveranstalter, waren es im Jahr 2001 bereits 45 Prozent. Doch wie dabei die Schweiz im Verhältnis zum Konkurrenzland Österreich gewichtet wird, verdeutlicht der Blick in den TUI-Katalog «Österreich-Schweiz»: Im 268-seitigen Katalog finden sich bloss 35 Seiten mit Schweiz-Angeboten. Nicht nur in Deutschland erhöht sich zudem der Anteil voll- oder teilorganisierter Reisen, dieser Trend zeichnet sich auch in den Benelux-Ländern ab.

Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, ortet in der Zusammenarbeit mit Veranstaltern ein grosses Absatzpotenzial für die Schweizer Hotellerie: «Die Nahmärkte wurden bisher vernachlässigt, sie bieten aber eine grosse Chance.» Auf die Bedenken der Hoteliers angesprochen, räumt er ein: «Sicher verliert man einiges an Marge, doch man zahlt die Marge ja nur im Erfolgsfall, wenn der Gast auch kommt.» Unterschätzt werde zudem von vielen Hoteliers das enorme Marketingpotenzial, das eine Zusammenarbeit mit einem Veranstalter mit sich bringe: «Die TUI- oder Ameropa-Kataloge liegen in 12 000 Reisebüros auf und bewirken damit eine Bekanntheit, die man sonst im Alleingang nicht erreichen könnte.» Eine solche Präsenz sei doch fantastisch. «Wer auf das Veranstalter-Geschäft verzichten kann, weils sonst schon gut läuft, kann sich natürlich glücklich schätzen.»

Doch nicht alle Hotels benötigen im gleichen Masse die Unterstützung aus ausländischen Märkten. Auf einen

Anteil von 70 Prozent Schweizer Gäste bringt es zum Beispiel das «Château Gütsch» in Luzern. Entsprechend gelassen äussert sich der operative Leiter, Philipp Aegler, zur Diskussion über ausländische Veranstalter: «Ich verstehe die Problematik nicht. Wir pflegen mit den Incoming-Agenturen, Veranstaltern und Reisebüros einen sehr individuellen Umgang. Gut: Je grösser ein Veranstalter ist, desto mehr bestimmt er halt die Regeln. Aber eines darf man nicht vergessen: Die grossen Veranstalter zahlen auch.» Generell verzeichne das «Château Gütsch» eben viele Buchungen aus dem Inland, sei es für Geburtstage oder Hochzeiten.

VERANSTALTER LASSEN MIT SICH REDEN

Ganz anders gewichtet Martin Knüsel, Direktor vom «Castell» in Zuz, die Bedeutung der ausländischen Veranstalter: «Die Zusammenarbeit ist unabdingbar. Mit einem eigenen Sales-Team könnte man nie eine solche Abdeckung erreichen.» So findet man das Alpenschloss-Hotel etwa im TUI-Katalog in Deutschland oder bei Kuoni in Grossbritannien. Die Kritik anderer Hoteliers über zu hohe Provisionen relativiert er: «Man muss auch die Leistung richtig bewerten: die Präsenz im Katalog oder die Abwicklung bis hin zum Abfedern einer Reklamation.» Zudem belaufe sich die Provision auf weniger als 25 Prozent. Interessant auch Martin Knüsel's Aussage zu den Unterschieden bei den Veranstaltern: Die TUI-Gäste seien nicht so zahlungskräftig wie etwa die Kuoni-UK-Gäste.

«Vor allem bringen mir aber diese Veranstalter in den Zwischenmonaten Januar und März die nötigen Gäste.» Und entgegen der gängigen Meinung scheinen die grossen Veranstalter flexibel beim Handling der Zimmerkontingente zu sein. Knüsel: «In der Hochsaison lassen sie mit sich reden. Und während der Ski-WM werde ich gar keine Zimmer abgeben.»

HOTELS GEBEN ZIMMER SELBER FREI

Im Dilemma mit der Blockierung von Zimmerkontingenten gehen die Alpine Classics Hotels einen anderen Weg. «Wir haben weltweit mit Veranstaltern einen Online-Vertrag abgeschlossen», erklärt Esther Dysli, «sie können je nach Verfügbarkeit buchen und erhalten 20 Prozent Provision. Und unsere Hotels entscheiden selber darüber, ob sie mitmachen und Zimmer freigeben.» Und dieses Online-System werde rege benutzt. Vor allem unterstreicht Esther Dysli dabei das Marketingpotenzial: «Dank unserer Online-Verfügbarkeit sind wir auch in Märkten wie Arabien, Indien oder Südamerika stets präsent.» Was die aktuellen Buchungseingänge betreffe, verweist sie auf eine starke Nachfrage aus Südamerika, dann aber vor allem aus Grossbritannien und den Benelux-Ländern. Und die Präsenz in Katalogen in Holland oder Belgien dürfte zurzeit noch stärker Sinn machen als sonst. Esther Dysli: «Viele Veranstalter haben statt Langstrecken-Arrangements verstärkt Schweiz-Angebote in die Kataloge aufgenommen.»

HANS E. KOCH / Der gebürtige Luzerner blickt auf eine erfolgreiche Karriere im Fernen Osten zurück. Seit letztem Dezember setzt er nun sein Wissen und seine Erfahrungen als Direktor der Grand Hotels Bad Ragaz ein. **FRANZ DIETRICH***

Vom Fernen Osten in die Ostschweiz

■ Trotz ständigem Kontakt zur Schweiz, wie empfinden Sie als Hotelier den Kulturwechsel nach über 20 Jahren im Fernen Osten?

Als nicht zu unterschätzende Herausforderung. Meine Auslandserfahrungen, besonders das Privileg, in verschiedensten Kulturen gelebt und gearbeitet zu haben, kommen mir sehr zugute. In der Schweiz wünschte ich mir mehr Neugierde und Mut im Sinne von Weltoffenheit. Langjähriger Erfolg und hohes Qualitätsimage haben mancherorts zu Selbstzufriedenheit geführt, welche die Gefahr einer gewissen Trägheit in sich birgt. Man kann es sich nicht leisten, von vergangenen Erfolgen zu zehren. Ständig wachsende Konkurrenz fordert heraus. Hohe Qualitätsstandards sind durch stete Innovation weiter zu festigen und das Preis-Leistungs-Verhältnis zu verbessern.

■ Schweizer Hoteliers neigen zur Ansicht, dass es die Direktoren im Fernen Osten leichter hätten, weil billige Arbeitskräfte in jeder Menge zur Verfügung stünden.

Sicherlich sind die Personalkosten in manchen Ländern Asiens niedriger als in Europa und speziell in der Schweiz. Man ist jedoch oft auf unqualifiziertes Personal angewiesen, was

sehr viel Geduld, Zeit und Geld in Anspruch nimmt. Gleichzeitig sind pausenlose Motivations-Anstrengungen notwendig, um eine allzu hohe Personalfuktuation zu verhindern und die Qualitätsstandards zu halten und zu verbessern. Gleichzeitig werden niedrige Personalkosten oft durch aggressiveres Gewinnstreben und ROI-Erwartungen kompensiert.

■ Ihnen wurde im Verlauf der Jahre zahlreiche Auszeichnungen zugesprochen, mehrmals auch Awards for Excellence im Food-and Beverage-Bereich. – In Europa haben sich die Essgewohnheiten stark verändert. Bald hat man Lust auf einen Teller Spaghetti, dann wieder auf einen gepflegten Fünfgänger; handkehrum

Drittes Hotel ist in Planung

Das Resort «Grand Hotels Bad Ragaz» steht in einer weiteren Ausbau- und Entwicklungsphase: Zur Zeit ist der Neubau des Spielcasinos im Gange. Zudem ist ein weiteres Fünf-Sterne-Luxushotel geplant; gleichzeitig soll die dafür notwendige Infrastruktur angepasst werden.

Die beiden bestehenden Hotels Quellenhof (fünf Sterne Deluxe) und Hof Ragaz (vier Sterne Deluxe) zählen insgesamt 239 Zimmer. **FD**

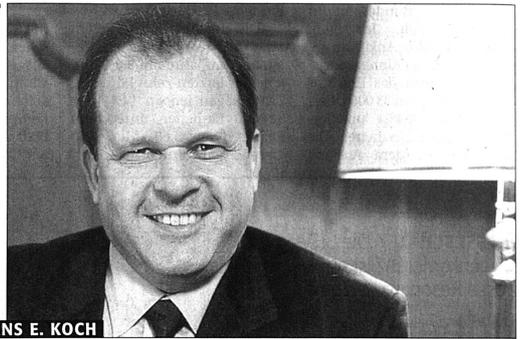
auf Dim Sum, Pekingente oder Curry. Wie kann die traditionelle Ferienhotellerie mit ihrem immer noch stark verwurzelten Halbpensionsmodell diesen Gästebedürfnissen gerecht werden?

Das gegenwärtige Halbpensionsmodell ist sicherlich überdenkenswert. Gäste wünschen mehr Flexibilität, wann und wo sie was essen wollen. Oft werden sie aus den Hotels in attraktive externe Restaurants gelockt. Dazu kommt, dass hotel-internes Know-how und die finanziellen Möglichkeiten im Hinblick auf zeitgemässe, interessante Konzepte oft limitiert sind. Es ist aber unabdingbar, sich stets mit den neuesten Entwicklungen und Trends auseinander zu setzen und sich den veränderten Bedürfnissen überlegt und wirtschaftlich vertretbar anzupassen, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein.

■ Werden Ihre Kenntnisse der fernöstlichen Küche auch Einzug in die Bad-Ragaz-Gastronomie finden?

Ja, ich denke schon. Meine langjährige Erfahrung in Asien wird sich bei der Einführung asiatischer Spezialitäten und bei der Planung und Umsetzung entsprechender Konzepte bestimmt als grosser Vorteil erweisen. Ein umfassenderes asiatisches Konzept stellt durchaus eine Möglichkeit dar im Zusammenhang mit dem dritten Hotel, das gegenwärtig in Planung ist.

PHOTO: ZIG



HANS E. KOCH

«Man kann es sich nicht leisten, nur von vergangenen Erfolgen zu zehren.»

Zur Person

Nach der Matura in Luzern studierte Hans E. Koch Agronomie an der ETH. Bald aber zog es ihn zur Hotellerie und er absolvierte die Ecole Hôtelière de Lausanne.

Ab 1983 startete seine steile Hilton-Laufbahn: Hong Kong, Tokio und Tokio Bay waren die ersten Stationen, daneben besuchte er die Management-Schulung in den Instituten der Hilton-Kette in London und New York. Im Hilton Shanghai und im Hilton Osaka arbeitete er als General Manager.

Vor seiner Rückkehr in die Schweiz war er Vice President und General Manager des ITC Grand Maratha Sheraton Bombay, dessen Bau und Eröffnung er geleitet hat. Seit letztem Dezember führt er die Hotels und die gesamte Gastronomie des Resorts «Grand Hotels Bad Ragaz».

Hans E. Koch hat die Kontakte zur Schweiz immer intensiv gepflegt, sich am Institute for Management Development in Lausanne weitergebildet und als General Manager ad interim im Hilton Zürich gewirkt. **FD**

* Franz Dietrich ist – als ehemaliger Direktor – Ehrenmitglied des Schweizer Hoteliervereins.

Anzeige

Achtung: Preissturz!

Ein Virgin Cola bitte.

Angebot gültig vom 1. bis 31. Mai 2002 bei Ihrem Getränke-Depositar.



NEW YORK / Der smarte amerikanische Restaurateur Danny Meyer und sein Restaurant-Imperium in Manhattan. SEITE 17



BODENBELÄGE / Bei der Auswahl sollte neben den Anschaffungskosten auch der Unterhaltsaufwand berücksichtigt werden. SEITE 21

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

KOCHLEHRE / Im Gastgewerbe fehlt es nicht an Kochlehrlingen. Trotzdem genügt der Nachwuchs der Nachfrage nach qualifizierten Köchen nicht. Woran mag es liegen, dass Lehrabgänger der Branche den Rücken zukehren? HEDWIG SCHAFFER

So finden Kochlehrlinge Geschmack

«Verursacher des Problems ist die Abwanderung», kommentiert Georges Sardi den Mangel an gelernten Köchen im Gastgewerbe. Sardi ist Inhaber des Seminarhotels Worbenbad im bernischen Worben und Präsident der Sektion Biel Plus des Schweizerischen Hotelier-Vereins. Um das Manko auszugleichen, das abtrünnig werdende Ausgebildete verursachen, müssten mehr wirklich gute Lehrstellen geschaffen werden, findet Sardi. Leider stelle er in manchen Lehrbetrieben gewisse Schwächen in der Betreuung und im Umgang mit Stiften fest. Die Folge davon sei, dass Nachwuchsleute nach abgeschlossener Lehre den Köchtopfen leider den Rücken zukehren.

KONSTANTE NACHFRAGE NACH LEHRSTELLEN

An der Nachfrage nach Lehrstellen kann das unzureichende Angebot an ausgebildeten Köchen jedenfalls nicht liegen: «Im Vergleich zu den vorangegangenen Jahren ist die Zahl der Kandidaten konstant geblieben», stellt Karin Ritschard, Vermittlerin von Schnupperlehrplätzen und Lehrstellen beim SHV, fest. Für Hotels in Städten gebe es ausreichend Bewerber – von jungen Leuten weniger gefragt seien mit öffentlichen Verkehrsmitteln mühsam erreichbare Landgasthöfe und Saisonbetriebe.

Und Georges Sardi sieht für die Zukunft insofern eine mögliche Verschärfung des Nachwuchsproblems, als 50 bis 60 Prozent der Lehrlinge in schulischen Fächern Schwierigkeiten bekundeten. Hinzu komme nun noch ein weiterer Punkt: Wenn für schwache Schüler anstelle der einjährigen Anlehre eine zweijährige Kurzlehre eingeführt werde, würden mehr junge Leute als bisher die neue Kurzvariante der dreijährigen Lehre vorziehen.

ABWANDERUNG HAT AUCH POSITIVE SEITEN

Dieter Beierle, Abteilungsleiter Gastronomieberufe an der Allgemeinen Gewerbeschule in Basel, weist auf eine positive Seite der Abwanderung hin: «Die Tatsache, dass viele Schweizer Köche in Hongkong und Chicago führende Stellen bekleiden und dass uns die Nahrungsmittelindustrie tüchtige Leute abwirbt, beweist doch die hohe Qualität der Ausbildung in Theorie und Praxis.» Damit ist der Hotellerie zwar nicht geholfen, doch dass in der Stadt am Rheinknie 60 freien Lehrstellen jeweils zwischen 100 und 120 Bewerber und Bewerberinnen gegenüberstehen, dürfte ein Indikator für die Chancen sein, die sich der Branche im Grunde bieten. Dies ungeachtet der Tatsache, dass die Bevölkerungsstruktur Basels die Rekrutierung begünstigt: 40 bis 50 Prozent sind Ausländer oder Leute der zweiten und dritten Generation mit ausländischen Wurzeln – Angehörige einer Bevölkerungsgruppe, die eine erfreuliche Sympathie für gastgewerbliche Berufe bekundet.



MOTIVIERTE KOCHLEHRLINGE

Durchlaufen Lehrlinge eine gute und interessante Ausbildung, ist die Chance grösser, dass sie nach Ausbildungsende der Branche treu bleiben.

«Die Kochlehre ist einfach geil!»

Wie erleben angehende Köche die Lehre? Seit Mitte August 2001 wird Leroy Wirz im Zürcher Vierstern-Hotel «Trend» in die Kunst des Kochens eingeführt. Er findet die Ausbildung schlicht «geil». Bevor er seine Lehrstelle antrat, ging er in Hotelküchen schnuppern. «Die Arbeit gefällt mir immer besser», erklärt der Siebzehnjährige. «Vor allem das Degustieren und Dekorieren sagen mir zu.» Die Küche im Lehrbetrieb sei prima und vielseitig. Der Chef verlange zwar viel, sei jedoch ein lustiger Koch. Die Berufsschullehrerin sei sehr intelligent. Mit seiner guten Einstellung zum gewählten Beruf könne nichts schief gehen. Karrierepläne habe er allerdings noch keine.

Auf die Frage, ob er nichts zu kritisieren habe, meint der motivierte junge Mann: «Es gibt schon Details, die mir weniger gefallen. Doch damit muss man leben.» Mit der unregelmässigen Arbeitszeit komme er zurecht: «Obwohl ich manchmal arbeiten muss, wenn die Kollegen frei haben, werde ich sie nicht verlieren.» Für eine Freundin würde ihm allerdings beim Stress, den er habe, die Zeit fehlen.

Auf den Lohn angesprochen, findet Leroy Wirz: «Er könnte besser sein. Ich verdiene 700 Franken netto. Fürs Essen werden mir vom Bruttolohn 280 Franken abgezogen, und das ist zu viel.» Würde er nicht im Hotel essen, käme er billiger weg, weil er nicht jeden

Tag eine richtige Mahlzeit einnehmen würde.

Die getroffene Berufswahl noch nie bereut hat Peter Hurni (17). Er ist Schüler des Berufsbildungszentrums Biel. Dort schätzt er den Unterricht in der Berufskunde, weil Projekte erarbeitet werden. Im Bereich Allgemeinbildung vermisst er dagegen den Praxisbezug. Und als ehemaliger Sekundarschüler wünscht er sich ein dynamischeres Lerntempo. Als Stift des zweiten Lehrjahrs im Seminarhotel Worbenbad rechnet er es seinem Lehrmeister hoch an, dass er selbständig Desserts kreieren darf. Nach dem Lehrabschluss will er eine zweijährige Zusatzlehre als Confiseur machen. HS

rinnen gegenüberstehen, dürfte ein Indikator für die Chancen sein, die sich der Branche im Grunde bieten. Dies ungeachtet der Tatsache, dass die Bevölkerungsstruktur Basels die Rekrutierung begünstigt: 40 bis 50 Prozent sind Ausländer oder Leute der zweiten und dritten Generation mit ausländischen Wurzeln – Angehörige einer Bevölkerungsgruppe, die eine erfreuliche Sympathie für gastgewerbliche Berufe bekundet.

ERFOLGREICHE PROMOTION

Aus heiterem Himmel kommt das Interesse am Gastgewerbe allerdings auch in der Muba-Stadt nicht: Das Erfolgsrezept heisst «Werbung und Promotion.» Die Basler Allgemeine Gewerbeschule führt sporadisch in Aulen von Schulhäusern mit Lehrlingen vor jeweils einem grossen Schülerpublikum Demonstrationslektionen in Kochkunde durch oder stellt in der Markthalle vor Schulklassen Aperitif-Häppchen her. Zudem wird Nachwuchs in einem Vorkurs zum Thema Ernährung herangezogen: «99 Prozent der Absolventen dieses Jahreskurses finden eine Lehrstelle – sie haben die besseren Karten als Schulabgänger», betont Dieter Beierle.

COMPUTER ALS LEHRMITTEL

2027 Lehrverhältnisse (davon 48 Prozent mit jungen Frauen) wurden im Koch-Bereich letztes Jahr schweizweit abgeschlossen – 299 mehr als 1996. «Die Nachfrage ist erfreulich», hält auch Heinz Berger von Hotel- und Gastroformation Weggis, Leiter der Interkantonalen Berufsschule für Kochlehrlinge, fest. Bezüglich der Ausbildung in den Schulen und den Betrieben deckt sich Heinz Bergers Meinung mit jener seines Basler Kollegen Dieter Beierle: Das Niveau sei – abgesehen von wenigen Betrieben mit ungenügender Betreuung – gut bis sehr gut.

An der Berufsschule in Basel wie an den acht Standorten der Interkantonalen Fachschule (der Berufsschule für Koch-Lehrlinge in den Saisongebieten) werden als Lehrmittel an das Internet angeschlossene Computer eingesetzt. Dieser für junge Menschen besonders attraktive Bereich lässt sich laut den Experten noch weiter ausbauen. «Mit Hilfe dieses modernen technischen Mittels lassen sich zum Beispiel Menuberechnungen zehnmal schneller durchführen als auf Kopfrechnen basierende Kalkulationen», weiss Beierle.

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

DANK CAFITASSE CHAN
ICH LÄNGER PFUUSE!

Feinster Frühstückskaffee,
schnell frisch zubereitet und portioniert,
ohne Verluste!

www.cafitesse.ch
Repa AG | 5703 Seon | 062 775 07 07

hoteljob

**Ihr Ansprechpartner für Stellen
in der Hotellerie und Gastronomie**

hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch, www.hoteljob.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT
IHREN EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER
VIELSEITIGES ANGEBOT
TEL. 0900'57'99'9 1

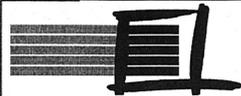
POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
FAX 055/410'41'06

**Ein Landgasthof besonderer Art!**

In St. Stephan, zwischen Lenk und
Zweisimmen, direkt an der Strasse
mit grossem Parkplatz, verkaufen wir
attraktives Hotel-Spiserestaurant
mit Wohnung und 6 Gästezimmern.
Betrieb 91 neu um- und Ausgebaut.
Ev. vorerst Pacht möglich!

Hans-Ueli Hähler

Immobilien-Treuhand 3775 Lenk
037/733 18 40 od. 079/356 09 10
hu_haehler@bluewin.ch



Liegenschaften
der Stadt Biel

Biel - Bözingen

Die Einwohnergemeinde Biel verpachtet per
Herbst/Winter 2002 das gut eingerichtete und gepflegte

**Restaurant
"Zollhaus"****Das Restaurant bietet:**

- 54 Sitzplätze in der Gaststube
- 28 Sitzplätze im Speisesaal
- 50 Sitzplätze im Speisesaal
- 23 Terrassensitzplätze

Zusätzlich stehen zur Verfügung:

- 1 Pächterwohnung
- unabhängige Personalzimmer
- diverse Nebenräume

Das Quartierrestaurant liegt an der Hauptverkehrs-
achse (Nähe Autobahn-/ausfahrt) mit eigenem
Lastwagenparkplatz.

Wir suchen ein motiviertes und engagiertes Pächter-
ehepaar mit einer vom KWA (Kantonales Amt für Wirt-
schaft und Entwicklung) anerkannten Ausbildung bzw.
einem anerkannten Fähigkeitsausweis.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Liegenschaften der Stadt Biel, Neuengasse 28, 2501 Biel

032 / 326 23 11

zu verkaufen

**» LANDGASTHOF RÖSSLI,
GASEL bei Bern «**

mit 2000 m² Bauland

10 Autominuten vom ZENTRUM BERN,
gute öffentliche Verkehrsverbindung.

Sitzplätze: Gaststube 76, zwei Säli 40 und 32,
Gartenterrasse 43, 10 Fremden- und 4 Personal-
zimmer, Parkplätze vorhanden
(Auch andere Gewerbe denkbar)

Ernsthaften Interessenten stellen wir gern
die Räumlichkeiten anlässlich einer Besichtigung vor.

WS Treuhand AG

Herr W. Schärer
Postfach 8
3097 Liebefeld

Telefon 031 970 07 77
wstreuhand@swissonline.ch

148793/418371

Zu vermieten per 1. Juli 2002 oder nach
Vereinbarung im Thurgau kleines

Restaurant

mit Wohnhaus. Lokal geeignet als Spe-
zialitäten- oder Quartierrestaurant. Gut
eingerichtet, günstiger Zins.

Solvente Interessenten melden sich
bitte unter Chiffre 148767, hotel + tou-
rismus revue, Postfach, 3001 Bern.

P 148767/982708

Ehepaar mit langjähriger Erfahrung in
der Gastronomie suchen neuen

Pachtbetrieb

im Raum Gstaad Saanenland

Offerten bitte unter Chiffre 148768,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

148768/14826

Zu vermieten per sofort o.n.V.

Musikbar/Pub/Restaurant

(ca. 15 Min. von Schaffhausen),
Säli, Bar, Gartenwirtschaft, Stammisch
für Verein, genügend Parkplätze,
3-Zimmer-Wohnung mit
separater Küche.

Tel. 052 672 71 71

147737/223204

Luxushotels

In der Schweiz zu verkaufen

5-Sterne-Hotels

städtische Lage

direkt am See mit top
Seminarinfrastruktur (65 Zimmer
mit Erweiterungsmöglichkeit)

4-Sterne-Hotel im Tessin

hervorragende Wellness- und Seminar-
infrastruktur mit direkter Seesicht
(75 Zimmer und grosse
Baulandreserve)

Anfragen unter Tel. +41 31 358 74 97

P 148851/990655

Zu verkaufen in der Zentral-
schweiz (Kanton Schwyz)

Hotelanlage

mit 150 Betten

Gesamtgrundstück von 5700 m².
Absolut ruhige, parkähnliche An-
lage mit prächtlichem Blick auf den
Vierwaldstättersee, liegt in der
fünfgeschossigen Kernzone.

Sehr attraktiver Verkaufspreis!
Interessant als Hotelbetrieb oder
für eine Investorengruppe.

Solvente und seriöse Interessen-
ten melden sich bitte unter Chiffre
148594, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

148594/417612

LOCATION-VENTE

En Gruyère FR

**HOSTELLERIE DE
RENOMMEE**

Affaire intéressante pour
professionnel de la restauration.

rens. 026 422 10 34

BUREAU DE COURTIER ASSOCIES
Immobilier Commerce Partenariat

Rue Wilhelm Kaiser 9 1705 Fribourg
026/422 10 34 fax 026/422 10 35

P 147739/416123

Engelberg

Im grössten Winter- und
Sommerport- und Ausflugsort der
Zentralschweiz verkaufen wir bei Gele-
genheit das bestbekannte

Café-Rest. Desiré

Tagesbetrieb

Ca. 50 Innen- und ca.
50 Terrassenplätze.

An bester Lage bei Bahnhof
und Dorfzentrum.

Top Zustand.

Ausgezeichnete Existenz.

Pia und Ruedi Steinger, Café-Rest.
Desiré, Dorfstrasse 39, 6390 Engelberg
Tel. 041 637 29 18 oder 637 47 32
(Herr oder Frau Steinger verlangen)

Grössere Eigenmittel erforderlich.
Nur seriöse Anfragen.

148708/382859

Zu verkaufen

**renommiertes Gesundheits-
und Wellnesshotel
in der Schweiz**

bekanntes Marke im Schweizer Touris-
mus über 91 000 m² Fläche in der Natur
(Kurzzone).

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

Verhandlungspreis 8,4 Mio. Fr.

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

P 148455/418257

Tessin

Bellinzona, Stadt der Burgen
Verkaufe

Birreria

An der Bahnhofstrasse 34,
unmittelbar beim Bahnhof.

Sehr bekanntes Lokal,
Familienbetrieb, gute Kundschaft,
Umsatz über 1 Million.
Renoviert 1988 in einem sehr
eleganten Stil.

Solvente Interessenten melden sich
unter Chiffre 148650, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

148650/418331

**Einmalig
ITALIEN****ORTASEE**

Zu verkaufen

Bauland

ca. 10 000 m² in bester Lage,
teilweise Seeanastoss.

Ideal für touristische Anlagen.
Vertrauliche Behandlung aller
Anfragen gewährleistet.

Chiffre MA 7742 Mengis Annoncen,
Postfach, 3930 Visp

148804/44008

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 Res-
taurants, Weinkeller, Konferenzsaal,
Hallenbad, Fitness/Sauna/Solarium,
Tiefgarage (18 Plätze) und Parking für
Bus und PKWs (12).

Weitere Infos:
PLT Invest SARL,
Postfach, 8003 Zürich,
Telefon 01 361 11 25, Fax 01 361 12 55,
E-Mail: em-orn.steiger@plt.ch

146704/247804

www.bloeschimmo.ch

Das Objekt im
malerischen Städtli

Aarberg

Am nord-östlichen Ende des
Stadtplatzes mit seinem Ring liegt
das zu verkaufende

Wohn- und Geschäftshaus

Diese interessante Liegenschaft
enthält:

Hotel-Restaurant

mit 26 Betten und rund 200 Sitz-
plätzen sowie einer 2-Zimmer-
Wohnung

Warenhaus

mit einer Verkaufsfläche von
ca. 412 m² und den notwendigen
Lagerflächen

Interessiert? Gerne erteilen
wir Ihnen nähere Auskünfte.

JAKOB BLOESCH AG

Immobilientreuhand
2572 Sutz Tel. 032 397 14 04

Gesucht

von qualifizierter, versierter Person in
Miete/Pacht

**Kleinhotel-Garni-
Position**

Im Raume Locarno-Ascona-Losone auf
Frühling 2003 oder nach Absprache.

Angebote bitte unter Chiffre 148756, ho-
tel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

148756/418359

Zu verkaufen aus gesundheitlichen Gründen
TESSIN, 10. Min. von Locarno

in einem malerischen Tessiner Dorf, idealer Ausgangspunkt für Wan-
derungen in die umliegenden Täler

romantisches, kleines Hotel

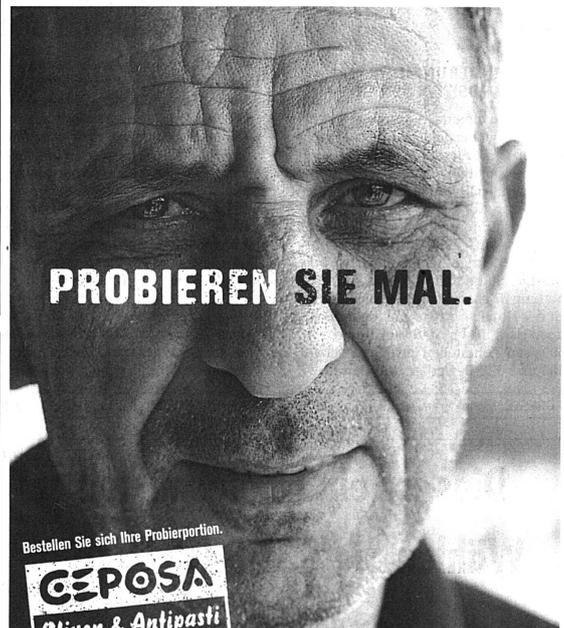
(26 Zimmer)

im Jahr 1985 völlig renoviert. Perfekt funktionierend.
Sehr gute internationale Kundschaft – interessanter Umsatz –
ganzes Jahr geöffnet. Ideal für Familienbetrieb.

Verhandlungspreis: Fr. 3 100 000.-

Auskunft erteilt:
FIDINAM SA, Postfach 1541, 6501 Bellinzona
Fax 091 821 60 85, E-Mail: fibe@fidinam.ch

148675/414616

ANZEIGE

PROBIEREN SIE MAL.

Bestellen Sie sich Ihre Probierportion.

GEPOSA
Oliven & Antipasti

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

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



Über Internet und nette Gäste.

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

NEW YORK / Danny Meyer, einer der erfolgreichsten Restaurateure Manhattans, glaubt an die «aufgeklärte Gastfreundschaft» – und an die Mitarbeiter als Mitbestimmer. Die Rentabilität der Lokale ist für ihn schlicht selbstverständlich. **CAROLINE HOSTETTLER**

«Wichtig ist, sich am richtigen Ort immer mit den richtigen Leuten zu umgeben»

Um innerhalb von 17 Jahren in einer Stadt wie New York ein fünf Lokale umfassendes Imperium aufzubauen, braucht es mehr als Lächeln, Liquidität oder Leidenschaft. «Enlightened hospitality» nennt Danny Meyer das, was er in den Hot-Spot-Restaurants Union Square Café, Gramercy Tavern, Eleven Madison Park und Tabla sowie, taufreich seit Ende März, im The Blue Smoke und der angegliederten Jazzbar lebt und zelebriert.

Die so genannte «aufgeklärte Gastfreundschaft» des 42-jährigen besteht darin, sich als Betriebsleiter – zusammen mit seinem Angestelltenteam – «gegenseitig um jeden Einzelnen von uns zu kümmern». Weiter, und in dieser Reihenfolge, «uns um das Wohl der Gäste, dasjenige der Gemeinschaft und um die Rentabilität zu bemühen».

MITARBEITER ALS MITBESTIMMER

Konkret: Meyers Mitarbeiter sind auch Mitbestimmer, Mitdenker und Mittragende. Als das Union Square Café, das älteste seiner Lokale, mal wegen Überschwemmungsschäden geschlossen werden musste, stellte die ganze Crew ihre Dienste einer Schulküche zur Verfügung. Meyer ist Mitinitiant und engagiert sich regelmässig für SOS, «Share our Strength». Die Organisation baut auf Köche, die benehmässig bewirten, sowie auf Gäste, die für ein Wohltätigkeitsmahl bewusst viel Geld ausgeben. Dieses wird für den Kampf gegen Hunger Minderbemittelte und Obdachlose in der Stadt und im Staat New York eingesetzt. «Mit einer einwöchigen Aktion bringen wir jeweils rund 4 Millionen Dollar zusammen», sagt Meyer.

Nach Möglichkeit kaufen die Küchenchefs der fünf Lokale ihre Ware lokal ein; zum zweiten Frühling des einstmals beliebten und dann verschmähten Union Square Market hat Meyer ein gutes Stück beigetragen. Wer mit ihm vom einen zum anderen seiner Restaurants flaniert – jedes davon nur wenige Strassen von den vier anderen Lokalen und von besagtem Grünmarkt entfernt –, erhält den Eindruck, ein jeder sei Meyers Freund. Und wer es nicht ist, möchte es zumindest sein.

RENTABILITÄT IST SELBSTVERSTÄNDLICH

Über Rentabilität lässt der Unternehmer sich nicht konkret aus; sie ist

ihm schlicht selbstverständlich. In all seinen vier Restaurants werden Reservations höchstens dreissig Tage im Voraus angenommen. Und wer 28 Tage vor dem Termin anruft, hat meist schon keine Chancen mehr. In seinen drei letzten Kreationen, «Eleven Madison Park», «Tabla» und «The Blue Smoke / Jazz Standard» war die Farbe an den Wänden noch kaum trocken, als die entsprechenden Adressen in Trendmagazinen und in der Fachpresse bereits als Hot Spots gepriesen wurden.

Für Tim Zagat, den gewichtigsten amerikanischen Restaurantkritiker und Verfasser der Zagat Restaurant Guides, machen zwei Punkte Meyers Strategie zu einer, die erfolgsbringender ist als jede andere: «Danny versteht Gastfreundschaft besser als jedermann sonst», sagt er. «Alle seine Angestellten beherrschen die Kunst, freundlich, doch niemals aufdringlich zu wirken. Die andere Sache ist die mit dem Preis: Danny schafft es irgendwie, dieselbe oder noch höhere Qualität in Sachen Essen und Trinken auf den Tisch zu bringen als jeder seiner Konkurrenten – zu 10 oder 15 Dollar weniger als die anderen.»

LOKALE MIT EIGENEM CHARAKTER

Jedes Lokal besitzt einen ganz eigenständigen Charakter. Das «Union Square Café» ist laut und lebendig und beliebt bei (Möchtegern-)Künstlern, Nachtschwärmern und schick aufgemachten Individualisten. «Gramercy Tavern» wird von Leuten besucht, die sich auch Teureres leisten könnten, jedoch nicht mögen und doch über ein Qualitätsbewusstsein verfügen. «Eleven Madison Park» soll gemäss Meyer Grand-Restaurant und Wein-Bar sein, «in denen New Yorks Tradition von gutem, ausgelassenem, gemeinsamem Tafeln zelebriert, intime Atmosphäre und ein spektakuläres Ambiente genossen werden». «Tabla» gibt sich diskret edel, beruhigend, erotisch anziehend. Und «The Blue Smoke» macht auf «Eigene-vier-Wände-Feeling» auf höchstem Niveau.

Mehrere Gemeinsamkeiten verbinden die Meyerschen Etablissements: Jedes ist in zwei Bereiche unterteilt; meist eine Art Eintrittshalle, mal mit, mal ohne Bar, sowie ein oder mehrere Haupträume. «Vorne» bedeutet schneller und simpler; es ist der Bereich, wo Leute sich zu Häpp-

chen und Drinks treffen und in dem manche sogar lieber stehend konsumieren, als sich in ein anderes Lokal zu begeben. Die Haupträume sind immer schlicht, aber nie kalt gestaltet. Klare, oft warme Farben, starke Muster, konsequent durchgezogenes Design zeichnen die Interieurs aus. Da wird nicht auf- oder hineingestellt, was gerade so im Handel oder zur Hand ist; eher wird auf bewährte, dauerhafte und wertvolle Materialien und Accessoires sowie auf verblüffende Mixes gesetzt.

SCHLECHTER SERVICE: DIE GRÖSSTE SÜNDE»

Jedes der fünf Häuser vermag zwischen zwei- und dreihundert Gäste zu empfangen; sämtliche Meyer-Adressen sind mittags und abends geöffnet, schenken besten Wein glasweise aus, und in allen werden Prix-fixe-Menüs serviert. Für ein dreigängiges A-lacarte-Mahl (ohne Getränke) beträgt die durchschnittliche Rechnung zwischen 35 und 60 Dollar.

«Wichtiger als die Anzahl der Tische, der teuren Spirituosen, der Gerichte oder als andere Zahlen ist mir diejenige der Angestellten», sagt Meyer, für den «schlechter Service die grösste Sünde» wäre. Er selber packt in jedem Betrieb mit an und behält auch im grössten Rummel stets sein breites, jugenhaftes Lachen. «Mister Nice Guy» wird er oft genannt, und Neider sprechen diesen Übernamen mit verächtlichem Unterton aus.

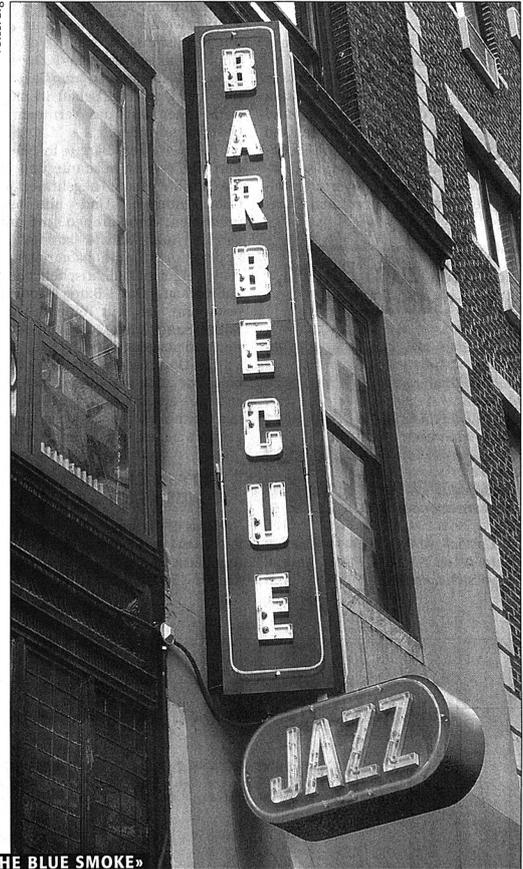
Man kann es ihnen nicht verübeln. Als bisher Einziger in der hektischen New Yorker Restaurantszene hat Meyer es geschafft, gleich zwei Betriebe unter die Top Ten der Zagat- und anderer Trendlisten zu bringen. «Union Square Café» belegt seit 1997 ununterbrochen Platz eins in der Gesamtwertung der besten und beliebtesten Lokale; «Gramercy Tavern» lag schon dreimal auf Rang vier. Keiner zweifelt daran, dass auch die beiden Neulancierungen bald schon alte Bastionen stürmen werden. Meyer nimmt solche Fakten gelassen. Er steht zu seinem Ehrgeiz und zu seinem Perfektionismus.

«MEIN EIGENES LIEBLINGSLOKAL ERÖFFNEN»

Nach Abschluss eines Politikologie-Studiums und einigen Jahren Berufspraxis als Berater eines Profilpolitikers und Unternehmensberater gab Meyer seinen lukrativen Job auf, um im (heute nicht mehr existierenden) Restaurant Pesca als Assistenz-Manager zu arbeiten. Die Leidenschaft wurde rasch zu stark, als dass er nur hätte zusehen mögen.

Also machte der 26-jährige sich auf und nach Europa davon. Sechs Monate lang zog er in Rom, Bologna, Mai-

PHOTOS: ZAG


«THE BLUE SMOKE»

Das neueste Restaurant-Konzept von Danny Meyer vermittelt «Eigene-vier-Wände-Feeling» auf höchstem Niveau.

land, Florenz, auf Sardinien und im Bordeaux-Gebiet umher; besuchte Restaurants und Weingüter, Küchen und Märkte. Meyer ass, trank, kostete. Er machte sich Notizen und Gedanken, zeichnete Pläne und eigene Ideen – und als er nach New York zurückkehrte, wusste er exakt, was er wollte: «Jenes Restaurant eröffnen, das ich als mein Lieblingslokal bezeichnen würde.»

Das «Union Square Café» war geboren. Sein schlechtes Gefühl, das einige Monate nach der Eröffnung des USC in Meyer hochkam, lag nicht an der Lage des Ladens mitten im damals drogenverseuchten, gemiedenen und verschrienen Quartier. Vielmehr realisierte Meyer, dass er zuerst den falschen Küchenchef eingestellt hatte. Der Rauschmiss war eine «Je-

wenswichtige Erfahrung»; und mit der Einstellung Michael Romanos bewies Meyer erstmals jene Qualität, die er als eine seiner wichtigsten anschaute: sich immer am richtigen Ort mit den richtigen Leuten umgeben zu können. Das ursprüngliche Gespann Meyer-Romano ist inzwischen um drei Namen erweitert und zur Union Square Hospitality Group ausgedehnt worden. Zwar heisst deren Boss Meyer, der nach wie vor alleiniger Besitzer der vier Restaurants ist, doch «als Fünfergremium haben wir mehr Möglichkeiten». Einer der Küchenchefs etwa vertritt jeweils nicht nur sein Lokal, sondern auch das seiner Kollegen; sie können sich gegenseitig aushelfen und gemeinsam lassen sich auch Deals besser abschliessen. Vor allem, wenn man einen Schlaumeyer dabei hat.

Das New Yorker Restaurant-Imperium von Danny Meyer

Union Square Café
21 East 16th Street
Eröffnung: 1985

Küche: Amerikanische Bistrotküche mit Anlehnung an italienische Gerichte und Produkte.
Besonderes: An der Bar kann auch essen, wer nicht reserviert hat.

Gramercy Tavern
42 East 20th Street
Eröffnung: 1994

Küche: Verfeinerte, der Zeit angepasste amerikanische Tavernen- oder Hausmannskost.
Besonderes: Für ein Essen im Hauptsaal ist keine Reservation, allerdings frühes Eintreffen nötig.

Eleven Madison Park
11 Madison Avenue
Eröffnung: 1998

Küche: Amerikanisch mit französischem Einfluss.
Besonderes: Grand-Restaurant und Wein-Bar. In einem wunderschönen, ansonsten restaurantlosen Quartier gelegen.

Tabla
11 Madison Avenue, 25th Street
Eröffnung: 1998

Küche: Amerikanisch mit indischen Gewürzen und Kräutern.
Besonderes: An der Brotbar werden Häppchen im indischen Stil serviert. Très en vogue.

The Blue Smoke
116 East 27th Street
Eröffnung: 2002

Küche: Barbecue aus bestem Fleisch, Geflügel und Fisch, dazu saisonale Beilagen. Kuchen und Desserts wie aus Grossmutter's Küche. «Soul Food» auf hohem Level.
Besonderes: «Public Living Room»-Feeling auf höchstem Niveau. Im Restaurant sorgt eine Aufseherin erregende Jukebox für Unterhaltung.

Im Keller des Restaurants ist eine altehrwürdige Jazz-Bar untergebracht, welche von der «Blue Smoke»-Crew wieder in Betrieb genommen wurde: Dort wird Live-Musik gespielt und «Blue Smoke»-Kost serviert. **MJP**



MITARBEITER SIND MITDENKER

Das «Blue Smoke»-Team: Im Bild (v.l.n.r.) David Swinghamer, geschäftsführender Partner, Kenny Callaghan, Executive Chef, und «Mister Nice Guy» Danny Meyer.

NÜRENSDORF / Als junge, aufstrebende Gastronomen mussten Lucia und Felix Eppisser lernen, sich durchzusetzen. Heute sind sie etabliert und engagieren sich für die Vereinigung «Jeunes Restaurateurs d'Europe – Suisse». **MARTIN J. PETRAS**

«Heute sehen wir alles gelassener»

«Der Anfang war nicht einfach», erinnert sich Lucia Eppisser an die Anfangszeit im Gasthof zum Bären in Nürensdorf vor sechs Jahren. Es war damals ein durchaus mutiger Schritt der Jung-Gastronomen Lucia und Felix Eppisser, eines der ältesten und bekanntesten Gasthäuser des Kantons Zürich zu übernehmen.

Keine einfache Aufgabe, sich vor einer kritischen, traditionsbewussten Kundschaft in diesem klassischen und feinen Landgasthof zu bewähren. Und dort anzutreten, wo einst Rosa Tschudi ihre Kochkunst demonstrierte. Dadurch wurde auch die Erwartungshaltung der Gäste gegenüber allen Nach-

folgern der legendären Köchin im «Bären» in gefährliche Höhen hinaufgeschraubt.

Für Lucia und Felix Eppisser war von Anfang an klar: Die Kochkunst und das «Kulturgut schöner Tisch» sollten gepflegt werden. «Mit viel Optimismus und Idealismus» machte sich das passionierte junge Wirtespaar daran, seine eigenen Vorstellungen von Gastronomie und Gastfreundschaft in die Tat umzusetzen und das Vertrauen der Gäste zu gewinnen.

Heute ist der «Bären» in Nürensdorf wieder eine bekannte und über die Region hinaus begehrte Haute-Cuisine-Adresse. Und mit seiner modernen, farbenfrohen und innovativen Spitzenküche konnte Felix Eppisser dem Traditionsbetrieb längst seinen eigenen kulinarischen Stempel aufdrücken. Das «Bären»-Gourmetrestaurant ist mit einem Guide-Rouge-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

Das Gourmetrestaurant, die «Bärenbeiz» wie auch das «Bärenstübl» seien sehr gut besucht und die 14 Zimmer des Gasthofs seien ebenfalls gut ausgelastet, freuen sich die Eppissers.

SKEPSIS GEGENÜBER JUNGEN GASTRONOMEN

Dass es für junge Köche aber nicht leicht ist, sich auf hohem Niveau durchzusetzen und in den erlauchten Kreis der Spitzenköche aufgenommen

Foto: Martin J. Petras



ERGÄNZEN SICH GUT

«Jeunes Restaurateurs d'Europe»: Lucia und Felix Eppisser, Gasthof zum Bären in Nürensdorf/ZH

zu werden, mussten auch Lucia und Felix Eppisser bei ihrem Start in die Selbständigkeit erfahren. Und obwohl Felix Eppisser bereits damals kein Un-

bekannter in der Branche war, spürten die aufstrebenden Jung-Gastronomen die anfängliche Skepsis bei ihren Gästen deutlich.

Mit einer «sehr klassischen Karriere», mit beruflichen Stationen an Top-Adressen der Schweizer Restaurant- und Hotelküchen, darunter die Hotels Baur au Lac, Dolder, Savoy in Zürich und Giardino in Ascona sowie das Restaurant Du Théâtre in Bern, wirkte er zuletzt als Küchenchef im renommierten «Hirschen» in Obererlinsbach. Er war auch Mitglied der sehr erfolgreichen Koch-Nationalmannschaft, Koch-Weltmeister und -Olympiasieger.

«Ich war erst 26 und als ein junges, in der Region unbekanntes Wirtespaar wurden wir in den ersten paar Monaten auf Schritt und Tritt beobachtet», denkt Lucia Eppisser zurück, die selber die Hotelfachschule in Luzern absolvierte und sich an der Ingenieurschule in Wädenswil in Sachen Önologie weiterbildete.

VORBILDICHE NACHWUCHSFÖRDERUNG

«Heute sehen wir alles einiges gelassener», erzählt Lucia Eppisser weiter, «wir haben gelernt, mit der Verantwortung für den ganzen Betrieb und für die Mitarbeiter viel besser umzugehen.»

Die grosse Herausforderung für die Zukunft sei es nun, noch besser zu werden und den Betrieb zu perfektionieren. Sich immer wieder höhere Ziele zu setzen. Und vor allem: jederzeit ein gut eingespieltes Mitarbeiter-Team aufzubauen und es beisammen zu halten. Weitere Punkte und Sterne in Gastroführern seien willkommen,

jedoch suche man sie «nicht um jeden Preis», ergänzt Felix Eppisser.

Und wie beurteilen die inzwischen selbst etablierten Gastronomen den heutigen Berufsnachwuchs? Insgesamt stelle sie in den letzten Jahren einen sinkenden Ausbildungsstand der Branchenlehrgänger fest, so heute die 32-jährige Lucia Eppisser: «Aber es gibt noch genug junge und motivierte Nachwuchsleute.» Die Branche dürfe nicht immer nur klagen, sondern müsse vermehrt etwas für die Nachwuchsförderung tun, das Spezialwissen an die Jungen weitergeben.

In dieser Hinsicht handeln die Initiativen «Bären»-Gastronomen vorbildlich: Sie bilden im Service wie auch in der Küche jeweils zwei Lehrlinge aus. Und der eidgenössisch diplomierte Küchenchef Felix Eppisser, 40, motiviert seine Lehrlinge, an Kochwettbewerben teilzunehmen.

ENGAGEMENT BEI DEN «JUNES RESTAURATEURS»

So erstaunt es nicht, dass sich die Vollblut-Gastronomen auch bei den «Jeunes Restaurateurs d'Europe» JRE Schweiz engagieren. Sie sind als Vizepräsidenten für die Aussenbeziehungen und Verbindungen zum internationalen JRE-Kanal zuständig.

Es gehe bei den «Jeunes Restaurateurs» nicht darum, erklärt Felix Eppisser, einen elitären Klub zu schaffen, sondern eher sollen mit dieser Vereinigung Talent und Passion von jungen, engagierten Köchen sowie der internationale Erfahrungsaustausch gefördert werden. Um so der jungen Spitzengastronomie auch eine Plattform zu bieten, neben den etablierten Starköchen.

«Jeunes Restaurateurs d'Europe»

Die «Jeunes Restaurateurs d'Europe» JRE wurden 1974 in Frankreich mit Unterstützung von Sponsoren aus der Zulieferindustrie gegründet. Die Vereinigung stellt bei der Aufnahme einige Anforderungen: Die Mitglieder dürfen nicht älter als 35 Jahre alt sein und sie müssen seit mindestens drei Jahren einen Betrieb führen, der in zwei Gourmetführern erwähnt ist.

Nach dem 45. Altersjahr scheidet die Mitglieder aus und werden zu sogenannten Ehrenmitgliedern der Vereinigung. Europaweit gibt es insgesamt 366 JRE-Betriebe, die in einem eigenen Restaurantführer vorgestellt werden.

In der Schweiz zählen die «Jeunes Restaurateurs d'Europe» 32 junge Spitzenköche. Gemäss JRE-Schweiz-Präsident Bernhard Bühmann, Restaurant Pinte, Baden-Dättwil, werden pro Jahr drei bis vier neue Mitglieder aufgenommen, was gleichzeitig auch den altersbedingten Austritten entspricht. Die Vereinigung JRE Schweiz wurde 1990 gegründet.

Zu den wichtigsten Anlässen der «Jeunes Restaurateurs d'Europe» zählen nationale Lehrlings-Kochwettbewerbe, deren jeweilige Landesieger zum internationalen Kochwettbewerb antreten können. **MJP**

www.jr-suisse.ch

Gasthof zum Bären, Nürensdorf/ZH

Gästezimmer	14
Restaurantplätze:	
Gourmet-Restaurant	50
Bärenbeiz	30
Bärenstübl (1. Stock)	40
Anzahl Mitarbeiter:	
Service	8
Küche	8
Hausdienst	2
Jahresumsatzbudget 2002:	2,2 Mio. Fr.

Der Gasthof wurde 1986 vom Zürcher Unternehmen Angst + Pfister gekauft und vollständig renoviert. **MJP**

Anzeige

Einen ganzen Sommer ohne Spinnweben!

ADESECTIN



100 ml für ca. 50 m² nur 39.90

Die wirksame Lösung gegen lästige Spinnweben

- mit Langzeitwirkung (3-6 Monate)
- gegen Mücken, Fliegen und Spinnen
- giftklassenfrei
- geruch- und farblos
- einfache Anwendung
- wirkt überall

Garantie: Zufriedenheit oder Geld zurück!

Jetzt bestellen: Tel. 043 388 31 31, Fax 043 388 31 33

Bestellschein

JA, senden Sie mir bitte AdeSectin gegen Rechnung:

Bestellnummer	Artikel	Menge	Preis	Total
136.100.323	100 ml Konzentrat mit Sprühflasche		39.90	
136.250.323	250 ml Konzentrat mit Sprühflasche		69.90	
	Versandkostenanteil			7.95
	Total			

Name/Vorname:

Str./Nr.:

PLZ/Ort.:

Tel.:

Datum: Unterschrift:

Bosshard & Ruch GmbH, Alte Landstr. 23, Postfach, 8942 Oberrieden, www.adesectin.ch

BAHNVERPFLEGUNG / Passaggio übernimmt Mitropa Wieder aus einer Hand

Passaggio Rail, die zu 60 Prozent den SBB gehört, übernimmt per 1. Juli die operative Tätigkeit von Mitropa Suisse im Binnenverkehr. Damit ist in der Schweiz künftig wieder ein einziges Unternehmen für die Gastronomie an Bord der Schweizer Züge verantwortlich. Von der Vereinbarung ausgenommen sind Züge der City NightLine sowie einzelne internationale Verbindungen. Die entsprechenden vertraglichen

Vereinbarungen würden noch detailliert ausgehandelt, teilten die beiden Unternehmen in einem Communiqué mit.

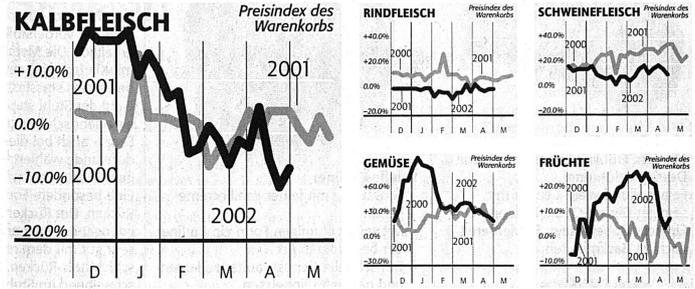
Die fast 400 Angestellten, die bisher die rollenden Minibars und Speisewagen von Mitropa bedienten, wechseln auf Anfang Juli vollumfänglich zu Passaggio Rail. Der Stellenbestand bei Passaggio Rail steigt von heute 550 auf 850 Stellen, verteilt auf über 1000 Mitarbeitende. **DST**

1,7 Prozent mehr Umsatz

Bon appétit Group. Im ersten Quartal 2002 hat die Bon appétit Group den konsolidierten Bruttoumsatz um 1,7 Prozent auf 766,5 Mio. Franken gesteigert. Die Geschäftsbereiche Gastro Services und Retail Services erhöhten den Umsatz um 7,2 Prozent auf 260,7 Mio. Franken bzw. um 2,2 Prozent auf 425,4 Mio. Franken. Das Management hält an der Jahreszielsetzung von 3 bis 5 Prozent Umsatzwachstum fest, wie das Unternehmen mitteilte. **DST**

PRODINDEX 29. 4. BIS 4. 5. 2002

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



COOP-RESTAURANTS / Neuer Auftritt, frischer Wind: Mit Bio-Menüs, asiatischen Gerichten aus dem Wok und neu gestyltem Interieur geht Coop zum Angriff auf die Konkurrenz über. Gleichzeitig wird eine Bistro-Linie lanciert. **CHRISTIAN MEYER**

«Wir wollen alle fünf Sinne ansprechen»

Selbstwahl und Free-Flow-System, verschiedene flexible Angebots-Module, ein Hauch von Marché-Konzept: Auf den ersten Blick sticht dem Besucher im neuen Coop-Restaurant in Allaman am Genfersee nichts Revolutionäres ins Auge. Aufmerksamen Betrachtern wird jedoch sofort klar, dass sowohl vor als auch hinter den Kulissen eine Vielzahl von Änderungen realisiert wurde, die zumindest im Gesamtauftritt ein Auftrücken zu den wichtigsten Konkurrenten, namentlich Migros und Manor, sicherstellen. Frische soll inszeniert, alle Sinne sollen angesprochen werden. Da gibts Salatbuffets, Stationen mit Kuchen, Desserts, Suppen und Snacks; ausserdem eine Wok-Station mit Asia-Food zu rund 3 Franken pro 100 Gramm; zum gleichen Preis lassen sich die Kunden an einer der Selbstwahl-Menü-Stationen einen Teller mit verschiedenen warmen Gerichten reichen – Fleisch, Gemüse und Beilagen.

10 Franken: gegenwärtig mit einer Naturaplan-Bratwurst, Bio-Rösti und Bio-Karotten. Weitere Bio-Gerichte sind vorgesehen, je nach Saison und Liefermöglichkeiten. Mit diesem Naturaplan-Angebot versucht Coop, sich zu profilieren und seine Konkurrenten zu distanzieren. Ferner bietet Coop im Gegensatz zu Migros auch alkoholische Getränke an.

Hans Thurnheer, Leiter der Coop-Gastronomie, macht keinen Hehl daraus, dass dem weiteren Ausbau des Bio-Angebots in den Coop-Restaurants durch die teuren Rohstoffe (und entsprechend hohen Preise im Restaurant) Grenzen gesetzt sind. Ausserdem sei die spezielle Leistung «Bio» im Restaurant schwieriger als im Laden zu kommunizieren. So beschränkt man sich bei den meisten Coop-Restaurants vorläufig mit der so genannten Teilkomponenten-Zertifizierung für Bio-Angebote.

«Das ist einmalig in der Schweizer Gastronomie», sagt Thurnheer. Und: «Wenn Bio bei unseren Gästen künftig noch vermehrt gefragt sein sollte, kann an einen weiteren Ausbau des Naturaplan-Angebotes gedacht werden.» Eine Bio-Vollzertifizierung für gewisse Restaurants, wie dies für das Coop-Restaurant «Biotavola» auf der Expo-Arteplage Neuenburg vorgesehen ist,

ist wegen der Rohstoffknappheit vorläufig kein Thema.

Bestätigt in ihrem Entscheid, rund 120 Restaurants unter der Zertifizierung Knospfen-Komponentenküche laufen zu lassen, sieht sich die Coop-Geschäftsleitung wohl auch in der steil nach oben verlaufenden Umsatzkurve für Naturaplan-Produkte aus biologischer Landwirtschaft sowie Fleisch aus tierfreundlicher Haltung: Setzte Coop im Detailhandel 1993 in diesen Produktgruppen bloss knapp 30 Mil-

lionen Franken um, ist im Februar 2002 die Milliardengrenze bereits überschritten worden.

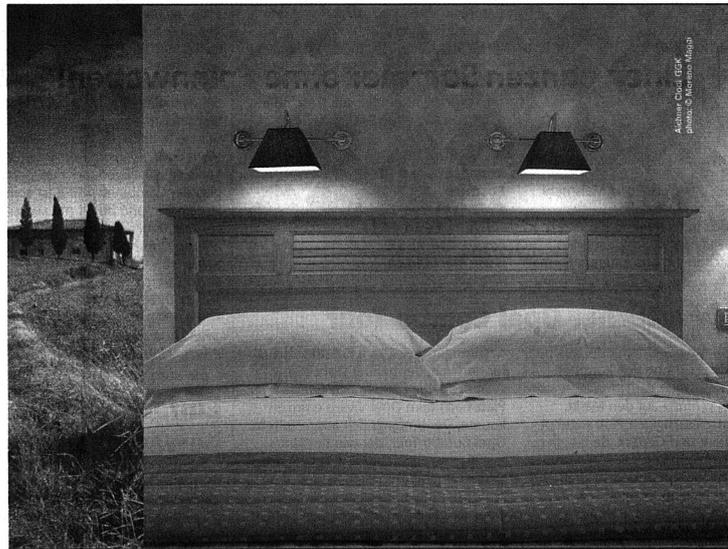
SUKZESSIVER UMBAU DER EINHEITEN

Auch in Sachen Interieur will Coop möglichst flexibel bleiben. Je nach Restaurant-Standort wird die Inszenierung bestimmt, beispielsweise die Sujets «Weinkeller», «Gartenlaube», «Schiff», «Bibliothek», «Atelier» und

so weiter. Am 25. April ist das zweite Coop-Restaurant der neuen Generation in Biberist SO eröffnet worden. Weitere Eröffnungen folgen in Ittigen, Mels, Chur, Winterthur und Grenchen.

Neu bei Coop ist auch der Restaurant-Typ Bistro. Das Angebot ist speziell auf Coop-Kundinnen ausgerichtet: Salate und Gratins, Marken-Kaffees, Viennoiseries und Spezial-Sandwichs. Drei Betriebe sind bereits eröffnet, bis ins Jahr 2004 sind weitere dreissig geplant.

Anzeige



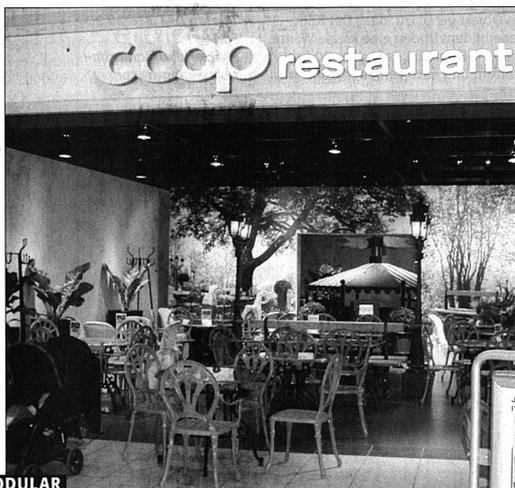
SELVA HOTEL COUNTRY LINE:
FRISCHE LANDLUFT FÜR IHRE GÄSTE.

Selva Hotel verwöhnt Sie jetzt auch mit einem besonderen Naturerlebnis. Denn wir haben das Programm von Selva Hotel um ganz besondere Country-Style Möbel erweitert. Die Creationen unserer Landhauskollektionen zaubern ein romantisches Flair in bewährter Selva-Qualität in Ihr Hotel.



Eine Linie von Selva Style International
Selva AG, I-39100 Bozen (Italien), Luigi-Negrelli-Strasse 4 Tel. +39/0471 240111 Fax +39/0471 240211
e-mail: selva@selva.com www.selva.com

Foto: Christian Meyer



MODULAR
Je nach Standort können bei den neuen Coop-Restaurants Interieur-Module kombiniert werden. Im Bild das Sujet «Gartenlaube». Design: Roland Schön, Zürich.

Coop- und Migros-Restaurants in Zahlen

	Coop	Migros
Anzahl Restaurants 2001	127	217
Umsatz in Mio. Franken	213	438*
Anzahl Mitarbeiter**	2800	3700
Anzahl Sitzplätze	23 000	36 000
Durchschnittlicher Umsatz pro Sitzplatz in Franken	35,-	35,-

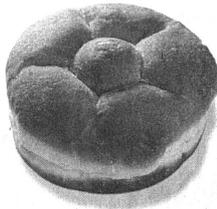
* exklusive Gourmessa (300 Mio. Franken Jahresumsatz)
** Teilzeit- und Vollzeitstellen

Die neuen Hiestand-Verführungen



Chriesi-Quark-Plunder

- Mit dem Frühling kommt eine neue Dessertverführung
- Feines Plunderteig-Gebäck mit sämiger Chriesi-Quark-Füllung
- Einfache Zubereitung: Servierbereit nach 23 Backminuten



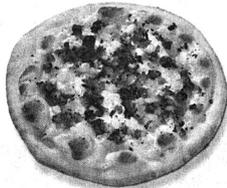
Vanille-Berliner

- Grosszügig mit feiner Vanillecrème gefüllt
- Mit seiner blumigen Form ein Berliner der besonderen Art
- Der schnelle Genuss: aufauten lassen und herzhaft reinbeissen



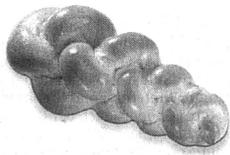
Mini-Schinkengipfel

- Mini im Format - Maxi im Geschmack
- Ein echtes Apéro-Highlight
- Genussfertig nach 20 Backminuten



Flammkuchen

- Flammkuchen nach elsässischem Originalrezept
- Herzhaft knusprig im Steinofen vorgebacken
- Snack-Genuss, der ankommt und garantiert gelingt



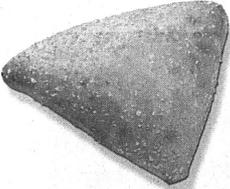
Sandwich-Butterzöpfl

- Handgeflochtene Köstlichkeit für den kleinen Hunger zwischendurch
- Eignet sich hervorragend für fantasievolle Sandwichkreationen
- Durch seine Beliebtheit der Umsatzrenner!



Äpler-Brot

- Besonders lange Frischhaltung durch 14-stündige Teigführung
- Die Mischung aus Weiss-, Roggen- und Ruchmehl mit frisch gekochten Kartoffeln verleiht dem Brot einen besonders aromatischen Geschmack
- Brotgenuss ohne Backmittel



Triangolo

- Mischung aus Weiss- und Maismehl mit würzigem Maisdekor
- Eignet sich hervorragend für fantasievolle Sandwichkreationen
- Das Brötchen mit besonderem Format

A. Hiestand AG

Infangstrasse 9-11
Postfach
8952 Schlieren-Zürich
Telefon 01 738 43 24
Fax 01 738 43 37
www.hiestand.ch

Wirtschaftlicher Opel Combo Tour

Wenige Monate nach dem erfolgreichen Start des Opel Combo Van kommen jetzt die fünfseitigen Varianten «Tour» und «Tour Comfort» auf den Markt. Mit seinem grosszügigen Platzangebot für Passagiere und Gepäck, dem agilen, sicheren Fahrverhalten sowie einem grossen Angebot an Komfort-Extras und praktischen Zubehörlösungen ist der voll verglaste Combo Tour ein idealer Begleiter für Familie und Freizeit. Nicht zuletzt aufgrund seiner hohen Wirtschaftlichkeit: Die Basis hierfür bildet vor allem die reparaturfreundliche Konstruktion des Combo. Zudem tragen der günstige Einstandspreis sowie sparsame Motoren zur Schonung

des Budgets bei. Das gilt natürlich auch für den Van, der bei der Wahl zum «Van des Jahres 2002» den zweiten Platz nach dem Opel Vivaro erringen konnte. Der umfangreich ausgestattete Opel Combo Tour, der wie der Van technisch weitgehend auf der dritten Corsa-Generation basiert, ist mit drei Motorisierungen lieferbar.
Opel Suisse SA
Salzhäusstrasse 21
2501 Biel
Telefon 032 321 51 11
Fax 032 321 52 10
Kunden-Informations-Center
Telefon 0848 810 820
Fax 032 321 51 52



Brix und Feez - junge Gastromöbel

Brix - der komfortable Mehrzweckstuhl ist mit einem kompletten Metallgestell oder mit Vorderstollen aus Buche erhältlich. Die Metallteile sind zusätzlich mit Klarlack einbrennlackiert und damit besonders stossfest und robust. Obwohl der Stuhl stapelbar ist, hat der Sitz eine sehr schöne und bequeme Form. Feez - auch bei diesem Modell kann der Kunde wählen - entweder Metallgestell oder Vorderfüsse aus Buche. Eine besondere Form hat der komplette Rücken. Der Rückenbügel aus dampfgebogenem Buchenholz harmonisiert sehr gut mit dem rechteckigen Buchenschichtholz-Rücken. Dieser ist raffiniert, schwebend im Stuhl befestigt. Die wertvollen Edelmetalle sind technisch perfekt gestaltet. Aus der optisch reizvollen Form ergibt sich eine praktische Griffzone: Das macht den stapelbaren Stuhl noch handlicher.

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

Combinett 750 B von Hüppe

Besonders in besseren Hotels, solide gebauten Häusern und Eigentumswohnungen wurden die Bäder oft mit einer Badewanne ausgestattet. Da heute die prickelnde Erfrischung unter der Dusche - zumindest alltäglich - dem genusslichen Bad in der Wanne vorgezogen wird, bleibt nur, in der Badewanne zu duschen. Damit ist in der Regel der Kampf mit dem üblichen Duschvorhang programmiert. Da bedeutet der Einbau einer Badewannen-Duschabtrennung, wie sie von Hüppe angeboten wird, in jedem Fall eine Verbesserung der Situation. Das neue Modell Combinett 750 B gehört zum preisgünstigsten Segment des Angebotes und bietet gleichwohl viel. Zur Wahl stehen eine einteilige und eine Ausführung mit feststehendem Segment in Kombination mit einem Schwenklügel. Bei dieser Variante werden Armaturen, die sich an der Stirnseite der Badewanne befinden, beim Einschwenken der Hauptfläche kollisionslos abgedeckt. Das Sicherheitsglas der Combinett 750 B ist spielend zu reinigen und bringt mit seiner abgerundeten Form Eleganz ins Bad.

Hüppe GmbH,
Schlossstrasse 4
8180 Büllach
Tel. 01 872 70 80
Fax 01 872 70 88
www.hueppe.ch
Pierre-Alain Holzer@hueppe.ch

Einfache Gartenbewässerung

Wer will noch mit Schläuchen hantieren, wenn es für relativ geringe Kosten eine neuartige, automatische, frostsichere und sparsame Regnertechnik gibt? Sie reagiert manuell auf eine Hahndrehung oder auf Computerprogramm, Feuchtigkeitfühler, elektronische Steuerung oder auf Funkbefehl. Für grössere Grundstücke, gewerbliche und öffentliche Grünanlagen und für hohe Ansprüche bietet Gardena spezielle, professionelle Bewässerungssysteme, die vom örtlichen Gartenbauvertrieb verlegt werden. Bevor die Vegetation ins Kraut schießt, lassen sich die Leitungen, die versenkten Regner und Wasserzapfstellen für Rasen und die ausgereifte Tropfertechnologie für Beete und Rabatten praktisch ohne Flurschaden einsetzen. Auch für kleine Flächen gibt es Bewässerungssysteme für alle individuellen Bedürfnisse und Komfortansprüche. Sie sind trotz ihrer sehr einfachen Verlegung nicht ein Hobbygebastel, werden aber meist vom Freizeitgärtner selber verlegt. Sie beziehen die Bauteile samt Anleitung in Gartencenters, Fachmärkten und im Fachhandel.

Gardena Kress & Kastner AG
Bitzberg 1
8184 Bachenbühlach
Telefon 01 860 26 66
info@gardena.ch



Dornbracht - «Kultur im Bad»

Pünktlich zur Messe Sanitär, Heizung, Klima SHK 2002 in Essen hat Dornbracht, Hersteller hochwertiger Design-Armaturen, -Accessoires und -Interiors, sein neues Produktmagazin fertig gestellt. Die neue Ausgabe von «Kultur im Bad» überrascht dabei mit einem vollkommen überarbeiteten, innovativen Konzept. Ausgangspunkt für die Struktur sind nicht wie bisher die einzelnen Produktserien, sondern drei in Zusammenarbeit mit der Kulturphilosophin Simonetta Carbonaro entwickelte Lebensmotive: Eternity, l'Imagination und Transfer.

Dornbracht bietet mit dieser am Leben orientierten Einteilung entscheidende Ansätze für die Umsetzung individueller, persönlicher Vorstellungen im Bad. Denn wer vor der Aufgabe steht, sein Bad einzurichten und auszustatten, ist mit einer ganzen Reihe Fragen konfrontiert. Antworten auf all diese Fragen liefert das neue «Kultur im Bad». Nicht wortwörtlich, aber für alle, die es spüren.

Aloys F. Dornbracht GmbH & Co. KG
Böbbingser Mühle 6
58640 Iserlohn
mail@dornbracht.de

Wood-o-Floor - noch leiser mit LOC

Der bewährte leise Echt-Holzbohlen wird neu in LOC für die leimlose Verlegung angeboten. Zusätzlich zur Kork-Mittellage sind die Platten mit einem 3 mm dicken Korkrücken versehen. Dadurch erhöhen sich die Schall- und Isolationswerte erheblich. Das Begehen dieses elastischen Bodens ist äusserst angenehm. Die starke Gehschicht macht Wood-o-Floor nicht nur für den Wohnbereich, sondern auch für die Nutzung in stark frequentierten Zonen im Objekt geradezu ideal. Der Kork verleiht dem Boden eine ideale Wärme. Wood-o-Floor gibt es in über 20 Echtholzarten und auch Farben, darunter in

Kirsche, Birne, Ahorn, Walnuss etc. Neueste, hochtechnisierte Produktionsanlagen erzeugen Bodenbeläge auf höchstem Qualitätsniveau. Die Passform der LOC-Verbindung ist - gleich einem Uhrwerk - absolut perfekt und garantiert dem Boden damit eine optimale, lange schöne Zukunft.

Wicanders
Amorim Flooring (Switzerland) AG
Chamerstrasse 12b
6300 Zug
Telefon 041 726 20 20
Fax 041 711 20 27
switzerland@amorim-revestimentos.com



Überdauert Generationen

Parkett. Die Oberflächentemperatur von Holzbelägen entspricht in etwa der Raumluft. Parkett ist deshalb meist «fusswarm». Drohen allerdings Kälte und Feuchtigkeit aus dem Untergrund, sollte Parkett mit einer Feuchtigkeitssperre geschützt werden, damit sich der Belag nicht ausdehnt und nach oben wölbt. Von dieser Gefahr abgesehen ist Parkett äusserst robust und überdauert dank Nachschleifen Generationen von Nutzern. **EKO**

WOLLEPPICHE / Beste Qualität dank Schurwolle Schallschluckend

Wollfasern können um bis zu 30 Prozent ihrer Länge gedehnt werden. Nach jeder Beanspruchung gehen sie von selbst wieder auf ihre ursprüngliche Länge zurück. Wollteppiche sind deshalb unempfindlich gegen Druckstellen. Wegen ihres hohen Luftgehalts wirken sie zudem kälte-dämmend und schallschluckend. Bei normaler Luftfeuchtigkeit hat Wolle gute antistatische Eigenschaften. Dies wirkt schmutzabweisend.

Einen zusätzlichen Schutz gegen Verschmutzung bietet der Restfettgehalt, der bei reiner Schurwolle bei maximal 1,5 Prozent liegt. Wolle brennt äusserst schlecht, so dass Zigarettenasche – anders als bei billigen Kunststoffteppichen – keine Brandflecken hinterlässt. Für beste Qualität – lange Lebensdauer, keine Fusseln – bürgt reine Schurwolle. Eine so genannte Eulanisierung verhindert Motten. **EKO**

LINOLEUM / Elastisch und widerstandsfähig Bewährt und robust

Linoleum wird auch heute noch genau gleich produziert wie vor 100 Jahren: Ein Gemisch aus Leinöl, Harz, gemahltem Holzmehl und Farbstoffen wird erhitzt und auf ein Trägergewebe aus Jute aufgetragen. Beim anschliessenden Trocknen verfestigt sich das Material zu einem elastischen, widerstandsfähigen Belag mit porenloser Oberfläche, der als Bahnware ausgefertigt wird. Zum Teil sind auch Platten im Handel,

doch besteht hier das Trägergewebe meist aus Glasfasern, um eine bessere Massbeständigkeit zu erreichen. Linoleum ist trittsicher, schalldämpfend und antistatisch. Öl und Zigarettenasche können ihm nichts anhaben. Als Naturstoff ist Linoleum nicht tot. Vielmehr findet eine so genannte Reifung durch Oxidation statt. Dies kann in der Anfangsphase zu einer leichten Geruchsbelästigung führen. **EKO**

Ideal bei Bodenheizung

Kunststein. Zerkleinertes Naturgestein wie Travertin, Quarzit und Basalt wird mit Zement zu so genanntem Schnittbeton gegossen. Daraus werden Kunststeinplatten von 25 bis 60 Zentimetern Kantenlänge gegast. Wegen seiner Unempfindlichkeit eignet sich das Material für Küchenböden, Eingänge, Treppen, Nassräume und Terrassen. In der Hotellerie kommen Kunststeinbeläge zudem in Zimmern mit Fussbodenheizung zum Einsatz. **EKO**

SICHERHEIT / Sturzunfälle können teuer zu stehen kommen

Rutschigen Luxus vermeiden

Die Sicherheitsvorschriften des öffentlichen Baurechts sind weit gefasst und unbestimmt. Oft verweisen sie bloss indirekt auf die Normen der Fachverbände. Doch für die Gerichte ist klar: Wer punkto Sicherheit hinter solchen Normen zurückbleibt, handelt fahrlässig und wird im Schadenfall haftbar. Denn gemäss OR Art. 58 haftet der Eigentümer eines Gebäudes für Schäden, die aus fehlerhafter Anlage oder mangelhaftem Unterhalt entstehen. Sturzunfälle sind besonders häufig und führen vor allem bei älteren Leuten oft zu komplizierten Brüchen mit hohen Heilungskosten.

Rutschige Stellen und Stolperstufen in Hotels und Restaurants sollten aktiv gesucht und beseitigt werden, bevor es zu schweren Unfällen kommt. Wie Martin Hugi von der Schweizerischen Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu) betont, gehen einem schweren Unfall meist mehrere harmlose Stürze voraus. Diese Bagatel-Unfälle müsse man unbedingt ernst nehmen, rät Hugi. Er verweist auf das Beispiel eines Gasthofbetreibers, dem aufgefallen war, dass sein Restaurant bei feuchter Witterung gemieden wurde. Hugi: «Die Abklärung ergab, dass trotz Überdachung zu viel Nässe auf die Aufgangstreppe gelangte. Dadurch wurden die Stufen aus geschliffenem Marmor abschreckend rutschig.» Der Wirt liess daraufhin die Treppenstufen für 12 000 Franken auffrisen und Gleitschutzprofile anbringen.

RECHTZEITIGE PLANUNG ENTSCHEIDET

Mit dieser Vorbeugemassnahme konnte grösserer Schaden abgewendet werden. Denn das Bundesgericht hat schon 1962 nach einem Ausrutschunfall auf Marmor klargestellt: «Ein Hauseigentümer, der seinem Gebäude ein feierlich-vornehmes Aussehen verleihen will, muss durch geeignete Massnahmen dafür sorgen, dass der Luxus die Sicherheit der Besucher nicht beeinträchtigt.» Fahrlässige Gebäudeeigentümer können unter Umständen für folgende Kosten zur Kasse gebeten werden: Heilung, Transport ins Spital, Kuraufenthalt, Therapie, Auslagen für Putzfrau und Haushaltshilfe, Taxifahrten, Flugkosten für eine geplante Ferienreise (die nicht mit dem eigenen Fahrzeug unternommen werden konnte) und Genugtuung.

In konstanter Praxis hält das Bundesgericht fest, dass ein Fussboden mangelhaft ist, wenn er trotz normaler Aufmerksamkeit nicht ohne Ausgleit-Gefahr betreten werden kann (BGE 57 II 50). Es sei deshalb wichtig, schon in der Planungsphase an die Rutschgefahr zu denken, betont Hugi, zumal die Wahl rutschsicherer Materialien nicht mit Mehrkosten verbunden sei. **EKO**

Broschüre «Anforderungen an Bodenbeläge» bei: bfu, Laupenstrasse 11, Postfach 8236, 3001 Bern

BODENMATERIALIEN / Die Katalogpreise billiger Bodenbeläge täuschen über die tatsächlichen Kosten hinweg. Denn neben Gestehungskosten fällt auch der Unterhalt ins Gewicht. **ELIAS KOPF**

Ganze Nutzungsdauer berechnen

Böden werden zwar nicht für die Ewigkeit gebaut, doch stellen sie kostspielige Langzeit-Investitionen dar. Einmal verlegt, prägt ein Boden die Erlebnis-dramaturgie eines Hotels oder Restaurants auf Jahre und Jahrzehnte hinaus. Doch ist eine sorgfältige Abklärung der Eignung von Bodenmaterialien nicht nur aus raumgestalterischer Perspektive von Bedeutung. Denn die Materialqualität ist ein zentraler Kostenfaktor, der sich – über die reinen Gestehungskosten hinaus – vor allem im jährlichen Aufwand für Gebäudeunterhalt niederschlägt.

Dies zeigt eine Langzeitstudie der Koordination der Bau- und Liegenschaftsorgane des Bundes (KBOB), welche die Wirtschaftlichkeit verschiedener Büroböden über einen Zeitraum von 50 Jahren verfolgte. Nach Auskunft von Reinhard Friedli, Leiter der KBOB Fachgruppe nachhaltiges Bauen, stellen Hotellerie und Gastronomie zwar etwas andere Ansprüche an Raumwirkung und Ästhetik als Büro-Betreiber, doch sei die Kostenstruktur bei Böden bezüglich Erstellung, Unterhalt und Hygiene weitgehend gleich.

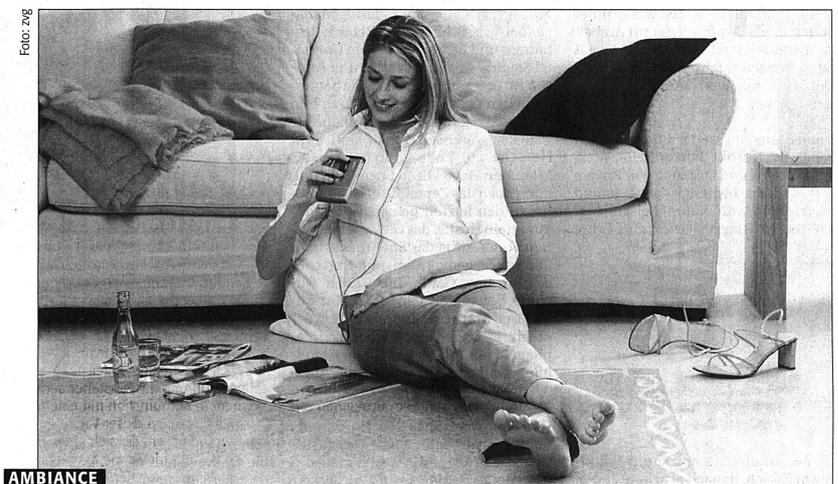
BIS ZU 80 PROZENT UNTERHALTSKOSTEN

Der KBOB-Studie zufolge kostet beispielsweise die Anschaffung eines Kunststeinbodens bei einem Quadratmeter-Neupreis von zirka 150 Franken rund dreimal so viel wie ein billiger PVC-Belag. Werden die Gestehungskosten allerdings über die gesamte 50-Jahres-Periode gerechnet, so müssen bei den wenig dauerhaften Kunststoff-Belägen periodische Ersatzkosten hinzugerechnet werden.

Dadurch kommen die beiden Materialien mit jährlich rund 3 Franken pro Quadratmeter letztlich genau gleich teuer zu stehen. Kalkuliert man noch die Unterhaltskosten ein, schneiden Kunststeinböden sogar besser ab als PVC- oder Polyolefin-Beläge. Denn bei Brutto-Reinigungskosten von 40 Franken pro Arbeitsstunde schlägt der Unterhalt bei Kunststoff mit 10 Franken pro Quadratmeter, bei Kunststein, Hartkeramik oder Granit hingegen bloss mit 9 Franken zu Buche. Generell förderte die KBOB-Studie überraschend hohe Unterhaltskosten zu Tage, welche die Erstellungskosten je nach Bodentyp um das Zwei- bis Vierfache übersteigen.

Der Zeithorizont bildet Friedli zufolge den Rahmen für die Optimierung der Kosten: «Um Bodenbeläge gezielt auswählen zu können, muss man die ungefähre Nutzungsdauer kennen.» Für ein Trend-Lokal, das alle paar Jahre mit neuer Innenausstattung und neuem Design aufwarten wolle, sei ein Granitboden vielleicht nicht das Richtige.

Dennoch mache sich in der Hotellerie bei Böden von Korridoren, Treppen und Eingangshallen der Einsatz robuster Langzeitmaterialien vermutlich bezahlt, so Friedli. Auch Hans Brönimann, Geschäftsführer beim Innenausstatter Gschwend Gastro-



AMBIANCE
Der Naturstoff Linoleum verleiht dem Hotelzimmer Wärme.

Quadratmeterkosten bei einer Nutzungsdauer von 50 Jahren

	Linoleum	PVC	Parkett	Rips-Teppich	Kunststein
Baukosten für Erstbelag	50 Fr.	55 Fr.	100 Fr.	70 Fr.	150 Fr.
Jahreskosten					
- Bau (mit Ersatzkosten)	2 Fr.	3 Fr.	3 Fr.	5 Fr.	3 Fr.
- Betrieb	10 Fr.	10 Fr.	11 Fr.	14 Fr.	9 Fr.
- Bau und Betrieb	12 Fr.	13 Fr.	14 Fr.	19 Fr.	12 Fr.

Quelle: KBOB

Bau in Steffisburg, plädiert für dauerhafte Materialien. Zwar bestehe vielerorts in Gastronomie und Hotellerie ein gewisser Zwang, die Innenausstattung schon nach kurzer Zeit neuen Moden anzupassen. Trotzdem solle man beim Boden nicht zu billigem Material greifen, da solche Beläge meist auch atmosphärisch schlecht wirken: «Ein billiger Plättbelag verleiht rasch, auf einem neutralen Natursteinboden hingegen können im Lauf der Zeit die unterschiedlichsten Gastro-Stile ins-

zeniert werden, vom Western Saloon bis zum italienischen Café.» Natürlich gebe es auch hochwertige Kunststoffböden, beispielsweise täuschend echt wirkende Parkett-Imitate, betont Brönimann. Doch seien diese Qualitäts-Lamine mit Preisen zwischen 100 und 150 Franken pro Quadratmeter keineswegs billig. Dafür lassen sie sich einfach verlegen, sind beständig gegen UV-Licht, in hohem Mass kratzfest und unempfindlich gegen Zigarettenasche. Sollte es aller-

dings dennoch zu einer Beschädigung kommen, etwa durch Feuchtigkeit, so ist guter Rat buchstäblich teuer. Denn im Gegensatz zu echtem Parkett können ausgediente Laminatböden nicht nachgeschliffen werden. So warnen denn auch die deutschen Verbraucher-Zentralen, dass Laminat bei langer Nutzungsdauer dem echten Parkett preislich unterlegen sei.

Entsorgung: Umweltbestimmungen als Kostenrisiko

«Die Entsorgung von Granitböden ist einfach, geht doch von Granitplatten keinerlei Gefährdung für die Umwelt aus», meint Reinhard Friedli, Leiter der KBOB Fachgruppe nachhaltiges Bauen. Dasselbe gilt für Kalk- und Keramikböden. Diese Materialien können leicht zu Mischbruchgranulat weiterverarbeitet oder kostengünstig auf einer Inertstoffdeponie abgelagert werden.

Ähnlich unproblematisch gestaltet sich das Handling von Parkettböden. Meist werden sie nach einer Nutzungsdauer von 20 bis 30 Jahren nachgeschliffen und weiterbenutzt. Bei guter Holzqualität mit mehreren Millimetern Nutzschnitt kann ein Parkettboden auf

diese Weise mehrmals aufbereitet werden. «Beläge aus Holz stellen auch kein Entsorgungsproblem dar», meint Friedli. Bei der Verbrennung eines Parkettbodens lägen die Emissionen klar unter den Höchstwerten des Schadstoffgehalts gemäss SIA 493. Friedli zufolge lässt sich schwimmend verlegtes Parkett auch ausbauen und andernorts neu verlegen.

Weniger günstig präsentiert sich die Situation bei den Kunststoffböden. Zum einen fallen hier die Entsorgungskosten wegen der geringeren Haltbarkeit in relativ kurzen Zeitabständen immer wieder an, zum andern ist die Entsorgung via Kehrichtverbrennungsanlage mit erheblichen Emissionen

verbunden. So werden beispielsweise bei PVC die Höchstwerte des Schadstoffgehalts gemäss SIA 493 deutlich überschritten. Zudem lassen sich zukünftige Entsorgungskosten kaum planen. Strengere Umweltvorschriften könnten die Entsorgung von Kunststoffböden verteuern. Das gilt auch für Kunststoff-Teppiche.

Umso wichtiger sei deshalb eine Rücknahme-Verpflichtung für ausgediente Kunststoffböden durch den Lieferanten, sagt Hans Brönimann, Geschäftsführer bei Gschwend Gastro-Bau in Steffisburg. Denn immer mehr Firmen würden alte PVC-Beläge professionell zu Granulat aufbereiten und rezyklieren. **EKO**

Weitere Info zur KBOB-Studie unter www.kbob.ch/pdf/d_001_bodenbelage.pdf

SCHWEIZERHOF IN BERN / Die Weintradition der Toskana

Marchese de Frescobaldi zu Gast

Die Marchesi de Frescobaldi zählen mit neun Weingütern, die über die gesamte Toskana verteilt sind, zu den grössten europäischen Weinbergbesitzern. Im Hotel Schweizerhof in Bern präsentierte Marchese Leonardo de Frescobaldi die 700 Jahre Weinbaugeschichte der Familie und die grossen Weine seiner Toskana. Im Bild der Marchese (l.) mit Paul B. Mattenberger, Generaldirektor des «Schweizerhofs». MD



Foto: Marietta Dedual

SDM verkauft nun auch Tickets

Zürich. Der Reisevermittler von Schweiz Tourismus, das SDM Call Center (Switzerland Destination Management), bietet jetzt auch Tickets für alle im TicketCorner-Programm geführten Veranstaltungen an. Die Kudelski-Tochter TicketCorner und SDM unterzeichnen eine entsprechende Vereinbarung. Eine Abmachung besteht bereits, wonach neben Ticketbestellungen via TicketCorner.ch auch Hotelreservierungen getätigt werden können. TRU

Corpaato lanciert «Sonnenberg»

Freiburg. «Art, Boutique, Cantine, Dormir» – so beschreibt der Freiburger Künstler Corpaato kurz und bündig das Konzept seines neu eröffneten «Kuriosum Sonnenberg» in Freiburg. «Nein, ich mache kein Restaurant auf», sagt der vielbeschäftigte Maestro barsch am Telefon, «schaut euch einfach meine Website www.corpaato.ch an.» Zur Eröffnung der neuen Kunstgalerie werden Werke des Freiburger Künstlers Ernest Riesemey gezeigt. CM

ZITAT DER WOCHE

«Wissen ist gut, tun ist besser.»

Amelia Coti-Platz, Direktorin des Hotels Coronado in Zürich, über ihre Beweggründe zum Besuch eines Unternehmerseminars. Seite 7

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

Davos Tourismus stellt auf Anfang Mai mit **Patrick Mettler** (30) einen zusätzlichen Mitarbeiter in der Marketing-Abteilung als Sales-Manager für das Kongresswesen ein. Der in Chur aufgewachsene Mettler hat die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern absolviert. Während dieser Zeit war er unter anderem als Seminarleiter im Arabella-Sheraton-Hotel Derby in Davos tätig. Danach wechselte er in die Verkaufsabteilung von «Arabella Sheraton» nach Zürich. DOS

Seit diesem Jahr ist der 1951 in Zürich geborene **Werner Furrer** Leiter Marketing, Sales und Dispatch von Private X-Press. Seine bisherige Karriere stand im Zeichen von Kuoni Reisen. Von 1967 bis 1970 absolvierte er eine Lehre



als Reisekaufmann am Kuoni-Haupt-sitz in Zürich, danach arbeitete er drei Jahre als Incoming Agent bei der New Yorker Filiale. Von 1974 bis 1980 war er als Geschäftsführer der Kuoni Reisen AG Regensdorf und bis 1988 als Geschäftsführer der Kuoni Reisen AG Luzern tätig. Von 1989 bis 1996 war er Regionalleiter Vertrieb Zentralschweiz. Anschliessend übernahm Furrer die Leitung Touristik bei der auf Ferienwohnungen spezialisierten Hapimag in Baar. Letztes Jahr wechselte er als Geschäftsführer der MCCC Master Clubs AG nach Fällanden. DOS

An der Generalversammlung der Corporazioni Ucliva, einer Vereinigung, die sich für einen umweltschonenden, sanften Tourismus in Waltersburg einsetzt, wurde **Alfred Kral** als neuer Geschäftsführer des genossenschaftlichen Hotels Ucliva präsentiert. Er tritt die Nachfolge von **Marco und Astrid Furrer** an. DOS

Die Zwischensaison bringt Bewegung in verschiedene Gastronomiebetriebe der Weissen Arena AG in Flims Laax Falera: So neigt sich die Ära des Ehepaars Cathomen nach 34-jährigem Einsatz für das Unternehmen dem Ende zu. **Gusti Cathomen**, der das Sport- und Golfhotel Signina in Laax leitete, tritt diesen Frühling in den Ruhestand. Und

Margrit Cathomen, Geschäftsführerin und Geschäftsleitungsmitglied der Weissen Arena AG, sucht sich eine neue Herausforderung. Ihr Nachfolger wird ab 1. Mai **Sandro Hoenigsberg** (38). Zuvor war dieser Kongressmanager bei Novartis und Convention Sales Manager sowie Senior Catering Manager bei Swissôtel. Für den Bereich Restaurant und Bar im Sport- und Golfhotel Signina sind neu **Walter und Andrea Röxels** verantwortlich. Sie betreuen neben dem Restaurant Piazza nun auch das «Signina». Nach zehnjähriger Tätigkeit verlassen **Silvia und Toni Hersche** auf Ende Wintersaison das Mountain Hostel Crap Sogn Gion und übergeben das Zepter **Rainer Anders**, der in den letzten beiden Jahren das Mountain Hostel, das Gletscherrestaurant Vorab sowie das Strandrestaurant Caumasee gemeinsam mit Hersches geführt hat. Gault-Millau-Koch **Michael Bauer** und seine Frau **Marianne** lösen **Maja und René Meyer** in der «Tegia Larnags» ab, wobei das «Elephant» auf Crap Masegn auch weiterhin unter Bauers Leitung bleibt. DOS

Maria Razumich-Zec ist von der Hongkong und Shanghai Hotels Ltd., Muttergesellschaft der Peninsula Group, zur neuen General Managerin des Peninsula-Hauses in Chicago ernannt worden. Davor zeichnete sie



acht Jahre lang als Managing Director für das «The Palace Hotel» in New York verantwortlich. Zu den Stationen ihrer Laufbahn zählen u.a. «The Palmer House Hilton» in Chicago, das «Chicago Hilton & Towers», «The Waldorf Astoria» in New York und «The Hilton at Short Hills» in New Jersey. DOS

Die PR-Fachfrau **Stefanie Sattler** ist neue Medienkordinatorin von Schweiz Tourismus Deutschland in Frankfurt. Sie ersetzt die in den Ruhestand getretene **Ursula Schneider**. TRU

Irène Huber und **Evelyn Studer** verlassen das Tourismusbüro von St. Stephan. Sie werden von **Karoline Schlettli** ersetzt, die im Tourismusbüro Zweisimmen tätig war. TRU

Foto: ZVG



DIE PREISTRÄGER

Sie erreichten die besten Noten des Diplomlehrganges «Hotelier/Restaurateur HF/SHL» vom Frühling 2002 (v.r.n.l.): Marc Eichenberger (1. Rang, 5,22), Noémie D. Sandoz (2. Rang, 5,21) und Andreas Hunziker (3. Rang, 5,13).

HOTELFACHSCHULE LUZERN / Diplomfeier Frühling 2002

Verdiente Anerkennung

Letzten Freitag hat an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) die Diplomfeier des Frühjahrssemesters stattgefunden. Von insgesamt 49 Studierenden schlossen 44 Personen – 21 Damen und 23 Herren – mit dem eidg. anerkannten Diplom «Hotelier/Restaurateur HF/SHL» erfolgreich ab. Fünf Studierende erhielten die Möglichkeit, eine Nachprüfung in einem bzw. zwei Fächern zu machen.

DIE DREI DIPLOMIERTEN MIT DEN BESTEN NOTEN

Marc Eichenberger, wohnhaft in Beinwil am See, erreichte mit einem Notendurchschnitt von 5,22 den 1. Rang, Noémie D. Sandoz aus Rotkreuz erreichte mit der Note 5,21 den 2. Rang und Andreas Hunziker aus Appenzell erreichte mit einem Notendurchschnitt von 5,13 den 3. Rang. Sie erhielten je einen Anerkennungspreis.

Für die beste Diplomarbeit wurde zusätzlich ein Alpine Classic Hotel gestifteter Innovationspreis verliehen. Gewonnen haben Marc Eichenberger, Marco Arnold, Martina Büchi, Nicole Grossenbacher, Claudia Bischofberger, Désirée Eggl, Marcel-Peter Kalbermann und Martin Furger mit ihrer Arbeit «Le chocolat». Die Diplomarbeiten, welche in Form einer Gruppenarbeit erarbeitet und präsentiert werden, sind integrierter Bestandteil der Diplomabschlussprü-

fung. Die Jury, bestehend aus jeweils drei Vertretern aus Hotellerie und Medien, bewerteten die Diplomarbeiten von insgesamt sechs Arbeitsgruppen. Der Diplomlehrgang ist in fünf Semester gegliedert – drei Fachsemester in den Bereichen Küche, Restauration und Administration sowie zwei Kadestsemester Betriebswirtschaft und Unternehmensführung. In halbjährigen Praktika nach jedem Semester wird das erworbene Wissen vertieft. DOS

Diplomsemester Frühling 2002: Marco Arnold, Wikon; Peter Badertscher, Adliswil; Christian Ballmer, Füllinsdorf; Esther Biner, Zermatt; Claudia Bischofberger, Zürich; Maurice Bridel, Luzern; Martina Büchi, Zürich; Anita Burren, Luzern; Nikolaus Daur, Nea Palatia/Oropos; Désirée Eggl, Zürich; Marc Eichenberger, Beinwil am See; Martin Furger, Vals; Nicole Gehrig, Gossau; Susanne Geller, Langenthal; Nicole Grossenbacher, Bolligen; Julia Häusermann Hedingen; Andrea Huber, Gstaad; Andreas Hunziker, Appenzell; Barbara Hürlimann-Gysin, Zunzgen; Marcel-Peter Kalbermann, Brig-Glis; Tamara Knöpfel, Herisau; Martin Krajnc, Niederuzwil; Christina Lenz, Subingen; Michael Leutwyler, Biberstein; Sonja Luchinger, Kriens; Renato Meng, St. Gallen; Christian Moro, Brittnau; Reto Moser, Kirchenturnen; Nicolas Neuhäus, Böttingen; Fabio Proh, Domat-Ems; Noémie D. Sandoz, Rotkreuz; Dejan Savic, Zürich; Prisca Schlecht, Allschwil; Noemi Sobol, Basel; Dominik Spemann, Luzern; Beat Stofler, Meggen; Tanja Corina Streib, Feldmeilen; Michèle Streuli, Basel; Robert von Allmen, Lauterbrunnen; Martin Vossen, Rohr; Kathrin Walther, La Chaux-de-Fonds; Wilko Weber, Friedrichshafen; Yves Zangerl, Unterägeri; Claudia Zwillen, Rain.

GLOSSE

Ich bin ein Basler Beppi

HANSPETER GSELL*

Nach ahnte ich nicht, wie dieser Tag mein Leben verändern würde – es war Donnerstagmorgen, die Anseln sangen, das Tram quietschte und das Telefon klingelte.



«Gratuliere!», rief mir eine bekannte Stimme zu. Ich ahnte Unheil, denn Antonio hatte mir noch nie zu irgend etwas gratuliert – wieder zum Geburtstag noch zum Hochzeitstag und schon gar nicht zu meiner letzten Zeitungsglosse. Vorsichtig fragte ich ihn deshalb, zu welchem Anlass er mir denn gratulieren wolle. «Du bist doch jetzt Meister! Schweizer Meister! Schweizer Fussballmeister!», rief er erregt und gab mir einen südländisch akzentuierten Überblick über das Match-Geschehen vom Vorabend.

Als mir auch noch ein Berner Hotelier und ein Ostschweizer Küchenchef zu meinem Sieg gratulierten, kam ich nicht umhin, mich intensiver mit meinem Meistertitel auseinander zu setzen. Schon nach kurzer Zeit konnte ich jedem, der es auch nicht wissen wollte, erklären, was in der 15. Minute wirklich passierte und weshalb ich in der 32. Minute nicht einwecheln liess. Und bereits am späteren Abend konnte ich meine Spieler und deren Nationalitäten lückenlos und fehlerfrei aufzählen. Nun erfinde ich mühelos wortgewaltige Erklärungen zu Cecca, Gigi und Cantaluppi und kann auch alte Basler Namen wie Koumantara, Chipperfeld und Yakim nicht nur korrekt aussprechen, sondern auch schreiben.

Nach meinem Leben als Ostschweizer Fremdarbeiter habe ich es nun doch noch geschafft: Ich bin ein Basler!

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV
Mönbijustrasse 130
Postfach
3001 Bern
Leitung SHV-Medien:
Niklaus Studer.
Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).
Mireille Guggenbühler (MG).
Tom Rüttli (TRU), Sonja Sandoz (SS),
Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MP), Daniel Stampfli (DST).
Chefherausgeber: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG).
Miliane: Dr. Peter Köhler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (CPE).
Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Kaja Hassenkamp (HKS), Paris; Herbert
Pulficher (HP), Wien; Maria
Putz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin; Georg Uebachs (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:
Inis Strehel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung).
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casalius.
Stellensanrate: Andreas Jakob, Marc Moser.
Geschäftsanzogen: Markus Marchel (Verkaufsleitung).
Innenredaktion: Patrick Stalder.
Druck:
Fischer AG für Data und Print,
Druckzentrum Bern.
Auflage:
13'001 Ex. WEMF-beigablig,
22'000 Ex. Vertriebsauflage.
Verkaufspreise: (inkl. MWSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-.
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse:
Mönbijustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swisshotels.ch
Stellensanrate:
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftsanzogen:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unerlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



RESTOROUTE / Le Restoroute de la Gruyère fête ses vingt ans. Il a accueilli 20 millions de visiteurs. **PAGE 3**



EXPO.02 / Une délégation de journalistes français, emmenée par Suisse Tourisme Paris, a visité la semaine dernière les sites de l'Expo.02. **PAGE 6**



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

hotel+tourismus revue

UFT / Assemblée de l'Union fribourgeoise du tourisme

Des nuitées plutôt stables

Au terme d'une année 2001 extrêmement stable (300 969 nuitées hôtelières, soit 91 de plus qu'en 2000, et 1,483 million de nuitées parahôtelières, soit +0,8%), l'Union fribourgeoise du tourisme, par la voix de son directeur Jacques Dumoulin, a rappelé sa fonction: «assumer des tâches et des activités d'intérêt général». Sans préciser ce que seront les futures structures du tourisme fribourgeois, l'UFT s'est réjouie de la progression des nuitées commerciales (40% du total) depuis la création du service «Commercialisation et vente de l'UFT» au début 2001.

SUCCÈS DU SYSTÈME DE RÉSERVATION

Lors de son assemblée générale à l'Univers@lle de Châtel-St-Denis, l'UFT a aussi relevé, par son vice-président Tobias Zbinden, le «bien-fondé» de la nouvelle politique de communi-



Les nuitées ont été stables, en 2001, dans le canton, comme ici à Gruyères.

cation et de promotion basée sur trois «espaces-produits» (Préalpes, centre et ville, lacs). Celle-ci bénéficie d'instruments qualifiés de «hautement performants», en particulier le système cantonal de réservation touristique direct «online», créé et exploité par l'UFT: «Plus ouvert, plus évolutif et moins coûteux que d'autres offres télématiques proposées sur le marché, le procédé dont dispose le Pays de Fribourg se trouve être la seule solution touristique régionale en activité en Suisse à avoir été conçue d'emblée par rapport à Internet. Il fut le premier à pouvoir se connecter de manière opérationnelle avec la centrale Switzerland Destination Management (SDM), le système de réservation de Suisse Tourisme», a expliqué Jacques Dumoulin.

GROS ENGAGEMENT POUR EXPO.02

Pour l'UFT, l'Expo.02 représente un défi considérable, si l'on sait que Morat s'apprête à accueillir 800 000 personnes, soit entre 5000 et 12 000 par jour! L'organisme cantonal de tourisme et Morat Tourisme vont investir 333 000 francs, à raison de deux-tiers pour le premier et d'un tiers pour le second, dans l'exploitation d'un espace d'information permanent (11 heures par jour durant 159 jours) installé dans un container de 43 m² sis à la Porte de Berne. Trois personnes y travailleront en permanence pour assurer l'information locale, l'information cantonale et toutes les autres (exposition, events, billets, transports, groupes, etc.). Le concept a été établi par Erich Bapst, responsable du marketing de l'UFT, en collaboration avec les représentants de Morat Tourisme et de l'Expo.02. JS

DUBAÏ / Plus de 40 prestataires suisses participeront du 7 au 10 mai à l'ATM, le plus grand salon touristique du Moyen-Orient. Les pays du Golfe sont en effet très intéressants pour la Suisse. **LAURENT MISSBAUER**

«La Suisse a une carte importante à jouer sur le marché arabe»

«Les marchés émergents sont extrêmement importants pour le tourisme helvétique», nous avait déclaré le conseiller fédéral Pascal Couchepin lors des récentes Journées des vacances à Crans-Montana. Cette remarque vaut en tout cas pour le Moyen-Orient en général et plus particulièrement pour les pays du Golfe. A tel point que Suisse Tourisme se déplacera avec une délégation de plus de quarante prestataires touristiques lors du prochain Arabian Travel Market (ATM), le plus important salon touristique du monde arabe qui se déroulera à Dubaï du 7 au 10 mai.

Et parmi les différents prestataires touristiques helvétiques présents à l'ATM, les Romands et notamment les Genevois seront largement majoritaires. «La clientèle du Moyen-Orient est en effet très importante pour Genève et, cette année, nous comptons également sur elle afin de compenser tout ou partie du déficit probable des nuitées américaines et japonaises», relève Christian Rey, à la fois président de Genève Tourisme et de la Société suisse des hôteliers.

«DES ÉCHOS TRÈS FAVORABLES POUR 2002»

Eugenio Gennazzi, responsable des projets au département «Marchés émergents» de Suisse Tourisme, fonde lui aussi de solides espoirs sur la clientèle du Moyen-Orient: «En 2001, les touristes des pays du Golfe ont totalisé 217 000 nuitées hôtelières en Suisse, soit 27 000 ou 14,5% de plus qu'en 2000. Plusieurs indices parlent en faveur d'une nouvelle augmentation pour 2002». Ce dernier avis a été partagé par tous les hôteliers que nous avons interrogés.

Ainsi, Nadhim El Murr, vice-président marketing et vente de la chaîne hôtelière Manotel à Genève, parle d'«échos extrêmement favorables pour cette année». L'image de sécurité que les étrangers associent généralement à la Suisse sera en effet certainement un argument de poids après les attentats du 11 septembre aux Etats-Unis. «La clientèle du Moyen-Orient qui avait l'habitude de passer ses vacances estivales en Californie, en Floride ou à New York, n'ira très probablement pas aux Etats-Unis cet été. Elle risque bien ainsi de se battre sur la Suisse», estime Michelle Goussen, di-

Photos: archives hr



L'ARABIAN TRAVEL MART

Suisse Tourisme se déplacera avec plus de quarante prestataires touristiques lors du prochain Arabian Travel Market dont on voit ici une photo d'une précédente édition.

rectrice de M.E. Services, une agence incoming active aussi bien à Dubaï qu'à Genève.

CRANS-MONTANA PLUTÔT QUE LONDRES OU PARIS

Certains sont même de l'avis que la Suisse profitera des contrôles excessifs pratiqués actuellement en Grande-Bretagne et de la percée réalisée par l'extrême-droite au premier tour des récentes élections présidentielles françaises pour garder plus longtemps chez elle la clientèle arabe. Une bonne partie de celle-ci avait en effet l'habitude d'entrecouper ses vacances à Genève, d'une durée pouvant aller jusqu'à deux mois, par des séjours de deux semaines à Londres ou à Paris, deux destinations auxquelles elle préférerait peut-être Crans-Montana cette année.

«La Suisse a vraiment une carte importante à jouer sur ce marché», re-

connait Patrick Bérod, le directeur de l'Hôtel Crans-Ambassadeur et du centre de cures Mességué-Phytotherm à Crans-Montana. «Même si elle n'est pas nombreuse, la clientèle des pays du Golfe s'avère très importante au niveau du chiffre d'affaires. Elle se déplace en famille, reste longtemps et dépense beaucoup. En ce qui nous concerne, nous remarquons aussi une augmentation de l'intérêt de la part d'une clientèle arabe individuelle pour nos cures de santé. Eux non plus ne sont pas épargnés par le stress, la pollution et les problèmes de nutrition. Ils sont ainsi de plus en plus nombreux à entrecouper leurs vacances à Genève par des séjours à Crans-Montana.»

Walter Loser, le directeur de Crans-Montana Tourisme, abonde dans ce sens: «Si l'on ne tient pas seulement compte des nuitées hôtelières, mais également des nuitées en parahôtellerie, Crans-Montana est, derrière Genève, la destination numéro 2 en

Suisse pour la clientèle des pays du Golfe. En 2000, par exemple, elle a totalisé 25 000 nuitées chez nous.»

BIENTÔT UNE ANTENNE DE SUISSE TOURISME A DUBAÏ

L'importance du Moyen-Orient est telle que Suisse Tourisme, en collaboration avec la nouvelle compagnie aérienne Swiss, ouvrira très prochainement une antenne à Dubaï. «Un mandataire est sur le point d'être engagé», confirme Michel Ferla, responsable des marchés et directeur-adjoint de Suisse Tourisme. «Nous ignorons encore son nom, mais ce que nous savons, c'est que les nuitées en Suisse des hôtes des pays du Golfe augmentent au fil des années. C'est dans le but d'établir de meilleurs contacts avec ces hôtes qui disposent d'un pouvoir d'achat très élevé que Suisse Tourisme ouvrira, ces prochaines semaines, une antenne à Dubaï», conclut-il.



GENÈVE TOURISME

«En Suisse, Genève est la destination numéro 1 pour les pays du Golfe», relève Beat Dreier (à dr.), directeur-adjoint de Genève Tourisme.

Genève: 52,4% des nuitées arabes

Avec une douzaine d'hôteliers genevois, plusieurs représentants de Genève Tourisme et de l'Aéroport international de Genève, la délégation suisse qui sera présente la semaine prochaine à l'Arabian Travel Market aura une forte coloration genevoise.

«Les raisons? Elles sont simples», répond Beat Dreier, le directeur-adjoint de Genève Tourisme. «En 2001, sur les 216 569 nuitées effectuées en Suisse par les pays du Golfe, plus de la moitié, soit 52,4% ou 113 414, l'ont été à Genève.» Ces chiffres valent mieux qu'un long discours et confirment bel et bien que «Genève est la capitale secrète du Moyen-Orient en été», comme on a pu le lire dans le rapport annuel

2001 de Suisse Tourisme. Et ces hôtes des pays du Golfe n'intéressent pas seulement les palaces genevois. A côté des «rois du pétrole», apparaît de plus en plus une classe moyenne supérieure composée de commerçants et de cadres dirigeants qui, budget oblige, privilégient les 4 étoiles plutôt que les 5 étoiles.

«Il s'agit d'une clientèle très intéressante. Elle nous permet en effet de compenser le départ en été de nos hôtes habituels, à savoir les hommes d'affaires et les cadres de l'ONU. Il est cependant impératif de pouvoir disposer de chambres climatisées», précise Bernard Lavanchy, directeur de l'Hôtel Grand-Pré à Genève. LM

SEMAINE DU GOÛT / Vers un événement qui promet d'être grandiose

Près de 300 initiatives annoncées

A mi-avril, les organisateurs de la Semaine du goût 2002, qui se déroulera du 27 mai au 2 juin dans toute la Suisse romande ainsi qu'au Tessin, annonçaient 286 événements validés ou initiatives respectant les clauses du règlement édicté pour l'occasion. Cela va des «plats du jour», imaginés par les restaurateurs et offerts au prix de quinze francs, aux très nombreuses dégustations de vins, de fromages et d'autres produits du

terroir, en passant par des mets plus élaborés, des pains originaux, des présentations dans des musées, bibliothèques et écoles, des bus thématiques, une dégustation d'insectes... Cette semaine thématique se déroulera en même temps que le 3e Salon des Goûts et Terroirs de Suisse romande qui aura lieu à Espace Gruyère du 29 mai au 2 juin.

L'Association pour la promotion du goût n'a pris en

compte que des manifestations ouvertes au grand public; celles-ci sont toutes censées valoriser le patrimoine culinaire et viticole, promouvoir uniquement des produits de qualité ou encore offrir un contenu pédagogique hors de toute considération commerciale. Relevons encore que l'inauguration de la Semaine du goût aura lieu le 27 mai dans le cadre du Pavillon vaudois de l'Expo.02, à Yverdon-les-Bains. JS

LEYSIN / Arrivée d'une école hôtelière chinoise dans l'ancien Club Med

Les écoles suisses très sceptiques

«Nous n'avons absolument aucune information sur cette école, à laquelle nous avons demandé des brochures il y a près d'un an.» C'est peu dire que Martin Kisseleff, président de l'Association suisse des écoles hôtelières, est sceptique à propos de l'installation d'une école hôtelière chinoise à Leysin. Seule une carte de visite du directeur Steven Gao lui a été transmise récemment. «Il est clair, précise-t-il, que nous sui-

vons l'affaire de près comme celle d'une autre implantation chinoise à Sonvilier dans le Jura bernois.» Seule certitude: sur le web, l'école se présente comme «forte d'une reconnaissance officielle de l'Office fédéral de la formation et du travail (OFFT)». Mais celui-ci n'a pas pour mandat de reconnaître des écoles...

De là, sans jeter le discrédit sur le nouvel établissement, de nombreuses questions se po-

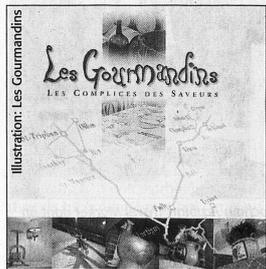
sent et la prudence s'impose. L'association a notamment alerté l'OFFT à ce propos, de même que les représentations diplomatiques suisses dans le sud-est asiatique.

Au sein de Glion Group (qui a un campus à Leysin) on avoue les mêmes inquiétudes. «Nous sommes soucieux de l'image de notre école et des autres établissements du genre en Suisse et nos collaborateurs sur les marchés ont été alertés.» JJE

LES GOURMANDINS / Une nouvelle association réunit restaurateurs et encaveurs

Dix amateurs de saveurs

Regroupés sous le nom générique des Gourmandins, dix amateurs de saveurs «amis du bien boire et du bien manger», mais surtout dix professionnels de la gastronomie et de l'œnologie, ont «souhaité rendre davantage accessible une gastronomie de qualité dans la simplicité». Actifs dans le Chablais et le Valais central, ils ont récemment unifiés leurs spécificités afin d'éditer le guide des Gourmandins qui permet de découvrir un itinéraire «gourmand» qui passe par leurs restaurants et par leurs caves.



Les Gourmandins: un itinéraire et dix «complices des saveurs».

Parmi les cinq restaurateurs recensés par le guide et le site Internet * des Gourmandins, figurent non seulement Thierry Corthay de La Grange à Verbier et Daniel Juriens de l'Auberge de la Tour à Saint-Triphon (VD), qui sont tous les deux membres des Jeunes restaurateurs d'Europe, mais également Jean-Marie Théler, du Coq en Pâte à Vétroz, Jacques Bovier, du Restaurant gastronomique du Buffet de la Gare de Saint-Léonard, et Guy Bonvin, du Restaurant du Lac aux Mayens d'Arbaz.

UN CARPACCIO DE VIANDE SÉCHÉE VALAISANNE

Chez Guy Bonvin, par exemple, le carpaccio de viande séchée valaisanne vaut largement le déplacement. Il illustre par ailleurs parfaitement la volonté des Gourmandins de mettre en valeur des produits du terroir, une volonté qui caractérise également les cinq encaveurs membres de l'association, à savoir Alain Bétrisey et fils à Ayent, Bernard Cavé à Ollon, André Roduit et fils à Fully, Germanier Bon Père Balavaud à Vétroz et la Cave des Places à Champlan. Si le carpaccio de viande séchée de Guy Bonvin et l'épaule d'agneau de Naters de Jacques Bovier fleurissent bon le Vieux-Pays, il en va de même pour la petite arvine de Laurent Hug, l'amigne de Jean-René Germanier et l'humagne blanche de Bernard et Samuel Roduit, trois spécialités valaisannes parmi tant d'autres, qui sont tout autant d'invitations à la découverte de mets et de crus qui ravivent les sens», relève le guide des Gourmandins. LM

* www.gourmandins.ch

LES BRENETS (NE) / L'association d'un industriel du bois et d'artisans du bâtiment instaure un concept novateur, adapté à l'hôtellerie et éprouvé lors de la rénovation de l'Hôtel du Lac. HENRI JEANNERET

Des modules livrés clé en main

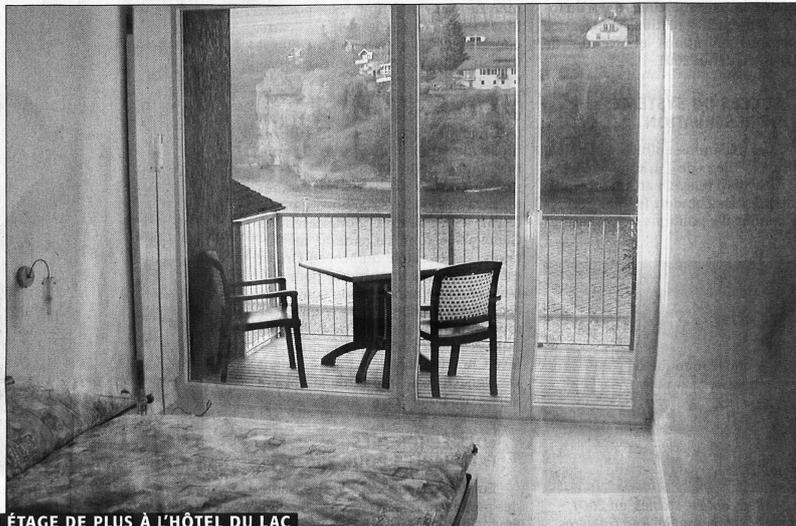
La surélévation d'un étage de sept chambres de l'Hôtel du Lac aux Brenets, qui compte désormais 15 chambres (voir htr no 13) constitue une première dans le domaine de la construction. Ce n'est évidemment pas l'adoption d'un système modulaire préfabriqué, ou encore celle du bois pour la structure comme pour l'enveloppe des unités qui distinguent cette réalisation. Appliquées séparément ou ensembles, ces deux techniques de construction sont bien connues.

Là, la nouveauté se situe au niveau de l'aménagement des modules lors de leur préfabrication en atelier, donc après que se soit imposée l'option d'une construction modulaire en bois. Ajouter un étage supplémentaire à un bâtiment à toit plat érigé en 1960 n'était réalisable, compte tenu de la surcharge supportable par les infrastructures existantes, qu'à la condition d'utiliser des matériaux légers, d'où l'option du bois. Celle des modules découle de l'édification de sept chambres d'hôtel identiques, ouvertes au nord sur le lac des Brenets, à travers une baie vitrée et un balcon, accessibles au sud par un classique couloir d'étage.

RAPIDE ET ÉCONOMIQUE

Personnifiant la 4e génération d'une entreprise créée il y a 125 ans, Christoph Häring dirige 180 collaborateurs, occupant des ateliers à Pratteln, Niederdorf, Burgdorf et Arbon. C'est à Pratteln qu'il a planifié la construction et mis en chantier les sept modules destinés à l'Hôtel du Lac. D'entente avec l'architecte chaux-de-fonnier

Photo: Häring



UN ÉTAGE DE PLUS À L'HÔTEL DU LAC

Chacune des sept nouvelles chambres de 27 m² du complexe hôtelier des Rives du Doubs a coûté 83 000 francs.

Pierre Studer, les différents maîtres d'état ont délégué à Pratteln des artisans appelés à procéder à l'aménagement des modules en parallèle à leur construction. Selon Christoph Häring, «ce concept offre des avantages évidents. Comme sur une ligne de montage automobile, toutes les interventions s'opèrent dans un ordre logique et interdisciplinaire, l'engage-

ment planifié des artisans est total car de l'abri des demandes quotidiennes de dépannages et de services à rendre ici et là».

Il en résulte une rapidité d'exécution synonyme d'économie, six semaines seulement ont séparé l'adjudication des travaux de la livraison et il n'a fallu qu'une journée pour transporter les modules entièrement termi-

nés et les assembler. L'exploitation de ce nouvel étage de 810 m² aurait pu débuter deux semaines plus tard... si les meubles avaient été livrés dans les délais! Reste à évoquer une économie de 25% par rapport à une solution classique et un coût de 83 000 francs pour chaque chambre de 27 m², entièrement aménagée, avec sa salle d'eau comprenant douche, wc et lavabo.

LAUSANNE / Le groupe Fassbind ouvre, vendredi 3 mai, une partie du nouvel Hôtel Alpha-Palmiers. Dans un premier temps, 80 chambres (sur 210) seront disponibles. JEAN-JACQUES ETHENOZ

Un énorme puits baigné de lumière

Ouverture partielle, vendredi, pour l'Hôtel Alpha-Palmiers à Lausanne: dans un premier temps, 80 des 210 chambres seront disponibles. Le solde des chambres et les deux restaurants (une brasserie et un «thai») seront mis en service progressivement, selon l'avancement des travaux qui se poursuivent dans ce qui fut l'ancien Alpha, sur le Petit-Chêne. L'inauguration officielle aura lieu en septembre.

Le chantier que fait visiter Eric Fassbind, directeur de l'établissement, est une ruche impressionnante. Tout comme l'est la dernière réalisation du groupe Fassbind: à quelques pas de la gare de Lausanne, sans même qu'on le devine de la rue - son ancienne façade a été préservée -, le nouvel Alpha-Palmiers sera de verre et de lumière. Ainsi, il n'est pas de salles, d'auditoires ou d'espaces communs qui ne bénéficient d'un éclairage naturel par le haut

grâce à des puits de lumière. Un puits, l'établissement en est un lui-même, haut de quatre étages. Et un jeu de subtils décrochements (chaque étage est placé en léger retrait par rapport au niveau inférieur) le fait s'ouvrir sur le ciel.

Il a fallu près de trois ans de travaux pour mener à bien la réalisation de l'établissement «qui devait ouvrir pour l'Expo.01», sourit Eric Fassbind. De mauvaises surprises géologiques lors de l'excavation initiale ont prolongé ce délai d'environ un an, alors que le budget (40 millions de francs) a été parfaitement respecté. Les visiteurs de l'Expo, devenue entre-temps «02», feront justement partie des premiers clients de l'Alpha-Palmiers. «Nous avons déjà des réservations de groupes et elles devraient même nous faire activer les ouvertures de chambres», indique Eric Fassbind. Passé l'événement, le quatre

Photo: Jean-Jacques Ethnoz



ERIC FASSBIND

C'est lui qui va diriger l'Hôtel Alpha-Palmiers, rénové pour 40 millions de francs.

étoules se concentrera, comme les autres établissements (tous urbains)

du groupe, sur une clientèle d'affaires et de séminaires.

EXPO.02 / Formation rapide sur le site

Tout en cinq modules

La formation de base des 8000 collaborateurs de l'Expo.02 se déroule ces jours à la Cité Universitaire de Neuchâtel. Après le recrutement du personnel par le consortium Adecco/Manpower, il incombe au Job Center de le former, de manière centralisée, en groupe de 200 personnes au maximum. Cinq modules de formation ont été fixés: Expédition (introduction), Ame et Souffle (expositions et events), Vu de l'inté-

rieur (fonctionnement et mobilité), Au secours (sécurité) et Sourire Expo (accueil).

Le profil de base pour tous les jobs directement liés à l'Expo étaient, en plus d'éventuelles qualifications professionnelles précises: avoir 18 ans au moins, être disponible durant un mois au minimum sur une durée totale de 159 jours, avoir un minimum de connaissances linguistiques et un certain «sourire Expo» JS

PAYS DE FRIBOURG / Pour mieux promouvoir les produits du terroir

Un réseau de restaurants agréés

Développer la qualité des produits, faire mieux connaître leur traçabilité et étendre leur distribution: tel est, en substance, le credo de l'Association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg, dont l'assemblée générale s'est tenue récemment à l'Institut agricole de Grangeneuve.

Si son président, l'ancien parlementaire fédéral Jean-Nicolas Philipona, est bien convaincu que les bilatérales

faciliteront leur exportation, il relève qu'une concurrence accrue en résultera également. De son côté, le directeur de l'association fribourgeoise pour la promotion des produits du terroir, Daniel Blanc, multiplie les efforts non seulement pour faire découvrir et apprécier les produits fribourgeois, mais aussi pour stimuler la confiance des consommateurs.

La promotion des produits du terroir passe également par

les restaurants; à cet effet, six nouveaux établissements ont reçu le panonceau «Agréé produits du terroir»; au total, ce sont actuellement vingt restaurants qui ont ainsi signé la charte ad hoc et qui, en principe, devraient offrir, tous les jours, une demi-douzaine au moins de produits typiques, y compris le fameux jambon à la borne, absent pour l'heure de tant de cartes de mets! JS

Recul des nuitées de 3,5% en mars

Berne. En mars, les nuitées hôtelières ont reculé par rapport à mars 2001 de 3,5% à 3,13 millions, a indiqué l'Office fédéral de la statistique (OFS). La demande suisse a atteint 1,33 million de nuitées (-2,4%). La demande étrangère s'est élevée à 1,80 million, soit une baisse de 4,3%. L'OFS souligne que cette dernière diminution est moins forte qu'au mois précédent où elle était de 7,8%. MH

SCH / Performances en hausse en 2001

Davantage de crédits accordés

L'hôtellerie helvétique continuera à travailler dans un environnement difficile, prédit dans le dernier rapport de gestion le président de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), Heinz Müller. Toutefois des améliorations sont perceptibles comme le montrent les résultats de la SCH pour l'année 2001.

Ainsi, la tendance dépressive, qui s'est manifestée depuis 1994 en matière d'octroi de crédits, a marqué un arrêt. Ce sont en effet 9,5 millions de francs de crédits qui ont été accordés contre 5,9 millions en 2000.

A noter que de nouveaux cautionnements n'ont pas été octroyés. La SCH explique que ceux-ci rendent la planification des liquidités «très difficile» et que le manque de contacts directs avec le débiteur «n'est plus compatible» avec les exigences de transparence imposées par les affaires de crédit.

LES GRISONS, GRANDS BÉNÉFICIAIRES

A la fin de l'exercice, les engagements effectués de la société se composaient de prêts directs (139 millions contre 146 millions en 2000) et de cautionnements (111 millions contre 142 millions), soit un total de 250 millions de francs (-13,2%). Le volume d'investissements auxquels la SCH a participé a passé de 34,5 millions à 99,5 millions de francs. En 1999, ce volume était de 147,1 millions et de 293,3 millions en 1996.

La répartition régionale des crédits attribués l'an dernier montre que les Grisons ont été les grands bénéficiaires. Les crédits qui leur ont été octroyés se sont en effet élevés à 3,74 millions de francs contre 1,25 million en 2000. Cette année-là, c'est le canton de Berne qui était en tête avec 1,90 million de francs (1,75 million en 2001). Le Tessin vient en troisième position avec 1,40 million (0,40 million en 2000) et le Valais en quatrième position avec 1,32 million contre 1,30 million en 2000. MH

MÉLI/MÉLO

Baisse des nuitées chez Sunstar. Le groupe hôtelier Sunstar, dont le siège est à Liestal (BL), a enregistré, lors de l'exercice 2001/2002, 264 000 nuitées, soit un recul de 3% par rapport à la période précédente. Le chiffre d'affaires, quant à lui, a reculé de 36,3 millions à 34,5 millions de francs. Le groupe, qui compte sept établissements, dont le Sunstar Hotel Elite, à Villars (VD) et trois établissements dans les Grisons, a indiqué que le taux d'occupation a toutefois progressé, passant de 66 à 67%. Il a aussi souligné qu'il avait souffert des conséquences du démantèlement temporaire du Forum économique mondiale de Davos à New York. ats/MH

RESTOROUTE DE LA GRUYÈRE / Le Restoroute de la Gruyère fête vingt ans d'existence. Son souci actuel: regagner une partie du terrain perdu en raison de l'ouverture de l'autoroute A1. MIROSLAW HALABA

Quelque vingt millions de visiteurs

Quelque vingt millions de visiteurs, c'est ce qu'a accueilli jusqu'ici le Restoroute de la Gruyère durant les vingt ans de son existence. Samedi et dimanche, diverses manifestations seront organisées pour marquer l'ouverture, en 1982, de ce complexe très prisé. Bien situé sur l'autoroute A12, jouissant d'une vue remarquable sur les Préalpes fribourgeoises, ce restoroute a connu d'emblée le succès, relève son responsable depuis vingt ans, Pierre Borer. De quarante-cinq à l'origine, l'effectif du personnel a été rapidement augmenté pour atteindre cent vingt durant la haute saison. «C'était parti sur les chapeaux de roues», dit Pierre Borer.

CHIFFRE D'AFFAIRES EN BAISSÉ D'UN TIERS

Le site du restoroute comprend un motel, trois étoiles, de 36 chambres, qui affiche en moyenne un taux d'occupation de 70% (56% pour les lits au nombre de 72), un restaurant de 400 places avec une terrasse de 160 places. On y trouve également des magasins, un stand d'information de l'Union fribourgeoise du tourisme et une station d'essence. L'infrastructure d'accueil est gérée par Autogrill. La fréquentation quotidienne moyenne du site est de 4000 à 4500 personnes avec des pointes à 10000. Une importante ré-



Photo: Mirosław Halaba

BONNE SITUATION

Bien situé, le Restoroute de la Gruyère est apprécié par les automobilistes.

novation et un agrandissement du parking avaient été entrepris en 1995.

L'ouverture, le 5 avril 2001, de l'autoroute A1, plus rapide pour certaines grandes destinations est-ouest, a toutefois sensiblement changé les données du problème. «Notre chiffre d'affaires a reculé de 30 à 35%», dit Pierre

Borer. Particulièrement significatif est aussi le recul du nombre d'autocars qui se sont arrêtés sur le site. Ils étaient 8800 en 2000 et 5000 en 2001. S'il compose pour l'heure avec cette nouvelle situation, Pierre Borer est confiant pour les prochaines années. Selon lui, une partie du trafic pourra être rega-

gnée. Le Restoroute de la Gruyère est, dit-il, un site où «l'on planifie un arrêt». Partant de là, ses responsables, ceux du pool de marketing en particulier, envisagent de mener des opérations de promotion. «Le budget a été augmenté à cet effet», indique Pierre Borer, sans en dire davantage.

POSIEUX (FR) / Quadruple anniversaire pour un relais de diligences devenu une auberge alliant tradition et futurisme. En mai, l'établissement, apprécié notamment pour sa micro-brasserie, fera la fête. JOSÉ SEYDOUX

Croix blanche et hospitalité mijotée

Sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, entre l'abbaye cistercienne d'Hauterive et l'Institut agricole «high tech» de Grangeneuve, l'un des plus anciens établissements du Pays de Fribourg fête, en ce mois de mai, un quadruple anniversaire. Créée en 1752 comme relais postal, la Croix-Blanche fête non seulement 250 ans d'exploitation ininterrompue, mais également les 50 ans de l'arrivée de la famille Buchilly dans l'établissement, les 30 ans de maison de Bernard Buchilly et... les trois ans du nouveau bâtiment, reconstruit après l'incendie qui l'avait entièrement détruit et entraîné son exploitation dans des locaux provisoires.

LONGÉVITÉ ET MODERNITÉ

Toute la conception de la nouvelle Croix-Blanche (celle de Savoie) repose sur un mélange subtil de tradition et de modernité, voire de futurisme si l'on songe à son architecture intérieure. Grâce à de solides racines, gage d'authenticité et d'intégration dans la communauté villageoise, on a pu développer un lieu d'accueil qui est un dyna-

mique lieu de vie. On y mange des mets du terroir et de brasserie (300 places au total, sans compter le jardin ombragé), on y fabrique des bières maison (mais la cave recèle aussi quelque 200 marques de vin), on y reçoit des séminaires et autres réunions (3 salles, 60 places) et on y accueille quelques hôtes dans trois chambres et une sui-

te-appartement. Bernard Buchilly, 64 ans, diplômé de l'EHL, a fait de son auberge de campagne une entreprise moderne, entouré de 20 employé(e)s fixes et d'autant d'extras; cet effectif montre l'importance de l'établissement sarinois dont l'ampleur impressionne avec ses 5000 m² et ses 104 locaux... La belle auberge s'est métamor-

phosée en une grande brasserie qui en a cependant gardé l'esprit, la chaleur humaine, l'atmosphère toute d'émotionnel et de convivialité, le soin du détail, une sorte d'hospitalité mijotée...

PÈLERINS, VÉTÉTISTES ET GENS D'AFFAIRES

La diversification de la clientèle caractérise aujourd'hui cet établissement qui reçoit aussi bien les touristes de passage que les cyclotouristes, les hommes et femmes d'affaires œuvrant dans le Grand Fribourg tout proche, les routiers, les gourmets, les jeunes, les «séminaristes». «Nous n'avons jamais voulu cibler une clientèle particulière, cet établissement a été conçu pour que tout le monde se sente à l'aise», explique le patron.

Durant tout le mois de mai, la Croix-Blanche sera en fête, au travers de nombreuses initiatives: concerts, jeunes musiciens, cors des Alpes, orgues de Barbarie, «happy hours», séances de signature avec des grands sportifs... et bien sûr une bière spéciale de fête et du jambon en croûte à gogo chaque week-end. Avant le feu d'artifice final!

Photo: José Seydoux



UNE TRADITION POUR LE FUTUR

Bernard Buchilly, le patron de la Croix-Blanche, au cœur de sa micro-brasserie.



mondial

Si, en matière de trafic international des paiements, un peu d'humanité fait partie de vos exigences.

Dans le domaine financier, la collaboration est plus efficace si on s'entend bien. Un exemple sympathique nous est fourni par Jacques Biner, responsable des finances et de la comptabilité de la Société Suisse des Hôteliers, et son conseiller Postfinance, Mike Yuille. Ensemble, ils trouvent rapidement les bonnes solutions, car Postfinance est éga-

lement en mesure de répondre aux plus hautes exigences du trafic international des paiements. Si vous voulez garantir rapidité et sécurité à vos transactions, prenez rendez-vous pour un entretien au numéro 0848 848 848. Systèmes de paiement globaux, gestion des liquidités, placements.

SPORTS EXTRÊMES / Un pas de plus dans l'amélioration de la sécurité

Une fondation en préparation

La pratique de activités sportives, dites extrêmes, devrait bientôt se dérouler dans un cadre plus sûr. On se rappelle que des normes de sécurité pour la pratique du bungee-jumping, du canyoning et du river-rafting avaient été établies sur l'initiative du canton de Berne («modèle bernois»). Ces normes ont été testées avec succès par trois prestataires à Flims, à Gstaad et à Ulrichen.

Vendredi à Berne, un pas de plus sera franchi, puisqu'une «fondation nationale» sera créée. Cette fondation, dont le secrétariat sera assuré par la Fédération suisse du tourisme (FST), aura pour tâche de superviser le respect des normes.

La création de cet organe n'est pas étrangère à l'adoption, en septembre, par le Conseil national d'une initiative parlementaire qui demandait l'élaboration d'un cadre législatif en

matière de sécurité pour les activités à risques et à vocation commerciale et pour les professionnels de la montagne.

Le travail de la fondation et la loi qui sera mise sur pied pourront se «compléter de manière optimale», écrit la FST dans son dernier bulletin d'information. La fondation pourra agir rapidement. En revanche, l'élaboration de la loi devrait prendre un «certain temps», estime la FST. *MH*

MONTREUX / Une subvention cantonale pour le Centre des congrès

Six millions pour rénover le CCM

Attendu depuis 1999, un crédit cantonal de 5,9 millions de francs a été débloqué pour la rénovation du Centre des congrès de Montreux (CCM). Avec la participation communale, 11,7 millions seront engagés en tout pour ces travaux. «C'est une belle opportunité de remettre à niveau le centre dans le domaine technologique et dans les infrastructures de bases», souligne Philippe Besson, co-directeur du CCM.

La priorité sera donnée à des travaux de réfection du premier bâtiment, datant de 1974, avec la création de salles modulables et le rafraîchissement des installations (ventilation, éclairage, équipements multimédia). En outre, la toiture devrait être revue ainsi que les parois et les structures du plafond, selon un calendrier qui reste à définir.

Pour ces premiers travaux, la direction du CCM a prévu une plage d'environ quatre

mois (novembre 2002 à mars 2003), en espérant le respect de délais encore à l'étude, compte tenu du retard pris dans la décision financière. Plus tard, ce sera le reste du bâtiment (l'Auditorium Stravinski) qui subira des travaux. L'octroi de la subvention cantonale a été «conditionné» par une collaboration avec le Centre de Beaulieu-Lausanne. Celle-ci est en cours, précise la direction du CCM. *JJE*

CANTON DE NEUCHÂTEL / Avant tout pour les visiteurs d'Expo.02

Cartes et nouveaux bureaux

A l'instar de ses homologues de la région des Trois-Lacs, le tourisme neuchâtelois veut profiter de la présence des visiteurs de l'Expo.02 pour présenter son offre. A cet effet, il a publié un jeu de trente et une cartes présentant les principaux sites touristiques et culturels du canton de Neuchâtel. Tiré à 65 000 exemplaires, ce jeu sera distribué gratuitement à des visiteurs de l'Expo.02. Associé à ce projet, au même titre que vingt-six autres prestataires neuchâtelois, la ville de Neuchâtel a contribué à la production d'un jeu supplémentaire comprenant quatre cartes spécifiques au chef-lieu du Littoral.



Photo: Miryam Halaba
Ce jeu de cartes présente les sites touristiques du canton de Neuchâtel.

Quelques jours auparavant, Tourisme neuchâtelois a mis en service son bureau d'accueil rénové, situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel des Postes à Neuchâtel. Ce bureau accueille annuellement quelque 11 000 visiteurs, soit 35 par jour en moyenne. Durant l'exposition nationale, la fréquentation quotidienne devrait s'établir aux environs de 200. Le personnel qui l'occupe se concentrera sur les renseignements et les réservations hôtelières. Les appels téléphoniques seront quant à eux traités à la centrale d'appel située au 2e étage. Le coût de la transformation s'est élevé à 150 000 francs. *MH*

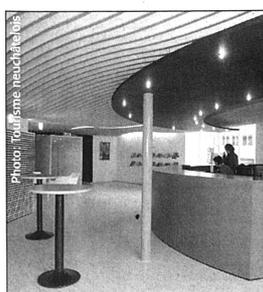


Photo: Tourisme neuchâtelois
Deux cents personnes devraient fréquenter chaque jour le nouveau bureau d'accueil durant l'Expo.02.

Photo: S. Devrient

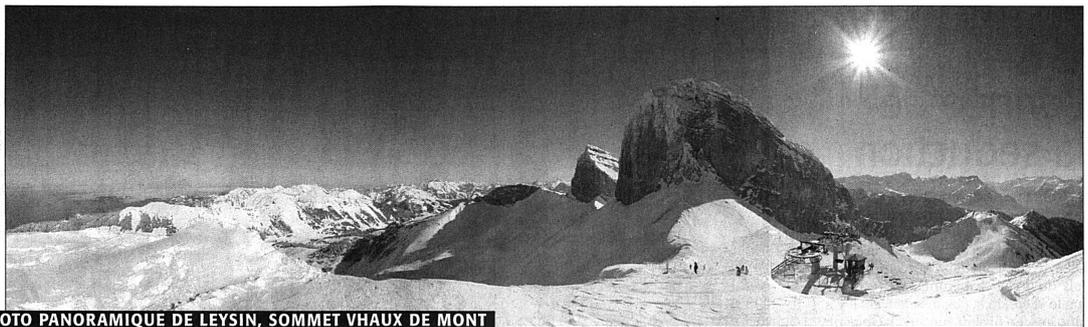


PHOTO PANORAMIQUE DE LEYSIN, SOMMET VHAUX DE MONT

Cartes topographiques, images statiques et vidéos, vision 360°, index complet de la station avec liens Internet: le CD-Rom utilise la technologie multimédia pour se présenter aux professionnels du tourisme, mais aussi aux touristes.

VALAIS / Pour dynamiser la présentation des stations, la société Alplitude Communication propose un nouveau concept multimédia avec des superbes images panoramiques. DANIELLE EMERY MAYOR

Une revue multimédia interactive

La publicité des stations alpines? Trop souvent navrante... «Il existe un déséquilibre manifeste entre la beauté des sites et la faiblesse des moyens mis à disposition du public.» Ce sont les gens d'Alplitude Communication*, à Haute-Nendaz et Sion, qui l'affirment. Voilà pourquoi ils ont lancé il y a peu «The Best Panoramic Views Concept», un projet qui a remporté le Prix international de la créativité dans le domaine touristique.

«ON PEUT FAIRE ENCORE MIEUX»

«On est bon au niveau de l'info, constate le directeur d'Alplitude Communication, Frédéric Mariéthoz. Mais on peut faire encore mieux pour tout

ce qui «conserve l'émotion.» Les images présentées sur les sites Internet sont trop souvent statiques, elles ne se renouvellent pas assez souvent. Or, c'est important de susciter la curiosité de l'internaute pour qu'il revienne visiter le site d'une station ou d'un établissement hôtelier.

Les images panoramiques, certaines animées, peuvent donc servir à enrichir les sites web des destinations. Mais le concept va au-delà. The Best Panoramic Views se présente sous la forme d'une revue multimédia interactive. Le support CD-Rom «permet à tous les acteurs économiques de se mettre en évidence». Le disque, une fois glissé dans un ordinateur, permet une excursion virtuelle grâce aux photos et vidéos, excursion jalonnée d'in-

formations générales, de présentations particulières de tel ou tel commerçant qui a souscrit un espace publicitaire. D'un simple «click» de souris, on accède à des vues intérieures des chambres de l'hôtel, de la piscine ou du restaurant.

LA TECHNOLOGIE DU MULTIMÉDIA

Cartes topographiques, photos et vidéos, vision 360°, index complet de la station avec liens Internet, le tout en 3 langues (français, allemand, anglais): le CD-Rom utilise la technologie multimédia pour se présenter aux professionnels du tourisme, mais aussi aux touristes eux-mêmes. «Je suis persuadé que les gens s'intéresseront: dans

les bazars, on peut imaginer vendre le mini disque de la station au touriste qui l'achètera comme souvenir de ses vacances», imagine Nicole Sierro, exécutive manager à Alplitude Communication. Trois stations valaisannes ont déjà demandé à Alplitude Communication de réaliser leur «brochure» multimédia: Verbier, Sâss Fee et Nendaz. Crans-Montana a manifesté son intérêt. A Chamonix, 4 hôtels ont passé commande pour se présenter ensemble avec ce nouvel outil auprès des tours opérateurs. «Il s'agit d'un outil de promotion complémentaire au papier», indique Frédéric Mariéthoz. Et qui est évolutif: «une nouvelle édition du disque est prévue chaque 2 ans.»

* www.tbpv.com

VALAIS / Tourisme, agriculture, industrie et commerce: les meilleurs de tous les secteurs économiques pourront arborer l'étiquette «Valais Excellence», à condition de répondre aux critères. DANIELLE EMERY MAYOR

Le Valais vise l'excellence

Les premières entreprises certifiées «Marque Valais» devraient offrir leurs produits sur le marché dès cet automne. La Communauté d'Information Valais présentait, lundi, le visuel derrière lequel se présenteront les produits labellisés, mais surtout les critères permettant d'obtenir le droit d'utiliser la marque.

UN CONTRÔLE RIGOREUX

Pour pouvoir afficher la marque et communiquer grâce à elle, les PME devront ainsi se soumettre au contrôle rigoureux du certificateur. «Il ne servirait à rien de donner la marque à tout le monde, explique Ivan Aymon, chef du groupe de projet. Seuls les meilleurs pourront l'obtenir. Il faudra pour cela respecter des normes de systèmes de management et répondre aux critères du développement durable.»

La marque se fonde sur plusieurs valeurs qualifiées de fondamentales: authenticité, nature intacte, dynamique d'innovation, interprétation

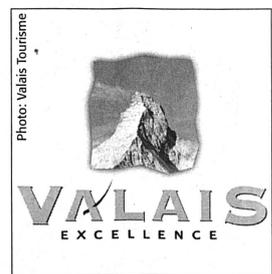


Photo: Valais Tourisme
La «Marque Valais», signalée par ce logo, sera attribuée uniquement aux meilleurs, suivant des critères rigoureux.

moderne de tradition et de culture, haut de gamme, qualité de vie. Celles-ci seront mesurées en regard de l'adéquation avec des critères sociaux (par exemple domicile des employés en Valais, égalité homme-femme, contrats de longue durée qui sont synonymes de stabilité du personnel, employés titulaires d'une formation), des critères économiques (pourcentage d'achats effectués dans le canton, fidélité aux fournisseurs) et des critères environnementaux (conformité avec la législation, achat et vente locales de manière à réduire les transports de marchandises). Pour l'hôtellerie et la restauration, même si les critères seront adaptés au secteur, le défi sera de taille.

UNE MARQUE POUR LE HAUT DE GAMME

Les outils fournis par le projet de certification de Valais Tourisme servi-

ront à accompagner les PME dans la démarche vers l'obtention de la marque. Les entreprises seront contrôlées chaque année. Le but est de permettre aux prestations haut de gamme de marquer la différence et de se présenter ainsi à la clientèle. En plaçant la barre très haut, les concepteurs espèrent contribuer à augmenter le niveau de la qualité des prestations valaisannes.

L'arrivée de la marque générique signe la fin des autres labels utilisés jusqu'ici par les différentes corporations. Dans le secteur touristique, cela signifie qu'il ne sera plus possible pour les offices du tourisme, les hôtels et restaurants de communiquer avec le sigle utilisé par Valais Tourisme jusqu'ici pour son marketing. Il ne restera qu'une seule marque, appelée «Valais Excellence», avec (ou sans) l'image du Cervin, qui estampillera ceux qui auront été jugés conformes par un organisme habilité à la certification.

ST-MAURICE / Les forts s'ouvrent au public

Un tourisme «militaire»

Depuis la mi-mars – et jusqu'à fin juin – les anciens forts militaires de Cindey et du Scex, à Saint-Maurice, sont ouverts au public. Leur visite sera réservée aux groupes (sur réservation) en juillet et août avant que les individuels n'y soient à nouveau acceptés de septembre à mi-novembre. Un billet combiné (17 francs pour les adultes, 9 pour les enfants) est proposé, qui permet la visite des forts, de la Grotte-aux-Fées ainsi que du

Château et du Musée militaire. Créusés en 1911 (Scex) et 1940 (Cindey), les forts avaient été désarmés en 1995. Trois ans plus tard, ils ont été acquis par l'Etat du Valais qui souhaitait éviter leur démantèlement et ils sont aujourd'hui confiés à la Fondation Forteresse historique Saint-Maurice qui assure l'accueil.

Renseignements à l'OT de Saint-Maurice: 027 485 40 40.

JJE

Des guides diplômés

Sion. La formation de guides touristiques a été officialisée à Sion Tourisme. Dix-huit personnes se sont en effet récemment vu remettre par Eddy Peter et par Alfred Squaratti, respectivement directeur et président de Sion Tourisme, un diplôme qui atteste de leurs connaissances. Celles-ci ont notamment été acquises après des «études approfondies» d'histoire, d'économie et de géographie, études sanctionnées par un examen de 85 questions.

LM

ROSE DE LA BROYE / L'an 1 au restoroute de Lully/Estavayer-le-Lac (FR)

Un démarrage tout en douceur

Selon les responsables de Lully.01 SA, présidée par Arnold Bertschy, le Restoroute de l'A1, sis à Lully/Estavayer-le-Lac (FR), répond, un an après son ouverture, à l'attente des voyageurs et de ses promoteurs (Villars Holding, Cremo, McDonald's, BP Switzerland et trois communes riveraines).

Bien que le trafic (quelque 18 000 véhicules et plus de 2 000 clients par jour) soit inférieur aux prévisions, les objectifs fi-

nanciers sont atteints, selon François-J. Blancpain, administrateur et responsable du complexe.

A fin 2001, soit après neuf mois d'exploitation, le chiffre d'affaires combiné des restaurants et commerces (sans l'hôtel et les produits du carburant) a atteint 9,4 millions de francs. L'ensemble emploie 150 personnes à plein temps ou à temps partiel, ce qui représente une masse salariale de près

de 4 millions de francs. Le Golden Arch Hotel (160 lits), le deuxième hôtel au monde créé par McDonald's, est parti tout en douceur.

Le report de l'Expo.01 fait qu'il est arrivé un an trop tôt: «Notre établissement 4 étoiles n'a pas encore joué le rôle qu'on attend de lui, on y verra beaucoup plus clair après l'Expo.02», reconnaît Olivier Rubin, administrateur, en annonçant des prix revus à la baisse.

JS

EURO-TOQUES / Plusieurs projets en vue, dont la Fête de la cuisine à la Fête-Dieu

L'année de la séduction

La vingtaine de cuisiniers romands affiliés à Euro-Toques va inviter le public à une journée «manger mieux, pour moins cher» à l'occasion de la Fête-Dieu, le jeudi 30 mai. C'est la troisième fois qu'ils participent à cette informelle «Fête de la cuisine» lancée, il y a cinq ans, au niveau européen. Objectif: faire découvrir à «trop d'habités de la «malbouffe», les plaisirs d'une cuisine de qualité», selon Gérard Morisset, commissaire pour la Suisse de l'association, «en leur proposant un plaisir gastronomique à un prix de 30 à 40% inférieur à la normale».

Chaque membre Euro-Toques offrira ainsi le verre de bienvenue, avant un menu (deux entrées, plat principal et fromage ou dessert, ce dernier offert aux enfants). Mais tout autant que le plaisir gastronomique, c'est également le goût du produit de qualité que les cuisiniers et restaurateurs veulent faire découvrir.

«UN DEVOIR D'ÉDUCATION»

Autre objectif pour Euro-Toques Suisse: recruter des membres (30 actuellement alors qu'ils sont 3 000 en Europe pour cette association volontaire, fondée par Pierre Romeyer, qui fut notamment présidée par Paul Boscuse). «C'est un devoir d'éducation et de conseil que nous entamons», poursuit Gérard Morisset. Or, pour cela, l'association doit grandir, le recrutement restant difficile alors que, outre une cotisation annuelle, la seule exigence est le respect d'une charte de qualité et le recours à des producteurs pratiquant cette qualité.

Dans son opération séduction, l'association suisse innovera encore cette année. Pour la première fois, elle devrait ainsi éditer un répertoire (et non un guide) de ses membres. De plus, à l'automne (en novembre en principe), ses membres participeront également à des journées de sensibilisation aux goûts et aux saveurs dans les écoles de leur région.

Outre Gérard Morisset, de Puidoux; Francis Chibrac, au Mont-Pèlerin; Joël Quentin, de l'Eurotel-Victoria de Villars; Habdallah Hamadouch, du Château de Brignon (VS) – pour ne citer que les plus connus – participent à cette opération de séduction du public et des professionnels.

JJE

MÉLI-MÉLO

Best Western Swiss Hotels: des distinctions. L'Hôtel Aarauerhof, à Aarau, a reçu, lors de l'assemblée générale qui s'est tenue la semaine dernière à Winterthur, la distinction de l'établissement Best Western Swiss Hotels offrant «la meilleure qualité». Des distinctions – attribuées sur la base des contrôles internes de qualité – ont aussi été remises aux hôtels Albana (Saint-Moritz), National (Cran-Montana) et Flora (Lucerne).

MH

Photos: Laurent Missbauer



DEVANT LE PANORAMA DE LA BATAILLE DE MORAT

Les journalistes français invités le week-end dernier par Suisse Tourisme ont beaucoup apprécié le panorama de la bataille de Morat. «Il vaut à lui seul le déplacement», ont-ils déclaré unanimement.

EXPO.02 / Une délégation de journalistes français, invités par Suisse Tourisme, a visité la semaine passée les sites de l'Expo.02. LAURENT MISSBAUER

Un regard enthousiaste

Les responsables de l'Expo.02 ont estimé à un million le nombre de visiteurs étrangers qui se rendront, du 15 mai au 20 octobre, à l'Exposition nationale. Sur ce million, 300 000 devraient provenir de France et c'est dans ce but que l'Expo.02 et la représentation de Suisse

étaient aussi de la partie. Suisse Tourisme n'avait cependant pas seulement invité des journalistes parisiens, mais aussi des représentants des médias des régions de proximité, telles que la Haute-Savoie, le Doubs, l'Alsace, la Bourgogne et la Lorraine.

Et quelle a été leur impression? Elle a été très bonne. Ignorant tout des péripéties financières qui ont caractérisé la préparation de l'Exposition nationale, les journalistes que nous avons côtoyés le temps d'un après-midi ont porté un regard enthousiaste sur les arteplages, notamment sur celui de Morat. Et à la question «pensez-vous que vos lecteurs se déplaceront à l'Expo?», leur réponse a été unanime:

«Oui, le panorama de la bataille de Morat, dans le monolithe de Jean Nouvel, vaut déjà à lui seul le déplacement», nous ont-ils assuré.

En attendant, on relèvera que la brochure que Suisse Tourisme France a consacrée cette année aux villes helvétiques, comporte un article intitulé «Les splendeurs d'Expo.02». Très bien rédigé, il relève que les Suisses font entendre à leur discrétion légendaire «tous les trente ans environ, lors de l'Exposition nationale». A l'occasion de celle qui se déroulera dans la région des Trois-Lacs, «au pied du Jura», ils organiseront «de somptueuses manifestations culturelles, folkloriques, technologiques et humaines.»

Page 13

Expo.02

Tourisme à Paris ont multiplié les opérations promotionnelles au cours de ces derniers mois. Après trois conférences de presse organisées à Paris, à Strasbourg et à Lyon, c'était au tour, le week-end dernier, de la visite «in situ» des arteplages pour une dizaine de journalistes français invités par Suisse Tourisme.

«Le but de ce voyage de presse de trois jours était de leur permettre de visiter tous les arteplages et surtout de recueillir toutes les informations qui leur permettraient de publier des articles sur l'Expo.02 dans leurs différents quotidiens à la veille de l'Exposition nationale, voire le jour même de son ouverture. Plusieurs articles sont déjà programmés et ce sera de l'actualité pure», a expliqué Bernard Delaloye, attaché de presse de Suisse Tourisme à Paris.

«MORAT VAUDRA À ELLE SEULE LE DÉPLACEMENT»

Le quotidien «Le Figaro», par exemple, publiera le 15 mai le reportage de son envoyée spéciale. Le «Parisien», «Radio France internationale»



L'ARTEPLAGE DE MORAT

La visite «in situ» des arteplages de l'Expo.02 a été une des nombreuses opérations promotionnelles organisées ces derniers mois par Suisse Tourisme.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Prix en euros dans l'hôtellerie suisse: quelques chiffres. «Alors que, l'automne passé, un hôtel sur quatre environ (27,5%) affichait ses prix en euros sur Internet, cette proportion s'est élevée à 36,5% trois mois après l'introduction de l'euro.» Telle est la conclusion d'une enquête réalisée par le Lausanne Institute for Hospitality Research de l'École hôtelière de Lausanne sur l'analyse de 200 sites d'hôtels membres de la Société suisse des hôteliers.

Page 4

Du personnel handicapé dans l'hôtellerie. On peut être handicapé et travailler dans l'hôtellerie. Pas moins de 32 handicapés travaillent ainsi à l'Hôtel Dom, à Saint-Gall, et la centrale téléphonique de l'Hôtel Waldhaus, à Sils Maria (GR), est placée sous la responsabilité de Jean Baldo, un collaborateur aveugle. Domenico Saladino, hôtelier et père d'un handicapé, essaie pour sa part de mettre sur pied un hôtel qui formerait du personnel handicapé.

Page 6

Tours-opérateurs: une collaboration qui en vaut la chandelle? Certains hôteliers se plaignent des commissions «trop élevées» des tours-opérateurs. D'autres estiment qu'une coopération avec de tels organismes à l'étranger représente «un gros potentiel». Si le leader européen de la branche, TUI, réclame une commission de 25%, qui peut paraître exagérée puisque le «seuil critique» devrait se situer entre 15 et 18%, il peut apporter de «gros débouchés» aux hôteliers suisses: entre 1991 et 2001, le taux des nuitées d'hôtes allemands réservées par les biais d'agences de voyages est passé de 34 à 45%. Un créneau mal exploité par la Suisse qui ne bénéficie que de 35 pages d'offres dans le catalogue TUI, contre plus de 230 pour l'Australie.

Page 13

IMPRESSUM

l'hotel + tourismus revue

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

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

Responsable des médias SSH: Niklaus Stöber

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier Français et rédacteur en chef ad-hoc: Minnie Habiba (MH)

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grangnet (FG), secrétaire de rédaction:

Correspondants: Jean Jacques Emeux (JJE), Verney Denise, Emery Mayor (DEM), Valais, Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel, José Seydoux (JS), Fribourg, Pierre Thomas (PT), Lausanne, Nicolas Merckling (NM), Genève.

Edition: Iris Ströbel (Chef d'édition), Markus Marchel (Chef de vente).

Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Casaluci.

Annonces: Andres Jakob, Marc Moser

Publicité: Markus Marchel (Chef de vente).

Administration: Patrick Staider

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

Tirage: 13 000. Ex. contrôlés REM: 22 000 Ex. imprimés

Prix de vente (TVA inclus):

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

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Montbuissonstrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

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

E-Mail: hm@swisshotels.ch

Abonnements:

Tel: 031 370 42 41, Fax 031 370 42 25.

E-Mail: media@swisshotels.ch

Annonces:

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

E-Mail: marcosmoser@swisshotels.ch

Publicité:

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

E-Mail: patrick.staider@swisshotels.ch

Internet: www.swisshotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue



Gesucht...

... Ihr Weitblick für das Hotel mit Ausblick!

Wir sind ein mit viel Natur und Ruhe umgebenes Erstklasshotel mit diversen Sportbetrieben, welches sich auf der Sonnenseite von Zürich befindet. Die herrliche Aussicht über die Stadt und den Zürichsee lädt zum Verweilen und Geniessen ein.

Nach Übereinkunft suchen wir eine selbständige, verkaufsorientierte, mitdenkende, kommunikative und engagierte

Bankett- und Direktionsekretärin

Ihre Hauptaufgaben sind der aktive Verkauf unserer Banketträumlichkeiten, Menübesprechungen sowie die administrative Bearbeitung der Speise- und Getränkearten. Zudem sind Sie selbständig für das Direktionssekretariat verantwortlich: anfallende Korrespondenz erledigen, Geschäfts- und Monatsberichte verfassen und die Bearbeitung von Werbeaktionen und F&B-Mailings.

Sind Sie eine junge und initiative Persönlichkeit, haben eine Grundausbildung im F&B-Bereich absolviert und verfügen zudem über einen Hotelfachschulabschluss? Liegt Ihnen die deutsche Korrespondenz, sind Sie vertraut mit der französischen Menürechtschreibung und sind Ihnen die gängigen EDV-Systeme geläufig? Wenn Sie es ausserdem verstehen, mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen, dann sind Sie genau die richtige Person für unseren Betrieb.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Hotel Dolder Waldhaus, Frau Nicole Doviane, Personalverantwortliche, Kurhausstrasse 20, 8032 Zürich. Wir freuen uns auf Sie!



HOTEL DOLDER WALDHAUS

148604/127



Für unsere weltbekannte "Hummer & Austernbar" im renommierten Superior First Class Hotel St. Gotthard an der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir einen

Maitre d'hôtel

Unser geschätzter Maitre Paillard geht nach über 37 Jahren erfolgreichen Wirkens in der Hummer & Austernbar in den verdienten Ruhestand. Er hinterlässt eine grosse Lücke in diesem exquisiten Restaurant mit 36 Sitzplätzen, die nur von einem ausgewiesenen und versierten Berufsmann geschlossen werden kann, der die klassische Gastronomie liebt und dem Umgang mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft sucht.

Was wir Ihnen, nebst einer selbständigen und verantwortungsvollen Kaderposition in einem angenehmen Arbeitsklima offerieren, erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel St. Gotthard
Frau Kanz, Personalchefin
Bahnhofstrasse 87, CH-8023 Zürich
Tel. 0041 1 227 77 00
e-mail personal@hotelstgotthard.ch

MANZ PRIVACY HOTELS
SWITZERLAND

VIERTERN-KOMFORT VON A BIS Z

61 geschmackvolle Gästezimmer im Art Déco-Stil - vom Einzerrzimmer bis zur Executive Suite. Gepflegte Restaurants. Lebhafter Betrieb in allen Konferenz- und Banketträumen.

Das ist die Welt im Garten Hotel Winterthur, in der Sie als

RÉCEPTIONIST/IN

für das Wohl unserer Gäste buchstäblich eine Schlüsselrolle spielen. Als sprachgewandte/r, engagierte/r Bewerber/in für den Bereich Front-Office mit PC-Kenntnissen stellen Sie täglich Ihr Talent im sicheren Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen und Besuchern unter Beweis.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf.



GARTENHOTEL

Stadthausstr. 4 · 8402 Winterthur
Tel. 052 265 02 65 · Fax 052 265 02 75
www.gartenhotel.ch

14864/1220

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

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

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

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

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

Eintritt per Januar 2003.

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

Gsell & Partner GmbH

Herr Urs Gsell

Zentralstrasse 10, 6003 Luzern

Fon 041 220 2000 Fax 041 220 2001

www.gsellundpartner.ch, info@gsellundpartner.ch

148529/12706



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Nach einem Jahr der Erneuerung erstrahlen unsere Zimmer sowie die Réception Ende 2002 in neuem Glanz!

Auf Herbst 2002 suchen wir eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit für die Position des

CHEF DE RÉCEPTION (m/w)

Unter Ihrer dynamischen Leitung ist unser Front-Office eine wichtige Drehscheibe, die den ersten entscheidenden positiven Eindruck auf unsere internationale Kundschaft hinterlässt!

Sehr gute kommunikative Fähigkeiten in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent sind Voraussetzungen für Ihren Erfolg in dieser anspruchsvollen Kaderposition.

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben als dienstleistungsorientierte Front-Office-Persönlichkeit Erfahrungen in ähnlicher Position sammeln können.

Treffen Sie die richtige Wahl für Ihre Zukunft, ein motiviertes Team von ca. 15 MitarbeiterInnen wartet auf Sie!

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

one of
The Leading Hotels
of the World

148266/4081

INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 4-13 / Svizzera Italiana / International / Stellengesuche 15 / HRC / Image 16

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 13-14 / Demandes d'emploi 16 / Marché d'emploi 16

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle
www.gastronet.ch

by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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



Wir bringen Ihre Karriere
auf Kurs
www.horeca.ch

Der direkte Link
zum Arbeitsmarkt



Beratung
Selektion
Vermittlung

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

GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



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

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

People make
the difference.



Kornhaus

Wir suchen für einmaliges Umbauprojekt, altes Kornhaus, gebaut um ca. 1500, an schönster Lage im historischen Städtchen, direkt an der Schiffflände, grosses Einzugsgebiet

Junges, initiatives Wirtenpaar

Eventuell Einzelperson oder Gesellschaft zur Mitbestimmung beim Umbau und der Kücheneinrichtung. Übernahme, resp. Anschaffung des Kleininventars ist Bedingung. Beteiligung oder Kauf möglich.

Interessenten melden sich bei:
Architekturbüro Salvisberg B+I AG, Oberdorfstrasse 23,
3303 Jegenstorf, Tel. 031 761 30 30, Hr. Salvisberg

Büren a. Aare



hotel restaurant bar

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Stübli, Saal, Seerosen-Bar und 29 individuellen Zimmern. In dieser unvergesslichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere vielen Gäste aus nah und fern.

Betriebsassistentin und Hotelleiterin

Sie lieben Ihren Beruf und die Menschen. Phantasievoll und fachkundig helfen Sie mit, unser Haus zu pflegen und weiter zu entwickeln. Mit Liebesswürdigkeit und echter Leistung begeistern Sie Gäste und Mitarbeiterinnen.

Sie sind zwischen 24 und 42 Jahre jung, humorvoll und herzlich. Mit Freude sind Sie verantwortlich für das Hotel, die tägliche Administration und für den Frühstück- und Nachmittags-service.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff, 8808 Pfäffikon SZ,
Tel. 055 416 17 18.

148880/74780

ALPENGASTHOF AXALP

RESTAURANT SCHNITZELKÖNIG



Der Alpengasthof Axalp ist ein Berghotel oberhalb Brienz/BE mit Hotelzimmern, Ferienwohnungen und einem Lagerhaus mit 50 Betten. Im Winter beherbergen wir vorwiegend Skifahrer – Gruppen und Familien, im Sommer zählen Seminare, Vereine, Hochzeiten, Familienfeste und Urlauber zu unseren Gästen.

Das Restaurant Schnitzelkönig verfügt über 60 Sitzplätze, 20 Personen finden in unserem Fonduestübli Platz, größere Gruppen bedienen wir in unserem Saal mit ca. 100 Sitzplätzen.

Ab kommender Sommersaison suchen wir den

Betriebsleiter

oder ein

Betriebsleiterpaar

Sind Sie innovativ, haben Sie die Motivation, einen Berggasthof erfolgreich zu führen. Sind Sie gewillt, sich zu engagieren, und sind Sie ein Allrounder, der die vielfältigen Aufgaben meistern kann?

Wenn ja, dann müssen wir uns über diese Aufgabe unterhalten. Bitte bewerben Sie sich bei:

Alpengasthof Axalp, Peter Margowski
3855 Axalp
Tel. 033 951 16 71
Fax 033 951 42 23
info@alpengasthof.ch

148852/2410



dans le cadre de l'expansion de nos Restaurants de spécialités en Suisse alémanique et romande, nous cherchons un

gérant

d'origine et de langue italienne
(permis C ou B)

Jusqu'à la propre gérance d'un restaurant, les tâches suivantes vous seront confiées à titre de gérant remplaçant:

Service clients et contrôle du service, exécution de travaux administratifs ainsi que participation à la planification de détails du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle, complétée par une activité de cadre couronnée de succès dans la gastronomie, ainsi que la possession du certificat cantonal de capacité A sont les conditions pour atteindre ensemble les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature que vous soumettez par écrit à l'Administration centrale MOLINO'S, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO - Gastronomie déjà renommée à: Berne, Brigue, Dietikon, Fribourg, Genève, Lucerne, Montreux, St. Gall, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthour, Zurich (Limmatquai), Zurich (Stauffacher).

Pächter

gesucht für kleines Garnihotel in der Stadt Zürich mit 24 Zimmern, Etagensduschen, Cafébetrieb, Garten.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:
Blagomanz AG, Postfach 2207,
6302 Zug

148781/38842

Pächter

gesucht für kleine Bar mit Keller an zentraler Lage beim Bahnhof in Basel.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:
Blagomanz AG, Postfach 2207,
6302 Zug

148782/38842

design center

Das Design Center will als Kompetenz- und Dienstleistungszentrum die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung von Design vermitteln und dessen breiten Einsatz fördern.

Weiter bietet das Design Center Plattform für Design, führt die Grossanlässe Designers' Saturday und Design Preis Schweiz durch, vermietet die Räumlichkeiten der alten Mühle als Tagungszentrum und betreibt das hauseigene Restaurant. Wir begrüssen rund 40 000 Gäste pro Jahr.

Wir suchen so rasch wie möglich eine

Kaufmännische Leitung (100 %)

Die Kaufmännische Leitung ist der Geschäftsleitung unterstellt und muss u.a. folgende Aufgabenbereiche abdecken:

- Koordination/Schnittstelle Tagungszentrum, Gastronomie und Design Center
- Allgemeine Organisationsaufgaben
- Verkauf / Marketing Tagungszentrum und z.T. Kurswesen
- Finanzen / Personal
- Empfang und Betreuung von Gästen
- Vermarktung Tourismus - Gruppenführungen im Haus

Ihr Profil:

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung
- Erfahrung/Ausbildung im Bereich Tourismus, Hotellerie oder Gastronomie
- Erfahrung in einer Führungsposition
- Fremdsprachenkenntnisse Englisch und Französisch
- Beherrschen der gängigen PC-Programme
- Sie sind belastbar, sehr vielseitig, flexibel und effizient
- Sie haben einen flair für guten Design

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante und vielseitige Tätigkeit in einem kleinen Team. Wenn Sie obigem Profil entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto bis 15. 5. 02 an: Edith Zankl, Design Center, Postfach 1619, 4901 Langenthal.

148911/402115

PRIVATKLINIK LINDE

CLINIQUE DES TILLEULS



Als Mitglied der Swiss Leading Hospitals ist die Klinik Linde ein im Belegarztssystem geführtes Privatspital mit 100 Betten und einer medizinischen Infrastruktur auf höchstem Niveau.

Per 1. September 2002 ist die Stelle

Leitung Hotellerie

als Mitglied der Geschäftsleitung

neu zu besetzen.

Die modern strukturierten Dienstleistungen der Hotellerie umfassen:

- Restaurant (150 Plätze)
- Etagedienste, Room-Service, Raumpflege
- Produktion und Fertigung
- Logistik (Raumpflege OPS, interner Transportdienst, Wäscheversorgung)

Sie sind für die erstklassige Erbringung der Dienstleistungen gemäss Leitbild Hotellerie verantwortlich. Sie stehen regelmässig in direktem Kundenkontakt, decken die internen und externen Kundenwünsche mit einem betriebswirtschaftlich abgestimmten Angebot ab und übertreffen dabei die Kundenerwartungen. Als erfahrene Fach- und Führungspersönlichkeit leiten Sie das Kader und ein grösseres Mitarbeitersteam von ca. 70 Personen sowie mehrere Bereiche mit Lernpersonal.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Adrian Denler, Direktor, Telefon 032 366 41 11.

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau M. Zumbach, Human Resources, Klinik Linde AG, Blumenrain 105, CH-2503 Biel-Bienne, E-Mail marianne.zumbach@kliniklinde.ch
www.kliniklinde.ch

...der Zukunft einen Schritt voraus.



Willkommen im Bergheim

Das Bergheim ist ein psychiatrisches Wohn- und Pflegeheim an herrlicher Lage hoch über dem Zürichsee mit 125 Bewohnern und Bewohnerinnen und 125 Mitarbeiter/innen.

Die Küche und die Cafeteria werden umgebaut und neu organisiert. Für den neu geschaffenen Posten suchen wir eine(n)

Küchenchef/in

als

Leiter/in Gastronomie

- Sie sind für die Produktion, Verteilung und für den Verkauf an die Bewohner, Angestellte und Gäste zuständig.
- Sie besitzen eine fundierte Ausbildung und sind aktiv in der Küche tätig.
- Sie sind erfahren in der Mitarbeiterführung und ein guter Organisator.
- Sie sind ein Gastroprofi, der die Küche wie auch den Restaurationsbereich souverän und mit Freude führt.
- Sie erachten diesen zusätzlichen Aufgabenbereich als neue Herausforderung.

Unser Heimleiter, Herr P. Antener, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese entwicklungsfähige Stelle und erwartet Ihre schriftliche Bewerbung mit Interesse.

Bergheim AG • CH-8618 Oetwil am See
www.bergheim.ch Telefon 01 921 55 11

148913/15308

hotel
staff

www.
hotelstaff.com

Wir vermitteln Erfolg.

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

Wir sagen Ihnen gerne, was wir besser machen

human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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



www.gastrouisse-
jobservice.ch

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

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 53 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

htr

Über Marketing und Dumping.

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Schweizer Hoteller-Verein

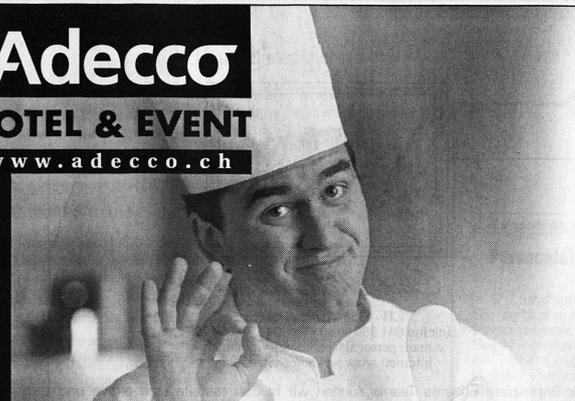
Hoteljob Personalberatung
Montbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Maître d'hôtel m/w

Fünfsterner-Hotel - le roi, c'est vous!

Profil Wir suchen Sie, 28 bis 42 Jahre alt, als frontorientierten Gastgeber. Sie begeistern die anspruchsvolle Kundschaft zum Wiederkehren, coachen das professionelle Team zu Mitdenkenden und entlasten die Geschäftsleitung im F&B-Bereich. Leadership- sowie Gastgeber-Erfahrung, fachliche Weiterbildung, F&B-Kenntnisse, Verhandlungs- und Verkaufsgeschick sowie fließende Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse sind absolutes Muss für diese Herausforderung.

Vorteil Wir unterstützen Sie beim Karrieresprung in diesem dynamisch geführten, neu renovierten und dennoch traditionsreichen Fünfsterner-Hotel in Bern mit gediegener Rôtisserie, gepflegtem Stadtristorant, geselliger Hotelbar, gemütlichem Bistro und einmaliger Aussichtsterrasse. Denn bei Ihnen wird der Gast zum König. Gern erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bern, Alex Trinklner 031 310 10 10

Bankettleiter

Profil Sie sind die Persönlichkeit mit organisatorischem Talent, die für den Verkauf, die Planung und die Umsetzung in der Bankettabteilung verantwortlich ist.

Vorteil Sie arbeiten sehr selbstständig und sind doch in die professionelle Struktur eines bekannten Hotels im Kanton Zürich integriert. Ein toller Chef unterstützt Sie in allen Belangen.

Zürich, Petra Wickl 01 297 79 79

1. Réceptionist/in

Profil Mit Ihrer freundlichen, charmannten und fröhlichen Art haben Sie schon manchen Gast kompetent betreut. Deutsch ist Ihre Muttersprache und Sie sprechen auch Englisch. Wenn Sie ausserdem fundierte Erfahrung an der Réception mitbringen und über gute EDV-Kenntnisse verfügen, dann sind Sie die richtige Person.

Vorteil Eine Saisonstelle mitten in den Bergen der Innerschweiz. Hier können Sie selbstständig arbeiten und Verantwortung übernehmen. Rufen Sie mich noch heute an.

Luzern, Rosmarie Scherrer 041 419 77 66

Küchenchef

Kongresszentrum

Profil Organisieren, planen und koordinieren reizt Sie genau so wie kreatives Kochen. Sie begeistern die vielfältige Kundschaft – vom Fussballverein bis zum Regierungsrat – mit feinen Speisen auf schön angerichteten Tellern. Ihre Stärken liegen auch im Zeitmanagement, im kostenbewussten Einkauf, in der Kalkulation, der Angebotsplanung und der Mitarbeiterführung.

Vorteil Sonntag und Montag sind die festen Ruhetage. Ein kleines aufgestelltes Team erwartet Sie ab September 2002 in einem Kongresszentrum in der Nähe von Luzern.

Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66

Küchenchef

Profil Sind Sie jung, begeisterungsfähig, kommunikativ und Koch aus Leidenschaft? Der mediterrane Lebensstil liegt Ihnen im Blut, und Sie zaubern die leckersten Spaghettis und schmackhaftesten Fischgerichte auf die Teller.

Vorteil Ihrer Kreativität und Experimentierfreude sind hier keine Grenzen gesetzt. Eine modern eingerichtete Küche, ein kleines aufgestelltes Team und eine multikulturelle Kundschaft erwartet Sie in der Agglomeration von Luzern. Wenn Sie davon träumen, später einmal einen eigenen Betrieb zu führen, kommen Sie diesem Traum in dieser Position einen Schritt näher!

Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66

Koch

Seniorenresidenz, per sofort

Profil Sie sind jung, haben eine abgeschlossene Kochlehre und verfügen sowohl über eine ausgeprägte Fach-, als auch über eine hohe Sozialkompetenz. Diätkenntnisse und Erfahrung in einem Heim/Spital sind ein Vorteil, aber keine Bedingung.

Vorteil Sie arbeiten in der einzigen Seniorenresidenz in Winterthur, in der grosser Wert auf frische Produkte und eine frische Zubereitung gelegt wird, und Sie geniessen die Vorteile eines Tagesbetriebs. Nutzen Sie die Chance, und melden Sie sich noch heute bei mir.

Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Sous chef

GaultMillau

Profil Wasser und Salz sind das Gold der Küche. Sie sind das junge und ehrgeizige Nachwuchstalent mit Kochkelle, das Elementares mit Kreativem verbindet. Aber auch Hygiene, Personalführung, Kalkulation, Organisation und Planung sind Ihnen wichtig. Sie haben in jeder Situation den Überblick, sind vielseitig interessiert und behalten auch neben dem heissen Herd stets einen kühlen Kopf.

Vorteil Es erwartet Sie ein dynamisches, motiviertes Team von rund zwölf Mitarbeitern und eine topmodern eingerichtete Küche in dieser gehobenen Restauration mit à la carte-Küche in Luzern.

Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66

Chef de partie

Tagesdienst

Profil Für ein gepflegtes Personalrestaurant im Raum Zürich suchen wir eine ambitionierte Persönlichkeit. Sie haben Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie, Sinn für Ordnung und Hygiene sowie Kenntnisse im IT-Bereich.

Vorteil Hier finden Sie interessante Perspektiven mit Weiterbildungsmöglichkeiten und Entwicklung zum Sous chef. Rufen Sie mich schon bald an.

Zürich, Gianni Valeri 01 297 79 79

People make
the difference.



swissôtel GENÈVE

MÉTROPOLE

MANAGED BY Raffles INTERNATIONAL

cherche pour entrée à convenir:

UN(E) RESPONSABLE DES BANQUETS (junior)

pour assister notre Directeur F & B

Votre profil:

- Formation hôtelière
- Disponible, polyvalent(e)
- Bonne maîtrise des tâches administratives
- Anglais parlé et écrit indispensable
- Talents d'organisation et de contact
- Connaissances Fidelio, Excel, Word

Nous vous offrons de travailler au sein d'une équipe jeune et dynamique, faisant partie d'un groupe international de renom, ainsi qu'un travail stable et varié avec des possibilités de formation continue dans votre branche et des perspectives d'évolution.

Les candidats intéressés Suisse ou en possession d'un permis de travail valable, sont priés de faire parvenir leur dossier complet avec photo au bureau de personnel, 34, quai du Général-Guisan 1204 Genève. 148803/12920



HOTEL RESTAURANT

Wir suchen nach Übereinkunft einen dynamischen und bestqualifizierten

F&B-Manager (m)

Unser Betrieb umfasst 130 Betten, 2 Restaurant, Bar, Bankett, Kongress- und Seminarräumlichkeiten.

- Sie sind Vollblut- "Frontmann"
- qualitäts- und kostenbewusst
- Sie führen, motivieren und schulen ihr Team
- Sie beherrschen Ihr Handwerk - Küche und Service
- loyale, begeisterungsfähige und einsetzfreudige Persönlichkeit

Diese Schlüsselposition würden wir Ihnen sehr gerne anvertrauen und entsprechend honorieren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Hotel Postillion
Herrn R. Rey, Del. v.R.
6374 Buochs
Tel 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillion.ch / info@postillion.ch

148855/138240

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

htr

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



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Unser Restaurant LAOMAI verführt zu einer kulinarischen Reise durch den geheimnisvollen, farbigen und vielfältigen Fernen Osten. Im integrierten FURUSATO werden täglich japanische Köstlichkeiten angeboten.

Für diesen grossen Restaurationsbetrieb in Zürich suchen wir per sofort eine/n

Geschäftsführer-Assistenten/in

Ihre Aufgabe ist die Führung und Leitung des Restaurants LAOMAI, die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule, bringen Führungserfahrung mit und sind ein/e kommunikative/r und begeisterungsfähige/r Gastgeber/in.

Sie lieben das internationale Flair von Zürich, unsere internationalen Gäste und möchten die englische Sprache (in Wort und Schrift) täglich anwenden.

Wir bieten ein aufgestelltes, motiviertes Team und interessante Karriereöglichkeiten in einem wachstumsorientierten Unternehmen der Markengastronomie.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Restaurant MISTER WONG

Urs Schär
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 17 70

wong.zurich@gastrag.ch www.mister-wong.ch

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



Join the Starbucks Spirit

Planen Sie mit uns Ihre Zukunft!

Starbucks, die weltweit führende Marke im Bereich Spezialitätenkaffee sucht einen

Store Manager (Dame oder Herr)

für unser neues Coffee House in Zürich-Altstetten mit Eröffnung im Sommer. Starbucks sind trendige Coffee Houses, in welchen man seinen Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Macchiato in gemütlicher, warmer Atmosphäre geniessen kann.

Als Store Manager übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für Ihren Store. Wir erwarten von Ihnen mehrjährige Erfahrung in einer Führungsposition, ein Flair für die Gastronomie sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Sie sind eine leistungs- und verkaufsorientierte Persönlichkeit und verfügen über gute mündliche und schriftliche Englischkenntnisse.

Sind Sie bereit für Ihren nächsten Karriereschritt? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!

Swiss-Star Ltd.
Tina Künzler
Human Resources Manager
Industriestrasse 27, 8604 Volketswil
Tel. 01 / 947 18 45
E-mail: tina.kuenzler@swiss-star.com

Swiss-Star Ltd.
A Member of the Bon Appetit Group
An Authorized Licensee of
Starbucks Coffee International, Inc.



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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine aktive und leistungsorientierte Persönlichkeit mit fundiertem Verkaufs-Background für die Position als

Verkaufsleiter/in

Angesprochen fühlen sollten sich Personen mit Hotelfachabschluss, Verkaufserfahrung, vorzugsweise in der 5-Sterne-Hotellerie, und entsprechender Fachkompetenz. Das Beherrschen der deutschen, englischen und französischen Sprache in Wort und Schrift ist Voraussetzung.

Mit dem Einsatz von verschiedenen Verkaufsinstrumenten planen und realisieren Sie Verkaufsaktivitäten im In- und Ausland. Die Planung von verkaufsfördernden Massnahmen und das Akquirieren und Betreuen von Key-Accounts gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Mit der aktiven Teilnahme an Fachmessen und der Organisation von kundenorientierten Veranstaltungen sorgen Sie für einen langfristigen Erfolg.

Interessiert Sie diese einmalige Chance, die zugleich auch Ihr Start für eine berufliche Weiterentwicklung sein kann? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.



PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar
Personalchef
6354 Vitznau



14804/0602

DEUTSCHE SCHWEIZ

Region Zürich

«Parla Italiano o Inglese?» «Ma certo! Come posso aiutarvi?»
Für ein Reisebüro mit Schwerpunkt Italien suchen wir per sofort nach Zürich, Zürich-Nord und Winterthur

Reiseberater/innen

Als erste Ansprechperson beraten und verkaufen Sie. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder bereits Erfahrungen als Reiseleiter/in gesammelt. Idealerweise können Sie mit Galileo oder Sabre umgehen.

Reisevergünstigungen, geregelte Arbeitszeiten und überdurchschnittliche Entlohnung sind nur drei von vielen attraktiven Merkmalen.

Ein junges Team wartet darauf, Sie mit weiteren Einzelheiten von La Bella Italia bekannt zu machen!

Bei Bruno.Ehrat@kellyservices.ch unter 01 319 66 69 erhalten Sie weitere Auskünfte.

Zuviele Köche verderben den Brei!

Sie verderben jedoch nichts, wenn Sie sich jetzt bei Kelly Catering melden, um eine Karrierestufe weiter zu kommen!

Für zahlreiche Auftraggeber in und um Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Köche w/m mit Ambitionen!

Sie sind gelernter Koch w/m mit Berufserfahrung oder möchten es noch werden. Als Allrounder lassen Sie Ihre kreative Ader walten und sind überall einsetzbar.

Wir bieten Anstellungen in Tagesbetrieben (ab und zu Wochenenddienst), Arbeit mit Frischprodukten, à la carte- oder Produktionsküche, faire Entlohnung und die Möglichkeit einer Weiterbildung.

Zögern Sie jetzt nicht mehr und rufen Sie uns an! Carola.Schuepp@kellyservices.ch erteilt unter 01 319 66 69 gerne weitere Auskünfte.

Bringen Sie Ihre Mitarbeiter zum Kochen?

Für diverse Neueröffnungen in und um Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chefs de Partie

Diverse Einsatzmöglichkeiten im Raum Zürich erwarten Sie!

Get your info! Carola.Schuepp@kellyservices.ch unter 01 319 66 69.

Region Zürich

Für unseren Kunden, ein lebendiges Unternehmen der System- und Erlebnisgastronomie, suchen wir für einen grossen Betrieb im Herzen von Zürich eine/n kompetente/n und aufgestellte/n Gastgeber/in als

Assistant Restaurant Manager

Ihre Hauptaufgaben umfassen nebst administrativer Tätigkeiten (Einsatzplanung, Tagesabrechnungen erstellen, Personal- und Bestellwesen) die Mithilfe an der «Front» im à la carte Restaurant.

Falls Sie in stürmischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, Ihren Mitarbeitern tagtäglich ein Vorbild sind, ist dies der ideale Karriereschritt für Sie.

Gerns gibt Ihnen Geraldine.McLellan@kellyservices.ch weitere Auskünfte unter Tel. 01 225 40 30

Ein renommiertes Businesshotel in Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine Mitarbeiterin im Bereich

Banqueting Sales

Sie bringen eine F&B Grundausbildung mit und haben eventuell auch eine Hotelfachschule absolviert. Sie verkaufen gerne Anlässe, Parties, Seminare und Kongresse. Begriffe wie «upselling» und «upgrading» sind Ihnen nicht fremd. Korrespondieren Sie auch gerne in Deutsch, Englisch und Französisch?

Unser Kunde bietet Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten und faire Entlohnung.

Wenn Sie auf eine neue Chance gewartet haben, dann müssen wir uns kennenlernen!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch teilt Ihnen unter 01 225 40 30 Näheres mit.

Cercasi per subito in Ristorante Italiano a Zurigo.

Cuoco

con i seguenti requisiti:

Diploma o qualifica di cuoco assolta presso scuola Alberghiera in Italia. Esperienza in Alta Gastronomia Italiana. Conoscenza sulla produzione di paste fresche.

Il permesso viene messo a disposizione.

Per ulteriori informazioni contattare:

Victoria.Castangia@kellyservices.ch al numero 01 225 40 30

Region Bern

Gesucht per 1. Juni in ein modernes Seminarhotel in der Nähe von Bern

Küchenchef m/w

Sie führen ein Team von 8 Mitarbeitern, davon 4 Lehrlinge und verwöhnen anspruchsvolle Gäste mit Ihrer kreativen Küche. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und haben sich laufend weitergebildet (Gastronomiekoch, Lehrmeisterkurs).

Sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt und bringen eine hohe Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität mit, dann rufen Sie uns an.

Bei Judith.Steffen@kellyservices.ch gibt's mehr Infos. 031 313 26 26

Für unseren Auftraggeber, ein Tagungszentrum in der Nähe von Bern suchen wir nach Vereinbarung einen

Jungkoch w/m

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch und möchten Ihre Erfahrungen in einer aufgestellten Brigade vertiefen. Ausserdem sagt Ihnen die Vollwertküche mehr zu als Convenience Produkte. Unser Kunde bietet Ihnen die Möglichkeit, sich in einem kundentorientierten Betrieb weiterzuentwickeln.

Judith.Steffen@kellyservices.ch wartet auf Ihren Anruf unter 031 313 26 26

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für ein Trendlokal in Bern, eine/n motivierte/n und aufgestellte/n

F&B Assistent/in

Sie verfügen über eine Ausbildung im Gastgewerbe (Servicefachlehre, Kochlehre) und haben sich laufend weitergebildet (Wirtfachschule, Hotelfachschule).

Sie sind eine Gastgeberin und können sich an der Front (Organisation und Durchführung von Anlässen und Events) sowie auch in der Administration behaupten.

Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Stelle, gute Sozialleistungen und mehrheitlich geregelte Arbeitszeiten.

Rufen Sie Judith.Steffen@kellyservices.ch an! 031 313 26 26

Ganze Schweiz

Wir suchen laufend für verschiedene Hotels in der Stadt und Umgebung Bern und Zürich

Réceptionisten/innen

Sie verfügen über eine abgeschlossene KV-Ausbildung oder haben eine Hotelhandelschule besucht. Sie sprechen Deutsch, Französisch und Englisch und haben EDV-Kenntnisse (Fidelio). Rufen Sie uns an, wir finden bestimmt die passende Dauerstelle für Sie!

Judith.Steffen@kellyservices.ch in Bern gibt gerne Auskunft. 031 313 26 26.

Oder wenden Sie sich in Zürich, 01 225 40 30, an Geraldine.McLellan@kellyservices.ch

Unsere Kundin, ein innovatives Grossunternehmen, betreibt verschiedene Bars, Pubs und Restaurants. In der Gegend von Bern suchen wir für zwei Lokale mit unkomplizierten Konzepten

Geschäftsführer/innen

Sie haben bereits genügend Erfahrung in der Gastronomie gesammelt und wünschen sich, im Rahmen der Zielsetzung der Unternehmung, einen Betrieb selbstständig zu führen.

Ihre Hauptaufgaben umfassen nebst administrativen Tätigkeiten vor allem die aktive Mithilfe an der «Front». Ihr Sinn für Zahlen und eine gehörige Portion Ausdauer erleichtern Ihnen, diese Betriebe zu führen und aktiv aufzubauen.

Falls Sie auch in stürmischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, Ihren Mitarbeitern sowohl menschlich als auch fachlich tagtäglich ein Vorbild sind, ist dies der ideale nächste Karriereschritt für Sie. Geboten wird Ihnen eine Entlohnung die sich an Ihrem Erfolg misst, sehr gute Sozialleistungen und Möglichkeiten zur Weiterbildung.

Judith.Steffen@kellyservices.ch in Bern gibt gerne Auskunft. 031 313 26 26

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch in Zürich gibt gerne mehr Infos 01 225 40 30

Wir machen alle Tempo!

Wir suchen konstant flexible Aushilfen in den Bereichen Küche, Service, Office und Administration!

Melden Sie sich umgehend in einer von unseren Filialen, wir freuen uns auf Sie!

KELLY
CATERING

MEHR ALS EIN JOB!

Get online: www.kellyservices.ch 0800 109 109

Löwenstrasse 29
8023 Zürich-St. Pfl.
Tel. 01 225 40 30

Schaffhäuserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
Tel. 01 319 66 69

Marktgrasse 6/8
3011 Bern
Tel. 031 313 26 20

Rue du Simplon 48
1201 Vevey
Tel. 021 925 40 60

Rue du Marché
1204 Genéve
Tel. 022 818 58 10



Unternehmensziel

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

Etagengouvernante

Als Absolventin einer HOFA- oder GAFA-Ausbildung sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und planen einen weiteren Schritt in Ihrer beruflichen Karriere.

Sie arbeiten gerne im Team, sind initiativ und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick.

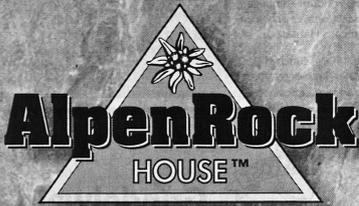
Wettoffen und sprachgewandt schätzen Sie den Umgang mit Mitarbeitern und Gästen aus verschiedenen Nationen und Kulturen.

Wir bieten Ihnen ständige Weiterbildung und die Möglichkeit, in einem unserer modernen Studios zu wohnen.

Wenn Sie mehr über diese abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem internationalen Flughafenhotel erfahren möchten, freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Lorenz Plumettaz, Leiter Human Resources
Walter Mittelholzerstrasse 8, 8152 Glattbrugg
Tel. 01 808 80 21, Fax 01 808 82 93

lorenz.plumettaz@moevenpick.com
More jobs online: www.moevenpick.com



ZÜRICH-AIRPORT

**Da sieht mans wieder:
Das Bessere ist der
Feind des Guten.**

Denn weil unser Operations Manager so einen tollen Job macht, wird er bald befördert. Und wir brauchen einen neuen.

Aber wo bitte nehmen wir jetzt einen neuen **Operations Manager** her?

Unser Operations Manager (m/w) sollte zwischen 28 und 35 Jahre alt sein,

- mit guter Gastro-Ausbildung (z.B. Hotelfachschule)
- mit min. 3 Jahren Erfahrung im Service-/Barbetrieb
- und etwa gleichviel in Front-Führungsaufgaben
 - deutsch und englisch sprechend
- mit Sensoren für den Spirit of AlpenRock House
 - mit Persönlichkeit, Sozialkompetenz und guten Umgangsformen
- bereit, ein tolles, junges Multikulti-Team über die Alpen zu führen
- bereit, nachts zu arbeiten, ohne über sein Schattendasein zu klagen
- und bereit, für ein sehr gutes Publikum sein Bestes zu geben

Eben einer, bei dem die Musik abgeht, wenn er Fun, Food und Rock n' Roll hört.

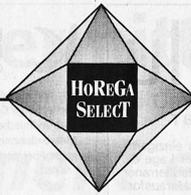
Die Details (Aus- und Weiterbildung, Möglichkeiten, Entlohnung etc.) wären dann fast Details. Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen (bitte mit Foti). Dann können wir über eine gute Zukunft reden.

Frau Beatrice Schweighauser, Flughafen-Restaurant AG
Postfach 1523, 8058 Zürich-Airport
Telefon: 01/816 60 34, Fax 01/803 00 82
beatrice.schweighauser@flughafen-restaurant.ch
www.flughafen-restaurant.ch

**Über Internet
und nette Gäste.**



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



Interessante Angebote für eine neue Kaderstelle!

Personalchef/Human Resources Manager (w/m)

> 5* Luxushotel im Berner Oberland
Sie zeichnen sich verantwortlich für den gesamten Personalbereich (Rekrutierung, Interviews, gesamtes Sozialversicherungswesen). Vorzugsweise bringen Sie bereits mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Human Resources oder in ähnlicher Funktion mit. Kommunikationsfähigkeit und Diskretion sind Teil Ihrer offenen Persönlichkeit. Sehr gute Sprachkenntnisse (D/F/E).

> Gruppe von mehreren Hotelbetrieben in Graubünden
Fundierte Kenntnisse im Personalmanagement sowie Führungserfahrung sind die essentiellen Pfeiler für diese Position. Sie bringen Erfahrung mit dem Lohnabrechnungssystem Myrus sowie sehr gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel) und Sprachkenntnisse (D/E oder I) mit.

Personalassistent/in

Für ein 5*-Ferienhotel im Berner Oberland suchen wir zwecks Unterstützung der Personalabteilung eine administrativ versierte Mitarbeiter/in. Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische Lehre sowie Hotellerie-Erfahrung. Sehr gute Sprachkenntnisse (D/F/engl. E).

Bankett-/Catering-Manager

5*-Businesshotel Nordwestschweiz. Als durchsetzungsstarke und organisatorisch versierte Kaderpersönlichkeit zeichnen Sie sich verantwortlich für die gesamte operationelle Durchführung sämtlicher Anlässe/Events im Haus sowie auch der Outside Caterings. Als Führungspersönlichkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule, breite Erfahrung in der internationalen 5*-Hotellerie (u.a. auch im Verkauf), sowie gute Computerkenntnisse (Fidelio Sales & Catering).

Chef Einkäufer

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört der gesamte Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie Preisverhandlungen mit Lieferanten für dieses 5*-Hotel in Basel. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Organisationsstalent sowie über gutes Verhandlungsgeschick.

Chef Stewarding

Geradlinige, durchsetzungsstarke Führungspersönlichkeit, welche sich verantwortlich erweist für den Back Office Bereich (inklusive Mithilfe bei Outside Caterings) eines 5*Businesshotels in der Region Basel. Ideale Einstiegsmöglichkeit für einen Hotelfachschulabsolventen, welcher im F&B Bereich Fuss fassen möchte.

Verkaufs-/Salesmitarbeiter/in

4*/3*-Stadthotels in Zürich
In dieser Funktion sind Sie zuständig für den Verkauf dieser beiden Häuser. Nebst tiefgreifender Sales-Erfahrung sowie guten administrativen Kenntnissen (vorzugsweise auch Réceptions-Erfahrung), verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse (D/E/F).

Alle unsere weiteren Stellenangebote finden Sie unter:
www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45
info@horega.ch / www.horega.ch

148875/208191



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme.

Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Servicefachangestellte/n

Haben Sie Freude, in einem renommierten Haus zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

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



148798/4081



Haben Sie schon gekündigt?

Warten Sie noch damit. Wir stellen hohe Anforderungen!

Für das beste Viersternhotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau, einer gemütlichen Engadiner Stiva und einer anspruchsvollen Hotellbar suchen wir für die kommende Sommersaison oder länger folgende hochmotivierte Mitarbeiter:

für unsere Küche, in der Kreativabteilung von Eduard Hitzberger

Chef Gardemanger

mit Erfahrung in der Sättzgastronomie

für die Réception

Réceptionist/in

mit Erfahrung und Kommunikationsfreude!

Ein harmonisches Arbeitsklima und ein toller Teamgeist warten auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild oder auf Ihren neugierigen Anruf.

Eduard und Waltraud Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Ftan



Tel. 0041 81 861 08 08
Fax 0041 81 861 08 09
www.relaischateaux.ch/paradies
E-Mail: info@hotelhausparadies.ch

148155/11904

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... und ein *Lächeln dazu*.

Für das international bekannte

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

im Herzen von Bern suchen wir zur Verstärkung unseres eingepiepierten Teams *per sofort oder nach Vereinbarung* eine/n kompetente/n, aufgeschlossene/n, vertrauenswürdige/n und sprachgewandte/n

Chef de Réception

(Mo-So 06.00-15.00/13.00-22.00 Uhr)

sowie eine/n pflichtbewusste/n, motivierte/n und flexible/n

Réceptionistin / Réceptionisten

(Mo-So 06.00-15.00/13.00-22.00 Uhr)

Sie sind...
interessiert an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld, bringen eine entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung mit, haben Führungserfahrung, EDV-Anwenderkenntnisse der Systeme Fidelio/Excel/Winword sowie ein grosses Mass an Selbstständigkeit. Sie haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

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

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Nina Longhi, Personalassistentin.

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



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

148817/41408



Für die kommende Sommersaison mit Eintritt ab 20. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir:

Alleinköchin oder Alleinkoch

mit einigen Jahren Berufserfahrung, für Halbpensions-service

Receptionistin

mit Erfahrung im Fidelio Front Office System

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Hotel Arena Alva AG

Elisabeth und Walter Gaberhüel
CH-7031 Laax
Tel: 081/927 27 27 Fax: 081/927 27 00
www.arena-alva.ch Email: arena-alva@bluewin.ch



148799/8010

***HOTEL BASLERTOR

Das Hotel in Muttenz.

Das ***Hotel Baslertor verfügt über 47 Zimmer mit Restaurant und Bar und bietet Viersternkomfort in modernem, architektonisch speziellem Ambiente.

Per August 2002 suchen wir einen gästerorientierten

Betriebsassistent (m/f)
mit Haupteinsatzbereich Réception.

Sie haben fundierte Réceptionserfahrung aus der Stadthotellerie und möchten nun den Sprung für Ihre erste Kaderstelle tun. Dann ist dies Ihre Gelegenheit, in einem kleinen motivierten Team sich einzubringen. Gute Sprachkenntnisse F/E sind erforderlich.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an

BäleHotels c/o Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Tel. 061 690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch

148801/3140

Beausite Park Hotel

Wengen · Jungfrau

Für die kommende Sommersaison (ab 25. Mai 2002) sind in unserem schönen, renovierten, mit neuesten Arbeitsplätzen versehenen Viersternhaus mit Hallenbad und Wellnessanlage noch die folgenden Stellen zu besetzen:

Küche
Commis de cuisine
Chef de partie
Speisesaal
Serviceangestellte(r)
Chef de service (evtl. Jahresstelle)
Sprachen D/F/E erforderlich

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto zu Händen:

Familie Erich Leemann-von Allmen
Beausite Park Hotel
CH-3823 Wengen

Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
E-mail: info@beausite-park-hotel.ch
Internet: www.beausite-park-hotel.ch

148790/37605



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

Loge: **Concierge-Tourant**
Nachtportier

Küche: **Chef de partie**
Commis Pâtissier
Personalkoch
(in Jahresstelle)

Fitness/Beauty: **Fitnesstrainerin**
Kosmetikerin
(sprachkundig)

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant
mit 80 Sitzplätzen
und grosser Sonnenterrasse
am Tennisplatz/Golfplatz:

Servicefachangestellte
(sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz

147043/33812



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

≈ blu

restaurant bar

Haben Sie Lust, in unserem einzigartigen Restaurant an einmaliger Lage direkt am Zürichsee und mit mediterraner Gourmet-Küche eine neue Herausforderung zu verwirklichen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende/n Mitarbeiterin/n:

Sous-Chef/in

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Kochlehre (evtl. Gastronomiekoch) und besitzen Sie ein überdurchschnittliches Fachwissen, sind jung, teamfähig, belastbar und motiviert, in Ihrem Beruf weiterzukommen, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns noch heute an!

antepima ag, blu restaurant bar
Dominik Rössli
Seestrasse 457, 8038 Zürich
Telefon 01 488 65 65

148904/415933

Hotel **** Restaurant



Für lange Sommersaison (ab April/Mai 2002) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen

Receptionist/in
Réceptionspraktikant/in

Chef de Partie/Tourant m/w
Koch/Köchin

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH-3800 Interlaken

148667/16403



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT · BAR · BISTRO

Für unser lebhaftes Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir SIE:

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir benötigen eine(n) erfahrene(n), selbständige(n) Mitarbeiter(in) ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie bringen mit: viel Erfahrung, Deutsch, Englisch, Französisch und PC-Kenntnisse (von Vorteil Fidelio und Windows), Geduld, Interesse und Spass am Umgang mit einer internationalen Kundschaft!

Von uns bekommen Sie: viel Selbständigkeit im kleinen Team, super Unterstützung und faire Bedingungen!

Senden Sie mir Ihre Unterlagen?
Hotel City, Frau A. Wullimann
Löwenstr. 34, 8021 Zürich
Tel. 01 / 217 17 17
E-Mail: buerocity@bluewin.ch

148917/40100



Sie suchen die Herausforderung in einem motivierten Team?
Wir suchen für die Sommersaison

Chef Entremetier
Servicefachangestellte
Gouvernante/
Frühstücksservice

Tragen Sie mit Einsatzfreude zum Erfolg des Seehotels bei!

Wir bieten Ihnen ein aufgestelltes Team und spannende Aufgaben am See.

Sie mögen Menschen, sind ehrgeizig und wollen Berufserfahrung sammeln.

Dann zögern Sie nicht länger und senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Seehotel Belvédère
Urs Kamberger
Seestrasse 18 / 6052 Hergiswil
Internet: www.hotel-belvedere.ch

148999/3539

KRAMER GASTRONOMIE

Wir sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideale, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir:

KÜCHENCHEF
CHEF DE PARTIE / CHEF SELF SERVICE
BAR-MITARBEITER / SERVICE-AUSHILFEN

Für unser Restaurant Lake Side Casino Zürichhorn
Mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage, direkter Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

SOUS CHEF / CHEF DE PARTIE
Für unsere Gastronomie Zürichsee-Schiffahrt
12 Schiffe mit einem breiten Angebot und vielen Banketten, Sonne, Weller, Wasser, Sommer, welcome on Board - Faszination Zürichsee

KÜCHENCHEF / SOUS CHEF
SERVICE-MITARBEITER

Für unser Zic Zac Rock-Garden im Herzen von Zürich
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis

CHEF DE PARTIE

Für unser ZunftHaus zur Zimmerleuten
Gepflegte Gastlichkeit in angenehmer Atmosphäre, behagliches Zunftrestaurant, reges Bankettwesen, modernste Infrastruktur

JUNGKOCHE

Für unser Zic Zac Rock-Garden Letzi
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis - Qualität als Ergebnis.

THAI-SPEZIALITÄTENKOCHE

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

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

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

Hotel *** Toggenburg Wildhaus

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten in einem tollen Wander- und Skigebiet, suchen wir per mitte Mai oder nach Vereinbarung noch folgende, bestqualifizierte Mitarbeiter.

Chef de partie
sowie
Jungkoch oder Köchin

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Direktor Peter Arn
9658 Wildhaus, Tel. 071 998 50 10

Hotel - Restaurant Weisses Rössli
Bahnhofstr. 8, CH-6440 Brunnen am Vierwaldstättersee

Auf Mitte Mai/Anfang Juni suchen wir bis Ende Oktober 2002 für unsere kleine, aber anspruchsvolle Küche

Jungkoch /-köchin

Wenn Sie Freude haben an abwechslungsreicher à la carte-Küche, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Besuch:
Familie F. u. U. Ratt - Lang
Tel. 041 820 10 22, Fax 041 820 11 22
e-mail: weissess.roessli.kraemer@bluewin.ch
www.weissess-roessli-brunnen.ch

148683/6335

Auf den 1. Juni 2002 benötigen wir noch in Saisonstelle eine(n) aufgestellte(n) **Chef de Rang** als

Anfangs-Obersaaltochter/-
oberkeller

welche(r) Freude hätte, in unserem familiären Team ihrer/seiner Tätigkeit nachzugehen.

Offerten bitte an:



HOTEL NATIONAL
CH-3800 Interlaken
Jungfrau

Herrn Hans Kübler oder Nicole Förderer
Tel. 033/822 36 2
Fax 033/822 73 61
info@national-interlaken.ch
www.national-interlaken.ch

148779/16462

CASINO ZÜRICHHORN
Lake Side
RESTAURANT · BAR · CAFE · SPA

BLUE MONKEY COCOSTIN

THE BLUE MONKEY · KHAN'S

HOTEL EUROPE

ZunftHaus zur Zimmerleuten

RESTAURANT SIK 3

We save the world
Rock-Garden

ALBISRIEDERHAUS
KONGRESSZENTRUM RESTAURANT

HOTEL KREUZ & POST

Grindelwald

Für unser ****-Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir ab ca. 15. Juni 2002

- **Portier**
mit Fahrausweis
- **Zimmermädchen**
für Lingerie/Etage/Office

Hotel Kreuz & Post, Frau U. Plogmacker
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92

AKAD

Assistent/in
Arbeitszeit 80 - 100%
Eintritt per 1. August oder
nach Vereinbarung

Die AKAD ist ein renommierter Schweizer Anbieter für Erwachsenenbildung. AKAD Luzern betreut die Studiengänge der AKAD-Hochschule für Berufstätige und AKAD-Business.

Wir suchen eine Persönlichkeit mit Freude an einer selbständigen und anspruchsvollen Tätigkeit, Organisationstalent sowie Flair im Umgang mit Menschen. Als Assistent/in betreuen Sie Studierende und Dozierende sowie die Seminare, arbeiten in Projekten mit und sind verantwortlich für das Sekretariat. Stilsicheres Deutsch und ein geübter Umgang mit Word und Excel wird vorausgesetzt.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, selbständige und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen dynamischen Umfeld sowie attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Arbeitszeit ist Dienstag bis Samstag. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

AKAD Luzern

AKAD Luzern, Herr Simon Berther,
Werftstrasse 1, 6005 Luzern, Telefon 041 360 31 51
E-Mail: s.berther@akad.ch, www.akad.ch

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

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

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

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

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the kitchen sector with details like position, location, and dates.

Service / Service

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the service sector with details like position, location, and dates.

Administration / Administration

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the administration sector with details like position, location, and dates.

Hauswirtschaft / Ménage

Table with 8 columns (1-8) listing job openings in the household sector with details like position, location, and dates.

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)

Application form with fields for: Gewünschte Stelle, Arbeitsbewilligung, Art des Betriebes, Name, Strasse, Geburtsdatum, Telefon privat, Bemerkungen, Sprachkenntnisse, Deutsch/Allemand, Französisch/Français, Italienisch/Italien, Englisch/Anglais, Meine letzten drei Arbeitsstellen, Betrieb, Funktion, Dauer, and a section for three numbered entries.

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

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

DG DOMINO GASTRO

Sie suchen - wir finden!

Personalberaterin (w)

Bezeichnen Sie sich als Insider der Zürcher Gastro-Szene? Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine junge, charmante Dame mit Pflif und Freude am täglichen Kontakt mit verschiedenen Menschen. Sie führen Interviews, betreuen Kandidaten und Kunden telefonisch, akquirieren und vermitteln. Mit Ihrem kaufmännischen Background fallen Ihnen sowohl administrative Aufgaben wie auch das Erstellen von Inseraten und Mailings leicht, wobei das verkäuferische Flair auf keinen Fall fehlen darf!

Geschäftsführer (w/m)

Sind Sie ein innovativer Junggastronom der bereits Erfahrung im Bereich Geschäftsführung gesammelt hat und mit Power und Elan ein ca. 20köpfiges Team führen möchte? Für ein gut frequentiertes Restaurant mit südländischem Flair im Herzen von Zürich suchen wir den geborenen Gastgeber (ca. 30-35 Jahre) mit viel Leanspirit und Motivation.

Restaurantleiter (m/w)

Möchten Sie ein dynamisches Team in einem modernen 4*-Hotel an zentraler Lage in der Stadt Zürich ergänzen? Sie nehmen die Fäden an der Front in die Hand und führen ein Serviceteam von 15 Personen, im mit Punkten ausgezeichneten Restaurant treten Sie als eleganter Gastgeber in Erscheinung und überzeugen Ihre internationalen Gäste mit Ihren ausgezeichneten Sprach- und Fachkenntnissen.

Chef de Service (w/m)

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Für ein gepflegtes 4*-Hotel inmitten der City von Zürich suchen wir einen Gastgeber, der es liebt der internationalen und anspruchsvollen Klientel die Wünsche von den Augen abzulesen. Sind Sie bereit die Verantwortung für ein motiviertes Team zu übernehmen?

Betriebsassistent (m/w)

Wir suchen für ein lebhaftes italienisches Restaurant in Zürich einen Assistenten, der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist. Sie sind ein routinierter Serviceprofi, doch auch administrative Arbeiten fallen Ihnen leicht. Freuen Sie sich auf eine neue Herausforderung, dann rufen Sie uns an!

Sous-Chef (w/m)

«In» nennen sich viele Betriebe, auf diesen Betrieb im absoluten Szene-Quartier von Zürich trifft dies aber mit Bestimmtheit zu. Sie schwingen den Kochlöffel mit Leichtigkeit und Freude und wissen Ihr Team zu motivieren. Sie sind kreativ und probieren gerne etwas Neues aus. Finden Sie gefallen an der asiatisch-mediterranen Küche? Dann freuen wir uns auf Sie.

Jungkoch/Chef de partie (m/w)

Ein sehr traditionelles, aber überhaupt nicht verstaubtes Zunfthaus in der Altstadt von Zürich sucht einen gelerntem Jungkoch/Chef de partie, der täglich mit Kreativität und Freude an der Arbeit sein Können unter Beweis stellen und viel Neues dazulernen möchte. Wenn Eifer, Einsatzfreude und Flexibilität zu Ihren Stärken gehören und unregelmäßige Arbeitszeiten für Sie zur Gastronomie gehören wie das Butter auf's Brot, sind Sie die richtige Person.

Chef de partie Tagesdienst (m/w)

Sie kochen routiniert auf allen Posten und haben nach der Kochlehre sowohl im Bereich à la Carte als auch in der Produktion fundierte Kenntnisse erlangt. Für ein gepflegtes Personalrestaurant in Zürich suchen wir eine/n junge/n Fachfrau/Fachmann, der sich vielleicht bald über geregelte Arbeitszeiten und freie Wochenenden freuen darf.

Barmitarbeiterin (w)

Gesucht wird eine junge (25-40 Jahre) Dame mit Ausstrahlung und Freude am Beruf. Sie haben nach der Servicefachlehre schon erste Erfahrungen im Barbereich gesammelt und fühlen sich in der gehobenen Gastronomie wohl. Eine Personalrestaurant in einer international tätigen Firma sucht eine Bordame mit guten Englischkenntnissen, die selbstständig und verantwortungsbewusst Gäste aus aller Welt verwöhnt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Herr Roland Eng oder Frau Romana Hendry freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73
DOMINO GASTRO

Segnesstr. 1, 8048 Zürich,
E-Mail: r.eng@dgjobs.ch / www.dgjobs.ch



PERFEKTION IN DER EINFACHHEIT

Gepflegte Gastfreundschaft
in unkomplizierter Ambiance

Echte Liebesswürdigkeit mit hoher Professionalität

Klare Qualitätsvorstellung von Tisch- und Weinkultur

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

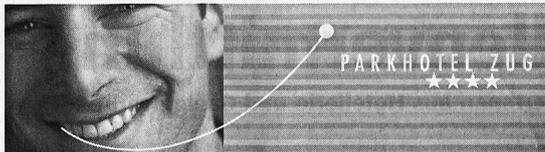
SERVICEFACHMITARBEITER/IN

mit dem Wunsch, auch weitergehende Verantwortung in der Serviceleitung zu übernehmen, in eine der charmantesten und erfolgreichsten Feinschmeckerbeizen (15 Punkte Gault Millau) im Herzen von Zürich

Ausgezeichnete Anstellungsverhältnisse erklärt gerne Bernard Amhof nach schriftlicher Bewerbung an

GoetheStübli & Kaiser's Reblaub
Glockengasse 7, 8001 Zürich

148862/234915



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 eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Hotelerfahrung als

VERKAUFSASSISTENT / OPERATIVE BETREUUNG (m/w)

für Seminare und Anlässe im Congress Center Metalli Zug.

Ihre Ausbildung liegt im Hotelbereich. Sie koordinieren selbständig die Tagesabläufe der Anlässe vor Ort. Dies beinhaltet die Vorbereitung der Räumlichkeiten, die Betreuung der Gäste und die Mitarbeiterplanung von A wie Apéro bis Z wie Zeiteinteilung. Dazwischen unterstützen Sie die Verkaufsleiterin in der internen Kommunikation und der Korrespondenz.

Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freut sich Herr Alex Pedolin, Direktor, über Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

UNSERE TELEFONLINIE IST OFFEN -
WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

congress center metalli
bar restaurant à point
Parkhotel Zug
CH-6304 Zug
Tel. +41 (0) 41 727 48 48
Fax +41 (0) 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

Arbeiten Sie gerne in einem angenehmen Arbeitsumfeld, suchen Sie geregelte Arbeitszeit und wollen Sie Ihre Gastgeberfähigkeiten einsetzen, so sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin (20 - 35 jährige Schweizerin) in unserem schönen Restaurantbetrieb als

Servicefachangestellte

(auch als Teilzeit oder Bankettaushilfe.)

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden und gratis Parkplätze vor unserem Restaurant. Hr. P. Zumbühl freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Rest. Guggach, am Bucheggplatz, 8057 Zürich, 01 363 32 10

Wir sind eine internationale und dynamische Firmen-
gruppe, welche sich mit der Entwicklung, Herstellung
und dem Vertrieb von technologisch führenden Hör-
systemen befasst.

Für unser Personalrestaurant «Bistromax» suchen wir eine
gewinnende Persönlichkeit als

Leiter/in Personalrestaurant

In dieser Funktion übernehmen Sie die operative Leitung des
Personalrestaurants im Sinne eines Dienstleistungsbetriebs.
Dazu gehört die Personalführung von 12 Personen sowie die
Personaleinsatzplanung der Bereiche Service, Küche und Ab-
wäscherei. In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef erstellen
Sie die Verpflegungsplanung und das Menü-Angebot. Mit
Ihrem Fachwissen und Ihren guten Umgangsformen verwe-
nen Sie täglich ca. 350 MitarbeiterInnen und internationale
Gäste in allen Bereichen der modernen Gastronomie.

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe so-
wie einige Jahre Praxis, auch in Personalführung, betriebs-
wirtschaftliche Weiterbildung und gerne auch Englisch-
kenntnisse.

Es erwartet Sie ein attraktives Arbeitsumfeld mit geregelten
Arbeitszeiten ohne Wochenendeinsätze und viel Spielraum
für Eigeninitiative. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-
unterlagen, die Sie an Jürg Kunz, Leiter Personaldienst,
richten.

PHONAK

hearing systems

Phonak AG, Laubisrütistrasse 28, 8712 Stäfa
Telefon 01 928 01 01, hr@phonak.ch, www.phonak.com

V.I.P.'s nicht nur aus der Presse kennen.



Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 163 Zimmern und Suiten, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Häusern weltweit. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Mitarbeiter/in Bankettsekretariat

mit Erfahrung im Frontoffice- und Bankettbereich, ausgezeichneten Sprach- und PC-Kenntnissen, selbstständig und kommunikativ.

Debitoren-Controller

mit gastgewerblicher Grundausbildung oder KV, mit guten PC-Kenntnissen und Zahlenflair, engagiert und verantwortungsbewusst.

Sachbearbeiter/in Buchhaltung

Führung der Kreditorenbuchhaltung zweier Aktiengesellschaften, mit Erfahrung in der Buchhaltung (Hilfsbücher) und guten Kenntnissen von MS-Office, sorgfältig und selbstständig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung. Gerne steht Ihnen Frau Barbara Sinniger, Telefon 01 269 39 20, zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Dolder Grand Hotel, Personalabteilung
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
e-Mail: personal@doldergrand.ch

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH



SINCE 1899

Swiss Deluxe Hotels

A member of
TheLeadingHotels
of the World

Kurhausstrasse 65 • 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00 • www.doldergrand.ch

htr

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 19/2002 (Auffahrt):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar-
und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 1. Mai 2002, 17 Uhr

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

★★★

Termine für die Ausgabe 21/2002 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar-
und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 15. Mai 2002, 17 Uhr

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



KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN	KKL
	luzern

Beginnen Sie Ihre Karriereleiter bei uns !

Für unsere im Ausbau befindliche Bankettküche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung 2 jüngere, motivierte

Commis de cuisine

Die umfangreiche KKL-Gastronomie bietet Ihnen einen äusserst kreativen, vielseitigen und modernen Arbeitsplatz in einem eingespielten Team. Unser Team zaubert innovative wie herkömmliche kulinarische Köstlichkeiten für den Bankettbereich (bis 1200 Gäste) oder für unsere zwei bestehenden, unterschiedlichen Restaurants (total 430 Plätze) hin. Zudem werden wir während der Konzerthauptausstellung im Spätsommer ein Restaurant im gehobenen Bereich eröffnen (60 Plätze). Haben Sie nach der Berufsausbildung bereits erste Erfahrungen gesammelt oder schliessen Sie in Kürze Ihre Ausbildung ab und möchten nun in einem Team von erfahrenen Berufsleuten weitere praktische Erfahrungen sammeln, so sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Unser junges, gut eingespieltes und motiviertes Team freut sich auf Ihre Verstärkung!

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsossier einschliesslich Photo. Bei allfälligen Fragen kontaktieren Sie unseren Leiter Administration, Herrn Siegfried Wanner, unter Tel. 041 226 70 73.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern Management AG
Personalabteilung
Europaplatz 1
6005 Luzern

Ergänzende Infos unter www.kkl-luzern.ch

KKL
music
congress
event
experience

au coin gastro

aktiv in Hotellerie und Restauration

Unser Auftraggeber ist ein traditionsreicher, sehr gepflegter Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieb, gelegen an idyllischer, ruhiger und geographisch einmaliger Lage im Churer Rheintal. Die schlossähnliche Anlage umfasst einen grosszügigen Park mit Schwimmbad und Tennisplatz und ist kulinarischer und gesellschaftlicher Treffpunkt der Region.

Im Rahmen einer Neuorientierung des Betriebes suchen wir mit Eintritt Anfang August einsatzfreudige, erfahrene und fachlich kompetente Berufsleute für nachstehende Positionen:

Direktions-AssistentIn
Chef de service
Chef de rang
Chef de partie

Es erwartet Sie ein interessantes Tätigkeitsumfeld mit grossem Potential. Die Anstellungsbedingungen sind entsprechend erfolgsorientiert und tragen Ihrer bisherigen Berufserfahrung Rechnung.

Wenn Sie eine dieser nicht alltäglichen Herausforderungen annehmen möchten, schreiten Sie zur Tat und senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

Au coin gastro - Andreas Stump
Obere Maressen 49 - CH-3954 Leukerbad
Fon: 079 212 77 66 - mail: stu.leukerbad@bluewin.ch

ASTRON
HOTEL
ZÜRICH-AIRPORT

Herzlich willkommen!

Wir sind ein junges, modernes 4-Stern-Hotel mit 140 Zimmern, Seminarräumen, Restaurant, Bar und Bistro.

ASTRON Hotels gehört zur international tätigen Gruppe NH-Hotels, die in 18 verschiedenen Ländern 237 Hotels betreibt, davon 7 in der Schweiz.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

**Night Audit/
Night Manager**

Sie sind eine gepflegte Persönlichkeit mit Front-erfahrung und Sprachkenntnissen. Während der Nacht erledigen Sie die Tagesabschlüsse, sind verantwortlich für die Sicherheit der Gäste und des Hauses und wissen, mit brezligen Situationen umzugehen.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Gerne würden wir Sie in unserem Team willkommen heissen.

ASTRON Hotel Zürich-Airport
Martin von Moos
Schaffhauserstrasse 101
8152 Glattbrugg
MvMoos@astron-hotels.de
www.astron-hotels.com

Paradeplatz, Zürich

Anfangs September 2002 entsteht inmitten der alten, ehrwürdigen Schalterhallen der Credit Suisse eine Galerie mit exquisiten Boutiquen der weltweit führenden Mode- und Schmuckdesigner sowie ein «Strozzi's» der besonderen Art.

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

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

In der Bar & Lounge erliegt man abends und nachts dem stylischen Ambiente bei edlen Hähpchen «surrounded» von hipem Sound oder smoother Background Music.

Für einen erfolgreichen Start suchen wir per Mitte September 2002 die bzw. den dynamischen und kreativen MitarbeiterIN im Bereich:

Küche
Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de Cuisine

Service
Chef de Service
Servicemitarbeiter

Bar & Lounge
Chef de Bar
Barmitarbeiter

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

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

Haben wir Interesse geweckt, so senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Restaurant Strozzi's AG, U. Strozzezza, Münchhaldenstrasse 19, 8008 Zürich
www.strozzi.ch E-Mail: strozzi@strozzi.ch

HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE

Alles überragend wie das Matterhorn.

Als Mitglied der Leading Hotels of the World vereint das «Mont Cervin» beste Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

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

Nachtportier Tournant
D/F/E

Chef de partie
Commis de cuisine

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

Commis de bar
sprachkundig

Für unsere Brasserie "Le Cervin"

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

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

HOTEL HEILQUELLE***
3954 LEUKERBAD VS

Für die kommende Sommersaison mit Eintritt 1. Juli 2002 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

JUNGKOCH m/w
SERVICE - Mitarbeiter m/w
Speisesaal Frühstück & Abendservice
Anfängerin kann angeleitet werden.

Folgende Lehrstellen wären noch frei:
Kochlehrling m/w
Hotelfachassistentin
Servicefachlehrling m/w

Fühlen Sie sich angesprochen?
Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an:

Familie S. Loretan-Grichting
Tel. 027 470 22 22, Fax 027 470 37 93
E-mail: info@heilquelle.ch
Internet: www.heilquelle.ch

HOTEL GLOCKE

In unserem lebhaften Hotelbetrieb im Goms (32 Betten, ohne öffentliches Restaurant) suchen wir

Koch
Hofa-Service

Unsere Hausgäste wählen bei uns beim Abendessen jeweils zwischen einem vegetarisch-vollwertigem Menü und einem Essen mit Fleisch aus.
Die Stelle als Hofa-Service beinhaltet hauptsächlich die Mitarbeit im Service, Frühstück und Abendessen, etwas Reception und gelegentlich Zimmerdienst. Arbeitsbeginn anfangs Juni 2002.
Interessiert...?
Hotel Glocke, 3998 Reckingen
Familie Hanny und Bernhard Schmid-Heinzmann
www.glocke.ch Telefon: 027/974 25 50

BAKER & MCKENZIE

Wir sind eine weltweit tätige Anwaltsfirma und betreuen schweizerische und ausländische Unternehmen bei ihren lokalen und vor allem auch internationalen Transaktionen. Mit 3'400 Juristen ist Baker & McKenzie die weltgrösste Anwaltsfirma.

Für unser Büro in Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

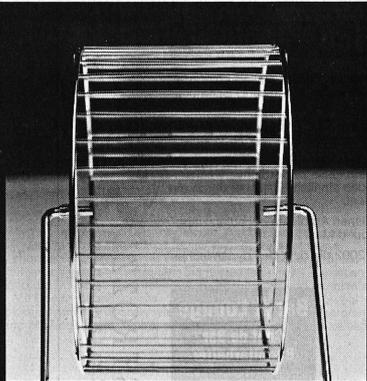
Anwaltssekretärin 60% (drei ganze Tage)

Sie sind im Job Sharing mit einer Kollegin für das Sekretariat zweier Anwälte verantwortlich. Dies beinhaltet unter anderem Koordinieren, Fixieren und Überwachen von Terminen und Erstellen der gesamten Korrespondenz in Deutsch und Englisch. Daneben unterstützen Sie den Anwalt beim Verfassen von Rechtsschriften und erstellen Dokumentationen und Präsentationen.

Mit Ihrer Ausbildung zur Restauratrice / Hotelière oder Ihrer Erfahrung im Sekretariat eines Hotels bringen Sie sehr gute Voraussetzungen mit. Ihre Freude, täglich Ihre guten Deutsch- und Englischkenntnisse anzuwenden und Ihre Gewandtheit im Umgang mit modernen EDV-Hilfsmitteln (u.a. 10-Fingersystem) sind uns sehr willkommen, und Ihre aufgestellte, flexible und verantwortungsbewusste Art wird schon in Kürze nicht mehr wegzudenken sein.

Lust auf etwas ganz Neues? Dann senden Sie noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Baker & McKenzie, Karin Moeckli, Leiterin Human Resources, Zollikerstrasse 225, 8034 Zürich. Für einen ersten Kontakt stehe ich Ihnen telefonisch unter der Nummer 01 384 13 12 oder per E-Mail: karin.moeckli@bakernet.com gerne zur Verfügung.



TRETMÜHLE ?

Als Profi in der Hotellerie kennen Sie das bestimmt. Arbeit ohne Ende, Überstunden werden zur Normalität. Trotzdem gibt es kein Weiterkommen auf der Karriereleiter. Wir bieten Ihnen hervorragende Möglichkeiten, Ihre Zukunftsplanung neu anzugehen, um so Ihre Ziele bald zu erreichen. Für unser Dorint 3-Sterne-Hotel Basel, welches Anfang Mai 2002 seine Türen öffnen wird, sind folgende Positionen zu besetzen:

(alle Positionen m/w)

Rezeptionsmitarbeiter

Deutsch- und Englischkenntnisse, Fidelio- und Französischkenntnisse von Vorteil

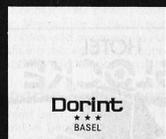
Reservierungsmitarbeiter

Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse, Fideliokenntnisse

Das Hotel: 171 Zimmer • À la carte-Restaurant • Lobby-Bar • 5 Konferenz- und Veranstaltungsräume für bis zu 120 Personen

Dorint • Basel
 Frau Birgit Doll • Hoteldirektorin
 Schönaustrasse 10 • CH-4058 Basel
 Tel.: +41 (0) 61 6 86 90 60

EXPECT MORE



RESTAURANT PIZZERIA
 ROLAND ROESSLI • SYLVIA BRIGGEN

Der Sommer naht...

Für die kommende Saison (Juni-September) suchen wir

Servicefachgestellte und -Aushilfen (m/w)

die Freude am Servieren haben, den Umgang mit Gästen schätzen und sonst eine aufgestellte Natur sind. Falls Sie genau dies suchen, dann sind Sie unter folgenden Nummer mittendrin statt nur dabei.

Hr. Moeri u. Fr. Briggen
 Telefon 062 929 39 22
 Restaurant Pizzeria Rössli
 Aarwangenstr. 24
 CH-4923 Wynau
 eMail: roessli.wynau@freesurf.ch

148916/418025

pizzapaz
 RESTAURANT PIZZERIA BAR

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

Serviertochter oder Kellner (Cameriera/Cameriere)

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

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

Restaurant PIZ PAZ
 Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken, Tel. 033 822 25 33
 148881/72214

Couronne
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison

Servicefachgestellte/n
Koch/Köchin

Bewilligungen für berechtigte Nationalitäten vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:
 Familie Nyffeler
 Hotel Krone Seeterrasse, 3280 Murten
 Telefon 026 670 52 52
 148870/26190

Grindelwald
 Gesucht freundliche, selbständige

Mitarbeiterin

zur Mithilfe bei der Führung unseres Parahotelleriebetriebes/Jahresstelle

Anforderungen: Freude am Umgang mit Gästen, Führen der Reception, Reinigungswesen, Muttersprache D/Sprachkenntnisse E/evtl. F.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
 Firma Gugelmann, Postfach 7,
 4663 Aarburg, Telefon 062 791 64 41.
 148765/362038

SAVOGNIN
 Bergrestaurant
Tignanos

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

Mitarbeiterin
Service/Buffer

Sie bringen Erfahrung mit, haben Organisationstalent und schätzen selbständige Arbeit.

Es besteht auch die Möglichkeit eines Einsatzes im Winter 02/03.

Bitte Ihre Unterlagen senden an
Savognin Bergbahnen AG
 Verwaltung, CH-7302 Landquart
 Tel. 081 322 18 66

Eders
 Restaurant
Eichmühle
Wädenswil

Wir suchen per sofort: freundliche, im Speisesevice versierte

Servicefachgestellte
 in unser aufgestelltes Team.

Loris und Fjergen Eders-Egls
 Tel. 01 780 34 44
 Fax 01 780 48 61
 So. ab 16 Uhr und Mo. geschlossen
 148759/37028

Altenrhein am Bodensee

Wir suchen in unser Fischspezialitätenrestaurant auf Mai 2002 o.n.V.

Servicefachgestellte w/m
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle mit geregelten Arbeitszeiten bei gutem Salär und schöner Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
 Christoph und Rita Baumgartner
 Rest. Jägerhaus, 9423 Altenrhein
 Tel. 071 855 17 77
 148865/338850

htr

Von Bümpliz bis Casablanca.

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

ZERMATT
 MATTERHORN

HOLIDAY
 Hotel ***

sucht für Sommersaison, ab 15. Mai 2002

Servicefachmitarbeiterin für Serviceleitung

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, 3920 Zermatt**, Oscar Rederer, oder Sie erreichen uns unter Telefon 027 967 12 03.
 147435/39101

Restaurant zur Schuhmachereizunft

Für unser kleines, gepflegtes Speiserautaurant in der Basler Innenstadt suchen wir per 17. August 2002

junge Hotelfachassistentin Buffet- und Servicemithilfe

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich absolviert und möchten nun in einem jungen, aufgestellten Team mitarbeiten. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und Kenntnisse in englischer und französischer Sprache, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Maja Schneider
 Hutgasse 6, 1. Stock, 4001 Basel
 www.schuhmachereizunft.ch
 148810/324353

CHALET-HOTEL
ALTE POST

3818 Grindelwald
 im Zentrum direkt neben Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Sommersaison in heimeliges Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachgestellte

Es freut sich auf Ihre Bewerbung: R. und A. Gruber-Abegglen
 Tel.: 033 853 42 42
 Fax: 033 853 42 88
 E-Mail: altepost@grindelwald.ch
 147854/14273

HUBLI'S LANDHAUS
 die Gourmet-Oase bei Davos

Wir suchen auf kommende Sommersaison eine(n)

Chef de Partie

für unsere 15 Punkte Gault/Millau-Küche mit einem Michelin Stern.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung

Felix Hubli, Küchenchef
 Hubli's Landhaus
 7265 Davos Laret
 Tel. 081 417 10 10, www.hubli.ch
 148856/18171

HOTEL ***
Chalet Du Lac
 3807 ISELTALD

Für unser Klein-Hotel an der malerischen Fischerbucht in Iseltwald am Brienzensee suchen wir:

- > Koch/Köchin
- > Servicefachfrau

Tel. 079 353 30 21
 148868/16799

Eurest restorama Scolarest MEDIREST Select Service Partner

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie?

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und lassen in über 180 Restaurants der ganzen Schweiz jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für unseren Hauptsitz in **Zürich-Kloten** suchen wir baldmöglichst eine

Assistentin des Support-Teams

Ihre Tätigkeiten: In Zusammenarbeit mit dem Operation-Support-Team unterstützen Sie die Regional- und Betriebsleiter der Region Zürich in den Bereichen Projekte, Qualität und Hygiene, Angebotsplanung und Marketing.

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung. Zudem haben Sie bereits Erfahrung in der Führung eines Sekretariats und bezeichnen sich als kreativ und begeisterungsfähig.

In der französischen Sprache können Sie sich gut verständigen und meistens auch hektische Momente mit einer Prise Humor.

Wir bieten Ihnen: Eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, 5 Wochen Ferien, beste Sozialleistungen und den vollen 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder auf Ihr komplettes Bewerbungsossier.

Compass Group (Suisse) SA
 Herr Fredy Eckert
 Postfach QHS
 8058 Zürich-Flughafen
 Tel. 01 804 72 90
 feckert@restorama.ch

COMPASS GROUP

HOTEL SEEBURG
 LUZERN

Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?

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

CHEF PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE

...denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.

Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen!

Gerne erwarten wir Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung. Werden Sie ein Teil von uns!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Peter Vespa, Vizedirektor.

Hotel & Châlets Seeburg
 Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
 Tel. 041-375 55 55, Fax 041-375 55 50
 mail@hotelseeburg.ch

148717/25209

Wir suchen

eine(n) Kaufm. Mitarbeiter(in) 80% als Réceptions-Sekretär(in)

Per Mitte Juni 2002 oder nach Vereinbarung für unser Ferien- und Erholungsheim im Baselbiet.

Ihr Profil:
 Sie verfügen über einen kaufmännischen Abschluss, mit mind. 3. Jahren Berufserfahrung.
 Fidelio- oder Hotellerieerfahrung sind von Vorteil.
 Sie verfügen über gute EDV-Anwenderkenntnisse sowie einen guten Ordnungs- und Organisationsinn

Ihre Aufgaben:
 Sie betreuen die Reservationen unserer Gäste vom Eintritt bis zur Rechnungsstellung mit dem Programm Fidelio. Sie sind für die allgemeine Korrespondenz und Ablage verantwortlich. Die Anfragen an Empfang oder Telefon behandeln Sie freundlich und prompt.

Unser Angebot:
 Ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt sowie selbständiges Arbeiten. Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und interessante Tätigkeit in einem kleinen, überschaubaren Betrieb.
 Herr R. Wicki freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf

Haus für Ferien und Erholung Eben-Ezer
 Eben-Ezerweg 50
 4402 Frenkendorf
 www.eben-ezer.ch

Eben Ezer



Wir suchen auf Juli 2002

Direktionsassistent/In

- Besitzen Sie fundierte Kenntnisse
- einer Réception (Stadthotellerie)
- Fidelio Front Office und EDV
- Hotelsales und Marketing
- Zusammenarbeit mit Reisebüros
- Mitarbeiterführung

Chef de Service/Gastgeber/In

- mit Freude am Kontakt mit Gästen
- qualifiziert in der Führung einer Servicebrigade
- Verkaufstalent

So erwarten wir gerne Ihre Unterlagen und freuen uns, Ihnen mehr über unseren Hotel- und Restaurantsbetrieb mitzuteilen.



ENGIMATT

Felix Huber
Hotel Engimatt
 Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
 Tel. 01 284 16 16
 f.huber@engimatt.ch
 www.engimatt.ch

148731/40207



HOF WEISSBAD
 Das Gesundheits- und Ferienhotel



Für unser neuzeitliches ****-Hotel mit integriertem Wellness- und Gesundheits-Zentrum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hauswirtschaftsleiterin
100%

Sie führen ein Team von 27 MitarbeiterInnen (Schweizer/in oder Bewerber/in mit B-Bewilligung, sowie Deutscher Muttersprache)

Es erwartet Sie ein Gesundheits-, Ferien- und Seminarhotel mit einem jungen, motivierten Team, einem modernen Hotelkonzept und nicht zuletzt das einmalige Appenzellerland.

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Hof Weissbad
 Herr Christian Lienhard
 Direktion

9057 Weissbad, Appenzell
 Telefon 071 798 80 80

Besuchen Sie auch unsere Internetseite unter www.hofweissbad.ch

Über Marketing und Dumping.



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



SWISS HOLIDAY PARK AG
 CH-6443 Morschach
 Telefon 041-825 50 50
 Telefax 041-825 50 60
 info@swissholidaypark.ch
<http://www.swissholidaypark.ch>

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum.

Seit Anfang Jahr haben wir das gesamte Rechnungswesen wieder in unser Unternehmen zurückgenommen. Zur Unterstützung unseres Leiters Finanzen suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Buchhalter/in

Sie haben ein Flair für Zahlen, Freude an Buchhaltung und übernehmen gerne Verantwortung. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen: Führen des Hauptbuches, Verarbeitung aller Zahlungen, Mithilfe und Unterstützung der Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung.

Für diese anspruchsvolle Position wünschen wir uns einen einsatzfreudigen, interessanten Mitarbeiter mit KV-Abschluss und guten EDV-Kenntnissen. Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil.

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.

148821/88487



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte Viersterne-Hotel mit 180 voll klimatisierten Hotelzimmern im Herzen der Stadt Luzern.

Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unsere mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant LATINO. Übrigens - zuerst trifft man sich an unserer Latino-Weinbar mit über 180 verschiedenen Weinsorten aus aller Welt. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA. Im PENTHOUSE und PRAVDA, den beiden In-Places und Magnetpunkten des Nachtlebens unserer Stadt, feiern wir mit den bekanntesten internationalen DJs die tollsten Partys der Zentralschweiz.

Mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Hotel Stv. Saalchefin Produktionskoch

Latino ServicemitarbeiterIn Chef Gardemanger Chef Pâtissier

Latino Bar/Pravda/ Penthouse Barmaid

La Cucina Cameriere

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

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

148862/27867



Das sind nur ein paar High-lights, an die wir täglich glauben, um das Beste zu erreichen - und Sie???

Zur optimalen Besetzung suchen wir:

Per sofort oder 1. Juni 2002

Restaurant Bar Bistro Barmaid zur selbständigen Führung der Bar **La Cachette** **Bar-Mitarbeiterinnen**

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, modernes Arbeitsumfeld, den Anforderungen entsprechendes Salär, Unterkunft, wenn nötig Arbeitsbewilligung.

(Saison- oder Jahresstelle).
 Fühlen Sie sich angesprochen?
 Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Bar Bistro La Cachette
 Haus Baccara, CH-3920 Zermatt
 0041 27 967 45 25
 E-Mail: gastronomie@ascotcachette.ch
www.ascotcachette.ch

148729/414261

kornhauscafé kornhauskeller

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz und dem Stadttheater, steht das Kornhaus, die Begegnungs-stätte für Kunst und Kultur. In diesem historischen Monument konzipierten und betreiben wir die Gastronomie: Das Kornhauscafé mit Bar und grosser Terrasse im Erdgeschoss und der Kornhauskeller mit Restaurant, Bar und Lounge sind Plattform für verschiedenste kulturelle und kulinarische Veranstaltungen.

Wir suchen die Frau, welche mit Freude und Weitblick die **administration und bankett-organisation**

übernimmt. Sie sind gastroerfahren, organisatorisch stark, haben Team-Geist und den siebten Sinn im Umgang mit Menschen. Gutes PC-Know-how, stilsicheres Deutsch sowie Französisch- und Englisch-Kenntnisse sind für diese Position unumgänglich.

Interessiert Sie die Weiterentwicklung eines nicht ganz alltäglichen Gastronomie-Konzepts? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Kornhauscafé + Kornhauskeller
 Kornhausplatz 18 3000 Bern 7
www.bindella.ch Hans-Jörg Good - 031 327 72 72

V.I.P.'s nicht nur aus der Presse kennen.



Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 163 Zimmern und Suiten, dem Restaurant La Rotonde, der Dolder Bar und dem Konferenzanzubot für 250 Personen, ist ein Traditions- und Luxushotel der Klasse und gehört zu den führenden Adressen weltweit.

Per ca. Mitte Jahr haben wir die attraktive Stelle als

DIREKTIONSEKRETÄRIN

neu zu besetzen, da uns die aktuelle Stelleninhaberin infolge Mutterschaft verlassen wird.

In dieser zentralen und abwechslungsreichen Funktion arbeiten Sie u. a. eng mit der Direktion und dem Sales & Marketing zusammen. Idealerweise verfügen Sie über eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule mit Erfahrung in ähnlicher Position. Wenn Sie zudem eine kontaktfreudige, initiative Persönlichkeit mit guten D-, E-, F- sowie EDV-Kenntnissen und selbständiger Arbeitsweise sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Barbara Sinniger, Telefon 01 269 39 20, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Dolder Grand Hotel, Personalabteilung Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich e-Mail: personal@doldergrand.ch

DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH



A member of **The Leading Hotels of the World**
 Swiss Deluxe Hotels

Kurhausstrasse 65 • 8032 Zürich
 Telefon 01 269 30 00 • www.doldergrand.ch

148862/40150



Hotel Engel, Wädenswil ZH

Für unseren kleineren Hotelbetrieb mit 3 Restaurants und grossen Bankettmöglichkeiten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef / Sous-Chef m/w
Chef de partie m/w
 sowie

Servicemitarbeiter(innen)
 Deutschsprechend, CH od. Bew. B/C/F
Service-Aushilfen

Buffet- und Küchenhilfe mit Erfahrung
 Zimmer im Haus möglich, Schichtbetrieb
 5-Tage-Woche, gute Entlohnung

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
 Hotel Engel, Herr G. von Rickenbach
 Engelstrasse 2, 8820 Wädenswil, Tel. 01 780 00 11

148914/37036



Wir suchen für unser Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar mitten in der Zürcher Altstadt einen

ALLEINKOCH

Wenn Sie gerne selbständig und qualitätsbewusst arbeiten und unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen möchten, passen Sie genau zu uns. Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
 Restaurant Zum weissen Schwan, Frau L. Reichenbach,
 Predigerplatz 34, Postfach 750, 8025 Zürich,
 Tel. 01 250 53 00.

148749/41491



HOTEL eiger MÜRREN

Unser persönlich geführtes 4-Sterne-Haus befindet sich auf der wunderschönen Sonnenterrasse Mürens. Gegenüber von Eiger, Mönch und Jungfrau verwöhnen wir bis zu 100 Hotelgäste im Rahmen der Halbpension und im rustikalen à la carte Restaurant Eiger-Stübl. Für die kommende Sommersaison ab ca. 6.6. bis 15.9. suchen wir ergänzend zu unserem Küchenteam folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de Partie Commis de Cuisine

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme:
Adrian Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren, Schweiz
Internet: <http://www.muennen.ch/eiger>
Email: eiger@muennen.ch
Tel. 033 856 54 54, Fax 033 856 54 56

148912/25992



Hilton Basel

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen **per sofort oder nach Vereinbarung** einen

EINKAUF-/LAGER COORDINATOR

Aufgabengebiet: Lagerbewirtschaftung/Einkauf mittels modernster EDV-Anlagen, Inventar, Preisverhandlungen mit unseren Lieferanten, Marktanalysen, Erstellen von Marktlisten
Anforderung: Hotelfachschule, Verhandlungsgeschick, gute D/E/F-Kenntnisse, Excel/Winword, F&B Fidelity von Vorteil, Teamfähigkeit
Alter: ca. 25-35 Jahre
Kontaktperson: Frau R. Spirig

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:



Hilton Basel
Alexandra Hämmerle
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061/275 61 32



Unser topmoderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht nach Vereinbarung motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

CHEF DE PARTIE SERVICEANGESTELLTE

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel. 056 676 66 80

148997/11226



Ausgezeichnet mit dem «goldenen Fisch»

Ready for a challenge?!

als **Anfangs-SOUS-CHEF (w/m)**

Warum nicht dort arbeiten, wo's Spass macht?

Wir suchen für unser renommiertes Fischrestaurant mit 60 Plätzen (ausgezeichnet mit dem "Goldenen Fisch") einen versierten Chef de partie, der bereit ist für den nächsten Schritt in seiner Karriere.

Wir haben eine 10köpfige Küchenbrigade. Haben Sie Lust, den Chef an seinen Freizeiten zu vertreten, Bestellungen zu machen, in der Lehrlingsausbildung mitzuhelfen? Ihre Ideen beim Speisekarteschreiben einzubringen, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Oder suchen Sie DIE STELLE, ab 1.6.02 als

Buffet-Service-Mitarbeiterin

wo Sie mit viel Freude nette Gäste aus aller Welt aufmerksam betreuen können, die einen guten Service zu schätzen wissen?

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die Stellen und die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, die man/frau im Jahr 2002 erwarten kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Personalhaus anbieten. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stellvertretender Direktor
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Tel. 01 258 98 98 / Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

148878/99810

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden



Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle:

Chef/in de réception

1. Réceptionist/in

Eintritt zur Sommersaison (Juni):

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

Hotel-Restaurant: **Anfangs-Serviceleiter/in**
Service-Mitarbeiter/in

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

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

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

148357/302040

In unseren kreativen Betrieb in der Region Flughafen Zürich suchen wir per 15. Mai 2002 oder nach Vereinbarung

Jungkoch / Chef de partie

der Freude hat, mit frischen, einheimischen Produkten zu kochen.

Wir sind gespannt auf Sie, Anruf genügt:

Andreas Eggenberger,
Tel. 01 850 37 19



GASTHAUS BLAUER FASAN
FAMILIE EGGENBERGER
KAISERSTUHLSTRASSE 54
8172 NIEDERGLATT
TELEFON 01 / 850 37 19

BLAUER FASAN

148866/385446

Hotel Terrace Engelberg

Junges, dynamisches Team in internationalem Umfeld freut sich auf Ihre Unterstützung als

Réceptionistin / Réceptionist

Das ***-Hotel liegt am Südhang von Engelberg und ist mit seinen 185 Zimmern das grösste Sporthotel der Zentralschweiz.

Als sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Hogatex- oder Fidelio-Kenntnissen, im Alter zwischen 25 und 50 Jahren, assistieren Sie unseren Chef de Réception in allen Belangen direkt an der Front.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Jahresstelle interessiert, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an den Direktor Marcel Zaugg.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotel Terrace
Terracestr. 33, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 66 66
mzaugg@terrace.ch
www.terrace.ch



RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter internationaler Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilligung C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

mit guten Fachkenntnissen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef,
Rämistrasse 4, 8001 Zürich,
der Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt:
Telefon 01 252 03 92.

144497/130508



Wir sind eine Marketingorganisation mit über 60 Erstklass-Hotels weltweit.

Per 1. Juni 2002 suchen wir für unser kleines Team eine

Seminarorganisatorin

Sie vertreten unsere Hotels an Messen und übernehmen die Koordination und Organisation der Kundenakquisition und Sales Calls. Ihre Stärken sind Organisation, Planung, Kommunikation und gewandter Umgang mit Kunden.

Sie sind zwischen 28 und 33 Jahre alt, Muttersprache Schweizerdeutsch, beherrschen Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Italienisch von Vorteil) und besitzen ein Diplom einer anerkannten Hotel- oder Tourismusfachschule. Mit feinem Gespür erkennen Sie die Anliegen unserer Kunden und nutzen Ihre Erfahrung in der schweizerischen Hotellerie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Frau Beatrice Tschumi
Swiss International Hotels
Butzenstrasse 39, 8038 Zürich
www.sih.ch

148879/387252

Vom Genfersee bis zum Bodensee.

htr



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

BELVAIR HASA

Wir, das moderne ***-Hotel Chasa Belvaire (33 Zimmer/ Jahresbetrieb), mitten im Herzen von Bad Scuol - Unterengadin - gelegen, haben uns der perfekten Gästebetreuung verschrieben und suchen zur Verstärkung unserer jungen Servicebrigade

herzlich-gastliche, ausgebildete Restaurant- bzw. Hotelfachmänner/-frauen

Verwöhnen Sie unsere hauptsächlich Schweizer Gäste mit Ihrem Charme und unserer marktfrischen, kreativen Küche (im Rahmen der Halbpension und à-la-carte).

Wir bieten Ihnen ein aufgeschlossenes Team, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein positives Betriebsklima.

Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Sommersaison. Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Unterlagen oder Ihren Anruf unter +41 (0)81 / 861 25 00

Hotel Chasa Belvaire, Cornelia Mittelstät & Markus Kinzel, CH-7550 Bad Scuol.

148550/273449



CONTINENTAL HOTEL BIENNE

Willkommen zur Expo.02!
222 Schritte zum Haupteingang!
444 Schritte zum Bahnhof!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als

Réceptionist/in 100%

Sie sind selbständig, erfahren in allen Arbeiten an einer internationalen Réception, sprechen und schreiben Deutsch, Französisch, Englisch und sind gewandt am PC.

Wenn Sie mit viel Energie und Ihrer positiven Einstellung während der Expo.02 und länger unser junges, motiviertes Team unterstützen wollen, senden Sie uns am besten noch heute Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Continental, Nicole Näf
Aarbergstrasse 29, 2503 Biel
Telefon 032 / 327 27 27
E-mail: info@continental-bienne.ch
Internet: www.continental-bienne.ch

148894/4901



Sous - Chef und Jungkoch gesucht

Wir sind ein mittelgrosses Autobahnrestaurant an der A1 im Aargau. Wir pflegen eine gut bürgerliche Küche, wobei Frischprodukte bevorzugt werden.

Wir suchen ab 1. August 2002 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte und kreative Persönlichkeit, welche gerne in einem kleinen Team, mit einem kompetenten Küchenchef tätig ist.

Möchten Sie mithilfe unsere Gäste zu verwöhnen, so erwarten wir gerne ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns doch gleich an unter 062/723'45'55 und verlangen Sie Herrn Christian Stutz oder Herrn Beat Kohler

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Restauroute Dreistern AG
z.Hd. Herrn Christian Stutz
Kölliken-Süd
5742 Kölliken

148915/17847

Vom Hotel-Manager bis zum Barkeeper.



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

SUISSE ROMANDE



HÔTEL DU PARC
CONGRES - HOTEL - FORAUM

114 chambres, 15 salles de séminaire, toutes équipées des dernières technologies audio-visuelles et de communication, une brasserie gourmande, des salles de banquets

recherche pour développer sa clientèle nationale et internationale

UN(E) RESPONSABLE DES VENTES

Si vous

- > êtes dynamique
- > avez le sens du résultat et aimez les challenges
- > une expérience dans le domaine Hôtellerie-Congrès-Séminaires
- > maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais

Alors, vous êtes la personne que nous recherchons.

Nous vous offrons

- > un salaire selon vos qualifications
- > un travail varié dans une ambiance agréable et un cadre moderne

Envoyez votre dossier de candidature complet avec lettre de motivation à l'adresse suivante:

Hôtel du Parc SA - Direction
20, avenue des Prés-Beudin 20
CH-1920 MARTIGNY

148795/386639



Nous cherchons pour date à convenir

Restaurant gastronomique
15 pts Gault et Millau
EN VIEILLE VILLE DE FRIBOURG
afin de pourvoir les postes suivants:

CHEF DE PARTIE AVEC EXPÉRIENCE
bon gain et semaine de 5 jours

Ainsi que
CHEF DE RANG
début juin ou à convenir

s.v.p. envoyer C.V. et références avec photo à l'adresse ou par fax ci-dessous.

Pour tout renseignements
Monsieur Serge Chenaux
tél. 026.322.42.25
fax 026.322.12.33

**RESTAURANT DU SCHILD
PLACE SUPÉRIEURE 21
1700 FRIBOURG**

148905/410119



nous recherchons de suite ou à convenir:

**Chasseur
Night Auditor**

Anglais / Français obligatoire

Les candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier au

Service du Personnel
Hôtel Royal Plaza Montreux
Grand Rue 97 - 1820 Montreux

148883/99923



Les étudiants de l'école hôtelière
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL,
membre de l'ASEH (Association Suisse des Ecoles Hôtelières),
recherchent des
PLACES DE STAGE
dans les départements suivants:
service, cuisine et housekeeping.

du 15.06.2002 au 31.10.2002

Nos étudiants parlent couramment l'anglais et étudient le français ou l'allemand.

Pour plus d'information, veuillez contacter:

Ms. Noémie Lutz
SHMS, "Caux Palace", 1824 Caux
Tél.: 021/ 962 99 51, Fax: 021/ 962 95 50, e-mail: lutz@shms.com



... a World Leader in Hotel Management

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

**Tout sur le marketing
et le dumping.** **htr**
Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

Le Balcon du Jura Vaudois



Sainte-Croix - Les Rasses
L'Ruberson Bulley Mauborget

Office du tourisme de
Sainte-Croix / Les Rasses et environs
met au concours le poste de

DIRECTEUR/-TRICE

Profil et compétences:

- Formation ou expérience dans les domaines du tourisme, de la promotion, du marketing ou de la communication
- Langues: français, allemand, anglais parlé et écrit
- Bonnes connaissances informatiques
- Connaissance de la région souhaitée

Taux d'occupation: 100%

Entrée en fonction: 1^{er} août 2002 ou à convenir

Délai: 15 mai 2002

Lettre manuscrite, CV et dossier de candidature sont à adresser à:

Office du tourisme
de Sainte-Croix / Les Rasses et environs
Monsieur Philippe Erb, président
6.rue Neuve
1450 Sainte-Croix

148735/883014

NENDAZ

Swiss, Snow & Sun

Nous:

• Nendaz Tourisme a pour but de promouvoir l'essor du tourisme d'une région importante (18'000 lits) à fort potentiel de développement et cherche son (sa)

RESPONSABLE MARKETING ET EVENT

Poste:

- Directement subordonné(e) au directeur, vous aurez la responsabilité de tout le secteur event/marketing/promotion/publicité/vente. Occasionnellement, vous serez amené(e) à remplir des tâches de relations publiques et de représentation.

Profil requis:

- vous avez suivi une formation touristique (EST/Ecole Hôtelière)
- vous bénéficiez d'une expérience de plusieurs années dans la branche touristique
- vous êtes titulaire d'un brevet fédéral en marketing ou d'une formation équivalente
- vous connaissez et appréciez l'Event
- vous êtes capable de gérer des projets et des budgets
- vous maîtrisez les outils informatiques
- vous appréciez travailler de façon autonome et en équipe
- vous maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais.

Contact:

- Si cette activité vous intéresse et si vous souhaitez rejoindre un team sympathique et dynamique, n'hésitez pas à nous envoyer votre candidature à l'adresse suivante:

Nendaz Tourisme
M. S. Epiney, Directeur
1997 Haute-Nendaz
ou par e-mail: sebastien.epiney@nendaz.ch

148822/415351

FUNICULAIRE ST-LUC CHANDOLIN

recherche

un(e) gérant(e)

(éventuellement un couple de gérants)

pour son restaurant d'altitude de Tignousa (2180 m)

Mission:

- animer l'équipe de cuisine et assurer la coordination et la répartition des tâches.
- organiser et participer à la production des repas.
- assurer les opérations de gestion et d'administration qui vous seront confiées.
- gérer l'alimentaire et le non-alimentaire (logement de 28 lits).
- respecter et faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité de la profession.

Profil:

- titulaire d'un certificat de capacité pour cafetiers restaurateurs.
- expérience professionnelle confirmée en restauration collective.
- bonne maîtrise des techniques culinaires.
- connaissance des matériels, outillages, machines et produits utilisés en restauration collective.
- sens de l'organisation, du commandement, du contact humain.
- maîtrise de l'outil informatique et connaissance en gestion.

Les offres de service avec documents usuels sont à adresser jusqu'au 20 mai 2002, à:

Funiculaire St-Luc - Chandolin S.A., Direction, 3961 St-Luc/Anniviers

148811/411100



HOTEL PAVILLON VEVEY

Bienvenue sur la Rivière!

Hôtel 4* moderne au centre de Vevey-Montreux, 95 chambres,
2 restaurants, 2 bars, caveau, banquets et conférences

Notre chef actuel se mettant à son compte, nous recherchons son
successeur, soit un

CHEF DE CUISINE

entrée juin 2002 ou à convenir

Nous attendons:

- expérience dans la conduite d'une brigade
- initiative et créativité pour développement durable
- bonnes connaissances achats - calculations
- l'informatique ne vous est pas étrangère

Nous offrons:

- rémunération adaptée aux responsabilités
- cuisine moderne entièrement rénovée
- variété de restauration et banquets
- team jeune et dynamique
- place stable à l'année.

Dossiers complets de candidature avec prétentions de salaire et
photo à envoyer à l'adresse ci-dessous:

Gestion Hôtelière Ming S.A.

Nicolas Ming, Directeur
4, place de la Gare
1800 VEVEY-Montreux
visite: www.pavillon.ch
mailto: info@pavillon.ch



148656/36196



Le sens de la qualité
est l'une des six qualités
que nous attendons de
nos collaboratrices
et collaborateurs

Manor est le leader des grands magasins en Suisse. Les supermarchés Manor se distinguent par un très grand choix de produits frais, par un accueil chaleureux de la clientèle et par leur sympathique atmosphère de marché. Nous attendons de nos collaboratrices et collaborateurs qu'ils recherchent un contact direct avec le client et qu'ils s'investissent avec dynamisme dans leurs fonctions. Pouvez-vous vous identifier à ces objectifs et possédez-vous une formation de boulanger et/ou une expérience dans le domaine alimentaire ? Nous recherchons pour nos magasins de Marin & Fribourg des

Collaborateurs/rices pour notre boulangerie

Aimable, créatif/ve, vous aimez travailler en équipe sous les yeux de notre clientèle. De plus, vous appréciez le travail de qualité avec des produits frais. Votre motivation à exploiter vos connaissances ou celle à apprendre un nouveau métier complète votre profil. Nous vous offrons une ambiance de travail agréable, des horaires de travail de jour, une rémunération à la hauteur de vos compétences et des prestations sociales performantes. Vous êtes intéressé/e ? Alors adressez-nous votre dossier de candidature.

Manor Fribourg
À l'att. de M. Ph. Vaillant
Rue de Romont 30
1700 Fribourg
philippe.vaillant@manor.ch

Centre Manor Marin
À l'att. de M. Ph. Goel
Case postale 272
2074 Marin-Epagner
philippe.goel@manor.ch

**htr**

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

Abonnements et annonces:

tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch



☆☆☆☆

HOTEL ROYAL GRANS-MONTANA

Pour la prochaine saison d'été 2002,
nous cherchons pour notre brigade de cuisine

Chef Saucier Chef Entremetier

Faites nous parvenir votre C.V.
ou contactez Monsieur FATTORE Corrado

Hôtel Royal
CP 65
3963 Crans-Montana
SUISSE

Tél. 0041 27 485 95 95 / Fax 0041 27 485 95 85

Mail: info@hotel-royal.ch

Sito: www.hotel-royal.ch

148877/8710



Afin de renforcer notre brigade de cuisine, nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

Chef de partie Commis

Au bénéfice d'un CFC ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, ayant le sens des responsabilités et un véritable esprit de collaboration, vous êtes prêt(e) à vous investir au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Nous vous offrons un cadre de travail agréable dans un hôtel de charme au bord du lac Léman et les avantages sociaux d'une entreprise moderne.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur dossier complet avec photographie à:

Monsieur Francis Delon, Directeur
Hôtel de Ville & du Rivage
1095 Lutry
fax 021 796 72 00
e-mail: info@hotelrivagelutry.ch
site: www.hotelrivagelutry.ch

148885/58262

htr

Clôture des annonces pendant les jours fériés

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

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

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

☆☆☆

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

La clôture des annonces immobilières, bazar
et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 15 mai 2002, 17 heures

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



Möchten Sie von Anfang an dabei sein?

Als CHEF DE RECEPTION Dame oder Herr

Sie sind eine motivierte, gewinnende Persönlichkeit... führen die Réception und das Logeteam... sind Ansprechpartner und Vertretung der Direktion für unsere internationalen Gäste.

Wir erwarten: Réceptionserfahrung und Fidejokentnisse... abgeschlossene Hotelfachschule, D, E, F, I... teamorientierter und verantwortungsbewusster Einsatz.

Wir bieten: Top-Kaderposition mit Kompetenz und Verantwortung... Weiterbildungsmöglichkeiten... attraktives Salärssystem

für die Eröffnung des neuen 5-Sterne-Hotels Olivella, direkt am See, in Morcote-Lugano.

Eintritt ab 10. Juli 2002.

Interessiert? Dann freuen wir uns und erwarten Ihre vollständigen Unterlagen an:

Frau Susanne Betz, Mabotex SA Hotel Olivella Via Cattori 7 6900 Lugano Telefon 091 985 01 05

148896/399199

Möchten Sie von Anfang an dabei sein?

- Sind Sie kreativ? - Sind Sie ein Organisator und eine führende Persönlichkeit? - Sind Sie sich der Höchstqualität bewusst? - Haben Sie Flair für Zahlen?

Dann sind Sie unser

KÜCHENCHEF

in Jahresstelle des neuen 5-Sterne-Hotels, Swiss Diamond Hotel Olivella in Vico Morcote (Nähe Lugano), direkt am Luganersee gelegen. Eröffnung am 15. Juli 2002.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Frau Susanne Betz MABOTEX SA HOTEL OLIVELLA Via Cattori 7, 6900 Lugano, Tel. 091 985 01 05

148757/399199

ROMANTIC HOTEL ORSELINA TESSIN 6644 ORSELINA Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir suchen ab sofort bis ca. Ende Oktober 2002 Réceptionistin oder Anfangssekretärin

In unserem gepflegten Betrieb mit einem motivierten, harmonischen Team werden Sie professionell in die neue Tätigkeit eingeführt, können Ihre Fremdsprachen anwenden und in einem modernen Wohnstudio logieren.

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina

148856/27359

Hotel Riposo, Ascona Cerchiamo - wir suchen Aiuto cucina - Mitarbeiter als Küchenhilfe Tel. 091 791 31 64 Dir. R. Studer www.hotel-riposo.ch

Hotel Ascona Per la stagione estiva 2002 siamo alla ricerca di un/a: Ricezionista/ 1. Ricezionista Profilo: Buona conoscenza del tedesco Esperienza in ricezione Ita/Fr/Ingl. (comprensione Svizzero tedesco) Evtl. Fidejolo Lavoro in ambiente stimolante, clima familiare, clientela Inviare curriculum a: A. Biasca-Caroni Hotel Ascona Casella postale 730 6612 Ascona booking@hotel-ascona.ch www.hotel-ascona.ch tel. 091 785 15 15 fax 091 785 15 30

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

TOP GRAND HOTEL TESSIN - LOCARNO Wir suchen noch ab Anfang Juli bis Mitte Oktober 2002 1 Réceptionspraktikantin Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto: SCHLOSSHOTEL Postfach 1264 / CH-6600 LOCARNO e-mail: schlosshotel@ticino.com

D'inspiration et de motivation. Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi. Abonnez et insérez: Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch

Hotel Ascovilla **** Etage Gouvernante (evtl. Jahresstelle) Service Commis de rang Küche Chef de Partie HOTEL ASCOVILLA **** Monika Gasser, Direktion Via Albarella/Lido CH-6612 Ascona www.ascovilla.ch mail: reservation@ascovilla.ch

HOTEL CASA BERNO ASCONA Member of swiss golf Hotels Wir suchen für die lange Sommersaison 2002 (ab Mitte-Ende Mai bis 31. Oktober) folgende Mitarbeiter: Administration: Empfangssekretärin (mit Hotel- und EDV-Erfahrung) Réceptionspraktikantin Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an: Pierre Goetschi, Dir. Hotel Casa Berno 6612 Ascona Telefon 091 791 32 32 E-mail: hotel@casaberno.ch Internet: www.casaberno.ch

INTERNATIONAL STELLENGESUCHE

WIPS A NEW CHALLENGE! Are you thinking of a professional change, now or in the near future? If yes, send your application or contact us to know more about our opening, e.g. GUEST RELATIONS MGR. in 5* Leading of the World Hotel in ABU DHABI ACCOUNTING CLERK for River Cruise Line Head Office SWITZERLAND HEAD CHEF CHEF DE PARTIE for 5* Sport Club Club QATAR MAÎTRE D'HÔTEL 5* international hotel in THAILAND

Gesucht nach Zentralasien: Koch-Pâtissier mit Ausländerfahrung Französiches Luxusrestaurant unter Schweizer Management. Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Wir erwarten: Verantwortungsbewusstsein, Selbständigkeit, Kreativität und Anpassungsfähigkeit. Kontakt: Hanspeter Zimmermann Telefon: 079 242 71 12 Email: hpzimmermann@yahoo.com

hoteljob Thailand Möchten Sie etwas Neues wagen? Im Auftrag unseres Kunden suchen wir einen Top-Profi als Küchenchef für eine 5*-Hotelanlage mit 51 Bungalows und 3 Restaurants. Sie sind verantwortlich für den gesamten Küchenbereich und leiten ein Team mit ca. 20 Mitarbeitenden. Anforderungen: Fundiertes Fachwissen, Erfahrung als Küchenchef und Kenntnissen der asiatischen Küche. Sie beherrschen die englische Sprache, sind zwischen 26-35 Jahre jung und ungebunden. Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. Hd. Frau Irène Portia.

Junger netter Mann, 21j, aus Croatie (HR), spricht Deutsch und Englisch, sucht ab sofort Stelle als Portier, Küchenhilfe oder Abwasch. Hat keine Bewilligung. Telefon 01 433 29 37 (Nachmittag und Abend)

32jähriger CH, zuletzt als Sous-chef tätig, sucht per Anfang Mai/Juni 2002 im Raum Zürich Stelle als Junior-Küchenchef wer gibt mir die Chance aufzusteigen? Antwort bitte unter Chiffre 148921 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

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

Schweizer Hoteller-Verein Hoteljob Personalberatung Montbiousstrasse 130 Telefon 031 370 43 33 Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34 www.hoteljob.ch E-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Von der Brasserie bis zur Hotellerie. Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote. Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Kreativer Deutscher Küchenchef/Alleinkoch und Spanierin (Service/Bar/Küche) suchen für So/Wi-Saison Anstellung (mit Appartement) Tel. 0034 65 000 72 89 0049 7141 556 52

Suchen Sie die perfekte Unterstützung?? Restaurateur, 45 Jahre alt, in den letzten 10 Jahren selbstständig, sucht neue Herausforderung als: Aide du patron/Gastgeber Meine Stärken: - kalkulationssicher im Food & Beverage-Bereich - gelernter Koch - grosse Kenntnisse in Sachen Wein - Verkaufstalent - EDV-Erfahrung Wenn Sie sich als Hoteller angesprochen fühlen und noch mehr wissen möchten, dann melden Sie sich doch unter Chiffre 148660 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

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

«Ambitionen»

Personalekrutierung und -beratung seit 1990.

Direktionsassistent/in

- 4* Stadt-Hotellerie; Vertretung der Direktion, Administration, Bankkreditoren-Verwaltung, Bankverkehr, Förderung der Qualität, Mitspracherecht in allen Abteilungen
- 3* Ferien-Hotellerie; Verantwortung Reception/Administration, Stv. Direktion, D/E/F, EDV; Jahresstelle, Berner Oberland, ab 05/08/2002
- 4* Hotellerie; Allround; Administration / Réception / Seminarbereich / Ablöse Service / Housekeeping; AG, ab 05/06/2002

Chef/in de Réception

- 4* Ferien-Hotellerie; gesamter Empfang, Gästebetreuung, Lehrlingsausbildung, Buchhaltung, Sprachen D/E, F/1 von Vorteil, Region GR, Eintritt 05/06/2002 / nV
- 5* / First-Class-Hotellerie; fundierte Ausbildung, mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Position, Sprachen D/E/F, Führungsstärke, stark in der Organisation, Jahresstelle, Region GR, Eintritt 08/09/2002 / nV
- 3* Stadt-Hotellerie; Reservation / Administration, Gästempfang, Stv. Hotelleitung, Sprachen D/E/F; Basel, Eintritt 07/08/2002
- 4* Ferien-Hotellerie / Region Engadin; Seminar-/Tagungs-/Individualgäste, gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, Mitarbeiterführung, Jahresanstellung, Eintritt 05/06/2002

Reservationssekretär/in

- 4* Stadt-Hotellerie; Sprachen D/E/F; bereits Erfahrung im Gruppenbusiness geregelte Arbeitszeiten; Bern, Eintritt nV

Betriebsassistent / Chef de Service

- 4* Seminarhotel mit Gourmetrestaurant; junge Persönlichkeit mit gutem Auftreten, fundierte Ausbildung, Mitarbeiterführung, ev. Vertretung Direktion Sprachen D/E, F von Vorteil, Region BL, Eintritt 07/2002

Maitre d'hôtel

- 5* Tophotellerie, verantwortlich für gesamte Restauration (3 Restaurants/Barbereich/Hotelbereich); Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Mitarbeiterführung, Sprachen D/E/F, Jahresstelle, Region Berner Oberland, Eintritt nV

Restaurantleitung / Chef/in de Service

- Renommiertes Hotel / Restaurant; Süd-Deutschland/Nähe Frankfurt (ab sofort / nV)
- 4* Ferien-Hotellerie, à-la-carte-/Hotelbereich, Berner Oberland (ab 06/02)
- 4* Top-Hotellerie, verantwortlich für Gourmetrestaurant, Basel (nV)
- 5* Hotellerie, Supervisor in à-la-carte-Restaurant / Junior Restaurantleitung, ZH (nV)

Küchenchef/in

- erstklassiges Gourmet-Restaurant; sehr gute Weiterbildungsmöglichkeiten für Sous-Chef, BE (ab 10/02)
- gutbürgerliches Restaurant, Position Alleinkoch, AG (ab 06/02)

Gouvernante

- 4* Stadt-Hotellerie, Führung von ca. 13 Mitarbeitern, Sprachkenntnisse, Basel (ab 06/07/2002)
- 4* Ferien-Hotellerie, Sprachen D/E/F, ev. I, VS (ab 05/06/2002)

Küche / Service / Réception / Hofa

- diverse Angebote in der 3-5* Hotellerie / First-Class / à-la-carte-Restaurant / ganze Schweiz und Süd-Deutschland / Jahres- und Saisonstellen

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



gastro S Haus Howald
XL-Zentrum/Bahnhofstr.8, 5080 Laufenburg
Tel. 062-869 40 40 / Fax 062-869 40 44
e-mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

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 Birmingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
12483304101946

www.gastro.ch E-Mail gastro@bluewin.ch

Job-Vermittlungen

Tel. 079 475 11 33, 081 382 21 23, Fax 081 382 21 56

Sie suchen, wir haben **Personal** aus Österreich

Inseratenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 19/2002 (Auffahrt):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

Mittwoch, 1. Mai 2002, 17 Uhr

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

Termine für die Ausgabe 21/2002 (Pfingsten):

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

Mittwoch, 15. Mai 2002, 17 Uhr

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

Clôture des annonces pendant les jours fériés

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

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au

mercredi, 1 mai 2002, 17 heures

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

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

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au

mercredi, 15 mai 2002, 17 heures

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



JAHRESSTELLEN

Alleinkoch/küchen	Familienhotel Innerschweiz	sofort
Bankettmanager	Kongresshotel Kanton SZ	n.V.
Chef de partie	Gourmetrestaurants ob. Zürichsee, Zürich, BeO	n.V.
Anfangs-Chef de Réception/Administration	D/E/F 4* Hotel Engadin	n.V.
Chef de Service	italienisches Restaurant Bern	n.V.
Chef pâtissière/ère	Gault Millau Restaurant Kanton Graubünden	n.V.
Commis de cuisine	exklusive Küche im BeO, ob. Zürichsee, Zürich	n.V.
Geschäftsführer/in	Trendlokal Vaduz/FL	n.V.
Allrounderin	(Zimmer/Küche/Bufet) 2* Hotel Kanton SZ	sofort
Küchenchef/in	gut-bürgerliche Küche Saas Fee/VS	n.V.
Pâtissier/ère	gehobene Gastronomie Nähe Interlaken	Mai
Réceptionist/in	D/E/F Goldhotel BeO, Kongresshotel Raum Zürich, Berghotel Zermatt	n.V.
Restaurantleiterin & Duty Manager	Stv. Seminarhotel Zürich	n.V.
Servicefachangestellte/r	(à-la-carte) Weggis, Zürichsee, Zürich	n.V.
Sous-Chef/in	Businesshotel am Zürichsee	n.V.

SOMMERSAISONSTELLEN

Allrounderin	(Buffet/Zimmer/Service) Familienhotel Saas Fee
Barmaid/-man	m. Barservice Bar am ob. Zürichsee
Chef de bar	Bäderhotel Kanton GR
Chef de partie	Klosters, Zermatt, Murten, Lenzerheide, Innerschweiz
Chef de Réception	D/E/F/Fidello 4* Hotel Engadin
Stv. Chef de Service	Wellnesshotel Nähe Films/Laax
Pâtissier/ère	4* Hotels Kanton GR
Chef de rang und Commis de rang	elegantes Hotel Zermatt
Commis de cuisine	Klosters, Leukerbad, Zermatt, Murten, Innerschweiz
2. Etagegouvernante	Luxushotel Zermatt
Hotelfachassistentin	romantisches 3* Hotel Expo-Region
Nachtportier	Erstklasshotels in Zermatt und Arosa
Réceptionist/in	mit Erf. Ferienhotels in Zermatt, Arosa, Engadin, Kanton AG
Servicefachangestellte/r	ob. Zürichsee, Baden, Murten, GR, TI, VS

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf
www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

IMAGE

www.Arusu.com
Stellenbörse von Arosa

HS

Hotelservice Portugal

– Vermittlung – Selektion – Platzierung –
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax 00351 255 425 053
Our e-mail is: hotelservice@clix.pt

122972/405489

Über Internet und nette Gäste.

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les 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 SFR-Medien / Responsable des médias SFR: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andres Jakob, Marc Moser
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.48 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.45 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

	Nr. 19/2002	Nr. 20/2002	Nr. 21/2002	Nr. 22/2002
– Ausgabe	Mi 8.5.2002	Do 16.5.2002	Do 23.5.2002	Do 30.5.2002
– Erscheint	Fr 3.5., 12.00	Mo 13.5., 12.00	Fr 17.5., 12.00	Mo 27.5., 12.00
– Wiederholungen	Fr 3.5., 12.00	Mo 13.5., 12.00	Fr 17.5., 12.00	Mo 27.5., 12.00

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.