Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 32

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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

Download PDF: 18.08.2025

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

NR./N°32 AZA/JAA – 3001 BERN/BERNE

Heute mit 361 Stellenangeboten

8. AUGUST / 8 AOÛT 2002
€ 2.90 / FR. 4.30

PARAHOTELLERIE / Die Tourismusregionen klagen über zu wenig Gäste in Ferienwohnungen und auf Campingplätzen. **SEITE 5**

ANSICHTSKARTEN / Nochmals acht Kartengrüsse von Touristikern aus Schweizer Feriendestinationen an die htr. **SEITE 6**

htr

Beilage: Café BISTRO Cafetier

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Wir haben's in der Hand

CHRISTINE KÜNZLER

Was den Publikumserfolg betrifft, ist die Bilanz der Expo.02 zur Halbzeit positiv. Auf Seite der Einnahmen allerdings nicht: Der Expo.02 fehlen 15 Millionen Franken. Es ist nicht auszuschliessen, dass neue Bundesgelder nötig werden. Maximal 40 Millionen Franken. Ob die Expo.02 die zusätzlichen Bundesmittel braucht, entscheidet sich in den kommenden, vor allem aber in den letzten vier Wochen, wie sich in Hannover und Lissabon gezeigt hat.

Dass die Expo ohne weitere staatliche Mittel über die Runden kommt, liegt weitgehend in unseren Händen. Wenn wir selber die Expo.02 besuchen, wenn wir Tickets an unsere Freunde und Verwandten weiterschenken und vor allem wenn Sie, liebe Leserin, lieber Leser, die Expo Ihren Gästen wärmstens ans Herz legen – dann vielleicht schafft es die Expo.02, die finanziellen Hürden zu schaffen. Touristiker und Hoteliers können mit originellen Expo-Packages ja nicht nur der Landesausstellung Gäste bringen, sondern auch die eigenen Betten füllen.

Noch reicht die Zeit aus, der Expo.02 einen finanziellen Erfolg zu bescheren. Die Macher hätten ihn mit ihrem Engagement verdient.

Siehe Seite 3

INHALT

Aktuell	3
Thema Parahotellerie	4
Thema Table Top	5
Postkartenseite	6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie	13/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

STREET-PARADE / Zürich erwartet am kommenden Samstag wiederum eine Million Raver, ungeachtet der Tatsache, dass Berlin, Wien und Genf Besucherrückgänge hatten. TONI RÜTTI

«Zürich ist ‹szeniger› als Berlin»

«Es kommen diesmal sicherlich nicht weniger Raver als im 2001 nach Zürich», sagt der Mediensprecher des Vereins «Street Parade Zürich» Stefan Epli. Er dementiert damit Gerüchte, wonach das Mega-Event finanziell angeschlagen sei. Laut Epli sind ausser Siemens keine Sponsoren abgesprungen. Zum Teil seien die Beträge noch erhöht worden. Auch habe es Neuzugänge gegeben. Epli: «Dank dessen kann auf Alkohol- und Tabakwerbung verzichtet werden.» Beliebt sei Zürich auch, weil die Love-Mobiles hier von Leuten organisiert würden, die aus der Technoszene stammten. Diese Philosophie werde von den Ravern geschätzt. Denn bei den anderen Technoparaden schickten Firmen mit kommerziellen Interessen ihre Fahrzeuge auf den Asphalt. «Zürich ist ‹szeniger› als Berlin, Genf oder Wien», so Epli. Susanne Staiger, Leiterin des Leisure-Teams bei Zürich Tourismus, geht im htr-Interview davon aus, dass sich mit dem erwarteten Street-Parade-Grossaufmarsch auch die Hotels von Zürich füllen. **Siehe Seite 2**

Foto: Street-Parade

STREET-PARADE ZÜRICH

Die kommerziell ausgerichteten Technoparaden von Wien, Berlin und Genf verzeichneten heuer Besucherrückgänge. Für die ideologischer orientierte Zürcher Street-Parade wird indessen mit einem ungebrochenen Zuspruch gerechnet.

BERLIN / Das Wallis feierte dort den 1. August

Eine gute Werbeplattform

«Die Schweiz schenkt Berlin eine Party», titelte die «Berliner Morgenpost» am 2. August ihren Beitrag über den Schweizer Nationalfeiertag in Berlin. Die Berliner berichteten ausführlich über die «Sause voller Überraschungen und 1400 geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Gesellschaft und Medien im ‹Wirtshaus am Schilthorn› im Grunewald.» Das Medienecho – präsent waren rund 150 Journalistinnen und Journalisten – war generell gross, ebenso der Aufmarsch der Berliner und Berlinerinnen. «Wichtig ist, dass man in ganz Deutschland das Interesse für die Schweiz weckt und zeigt, dass auch günstige Ferien in der Schweiz möglich sind, nicht nur feudale», sagte Werner Baumann, der neue Botschafter in Berlin, gegenüber der hotel + tourismus revue. Touristisch gesehen müsse man in Süddeutschland viel weniger für die Schweiz tun als in anderen Teilen des Landes. Baumann: «Die Süddeutschen sind uns sehr verbunden und kennen uns über Jahrzehnte schon.»

Dem Wallis, dem offiziellen Gastkanton an der 1.-August-Feier der Schweizer Botschaft in Berlin, bot das Fest eine gute Werbeplattform; die Deutschen sind im Wallis mit 22% die stärkste Gästegruppe nach der Schweiz. Staatsratspräsident Thomas Burgener vor der versammelten Festgemeinde in Berlin: «Die Walliser Präsenz heute hier in Berlin soll nicht nur ein 1.-August-Strohfeuer sein, sondern die Einleitung von nachhaltiger Zusammenarbeit auf wirtschaftlicher, aber auch auf touristischer Ebene.» *MD*

Siehe auch Seite 7 sowie Cahier français Seite 1

ADVENTURE / Sicherheits-Zertifizierung

Kaum durchgesetzt

Die Einführung des Sicherheitslabels «Safety in adventures» kommt langsam voran. Die Neubeurteilung nach der im letzten Herbst überwiesenen parlamentarischen Intitiative von Nationalrat Jean-Michel Cina hat zu einigen Monaten Verzögerung geführt. Nach einer Testphase mit den drei Pilotfirmen Garbely Adventures, Alpinzentrum und Alpin Raft sollen im Winter zehn bis zwanzig weitere Anbieter von Outdoor- und Adventure-Aktivitäten das Sicherheitslabel «Safety in adventures» erhalten. Denn, so betont die Präsidentin der Sachverständigen-Kommission der Stiftung, Eveline Lanz Kaufmann, die Firmen hätten während der Hochsaison im Sommer kaum Zeit für das Prüfungsverfahren.

Von manchen Adventure-Anbietern war der Preis von 4500 Franken für die Zertifizierung kritisiert worden. Ursprünglich, so betont Eveline Lanz, wäre die Zertifizierung aber noch um einiges teurer geworden. Eine externe Geschäftsstelle für diesen Zweck habe man sich jedoch gespart; viele Arbeiten würden nun ehrenamtlich von den Stiftungsträgern geleistet. Ausserdem sei zu beachten, dass die Kosten der Zertifizierung teilweise durch geringere Versicherungsprämien wieder ausgeglichen werden.

Die Adventure-Branche hat seit dem Saxetbach-Unglück an Umsatz eingebüsst. Das Label «Safety in adventures» soll einen günstigen Effekt für das Image und das Geschäft der zertifizierten Anbieter auslösen. In den Worten von Anton Draganits, Präsident des Schweizer Trendsportverbandes, handelt es sich «um ein Label, dass effektiv viel bringt.» *GWIKJV*

Siehe Seite 9

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

Die erfolgreiche Hotel-Software
hogatex
Hogatex Starlight® for Windows
Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis
Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12
Internet http:// www.hogatex.ch • e-mail: info@hogatex.ch

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

MICROS FIDELIO
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
Check-In Data 01 701 96 96
CHECK IN DATA

htr IN KÜRZE

Ferienwohnungen / Auslastung rückläufig: Die Ferienwohnungsgäste – speziell die deutschen – buchen dieses Jahr kurzfristiger oder bleiben ganz aus. In der Parahotellerie zeigt sich das gleiche Bild wie in der Hotellerie. **Seite 4**

Porzellan / Porzellanhersteller haben registriert, dass Abwechslung und Kombinierbarkeit beim Geschirr gefragt sind. Das Hotel oder der Gastronomiebetrieb und ihr Geschirr sollten allerdings eine gestalterische Einheit bilden. **Seite 5**

Berliner August I / Musik, Raclettekäse, Weisswein und viel Prominenz – Eindrücke von der 1.-August-Feier der Schweizer Botschaft und des Auftritts des Gastkantons Wallis in der deutschen Hauptstadt. **Seite 9**

Martin Denz / Der in Griechenland engagierte Reeder ist seit 1997 Besitzer des Park Hotel Weggis. Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» hat ihn zum «Hotelbesitzer des Jahres» erkoren. Die htr im Interview mit dem lebhaften Businessmann auf **Seite 10**

Portrait / Seit 45 Jahren in der Hotellerie tätig: Bruno Kilchenmann kam vor 20 Jahren als Direktor des Fünf-Sterne-Hauses Castello del Sole nach Ascona. Im Gespräch mit der htr erzählt er von seiner Passion für die Ferien-Luxuxhotellerie. **Seite 11**

Teure Schweiz / «Wenn man in die Schweiz reist, dann verarmt man.» Diese Aussage von Helmut Peter, dem Präsidenten der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) und Inhaber des Luxushotels Weisses Rössel am Wolfgangsee, sorgte bei einigen Schweizer Hoteliers für gewaltigen Ärger. **Seite 12**

Legionellen / Die Fälle in Flüeli-Ranft und in England haben einen Dauerbrenner ins Bewusstsein gebracht. Fachleute empfehlen verschiedene Strategien gegen die Bakterien aus Wasserleitungen, Duschen und in Klimaanlagen. **Seite 13**

«Buffet Knie» / Im Zirkus-Bistro «Buffet Knie» des Circus Knie muss speditiv gearbeitet werden, damit die bis zu 2500 Zirkusbesucher innert kürzester Zeit zu ihren Sandwiches und Getränken kommen. Bistro-Chef Mike Wipf managt das Unternehmen seit zehn Jahren. **Seite 15**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Berliner August II / Matterorn als Eisberg – der Gastkanton Wallis und Ehrengast Wallis Tourismus haben an der Schweizer Nationalfeier in der deutschen Hauptstadt Berlin ihr Bestes gegeben – und Zehntausende von Berlinern ihre Trümpfe gezeigt. **CF Seite 1**

Expo.02 / Halbzeitbilanz der Landesausstellung: 70 Prozent des Zusatzkredits des Bundes sind aufgebraucht. Auch wenn der Besucherstrom wächst: Reichen die restlichen 130 Millionen Franken? **CF Seite 2**

Umwelt / Es bleibt noch viel zu tun! Der Zustand der Schweizer Umwelt hat sich in letzter Zeit weiter verbessert. Wegen ihres noch unversehrten Charakters ist sie bei den Touristen beliebt. Aber es liesse sich noch mehr machen. **CF Seite 3**

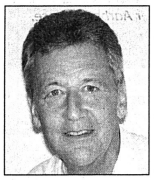
Welthandel / Schon morgen werden alle erdenklichen Transaktionen über das Intenet bewerkstelligt werden. Im kanadischen Montreal trafen sich 762 Weinproduzenten aus 30 Ländern dennoch pysisch an ihrer Ausstellung. **CF Seite 5**

FORUM

Die Jungen kommen wieder …

ERICH BALMER*

Als ich 1970 nach Nordamerika reiste, um Rucksacktouristen in die Schweiz zu holen, wurde ich belächelt. Aber nicht allzu lange. Schon bald wurde aus der ältesten privaten Herberge der Schweiz eine Unterkunft für individuelle «Tramper». In den 90er Jahren, als auch noch der boomende Outdoor-Bereich dazu kam, wurden die durchschnittlichen Tagesausgaben höher. Ich konnte zusätzlich neben vielen anderen Investitionen «Balmer's Tent» realisieren. Denn meine vier Grundsätze lauten: Organisieren, Investieren, Delegieren und Einkassieren. Diese haben sich jahrelang bewährt. Der junge Gast von heute ist auch der Gast der Zukunft.



Fast ein Jahr ist seit dem 11. September vergangen. Uns hat's ziemlich hart getroffen. Diesen Sommer registrieren wir 25% weniger Gäste. Die Eltern unserer jugendlichen Gäste sind verunsichert. Geld und Kreditkarten sitzen nicht mehr so locker in den Taschen. Der traditionelle Trip nach Europa nach dem College-Abschluss gehört nicht mehr zu den Selbstverständlichkeiten.

Drei Monate nach dem 11. September wagte ich mich wieder auf einen Verkaufstrip nach Nordamerika. «Stay at home and explore the USA», hat es in vielen Reiseabteilungen der Universitäten und Reisebüros geheissen. Es war niederschmetternd und wirkt sich nun auch auf unsere Geschäftserfolge aus. Dennoch: Dank einer ausgeglichenen Gästestruktur, die sich nicht nur aus Nordamerikanern rekrutiert, konnte das Schlimmste verhindert werden. Australien, Neuseeland, Europa, Südkorea und der ganze asiatische Markt kompensieren einen Teil der US-Ausfälle. Unser Augenmerk richtet sich jetzt besonders auf junge Gäste aus China. Hier sehen wir ein grosses Potenzial und wir sind daran, mit anderen Partnern den interessanten Markt aufzubauen.

Wenn das nächste Jahr ohne grosse negative Ereignisse verläuft, kommen die Gäste aus den Staaten wieder zu uns. Denn wir haben einen ganz entscheidenden Vorteil: Die Schweiz ist das schönste und begehrteste Reiseland der Welt. Darauf müssen wir und die ganze Tourismusbranche bauen. Glauben Sie mir: Die Jungen kommen wieder …, und andere dazu!

* Besitzer Balmer's Herberge und Balmer's Visions, Interlaken, Internet: www.balmers.com, E-Mail: balmersvisions@quicknet.ch

SUSANNE STAIGER / Zürich erwartet am kommenden Samstag eine Million Menschen zur Street-Parade. Mit welchen Erwartungen blickt Zürich Tourismus diesem Mega-Event entgegen? **INTERVIEW: GREGOR WASER**

«Am oberen Limit angekommen»

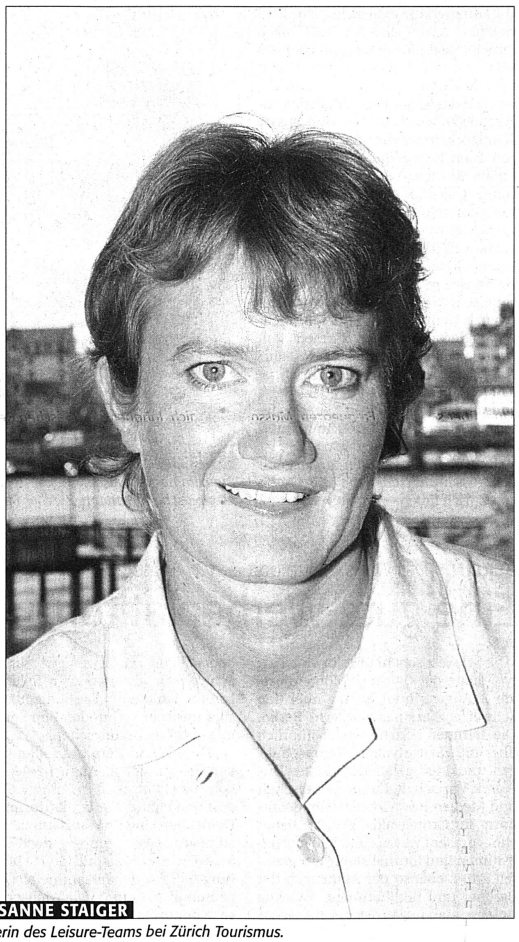


Foto: Gregor Waser

SUSANNE STAIGER
Leiterin des Leisure-Teams bei Zürich Tourismus.

Frau Staiger, die Love-Parade in Berlin musste vor einem Monat einen deutlichen Besucherrückgang registrieren. Rechnet man in Zürich mit einer ähnlichen Entwicklung?

Wir gehen nicht von einem Besucherrückgang aus. Betrachtet man die Buchungseingänge bei den Hotels, sieht es danach aus, dass gleich viele Menschen wie im Vorjahr an die Zürcher Street-Parade kommen. Wobei man schon sagen kann: mit einer Million Besucherinnen und Besuchern sind wir am oberen Limit angekommen. In den Monaten April und Juni sind die meisten Reservationen eingegangen und eine dritte Welle erwarten wir erfahrungsgemäss nun noch in den letzten Tagen vor dem Event.

Berlin und Zürich kann man aber nicht eins zu eins vergleichen. Die Attraktion der Zürcher Street-Parade rund um das Seebecken ist einzigartig. Wer am Bahnhof ankommt, ist gleich mitten im Geschehen und zudem lockt die Abkühlung im See oder Fluss. Seitens der Veranstalter äussert man sogar die Meinung, dass viele deutsche Besucher in diesem Jahr Zürich Berlin vorziehen. Dabei hoffen wir natürlich auch in diesem Jahr auf das schon traditionell gute Wetter.

Ist es eruierbar, woher die Street-Parade-Besucher kommen? Und benötigt man überhaupt ein Hotelbett, wenn doch die ganze Nacht durchgetanzt wird?

Die meisten Besucher kommen aus der Schweiz, etwa ein Drittel aus Deutschland. Aber auch aus Italien sind viele Besucher hier. Und es zeigt sich, dass immer mehr Leute auch hier übernachten und ein Hotelbett beanspruchen.

Sind wenige Tage vor dem Anlass überhaupt noch Betten frei?

Bei den Jugendherbergen, Ein- und Zwei-Sterne-Hotels sind alle Zimmer schon ausgebucht, bei den Drei-Sterne-Hotels in der Innenstadt ebenfalls. Ausserhalb der Stadt, im Limmattal oder der Flughafenregion, hat es noch vereinzelte Zimmer in Drei-Sterne-Hotels, wie auch in den Vier- und Fünf-Sterne-Hotels.

Setzt das eher junge Street-Parade-Publikum beim Hotelbuchen verstärkt aufs Internet?

Unbestritten, gerade bei kurzfristigen Buchungen eignet sich der Online-Kanal besonders. Auf unserer Website www.zuerich.com lässt sich mit wenigen Klicks abklären, wo noch freie Betten zur Verfügung stehen. Zudem ist unsere Website mit www.streetparade.ch verlinkt.

Welche Anstrengungen hat «Zürich Tourismus» unternommen, um im In- und Ausland auf die Street-Parade aufmerksam zu machen?

In allen unseren Verkaufs- und Marketingmitteln wird auf den Event Street-Parade hingewiesen, ob an Workshops oder Messen. Auch in unseren Broschüren wird die Street-Parade als ein sehr wichtiger Anlass herausgestrichen. Denn ein Selbstläufer ist die Street-Parade schon nicht, obwohl es weniger Anstrengungen braucht, die Leute nach Zürich zu holen, als bei anderen Anlässen.

Zudem betreut Zürich Tourismus während der Street-Parade ungefähr 25 Medienschaffende aus Deutschland, Polen, Italien, Grossbritannien, USA und Brasilien – alles Leute, die das erste Mal an der Street-Parade teilnehmen. Und das Tourist-Service-Büro verkauft auch in diesem Jahr wiederum Tickets für die Energy-Party. Der Schlussverkauf wird sich auf unser Büro konzentrieren, das bis etwa 22.30 Uhr offen sein wird.

Street-Parade, Leichtathletik-Meeting, Eisenbahn-Dampffahrten: Sie müssen sich als Marketingorganisation mit den unterschiedlichsten Anlässen und Zielgruppen befassen. Gleicht das nicht manchmal einem Spagat?

Ich erachte die riesige Bandbreite eher als Chance, die uns grosse Möglichkeiten eröffnet. Jedenfalls «beissen sich» die verschiedenen Anlässe nicht gegenseitig. Traditionelle Anlässe wie das Sechseläuten gehören auch zu dieser Stadt, diese Anlässe fügen sich sogar schön zusammen. Und an der Street-Parade sieht man auch ältere Leute, überhaupt nicht nur freakige und junge, sogar Bankdirektoren werden mittlerweile verkleidet gesichtet.

Welche Bedeutung nimmt die Street-Parade in der Image-Bildung für Zürich ein?

Für uns ist wichtig, dass wir das Image der reinen Banken- und Börsen-Stadt verändern können in Richtung der lebhaften, attraktiven und trendigen Stadt. Das ist unser Ziel, da hilft uns eine Veranstaltung wie die Street-Parade natürlich sehr. Aber nicht nur für Zürich zahlt sich die Veranstaltung aus: Die Street-Parade hilft der ganzen Schweiz, sich als trendiges Land zu zeigen.

Welche Zielsetzungen verfolgen Sie als Leiterin des Leisure-Teams bei Zürich Tourismus?

Unser Augenmerk liegt darauf, mehr Wochenend-Touristen für Zürich zu begeistern – mit Veranstaltungen, Kunst und Kultur. Der Anteil der Geschäftsreisenden während der Woche ist hoch und bringt der Hotellerie eine gute Auslastung, doch ergänzend dazu sind noch mehr Wochenend- und Freizeitgäste wünschenswert.

Inwiefern steht man als Stadt in Konkurrenz zu anderen Städten?

Innerhalb der Schweiz sind wir eher Partner als Konkurrenten und arbeiten alle eng mit Schweiz Tourismus zusammen. Ein Auftritt im Ausland wird zusammen abgestimmt. Im Ausland spielen Städte wie Paris und London in einer anderen Liga. Aber auf Städte wie Wien, München, Amsterdam, Barcelona oder Berlin wirft man eher mal ein Auge, um zu schauen, wie man dort die Destination vermarktet.

Gibt es dabei gute Ideen, die man adaptieren kann?

Da wir verstärkt den Gay/Lesbian-Markt bearbeiten möchten, schauen wir, wie andere Städte in diesem Bereich auftreten. Seit letztem Jahr positionieren wir uns zudem als Weihnachtsdestination. Hier kann man sich bei deutschen Städten orientieren.

Schaut man die Logiernächte-Statistik an, ist die erste Hälfte dieses Jahres für Zürich schlecht gelaufen. Welche Erwartungen haben Sie für das gesamte Jahr?

Von Januar bis Mai haben wir bei den Ankünften ein Minus von 6,5%, bei den Logiernächten eines von 8,2%. Man wusste aber schon Anfang Jahr, dass es schwierig sein würde, die sehr hohen Vorjahreszahlen zu erreichen. Jetzt hoffen wir im zweiten Halbahr auf einen Aufwärtstrend. Erste Anzeichen für einen guten Herbst sind da, doch von Entwarnung ist noch keine Rede.

Zur Person

Am 1. Juli 2001 hat Susanne Staiger die neugeschaffene Stelle als Leiterin des Leisure-Teams bei Zürich Tourismus übernommen. Sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören zum Team – in den Bereichen Verkauf, Product-Management, Medien- und Travel-Trade-Betreuung. Zuvor war die heute 36-jährige Zürcherin während elf Jahren im Outgoing-Tourismus tätig: bei Imholz/ITV/TUI durchlief sie das gesamte Spektrum von der Schalter-Verkäuferin zur Reiseleiterin in Spanien, Einkäuferin, Teamchefin und Product-Managerin. Berufsbegleitend hat sie sich zudem zur Marketingplanerin ausgebildet. GW

EXPO.02 / Die Verantwortlichen haben die Bilanz zur Halbzeit gezogen

Tage der Deutschen und Franzosen

Dass der Expo.02 rund 15 Millionen Franken fehlen, liegt paradoxerweise am Publikumserfolg: Zuviele (zu) günstige Tickets wurden im Vorverkauf abgesetzt. Auch die Nebengeschäfte wie Parking (durchschnittliche Auslastung 14%, budgetierte Auslastung 66%), Funparks (erreichter Umsatz 2 Mio. Fr./2,5 Mio. Fr., budgetierter Umsatz 8,8 Mio. Fr./6,4 Mio. Fr.) und Schiffahrt (durchschnittliche Auslastung 34%, budgetierte Auslastung 50%) laufen nicht wie erwartet. Die Expo.02 verfügt über 130 Mio. Fr. Reserven. 100 Mio. Fr. sind für Risiken auf der Einnahmeseite vorgesehen. Die Expo.02 rechnet mit einer Gewinn-Verlust-Spanne von 80 Mio. Fr. Das Erreichen der geplanten Ticketmenge von 4,3 Mio. sei aber nach wie vor realistisch.

Die Expo.02 plant nun verschiedene Massnahmen. So will sie diesen Monat einen Tag der Franzosen und einen Tag der Deutschen durchführen, wie Marketing-Direktor Rainer Müller dem «Tagesanzeiger» sagte. Müller sei mit verschiedenen Medien dieser Länder in Kontakt, um Promotionen zu lancieren. Gespräche laufen laut Müller aber auch mit den Verantwortlichen des TGV, den Veranstaltern von Busreisen und den Automobilverbänden in Frankreich und Deutschland. *CK*

MÖVENPICK / Negative Zahlen für das erste Halbjahr 2002

Weitere Verschlechterung

Die Mövenpick-Gruppe präsentiert für das erste Halbjahr 2002 erneut schlechtere Ergebnisse. Das Betriebsergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA) beläuft sich noch auf 13,8 Mio. Franken (Vorjahr 25,6 Mio.), das Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) auf -2,5 Mio. Franken (10,1 Mio.). Der Konzerngewinn vor Minderheitsanteilen von 7,2 Mio. Franken verwandelte sich in einen Verlust von 8,8 Mio. Franken. Der Konzernumsatz von Mövenpick hat sich in der Berichtsperiode um 8,3 % auf 420,1 Mio. Franken verringert.

Die vor allem in Deutschland schwächere Nachfrage habe zu deutlichen Umsatzrückgängen geführt, teilte Mövenpick am Mittwoch mit. Als Folge davon habe sich die betriebliche Marge insbesondere im Bereich Gastronomy verringert, weil viele Kapazitäten nicht optimal genutzt werden konnten. Vor dem Hintergrund der unsicheren Wirtschaftslage würden selbst Aussagen zur kurzfristigen Entwicklung von Umsatz und Ergebnis schwierig. Dennoch erwartet Mövenpick für das zweite Halbjahr 2002 wegen des Abklingens der direkten Effekte vom 11. September 2001 und saisonbedingt im Jahresverlauf steigende Umsätze und verbesserte Erträge aus dem operativen Geschäft. *DST*

SCHWEIZER TOURISMUS-VERBAND / Was letztes Jahr war und was weiter ansteht

«Bewegte Zeiten»

«Bewegte Zeiten», so titelt Franz Steinegger, Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands (STV) und Nationalrat sein Vorwort im STV-Jahresbericht. «Wenn ich vor einem Jahr an dieser Stelle noch festhalten konnte, die Schweizer Tourismuswirtschaft sei zu neuen Ufern aufgebrochen, muss man heute nüchtern sehen, dass diese in einige Ferne gerückt sind», schreibt Steinegger. High Risk and Low Profit – dieses «Alter Ego» (zweites Ich, Anm. der Red.) des Schweizer Tourismus habe uns wieder eingeholt.

«BLICK NACH VORNE RICHTEN»

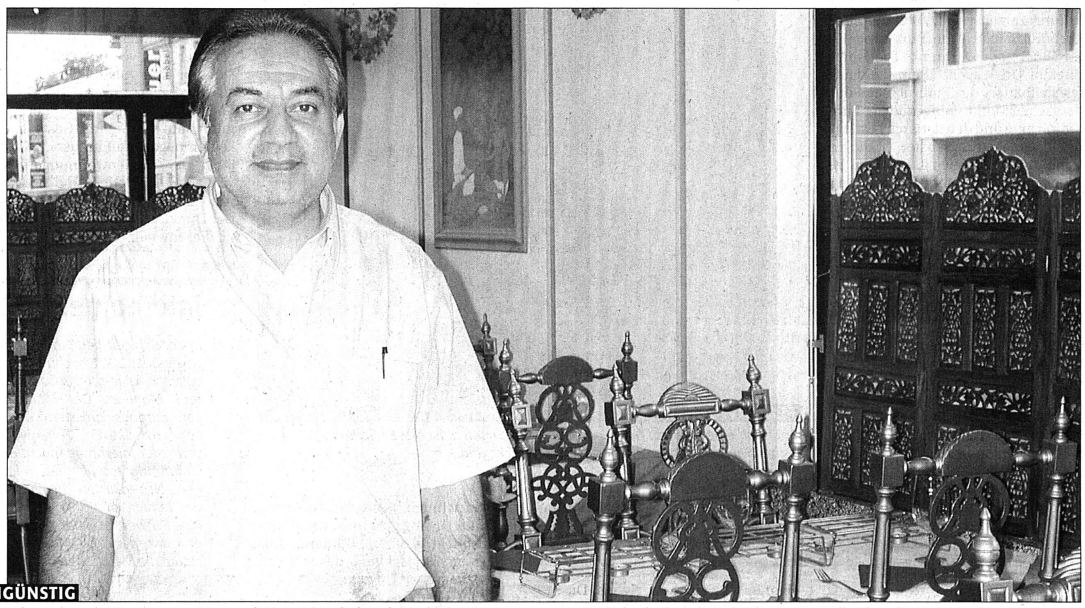
Aber: In Europa soll die Konjunktur anziehen und die Hoffnung, dass der Euro seine Stärke wieder finden werde, sei berechtigt. Der Mensch habe es in sich, Schreckliches wie den schwarzen 11. September zu verdrängen. «Auf die schönsten Tage und Wochen des Jahres will man nicht verzichten», glaubt Steinegger. Also gelte es, den «Blick nach vorne» zu richten. «Ferien in der Schweiz sind im UNO-Jahr der Berge zur neuen Attraktion geworden.»

Und damit Ferien in der Schweiz attraktiv bleiben: Der STV intensiviere die Arbeit an Qualität von Leistung und Service. Innovationen und Kooperationen sollen weiter gefördert und die Hotelfinanzierung verbessert werden. «Der Schweizer Tourismus-Verband wird sich weiter dafür einsetzen, dass der Bund die Anstrengungen der Tourismuswirtschaft mit einer mutigen und weitsichtigen Förderungspolitik honoriert», verspricht Steinegger.

Würdigung für Künzi

Bewegt seien auch die Zeiten im Schweizer Tourismus-Verband, schreibt Franz Steinegger. Denn Direktor Gottfried F. Künzi verlässt nach 15 Jahren den STV. «Er hat ein vielfältiges und komplexes Aufgabengebiet gemeistert und es verstanden, mit Diplomatie, Beharrlichkeit und Augenmass die oft widerstrebenden Interessen innerhalb der Tourismuswirtschaft bestmöglich zu koordinieren», würdigt Steinegger Künzis Tätigkeit. Anfang Oktober wird seine Nachfolgerin, Judith Renner-Bach, sein Amt übernehmen. *CK*

Foto: Dominique Schmidt



Klagt über schwache Frequenzen: Massood Warraich, Inhaber des indischen Restaurants «Taj Mahal», direkt neben der Expo-Passerelle über die Bieler Aarbergstrasse.

BIEL-EXPO.02 / Während einige Bieler Gastronomen, etwa beim Bahnhof, Mehrumsätze verbuchen können, gehen andere im Zentrum leer aus: Stammgäste etwa fürchten Parkbussen. **HEDWIG SCHAFFER**

Gute Lage heisst nicht volle Kassen

Es wurde gehofft. Dann wurde gejammert. Und jetzt zeigt sich ein widersprüchliches Bild: Während bestimmte Gaststätten vom gigantischen Expo.02-Tourismus profitieren, erleiden andere Umsatz-Einbussen. Martial Maurer, Patron des Bieler Bahnhofbuffets mit Express-Bar sowie Geschäftsführer der Bahnhofplatz-Kaffees «Chartreuse» und «Brésil»: «Wir erarbeiten überall Mehrumsätze zwischen 10 und 15%.» Mit dem Geschäftsgang zufrieden ist mittlerweile auch sein Bruder Olivier Maurer, Besitzer des Restaurants «Falken» an der Bahnhofstrasse: «Im ersten Monat nach der Eröffnung der Ausstellung war der Geschäftsgang flau. Doch jetzt sind wir im Plus.»

HOHER ANTEIL DER BAHNREISENDEN

Andere, an der Bieler Bahnhofstrasse situierte Lokale, sind benachteiligt: Etwa 20% weniger Gäste registriert Max Merkatz, seit dem 15. Mai 2002 Geschäftsführer des Pubs «Mr. Pickwick». Spürbar zurück gingen auch die Einnahmen im sonst pulsierenden «Odéon». Weniger oft als vor dem Expo.02-Rummel klingeln die Kassen im «l'Arcade» auf dem neu gestalteten Zentralplatz, während in der Brasserie «Rotonde» nur an der Bar, aber nicht im Restaurant weniger konsumiert wird.

Woran mag es liegen, dass so unterschiedlich gearbeitet wird? Nun, es ist logisch, dass die Lokale rund um den Bahnhof am meisten profitieren: 60% der Ausstellungsbesucher reisen mit den SBB. Doch weitere Gründe spielen mit: Ein grosser Teil der regionalen Bevölkerung erwarb ein Saison-Abonnement und verbringt die Abende auf dem Ausstellungsgelände: Stammkunden der Bieler Restaurants und jener des linken Bielersee-Ufers wie zum Beispiel des «Beau Rivage» kündigten ihren Lokalen vorübergehend die Treue. Hinzu kam die verfehlte Parkplatz-Politik der Stadt: Eine Neuregelung der blauen Zone, Parkzeit-Beschränkungen, die Verlängerung der Gebührenpflicht sowie Fahrverbote längs den provisorisch eingerichteten Rettungsachsen für Ambulanzen und Feuerwehrwagen führten zu einer riesigen Bussen-Schwemme. Fazit: Viele «gebrannte Kinder» meiden die «Bussenfallen-Stadt» nun wie die Pest.

Doch die Situation könnte sich jetzt ändern: Biels Polizeidirektor Jürg Scherrer beantragt dem Gemeinderat, in der blaue Zone vorzeitig den Normalzustand einzuführen. Zudem sehen die Restaurateure Morgenröte, weil sich die Struktur des Expo.02-Publikums verändert hat: In den ersten beiden Monaten besuchten vorwiegend picknickende Rucksack-Touristen, nämlich Schüler und Senioren, die Arteplage. Jetzt kommen vermehrt sich auswärts verpflegende Singles, Paare und Familien. Und für den Endspurt werden 30% mehr Besuchende erwartet. Trotzdem zu kurz kommt Massood Warraich, Inhaber des Restaurants «Taj Mahal» an der Aarbergstrasse.

BRÜCKENPROVISORIUM ALS FALLE

Das indische Restaurant befindet sich direkt neben der provisorischen Brücke, die vom Terminal B zum Haupteingang der Expo.02 führt. Doch weil es für Ortsunkundige schwer zugänglich ist, wälzt sich der Besucherstrom an ihm vorbei. Hinweistafeln aufzustellen, wurde Warraich nicht erlaubt. Nun bleibt seine Gaststätte meist leer, obwohl er seine 20 Parkplätze den die Ausstellung besuchenden Gästen ganztägig zur Verfügung stellen würde. Enttäuscht ist ein paar Schritte weiter auch Ramedan Haidari von der «Pizzeria Toscana»: Er investierte 800 Franken in ein Zelt, das ihm bisher keinen Cent einbrachte.

Anzeige

WebPoint

Einfacher Internetzugang für Ihre Gäste, sei es im Hotel, im Tourismusbüro, im Museum, in der Bar, bei touristischen Sehenswürdigkeiten oder auch im Selbstbedienungsrestaurant, ...

Sechs Jahre Erfahrung, erstklassige Referenzen, Schweizer Design und Produktion.

Grosse Produktepalette für die Schweiz, ideal für Geschäftsreisende und Touristen: Sitzungs- und Seminarräume, Wandprojektionen, usw.

24-Stunden-Service, sieben Tage pro Woche, für Hard- und Software.

Well'Com Network, 3012 Bern, Telefon 031 302 54 36, www.webpoint-kiosk.ch

FERIENWOHNUNGEN / Die Ferienwohnungs-Gäste – vor allem die deutschen – buchen dieses Jahr kurzfristig oder bleiben ganz aus. In der Parahotellerie zeigt sich das gleiche Bild wie in der Hotellerie. **ROBERT WILDI**

Das Budget ist zu klein für Zweitferien

Den Schweizer Tourismusorten mit einem hohen Anteil an Ferienwohnungen bläst diesen Sommer ein eisiger Wind entgegen. Fast überall hat man mit Auslastungsrückgängen zu kämpfen. Das belegt eine Umfrage der hotel + tourismus revue in den wichtigsten Deutschschweizer Ferienregionen und dem Tessin.

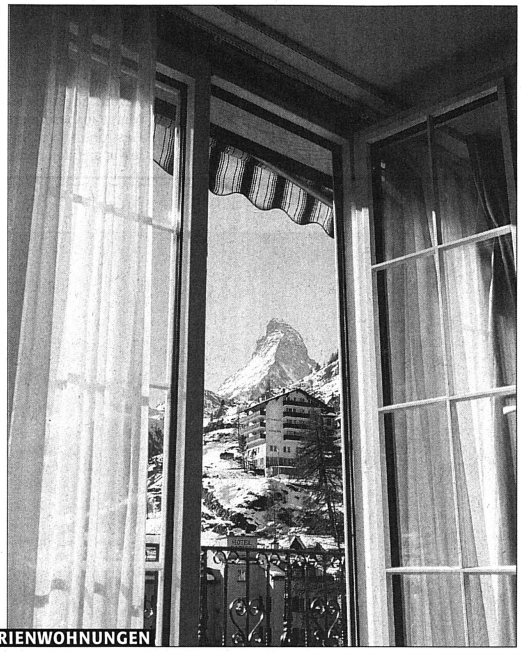
Die Lenzerheide als klassischer Ferienwohnungs-Ort mit rund 50 000 Betten kommt in den Hochsaisonmonaten Juli und August nicht an die Auslastungszahlen von 2001 heran. «Wir liegen im einstelligen Prozentbereich im Rückstand», räumt Tourismusdirektor Urs Wagenseil ein. Eindeutig feststellbar sei der Einbruch aus dem deutschen Markt. «Aufgrund der Euro-Einführung und den dadurch gestiegenen Lebenshaltungskosten ist das Ferienbudget bei vielen Deutschen geschrumpft und erlaubt keinen Zweitferienaufenthalt mehr in den Bergen», begründet er. Ein wesentlicher Grund für die Baisse sei auch das trübe Juli-Wetter, ergänzt Wagenseil.

WETTERPROGNOSEN SPIELEN GROSSE ROLLE

Bestätigt wird dies von Astrid Imboden, stellvertretende Tourismusdirektorin von Leukerbad. «Ferienwohnungs-Aufenthalte werden zumeist kurzfristig gebucht», sagt sie. Wer zu Wochenbeginn mit schlechtem Wetter rechnen müsse, blase den geplanten Wochenendtrip in die Berge vorsorglich zumeist schon ab. «Der Gästerückgang aus Deutschland ist auch in Leukerbad deutlich zu spüren», lässt Astrid Imboden durchblicken. Euro-Einführung und generelle Konjunkturschwäche nennt sie als Hauptursachen.

In Saas Fee spürt man diesen Sommer auch Einbussen aus Japan und Grossbritannien. «Dies hat nicht zuletzt mit Flugangst zu tun», weiss Tourismusdirektor Simon Bumann. Das Minus aus Deutschland, das mit 38% hinter der Schweiz (39%) den grössten Gästeanteil der Parahotellerie von Saas Fee stellt, wirke aber natürlich viel mehr nach. Genaue Zahlen zur Auslastung kann Bumann zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht nennen. Ferienwohnungen machen in Saas Fee mit insgesamt 4700 Betten 60% der Schlafmöglichkeiten aus und generieren 52% der Logiernächte.

Foto: hir



FERIENWOHNUNGEN

Orten mit einem hohen Anteil an Ferienwohnungen bläst diesen Sommer ein eisiger Wind entgegen: Die Auslastung ist rückläufig.

TOURISTEN MEIDEN GOTTHARDTUNNEL

Keinen Rückgang der Gäste gegenüber 2001 verspürt Roland Huber, Direktor von Adelboden Tourismus. «Es wird zwar extrem kurzfristig gebucht oder annulliert, doch dies nimmt auf das Gesamt-Gästevolumen keinen negativen Einfluss», so Huber. 60% der Ferienwohnungen-Gästeschaft in Adelboden sind Schweizer, rund 25% kommen aus Deutschland. Der Direktor stellt fest, dass besonders in diesem Jahr viel mehr Gäste aus England, Belgien und den Niederlanden den Weg nach Adelboden gefunden haben.

Im Tessin liegt das Buchungsvolumen für Ferienwohnungen in der ersten Jahreshälfte gemäss Bettina Stark von Ticino Turismo im mittleren einstelligen Prozentbereich hinter der Vorjahresperiode zurück. Sie nennt als Gründe die zurzeit schwächere Konjunktur, die Expo als Konkurrenz, das mässige Wetter und nicht zuletzt den Gotthardtunnel, der nach der jüngsten Katastrophe von vielen Touristen gemieden werde. «Seit Mitte Juli zieht das Geschäft wieder an, weil nun auch das Wetter mitspielt», freut sich Stark.

Die grössten Gästeeinbussen spüren Tessiner Ferienwohnungs-Vermittler aus der Schweiz, Deutschland, Grossbritannien und vor allem den USA, wogegen die Holländer die Sonnenstube förmlich überrennen. Fast 20% mehr als im Vorjahr sind es in der Hotellerie, bei den Ferienwohnungen gemäss Bettina Stark etwas weniger.

Interhome: 1,2% im Minus

In der Schweiz liege man dieses Jahr gegenüber 2001 buchungs- und umsatzmässig leicht zurück, sagt Andreas Manhart. Der Marketingleiter von Europas grösstem und in 15 Ländern aktiven Ferienwohnungsvermittler Interhome macht die Euro-Einführung sowie die relativ hohen Nebenkosten hierzulande für das Minus von 1,2% verantwortlich. «Die Schweiz ist vielen einfach zu teuer geworden», so Manhart. Er bestätigt die Meldungen aus den Regionen, dass in erster Linie der deutsche Markt in diesem Jahr deutlich zurückliege.

Die Hälfte aller Schweizer Interhome-Ferienwohnungen liegen im Wallis, ein Viertel in Graubünden. Der Rest verteilt sich auf die Zentralschweiz und das Berner Oberland. «67% unserer Kundschaft in der Schweiz sind Schweizer, je 7% stammen aus Deutschland und den Niederlanden», nennt der Marketingleiter die wichtigsten Quellmärkte. ROW

CAMPINGPLÄTZE / Auf den Schweizer Zeltplätzen wird über Gästemangel geklagt. Der August verspricht allerdings Besserung. **ROBERT WILDI**

Hoffen auf zweite Jahreshälfte

Die Camping-Hochsaison hat dieses Jahr noch nicht halten können, wofür sie normalerweise steht: prall gefüllte Zeltplätze unter gleissender Sonnenhitze. Das heisse Sommerwetter kam zu früh, im Juni war noch keine Ferienzeit. Dafür sorgte ein verregneter Juli für unverhältnismässig grosse Löcher auf den Stellplätzen und in den Kassen der Schweizer Camping-Unternehmer.

«Das Geschäft läuft sehr harzig», bestätigt Käthi Sommer, die als Präsidentin des Verbands Schweizerischer Campings (VSC) zwar noch keine genauen Zahlen für die laufende Saison vorlegen kann. Allerdings steht sie mit sämtlichen Schweizer Campingregionen in regelmässigem Kontakt und kann die Situation gut einschätzen. «Ausser im Gebiet um die Expo.02 höre ich von unseren Mitgliedern bisher nur negative Meldungen zur Auslastung», berichtet Käthi Sommer. Wie in der Hotellerie und den Ferienwohnungen, sei auch auf den Campingplätzen der Gästerückgang aus Deutschland besonders frappant.

NUR JAHRESPLÄTZE VOLL AUSGELASTET

In Arosa liegt man gemäss dem Leiter des lokalen Campingplatzes, Hans Jürg Rehli, etwa 5% bis 6% hinter dem Vorjahr. «Den Aderlass spüren wir vor allem im deutschen und holländischen Markt», sagt Rehli, der dafür weniger das Wetter als die Euro-Einführung sowie die Konjunkturschwäche als Gründe nennt. Mit je rund 33% sind in Arosa die Schweizer und Deutschen wichtigste Kundengruppen. Die Holländer folgen mit rund 10%.

Im Tessin haben gemäss Bettina Stark von Ticino Turismo die Campingplätze massiv unter den schlechten Wetterbedingungen gelitten und bis Mitte Juli markante Besucherrückgänge zu verzeichnen. Diese sind im Bereich von gegen 15% einzuordnen. «Seit der zweiten Julihälfte erreichen uns von den Tessiner Zeltplätzen allerdings wieder Meldungen von hervorragenden Auslastungen», ist Bettina Stark erleichtert.

«FERIEN IN HOLLAND BEGINNEN SPÄTER»

Ziemlich positiv tönt es von offizieller Seite im Wallis. «Die Saison verläuft bei uns nicht schlechter als im Vorjahr», sagt Serge Revaz, Präsident der Walliser Camping-Vereinigung. Die Hochsaison fange einfach etwas später an, da die Ferien im wichtigsten Quellmarkt Holland später beginnen würden. «In den beiden wichtigsten Monaten Juli und vor allem August stammen rund 52% der Camper, die ins Wallis kommen, aus Holland», erklärt Revaz. Und die Niederländer würden auch dieses Jahr kommen, ist er überzeugt.

Auch im Wallis hat das enttäuschende Wetter jedoch Spuren hinterlassen. «Die Saison ist bislang eine Enttäuschung», klagt Richard Lehner vom Campingplatz Matterhorn in Zermatt. Er ist sich bewusst, dass die Auslastung seines Platzes viel mehr als andere von den Klimaverhältnissen abhängt. «Zu uns kommen sehr viele Bergsteiger, deren Hobby natürlich sehr wetterabhängig ist», so Lehner. 15% habe das Gästeminus im Juli gegenüber dem Vorjahr betragen. Er befürchtet, Ende des Jahres gar einen Umsatzverlust von 20% bis 25% ausweisen zu müssen.

Foto: Robert Wildi

KEIN PLATZ AN DER SONNE

Schweizer Campingplätzen bleibt ein Platz an der Sonne dieses Jahr bislang verwehrt. Es bleibt die Aussicht auf einen sonnigen und erfolgreichen August.

ANDREAS GLÄTTLI / Der Geschäftsführer des Zürcher Campingplatzes über Gründe der Flaute. **INTERVIEW: ROBERT WILDI**

«Der deutsche Markt ist um 50% eingebrochen»

Andreas Glättli, wie hoch liegt die Auslastung Ihres Campingplatzes zurzeit?

Wir führen zwar keine genaue Statistik, aber im Moment dürften wir lediglich zu 40% ausgelastet sein. Dies zu einem Zeitpunkt, wo für uns absolute Hochsaison ist. Wir liegen deutlich hinter dem Vorjahr zurück.

Wo liegen die Gründe?

In erster Linie beim schlechten Wetter: Als Durchgangsplatz, auf welchem unsere Gäste – zu 75% Deutsche – meistens nur ein- bis zweitägige Zwischenstopps auf ihrem Weg in den Süden einlegen, sind wir von guten klimatischen Bedingungen abhängig. Der Juli war sehr regnerisch, weshalb viele direkt zu ihrem Endziel durchgefahren sind. Der deutsche Markt ist im Juli gegenüber dem Vorjahr bei uns um rund 50% eingebrochen.

Inwiefern trägt die Einführung des Euro zu dieser Baisse bei?

Ebenfalls ganz wesentlich. Die gestiegenen Lebenshaltungskosten halten viele Europäer – für uns besonders relevant: die Deutschen – davon ab, dieses Jahr überhaupt wegzufahren. Das Ferienbudget ist schlicht nicht mehr vorhanden.

Stehen Sie in Konkurrenz zur Hotellerie und anderen Campingplätzen?

Das denke ich nicht. Ich gehe davon aus, dass die uns fehlenden Gäste zu Hause geblieben sind.

Können Grossanlässe wie die Streetparade die Saison retten?

Nur bedingt. Natürlich sind wir für diesen Mega-Event total ausgebucht. Allerdings kann der schlechte Juli mit einem einzigen Wochenende nicht aufgeholt werden. Nur ein wettermässig hervorragender August kann wesentlichen kosmetischen Einfluss auf das Jahresergebnis nehmen. Es ist gut möglich, dass wir 2002 keine schwarzen Zahlen schreiben.

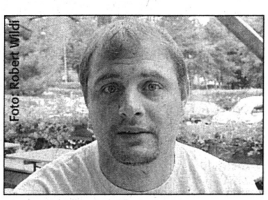
Haben Sie Stammgäste?

Eine Stammkundschaft ist für uns kaum feststellbar. Unsere Kundschaft bleibt in der Regel eine oder zwei Nächte und verbindet unseren Camping-Platz nicht direkt mit ihrem Ferienerlebnis. In den Vorsaison-Monaten Mai und Juni, in denen wir oft von Pensionären frequentiert werden, die ihre Ruhe suchen, sieht man schon immer wieder vertraute Gesichter.

Was können Sie unternehmen, um mehr Kunden anzulocken?

Wir betreiben kein Marketing in diesem Sinn. Natürlich versuchen wir, unserer Kundschaft möglichst angenehme Rahmenbedingungen zu schaffen, um aufgrund positiver Mund-zu-Mund-Propaganda bekannter zu werden. Wir betreiben auch eine eigene Website. Reservationen nehmen wir allerdings keine entgegen.

Foto: Robert Wildi



Andreas Glättli

HOTEL-PORZELLAN / Porzellanhersteller haben registriert, dass Abwechslung und Kombinierbarkeit beim Geschirr gefragt ist. Das Hotel- oder der Gastronomiebetrieb und das Geschirr sollten allerdings eine Einheit bilden. **LORE KELLY**

Geschirrkulturen harmonisch mixen

Der Tisch, das Geschirr und die Dekoration widerspiegeln das Gesicht des Hoteliers. Die Speisen müssen zur besten Wirkung kommen. «Der Hotelier muss dem Gast auch für das Auge ein Erlebnis geben, etwas Neues bieten», erklärt Gerhard Arnold, Marketing- und Vertriebsleiter der Firma Berndorf in Littau. Die Table-Top-Gestaltung der Zukunft wird nicht vom Produzenten oder Grosshändler bestimmt, sondern vom innovativen Gastronomen, der Wünsche und Erwartungen seiner Gäste kennt und weckt.

DESIGN – EINFLÜSSE AUS DEM PAZIFISCHEN RAUM

«Die Trends der Table-Top-Gestaltung kommen aus London. Die britische Porzellangestaltung wird durch die früheren Kolonien, vor allem von Australien, aber auch von Neuseeland geprägt.»

Die Designer zeigen sich offen für die Einflüsse vom Pazifischen Raum. «England kann auch auf eine klassische Porzellangeschichte zurückblicken», erklärt Mark Buchecker, Direktor von Buchecker AG Luzern. «Im Fachjargon nennt man die Verschmelzung von mediterraner und europäischer Küche auch Cross-over». Es entstand ein harmonischer Mix der Kulturen. Das Porzellandesign hat sich geändert und mit seinen flachen, tiefen, grossen, runden, viereckigen Schalen einen asiatischen Look angenommen. Die Formensprache wurde ausgeprägter. Man findet weniger Opulenz, sondern eine feine Eleganz, die vornehm, nobel und keineswegs aufdringlich wirkt. Der Trend geht zu einer schlichten Designsprache. Wenn Dekors eingesetzt werden, sind die Motive oft aus der Welt der Blätter, Bäume und Baumfrüchte und besitzen eine ausgesprochene warme Farbharmonie. Auch die indische und thailändische Küche prägen diese Entwicklung. Bei den verschiedenen Currygerichten kommt der Rechaud zum Einsatz. Verschiedene Platten werden aufgetischt, man bedient sich selber.

Der britische Designer Jasper Conran, ein Meister der Einfachheit, hat für Wedgwood eine Kollektion entworfen, die eine einzigartige Verbindung von Funktionalität und stilvoller Eleganz vereint. Conran wählte für seine Geschirrserie ein puristisch-urbanes Design. Er hat das Sagen im Bereich der Tischkultur in England. Seine Glas- und Porzellanprodukte sind multifunktional einsetzbar.

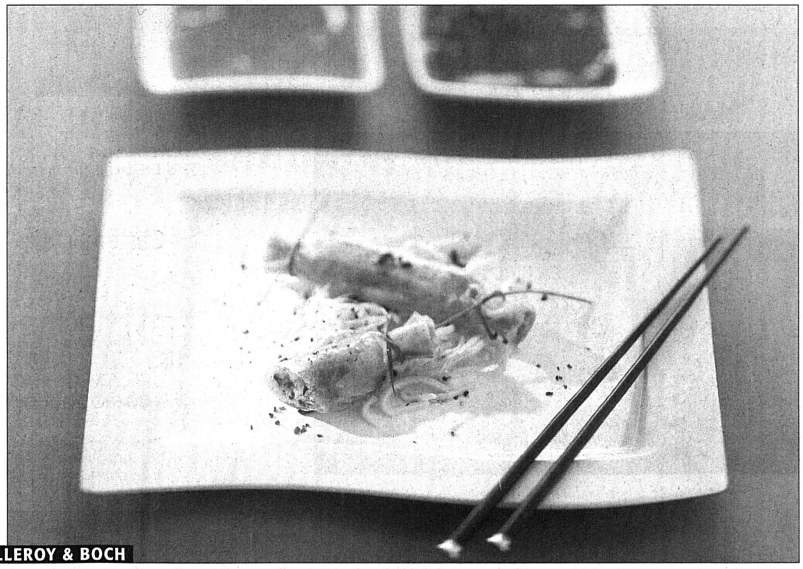
DAS GRUNDSORTIMENT IST WICHTIG

«Bei der Wahl des Geschirrs spielt die Art des Betriebs eine wichtige Rolle. Geschirr und Konzept müssen eine Symbiose verdeutlichen. Wichtig ist das Grundsortiment. Die Schälchen können von verschiedenen Serien sein», erklärt Roland Bösch, Verkaufsleiter von WMF. Glas wird beim Mix immer aktueller. Es ist trendiger, damit aber auch schnelllebiger als Porzellan. Die Ansprüche, welche die Gastronomen an das Porzellan stellen, werden immer höher. Die Qualität von Material und Verarbeitung, die Funktionalität, die Handhabung und nicht zuletzt das Design müssen stimmen. Wer in Sachen Table-Top auf dem Laufenden bleiben will, muss Messen besuchen, in den grossen Metropolen die Gourmettempel ausfindig machen und sich dort inspirieren lassen.

Fotos: zvg

FIGGJO TING

Neue Gastronomie-Porzellan-Linie, erhältlich bei Buchecker AG, Luzern. Alte Formen neu interpretiert hat die skandinavische Designerin Ingegerd Raman.



VILLEROY & BOCH

Kreativer Schwung: Hotelporzellan-Linie von Villeroy & Boch, erhältlich bei Berndorf Luzern AG in Littau.

Porzellan ist fast 2000 Jahre alt

Porzellan als edelstes Erzeugnis der Keramik hat seinen Ursprung in China. Dort entwickelten Töpfer schon im siebten Jahrhundert aus Steinzeug echtes Porzellan. Im 13. Jahrhundert wurde die kostbare Ware zum ersten Mal nach Europa gebracht, doch alle Versuche, eigenes echtes Porzellan selbst zu produzieren, schlugen fehl.

Erst 1708 gelang es, Porzellan auch in Europa herzustellen. Vorher wurde aus Tongefässen, Holz- oder Zinntellern gegessen. Voraussetzung für das Brennen war die Beherrschung des Feuers: Erzeugt werden mussten Temperaturen von mehr als 1200 Grad. Nachdem in der Schweiz nach einer ersten Blüte der Porzellankunst gegen Ende des 18. Jahrhunderts während fast hundert Jahren kein Porzellan hergestellt wurde, kam es 1906 zur Gründung der Porzellanfabrik Langenthal.

Als durch die Schweiz die ersten Dampfzüge ratterten, entdeckten die Touristen das Alpenland. An vielen Orten entstanden bemerkenswerte Hotelbauten. Der Wunsch nach eigenem Porzellan erwachte. Schon 18 Monate danach gelang es, hochwertiges Porzellan für die Gastronomie herzustellen. LK

GEBHARD ARNOLD / Der Marketingleiter für Gastronomie und Grossverpflegung der Firma Berndorf über Trends und Funktionalität beim Porzellan, die Einflüsse der fernöstlichen Küche auf die Tischgestaltung. **INTERVIEW: LORE KELLY**

«Der Einfluss aus Japan ist spürbar»

Welche Trends sind in der letzten Zeit in Bezug auf Table-Top in der Hotelbranche abzulesen?

Stark im Trend ist Weissporzellan, allerdings im Gegensatz zu früher mit neuartigen und verblüffenden Formen, beispielsweise mit drei- und viereckigen, trapezförmigen oder ovalen Tellern. Diese Vielfalt kann bis zu Nachahmungen von Palmblättern gehen. Früher spielte man mit Farben und Mustern. Heute sind diese dezenter und schlichter. Farben für Glasgefässe sind in. Gläser sind ein integrierender Bestandteil der Table-Top. Das Besteck setzt zusätzliche Akzente und wird heute spielerisch aufgedeckt.

Foto: zvg

Gebhard Arnold

Spielt auch die Kombination eine Rolle?

Beim Gestaltungsmix hat man keine Hemmungen, mit buntem Glas oder Chromnickelstahl zu kombinieren. Beim Table-Top setzt farbiges Glas modische Blickpunkte. Die Farben ändern sich jedoch auch wieder schnell.

Welchen Einfluss hat die fernöstliche Küche?

Der minimalistische Einfluss aus Japan ist spürbar. Es sind klare, schlichte und dennoch starke Formen. Das Fernöstliche wird formal nur angedeutet. Das Porzellan kann für fernöstliche Köstlichkeiten sowie für die mitteleuropäische Küche verwendet werden. Die Gerichte sollen auf dem Geschirr leicht angerichtet und gut präsentiert werden können. Das spielerische Moment und auch das Ineinandergreifen der Formen sind wichtig.

Welche Rolle spielen Funktionalität und Preis ?

Dieser Punkt ist und bleibt immer sehr wichtig. Er steht an erster Stelle. Die Teile müssen strapazierfähig und möglichst gut stapelbar sein. Der Geschirrstock wird dank weniger, aber multifunktionaler Artikel kleiner, dennoch bleibt die Stapelbarkeit erhalten. Beispielsweise deckt eine Untertasse vielfach zwei bis drei Grössen der Obertasse und die Suppentasse ab. Mehr Flexibilität mit weniger Material und günstigem Preiseffekt ist die Lösung.

Wie soll ein Gastronom vorgehen, wenn er sich neues Porzellan anschaffen möchte?

Als erstes soll er sich fragen was er aufgrund seines Betriebskonzeptes dem Gast künftig bieten will. Er sollte ein klares Leitbild für seine Küche und sein Table-Top entwickeln, das ein Profil, ein Gesicht des Betriebes zeigt. Er darf keinen Trends nachlaufen oder sie kopieren wollen. Bei der Umsetzung der Table-Top-Gestaltung muss seine Stärke zum Ausdruck kommen, dabei soll auch der Zeitgeschmack berücksichtigt werden. Porzellan, Besteck, Glas, Service-Artikel und Tischtuch sind ein integrierendes Konzept der Leistung, die Mann und Frau erhält. Die Cooperate Identity muss herauskristallisiert werden. Sie zieht sich durch von der Speise, über die Speisekarte, über das Table-Top, die Beleuchtung des Gastraums bis hin zum Wichtigsten, der Bedienung.

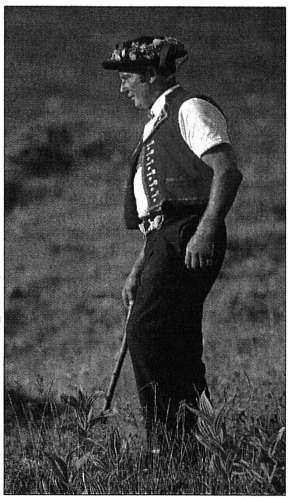
Wie sieht die Zukunft des Table-Top aus?

Die Table-Top-Gestaltung der Zukunft ist nicht ein Modegag oder ein rezeptiertes Kochbuch, sondern ein Ideen- und Motivationskatalog für die neue gastliche Sinnlichkeit. Das Table-Top kann nur das Umsetzen, was der Gastronom vorlebt.

POSTKARTEN (2) / Touristiker verschiedener Regionen der Schweiz schickten der «htr» ihre Lieblingspostkarte aus ihrer Destination. Warum sie für die Sommergrüsse ausgerechnet dieses Sujet ausgewählt haben, erklären sie im Text.

Grüsse aus dem Ferienland Schweiz

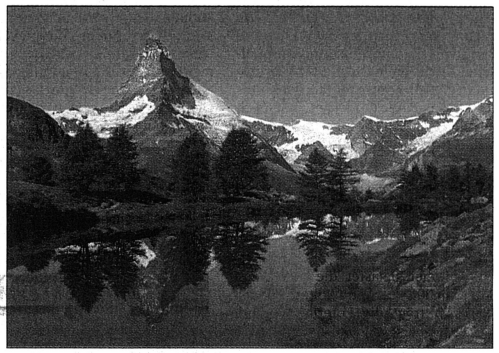
... weil diese Karte den "Festsaal der Alpen" zeigt, auf dem "Dach Europas", TOP OF THE WORLD eben...
Herzlich
M. Baumann

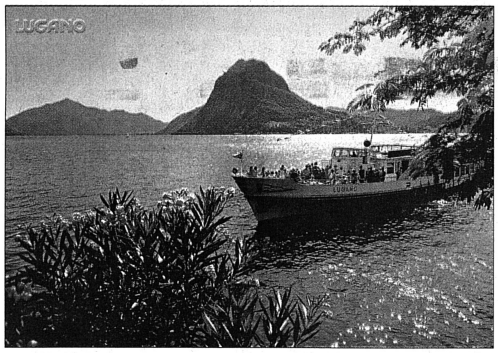


Appenzellerland – Zwischen Traum + Wirklichkeit

Land mit sanften Hügeln + faszinierenden Berggipfeln, mit freundlichen + eigenständigen Menschen, mit noch authentischem Brauchtum, welches noch intensiv so gelebt ~~wird~~ + nicht nur für Touristen zelebriert wird. Geniessen Sie Lebensqualität: unverfälscht + gewürzt mit einer Prise Humor.
Schöne Grüsse Appenzellerland Tourismus AG
Judith Keller

Schöne Grüsse aus St. Gallen
Ein Besuch an unserer Stiftsbibliothek ist immer ein eindrückl. Erlebnis!
Tanoli Suwahla



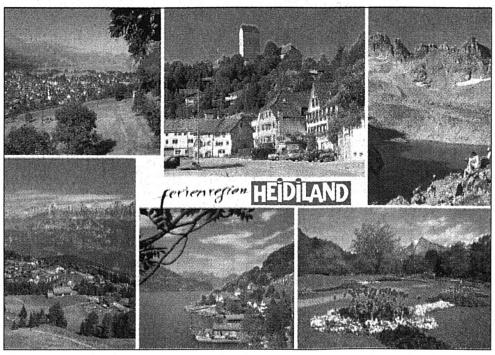


Ich habe diese Karte gewählt, weil die so erfrischend wirkt!
Und ich liebe sie für dieselbe Begründung.
Mfg
C. Bucchi
LUGANO TOURISTICUS

Grund: schon nur bei der Betrachtung dieser Karte kann man sich erholen!
Besonderes: das Matterhorn ist gleich 2x drauf!

Beste Grüsse aus Zermatt!
Patrizia Stäuli, PR
Zermatt Tourismus
3920 Zermatt

Die vorliegende Postkarte zeigt die Reichhaltigkeit und die Vielfalt vor der eigenen Haustüre (CH) auf und macht Lust in eigene Land aufzubrechen. Liebe Grüsse



Um die Sorgen wie Swissair-Debakel, Absturz am Bodensee oder den 11. September 2001 zu vergessen, ab auf die Sonnenterrasse nach Grächen, wo an 299½ Tagen die Sonne scheint.

Mit sonnigen Grüssen

Cornelia Schmid

Ihre Idee finde ich so gut da muss man einfach schreiben! Habe mich total in die Altstadt von Aarau verliebt. Der älteste Häuser-kreis war früher auch gleichzeitig die Stadtmauer.
Freundliche Grüsse
M. Sanwser
Leiterin aarau info

MARTIN DENZ / Der Besitzer des Park Hotel Weggis ist von der «Bilanz» zum «Hotelier des Jahres» gewählt worden. SEITE 10

BRUNO KILCHENMANN / Der Direktor des «Castello del Sole» in Ascona erzählt von seiner Passion für die Ferien-Luxushotellerie. SEITE 11

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

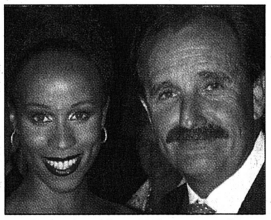
NATIONALFEIERTAG / Musik, Käse, Wein und Prominenz – Eindrücke der 1.-August-Feier der Schweizer Botschaft und des Auftritts des Gastkantons Wallis in der deutschen Hauptstadt Berlin. **MARIETTA DEDUAL**

Volksfest in der City, Gala im Grunewald

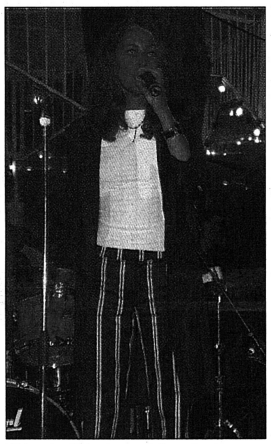
«Dass ein ländlicher Bergkanton wie das Wallis den schweizerischen Nationalfeiertag in der deutschen Hauptstadt und Weltmetropole Berlin begeht, mag auf den ersten Blick etwas verwirren: Keine traditonellen Kuhkämpfe, sondern Ku'damm, nicht Bergseen, sondern Kreuzberg, kein Matterhorn, sondern das Brandenburger Tor …». Der Walliser Staatsratspräsident Thomas Burgener nutzte die Werbeplattform in Berlin, um das Wallis in humorvoller Weise den Deutschen näher zu bringen. Burgener ging jedoch auch auf kritische Themen wie Luftverkehrsabkommen und Bankgeheimnis ein und erntete für seine offenen Worte grosse Aufmerksamkeit.

«ERWARTUNGEN ÜBERTROFFEN»

Der neue Schweizer Botschafter in Berlin, Werner Baumann, hatte am Schweizer Nationalfeiertag seinen ersten offiziellen Auftritt und, so die Berliner Zeitungen, «meisterte ihn bravourös». Da auch das Wetter mitspielte, zeigten sich die Walliser zufrieden: Die Investition habe sich gelohnt. Die Berlin-Feier belastet die Staatskasse mit 250 000 Franken (weitere 250 000 Franken trägt die Loterie Romande bei). Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus, zeigt sich sehr zufrieden: «Meine Erwartungen wurden übertroffen.» Nach der ganzen Geschichte rund um den ehemaligen Botschafter Thomas Borer sei doch etwas Skepsis vorhanden gewesen. Zenhäusern: «Es ist gelungen, den Kanton Wallis auf eine sympathische Art ‹rüberzubringen›.»

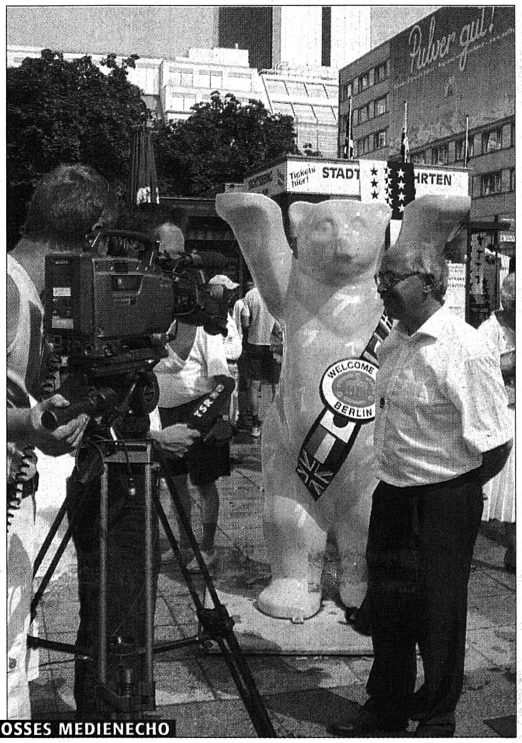


Moderatorin Nubya und Festorganisator Reto Gaudenzi, St. Moritz Consulting.



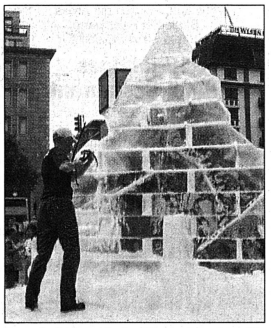
«Trittst im Morgenrot daher …». Die Walliser Rocksängerin Sina sang die Schweizer Nationalhymne.

Fotos: Marietta Dedual

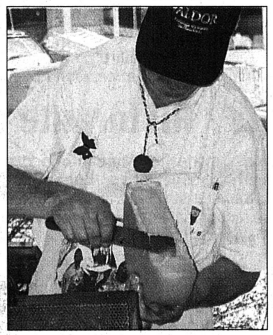


GROSSES MEDIENECHO

Der Walliser Staatsratspräsident Thomas Burgener betonte in zahlreichen Interviews die Vorzüge seines Heimatkantons.



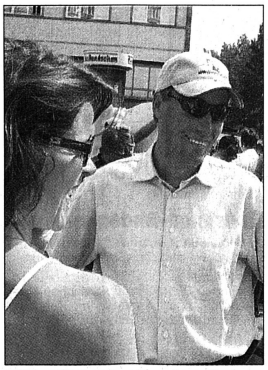
Das drei Meter hohe Matterhorn aus Eis wurde nach dem Fest abgebaut.



Unter den Linden, vor dem «Haus der Schweiz» wurden am Nachmittag rund 9000 Raclettes serviert.

POSIEREN FÜR DIE FOTOGRAFEN

Hatten ihren ersten offiziellen Auftritt: Der neue Schweizer Botschafter in Berlin Werner Baumann mit Ehefrau Susanna.



Walliser Prominenz: Der ehemalige Skiweltmeister Pirmin Zurbriggen mit Ehefrau Monika.

MITTEN IM GETÜMMEL

Thomas Gsponer, Direktor der Walliser Handelskammer, mit Susanna Baumann und Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus.

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

LUZERN HOTELS
Der Online-Stellenmarkt der Luzerner Hotellerie
www.luzern-hotels.ch
St. Karlistrasse 74 • CH-6004 Luzern
Telefon 041 241 10 30 • Fax 041 241 10 32
info@luzern-hotels.ch • www.luzern-hotels.ch

Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen
• Attraktive Website • Online Booking • hobooBox
• Aktualisierungsdienst integriert
• 360° Panoramabilder • Website Promotion
• Planung, Beratung und Support
FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants
Kasimir-Pfyffer-Strasse 1
Postfach 7151, CH-6000 Luzern 7
Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70
admin@forum.ch, www.forum.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

- VERKAUF-VERMIETEN
- FINANZIERUNGSKONZEPTE
- BETRIEBSANALYSEN
- VERTRÄGE/GUTACHTEN
- MARKETINGKONZEPTE

UNSERE HOTLINE (FR. 4.23 MIN.) GIBT IHNEN EINEN UEBERBLICK ÜBER UNSER ANGEBOT AN BETRIEBEN MIETE-KAUF
TEL. 0900'57'99'91

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

KURT HOFER
Immobiliare Sagl

Ronco s/Ascona

Pension

an ruhiger, sonniger Aussichtslage, bestehend aus vier Häusern mit insgesamt 40 Zimmern. Diverse Aufenthaltsräume, grosser Speisesaal, Restaurantküche, Aussenschwimmbad, Parkplätze
Grundstück 5240 m².

Fr. 6 000 000.–
€ 4 000 000.–
www.hofer-immobilien.ch
Natel 078 817 33 57

Tel. 091 793 00 13/Fax 091 793 12 93
Via Leoncavallo 12 – 6614 Brissago

Zu verkaufen oder zu verpachten

Fatschel 1450 m ü. M

15 Autominuten bis Arosa
Skigebiet Hochwang,
direkt beim Sesselllift

10-jähriges Hotel-Restaurant

ca. 100 Plätze, Aussichtsterrasse, 10 Doppelzimmer, Massenlager, 5½-Zi.-Dachwohnung
Kaufpreis Fr. 1 150 000.–

Anfragen an Tel. 081 669 11 11 (Frau Rathgeb)
Natel 079 418 21 71

P 150630/383109

A vendre en

PROVENCE (Vaucluse)

Restaurant centre village, situation exceptionnelle, grande terrasse, équipement neuf, 4 chambres d'hôtes, prix 365 900 euros

Renseignements
(auch in deutscher Sprache)
Tél. 0033 4 90 66 42 31
Fax 0033 4 90 66 56 80

chris.giovannini@wanadoo.fr

150631/419159

Per sofort oder nach Vereinbarung zu mieten gesucht

Liegenschaft

mit 50–100 Zimmer

(verschiedene Grössen möglich)

in den Amtsbezirken Obersimmental, Frutigen, Oberhasli, Saanen, Seftigen, Schwarzenburg oder Fraubrunnen.

Angebote sind zu richten an:
ORS Service AG
Herrn René Burkhalter, dipl. Hotelier HF
Forchstrasse 45, 8032 Zürich
Telefon 01 386 67 67, Fax 01 386 67 69
E-Mail: rburkhalter@ors.ch

P 150604/401047

Zu verkaufen per 31. Dezember 2002

Restaurant – BAR

(Agglomeration Zürich)

Renommiertes Restaurant an guter Lage.

Restaurant	55 Plätze
Stübli	40 Plätze
Saal 1	110 Plätze
Saal 2	130 Plätze
BAR	25 Plätze
Wohnung	3½ Zimmer
Garten	80 Plätze

Der Betrieb liegt im Zentrum des Ortes, in der Nähe des Bahnhofes. Genügend Parkplätze sind vorhanden.

VP Fr. 2 500 000.– inkl. Inventar.

Solvente und seriöse Interessenten sind gebeten, sich unter Chiffre 150244, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, zu melden.

150244/212415

Zu verkaufen freistehende

Gastro-Liegenschaft

Umgebung Jona-Uznach
Restaurant bis 80 Plätze
Säli 25 Plätze
Terrasse 45 Plätze
25 Parkplätze
3-Zimmer-Wirtewohnung
5 Gäste-Personalzimmer
4-Zimmer-Dachwohnung

VP 1,25 Mio. Fr. plus Inventar

Solvente Interessenten melden sich für nähere Auskünfte unter Chiffre 150496, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150496/141500

Golfclub Heidental
Stüsslingen/Lostorf

Der Golfclub Heidental (über 650 Mitglieder) **vermietet** auf den 15. März 2003 an ein unternehmerisch denkendes **Wirte-Paar** das

Golfclub-Restaurant

- Restaurant mit Bar (ca. 140 Sitzplätze)
- Gartenterrasse (ca. 80 Sitzplätze)
- Zahlreiche Bankettanlässe bei Turnierveranstaltungen
- Faire Mietbedingungen
- Saisonal täglich geöffnet (15. März bis ca. 15. November)

Verfügen Sie über das nötige Fachwissen und Flair, sind flexibel und kreativ, dann werden Sie mit Ihrem sicheren und gepflegten Auftreten das freundliche Ambiente unseres Club-Restaurants bestens ergänzen.

Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen an den Golfclub Heidental, K. Frauchiger, Präsident, Gösgerstrasse 9a, 4655 Düsslingen.

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren gepflegten Betrieb im Appenzellerland ein initiatives, motiviertes und tüchtiges

Wirtepaar als Mieter/Pächter oder als Geschäftsführer

Es wäre ideal, wenn Sie folgende Kenntnisse und Vo-raussetzungen mitbringen würden;

Er
Ausbildung als Koch oder Küchenchef. Hohe Einsatzbereitschaft und mehrjährige erfolgreiche Tätigkeit als Geschäftsführer oder Mieter eines Gastgewerbebetriebes.

Sie
Ausbildung als Service-Fachangestellte oder mehrjährige Erfahrung im Speiseservice. Bereitschaft an der Front aktiv zu sein.

Unser Betrieb umfasst eine Pizzeria mit Holzofen, A-la-carte-Restaurant, Wirtschaft, Disco und rund 30 Hotelbetten.

Der Betrieb ist in den letzten Jahren grösstenteils neu umgebaut worden und ist modern und neuzeitlich eingerichtet. Wunderschöne Gartenterrasse mit Sicht ins Grüne und grosser abgeschirmter Kinderspielplatz. Grosser Parkplatz.

Sehr interessante Miet-/Pacht- oder Anstellungsbedingungen. Spätere Kauf möglich.

Interessenten melden sich bitte unter Tel. 055 444 19 30 oder 079 437 60 08.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

150380/419053

Wer küsst mich?

... und erweckt mich wieder zum Leben!

Die Welt ist im Umbruch. Die Globalisierung mit – fast! – unendlichen Auflagen fordert ihren Preis; doch ist der noch gerechtfertigt?

Alternative gefällig? ... Da hätte ich so eine Idee! ... Bis vor wenigen Jahren – mein Patron verstarb! – war ich **im Tessin** ein viel besuchtes

Ristorante con alloggio

im malerischen **Malcantone,** dem wunderschönen Ferien- und Naherholungsgebiet von **Lugano** (ca. 20 Autominuten). Abseits grosser Touristenströme war ich ***der*** Geheimtipp, bekannt für währschafte Hausmannskost «alla nonna». Der Volksmund nannte mich – sorry! – eine «deftige Fressbeiz» **... Und dies möchte ich wieder werden!**

Meine Stärken:
- **Liegenschaft 1638 m²:** Typisches, altes Tessinerhaus mit drei Etagen; unverbaubare Hanglage; am Eingang eines schmucken, aufstrebenden Tessinerdorfes; genügend Parkplätze.
- **Ristorante; 160 Sitzplätze:** (Restaurant mit Bar 20, Saal 80, Kaminzimmer 10, Terrasse 50): naturbelassene Felsenkeller für bestmögliche Lagerung von *«vino, prosciutto e formaggini»* und Co.
- **Alloggio; 3 DZ+2 EZ:** mit fl. Kalt- und Warmwasser; Etagenbad.
- **5-Zimmer-Wohnung:** 3. Etage ist für Dich reserviert, mon Patron!
- **Gedeckte Boccia-Bahn:** Völlig getrennt vom Restaurant, mit Bar und ca. 100 Sitzplätzen, geeignet für **Turniere** oder sonstiges.

Meine Schwäche:
- Ich besitze **keinerlei Inventar;** bin quasi «füdliblutt»! Auch mein letztes Make-up (Zentralheizung, teilweise Doppelfenster) ist schon eine Weile her. Du solltest mich schon etwas «aufmotzen», damit ich Dir und meinen Gästen wieder viel Freude bereiten kann.

Lieber Patron – ob Manager, Hobby-Koch oder einfach Liebhaber! – **greif zu und küss mich! ... Du wirst es nicht bereuen!**

Ach ja! ... **Mein Preis?** ... Bescheiden! **CHF 980 000.–**

Ach so! ... Kleine Hilfe: ***con alloggio*** = mit Übernachtungsmöglichkeit; ***Malcantone*** = Landschaft der ehemaligen Hammerschmieden (maglie); ***alla nonna*** = nach Grossmutterart: ***Patron*** = Inhaber und Chef himself; ***«deftige Fressbeiz»*** = ... na ja! geht nicht besser!; ***vino, prosciutto e formaggini*** sollten Dir aber schon ein Begriff sein!

Interessiert? ... dann erreichst Du mich unter Chiffre 150647, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

419179/150647

Zwei-Generationen-Landhaus

in Portugal/Algarve

gesamt 5 Schlafzimmer, 2 Wohnzimmer, wovon 1 x mit Cheminée, 2 Küchen, 1 Entrée, 3 Nasszellen, grosse Terrasse, Pool, Barbecue, Parkplatz, grosser bepflanzter Garten, separates Studio. Ideal für pensionierten Hotelier mit Familie.

Auskunft erteilt Ihnen
Telefon 032 392 60 20

150462/388863

Junges CH-Ehepaar **sucht** ab sofort in der Stadt Luzern ein

Restaurant

mit max 40 Sitzplätzen **zur Pacht.** Späterer Kauf nicht ausgeschlossen.

Interessenten melden sich bitte unter folgender Adresse:

Fam. Widmer
Postfach 151, 6362 Stansstad
Telefon 079 333 46 54

150599/419140

Zu verkaufen

Aktive Aktiengesellschaft mit Top-Restaurationsbetrieb und Verkaufsladen

in der Stadt Zürich mit ausgezeichneten Verdienstmöglichkeiten. Verkaufspreis mit Gross- und Kleininventar und allen Einrichtungen (Restaurant und Laden) inklusive alle Kautionen und Aktiengesellschaft Fr. 900 000.–.

Solvente Interessenten melden sich mit Kapitalnachweis an Dr. H. Werren, Kreuzstrasse 31/33, 8008 Zürich, Telefon 01 251 00 91.

150475/419108

Zu verkaufen und in Lizenz

Sehr interessantes

Touristen-Andenken

für Hotels und Gastgewerbe usw. mit hohem schweizerischen Stellenwert! (Kundenwerbung)

Verlangen Sie Muster und machen Sie Marktforschung, wenn Sie Ihre Kunden im Gastgewerbe besuchen.

Anfragen an:
Werner Lottenbach
gesetzlich geschützte Erfindungen
Zihlackerring 10, 8488 Turbenthal ZH
Fax 052 385 18 18, Tel. 052 385 18 18

150508/332429

Zu verkaufen nach Vereinbarung:

Kleines, feines

Business Hotel Garni

In Hauptstadt in der Nordwestschweiz, sehr zentral gelegen, Nähe Hauptbahnhof und Autobahn.

23 Hotelzimmer mit 46 Betten Restaurant und Hofgarten, Hausbar, Seminarräume zumietbar
eigene Parkplätze.

Seriöse und solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 150445, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150445/89842

Zu verkaufen im Oberengadin

vorzüglich erhaltenes

Hotel

der gehobeneren Klasse.

VP Fr. 5 000 000.–

Solvente Interessenten melden sich für nähere Auskünfte bitte unter Chiffre 150343, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150343/164704

htr

Über Internet und nette Gäste.

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

ÜBERSETZUNG / Bundes-Angestellte sollen Expo-Buch übersetzen

Expo-Buch auch auf Italienisch

Das Expo-Buch «ImagiNation» sollen Angestellte des Bundes ausserhalb ihrer offiziellen Arbeitszeit ins Italienische übersetzen. Dadurch könnten die Produktionskosten für das Buch (200 000 Franken) um 20% gesenkt werden.

Aus Kostengründen hatte die Expo-Direktion das offizielle Buch zur Landesausstellung nur in deutscher und französischer Sprache herausgeben wollen. Nach heftigen Protesten aus dem Tessin wurde nun eine Publikation auch in italienischer Sprache beschlossen.

«Wir kämpfen seit Jahren darum, dass die italienische Sprache in der Bundesverwaltung angemessen repräsentiert wird», sagte Verio Pini von der Abteilung Zentrale Sprachdienste in der Bundeskanzlei auf Anfrage der SDA. «Es ist traurig, wenn man auf Freiwilligenarbeit zurückgreifen muss, um das offizielle Buch der Expo.02 auch in der dritten Landessprache herausgeben zu können.» Einen Verzicht auf eine italienischsprachige Version würden viele Tessiner jedoch als einen Affront empfinden.

Pini will bei den Übersetzern in den sieben Departementen und in der Bundeskanzlei abklären, ob sie bereit wären, für das Buch zum Nulltarif zu arbeiten. Erste Antworten seien positiv ausgefallen. *KJV/sda*

Wandelanleihe verwirklicht

Mystery Park. Die Wandelanleihe über 35 Millionen Franken zur Finanzierung des Mystery Parks in Interlaken ist gezeichnet worden. Die Liberierung erfolgt morgen Freitag. Ab diesem Datum wird die Wandelanleihe mit einem Zinssatz von 4% an der Berner Börse kotiert, teilt die Mystery Park AG mit. Die Laufzeit beträgt sechs Jahre. Der Rätselpark nach Ideen des Autors Erich von Däniken soll am 24. Mai 2003 seine Tore öffnen. *SST/sda*

BERNE 2010 / Kandidatur hat Liquiditätsprobleme

0,5 Mio. Franken fehlen

Die Schweizer Olympiakandidatur «Berne 2010» steckt in einem Liquiditätsengpass. Bis Ende August rechnen die Verantwortlichen mit offenen Rechnungen in der Höhe von rund 500 000 Franken. Dres von Weissenfluh, Generaldirektor von «Berne 2010», hat eine entsprechende Meldung des «Bund» bestätigt.

Wie bei vielen Grossprojekten stimmten die Termine der Zahlungseingänge mit den zu tätigenden Ausgaben nicht überein, erklärte von Weissenfluh. Den weiteren Verlauf des Projekts sieht er deshalb aber nicht gefährdet.

Von Weissenfluh rechnet mit weiteren Sponsorengeldern, sobald das Internationale Olympische Komitee (IOC) Bern in den Stand einer Candidate-City erhoben hat. Diese erste Ausscheidungshürde steht Ende August 2002 an. *SST/sda*

BEATRICE HOSTETTLER-ANNEN / Das Stabsmitglied der BFS-Sektion Tourismus zur Fremdenverkehrsbilanz 2001

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

«Terrain-Verlust seit September»

Die ausländischen Gäste gaben in der Schweiz im letzten Jahr 453 Mio. Franken weniger aus als im Vorjahr, die Ausgaben der Schweizer im Inland stagnierten. Gilt der Rückgang der Ausländer-Ausgaben um 3,4% für das ganze Jahr, oder gibt es markante periodische Unterschiede?

Der Rückgang von 3,4% bezieht sich auf das ganze Jahr, die Fremdenverkehrsbilanz wird jährlich erhoben. Eine wichtige Berechnungsgrundlage bildet jedoch die monatliche Statistik der Hotel- und Kurbetriebe. Diese zeigt, dass insbesondere die ausländischen Gäste ab September 2001 an Terrain verloren haben: für diese Monate zwischen 9% und 12%.

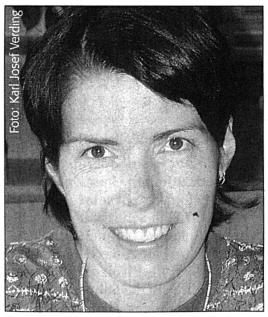


Foto: Karl Josef Verding

Beatrice Hostettler-Annen, Mitglied des Stabs der Sektion Tourismus im Bundesamt für Statistik (BFS).

Die Ausgaben von Schweizer Reisenden im Ausland verringerten sich nur um 2 Mio. Franken. Ist also der markante Rückgang der Ausgaben von Incoming-Touristen eher mit spezifischen Schweizer Gründen zu erklären?

Gründe für den Rückgang des Incoming-Tourismus sind in erster Linie die wirtschaftliche Unsicherheit, die Terroranschläge in den USA, das Grounding der Swissair sowie der starke Schweizer Franken.

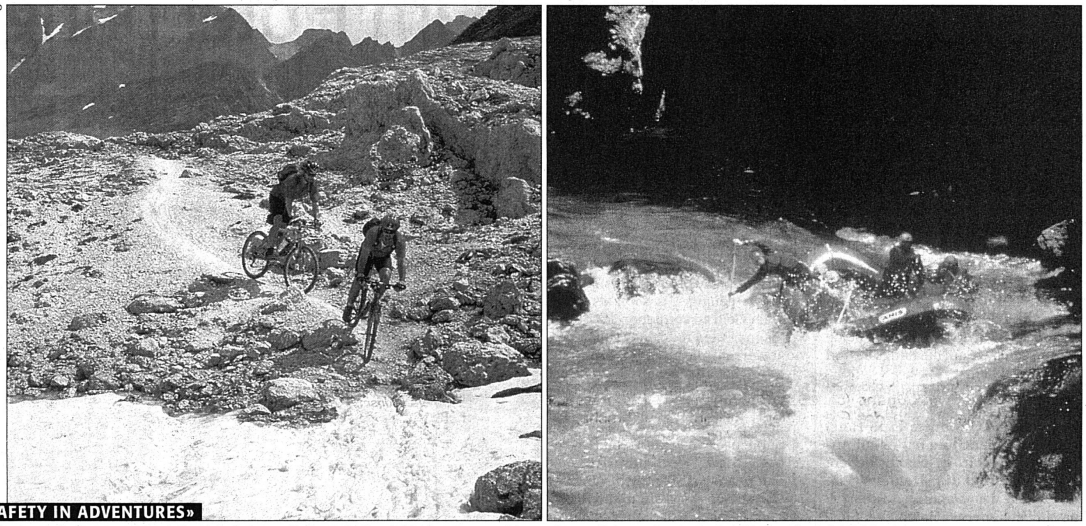
Spitalaufenthalte von Ausländern brachten der Schweiz im letzten Jahr Einnahmen von einer knappe Milliarde Franken. Dieser Bereich zeigt zusammen mit den Studienaufenthalten (661,5 Mio. Franken) ein kontinuierliches Wachstum. Warum?

Dieser Bereich dürfte nicht so stark konjunkturabhängig sein. Die medizinische Betreuung in der Schweiz sowie die Ausbildung an Schweizer Privatschulen und Universitäten ist von hoher Qualität. Hat man sich einmal entschlossen, eine medizinische Behandlung oder eine Ausbildung in der Schweiz in Angriff zu nehmen, ändert man diesen Entscheid nicht so schnell.

ADVENTURE / Nach einer Testphase mit drei Pilotfirmen sollen im Winter zehn bis zwanzig weitere Anbieter von Outdoor- und Adventure-Aktivitäten das Sicherheitslabel «Safety in adventures» erhalten. **GREGOR WASER**

Safety-Label muss sich durchsetzen

Fotos: zvg



«SAFETY IN ADVENTURES»

Das System des neuen Sicherheits-Labels ermöglicht auch die Einbindung von Anbietern in Bereichen wie Mountainbiking, neben den bisherigen Segmenten.

Drei Jahre nach dem Saxetbach-Unglück kommt die Einführung des Sicherheitslabels «Safety in adventures» langsam voran. Zwar war ursprünglich eine schnellere Etablierung des Labels im Markt angestrebt worden, doch eine Neubeurteilung nach der überwiesenen parlamentarischen Intitiative von Nationalrat Jean-Michel Cina im letzten Herbst hat zu einigen Monaten Verzögerung geführt. Eveline Lanz Kaufmann, die Präsidentin der Sachverständigen-Kommission der Stiftung, verweist zudem auf die Saisonalität der Anbieter: «Die Firmen haben während der Hochsaison im Sommer kaum Zeit für das Prüfungsverfahren.» Im kommenden Herbst und Winter sollen nun weitere Anbieter geprüft und zertifiziert werden, nachdem die Pilotphase mit den drei Testfirmen Garbely Adventures, Alpinzentrum und Alpin Raft abgeschlossen ist.

AUSDEHNUNG BIS INS MOUNTAINBIKING?

Das Gesetz für Adventure-Aktivitäten würde frühestens 2005 in Kraft treten. Das Sicherheitslabel «Safety in adventures» soll nun aber jetzt schon die richtigen Signale im In- und Ausland setzen. Zudem dürfte das Label ein geeignetes Instrumentarium sein, um das Gesetz anzuwenden. Bis im nächsten Mai rechnet die Stiftung mit bis zu 20 zertifizierten Anbietern. In den Bereichen Riverrafting, Bungee-Jumping und Canyoning sind in der Schweiz je nach Definition total 30 bis 50 Firmen aktiv. In Zukunft könnte der Geltungsbereich aber weiter ausgedehnt werden, sagt Eveline Lanz. Das System ermögliche auch die Einbindung von Anbietern in Bereichen wie Mountainbiking, Trekking oder Kanufahren. Auf jene Anbieter angesprochen, die den hohen Preis der Zertifizierung bemängeln, sagt Eveline Lanz: «Sicher sind 4500 Franken für eine kleine Firma viel Geld. Doch ursprünglich wäre die Zertifizierung noch um einiges teurer geworden. Doch statt von einer externen Geschäftsstelle, werden viele Arbeiten nun ehrenamtlich von den Stiftungsträgern geleistet. Zudem lassen sich die Kosten, teilweise durch geringere Versicherungsprämien, wieder einspielen.»

Zusammen mit den Verbänden soll ab diesem Herbst bei jenen Anbietern, die sich mit der Zertifizierung noch schwer tun, Druck aufgesetzt werden. Ebenso soll eine verstärkte Öffentlichkeitsarbeit den Markt auf das Label sensibilisieren, mit dem Hauptziel, das Label bei der Kundenbuchung als Erkennungszeichen zu etablieren.

EFFEKTIVER SCHUTZ UND KEIN «PSEUDO-MÄNTELI»

Eine der Anbieterfirmen, die sich in den nächsten Monaten zertifizieren lassen, ist die Trekking Team AG in Weggis. Inhaber Anton Draganits ist gleichzeitig Präsident des Schweizer Trendsportverbandes und war im Entwicklungsprozedere des Labels involviert. Zur Stimmung der Mitglieder innerhalb des Verbandes, sagt er: «In einer ersten Phase wusste man nicht, was es kostet und bringt. Doch nun haben viele gemerkt, dass es sich beim Label nicht um ein Pseudo-Schutzmänteli handelt, sondern effektiv viel bringt.» Weiter findet Draganits, dass es wichtig sei, nicht auf ein Gesetz zu warten, sondern jetzt schon auf die Kraft des Marktes zu reagieren.

Die Adventure-Branche hat seit dem Saxetbach-Unglück einigen Kredit und Umsatz eingebüsst. Das bestätigt auch Anton Dragonits: «Es tut schon weh, wenn eine einzelne Firma das Image einer ganzen Branche in Mitleidenschaft zieht.» Obwohl er überzeugt ist, dass die meisten Firmen schon über sehr gute Standards verfügen, begrüsst er die Einführung des Labels sehr.

GENAU DEFINIERTE SCHNITTSTELLEN

Bereits zertifiziert, als eines der drei Testunternehmen, ist Garbely Adventures in Ulrichen. Inhaber Daniel Garbely erachtet zwei Punkte als sehr wichtig: «Das Label regelt die Ausbildung und verpflichtet Firmen, nur ausgebildete Leute einzusetzen. Zudem sind sämtliche Abläufe ganz klar definiert.» Nach Beispielen gefragt, erläutert Garbely: «Der Guide kommt am Morgen auf die Basis, checkt den Wasserstand, kontrolliert Material und Einsatzplan, führt Sicherheitsgespräche und checkt die Akkus der Handys. Alles Dinge, die man bisher schon gemacht hat, die nun aber von den definierten Schnittstellen vorgegeben sind.» Und Daniel Garbely räumt ein, dass er während dem Prüfungsverfahren selber gestaunt habe: «Wir dachten, wir seien wirklich gut, doch der Check hat auch bei uns gewisse Schwachstellen aufgedeckt.» Die klar vorgegebenen Abläufe erlauben ihm jetzt, neue Leute schneller einzuarbeiten. Und die jährlich wiederkehrende Prüfung erachtet er nicht als Schikane, sondern als externen Check, der ihm sehr wichtig sei.

Über den künftigen Marketing-Effekt, den das Label bald schon auslösen dürfte, macht sich Garbely noch keine Gedanken: «Wichtig für den Adventure-Markt ist, dass es keine schwarzen Schafe mehr gibt.» Denn auch Garbely Adventures hat seit dem Saxetbach-Unglück bei den Wassersport-Aktivitäten einen Rückgang registrieren müssen und setzt nun als Alternative vermehrt auf Events und Teambildung.

«Safety in adventures»

In Anlehnung an die ISO-Normen hat die Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme (SQS) die Stiftung beraten und führt die Prüfungen durch. Auf die Besonderheit des Labels «Safety in adventures» angesprochen, verweist Luigi Arigoni von der SQS-Prüfstelle auf den Sicherheitsaspekt und das aufwändige Prozedere, das Fachwissen der Adventure-Anbieter zu sammeln und in eine Systematik einfliessen zu lassen. *GW*

Reklame

Terrassen für die Suiten

Zürich. Das Hotel Arabella-Sheraton Neues Schloss hat fünf Suiten mit neuen Gästeterrassen ausgestattet. Versehen wurden diese mit Teakholzmöbeln sowie reichlich Grünpflanzen. Im Jahre 2003 soll das aus dem Jahre 1983 stammende Restaurant umgebaut und heutigen Bedürfnissen angepasst werden. Für die Angestellten sei zudem eine eigene Terrasse eingerichtet worden, um ihnen ein «Wohlfühl-Klima» zu bieten. *TRU*

ACCOR / Bisher 2 Mio. Online-Buchungen und 25 Mio. Website-Hits im 2002

9 Sekunden pro Übernachtung

Alle 9 Sekunden wird in der Welt eine Accor-Hotelübernachtung online gebucht. Das ergibt sich aus den mehr als zwei Millionen Online-Buchungen in den 3700 Hotels der Gesamtgruppe seit Jahresbeginn bis zum 15. Juli 2002. Es übertrifft das Gesamtresultat für 2001. Die Website accor.com sowie die Sites der einzelnen Accor-Marken verzeichneten 25 Millionen Besuche; das sind 120 000 pro Tag. Neue Website-Features des Jahres 2002 sind unter anderem das «Promotions»-Modul mit allen speziellen Ferien-, Weekend- und Short-stay-Angeboten der Accor-Hotels sowie die weltweite Reservationsbestätigung via SMS und die für Firmen und Reisebüros reservierte Business-Section der Website.

Die währungsbereinigten, weltweiten Umsätze der französischen Hotel-Gesamtgruppe gingen im ersten Quartal 2002 um 1,9% zurück, im zweiten Quartal um 1,2%. Der RevPAR (Revenue per available room – Umsatz pro verfügbares Zimmer) fiel in den europäischen Accor-Hotels des Business- und Ferien-Segments um 3,5%, im Economy-Segment um 2,9%. Für das Jahr 2002 rechnet Accor insgesamt mit einem Anstieg des RevPAR um 1,8% im Business- und Ferien-Segment und um 3,6% im Economy-Segment. *KJV*

LINDNER HOTELS / Energieeinsparung

Von Expo gewürdigt

Die ExpoEnergy (www.expoenergy.ch), ein Expo.02-Projekt für die ganze Schweiz, hat die Lindner Hotels & Alpentherme in Leukerbad für ihre Efforts in ökologischer Hinsicht gewürdigt. Bei den letztjährigen Umbauarbeiten hätten die Lindner-Hotels grosses Gewicht auf die Sanierung der technischen Anlagen und die Energieoptimierung gelegt. Unter anderem habe der durchschnittliche Stromtagesverbrauch in den beiden Lindner-Hotels und in der Alpentherme um 23% gesenkt werden könne. Der Heizöl-Jahresverbauch habe sich um 38% reduzieren lassen, und der tägliche Heizölverbrauch sei von durchschnittlich 1369 Litern im Jahr 1999 auf heute 850 Liter gesunken. ExpoEnergy honoriert Schweizer Betriebe, die bis zum Ende der Expo.02 in Produkteanlagen für erneuerbare Energien investieren mit Expo.02-Gratiseintritten. *TRU*

HOTEL-RANKING / «Bilanz» listet beste Business- und Ferienhotels auf

Die Spitzenplätze

Das Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne Ouchy, das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, das «Mandarin Oriental du Rhône» in Genf: das sind laut Wirtschaftsmagazin «Bilanz» die besten Schweizer Businesshotels in der Kategorie der Vier- und Fünf-Sterne-Hotellerie. Das Zürcher «Baur au Lac» musste seinen letztjährigen zweiten Platz abgeben und findet sich nun auf Rang 5. Nachzulesen sind diese Ergebnisse in der August-Nummer der «Bilanz».

Neu unter die zehn Besten hat es das «Des Bergues» in Genf geschafft, das von Rang 21 auf Rang 7 aufgestiegen ist. Zu den grossen Verlierern zählen die «Villa Castagnola» in Lugano und das «Marriott» in Zürich; beide sind um 22 Plätze auf die Ränge 46 und 48 zurückgefallen.

Unter den 50 aufgelisteten Businesshotels finden sich zehn Neuzugänge. Das neu eröffnete Expo-Hotel Palafitte in Neuenburg hat es auf Anhieb auf Platz 16 geschafft. Weitere Neuzugänge sind das «Hermitage» in Luzern und das «Panorama Resort & Spa» in Feusisberg. Bei den Drei-Sterne- und Unique-Hotels belegen der «Florhof» in Zürich, der «Teufelhof» in Basel und die «Villa Kruger» in Clarens die ersten drei Ränge.

ASCONA SAHNT BEI FERIENHOTELS AB

Die Liste der fünfzig besten Ferienhotels der Vier- und Fünf-Sterne-Kategorie führen das «Eden Roc» in Ascona, das «Castello del Sole» in Ascona sowie der «Quellenhof» in Bad Ragaz an. Das «Castello del Sole» ist von Rang 8 auf Rang 2 aufgestiegen. Neu im Kreis der zehn Besten hat sich unter anderem das «Gstaad Palace» eingefunden (Rang 8; 2001: 20); den Kreis verlassen hat jedoch das «Saratz» in Pontresina, neu anzutreffen auf Rang 19 (2001: 7). Einen rasanten Aufstieg darf das «Beatus» in Merligen verzeichnen: Es ist von Rang 33 auf Rang 12 aufgestiegen. Unter den besten Ferienhotels finden sich ebenfalls zehn Neuzugänge. Das im Winter 2001 neu eröffnete «Le Chalet d'Adrien» in Verbier hat es gleich auf Platz 11 geschafft und damit die Auszeichnung «Bilanz-Newcomer des Jahres» erhalten. Bei den Drei-Sterne- und Unique-Hotels belegen das Hotel Zauberberg in Davos, «L'Ermitage» in Vufflens-le-Château sowie die Hostellerie du Pas de l'Ours in Crans Montana die ersten drei Plätze.

In diesem Jahr hat die «Bilanz» ihre Beurteilungskriterien «massiv ausgebaut», heisst es. In die Bewertungen sind eingeflossen: «Bilanz»-Hoteltests, aktuelle Wertungen von Fach-Guides, eine Umfrage bei führenden Hoteliers, Erfahrungen von Travel-Managern, interne Qualitätskontrollen der Hotelvereinigungen sowie die Erfahrungen der «Bilanz»-Leser.

Erstmals hat die «Bilanz» Menschen ausgezeichnet, die das Klima im Hotel prägen. So ist das «Hotelteam des Jahres» zusammengestellt worden (siehe nebenstehender Artikel). *SST*

MARTIN DENZ / Seit 1997 ist er Besitzer des «Park Hotel Weggis». Jetzt hat ihn das Schweizer Wirtschafts-Magazin «Bilanz» zum «Hotelbesitzer des Jahres» gewählt. **INTERVIEW: TONI RÜTTI**

«Ein persönliches Faible schwingt mit: Leben im Hotel bringt Spass»

Herr Denz, worin unterscheiden Sie sich von jenen Hotelbesitzern, die nicht zum «Hotelbesitzer des Jahres» der «Bilanz» gewählt wurden?

Es gibt viele andere, die an meiner Stelle stehen könnten.

In Griechenland, wo Sie leben, sind Sie als Reeder und im Handel mit Schiffen sowie im Finanzgeschäft tätig. Aus Schweizer Sicht mag dies nicht die gängige Art sein, als Hotelbesitzer Geld zu verdienen …

Es mag die Freude am Unkonventionellen sein, die mich veranlasst, solche Projekte anzugehen. Dazu gesellt sich der Hang zu immer wieder neuen Herausforderungen. Beim «Park Hotel Weggis» schwingt zweifellos auch ein persönliches Faible mit: Leben im Hotel bringt Spass. Aber natürlich besteht auch ein rein wirtschaftliches Interesse, das mit Diversifikation und Risikoverteilung zu tun hat, aber auch mit der Überzeugung, dass sich Investitionen in ein gutes und gesundes Produkt auszahlen werden.

«Unsere grösste Aufmerksamkeit gilt der Qualität in Service und Angebot.»

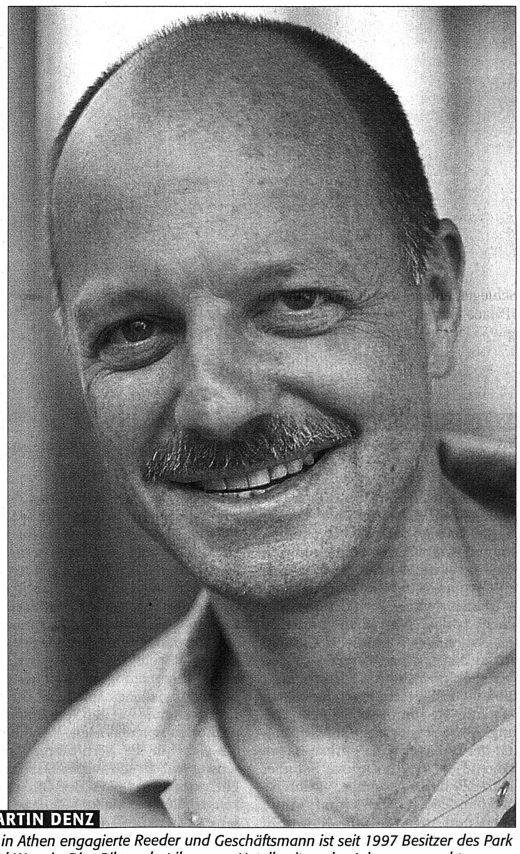
Planen Sie noch weitere Engagements in der Hotellerie oder gar in anderen Sparten?

Weitere Engagements in die Hotellerie stecken nicht in der Pipeline.

Wieso engagieren Sie sich ausgerechnet fürs Park-Hotel Weggis?

Das Park-Hotel Weggis war und ist für mich eine der interessantesten Hotel-Liegenschaften in der Schweiz. Das hat verschiedene Gründe – beispielsweise die Lage: Südausrichtung direkt am Vierwaldstättersee, umwerfender Blick auf See und Berge, hervorragendes Mikroklima, gute und schnelle Erreichbarkeit von den Ballungszentren und vom Flughafen Kloten. Und die hohe Attraktivität der Hotelanlage selbst, um ein weiteres Beispiel zu nennen, wozu die Architektur aus dem 19. Jahrhundert und der Park beitragen. Ferner war wichtig, über genügend Landreserven für weitere Ausbauten zu verfügen. Dazu gesellte sich die Gunst der Stunde: der Zeitpunkt für die Investition in die Hotellerie erschien günstig – das richtige Angebot kam zur richtigen Zeit.

Foto: fabrik studios



MARTIN DENZ

Der in Athen engagierte Reeder und Geschäftsmann ist seit 1997 Besitzer des Park Hotel Weggis. Die «Bilanz» hat ihn zum «Hotelbesitzer des Jahres» gemacht.

Wie hoch ist die bisher ins Park-Hotel Weggis investierte Summe?

Solange die Investitionen nicht abgeschlossen sind, nennen wir keine Zahlen.

Abgeschlossen ist die Hotelerweiterung mit High-Tech-Festsaal, Küche, Wellnessbereich mit Spa-Cottages und Japangarten. Was wollen Sie als Nächstes verbessern?

Unsere grösste Aufmerksamkeit gilt zurzeit dem weiteren Ausbau der Qualität in Service und Angebot, der konsequenten Steigerung der Gästezufriedenheit – und der Mitarbeiterzufriedenheit, das heisst den Soft-Faktoren. Bei Investitionen in die Infrastruktur werden in allernächster Zukunft vor allem die Mitarbeiter profitieren.

Sie lassen dem Hotelmanagement und Peter Kämpfer, der seit 1998 Ihr Hoteldirektor ist, weitgehend freie Hand beim operativen Geschäft …

Gegenseitiges Vertrauen ist die Grundlage einer erfolgreichen Zusammenarbeit. Die Voraussetzungen dazu erfüllen Peter Kämpfer und sein Team: Neben den professionellen Kompetenzen verfügen sie auch über die Bereitschaft zur offenen Kommunikation und zur Übernahme von Verantwortung. Es ist eine Binsenwahrheit, dass nur jemand wirklich Verantwortung übernehmen kann, der auch über die nötigen Freiräume, Entscheidungen zu treffen und durchzusetzen, verfügt.

«Der Zeitpunkt für die Investition in die Hotellerie erschien günstig.»

Sich aus dem operativen Geschäft rauszuhalten, kann nicht Ihr einziges Erfolgsrezept sein?

«Willst Du ein Schiff bauen, so rufe nicht Menschen zusammen, um Pläne zu machen, Arbeit zu verteilen, Werkzeug zu holen und Holz zu schlagen, sondern lehre sie die Sehnsucht nach dem endlosen Meer. Dann bauen sie das Schiff von alleine.» Das hat Antoine de St-Exupéry geschrieben. Das Virus meiner eigenen Sehnsucht ist ansteckend.

Welche Eindrücke bleiben Ihnen jeweils, wenn Sie im eigenen Hotel wohnen und wie ein kritischer Gast auftreten?

Ich habe das Gefühl, dass wir uns auf einem schönen und guten Weg befinden, dessen Ende noch nicht absehbar ist. Manche allzu krasse Windung muss noch korrigiert, manche allzu tiefe Unebenheit noch ausgeglichen werden – und doch sind es auch gerade diese Windungen und Unebenheiten, die uns den Weg so reizvoll erscheinen lassen.

Zur Person

Martin Denz ist 1959 im aargauischen Münchwilen geboren. Er hat eine kaufmännische Grundausbildung abgeschlossen und sich dann kontinuierlich weitergebildet. Heute ist er im internationalen Handels-, Schifffahrts- und Finanzgeschäft tätig. Denz ist verheiratet und hat drei Kinder. Sein Wohnort ist Athen. *TRU*

Menschen im Hotel

Die «Bilanz» hat das ideale Hotelteam zusammengestellt. Neben dem «Hotelbesitzer des Jahres» Martin Denz, sind folgende Fachleute ins «Team des Jahres» gewählt worden: Emanuel Berger vom Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken als Hotelier, Giuseppe Ielpo vom Park Hotel Delta in Ascona als Maître-d'Hôtel, Antonio Lettieri vom Hotel Mandarin Oriental du Rhône in Genf als Doorman, Véronique Bélonie, ebenfalls vom «Mandarin Oriental du Rhône», als Réceptionistin, Edi Castelletti vom Albergo Giardino in Ascona als Barchef, Dario Ranza, Villa Principe Leopoldo in Lugano, als Hotelkoch, Philippe Bouffey vom Park Hotel Weggis als Sommelier, Sylvie Chaperon-Gonin vom Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne als Concierge, das Serviceteam des Restaurants Neptune im Genfer «Mandarin Oriental du Rhône» sowie Dominique Couture als Hoteldesigner. *TRU*

MÖVENPICK / Neues Haus in Kairo und Ausbau in El Quseir

214 und 72 neue Hotelzimmer

Mövenpik Hotels & Resorts hat in Kairo ein neues Fünf-Sterne-Hotel eröffnet. Das Haus steht in einer weitläufigen parkähnlichen Gartenanlage direkt neben den Filmstudios. Es verfügt über 214 Zimmer, davon 48 Executive-Rooms, eine Präsidentensuite und 18 Junior-Suiten. Drei Restaurants und zwei Bars bieten «kreative Gastronomie», heisst es in einer Pressemitteilung. Der grosse «Nile»-Ballsaal bietet Platz für 2250 Gäste und das multifunktionale Theater für 800 Gäste. Im Ballsaal im Hauptgebäude können zudem bis zu 450 Gäste bedient werden. Das Hotel verfügt über ein vollständig eingerichtetes Businesscenter sowie ein Internet-Café. Das modern eingerichtete Freizeitzentrum biete dem Gast eine grosse Auswahl an Trainings- und Erholungsmöglichkeiten.

Weiter ist das Mövenpick-Resort El Quseir am Roten Meer durch einen Anbau ergänzt worden. Entstanden sind 72 neue Zimmer im nubischen Stil, ein neues Grillrestaurant sowie drei weitere Swimmingpools. Das Haus ist 1994 eröffnet und für seine Architektur preisgekrönt worden. Zudem hat das Hotel dieses Jahr für sein vorbildliches Abfallmanagement und besonders sparsamen Energie- und Wasserverbrauch den «Green Globe 21 Award» erhalten. *CK*

BAD ALVANEU / Globale Hotelkette oder andere Investoren gesucht

Bis zu 80 Millionen Franken fehlen

Der Davoser Unternehmer Hans Christoffel, der in Alvaneu bereits einen 18-Loch-Golfplatz und ein neues Thermalbad verwirklicht hat, sucht Investoren, die bereit sind, zwischen 25 und 80 Millionen Franken in eine Hotelanlage zu stecken. Christoffel plant ein Hotel (mit 200 Betten, mindestens 4-Stern-Niveau), ein Kurhaus (130 Betten) und ein Haus mit Eigentumswohnungen. Am liebsten hätten er einen Investor, der das Hotel und das Kurhaus bauen würde. Er wäre, wie er gegenüber der htr sagte, aber auch bereit, den Investoren die Eigentumswohnungen zu überlassen. Christoffel besitzt bereits rund 350 Eigentumswohnungen. Die neue Anlage soll eine Bruttogeschossfläche von rund 30 000 Quadratmeter aufweisen. Der dazu notwendige Quartierplan ist laut Christoffel bereits genehmigt worden, und auch die Zufahrtsrechte liegen vor. Als möglichen Investor für die Realisierung des «Hotel-Resorts Alvaneu Bad» sieht Christoffel in erster Linie eine finanzkräftige Hotelgruppe, aber auch Investoren aus anderen Branchen. Die Grösse der Anlage wird sich nach deren Wünschen richten. Eine Planung «im Baukastensystem» soll erlauben, auf die Vorstellungen und finanziellen Möglichkeiten der potenzieller Geldgeber flexibel einzugehen. *UH/CK*

BRUNO KILCHENMANN / Vor 20 Jahren kam er als Direktor des Fünf-Sterne-Hauses «Castello del Sole» nach Ascona. Im Gespräch erzählt er von seiner Passion für die Ferien-Luxushotellerie. **MARIETTA DEDUAL**

«Eins nach dem andern, wie ‹z'Paris»

Zahlreiche Jarre-Tontöpfe aus der Provence säumen die Zufahrt zum Fünf-Sterne-Haus «Castello del Sole» in Ascona und unterstreichen das südliche Ambiente, im 80 000 Quadratmeter grossen Hotelpark wachsen rund 80 Sorten Bäume und Sträucher – die ältesten sind Himalajazedern –, und im Hotel wird von keinem Schnaps weniger als 4 Zentiliter kredenzt, da der Hoteldirektor sich schämen würde, für gutes Geld so wenig einzuschenken. Da zählt Bruno Kilchenmanns Devise: «Man kann nicht nur nehmen, man muss auch geben.»

TÄGLICH RUND 18 KILOMETER

Bruno Kilchenmanns Schritt durch Hotelhalle und -gänge ist zügig, schliesslich gilt es, grosse Distanzen zurückzulegen. Einmal hat er die tägliche Laufstrecke gemessen: Es seien rund 18 Kilometer (das morgendliche Jogging allerdings mit eingeschlossen).

Portrait

Unterwegs wird hier ein welkes Blatt entfernt, dort ein Bild gerade gerückt: das Auge des Hoteliers ist überall. Alle Blumen – Kamelien, Rosen, Magnolien, Bougainvillea – werden im Hotelpark gezogen, ebenso die zahlreichen Kräuter; ein Topf mit Oregano muss im Gartenrestaurant jeweils ganz nah beim Pizzaofen stehen, damit der Hausherr sich sein Lieblingskraut für seine Pizza selber holen kann. Die Details sollten rundherum stimmen, wie etwa die Speisekarte, deren Papier im Maggiatal handgeschöpft wird.

FÜR EIN HOTEL BRAUCHT'S FÜNF JAHRE

Seit 1946 ist Bruno Kilchenmann der dritte Direktor des «Castello del Sole». «Kontinuität ist wichtig», sagt er. «Es braucht fünf Jahre, bis man ein Hotel in der Hand hat, bis man sagen kann: so, jetzt gehört das Hotel uns.» Das sei auch in St. Moritz so gewesen. Dort haben die Kilchenmanns acht Jahre lang dem Malojawind gelauscht und das Fünf-Sterne-Hotel «Carlton» geführt. Obwohl sie heute im Tessin sehr verwurzelt sind, ist die Liebe zum mondänen St. Moritz und der Kontakt zu zahlreichen Freunden geblieben. Dazu Gerhild Kilchenmann: «Der Abschied von St. Moritz war sehr schwer.»

Auch in der Personalpolitik spielt Kontinuität eine grosse Rolle: Kilchenmann hat viele langjährige Mitarbeiter, zum Beispiel kocht der mit 16 Gault-Millau-Punkten dekorierte Othmar Schlegel, Neffe des legendären früheren «Schweizerhof»-Kochs Ernesto Schlegel (Bern) und Sohn von Otto Schlegel, ehemals Chef de Cuisine im «Palace Gstaad» und «Palace Luzern», seit 15 Jahren im «Castello del Sole».

UNTERKUNFT, VERPFLEGUNG UND SOLD

Bruno Kilchenmann ist seit 45 Jahren in der Hotellerie tätig. Stationen seiner Karriere: Hotelfachschule in Lausanne (1956 bis 1959), Küchenstage in Paris, Servicestage im «Beau Rivage» in Ouchy, Stage als Restaurantkassier und Einkaufschef im «Baur au Lac» in Zürich, Administration (main courante) im «Gstaad Palace», Réception im «Savoy» in London und wieder viele Jahre Chef de Réception im «Gstaad Palace».

Im Militärdienst war Bruno Kilchenmann Quartiermeister, also ähnlich wie im Berufsleben verantwortlich für Unterkunft, Verpflegung und Sold. Im Jahr 1958 lernte er im Militärdienst Jean Louis Aeschlimann kennen, der später während zehn Jahren Direktor der Hotelfachschule Lausanne war. Mit ihm, heute noch sein bester Freund, reiste er 1964 drei Monate 40 000 Kilometer kreuz und quer durch Amerika, von Osten nach Westen, wohnte in New York im «Waldorf Astoria» und hatte bei seiner Rückkehr eine klare Vision: Luxushotellerie, aber in Europa.

ZEIT FÜR FREUNDE UND HOBBYS

Am Ende dieses Jahres tritt das Hoteliererehepaar Kilchenmann in den Ruhestand. Von ihrem Wohnhaus in Orselina werden sie den Blick über das Tal geniessen, den Garten bestellen, Freundschaften pflegen und Bruno Kilchenmann will sich öfters dem Reitsport widmen und vermehrt malen. Auf ihren Reisen – immer verbunden mit der Besichtigung schöner Hotels – hat Bruno Kilchenmann angefangen, seine Eindrücke als Aquarell festzuhalten. Da will er ansetzen und beim Kunstmaler Bruno Ritter, der sein Atelier im Castello von Chiavenna hat, Stunden nehmen. Seine Mitarbeiter haben ihm zum 60. Geburtstag sinnigerweise eine Malstunden-Ferienwoche geschenkt. Eine wunderbare Kulisse wird auch die Provence sein, wo Kilchenmanns ein Pied-à-terre besitzen. Bruno Kilchenmann: «Es ist eine neue Etappe, und wir freuen uns darauf.» Wichtig sei, gesund zu bleiben. Kilchenmann lag nur zweimal im Krankenhaus: wegen dem Blinddarm und als er sich am 27. Dezember 1985 beim Langlaufen das Bein brach. Und an Silvester, punkt Mitternacht, sei Hanspeter Danuser mit einer Flasche Champagner an seinem Bett gestanden. Danuser lernten die Kilchenmanns in der Zeit kennen, als sie das «Carlton» in St. Moritz führten. Zu jener Zeit fand auch der Kurdirektorenwechsel von Peter Kasper zu Danuser statt. (Kasper war damals auch Verwaltungsratspräsident des «Carlton».) Die Freundschaft zu Hanspeter Danuser hat bis heute Bestand.

Foto: Marietta Dedual

EIN LEBEN FÜR DIE HOTELLERIE

Bruno Kilchenmann ist seit 45 Jahren in der Hotellerie tätig.

REIS UND WEIN AUS EIGENEM ANBAU

Aufgewachsen ist Bruno Kilchenmann mir zwei Brüdern und einer Schwester in Oberösch im Kanton Bern. «Ich finde es wunderbar, dass ich, der Bauernsohn, jetzt als Hotelier einem Betrieb vorstehe, zu dem ein Bauernhof gehört.» Und so bekommen auch die Esel Rosina, Belinda und Lindoro täglich ihre Streicheleinheiten.

Kilchenmann liebt es, dem Bauern für seine grad gezogenen Kartoffelreihen ein Kompliment zu machen, sich über die Reisernte oder über den Öchslegrad der Trauben zu unterhalten. Das im 16. Jahrhundert erbaute «Castello» war ein altes Landgut. Heute gehört ein Landwirtschaftsbetrieb mit 140 Hektaren Fläche dazu, das Weingelände umfasst 12 Hektaren und es werden rund 100 000 Flaschen Wein produziert, die Reisanbaufläche von 8 Hektaren gibt etwa 8 Tonnen Reis her, und rund 10 000 Hühner sorgen stets für frische Eier; auf der Hühnerfarm werden zudem Poulets produziert und der weihnächtliche Kapaun. Die Produkte werden nicht nur in der Hotelküche verwendet, sondern auch im hoteleigenen Laden im Dorf verkauft. Zudem ist der einzige in der Schweiz gewachsene Risotto-Reis im Globus Zürich zu kaufen – oder er kommt im Hotel Storchen in Zürich, das wie das Castello del Sole ebenfalls im Besitz der Familie Bührle ist, auf den Tisch.

«Das ‹Castello› hat eine sehr gute, finanziell unabhängige und selbstständige Kundschaft», sagt Bruno Kilchenmann. So kann es schon sein, dass eine Familie direkt mit dem Klavier anreist, weil die Sprösslinge auch in den Ferien noch ein bisschen üben sollten. An erster Stelle steht der Schweizer Gast – eine Vorgabe der Besitzerfamilie –, gefolgt vom deutschen und vom internationalen Gast. Die Auslastung, die sich immer rund um die 90% bewegt (Kilchenmann: Wir hatten auch schon 97%) ist dieses Frühjahr erstmals ziemlich stark eingebrochen. Kilchenmann, der auch Präsident des Hoteliervereins Ascona ist, analysiert den Einbruch: 5% der Gotthard, 5% die Wirtschaftslage, 5% die Einführung des Euro, 5% das Wetter, 5% die Expo. Der Sommer sieht jetzt aber wieder sehr gut aus: volles Haus.

AM LIEBSTEN CECILIA BARTOLI

Der Hoteldirektor ist diskret, doch weiss man, dass die Opernsängerin Cecilia Bartoli zu den Gästen des ‹Castello› zählt. Ja, sie ist eine von Kilchenmanns Lieblingssängerinnen, ihre Wege kreuzen sich ab und zu: Kilchenmann ist auch Mitglied der Commissione delle settimane musicali di Ascona. Doch nicht nur kulturell, auch politisch engagiert sich der Hotelier: Von 1996 bis 2000 war er Mitglied des Gemeinderates von Ascona.

«Er löst seine Probleme oft sofort und im Alleingang, ohne andere zu belasten», sagt Gerhild Kilchenmann von ihrem Mann und lächelt leise. Er selber schätzt sich als ungeduldig ein. Das zeigt sich auch beim Autofahren: Zweimal bereits musste der leidenschaftliche Porschefahrer sein Billett abgeben. Trotzdem hält sich Bruno Kilchenmann ans Motto «Eins nach dem andern wie ‹z'Paris›». «Vom Morgen bis zum Abend gibt es enorm viele Probleme in so einem Hotel.» 87% lösten sich von selbst. Kilchenmann: «Ich warte ‹mängisch› wahnsinnig lange.» Wer allerdings nicht länger warten mag, ist «Kiss», der grosse Schweizer Sennenhund, der seinen Spaziergang einfordert. Und schon verschwinden die zwei um die Ecke.

Zur Person

Name: *Bruno Kilchenmann*
Beruf: *Hotelier*
Alter: *65 Jahre*
Zivilstand: *seit 35 Jahren verheiratet mit Gerhild*
Sternzeichen: *Stier*
Lieblingsessen: *eine gute Berner Rösti*
Freizeit: *skifahren, joggen, schwimmen, malen, reisen, reiten*
Lieblingswein: *ein schöner Bordeaux oder Tessiner Merlot Il Querceto vom Weingut Terreni alla Maggia*
Lektüre: *Zeitungen, Zeitungen, Zeitungen und in den Ferien Bücher. Zuletzt gelesen: «Der lange Weg. Meine Flucht aus dem Gulag» von Slawomir Rawicz.* *MD*

Was sagen Sie zu …

*… **Deutschschweiz?** Wir kennen vor allem Graubünden. Wir waren lange dort. Da ist es sehr schwer, sich zu profilieren, aber wenn man einmal akzeptiert ist, ist es wunderbar. Wir haben immer noch sehr viele Kontakte.*

*… **Zeit?** Gott gab die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt.*

*… **Nachbarn?** Zum Nachbarn muss man Sorge tragen und ihn respektieren. Ich pflege stets gute freundschaftliche Beziehungen.*

*… **Liebe?** Meine Frau und ich lieben uns über alles, und es ist wunderbar, dass wir die gleichen Interessen haben.*

*… **Kleidung?** Im Luxushotel muss die Kleidung perfekt sein.*

*… **Geld?** Ich habe mich ein bisschen für die Börse interessiert und habe – ausser mit der Swissair – nie Pech gehabt.*

*… **Erfolg:** Die Ferien-Luxushotellerie war mein Ziel, und diesen Beruf habe ich mit Erfolg ausüben können.* *MD*

DOLDER GRAND HOTEL / «Sleep Parade»

Dem Lärm entfliehen

Das Zürcher Fünf-Sterne-Haus Dolder Grand Hotel führt am kommenden Wochenende abermals die «Sleep Parade» durch. Zürcher, die vom Lärm und Tumult der Street-Parade verschont werden möchten, können sich ein Wochenende lang in das Hotel zurückziehen.

Willkommen seien aber auch Street-Parade-Teilnehmer, die nach dem Spektakel Ruhe suchen. «Im vergangenen Jahr ist unsere ‹Sleep Parade› lautlos vorbeigegangen. Das heisst, die verteilten Oropax wurden nicht benötigt; der offerierte Schlummertrunk hat vollauf gereicht», so Generalmanager Hans-Rudolf Rütti. Die Gäste seien einzig vom Zwitschern der Vögel in der Früh geweckt worden, und dies am Street-Parade-Wochenende. Dass das Angebot «Sleep Parade» einem Bedürfnis entspreche, zeige der Buchungsstand. *TRU*

LUZERN / Erstes Halbjahr 2002

Weniger Logiernächte

In der Stadt Luzern sind im ersten Halbjahr 2002 insgesamt 365 734 Logiernächte gezählt worden. Das sind 7,5% weniger als in der gleichen Vorjahresperiode. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer nahm dagegen von 1,74 auf 1,82 Nächte zu. Im Juni seien in Luzern 80 656 Logiernächte gezählt worden, fast 5% weniger als im Juni des Vorjahres, teilt Luzern Tourismus mit. Erfreulich sei aber, dass der Anteil der europäischen Gäste um fast 24% zugenommen habe. Vor allem aus Grossbritannien und Deutschland kamen mehr Besucher. Hingegen nahm die Zahl der Schweizer Gäste leicht ab.

Stark rückläufig sind indes nach wie vor die Reisenden aus den USA. Im Juni wurden gut 30% weniger gezählt als im Vorjahr. Im gesamten ersten Halbjahr nahm die Zahl der Gäste aus den USA um 27% auf 75 178 Logiernächte ab. *SST/sda*

RADISSON SAS / Sieben neue Hotels im 2002

Total 149 Hotels

Das erste Hotel, das Radisson Hotels & Resorts dieses Jahr neu eröffnet hat, steht in Paris. Das zweite Haus ist in Leeds (England) eröffnet worden. Es umfasst 147 Zimmer sowie 8 Konferenzräume. Leeds ist das vierte Radisson-Hotel in England. Weitere drei sind im Vereinigten Königreich geplant: in Glasgow (Eröffnung im November 2002), Liverpool (Eröffnung im Oktober 2003) und in Birmingham (Eröffnung Mitte 2005). In Irland ist Anfang Juli ein Hotel in Limerick eröffnet worden. Das Haus hat 145 neue Zimmer und 6 Konferenzräume. Ende 2003 wird im irischen Letterkenny ein weiteres Hotel eröffnet. In Breslau (Polen) hat Radisson SAS ein Hotel mit 162 Zimmern eröffnet. Vier weitere Hotels sind in Polen geplant, die zwischen 2002 und 2004 eröffnet werden. Noch diesen Monat öffnet ein neues Hotel in Silkeborg (Dänemark) seine Türen. *CK*

VICO MORCOTE / Schwarzarbeit bei Behjet Pacolli's Hotel

Eröffnung verschoben

Behjet Pacolli, Präsident der Firma Mabetex, steht erneut im Rampenlicht der Presse. Kontrollen der Gewerkschaften hatten ergeben, dass beim Umbau des ehemaligen «Albergo Olivella» in Vico Morcote etliche Unregelmässigkeiten aufgetaucht sind. Pacolli hatte das Hotel über dem Luganer-See erworben, um es für 25 Millionen Franken in eine Luxusherberge umzubauen. Das Haus wird als «Swiss Diamond Hotel» der gleichnamigen Gruppe dem Mabetex-Konzern einverleibt. Hotels unter diesem Namen gibt es auch in Moskau und Bangkok.

Pacolli ist sich Schlagzeilen gewöhnt. Zwei Jahre lang kursierte der Name des Luganeser Unternehmers Kosovo-albanischer Herkunft in Zusammenhang mit der Schmiergeldaffäre «Russiagate» auf den Frontseiten der Zeitungen. Doch die Anschuldigungen, dass die von ihm präsidierte Firma Mabetex mit unerlaubten Zahlungen nachgeholfen hatte, um sich die Aufträge für die Renovation des Kreml zu schnappen, liessen sich nicht bestätigen. Anfang dieses Jahres stellte die Staatsanwaltschaft Genf die Ermittlungen ein.

PACOLLI VERMUTETE HETZKAMPAGNE

Statt der für Ende Juli angekündigten Eröffnung des neuen Hotels thematisierten die Tessiner Zeitungen in den letzten Wochen die unmöglichen Zustände auf der Baustelle. Arbeitszeiten bis zu zwölf Stunden, fehlende Arbeitsbewilligungen und mangelnde Sicherheit hatten die Gewerkschaften festgestellt. Auch die paritätische Kommission des Baugewerbes bestätigte Missbräuche. Pacolli hingegen vermutete eine Hetzkampagne. Erst nach einem Treffen mit der paritätischen Kommission räumte er ein, dass es auf der Baustelle möglicherweise zu Unregelmässigkeiten gekommen sei – ohne sein Wissen. Der 50-jährige Mabetex-Chef verpflichtete sich für die Einhaltung der Gesamtarbeitsverträge.

Die Eröffnung des Hotels ist einstweilen verschoben. Momentan ist von Ende August beziehungsweise Ende September die Rede. Letzterer Termin ist wahrscheinlicher, weil die ersten beiden Wochen im August Bauferien sind. Pacolli soll aber für diese Zeit Sonderbewilligungen bekommen haben. In Luganeser Hotelierkreisen wird die Wiedereröffnung des «Olivella» als Luxushotel positiv gesehen. «Die Initiative bereichert das touristische Angebot und ist für den Kongresstourismus von grosser Bedeutung», sagt Jürg Wernli vom Hotelierverein Lugano der lokalen Presse.

Das «Olivella» war in den 60er-Jahren vom Bündner Unternehmer Alfred Hatz gebaut worden. Nach einigen Handänderungen erwarb es 1997 der Unternehmer Angelo Gilardoni, dem auch der Komplex «Romantica» von Melide gehört. Der damalige Preis betrug 9 Millionen Franken. *GL*

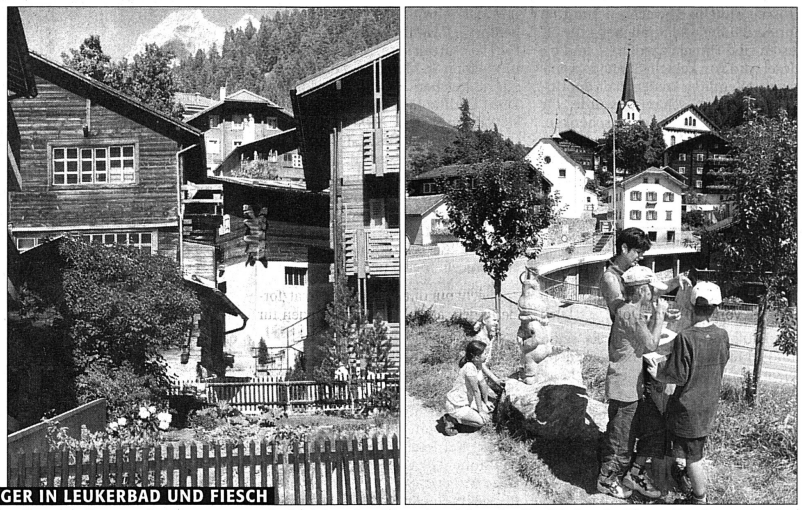
TEURE SCHWEIZ? / Eine Aussage des Präsidenten der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV), Helmut Peter, sorgt für Ärger bei einigen Schweizer Hoteliers. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Die Schweiz ist so teuer, weil sie nicht der EU beigetreten ist»

«Wenn man in die Schweiz reist, dann verarmt man.» Diese Aussage des Präsidenten der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) und Inhabers des Luxushotels «Weisses Rössl» am Wolfgangsee, Helmut Peter, stiess bei einigen Schweizer Hoteliers auf harsche Kritik. Gesagt hat Peter diesen Satz im Rahmen eines Interviews mit der hotel + tourismus revue (11.7., Nr. 28) auf die Frage, wie er das Preisverhältnis zwischen der österreichischen und der schweizerischen Gastronomie sehe.

Peters Aussage hat bei den beiden Walliser Hoteliers Martin Loretan aus Leukerbad (Hotel Dala) und André Louis Allet aus Fiesch viel Ärger ausgelöst. Nicht nur, weil ein österreichischer Hoteliervereins-Präsident eine solche Aussage mache, sondern auch, weil die htr das Zitat abgedruckt habe. Die beiden Walliser Hoteliers verstehen Peters Aussage als Vorwurf an die Schweizer Hoteliers, sie würden überrissene Preise verlangen. Allet, Besitzer des Fiescher «Christania Silence Hotel», hat sogar einen Vergleich mit Helmut Peters Vier-Sterne-Hotel «Weisses Rössl» gemacht. Fazit: Das Doppelzimmer im Fiescher Hotel kostet 57 Euro oder 32% weniger im Tag – laut Allet «bei gleichem Komfort und Service».

Fotos: htr



ÄRGER IN LEUKERBAD UND FIESCH

Die Walliser Hoteliers Martin Loretan aus Leukerbad (Hotel Dala) und André Louis Allet (Christania Silence Hotel) aus Fiesch stiessen sich an der Aussage von Helmut Peter, des Präsidenten der Österreichischen Hoteliervereinigung.

«GROSSE ACHTUNG» VOR SCHWEIZER HOTELIERS

Peter hatte nicht die Absicht, die Schweizer Hoteliers anzuschwärzen. «Ich habe eine grosse Achtung vor den Leistungen der Schweizer Hotellerie. Deshalb hat meine Tochter auch eine schweizerische Hotelfachschule absolviert», stellt er klar. Was die hohen Hotellerie- und Gastronomiepreise anbelangt, bleibt er bei seiner Aussage im Interview und erklärt warum: «Die Schweiz ist so teuer, weil sie nicht der EU beigetreten ist.» Das Schweiz-interne Preisniveau stimme mit dem Lohnniveau überein, doch die österreichischen und deutschen Gäste «verlieren wesentlich an Kaufkraft, wenn sie in die Schweiz reisen». Er sei froh, sagt er, mit seiner provokativen Aussage dazu beigetragen zu haben, dass «die Schweizer Hoteliers über ihre Situation nachdenken». Ihr erstes und wichtigstes Anliegen müsste jetzt sein, dass die Schweiz der EU beitrete, findet Peter.

Und hier treffen sich die Meinungen von Helmut Peter und Martin Loretan zum Teil, denn auch Loretan plädiert dafür, dass die «Schweiz unbedingt in der Währungsunion» sein sollte. «Denn wir haben hier Wechselkursprobleme, die den ganzen Tourismus in die Knie zwingen», sagt er. Er bestätigt, dass seine deutschen Stammgäste die Schweiz als zu teuer bezeichnen. «Damit ich sie nicht verliere, muss ich ihnen mit dem Preis so weit wie möglich entgegenkommen.» Obwohl er sehr viel investiert habe und sein Haus mittlerweile auf einem «Top-Level» sei, sei die Situation sehr schwierig, sagt auch Allet. Aussagen wie jene von Peter würden Österreicher und Deutsche in ihrer Ansicht, das Reiseland Schweiz sei zu teuer, noch bestärken, befürchtet Allet.

Auch Christian Rey, der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), macht im Abseitsstehen der Schweiz von der Europäischen Wirtschafts- und Währungsunion «einen gewissen Wettbewerbsnachteil für die Schweizer Hotellerie» aus. «Die gegenwärtige Überbewertung des Schweizer Frankens von rund 10% gegenüber dem Euro hat eine weitere Verteuerung des Schweizer Hotelangebotes zur Folge», so Rey. Unter Berücksichtigung der jeweiligen Landesinflation (in Österreich zurzeit rund 5%) beträgt die inflationsbereinigte Überbewertung des Schweizer Frankens gegenüber Österreich nach wie vor rund 5%, gibt er zu bedenken.

HÖHERES PREISNIVEAU IN DER SCHWEIZ

Er sieht aber noch einen zweiten Grund für die Unterschiede im österreichischen und schweizerischen Preisniveau: Gemäss Statistiken der OECD (Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung) ist das allgemeine Preisniveau (basierend auf einem repräsentativem Waren- und Dienstleistungskorb sowie inklusive der Löhne) in der Schweiz durchschnittlich um 39% höher als in Österreich. «Für die Hotellerie schätzen wir einen Preisunterschied von ca. 18% gegenüber Österreich, das heisst, die Hotelpreise in der Schweiz sind rund 18% teurer als in Österreich», hält er fest.

Rey: «Der SHV engagiert sich in seinen Lobbyingaktivitäten gegenüber den zuständigen Institutionen, v.a. aber gegenüber der Schweizerischen Nationalbank, für einen fairen Wechselkurs und darüber hinaus tritt er auch für eine Öffnung der Schweiz gegenüber den europäischen Integrationsbestrebungen ein.»

KURZ UND BÜNDIG

Starwood verkauft einzelne CIGA-Objekte. Starwood Hotels & Resorts worldwide haben eine Absichtserklärung zum Verkauf einzelner Hotels auf Sardinien unterzeichnet. Der zum Verkauf stehende Teil des CIGA-Portfolios (Luxury-Collections von Sheraton) enthält das Hotel «Pitrizzua», das Hotel «Romazzino», das Hotel «Cala di Volpe», das «Cervo Hotel & Conference Center», den «Pevero»-Golfplatz sowie weitere Immobilien auf Sardinien. Ein Konsortium italienischer Investoren will laut Pressemeldung 350 Millionen Euro (525 Mio. Fr.) für das Paket bezahlen. Starwood wird die Hotels und den Golfplatz managen und bei der künftigen Entwicklung Mitspracherecht haben. *CK*

www.hapimag.com bietet neue Möglichkeiten. Für die rund 40% der 135 000 Hapimag-Partner, die das Internetangebot nutzen, hat das Unternehmen seinen Internetauftritt massiv ausgebaut. Nicht nur im passwortgeschützten Teil der Website sei einiges unternommen worden, sondern auch im öffentlichen. So findet der Internetnutzer dort eine Übersicht der verschiedenen Resorts als Flash-Präsentation, viele Detailinformationen wie Veranstaltungen sowie ein Kurzvideo über Hapimag. Rund 70 000 Personen besuchen monatlich die Hapimag-Website. *CK*

Vier neue Ringhotels. Zwei neue Häuser gehören seit Juli dieses Jahres zu der deutschen Ringhotel-Kooperation: Das Ringhotel «Menzhausen» in Uslar und das Ringhotel «Posthotel» in Rothenburg an der Fulda. Diesen Monat stossen neu das Ringhotel «Voss» in Westerstede und das Ringhotel «Am Markt» in Nordenham dazu. Die Ringhotels sind persönlich und individuell geführte Hotels im Vier- und gehobenen Drei-Sterne-Bereich. *CK*

ZIRKUS-BISTRO / Mike Wipf leitet das im Besitz seiner Familie stehende «Knie»-Restaurant mit 18 Angestellten. **SEITE 15**

CINQUE / Antoinette Schrenks Esslokal an der Zürcher Langstrasse erinnert an ein italienisches Wohnzimmer. **SEITE 17**

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

NESTLÉ / Akquisition von Chef America Inc.

Expansion im Tiefkühl-Sektor

Der Schweizer Nahrungsmittelmulti Nestlé übernimmt für 2,6 Mia. US-Dollar sämtliche Aktiven von Chef America Inc., einem der Marktführer im US-Tiefkühlgeschäft. Aufgrund der Steuerfolgen, die sich aus der Transaktion ergeben, werde sich laut Nestlé der Netto-Übernahmepreis auf ungefähr 2 Mia. Dollar belaufen. Die Transaktion bedarf der Genehmigung durch die Wettbewerbsbehörden. Nestlé erwartet, dass diese binnen 60 Tagen nach der Ankündigung erteilt werde.

Der Zusammenschluss von Chef America mit der Abteilung für Fertiggerichte von Nestlé USA werde zusätzlichen Umsatz durch höhere Verkäufe im Bereich des Foodservice in den USA und im internationalen Geschäft mit sich bringen.

Chef America ist in Denver, Colorado, ansässig und ist vor allem für seine in der Hand gehaltenen tiefgekühlten Produkte bekannt, die unter den Markennamen Hot Pockets, Lean Pockets und Croissant Pockets vertrieben werden. Es wird erwartet, dass die in privaten Händen befindliche Gesellschaft im am 31. Dezember 2002 zu Ende gehenden Geschäftsjahr einen Umsatz von 720 Mio. Dollar erzielen wird.

Das starke Wachstum resultiert laut Nestlé vor allem aus der wachsenden Beliebtheit der Produkte, die den sich ändernden Essgewohnheiten der amerikanischen Konsumenten entsprechen. Chef America wurde 1977 gegründet und ist eines der grössten und am schnellsten wachsenden, in Privatbesitz befindlichen Nahrungsmittelunternehmen in den USA und fünftgrösster Hersteller von tiefgekühlten Fertiggerichten. *DST*

KURZ UND BÜNDIG

Koch-Olympiade in Erfurt. Jetzt stehen Termin und Ort für die nächste Olympiade der Köche mit IKA (Internationale Kochkunst-Ausstellung) fest: Vom 17. bis zum 20. Oktober treffen sich die Köche der Welt im ostdeutschen Erfurt. Erfurt, Hauptstadt des deutschen Bundeslandes Thüringen, habe, so einer der Organisatoren, «die besten finanziellen Konditionen geboten». Was für Teilnehmer aus der Schweiz besonders interessant sein dürfte: Geplant werden für die Veranstaltung 2004 Spezialwettbewerbe für Militärköche und Patissiers. *GU*

68 Legionärserkrankungen in der Schweiz. In diesem Jahr haben sich in der Schweiz bereits 68 Personen mit Legionellen angesteckt. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) glaubt aber nicht an eine Zunahme der Infektionen, sondern nimmt an, dass der Anstieg mit der neuen Diagnostik zu tun hat. 2001 erkrankten 115 Menschen an Legionellen, 12 davon starben. *DST/sda*

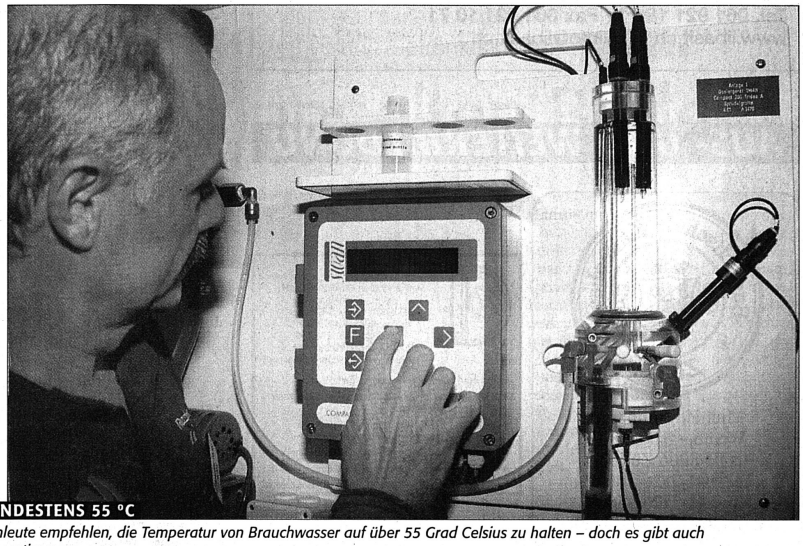
Unwetter vernichtet Weinernte. Hagelstürme in Norditalien haben fast ein Drittel der Weinernte vernichtet. Auch die Obst- und Olivenernte wurde schwer geschädigt. Insgesamt belaufe sich der Schaden auf etwa 200 Mio. Euro (rund 292 Mio. Franken). Besonders betroffen seien die Weinberge rund um den Gardasee, in Friaul und in Venetien. *DST/sda*

LEGIONELLEN / Die Fälle in Flüeli-Ranft und in England haben einen Dauerbrenner ins Bewusstsein gebracht. Fachleute empfehlen verschiedene Strategien gegen die Bakterien. **PIETER POLDERVAART**

Lange Leitung bei Legionellose?

Personal und Gäste informieren, Leitungen desinfizieren, alles heiss durchspülen und die Boilertemperatur erhöhen: «24 Stunden nach der Information, in unserem Leitungssystem habe es Legionellen, war der Betrieb wieder normal», bilanziert Martin Küttel, Direktor des Hotels Paxmontana in Flüeli-Ranft. Wie man langfristig auf die Gefahr aus der Leitung reagieren will, werde in den nächsten Tagen entschieden. Immerhin: Noch hat man nichts gehört von den Angehörigen jener amerikanischen Touristin, die vom 21. bis 28. Juni in Flüeli-Ranft logiert hatte und im Juli in Deutschland an Legionellose starb. «Es ist offen, ob je nachgewiesen werden kann, wo sich die Touristin tatsächlich infiziert hat», sagte Debora Bucher, Leiterin des Obwaldner Gesundheitamts, der «Obwaldner Zeitung». Für eine Entwarnung seitens der prozessfreudigen Amerikaner ist es aber noch zu früh. Denn mit einer DNA-Analyse des Keims soll der spezifische Nachweis der verursachenden Legionelle theoretisch möglich sein, meinen Fachleute.

Foto: Pieter Poldervaart



MINDESTENS 55 °C

Fachleute empfehlen, die Temperatur von Brauchwasser auf über 55 Grad Celsius zu halten – doch es gibt auch Gegenstimmen.

RUND 100 TOTE JÄHRLICH

Nicht nur direkte Schadenersatzforderungen, auch der Imageschaden für die Schweizer Hotellerie ist ein Faktor, den es zu berücksichtigen gilt. Tauchen in den USA entsprechende Schlagzeilen auf, könnten diese die sicherheitsverwöhnten US-Amerikaner zu Umbuchungen ihres Europa-Trips motivieren. Dies im Verkennen der Tatsache, dass die Schweiz bei der Legionellen-Prophylaxe keineswegs im Hintertreffen liegt. Ausgerechnet eine Epidemie in den USA hat dem Erreger übrigens den Namen gegeben. Zum ersten Mal wurde der Keim 1976 nachgewiesen, als er an einem jährlichen Treffen von Legionären 29 Personen dahinraffte. Schätzungen aus Deutschland gehen davon aus, dass es zu 10 000 bis 12 000 Legionellen-Lungenentzündungen pro Jahr kommt. Rund 5% bis 15% davon sterben an den Folgen. Auf die Schweiz gemünzt, wären es zirka 100 meist ältere oder geschwächte Menschen, die hierzulande als Opfer einer Legionellen-Infektion zu beklagen sind. Direkt zugewiesen werden die Toten der Krankheit allerdings selten, meist interpretieren die Ärzte die Infektion und das hohe Fieber mit einer normalen Lungenentzündung. So registrierte das Bundesamt für Gesundheit (BAG) im letzten Jahr lediglich zwölf Todesfälle (siehe auch Kurzmeldung). Als Pauschalreaktion wird immer wieder empfohlen, das Leitungssystem heiss durchzuspülen und die Boilertemperatur generell anzuheben. Tatsächlich ist das ideale Milieu für Legionellen 30 bis 55 Grad warmes Wasser. Die Strategie hat allerdings einen Haken: Bei den empfohlenen 60 Grad Celsius Wassertemperatur lagert sich Kalk an die Leitungsrohre an, wo sich wiederum Biofilm breit macht – der optimale Nährboden für Bakterien wie Legionellen. Darüber hinaus erhöht sich der Energieverbrauch, je höher der Boiler eingestellt ist. Wer etwa konsequent nur Wasser von 60 statt 45 Grad Celsius bereitstellt, muss mit zwölf Prozent höheren Energiekosten für die Warmwasseraufbereitung rechnen. Darüber hinaus besteht die Gefahr, dass sich Gäste am heissen Wasser verbrühen. Die Legionellen-Bekämpfung umfasst im Übrigen ein ganzes Bündel von Massnahmen, wie sie auch eine Broschüre* des BAG aufführt. Laut BAG-Auskunft ist man aktuell daran, die Empfehlungen zu überarbeiten und mit dem europäischen Umland zu harmonisieren.

IONEN KILLEN LEGIONELLEN

Einen möglichen Ausweg aus dem Dilemma preist die Gössi Energiesysteme AG in Küssnacht an: Nach einer allfälligen Sanierung der Wasseraufbereitung wird ein Gerät installiert, das in definierter Dosierung Kupfer-/Silberionen ans Wasser abgibt. Die für den Menschen unschädlichen Metallspuren haben die Eigenschaft, Legionellen anzuziehen und abzutöten. «Ionen greifen auch dort, wo man mit hohen Temperaturen gar nicht hinkommt, etwa in Duschschläuchen, wo das Wasser bei Zimmertemperaturen ruht und sich Legionellen entwickeln können», so Inhaber Hans Gössi. Bereits hat er etliche Schweizer Hotels, aber auch Pflegeheime im In- und Ausland mit dem System ausgerüstet – «die Analysen geben uns Recht». Nach einer ersten Behandlung mit Ionen müsse übrigens nur wieder behandelt werden, wenn dies entsprechende Wasseranalysen ergäben. Neben dem Brauchwasser sind Klimaanlagen ein zweiter Infektionsweg. So brach letzte Woche im englischen Cumbria eine Legionellose-Epidemie aus, bereits ist ein erstes Todesopfer zu beklagen. Ursache hier war eine defekte Klimaanlage, deren Dampf offenbar von Passanten eingeatmet wurde. Hans Gössi plädiert dafür, auch den Klimaanlagen mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

MIT UNTERDRUCK ERFOLGREICH?

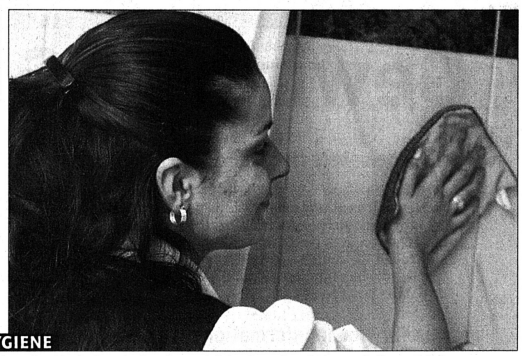
Ein hundertprozentiges Gegengift gibt's derzeit allerdings nicht – denn noch ist unklar, wie genau die Legionellen in Wasserkreisläufe eindringen und ab welcher Konzentration sie gefährlich werden. Gössi: «Ich hatte schon zwei Nachbarhäuser, die von derselben Quelle versorgt wurden, wo aber nur das eine verseucht war.» Noch steht die ultimative Lösung aus, doch weltweit wird an Gegenmassnahmen geforscht. Siemens etwa macht sich die Eigenschaft von Legionellen zunutze, dass sie über einen hohen inneren Druck verfügen. «In drei Versuchsanlagen arbeiten wir mit einem hohen Unterdruck und bringen die Keime damit zum Platzen», so Achim Keune von der Siemens Gebäudemanagement und Services. Noch stünden eigene Messungen aus. Doch Keune ist optimistisch: «Die physikalische Behandlung erreicht sogar Legionellen im Biofilm.»

* Bundesamt für Gesundheit: «Legionellen und Legionellose», 31 Seiten, 1999, kostenlos. Bezug beim BBL-EDMZ, 3003 Bern, Bestellnummer 311.355d

Duschen und Klimaanlagen

Legionellen sind Bakterien, die in natürlichen und künstlichen Feuchtzonen leben und sich dort vermehren. Sie können zum Beispiel in Wasserleitungen, Sprinkler- oder Klimaanlagen vorkommen. Legionellen werden durch Wassertröpfchen übertragen. Das geschieht zum Beispiel beim Duschen oder Inhalieren von feuchter Luft. «Problematisch sind alte Wasserleitungen, wo das Wasser vor dem Verteilen nicht genügend erhitzt wird», so Ursula Flückiger, leitende Ärztin am Kantonsspital Basel. Immerhin ist der Krankheitserreger nicht ansteckend. Flückiger: «Wasser trinken oder der Kontakt mit einer erkrankten Person ist völlig ungefährlich.» PLD

Foto: Mena Kost



HYGIENE

Hygiene im Badezimmer ist zwar wichtig, hat aber keinen Einfluss auf das Aufkommen von Legionellen-Keimen.

Schnelltest bringt Transparenz

Wer wissen will, ob und wie viele Legionellen im Wasser wimmeln, kann heute Proben an spezialisierte Labors einsenden. Die Bearbeitung dauert allerdings etwa zehn Tage. Schon innert Stundenfrist ist das Resultat bekannt, wenn man den von der Viva Diagnostika AG im deutschen Hürth bei Köln vertriebenen Test anwendet. Der Test spürt nicht die Legionellen, sondern ihre Stoffwechselprodukte auf, die im Wasser besser verteilt sind und deshalb auch ein zuverlässigeres Bild der Belastung erlauben. PLD

Informationen: www.viva-diagnostika.de

LEGIONELLEN?

WIR HELFEN!

WIR SIND **SPEZIALISIERT** AUF
LEGIONELLENBEHANDLUNGEN
IN DER GANZEN SCHWEIZ

FÜR EINE UNVERBINDLICHE OFFERTE
RUFEN SIE UNS AN:

LIBASIT GmbH
Spezialfirma für mechanisch-chemische Entkalkung
Hauptstrasse 15, 4415 Lausen
Tel. 061 921 18 11 / Fax 061 921 10 71
www.libasit.ch info@libasit.ch

150632/419156

Zürich Maggligen
GTSM
Aeggertenstrasse 56 8003 Zürich
Tel. 01/461 11 30 Fax 01/461 12 48

Dank Spielplatz-Geräten von GTSM

Mehr Gäste
– denn Eltern schätzen jede freie Minute

dipl. Malermeister
Amriswilerstr. 106
8570 Weinfelden
Tel. 071 626 26 36
Fax 071 626 26 37
renate.gehrig@maltech-mueller.ch

maltech MÜLLER AG

SQS Zertifiziertes Managementsystem ISO 9002
Reg. Nr. 13969-01

- Ohne Schmutz
- Ohne Plättlischäden
- Am anderen Tag wieder Baden!
- 5 Jahre Garantie

9000 St. Gallen
Föhrenstrasse 6
Tel. 071 278 50 50
Fax 071 278 56 86
jost.egli@maltech-mueller.ch

8280 Kreuzlingen
Unterseestrasse 7
Tel. 071 672 71 44
Fax 071 672 71 20
urs.maechler@maltech-mueller.ch

8500 Frauenfeld
Bahnhofstrasse 40
Tel. 052 720 32 32
Fax 052 720 32 33
ferdinand-meile@maltech-mueller.ch

FL-9487 Gamprin-Bendern
Oberbühl 244
Tel. 00423 373 79 10
Fax 00423 373 79 11

Austausch Badewannen und Duschen

Tonercote®

htr
Über Marketing und Dumping.

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

AUS- UND WEITERBILDUNG

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

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

SA 145559/262595

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
http://www.mellecom.fr/cciel

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

145391/362204

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

A vendre
Horloges à timbrer
électroniques.
Dès Fr. 598.–
Exécution à calculs dès Fr. 1100.–
Système badge dès Fr. 1800.– TVA excl.
En permanence, occ. rév., avec garantie.
Jäggi + Co., Inst. d'horloges
Lyss: 032 384 50 51
www.jaeggi-co.ch

P 149388/330280

htr
Über Internet und nette Gäste.

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

Lesen macht Sie reich:

Gewinnen Sie Fr. 10'000.– in bar!

News haben stets Hochsaison

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

Woche für Woche Informationen aus erster Hand

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

Jetzt buchen – zum einmaligen Spar-Preis!

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

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

Auslandpreise auf Anfrage.

Für die Bargeld-Verlosung
Coupon bitte sofort zurücksenden.

Nutzen Sie die günstige Gelegenheit!

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

GEWINN- & PROFITIER-COUPON

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

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

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

Vorname/Name
Firma
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefon tagsüber
E-Mail

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

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

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

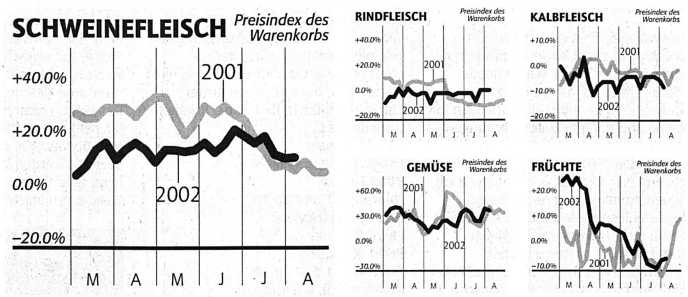
EMMENTALER KÄSE / AOC-Gesuch des Bundesamtes für Landwirtschaft

Name nur für das Original?

Emmentaler aus Finnland, Emmentaler, aus Frankreich: Damit soll nun Schluss sein. Der Emmentaler Käse soll vor Imitationen geschützt werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat das Gesuch um die Eintragung der Ursprungsbezeichnung AOC im Schweizerischen Handelsamtsblatt veröffentlicht. Personen mit einem schutzwürdigen Interesse sowie die Kantone können innert drei Monaten Einsprache gegen das Eintragungsgesuch erheben. Um die Verleihung des Labels AOC (Appellation d'origine contrôlée, Geschützte Ursprungsbezeichnung) hatte vor zwei Jahren die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland nachgesucht. Das Bundesamt für Landwirtschaft hatte daraufhin die vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement eingesetzte Kommission für Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben sowie die betroffenen Bundes- und Kantonsbehörden zur Stellungnahme aufgefordert.

Das Prozedere ist jetzt abgeschlossen, das Verfahren braucht jedoch seine Zeit. Unter anderem werde das Pflichtenheft der gesuchstellenden Organisation überprüft, allfällige Differenzen seien zu bereinigen. Der vollfette Hartkäse aus Rohmilch verdankt seinen Namen der Region Emmental im Kanton Bern. *CM/sda*

PRODINDEX 5. 8. BIS 10. 8. 2002 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega*



EXPO.02 / Spannungen zwischen Gewerkschaften und der Expo-Leitung

Expo-Leitung der Trödelei bezichtigt

«Sklaverei auf der Arteplage», so titelte die Gewerkschaftszeitung «L'événement syndical» in ihrer neusten Ausgabe einen Artikel über die Affäre in den Lokalen «El Sur» und «Copacabana» auf der Arteplage Neuenburg.

Der ehemalige Chef dieser Beizen ist inzwischen zurück nach Portugal gereist. In Neuenburg warten aber seine Ex-Angestellten noch auf Lohn- und andere Zahlungen von über 100 000 Franken, sagte Adriano Crameri, Vertreter der Gewerkschaft GBI-Unia, gegenüber den Medien.

«UNGENÜGENDE KONTROLLEN»

«Die Kontrollen der Expo sind ungenügend. Die Expo merkte nicht einmal, dass das Personal von ‹El Sur› zwischen 13 und 16 Stunden pro Tag arbeiten musste. Ein Mitarbeiter kam auf 490 Stunden im Monat», sagte der Gewerkschafter.

Crameri ist von den kantonalen Gewerkschaftsverbänden beauftragt, die Anwendung der Vereinbarung zwischen der Expo und den Gewerkschaften über die kollektiven Arbeitsbedingungen des Personals zu überwachen.

Zur Expo-Halbzeit äusserte er herbe Kritik: «Wir erhalten täglich Reklamationen von allen Seiten.» Betroffen davon seien alle Arteplages und verschiedene Geschäftszweige: Restaurants, Reinigungsdienste, Kioske.

Laut Crameri sind auch Personen betroffen, die via Job-Center direkt von der Expo.02 engagiert worden waren. So wurden laut seinen Worten vier Angestellte der Ausstellung «Beaufort 12» (Arteplage Neuenburg) entlassen, weil sie den gleichen Stundenlohn wie ihre Kollegen verlangt hatten, die die gleiche Arbeit verrichteten.

Expo-Betriebsdirektor Frédéric Hohl bestritt nicht, dass der Chef von «El Sur» ein «Ausbeuter» war. Gegen die anderen Anschuldigungen setzte er sich allerdings zur Wehr. «Die vom Job-Center angestellten Mitarbeiter werden gut behandelt und sehr gut bezahlt.»

Was die Kontrollen betrifft, schob Frédéric Hohl den Ball zurück an die Gewerkschaften. Er verwies vor allem auf die nationalen Gesamtarbeitsverträge in den Hotellerie- und Restaurationsbetrieben. Es sei die Aufgabe der Gewerkschaften und von Herrn Crameri, die Kontrollen vorzunehmen.

Die Arbeitnehmervertreter sehen das ganz anders: «Die Expo arbeitet gegen uns», erklärte Crameri. «Die Vertreter der Unia und anderer Gewerkschaften, die mit der Kontrolle beauftragt worden sind, haben noch keine Akkreditierung erhalten. Wenn sie an die Expo wollen, müssen sie für ihren Eintritt bezahlen.»

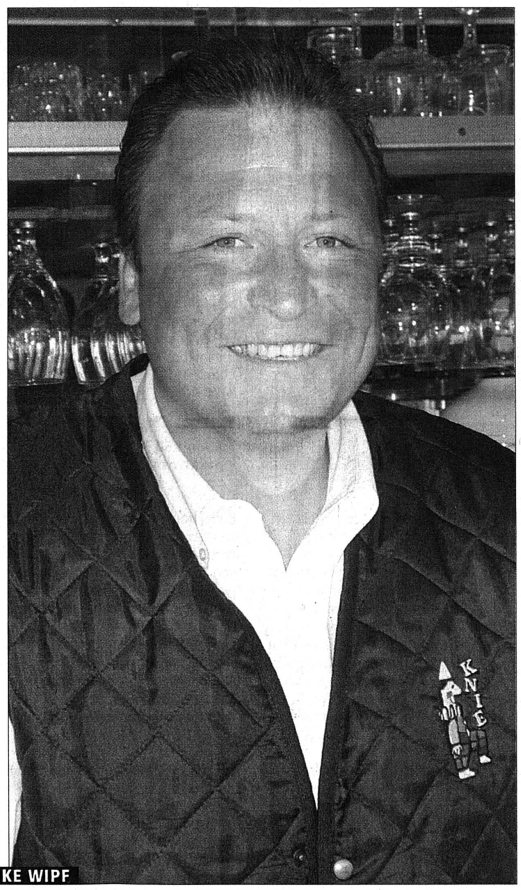
Für ihn sei klar, dass die Expo «mit allen Mitteln versucht, diese Sachen zu vertrödeln, bis die Landesausstellung fertig ist». Crameri gibt der Expo noch eine Frist bis zum 10. August. *CM/sda*

BUFFET KNIE / Im Zirkus-Bistro des Circus Knie muss speditiv gearbeitet werden, damit bis zu 2500 Zirkusbesucher innert kürzester Zeit zu ihren Sandwiches und Getränken kommen. **TONI RÜTTI**

«Ohne Netz und doppelten Boden»

Elefanten in Einerkolonne werden gerade in die Stadt Luzern dirigiert, um dort den Passanten zu verkünden: Der Zirkus ist in der Stadt. Aber nicht die Elefanten-Parade, sondern die Reportage über den Gastronomiebetrieb des Circus Knie weckt die Neugierde der Zirkusmitarbeiter, die gerade irgendwelchen Beschäftigungen nachgehen. Ein paar gefallen sich in der Rolle der Sprücheklopfer. «In einem anderen Umfeld mit gespreizteren Umgangsformen als in unserer grossen Zirkusfamilie kann ich's mir nicht vorstellen», sagt Mike Wipf, der den Familienbetrieb Wipf & Co. seit zehn Jahren leitet. Eher im Hintergrund des Gastronomieunternehmens ist seine Schwester Vera Wipf tätig. Sie hat die Hotelfachschule Zürich HF Belvoirpark absolviert. Bevor die Eltern 1970 das Zirkus-Bistro übernahmen, waren sie mit einer fahrenden Confiserie von Jahrmarkt zum Jahrmarkt gezogen.

Foto: Toni Rütti



MIKE WIPF

Der Chef des «Buffet Knie» managt 120 Sitzplätze. Insgesamt können bis zu 2500 Zirkusbesucher verpflegt werden.

1500 GLACEN UND 800 SANDWICHES

Mike Wipf ist einer, der die hektische Arbeit an der Front liebt. «Wir arbeiten ohne Netz und doppelten Boden. Es darf nichts schief gehen, wenn theoretisch 2500 Zirkusbesucher vor und nach der Vorstellung sowie – das ist besonders stressig – während der kurzen Pause verpflegt werden wollen.» Bis zu 1500 Glacen gehen pro Vorstellung über die Theke, 800 Sandwiches und bis zu 2000 Getränke.

Bucht eine Firma eine ganze Galavorstellung, etwa um ein Firmenjubiläum zu feiern und den Mitarbeitern und Kunden etwas Spezielles zu bieten, müssen bis zu 2500 Zirkusbesucher verpflegt werden. Geboten werden Verpflegung auf Lunchbasis, Snacks und Drinks oder Kaffee sowie jede Menge Popcorn. Aber auch gute Weine und Champagner. An jedem Spielort gibt es zudem mindestens ein reichhaltiges Apéro für Lokalprominenz und Presse. Hinter dem Ganzen steckt einiges an organisatorischer Denkarbeit, wobei die Abwicklung von der Warenbestellung über die Anlieferung bis zum Servieren und Entsorgen der Resten logistisch aufwändiger ist als in einem normalen Restaurations- und Barbetriebs. «Es gibt immer wieder Gäste, die den Aufwand erahnen, der dahinter steckt. Sie schätzen den guten Service, um den wir uns trotz Hektik und Zeitmangel bemühen. Ihr Dank ist wie ein Trommelwirbel in der Manege», so Wipf. So weit als möglich werden stets auch lokale Lieferanten berücksichtigt.

«Zu erwähnen ist», so Wipf, «dass der Circus Knie für die Verpflegung seiner Angestellten selber und mit eigenem Personal sorgt.»

Foto: Kurt Haas

60 ZÜGELTERMINE PRO JAHR

Alle paar Tage heisst es Auf- und Abbauen des gesamten Zirkus-Bistros.

60 MAL PRO JAHR AUF- UND ABBAUEN

«Das Besondere an der mobilen Gastronomie ist, dass sich alles auf sehr engem Raum abspielt. Für uns ist das aber kein Problem, denn wir kennen nichts anderes. Ein Keller fehlt allerdings» konstatiert Wipf.

Das Zirkus-Bistro muss 60 Mal pro Jahr an einem anderen Ort aufgebaut und eingerichtet werden. «18 Saisonangestellte – Portugiesen, Marokkaner, Schweizer, Österreicher – stehen uns während der Saison von März bis November zur Verfügung. Es sind treue Mitarbeiter: Einer von ihnen war schon bei meinem Vater angestellt; er ist jetzt seit 33 Jahren im Betrieb. Unsere Leute haben so viel Power wie die Requisiteure, die in der Manege zwischen zwei Darbietungen flinke und zuverlässige Einsätze leisten», sagt Mike Wipf. «Auf- und Abbau bei Regenwetter oder Sturm oder Kälte sind für die Mitarbeiter eine mühsame Sache, aber jeder weiss, was er zu tun hat. Auf- und abzubauen und zu transportieren gibt es drei Buffetwagen, drei Kühlwagen, einen Grillwagen, eine grosse Musikorgel und drei Anhänger voll mit Tischen und Stühlen. «Es gibt Gastspielorte, an denen wir länger bleiben, etwa in Zürich, wo wir uns vier Wochen aufhalten. Die ersten beiden Wochen sind wir froh, stationär zu sein. Aber dann kommt schon wieder der Drang zum Weiterziehen», so Wipf. Ihr Winterquartier schlagen Wipfs jeweils in Leukerbad auf.

VON KINDESBEINEN AN APPLAUS GEWÖHNT

Trompetend meldet sich nun die Elefanten-Parade auf der Luzerner Allmend zurück. «Privat ziehe ich den Ritt auf meiner Harley Davidson 1350 ccm über Schweizer Alpenpässe dem Ritt auf Zirkustieren im Sägemehl vor. Wenn wir keine Nachmittagsvorstellung geben, bin ich oft unterwegs.»

Mike Wipf liebt den Kontakt zu Gleichgesinnten, seien es Zirkusleute, Motorradfahrer oder Berufskollegen. Führt der motorisierte Ausritt an Strandbädern, Imbissbuden oder anderen Zirkussen vorbei, wird gewiss rasch ein Halt eingeschaltet, um zu erfahren, wie es andere halten mit dem Bar- und Food-Angebot. Umgekehrt gewährt er gerne Gegenrecht.

Karriere im Gastgewerbe

Als Bub stand der 1967 geborene Mike Wipf Sonntag für Sonntag im Scheinwerferlicht: «Ab meinem fünften Lebensjahr durfte ich zwölf Jahre lang jeweils in der Kindervorstellung mitwirken. Ich hatte meine eigene Elefantennummer und brachte als Clown andere Kinder zum Lachen.» Wipf ist gelernter Kaufmann. In einem Zürcher Restaurant absolvierte er ein Service-Praktikum. Danach war er im Zürcher Freibad Tiefenbrunnen tätig. Später war er Barkeeper im Golfhotel Saanenmöser. Die Ausbildung schloss er mit dem Wirtekurs ab, um den Familienbetrieb Wipf & Co. von den Eltern übernehmen zu können. Vor zehn Jahren, als eine Rollschuhtruppe auf Tournee kam, blieb die amerikanische Artistin Jessica Burkhart nach Saisonschluss im Circus Knie hängen, denn zwischen ihr und Mike Wipf hatte es «gefunkt». Jessica Burkhart wurde seine Lebenspartnerin. TRU

Neues Telefoniersystem für KMU

TeleVation SOE ist die neueste Entwicklung in der Telekommunikation für KMU. Die Abkürzung SOE bedeutet «Small Office Edition» und bezeichnet im Namen den Anwendungsbereich für kleine und mittlere Unternehmungen. Der Ansatz entstand nicht nur von der technischen Seite, sondern ausschlaggebend war die grosse Nachfrage nach neuen, flexiblen und bezahlbaren Telefonielösungen. Die KMU brauchen heute nicht mehr teure, herstellerspezifische Apparate zu kaufen. Funktionen wie Voice Mail, einheitlicher Mitteilungsdienst oder automatische Anrufverteilung sind ohne Mehrkosten integriert. Das Telefonieren ist und bleibt nach wie vor eines der wichtigsten Kommunikationsmittel im heutigen Geschäftsleben, deshalb sind moderne Lösungen gefragt. Mit TeleVation sind Kundenkontakte über das Telefon wesentlich effizienter zu erledigen. Wer Kunden am Telefon nicht warten lässt oder mit freundlicher Stimme empfängt, fördert die Kundenzufriedenheit.

IDC AG Luzern
Langensandstrasse 74
6005 Luzern
Telefon 041 368 20 70
IDC AG Ostschweiz:
Zwinglistrasse 6
9000 St. Gallen
Telefon 071 227 86 30
mail@idc.ch, www.idc.ch

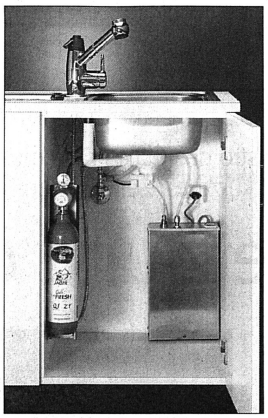
Stilvolle Gartenmöbel von Toskana

Die Gartenmöbel von Prato Outdoor bestechen durch ein schlichtes, funktionelles und zeitloses Design. Das Programm besteht aus einem Tisch, einem stapelbaren Stuhl mit Armlehnen, einem kleinen Hocker, einer bequemen Liege mit verstellbarer Rückenlehen und neu einer ansprechenden, 120 cm breiten Bank. Prato Outdoor verbindet in harmonischer Weise Edelstahl mit den Holzarten Teak, Eiche oder Robinie. Als passendes Accessoire präsentiert sich das elegante Windlicht aus massivem Edelstahl, das als Stand- oder Tischleuchte verwendet werden kann. Prato bietet auch im Innenbereich ein Programm mit besonderer Ausstrahlung. Das auf das Wesentliche konzentrierte Design ist schlicht und zeitlos. Die geformten Holzleisten und die Möglichkeit des sanften Schwingens ermöglichen einen hervorragenden Sitzkomfort. Die Gartenmöbel-Kollektion Florenz kombiniert formschöne Gestelle aus Schmiedeeisen oder Edelstahl mit hochwertigen Hölzern. In solider Handarbeit gefertigt, werden die wetterfesten Möbel höchsten Ansprüchen gerecht.

TM Toskana-Möbel GmbH
Daimlerstrasse 55
D-74211 Leingarten
Telefon 0049 7131 909225
www.toskana-moebel.de

Trinkgenuss auf Knopfdruck

Wasser ist ein gesunder und bekömmlicher Durstlöscher, der Bezug aus dem Hahn praktisch und komfortabel. Wer es mit erfrischendem Sprudel mag, kam bis anhin vielfach nicht um das mühsame Flaschenschleppen herum. Das ist nun nicht mehr nötig, denn die Küchenarmatur KWC SODA sorgt dafür, dass Sodawasser direkt aus der Armatur bezogen werden kann. Die Handhabung ist einfach und daher sehr anwenderfreundlich: Ein Knopfdruck



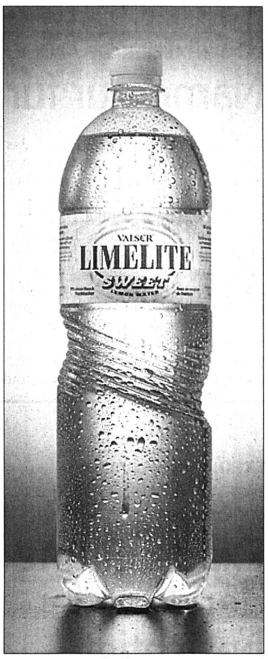
genügt, und mit Kohlensäure veredeltes Trinkwasser sprudelt direkt aus dem Hahn ins Glas. KWC SODA gibt es in verschiedenen Ausführungen, die sich durch ihr elegantes Design in jede Küche integrieren lassen. Die qualitativ hochwertige Armatur ist robust und langlebig. Der Schwenkauslauf mit Auszugsbrause für Leitungswasser und die drehbare Sodawasserausgabe sorgen für weitreichende Funktionalität in der Küche. Der Platzbedarf ist gering: Durch verschiedene Installationsvarianten der Technikbox kann der Einbausituation unter der Spüle entsprochen werden.

KWC AG
Hauptstrasse 57
5726 Unterkulm
Telefon 062 768 68 68
www.kwc.ch

Limelite sweet – frisch und fruchtig

Diesen Sommer überrascht die Valser Mineralquellen AG mit einer Innovation im Getränkemarkt. Das Neue von Valser ist süss, aber nicht zu süss, frisch und fruchtig und schmeckt nach erntefrisch gepresster Zitrone und Limette: Limelite sweet lemon water. Das neue Limelite bietet viel Geschmack dank einem Hauch natürlichem Fruchtzucker (Fructose). Es enthält keinen Kristallzucker (Saccharose) oder künstliche Süssstoffe wie andere bekannte Süssgetränke. Damit schliesst es die Lücke zwischen aromatisiertem Mineralwasser und herkömmlichen Softdrinks und steht für «Genuss ohne Reue». Die ausgewogene, natürliche Mineralisierung – dank Valserwasser – macht aus Limelite sweet eine wertvolle Kalzium-Quelle. Diesen wichtigen Mineralstoff benötigt der Körper unter anderem zum Aufbau von Knochen und Zähnen. Auch optisch ist Limelite sweet innovativ: Stardesigner Luigi Colani hat eigens für Limelite eine neue Pet-Flasche in unverwechselbarem Design geschaffen.

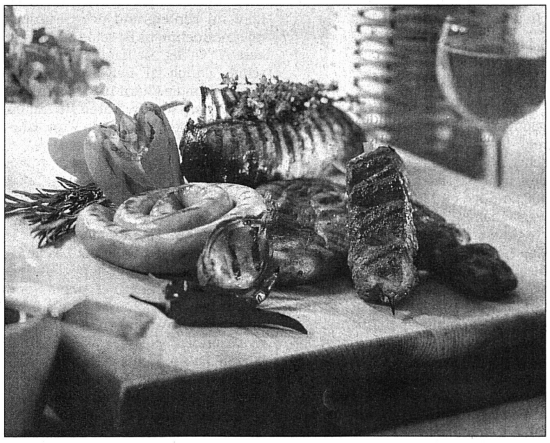
Valser Mineralquellen AG
Steinhölzli
3097 Liebefeld-Bern
Telefon 031 970 31 11
Fax 031 970 32 12
www.limelite.ch



Traitafina – Grill-Leckerbissen

Für den spontanen Grillplausch liefert die Traitafina ein abwechslungsreiches, vielfältiges Grillangebot, das keine Wünsche mehr offen lässt: lecker mariniertes Fleisch, Fisch, Geflügel und Wurstwaren, dazu fixfertige Salate, Antipasti und Dip-Saucen. Besonders populär sind diese Saison wieder traditionelle Wurstwaren. Wer es lieber etwas exotischer mag, kommt bei der Traitafina auch auf seine Rechnung: Im Sortiment findet man z.B. frisches Hirschfleisch aus Neuseeland, kalorienarme Straussensteaks oder aromatische Meeresfische aus dem Atlantik. Gut zu wissen, dass das gesamte Grillsortiment auch kurzfristig bestellt werden kann. So ist man den Launen des Wetterfroschs nicht ganz ausgeliefert.

www.traitafina.ch



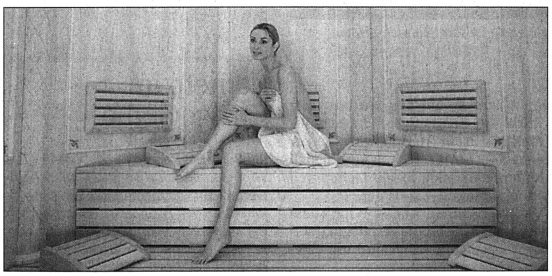
Vielseitige Grande-Largeur-Stoffe

Inspiriert von der französischen Tradition der edlen Wandbespannung entstand bei Winter Creation schon früh ein umfassendes Sortiment an raumhohen oder überbreiten Stoffen. Von High-Tech bis High-Touch, von klassischer Eleganz bis zum schlichten Uni, von schwer entflammbar bis speziell beschichtet – in unserem Sortiment finden Sie aus einer breiten Palette nahezu alle Stoffe für Ihre Bedürfnisse. Und natürlich immer 280 cm breit. Grande-Largeur-Stoffe sind vielseitig einsetzbar, optimieren Verarbeitungskosten und sind aufgrund ihres nahtlosen Einsatzes von aussergewöhnlicher Ästhetik. Raumlos, Raumhoch, Zeitlos – Begriffe, mit der wir die Kollektion Espace verbinden. Gestaltet von der Schweizer Designerin Fiorella Fasciati, steht der harmonische Einklang von Tradition und Moderne im Mittelpunkt – Werte schaffen durch die Symbiose von zeitloser Eleganz mit modernsten Materialien und lebendig frischen Farben.

Winter Creation AG
Nauenstrasse 65, 4002 Basel
Tel. 061 284 44 44
www.winter-creation.com

Sauna World – Gesamtkonzept für Wellness-Welten

Die Produktepalette der schweizerisch-österreichischen Wellness-Experten reicht von Erlebnisbädern über Saunen und Ruhebereiche für Erholungsbedürftige bis hin zu Beautybädern. Die Raumausstattung gehört dabei ebenso zur Planung wie umfassende Farb- oder Klang- und Beschallungskonzepte. In nächster Zukunft soll den Kunden darüber hinaus auch ein entsprechendes Vermarktungskonzept mitangeboten werden. Besonderen Wert wird auf die Ausbildung des bedienenden und betreuenden Personals gelegt, dementsprechend werden Ausbildungskonzepte immer ein wichtiger Part eines jeden Projektes sein.



Sauna World AG
Höckleri 23
8967 Widen
Ausstellung Lerzenstrasse 16
8953 Dietikon
Telefon 01 774 43 50
Fax 01 774 43 54
www.saunaworld.ch

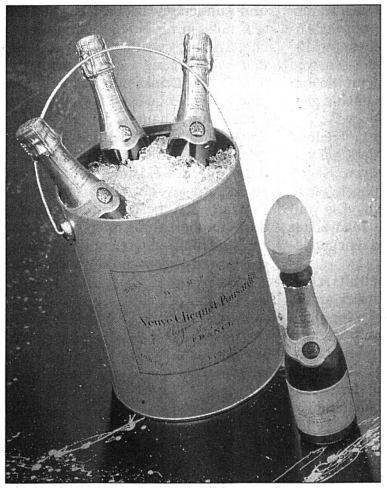
Mateus Rosé – Neue Flasche und neue Kampagne

Mateus, einer der wenigen Weine auf der Welt mit einem Markennamen, frischt seine Aufmachung auf und lanciert diesen Frühsommer eine neue Kampagne «Drink Pink». Mit dem Verkauf von 50 Millionen Flaschen im letzten Jahr, davon 400 000 in der Schweiz, bestätigt sich Mateus Rosé als die Weinmarke, die den mediterranen Lebensstil symbolisiert. Der seit 1942 von Fernando Van Zeller Guedes, dem Gründer von Sogrape und Eigentümer der Marke Mateus, ausgearbeitete Mateus Rosé wird ausschliesslich aus blauen Traubensorten wie Baga, Rufete, Tinta Barroca und Touriga Franca hergestellt. Seine Originalität rührt daher, dass er nach Methoden vinifizert wird, die traditionellerweise für die Ausarbeitung von Weissweinen verwendet werden. Seine Herstellung verläuft deshalb über eine lange Gärzeit bei kontrollierter Temperatur, während der Traubenmost nicht in Kontakt mit dem Häutchen kommt. Der Mateus Rosé ist leicht, erfrischend und prickelnd. Er kann bei allen Gelegenheiten, sowohl zum Aperitif als auch zum Essen genossen werden.

Bacardi-Martini (Suisse) Sàrl
Rte de Meyrin 267, 1217 Meyrin/GE
Telefon 022 719 35 00
Fax 022 719 35 77

Veuve Clicquot – farbiger Eiskübel

Kreativität, schöpferisches Talent und Kühnheit sind Markenzeichen des Champagnerhauses Veuve Clicquot. Diesen Sommer präsentiert Veuve Clicquot die faszinierende Clicquot Paint Box: Einen ausgefallenen Clicquot-farbenen Eiskübel mit vier 20-cl-Flaschen Brut Carte Jaune und vier Clicq' Clicquot – eine eigenwillige Erfindung des Künstlers Pablo Reinoso – damit der perlende Nektar immer und überall direkt aus der Flasche genossen werden kann. Der Cliqc' ist schlank und hoch wie das Mundstück einer Flöte, damit der verführerische Brut Carte Jaune atmen, seinen vollen Geschmack entfalten und dem Gaumen schmeicheln kann. Open-air-Konzert, Picknick im Grünen, Aperitif auf dem Boot, Verschnaufpause am See, improvisiertes Mini-Diner oder House-Party, wohin Sie auch gehen, die Paint Box begleitet Sie auf Schritt und Tritt, denn das Credo für den diesjährigen Sommer heisst: Klick oder Clicq' – auf jeden Fall schick!



Veuve Clicquot (Suisse) SA
Telefon 022 939 37 37

TETRACYCLIN / Schützende Wirkung vor infektiösen Proteinen

Antibiotikum gegen Rinderwahn

Prionen gelten als die Erreger des Rinderwahns (BSE). Jetzt hat das Team des Forschers Fabrizio Tagliavini, vom Mailänder Istituto Nazionale Neurologico Carlo Besta, entdeckt, dass das Antibiotikum Tetracyclin eine schützende Wirkung vor den infektiösen Prionen hat. Blutkonserven könnten so sicherer werden. Die Behauptung, dass Proteine infektiös sein könnten, wiesen Biologen bis vor einigen Jahren vehement zurück. Umso weniger überrascht es, dass bis heute kein wirksames Mittel gegen die Prionen existierte, deren Infektiosität Biologen erst mit der BSE-Krise anerkennen mussten. Eine Strukturveränderung macht harmlose Prion-Proteine, die im Nervengewebe vorkommen, zu einem hochinfektiösen Stoff. In Folge einer Kettenreaktion, bei der ein strukturverändertes Prion das nächste «ansteckt», sterben die Nervenzellen ab. Bei Säugetieren zerfällt daraufhin das Hirn schwammartig, bei Schafen heisst die Krankheit «Scrapie» und bei Rindern «BSE». Beim Mensch steht eine neue Variante der«Creutzfeld-Jakob»-Krankheit (vCJD) im Verdacht, durch den Verzehr BSE-verseuchten Nervengewebes übertragen zu werden. Versuche zeigen, dass Tetracyclin die Kettenreaktion unterbrechen könnte, weil es den Abbau der fehlerhaften Prion-Proteine begünstigt. *CM*

STARBUCKS / Wachstumsziele in den USA und weltweit auf 25 000 erhöht

1000 neue Outlets pro Jahr

Während sich in der Schweiz Fachleute eher kritisch zu den Expansionsplänen der US-Kaffeehauskette Starbucks äussern, geht das Wachstum in den USA und anderswo weiter. So hat Starbucks im dritten Quartal des Geschäftsjahres Umsatz und Gewinn deutlich gesteigert. Die Erwartungen der Analysten wurden knapp übertroffen. Der Nettogewinn sei auf 56,2 Millionen Dollar oder 0,14 Dollar je Aktie gestiegen von 46,8 Millionen Dollar ein Jahr zuvor, teilte der in Seattle ansässige Konzern mit. Analysten hatten im Mittel einen Gewinn von 0,13 Dollar je Aktie erwartet. Der Umsatz der mehr als 5600 Starbucks-Filialen stieg binnen Jahresfrist von 663 Millionen Dollar auf 835 Millionen Dollar. Das Unternehmen will in jedem Jahr mehr als 1000 neue Kaffeehäuser eröffnen und bis Ende des Geschäftsjahres 2004/2005 die 10 000er-Marke erreichen. Langfristig soll es weltweit sogar 25 000 Starbucks-Läden geben. Bislang hatte das Unternehmen 20 000 angepeilt. Die Anhebung dieses zeitlich nicht konkretisierten Langzeitziels widerspiegle die Akzeptanz und Nachfrage nach dem Starbucks-Erlebnis, sagte Chairman Howard Schultz. Im Mai diesen Jahres hatte Schultz in Berlin die ersten beiden Cafés in Deutschland eröffnet. *CM*

KURZ UND BÜNDIG

Chick&More AG: Betrieb wegen Insolvenz eingestellt. Per Ende Juli hat die Chick&More AG mit Sitz in Zug ihre zwölf «chick'n'more»-Outlets schliessen müssen, wie Geschäftsleiter und Gründer der Chick&More AG, Marc-Antoine Cornaz, bekannt gab. Über die Gesellschaft werde der Konkurs eröffnet, sagte Cornaz weiter. Von der Schliessung sind rund 80 Mitarbeiter (Voll- und Teilzeit) betroffen. Kurz zuvor hatte die Finanzierungsgesellschaft Tuxedo als Hauptgeldgeberin erklärt, ihre Beteiligung – gemäss Cornaz 6 Millionen Franken – nicht zu erhöhen und das Kapital abzuschreiben. *CM*

Bon appétit Group. Den Umsatz im Bereich Gastro-Services konnte Bon appétit im ersten Halbjahr 2002 um 4,7% steigern; das Wachstum bei Retail-Services beziffert das Unternehmen mit 2,1%. Insgesamt stieg der konsolidierte Umsatz auf 1,559 Milliarden Franken – nur um 0,2% gegenüber der Vorjahresperiode. Bon appétit weist auf ein schwieriges Marktumfeld hin und will in einem rückläufigen Markt mindestens den Jahresumsatz auf Vorjahresniveau (2001: 3,2 Milliarden Franken) erreichen. *CM*

2,26 Milliarden Dollar für Burger King. Der grösste Spirituosenkonzern der Welt, Diageo Plc (London), verkauft seine Imbisskette Burger King. Der McDonald's-Konkurrent geht für 2,26 Milliarden Dollar (rund 2,26 Milliarden Euro) an eine Gruppe amerikanischer Investoren unter Führung der Texas Pacific Group. Wie die Wirtschaftszeitung «Wall Street Journal» berichtet, verlor Burger King im Wettstreit mit McDonald's an Boden. Mit dem Verkauf von Burger King schliesst Diageo seinen Ausstieg aus der Nahrungsmittelbranche ab. Jetzt will sich der britische Konzern aufs Kerngeschäft konzentrieren. Unter seinen bekanntesten Marken figurieren Johnnie Walker, Smirnoff, Guinness und Bailley's. *CM*

Palexpo-Gastronomie. DSR übernimmt durch seine Tochtergesellschaft Festissima SA einen grossen Anteil des Aktienkapitals der Firma TR André Curchot SA, wie das in Morges domizilierte Gemeinschaftsgastronomie-Unternehmen bekannt gibt.

Die TR André Curchot SA betreibt die Restaurants des Ausstellungsgeländes Palexpo in Genf. Neue Perspektiven im Traiteur-Bereich und in der Event-Gastronomie in der Region Genf haben DSR zu diesem Engagement bewogen. *CM*

KULINARIUM

1. Juli bis 31. August
– Smörgasbord
Bahnhof Buffet, Zürich

11. Juni bis 2. September
– Karibische Träume
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon

4. Juli bis 9. September
– Kalifornien-Kulinarium
Hotel Schweizerhof, Bern

Foto: Franziska Richard

NEAPOLITANISCHES WOHNZIMMER

«Cinque»-Mitinhaberin Antoinette Schrenk und ihre Mitarbeiter wollen mit dem Tranchieren am Tisch die Service-Kultur wieder aufleben lassen.

KONZEPT / «Cinque», das mit viel Detailliebe eingerichtete Esslokal an der Zürcher Langstrasse, antwortet auf das wieder erwachte Bedürfnis nach Geborgenheit. **FRANZISKA RICHARD**

Wie im Schosse der Familie

Das Zürcher Restaurant Cinque – mit Pasta «fatta in casa» und einer bis zur roten Nelke stimmigen Einrichtung – versteht sich als unprätenziöses Familienlokal. Es antwortet auf das sich abzeichnende Bedürfnis nach wieder mehr Behaglichkeit und Geborgenheit.

In den letzten Jahren wurde mit jedem neuen, in Zürich aufgehenden (Trend-)Lokal das Interieur kühler und karger. Einen Gegenpol dazu haben die Betreiber der an der Langstrasse gelegenen Acapulco-Bar mit dem im September 2001 eröffneten Ableger «Cinque» geschaffen. Prompt blieb das Publikum ob des verschrobenen Familienlokals nicht unberührt. Bei den ausgehfreudigen Zürchern ist das ebenfalls an der Langstrasse angesiedelte «Cinque» inzwischen Kult und allabendlich ausgebucht.

DAS ITALIEN DER 50ER-JAHRE

Der Name «Cinque» spielt auf die fünf Mitinhaber Antoinette Schrenk (Geschäftsführung) Martin Stricker, Alfonso Siegrist, Patrik Grau und Filip Zumbrunn an, zugleich auch auf den Stadtkreis 5. «Die Langstrasse mit ihrer Intensität und Farbigkeit bietet eine Kulisse, wie sie Fellini nicht hätte besser schaffen können», schwärmt Martin Stricker, der das «Cinque» als Mikrokosmos im Mikrokosmos versteht. Tatsächlich taucht man hier in ein Neapel der 50er-Jahre ein und wähnt sich in der schon fast privaten Stube eines Wirtes, der mit seiner Familie hier nicht nur arbeitet, sondern auch lebt. Was wie über die Jahre gewachsen wirkt, ist mit viel Detailliebe von den beiden Künstlern Daniel Affolter und Thomas Ott inszeniert und arrangiert worden.

DER OBLIGATE FERNSEHER LÄUFT

Zum obligaten TV, der auch hier ständig läuft, hängen an der Wand Maradonas Fussballleibchen, Heiligenbilder und -figuren wie auch eine Vielzahl von schwarzweissen, etwas rührseligen Familienfotos und schwülstige Bilder von italienischen Film- und Musiklegenden. Auch ins Bücherregal kann man einen Blick werfen. Mit «Come ammazzare la moglie, e perchè» von Antorino Amoris ist auch für Morbides und den für Gesprächsstoff sorgenden Machismo gesorgt. Ein Postkarten-Italien wollte man nicht darstellen, vielmehr das Italien der Gegensätze. Freud und Leid, Rührseliges und Düsteres seien in Italien näher beieinander als hierzulande, meint Stricker.

Inspirationsquelle der Künstler war denn die von ihnen im Rahmen der Ausstellung «La Grande Famiglia» (ein Mafia-Familienalbum als Comic-Band) eingerichtete Pizzeria mit Mafia-Hinterzimmer. Sie wurde an den jeweiligen Ausstellungsorten Boston, Paris, Zürich, Luzern und Freiburg temporär eingerichtet. Mit diesen Düsterkeiten hat das Restaurant Cinque allerdings nicht viel zu tun, es lässt vielmehr ein familienfreundliches, theatrales Italien aufleben, das es in dieser Art heute auch nicht mehr gibt. Wie wirkt das Interieur auf die vielfältig zusammengewürfelte Kundschaft? «Für die einen ist es eine Überhöhung, andere nehmen es als eine Eins-zu-eins-Umsetzung wahr», meint Stricker.

SPAGHETTI «FATTI IN CASA»

Das Interieur würde wohl wie eine leere Hülse wirken, würde das «Cinque» nicht von der Mitinhaberin Antoinette Schrenk persönlich geführt. Die «Padrona» hat einen klassischen Werdegang durchlaufen, zwei Lehren absolviert, eine Hotelfachschule besucht und in diversen Erstklasshäusern Erfahrungen gesammelt. Sie will in ihrem Betrieb das Filetieren und den Plattenservice wieder aufleben lassen. Liebe zum Detail und Authentizität gelten auch in der Küche als Messlatte. Jürg Leuthold, der 35-jährige Küchenchef, orientiert sich eher an der Küche der Trattorien als an jener der gehobenen Ristoranti, ohne dabei auf Frische zu verzichten. Alle Teigwaren – auch die Spaghetti und Penne – sind «fatti in casa» und werden täglich frisch zubereitet. Eine effiziente Teigwaren-Maschine aus Italien sorgt für entsprechende Erleichterung; dennoch werden täglich etwa vier Arbeitsstunden für die Teigwarenherstellung aufgewendet. Jürg Leuthold hat zuvor in einer Kooperative in der Toscana gearbeitet und bereitet mit Vorliebe Fisch nach mediterraner Art zu.

Zahlen und Fakten

Mittagskarte:
Hausgemachte Spaghetti, Bucatini, Tagliatelle, Reginette, Caserecce und Penne mit täglich wechselnden Saucen nach Wahl: Fr. 22.– bis 26.– inklusive Salat. Tagesteller wie Bistecca di manzo zu Fr. 32.–, Insalata Caprese zu Fr. 11.50.

Abendkarte:
Täglich wechselndes Abendmenu à ca. Fr. 80.–. Die einzelnen Gerichte des Menus können auch einzeln bestellt werden.

A la carte:
Coniglio alla «Cinque», Fr. 33.–
Carpaccio di filetto di manzo alla griglia con rucola e parmigiano, Fr. 45.50
Zuppa di pesce «Cinque» Fr. 19.50/37.–
Tagliatelle ai gamberoni Fr. 18.50/35.–
Sitzplätze: 64
Mitarbeiter Service: 4 bis 5
Mitarbeiter Küche: 6
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und 19 Uhr bis 23 Uhr.

Adresse: Langstrasse 215, 8005 Zürich

MILESTONE 2002 / Tourismuspreis Schweiz

Nunmehr 48 Bewerbungen

In den letzten Wochen sind 17 weitere Projekte eingereicht worden, u.a.: La bande dessinée «Vacances jurassiennes»; die Erneuerung des Park Hotels Weggis; die Navigationshilfe «Paperlink» von Thunersee Tourismus; das Einzimmer-Hotel Everland an der Expo Yverdon; das Netzwerk mobiltour.ch für sanfte Mobilität; die Kampagne «Alpen retour»; die Buchungsplattform der Swiss Budget Hotels; «Swiss Knife Valley» im Kanton Schwyz; das Unesco-Weltnaturerbe Jungfrau-Aletsch; die Jugendherberge «expo.sleeper» in Neuenburg; die Internetsoftware «hotel-optimizer.com»; die Marketingkooperation «Luzern Culture Partner»; La Suisse intime: le Guide national des Chambres d'hôtes 2002; das Corpataux's Kuriosum Sonnenberg in Fribourg. Einsendeschluss ist der 18. August (Poststempel). *PK*

Internet: www.htr-milestone.ch

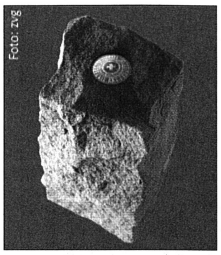


Foto: zvg

SILS-MARIA / Freunde zum Fest geladen

Rööslis «Chef's Table»

Fisch-Trianon von Hummer, Rouget-Barbet und Zander mit einem toskanischen Brotsalat als Vorspeise, Lamm und Zicklein aus der Region mit getrüffelter Kartoffelchartreuse sowie ein Dessert mit Röteli-Zabaglione, Kirschkompott und Aprikosensorbet: Dieses Menu stellte Küchenchef Kurt Rööslı anlässlich des zweiten «Kadi Chef's Table» Freunden und Kollegen in der Küche des Hotels Waldhaus in Sils Maria auf. *CM*

Foto: zvg

Muse Sissy mit Kurt Rööslı

ZITAT DER WOCHE

«Die Street Parade von Berlin und Zürich kann man nicht eins zu eins vergleichen.»

Susanne Staiger, Leiterin des Leisure-Teams bei Zürich Tourismus, im Interview auf *Seite 2*

H&G / Ausgabe 6/2002

Golf-Boom

Die Szene boomt – und kein Ende ist in Sicht. Der Golfsport gewinnt auch in der Schweiz signifikant an Bedeutung. Viel Potenzial bergen dabei Allianzen zwischen Golfclubs, Hotels und touristischen Regionen. Gleichzeitig werden auch Klischees aufgeweicht, wonach Golf nur älteren Menschen und wenigen Privilegierten zugänglich sei.

Weitere Themen in der neusten H&G-Ausgabe: In der Schweiz wirkt eine Bridge-Hostess: die Deutsche Felicitas Seligmann arbeitet im Gstaader Grand Hotel Park. – Wie konnte Tequila vom billigen Fusel zum Lieblingsdrink der hippen Szenejünger in den Kultstädten dieser Welt werden? – «Rien ne va plus!» In den Grand Casinos rollt der Rubel. Doch während der Einsatz neu unlimitiert ist, bleiben die Gewinnchancen der Hoteliers eng begrenzt. *FRI*

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

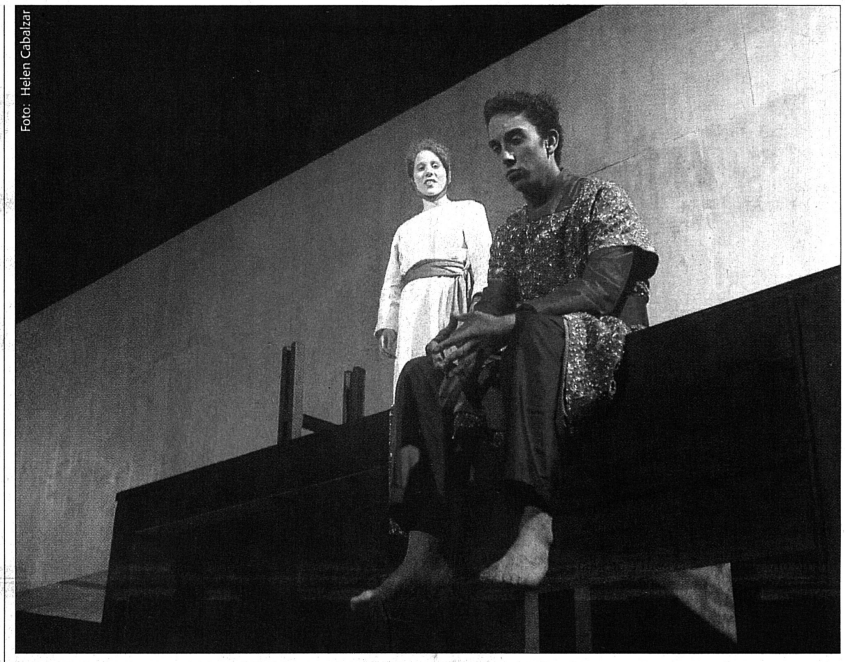


Foto: Helen Cabalzar

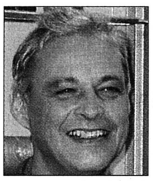
«Frederico». *Mit der Uraufführung des deutsch-rätoromanischen Musiktheaters «Frederico» wurde in Brienz/Brinzauls im Albulatal im Rahmen des Regionalentwicklungskonzeptes «ansaina» (und als offizieller Beitrag zum Uno-Jahr der Berge) ein eindrückliches Zeichen gesetzt. Giovanni Netzer, der auch Regie führte, hat Geschichte und Legenden über die Alpenüberquerung des jungen Friedrich II. zu einer spannenden Bildfolge zusammengeführt. Dank ausgezeichneter Zusammenarbeit von Profis aus Musik und Tanz, Laienspielern und unzähligen Freiwilligen entstand auf einer raffinierten Bühnenkonstruktion vor einem grossartigen Hintergrund ein herausragendes, kulturelles Erlebnis. (Weitere Aufführungsdaten: 8./9./10. August 2002, Ersatzdatum 11.08.) AM*

GLOSSE

Bio logisch

HANSPETER GSELL*

Pasteurisierte Biomilch – lassen Sie sich diese Worte auf der Zunge zergehen. Aber passen Sie auf, dass Sie sich nicht daran verschlucken. Pasteurisierte Biomilch: Louis Pasteur hatte entdeckt, dass die Milch nicht mehr



sauer wird, wenn man sie erhitzt. Beim Pasteurisieren werden nämlich die Keime, das Leben eben, abgetötet. Logisch, aber nicht bio!

Hans hat eine grosse Pflümli-Plantage. Die Bäume wachsen seit einhundert Jahren im Gebiet einer Wasserfassung für eine Mineralquelle. Sein Pflümli-Schnaps ist etwas vom Besten. Als Bio-Pflümli aber ist er praktisch unverkäuflich. Schnaps kann nicht Bio sein. Schnaps ist per se ungesund. Logisch!

Ich habe das Wort «Bio» in seinen sämtlichen grammatikalischen Formen, dekliniert und konjugiert, zu meinem Lieblingsreizwort erkoren. Obwohl auch ich – immerhin lese ich wöchentlich die Bauernzeitung – einige Mühe mit den verschiedenen Labels bekunde («Glückliche Schweine», «Fliegende Hühner», «Lächelnde Kälber» und wie sie auch immer heissen) hatte ich mich doch im Laufe der Jahre mindestens zum biologischen Sympathisanten entwickelt. Aber ich war während meiner Pubertät auch Sympathisant der 68er-Bewegung.

Ich werde die Sargträger der ganzen Bioidee hier nicht namentlich nennen. Es wäre ihnen nämlich unangenehm. Und vielleicht würden sie sogar ein paar Inserate streichen. Tatsächlich aber haben sie es geschafft, die Grundwerte des biologischen Anbaus absolut lächerlich zu machen. Ich warte mit Spannung auf uperisierte Biokäsli, bestrahlte Biolinsen und biologisch gentechnisch veränderte Molke.

* 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.

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

Jeannette Morath ist ab 5. August die neue Projektleiterin bei der Basler Ferienmesse geworden. Anfangs Mai hatte die Messe Schweiz die Wigra Expo AG mit der Organisation der Basler Ferienmesse beauftragt. Dafür wird nun die dafür nötige Manpower eingesetzt: Jeannette Morath (32) wird für die Kundenbetreuung, den Verkauf und die ganze Organisation der Basler Ferienmesse verantwortlich sein. Zuvor war sie während vier Jahren für die Genfer Eventagentur MCI Group SA tätig. Dort war sie zuletzt für den Aufbau und die Leitung der Filiale Zürich zuständig. *DOS*

Inès Wehling ist seit Mai 2002 Sales-Verantwortliche im Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört vorwiegend die Seminargäste-Akquisition. Als Personal-Verantwortliche ist seit Anfang Juli **Pia Grossniklaus** zuständig. Sie ersetzt **Susanne Lötscher**, die sich einer neuen Herausforderung stellt. *DOS*

Erstmals hat eine Frau die Geschäftsführung des Fachverbandes Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich übernommen. **Gabriele Leitner** (42) tritt die Nachfolge von **Gregor Herzog** (35) an, der in die Abteilung «Strategische Planung» der WKÖ gewechselt ist. Als weiteres Novum betreut Leitner neben der Hotellerie ab sofort auch den wichtigen Fachverband der Freizeitbetriebe. Beiden Organisationen gemeinsam ist die für Österreich typische klein- und mittelbetriebliche Struktur der Unternehmen, woraus sich eine grosse Zahl von Mitgliedsbetrieben ergibt: Der Bereich Beherbergung zählt 19 800 Mitglieder (Gewerbeanmeldungen), wozu 16 600 Freizeitbetriebe kommen. In Summe sind dies 36 400 Mitglieder oder rund sechs Prozent aller WKÖ-Mitglieder, die intensiv betreut werden wollen. *H.P.*

Am 14. November übernehmen **Roland** und **Renate Schmid-Baltisser** den «Hirschen» in Oberstammheim. Der eidg. diplomierte Küchenchef Roland Schmid verlässt das Hotel Alpenhof in Zermatt, wo er im Restauant Le Gourmet zehn Jahre als Küchenchef tätig war. Ein Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkte zeugen von seiner Meisterschaft am Kochherd. Sein Werdegang führte ihn seit seiner Ausbildung im «Goldenen Kopf» in Bülach durch Etablissements wie das Hotel Palace in St.Moritz, das Hotel Waldhaus in Sils Maria, das Hotel Schweizerhof in Bern oder das Hotel Giardino in Ascona. Nach Oberstammheim begleiten ihn seine Frau Renate und die beiden Buben. Renate Schmid ist eine erfahrene Hotelfachfrau und wird ihrem Mann in Administration und Gästebetreuung zur Seite stehen. *DOS*

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

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

Leitung SHV-Medien:
Niklaus Stuber.

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Mireille Guggenbühler (MG), Toni Rütti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Francis Granget (FG).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL); Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW); Zürich.

Verlag:
Iris Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung).
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci.
Stelleninserate: Andres Jakob, Marc Moser.
Geschäftsanzeigen: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Roger Stemmer.
Innendienst: Patrick Stalder.

Druck:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.

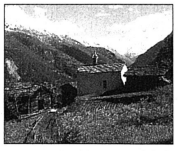
Auflage:
11'198 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage

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 Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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



ENVIRONNEMENT / L'état de l'environnement s'est amélioré en Suisse, mais beaucoup d'efforts restent à faire. **PAGE 3**

QUÉBEC / Plus de 80 jurés de 25 pays ont participé en juin aux «Sélections mondiales de Montréal». **PAGE 5**

Cahier français

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

hotel+tourismus revue

COMMENTAIRE

La Suisse mieux mise en évidence

LAURENT MISSBAUER

Fallait-il participer à la fête du 1er Août de Berlin malgré la «mise à pied» de Thomas Borer, son principal initiateur? C'est par un oui catégorique qu'a répondu Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme. Certains ont certes regretté l'absence de Thomas Borer – et surtout de son épouse Shawne Fielding –, mais d'autres n'ont pas manqué de relever que cette nouvelle donne présentait plusieurs avantages. Ainsi, l'écho médiatique suscité par la première apparition du nouvel ambassadeur a été considérable. Lors de son discours officiel, Thomas Burgener, le président du Gouvernement valaisan, a certes tenu à remercier Thomas Borer d'avoir invité le Valais à Berlin, il lui a cependant lancé une pique dans le quotidien «Le Nouvelliste» en déclarant que le nouvel ambassadeur, originaire d'une région de montagne, avait «une sensibilité proche de la nôtre et les deux pieds sur terre». Cela revient-il à dire que Thomas Borer n'avait pas les deux pieds sur terre? On peut le supposer. Ce qui est certain en revanche, c'est que les médias se sont davantage intéressés cette année à la Suisse et à son ambassadeur plutôt qu'à son épouse. «Je me rappelle que cela n'avait pas été le cas lors du 1er Août célébré à Berlin en présence du Tessin», nous a confié Christina Marzluff, la directrice de la représentation de Suisse Tourisme à Francfort. «Thomas Borer avait lu son discours du 1er Août sur la gauche de la scène et Shawne Fielding en avait fait de même sur la droite de la scène, suivie par une meute de photographes qui avaient longuement mitraillé sa robe. Cette année, la Suisse et son invité d'honneur ont été mieux mis en évidence.»

MÉLI MÉLO

Shawne Fielding roule pour Sixt. Bien qu'invité, l'ancien ambassadeur Thomas Borer a brillé par son absence lors de la fête du 1er Août à Berlin. Son épouse Shawne Fielding a en revanche fait à nouveau parler d'elle en posant pour une publicité de la compagnie de location de voitures Sixt. Publiée sur quatre pages dans le magazine «Focus» du 29 juillet, cette publicité se présente comme suit: sur les deux premières pages on peut y lire «Shawne Fielding oben ohne. Der Playboy hat es versucht». Sur les deux pages suivantes, on y lit «Sixt hat es geschafft» au-dessous d'une photo de Shawne Fielding au volant d'une Mercedes cabriolet. Pour ceux qui ne comprennent pas l'allemand on relèvera que «oben ohne» qualifie aussi bien une femme en monokini qu'un cabriolet. Le texte de la publicité peut donc se traduire par «Shawne Fielding en topless. Playboy a essayé en vain. Sixt l'a fait». *LM*

BERLIN / Invités d'honneur à la fête du 1er Août, Valais Tourisme et le canton du Valais ont présenté leurs différents atouts touristiques à quelque dix mille Berlinois. **LAURENT MISSBAUER**

Une promotion dans une région qui possède un très fort potentiel

Il fleurait une forte odeur de raclette, jeudi dernier, sur l'avenue Unter den Linden qui est à Berlin ce que les Champs Elysées sont à Paris. C'est en effet sur une partie de la plus prestigieuse artère de la capitale allemande que le canton du Valais, invité par l'ambassadeur de Suisse à Berlin, a célébré la fête nationale du 1er Août en offrant à une dizaine de milliers de Berlinois force raclettes, fendant et autres produits du terroir valaisan.

Comme cela avait déjà été le cas lors des deux premières fêtes nationales helvétiques célébrées successivement dans la capitale allemande par les cantons du Tessin et de Thurgovie, la fête de cette année est allée de pair avec une importante promotion touristique qui s'est déroulée en deux parties. La population berlinoise a tout d'abord été invitée à partager la raclette et le verre de l'amitié à l'avenue Unter den Linden, sur le coup de midi, alors que 1400 invités du monde de la politique, de la diplomatie et de l'économie ont participé à la soirée de gala au Restaurant Schildhorn, dans la forêt de Grunewald.

Photos: Laurent Missbauer

WILHELM SCHNYDER (À G.) ET URS ZENHÄUSERN
Le conseiller d'Etat valaisan et le directeur de Valais Tourisme posent devant le Cervin de glace érigé sur l'avenue Unter den Linden, une des plus prestigieuses artères berlinoises.

DANS LA LIGNÉE DE LA CAMPAGNE «BERGE ©»

Si les cantons du Tessin et de Thurgovie avaient déjà bénéficié d'un engouement enviable, force est de constater que le Valais a bénéficié d'un écho médiatique beaucoup plus important. Cela, pour deux raisons. La première, c'est que cette fête du 1er Août a coïncidé cette année avec la première manifestation officielle du nouvel ambassadeur Werner Baumann qui a succédé dans les circonstances que l'on sait à Thomas Borer. Ensuite, cette promotion touristique du Valais, canton montagneux par excellence, fait suite à l'importante campagne en faveur de l'été à la montagne que Suisse Tourisme avait officiellement présentée le 17 mars dernier à Berlin, à l'occasion de l'ITB, le plus grand salon touristique au monde.

«Tout cet événement promotionnel mis sur pied autour de notre fête nationale s'inscrit parfaitement dans la lignée de la campagne ‹Berge Copyright› que Suisse Tourisme avait lancée ici-même à Berlin au mois de mars», confirmait Jérémie Robyr, le président de Valais Tourisme. Il est difficile de le vérifier, mais il est fort probable que ce sont les importants efforts effectués cette année par Suisse Tourisme sur le marché allemand en général et berlinois en particulier qui expliquent que la foule se soit pressée en aussi grand nombre sur l'avenue Unter den Linden.

«Nous avions apporté 7000 casquettes et elles sont toutes parties très rapidement. On aurait pu facilement en distribuer 3000 de plus», poursuivait Jérémie Robyr qui n'a pas hésité à offrir sa propre casquette à une dame profondément déçue de ne pas en avoir reçue une.

MIEUX PROMOUVOIR LE TOURISME SUISSE À BERLIN

Si Jérémie Robyr estimait que cet événement promotionnel du 1er août prolongeait judicieusement la campagne de Suisse Tourisme, Thomas Burgener, le président du Gouvernement valaisan, relevait pour sa part que cette fête nationale célébrée à Berlin allait donner lieu à différents échanges entre le Vieux-Pays et la capitale allemande: «Cet événement du 1er août ne doit pas être une fête sans lendemain. Il sera ainsi suivi cet automne d'un voyage à Berlin de la chambre valaisanne de l'industrie et du commerce.»

«Nous allons poursuivre nos efforts dans cette région qui possède un très fort potentiel et qui prend chaque année toujours plus d'importance», ajoutait le conseiller d'Etat valaisan Wilhelm Schnyder. Son homologue Jean-Jacques Rey-Bellet a confirmé ces propos: «Le Sud de l'Allemagne connaît déjà très bien le tourisme suisse. Il en va en revanche différemment dans les autres régions, en particulier à Berlin et dans l'ex-Allemagne de l'Est, et c'est aussi pour cette raison que nous avons accepté l'invitation de l'ambassade de Suisse à Berlin.»

À NOUVEAU DES VOLS BERLIN-SION CET HIVER

Le potentiel de Berlin et de sa région a d'ailleurs été confirmé par le «bon» taux d'occupation des vols de Crossair qui ont relié pour la première fois l'hiver passé la capitale allemande à Sion, via Bâle, nous a précisé Lars Holling, le responsable des ventes «leisure» de la nouvelle compagnie aérienne Swiss en Allemagne.

«Ces vols seront reconduits cet hiver tous les samedis, du 21 décembre au 5 avril», a annoncé jeudi à Berlin Lars Holling. Afin de promouvoir encore mieux à l'avenir le Valais dans la région de Berlin, Thomas Erne, directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Berlin, s'est félicité des récentes collaborations entamées avec No Limits, un tours-opérateur de Berlin spécialisé dans le ski, et TUI, le plus grand voyagiste d'Allemagne.

UNE IMPORTANTE REVUE DE PRESSE
Nombreux ont été les quotidiens allemands qui ont relaté la présence de Valais Tourisme pour la célébration du 1er Août à Berlin.

Un important écho médiatique à Berlin

Nombreux ont été les journaux allemands qui ont relaté la fête du 1er Août célébrée à Berlin par le Valais. Le «Welt», le «Tagesspiegel» et le «Berliner Morgenpost», avec respectivement quatre, cinq et six photos en couleur, ont ainsi souligné la première manifestation «réussie» du nouvel ambassadeur Werner Baumann. Ils ont également mentionné la présence de l'ambassadeur des Etats-Unis et du directeur de la Deutsche Bank. L'ambassadeur d'Israël était lui aussi présent, de même que l'actrice Isabella Schmid.

Tout cet écho médiatique a été qualifié d'excellent par François Seppey, chef du Service de la promotion touristique et économique à l'Etat du Valais. «Le bilan de cette opération promotionnelle à Berlin peut ainsi être qualifié d'extrêmement positif», a-t-il relevé. «Le succès enregistré aussi bien auprès des médias qu'auprès du grand public a dépassé toutes nos espérances.»

Même satisfaction auprès de Patrice Clivaz, deuxième vice-président du Grand Conseil valaisan: «Le fait d'avoir réussi à faire autant parler du Valais dans une capitale mondiale telle que Berlin constitue assurément une excellente publicité». *LM*

DSR / Participation majoritaire à TR André Curchod à Genève

Festissima se renforce

Créée l'an passé par le DSR pour développer la restauration événementielle, la société Festissima SA a pris une participation majoritaire, pour un montant qui n'a pas été révélé, à la société genevoise TR André Curchod SA. Appartenant au groupe Télé-Restaurant, cette société est chargée de la restauration de Palexpo. Réalisant un chiffre d'affaires estimé entre 15 millions et 20 millions de francs, elle occupe une quarantaine de personnes. L'effectif peut cependant atteindre six cents personnes lors des salons importants. La société peut servir jusqu'à quatre cents repas et organiser des buffets pouvant accueillir jusqu'à dix mille convives, a indiqué le directeur général du DSR, Jacques Guignard.

SOCIÉTÉ EN «TRÈS BONNE SANTÉ»

Jacques Guignard est ravi de cette acquisition. «La société est prospère et en très bonne santé», dit-il. Grâce à cette participation, DSR consolidera sa position à Genève et pourra développer des synergies, notamment avec les fournisseurs. Jacques Guignard souligne que cette opération, effective depuis le 1er juillet, s'est faite dans la continuité. Il n'y aura pas de suppressions d'emplois, insiste-t-il. Aucun changement n'interviendra, par ailleurs, dans la structure de TR André Curchod. André Curchod continuera de présider le conseil d'administration et d'occuper le poste de directeur général. Le directoire actuel restera aussi en place «afin de garantir une poursuite harmonieuse des activités», ont indiqué les deux partenaires. On notera aussi qu'aucun changement n'est prévu pour les autres sociétés du groupe Télérestaurant, à savoir: Télé-Restaurant Management SA, Télé-Restaurant International et l'Hôtel de Chavannes-de-Bogis et Télé-Restaurant SA, des sociétés dans lesquelles le DSR ne possède «aucune participation».

L'ÉVÉNEMENTIEL, UN MARCHÉ «INTÉRESSANT»

Pour le DSR, l'événementiel est un marché «intéressant» qu'il est judicieux de développer. Pour l'heure, le chiffre d'affaires enregistré dans ce secteur est inférieur à un million de francs. Le DSR, a souligné Jacques Guignard, n'exclut pas de développer ses activités dans l'événementiel en Suisse romande et dans les zones frontalières, mais, pour l'heure, en tout cas, pas en Suisse alémanique. Globalement, DSR devrait enregistrer cette année un chiffre d'affaires d'environ 150 millions de francs contre 140 millions en 2001. *MH*

EXPO.02 / L'Exposition nationale est à mi-chemin. Le bilan global n'est que provisoire, mais on peut déjà penser que la manifestation aura un impact favorable sur l'image touristique de la région. **MIROSLAW HALABA**

Déjà bon pour l'image touristique

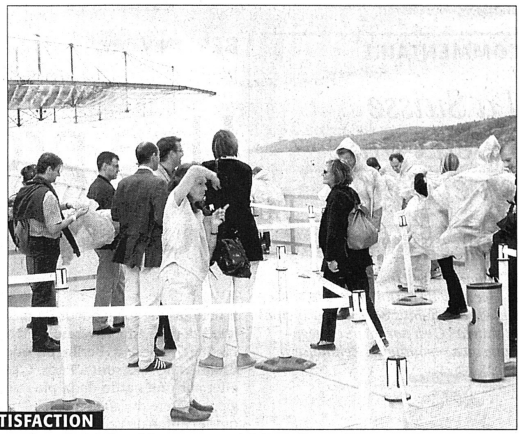
L'Expo.02 n'est pas terminé, loin de là. «Le match n'est pas joué», a insisté lundi la directrice générale de l'Exposition nationale, Nelly Wenger, en présentant le bilan intermédiaire. Un bilan particulièrement favorable, qu'on en juge. A mi-chemin, le cap des 4,5 millions de visiteurs a été, comme prévu, franchi. Le nombre de billets vendus a dépassé 2,92 millions, ce qui permet de croire que l'objectif de 4,3 millions sera atteint. Sur le plan financier, certaines recettes sont nettement au-dessous des prévisions (le sponsoring notamment avec un manque de 190 millions), mais on peut d'ores et déjà dire, a souligné Nelly Wenger, que la manifestation ne sera «ni un succès financier, ni une catastrophe».

Même si ses visiteurs ne font pas la tournée des sites de la région (cf htr du 4 juillet), l'Exposition nationale aura, on peut en être quasiment certain, un impact favorable sur l'image touristique de la région des Trois-Lacs. En effet, le taux de satisfaction des visiteurs de l'Expo est supérieur à 90%, ce qui fait dire qu'elle est un «véritable succès populaire».

LE REFLET DES PRESTATIONS LOCALES

Ce taux de satisfaction est, certes, obtenu par l'exposition elle-même, mais il est aussi le reflet des prestations offertes par les organisateurs locaux. L'accueil est chaleureux, la propreté remarquable, la gestion du trafic maîtrisée et les dessertes assurées par les CFF sont de «qualité», a dit Nelly Wenger. Autre impact qui peut s'avérer utile au tourisme: les journalistes étrangers qui ont visité l'exposition ont porté «un regard plutôt admiratif et étonné sur la Suisse», a ajouté Nelly Wenger. D'autre part, les chances d'avoir un million de visiteurs étrangers sont «intactes».

Photo: Miroslaw Halaba



SATISFACTION

La grande majorité des visiteurs sont satisfaits de l'exposition.

NOUVELLES CAMPAGNES PUBLICITAIRES

Les résultats enregistrés par les 34 restaurants installés sur les arteplages sont inférieurs au budget, puisque le chiffre d'affaires atteint à fin juillet n'était que de 35,7 millions de francs contre 43,1 millions de francs budgetés. Le changement de clientèle intervenu en juillet (moins d'écoliers, mais plus de familles et de visiteurs individuels) a toutefois permis de remonter la pente et il n'est pas exclu que les objectifs pourront tout de même être atteints. Les organisateurs poursuivent en tout cas leurs efforts pour accroître le nombre de visiteurs. On citera notamment de nouvelles campagnes publicitaires. A signaler aussi les négociations entreprises pour avancer l'heure d'ouverture de l'Expo de 9 h 30 à 9 h.

Des yourtes sur le Mont-Vully

Parmi les différentes formes d'hébergement proposées aux visiteurs d'Expo.02, ce sont les tipis de Neuchâtel et d'Anet qui connaissent, dit-on, le plus de succès. Cette offre s'est élargie ces jours avec l'installation sur le Mont-Vully, à situé sur la rive nord du lac de Morat, de neuf yourtes kazakhs. Ces yourtes, qui ont été livrées la semaine dernière par camions, peuvent accueillir jusqu'à six personnes. Le prix de la nuitée est de 35 francs. L'offre est disponible jusqu'au 8 septembre. Les initiateurs de ce petit village kazakh entendent animer le mois d'août avec diverses animations artistiques. «Toutes gratuites», précisent-ils. Ces yourtes parviendront-elles à atteindre le taux d'occupation des tipis qui est de 61% en moyenne depuis l'ouverture et 77% pour les deux dernières semaines de juillet? Tout dépendra de la publicité qui pourra encore être faite ces prochains jours. MH

DÉPENSES TOURISTIQUES / L'an passé, les touristes étrangers ont moins dépensé en Suisse qu'en 2000. Quelques dépenses ont cependant augmenté comme celles dues aux séjours d'études. **MIROSLAW HALABA**

Quelques hausses malgré tout

L'année 2001 n'a été favorable au tourisme international. La Suisse en a également l'expérience comme le font ressortir les premiers chiffres de la balance touristique publiés la semaine dernière par l'Office fédéral de la statistique. Ainsi, les touristes étrangers ont dépensé dans notre pays 12,7 milliards de francs, soit 453 millions ou 3,4% de moins qu'un an auparavant.

Si la plupart des dépenses ont reculé, trois types de dépenses ont cependant augmenté. Il s'agit de celles générées par les séjours d'études des étrangers, de celles dues aux séjours dans les hôpitaux du pays et des dépenses des frontaliers. Les premières ont atteint 662 millions de francs, soit une hausse de 26 millions ou de 4%, les deuxièmes 983 millions, soit une progression de 22 millions ou de 2,3% et les troisièmes 988 millions (+11%).

BAISSE DU PRIX DES CARBURANTS

Parmi les dépenses en recul, il faut tout d'abord citer celles provenant des séjours à l'hôtel et dans les établissements de cure. Celles-ci se sont élevées à 6 milliards de francs, soit 5,8% de moins qu'en 2000. Les clients de la parahôtellerie ont rapporté 1,1 milliard de francs (–2,3%). L'OFS précise que 60% de ces recettes ont été générées par les séjours dans les maisons et les appartements de vacances. Autre type de dépenses: les excursions d'un jour et le tourisme de transit. Celles-ci se sont élevées à 2,6 milliards de francs (-7,5%). Ce «net» recul est dû, indique l'OFS, à la baisse des prix des carburants, ainsi qu'à la diminution du nombre de voitures de tourisme étrangères qui sont entrées en Suisse. Les dépenses des Suisses à l'étranger ont, quant à elles, quasiment stagné, atteignant 10,7 milliards de francs (–2 millions). Sur ce montant, 9,2 milliards (–0,1%) ont été engendrés par des séjours avec nuitées. Les dépenses pour les excursions d'un jour se sont élevées à 1,1 milliard de francs (–0,5%).

Compte tenu de ces chiffres, la balance touristique a fait apparaître un solde positif de 2 milliards de francs, ce qui représente un recul de 19% ou de 450 millions de francs par rapport à 2000.

Annonce

FÉDÉRATION SUISSE DU TOURISME / Le bilan 2001 du président Steinegger

«Des raisons de ne pas se résigner»

Malgré une année 2001 «de toutes les horreurs», «nous avons toutes les raisons de ne pas nous résigner et d'aller de l'avant». C'est en substance le message que le président de la Fédération suisse du tourisme (FST), Franz Steinegger, adresse aux membres de la FST dans le rapport annuel 2001 de l'association qui vient de sortir de presse.

Pour Franz Steinegger, la conjoncture devrait en effet se rétablir en Europe, le besoin de mobilité est omniprésent, l'Expo.02 fera «du bien» aux Suisses et à notre tourisme. Grâce à l'Année internationale de la montagne, les vacances en Suisses sont devenues une «nouvelle attraction» et «tout porte à croire que l'euro va retrouver un regain de vitalité».

Sur le plan interne, la FST intensifiera ses travaux pour développer la qualité des prestations et du service. Elle s'engagera aussi pour la formation et le perfectionnement, la promotion de l'innovation ou encore la prolongation du taux de TVA réduit.

Franz Steinegger ne manque de rendre hommage au travail accompli pendant quinze ans par le directeur de la FST, Gottfried Künzi, qui prendra bientôt sa retraite. Il souhaite du même coup «un bon départ» à Judith Renner-Bach qui lui succèdera. *MH*

Promotion en bande dessinée

Saignelégier. Jura Tourisme éditera cet automne une bande dessinée retraçant les «vacances jurassiennes» de la «famille Müller». Conçu par Christian Schneiter, taxidermiste à Vicques (JU), cet ouvrage, qui sera vendu par Jura Tourisme, décrit, en cent soixante pages, les attraits touristiques jurassiens. Cette bande dessinée, qui sera utilisée comme instrument de promotion touristique, sera aussi éditée en allemand. *MH*

STATISTIQUES / Les chiffres du tourisme suisse

Des informations utiles

Les associations touristiques faîtières suisses viennent de mettre en circulation la nouvelle version de la publication statistiques annuelle «Le tourisme suisse en chiffres». Ce document de quarante pages est une mine d'informations pour les professionnels de la branche. Il a été rédigé en français, en allemand et en anglais et devrait être bientôt disponible sur le site Internet de la Fédération suisse du tourisme*. Il donne les principaux chiffres de l'année 2001. On y apprend, par exemple, que les leçons dispensées par les moniteurs des quelque 200 écoles de ski du pays rencontrent un succès constant. Ainsi, le nombre de demi-journées a passé de 2,07 millions durant la saison 1998/99, à 2,10 millions durant la saison 1999/00, et à 2,13 millions durant la saison 2000/01. *MH*

* www.swisstourfed.ch

ALPES VAUDOISES / Restructuration de l'ATAV en perspective

Château-d'Œx: quelle place?

Nous le laissions entendre début du mois de juillet, Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV) s'est engagée dans une importante restructuration. Un comité de pilotage, composé de six personnes, s'est déjà réuni à plusieurs reprises pour plancher sur une forme d'association qui devrait mieux correspondre aux souhaits des communes et des milieux touristiques.

Ce comité est notamment composé de Jean-Marc Udriot, municipal de Leysin, d'Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars, et de Frédéric Borloz, municipal en charge du tourisme à Aigle. Il devrait rendre ses propositions durant le mois de septembre. «La structure actuelle n'est pas concluante dans son fonctionnement», soulignait la semaine dernière Frédéric Borloz, cité par le quotidien «24 Heures». Et d'ajouter: «La région a de la valeur lorsqu'elle est vendue dans son ensemble, en tenant compte des atouts des stations et ceux des communes de plaine.»

REGROUPEMENT DES FORCES

Vers quelle forme d'association se dirige-t-on? Quelques pistes semblent apparaître au fil des discussions. Ainsi, selon Jean-Marc Udriot, cité également par le quotidien «24 Heures», «un concept de collaboration rationnel, flexible et rentable passera inévitablement par le regroupement des forces de vente existantes, comme Alp'3000, Villars-Gryon-Promotion et Pays-d'Enhaut Promotion». Cette stratégie permettrait, estime-t-on, de faire des économies tout en soulageant dans leurs tâches les directeurs des offices du tourisme locaux. Un autre sujet de réflexion est la place et la représentation des communes dans une structure décisionnelle plus souple.

PLUS D'INDÉPENDANCE POUR LES RÉGIONS

Mais le comité de pilotage planche aussi sur plus d'indépendance des régions concernées. Et cela concerne particulièrement Château-d'Œx et le Pays-d'Enhaut (une tendance à la fusion des offices du tourisme s'y dessine) qui, tournés vers le Gessenay et la Gruyère, apparaissent comme hors normes en regard des stations du sud des Alpes. «Nous étudions les modalités permettant cette indépendance des trois régions», admet Jean-Jacques Mottier, syndic de Château-d'Œx et membre du comité de pilotage. Pour sa commune, et son office du tourisme, cela signifierait qu'elle ne serait pas systématiquement engagée dans les actions de l'ATAV mais que, ponctuellement, elle pourrait se tourner vers ses partenaires naturels alors qu'actuellement elle doit souscrire aux actions globales de l'association. Une démarche logique sachant que le chemin des ballons passe rarement par le col des Mosses. *JJE*

ENVIRONNEMENT / Très apprécié par les touristes pour son caractère relativement préservé, l'état de l'environnement suisse s'est amélioré ces derniers temps, mais on peut encore faire mieux. **MIROSLAW HALABA**

Il reste encore «beaucoup» à faire

Des paysages «variés et intacts», le calme, les efforts faits par les stations pour protéger leur environnement. Tels sont les principaux aspects environnementaux cités par les touristes qui séjournent en Suisse. C'est dire l'intérêt que présente pour le tourisme helvétique le dernier rapport sur l'état de l'environnement en Suisse* présenté en juin et élaboré par l'Office fédéral de l'environnement, des forêts et du paysage (OFEFP) et par l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Publié tous les quatre ans, ce rapport se présente cette année sous la forme de deux volumes – très attractifs dans leur présentation – de quelque 320 pages chacun. Il dresse un bilan de la situation sur le front de l'environnement et analyse les perspectives d'avenir. Les données statistiques, publiées dans l'un des volumes, ont notamment pour but d'aider les responsables à identifier les problèmes avant qu'ils ne prennent des dimensions trop importantes.

POLLUTION MOINDRE ET EAUX PLUS PROPRES

Ce rapport fait apparaître en substance que les efforts entrepris durant les années nonante par les milieux économiques pour rendre la production moins polluante ont permis de diminuer la pollution atmosphérique et d'accroître la propreté des eaux. Les mesures techniques, appliquées, par exemple, aux chauffages, aux véhicules et aux installations industrielles, ont réduit les émissions de «nombreux polluants». «La pollution de l'air a fortement diminué», a pu écrire le directeur de l'OFEFP, Philippe Roch.

On a aussi constaté une utilisation plus grande des énergies renouvelables, comme le bois, la biomasse ou l'énergie solaire, de même qu'une augmentation des surfaces cultivées selon les règles de l'agriculture biologique. Toutefois, si de «nombreux progrès» ont été accomplis, «il reste encore beaucoup à faire», soulignent les auteurs du rapport.

DEUX FACTEURS LIÉS AU TOURISME

Il convient notamment de faire face à l'augmentation «constante» du trafic, ainsi qu'à l'accroissement des surfaces bâties. Ainsi, chaque seconde, 0,86 mètre carré de sol serait recouvert dans notre pays.

Ces deux facteurs, mobilité et protection du paysage, concernent directement le tourisme. Dans le chapitre «Une mobilité débridée», les auteurs du rapport font ainsi remarquer que «l'un des sujets essentiels de la politique des transports, c'est le comportement de la population pendant ses loisirs». Le trafic de loisirs ne représente-t-il pas 60% de tous les kilomètres parcourus pour le transport de passagers.

Or, un sondage, effectué auprès de touristes séjournant en Suisse, a montré que si l'offre des transports publics est bonne, celle-ci peut être largement utilisée. Et les auteurs du rapport de suggérer de mieux faire connaître l'offre, comme, par exemple, les billets spéciaux pour les grandes manifestations urbaines. De telles mesures s'avèrent, à leurs yeux, plus faciles à appliquer que de chercher à modifier des habitudes. Pour eux, l'Etat doit avoir une «politique de transport ouverte aux innovations». Des variantes ont été développées sur ce sujet par le programme national de recherche «Transport et environnement» (PNR 41)**.

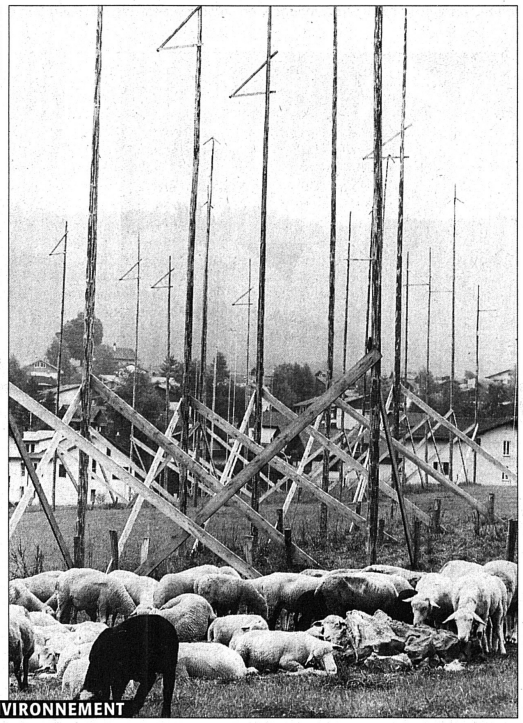


Photo: Ex-Press

ENVIRONNEMENT

Parmi les grands problèmes de notre pays, relevés par le rapport sur l'environnement, figure l'accroissement constant des surfaces bâties et, partant, leur influence sur le paysage, un de nos principaux atouts touristiques.

QUATRE MÈTRES CARRÉS PAR SECONDE

Autre problème important: le nombre croissant de constructions qui transforme par petites touches, mais de manière quasi irréversible, le capital touristique que représente le paysage. Toujours dans notre pays, près de quatre mètres carrés changent d'aspect chaque seconde, relèvent les auteurs du rapport. De 1972 à 1995, soit en l'espace d'une génération, une surface comparable à celle du lac Léman s'est ainsi couverte de nouvelles habitations, de routes et d'installations. Du point de vue de la protection de la nature et du paysage, la disparition «extrêmement» rapide des arbres fruitiers est considérée comme «très préoccupante». Pour l'OFEFP, «nous n'avons pas encore réussi à enrayer suffisamment les transformations négatives du paysage, ni à préserver la diversité paysagère». Il s'agit dès lors d'agir sur un plan quantitatif et qualitatif, soit réduire le nombre des nouvelles surfaces consacrées à la construction, ainsi que préserver et valoriser le paysage.

UTILITÉ DU PAYSAGE: 2,5 MILLIARDS PAR AN

Dans ce contexte, il n'est pas inutile de relever le bien-fondé, encore qu'il ne faut pas surestimer ses retombées, de la manifestation organisée les 11 et 12 juin à Wildhaus (SG) pour marquer l'Année internationale de l'écotourisme. A cette occasion, le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), l'OFEFP et Suisse Tourisme ont sensibilisé le public à l'importance de la nature et du paysage pour le tourisme suisse.

On a ainsi appris que l'utilité du paysage pour le tourisme s'élève à 2,5 milliards de francs au moins par an. La détérioration de la qualité du paysage par rapport aux pays environnants occasionnerait «des pertes considérables». D'après une étude du Seco, il faudrait prévoir un recul de 20%, respectivement de 30%, des touristes en provenance de Suisse et de l'étranger. Les recettes diminueraient de 2 milliards de francs et l'utilité du paysage de 800 millions de francs. En revanche, en coordonnant les intérêts du tourisme et du paysage, on pourrait compter sur une croissance pouvant atteindre 40% au cours des cinq à dix prochaines années.

* www.environnement-suisse.ch

** www.nfp41.ch

Paysage: il est préférable d'inciter que d'interdire

Que va-t-il se passer ces prochaines années sur le plan de la protection du paysage? Le rapport fédéral répond en publiant notamment la liste des diverses mesures qui ont déjà été prises pour protéger le paysage et dont la mise en pratique dure plusieurs années.

Parmi celles-ci, il cite la Conception «Paysage suisse», qui fait du développement durable du paysage un principe fondamental de l'activité gouvernementale. Ces objectifs ont un «caractère contraignant» pour les services fédéraux; les cantons, quant à eux, sont libres d'en tenir compte ou non dans leurs plans directeurs. Les auteurs du rapport sont d'avis que le moment est «favorable» pour prendre des mesures concernant l'avenir du paysage, car, «des idées nouvelles font leur apparition». Ils ne privilégient pas les recommandations, les normes ou les interdictions, qui ne sont guère acceptées, mais les instruments de l'économie de marché, comme les taxes d'incitation, le commerce des émissions ou les accords passés entre les milieux économiques et l'Etat.

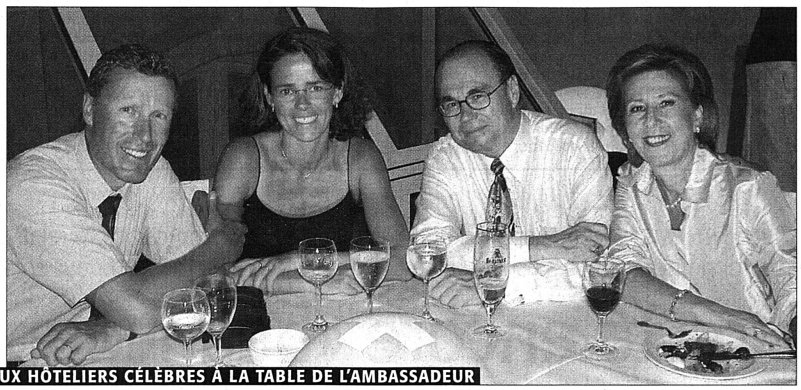
La tâche est cependant très ardue. Dans son dernier rapport annuel, la présidente de la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP), Lili Nabholz-Haidegger, fait remarquer que les autorités «ont de la peine» à faire respecter l'équilibre nécessaire entre des intérêts divergents. «Le problème de fond est que, pour l'utilisateur, le renoncement à une intervention dans le paysage, souvent même subventionnée, implique généralement le renoncement à des recettes, alors que le camp de la protection n'a pu offrir jusqu'ici que bien peu de compensation financière», écrit-elle.

Une étude réalisée par la FP a montré, dit-il, «qu'il est possible de ménager les ressources paysagères en utilisant les moyens disponibles de manière rationnnelle, sans pour autant ignorer les intérêts économiques et régionaux.» *MH*

BERLIN / Organisée en deux temps – populaire à midi avec environ 10 000 raclettes servies devant un Cervin de glace et élégante lors de la soirée de gala –, la fête du 1er août de Valais Tourisme a été un succès. En voici quelques reflets. **PHOTOS: LAURENT MISSBAUER**

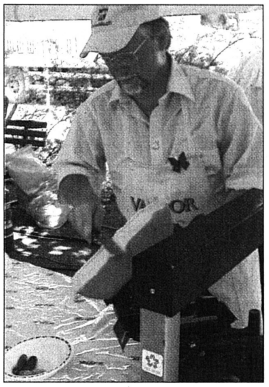
Promotion et convivialité au rendez-vous

La soirée de gala a été animée par la vedette de télévision Nubya.



DEUX HÔTELIERS CÉLÈBRES À LA TABLE DE L'AMBASSADEUR

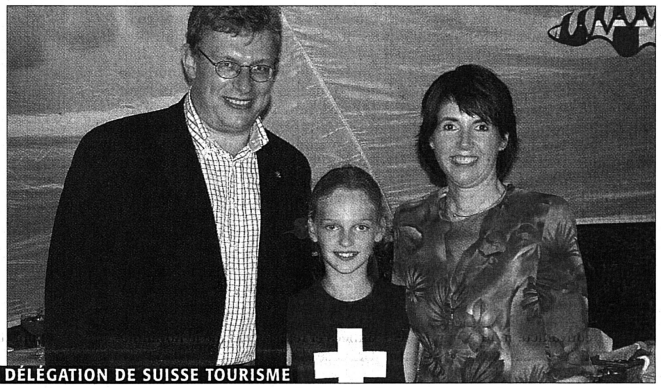
L'ancien champion de ski Pirmin Zurbriggen et son épouse Monika, tous deux hôteliers à Zermatt, ont passé une bonne partie de la soirée en compagnie de l'ambassadeur Werner Baumann et de son épouse Susanna Maria.



Le conseiller d'Etat Jean-Jacques Rey-Bellet, un racleur apprécié à Berlin.

TROIS VALAISANS À BERLIN

De g. à dr.: Werner Schnyder, chef du Bureau cantonal du tourisme, Patrice Clivaz, 2e vice-président du Grand Conseil, et François Seppey, chef du Service de la promotion touristique à l'Etat du Valais.



LA DÉLÉGATION DE SUISSE TOURISME

Suisse Tourisme était représenté par Klaus Oegerli, directeur des marchés européens, accompagné ici de sa fille Laura et de Christina Marzluff, directrice de la représentation de Suisse Tourisme à Francfort.

THOMAS ERNE ET FRANCESCA CELLINA

Le directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Berlin était présent en compagnie de son amie.

LE CHAMPION DE SKI ET LE PRÉSIDENT

Le président de Valais Tourisme Jérémie Robyr (à g.), en compagnie ici de Pirmin et de Monika Zurbriggen, était présent lui aussi à la soirée de gala du Schildhorn.

WILHELM SCHNYDER ET SUSANNA BAUMANN

Le conseiller d'Etat valaisan a donné à Mme l'Ambassadrice quelques conseils pour bien racler le fromage.

ANNONCES

Nous vous proposons dans le

Val d'Anniviers - Valais

Locations ou Ventes

- **Hôtel** avec vue panoramique
- **Café-restaurant** au centre du village
- **Discothèque**

Contactez rapidement le

Bureau d'Affaires Touristiques
3967 Vercorin
Tél. 027/455 82 82 Fax 455 26 63
www.batimmobilier.ch
info@batimmobilier.ch

Opportunité unique à Crans Montana – VS

À remettre en gérance libre

Café-Restaurant

70 places intérieures, 80 places terrasse, 80 places salle banquet.
Situé dans hôtel****

En plein cœur de la station

Ecrire sous chiffre 150245, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

150245/417952

A vendre

Horloges à timbrer

électroniques.
Dès Fr. 598.–
Exécution à calculs dès Fr. 1100.–
Système badge dès Fr. 1800.– TVA excl.
En permanence, occ. rév., avec garantie.
Jäggi + Co., Inst. d'horloges
Lyss: 032 384 50 51
www.jaeggi-co.ch

P 149388/330280

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

GENÈVE / Des spécialités cotées mais trop abondantes

Entre l'or et le doute

Sur le modèle des concours internationaux, les Genevois organisent depuis quelques années leur propre sélection. Parmi les jurés, des cafetiers, hôteliers et restaurateurs, certes en minorité. Cette année, la cinquantaine de jurés a dégusté trois cents vins provenant de 54 producteurs. Fin juin, les 32 médailles d'or ont été remises officiellement aux vignerons par le conseiller d'Etat Robert Cramer et l'œnologue cantonal Alexandre de Montmollin, instigateur de ces joutes.

Parmi les meilleurs vins (10% des échantillons soumis), les assemblages rouges se taillent la part du lion, à l'image du lauréat, «Le Crêt» de la maison Berthaudin. Les élèves de l'Ecole hôtelière de Genève ont aussi désigné leurs favoris, du Domaine des Hutins, à Dardagny, et du Domaine de Grand' Cour, à Peissy. Ces jeunes ont le goût sûr: l'un et l'autre producteur, les frères Hutin, comme Jean-Pierre Pellegrin font quelques uns parmi les meilleurs vins du Mandement, en blanc comme en rouge. Dans la foulée, la Communauté interprofessionnelle des vins de Genève a décidé d'appliquer des limitations de rendement plus fortes aux vendanges 2002 pour toutes les spécialités (qui occupent 29% du vignoble). Outre l'engorgement du marché, c'est la nécessité d'améliorer la qualité qui a décidé les vignerons à s'autolimiter. *PT*

MÉLI-MÉLO

Le Neuchâtelois de l'année. C'est un (relativement) nouveau venu qui, cette année, a convaincu, le jury populaire de La perle d'Or. Ex-œnologue d'une cave coopérative, Sylvain Perrinjaquet a repris, il y a deux ans, le petit domaine familial, à Peseux. Son chasselas – la compétition est réservée au blanc –, nommé «Les Effeuilleuses» 2001, a remporté le plus de suffrages. Du coup, le vigneron est propulsé Prince de la Fête des vendanges de Neuchâtel, du 27 au 29 septembre. Où il pourra défiler avec les… effeuillées, le corso étant l'endroit où s'exhibent les plus jolies filles canton de Neuchâtel. *PT*

Entre gel et surproduction. Le gel d'hiver avait frappé, entre début décembre et fin janvier, un dixième du vignoble valaisan, provoquant de gros dégâts sur 562 des 5250 hectares du plus grand canton viticole suisse. Six mois plus tard, c'est la surproduction qui menace! La floraison a été favorable, sur les ceps non gelés. Là où les vignerons n'ont pas (encore) fait de «vendange verte», la récolte de chasselas et de pinot noir risque d'être plus importante que l'an passé, mais proche de la moyenne décennale 1993-2002. Alors qu'une réelle crise existe sur le marché du fendant, la grappe de chasselas, au stade actuel de la maturation, est plus lourde que l'an passé. *PT*

Mövenpick lâche le vin. Nouvelle restructuration envisagée chez Mövenpick. Selon les responsables «le vin ne fait pas partie du métier de base» du groupe zurichois, qui exploite 42 hôtels et 141 restaurants dans dix pays. Mövenpick, qui avait pourtant racheté ces dernières années une cave zurichoise, puis l'importateur biennois Fischer et Rihs, pourrait se désengager du secteur vins en Suisse, qui représentait, l'an passé, 15% du chiffre d'affaires de 906 millions de francs. Le secteur vins pourrait passer en mains australiennes (le brasseur Foster). *PT*

NOTA BENE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2es jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le **jeudi 12 septembre**. *MH*

COMMERCE MONDIAL / Demain, toutes les transactions passeront par Internet. Dans le tourisme, mais aussi dans le vin, où les pionniers sont Québécois comme on a pu en juger sur place, à Montréal. **PIERRE THOMAS**

Les voies du vin sur Internet passent par le Nouveau Monde

A la veille de participer au jury des Sélections mondiales de Montréal (lire l'encadré) un informateur suisse nous avait glissé: «Le Québec a des problèmes avec l'Organisation mondiale du commerce (OMC)». On aurait pu légitimement croire que c'était à propos du monopole de la Société des alcools du Québec (SAQ), par qui toutes les transactions passent. Aujourd'hui, la SAQ est «le plus gros acheteur de vin au monde», explique Ghislain Laflamme, un de ses cadres. Fondé à l'époque où les Etats-Unis décrétaient la prohibition, le monopole d'Etat amène, aujourd'hui, un milliard de dollars par an dans les caisses de la Belle Province.

TOUT BÉNÉFICE POUR L'ETAT

L'augmentation de cet apport est mathématique: sur une bouteille de vin vendue 15 dollars au Québec, la matière première (y compris le transport!) ne représente que 5 dollars, les taxes diverses, 3 dollars, et les 7 derniers, soit 46%, sont pudiquement appelés une «majoration». Une sorte d'avance sur recette qui permet d'assumer les frais de vente, de mise en marché, de distribution et d'administration, ainsi qu'un dividende à la caisse de l'Etat. La pompe à pinard actionne la pompe à finance. Voilà pourquoi le Québec, qui consommait en moyenne 12,3 litres de vin par habitant entre 94 et 98 a progressé à 15,3 litres ces quatre dernières années et rejoint presque le Royaume-Uni et ses 18 litres.

UN PORTAIL MONDIAL SUR INTERNET

Parallèlement, le Québec s'est donné des garde-fous qui font école, tel le programme Educalcool, destiné aux jeunes. Un exemple de politique intégrée que les politiciens suisses, si frileux, devraient méditer, pour essayer de redynamiser la viti-viniculture indigène…

Photo: Pierre Thomas

LES «SÉLECTIONS MONDIALES DE MONTRÉAL»

Ce ne sont pas moins de 84 jurés de 25 pays qui ont dégusté au mois de juin 2140 vins provenant de 762 producteurs de 30 pays. Ces «Sélections mondiales de Montréal» donnent ensuite accès au marché québécois.

Tirant vertu d'une hérésie en matière de liberté du commerce, le Québec a poussé le bouchon encore plus loin, il y a deux ans. Devant la montée d'Internet, la SAQ s'est associée avec un créateur de sites Internet de Montréal, Médiagrif, et un transporteur international d'origine allemande, Hildebrand, pour développer une plateforme mettant en rapport les acteurs de la filière vinicole.

En jargon, cela s'appelle un «cybermarché vertical» qui permet, en ligne, de faire des comparaisons de produits, de mener des négociations, de répondre à des appels d'offre lancés par des acheteurs, puis de passer commande et d'assurer le transport du vin dans le monde entier.

Aujourd'hui, plus de 700 producteurs, 60 acheteurs et autant d'agents, venant de 26 pays, sont en contact via le site www.globalwinespirits.com. Vice-président chargé du développement international, Réal Wolf, un commercial à la dimension humaniste, qui connaît bien l'Europe et compte quelques amis valaisans, croit au succès «inéluctable» de ce moyen de commercer. Mais l'avenir appartiendra à celui qui s'est levé tôt: déjà, les Québécois ont résisté au découragement qui a frappé d'autres esprits tout aussi inventifs.

SEUL SUR LA PLANÈTE VIN

Aussi audacieuse soit-elle, l'initiative n'a pas été du goût de tous les Européens. Conçu et financé par les Québécois, Global Wine & Spirits a été perçu dans un premier temps comme un portail obligatoire pour accèder au marché contrôlé par le monopole d'Etat. D'où des protestations tant à l'OMC qu'auprès de l'Union européenne. Cet été, le nouveau directeur de la SAQ, un grand commis d'Etat, Louis Roquet, doit s'employer à faire tomber la pression. Il a ainsi constaté dans le quotidien de Montréal «La Presse»: «Le mode de relations basé sur des relations de pouvoir est inadapté au monde du vin.» Du coup, l'adhésion – payante – à Global Wine n'est plus indispensable pour avoir une chance d'être référencé dans l'assortiment de la SAQ (8000 vins). Dans la foulée, la régie ouvre son propre site de transaction «privé» (saqb2b.com). Mais ne se retire pas du portail mondial, qui entend bien se développer et demeurer seul sur un marché désormais mondialisé.

Des concours qui s'avèrent toujours plus utiles

Parmi les moyens que la SAQ utilise pour découvrir de nouveaux vins, il y a les Sélections mondiales. Fondées il y a vingt ans, elles se déroulent tous les deux ans à Montréal. Cette année, à la fin du mois de juin, 84 jurés de 25 pays ont dégusté 2140 vins provenant de 762 producteurs de 30 pays. Le concours, patronné par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV, Paris) et par l'Union internationale des œnologues, fait partie de la Fédération mondiale des grands concours internationaux.

Les médailles, notamment d'or, ouvrent les portes des magasins de la SAQ, qui en fera la promotion en mars 2003. Si la Suisse avait brillé il y a deux ans – Provins-Valais obtenant le titre de meilleur producteur mondial –, elle a été plus modeste cette année, avec une seule médaille d'or, attribuée au muscat «Réserve des administrateurs» de Gay, à Chamoson (VS), appartenant à Schenk SA. Autre entreprise rolloise, Hammel, décroche une médaille d'argent avec un chardonnay vendanges tardives du Clos du Châtelard, à Villeneuve. Les blancs demi-doux et doux suisses rencontrent du reste un joli succès, comme dans la plupart des concours internationaux, cette année.

Ces vins sont mentionnés sur la plate-forme de Global Wine, qui patronne de surcroît l'International Wine Challenge (Londres), le Challenge de Blaye (France), et, nouveau venu, le Mondus Vini (Allemagne). Une manière de redynamiser ces compétitions, pour éviter qu'elles se confinent à une distribution de (vaines) médailles. PT

CHAMPAGNE / L'annonce d'un Dom Pérignon est toujours un événement. Le «Vintage 95» perpétue le mythe, une cuvée spéciale qui ravit les inconditionnels. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Le choix de la rareté et du mystère

Si le moine Dom Pérignon n'a pas «inventé» le champagne, la cuvée qui porte son nom a véritablement donné naissance à la vague des cuvées spéciales. Elle en est aujourd'hui le leader incontesté. Lancée pour la première fois en 1936, elle a rapidement trouvé un public d'inconditionnels. En plus de soixante ans, son succès ne s'est jamais démenti, sans doute parce que tout est fait pour conserver ce mythe intact. C'est ainsi que l'annonce de chaque millésime est soigneusement mise en scène. Dernier en date, annoncé à la fin du printemps, le «Vintage 95» ne déroge pas à la tradition.

AUJOURD'HUI, UN VIN ACCOMPLI

Le printemps fut timide cette année-là et la floraison tardive. Sept saisons ont passé depuis. Sept ans pour que le vin prenne, peu à peu, forme jusqu'à atteindre ce que Richard Geoffroy, le théâtral chef de cave de l'abbaye d'Hautvillers, nomme une première plénitude.

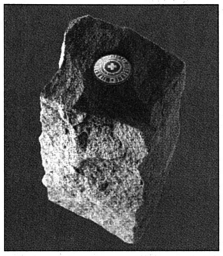
Assemblage de Chardonnay et de Pinot noir (dans des proportions qui ne sont jamais connues puisqu'elles varient au gré des années pour reproduire le style de la marque en y intégrant le caractère du millésime), le Dom Pérignon 95 se veut aujourd'hui un vin accompli, qui restitue ce que la saison lui a offert. Il est dense et dru, puissant. Jaune pâle à reflets dorés, il garde en mémoire le soleil de cette année-là. Le nez est de brioche et de miel, puis d'abricot et d'amande fraîche. En bouche, c'est une sensation de puissance et de rondeur qui frappe. Un langage qui à chaque annonce de millésime (le précédent fut 92) ravit les inconditionnels qui s'empressent de passer commande. Car le Dom Pérignon, on se l'arrache, d'autant plus que le mystère s'entretient. On ne sait pas combien de bouteilles seront vendue, ni le contingent destiné au marché suisse, ni quelle année portera le nouveau millésime.

MILESTONE 2002 / Dépôt des candidatures accepté jusqu'au 18 août

Dix-sept nouveaux candidats

Les candidatures pour le Prix du tourisme suisse «Milestone 2002» affluent. C'est ainsi que les organisateurs en ont dénombré dix-sept nouvelles durant les deux dernières semaines. Plusieurs d'entre elles proviennent de Suisse romande.

On relève la candidature de la bande dessinée de Jura Tourisme, «Vacances jurassiennes», celle de l'hôtel à une seule chambre, Everland, installé sur



l'arteplage d'Yverdon, celle de l'auberge de jeunesse, «expo.sleeper», sise à Neuchâtel, celle du guide national des chambres d'hôtes, «La Suisse intime», ou encore celle de la galerie-hôtel du boucher Corpaato, le «Kuriosum Sonnenberg», à Fribourg. Les candidatures pour ce concours seront encore acceptées jusqu'au 18 août, date du timbre postal. *MH*

www.htr-milestone.ch

Exposition au siège de Jura Tourisme

Saignelégier. Le nouveau siège de Jura Tourisme à Saignelégier offrira au public des salles d'exposition. Ouvertes depuis mercredi, elles accueillent une exposition liée à la destination Watch Valley. Elles comportent des objets utilisés pour la fabrication de composants horlogers, ainsi que des montres et des bijoux de la région. L'exposition est ouverte aux heures d'ouverture du bureau d'accueil. *MH*

CRANS / Pas d'autorisations pour le ski nautique

Le veto de la commune

Le lac artificiel de l'Etang Long de Crans-Montana n'accueillera finalement pas les amateurs de ski nautique du 6 au 22 août (lire notre édition de la semaine passée). «La commune de Chermignon a en effet mis son veto car elle effectuera cette année des travaux pour stabiliser les digues», a expliqué Jérémie Robyr, le président de Valais Tourisme.

«En ma qualité d'ingénieur, j'avais été approché par les organisateurs afin que je certifie à la commune de Chermignon que le ski nautique, tel que pratiqué ces dernières années sur l'Etang Long, n'endommageait pas les digues, mais cela n'a pas été suffisant. La commune a préféré renoncer cette année tout en laissant entendre qu'elle pourrait à nouveau autoriser la pratique du ski nautique après avoir stabilisé les digues», conclut Jérémie Robyr. *LM*

HÔTELLERIE SUISSE / Le magazine Bilanz publie son palmarès 2002

Hôtels romands bien notés

Le mensuel économique alémanique Bilanz vient de publier, dans son édition d'août, son classement 2002 des «meilleurs» hôtels du pays, établi sur la base de visites. La Suisse romande est surtout bien représentée dans la catégorie des hôtels d'affaires de quatre et de cinq étoiles. Ainsi, sur une liste de cinquante établissements considérés, on en trouve dix dans les vingt premiers.

Comme l'année précédente, la première place revient au Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Il est suivi par l'Hôtel Victoria-Jungfrau à Interlaken (2e et précédemment 5e) et par l'Hôtel Mandarin Oriental du Rhône, qui a passé de la 5e à la 3e place. On trouve, quelques rangs plus loin, le Lausanne Palace (6e, avant 8e), l'Hôtel des Bergues à Genève, qui est remonté de la 21e à 7e place, le Beau-Rivage à Genève (12e, avant la 7e), l'Hôtel Le Mirador au Mont-Pèlerin (13e, avant 15e), l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel, qui fait sa première apparition à la 16e place, l'Hôtel d'Angleterre à Genève (18e, inchangé) et l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel (19e, avant 13e). On notera aussi la première présence dans ce palmarès de l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey (32e) et de l'Hôtel Eden au Lac, à Montreux (39e).

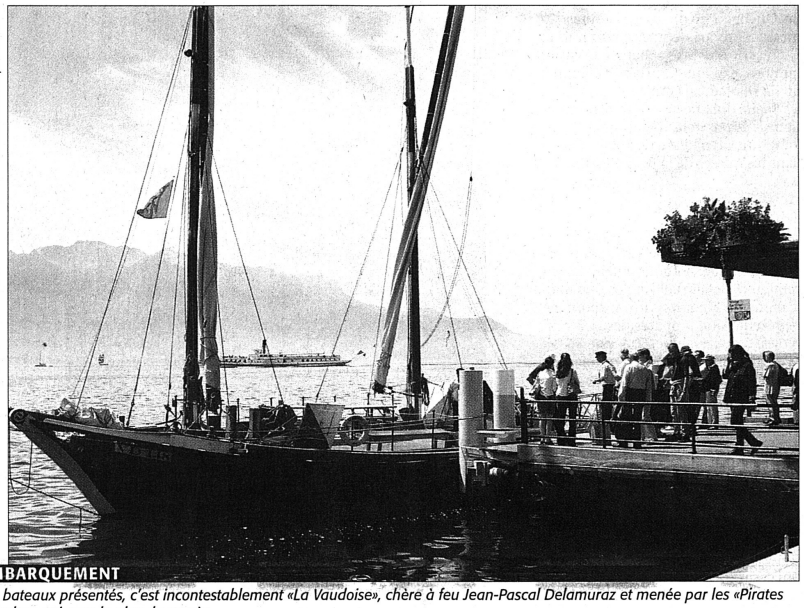
HÔTELS TROIS ÉTOILES ET «UNIQUES»

Parmi les autres classements établis par le mensuel Bilanz, on relèvera au palmarès des «meilleurs» hôtels de séjour de quatre et de cinq étoiles la première place, comme précédemment, de l'Hôtel Eden Roc à Ascona. Le Chalet d'Adrien à Verbier (11e) est nouveau. Dans le classement des hôtels de séjour de trois étoiles et de la catégorie «unique», L'Ermitage à Vufflens-le-Château passe de la 4e à la 2e position, il suit l'Hôtel Zauberberg à Davos. A la 3e place (7e place en 2001), on trouve l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana. Dans cette même catégorie, mais sur le plan des hôtels d'affaires, l'Hôtel Florhof à Zurich a passé de la 2e à la première place. On trouve aussi la Villa Kruger à Clarens (3e, avant 7e) et le Domaine de Châteauvieux, qui a bondi de la 8e à la 4e place.

PERSONNEL AUSSI HONORÉ

Bilanz a également honoré les collaborateurs de ces divers hôtels. L'Hôtel Mandarin Oriental du Rhône se distingue puisque trois d'entre eux sont cités: Véronique Bélonie est déclarée «réceptionniste de l'année», Antonio Lettieri est sacré «portier de l'année», alors que le personnel de son Restaurant Neptune est déclaré «équipe de service de l'année». Enfin, Sylvie Chaperon-Gonin, qui travaille au Beau-Rivage Palace à Lausanne, est désignée «concierge de l'année». *MH*

Photo: Jean-Jacques Ethenoz



EMBARQUEMENT

Des bateaux présentés, c'est incontestablement «La Vaudoise», chère à feu Jean-Pascal Delamuraz et menée par les «Pirates d'Ouchy», qui a eu le plus de succès.

MONTREUX-VEVEY / Résultats encourageants pour la première édition de «Léman», un rassemblement de barques à voile latine. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Expérience à reconduire

Vieux gréements, barques à voiles latines, bricks, cochère et même galère, les eaux de la Riviera vaudoise et du Haut-Lac Léman étaient toutes entières dédiées à la voile la semaine dernière à l'enseigne de la première édition de «Léman Tradition», manifestation organisée par Montreux-Vevey Tourisme. Le jeu en valait la chandelle comme l'estime Harry John: «C'est vrai, le taux d'occupation des barques, soit un peu plus de 50% des croisières vendues, n'a pas atteint le niveau espéré pour couvrir le budget prévu. Nous avons également dû revoir quelques détails en matière d'accueil à bord. Mais l'expérience a été positive et nous la reconduirons l'an prochain.»

DES PASSAGERS SATISFAITS

La durée de la manifestation devrait cependant être revue. En effet, si, parallèle à la traditionnelle «Régate des vieux bateaux», le premier week-end a fait le plein de passagers, les trois premiers jours de la semaine ont été «très faibles». Ajoutez-y des conditions météo peu favorables – des croisières ont dû être annulées – durant les deux autres jours et le compte est fait.

«Il faut surtout retenir la satisfaction des passagers et, l'an prochain, le bouche à oreille aura fait son effet. De plus, nous prévoyons de mieux positionner ‹Léman Tradition› en Suisse alémanique», poursuit le directeur de Montreux-Vevey Tourisme qui salue également la merveilleuse collaboration des équipages et des guides, tous partants pour une prochaine édition.

Pour animer la période après-Festival de jazz, l'office du tourisme avait inscrit au budget environ 130 000 francs, somme utilisée principalement pour les frais d'hébergement des équipages. Il a été couvert par les fonds de la rubrique «nouvelle manifestation». Côté hôtelier enfin, quelques établissements, notamment le Pavillon à Vevey, avaient prévu une offre spéciale.

PARALLÈLEMENT AUX MARCHÉS FOLKLORIQUES

Parallèlement à cette première manifestation «Léman Tradition», l'animation locale va bon train grâce aux Marchés folkloriques de Vevey, marchés durant lesquels le vin est servi à discrétion à l'achat d'un verre. Là, tous les records d'affluence ont été battus malgré quelques avatars météorologiques

Ainsi le 27 juillet, 3690 verres ont été vendus et près de 900 litres de vin servis. Notons que ces marchés attirent régulièrement une clientèle venue en car de Suisse alémanique et de France voisine.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Street-Parade de Zurich: la limite supérieure est atteinte. Ce seront à nouveau un million de personnes qui devraient participer ce samedi à la désormais traditionnelle Street-Parade de Zurich. Répondant à une interview qu'elle a accordée à notre hebdomadaire, Susanne Staiger, responsable du département «loisirs» de Zurich Tourisme, indique que, contrairement à ce qui a récemment été constaté à Berlin, un recul du nombre de participants n'est pas attendu à Zurich. Susanne Staiger avoue cependant que la limite supérieure est atteinte. Elle reconnaît néanmoins qu'une telle manifestation est importante à plus d'un titre pour la ville Zurich. Ainsi, la Street-Parade permet notamment à la cité sur les rives de la Limmat de se départir quelque peu de son image de ville vouée au monde bancaire et financier et de se doter ainsi d'une image jeune et dynamique. **Page 2**

Sports d'aventure: le label de sécurité cherche à s'imposer. Plusieurs pas importants ont été accomplis dans notre pays en matière de sécurité dans la pratique des sports dits d'aventure ou sports-extrêmes durant les trois années qui ont suivi la tragédie du Saxetbach dans l'Oberland bernois. Une fondation nationale, appelée «Safety in Adventures», a ainsi été créée au mois de juin dernier afin de superviser le respect des normes de sécurité qui ont été testées par trois prestataires touristiques et qui ont reçu un label attestant que leurs prestations étaient bel et bien conformes à ces normes. Une législation réglementant la pratique de ces sports-extrêmes devrait entrer en vigueur au printemps 2005. Le label de sécurité doit cependant déjà planter des jalons. La fondation nationale «Safety in Adventures» espère qu'au moins un vingtaine d'entreprises suisses obtiendront ce nouveau label de sécurité d'ici l'année prochaine. **Page 9**

Les propos du président autrichien des hôteliers ont fait des vagues. «Lorsqu'on voyage en Suisse, on s'appauvrit.» Ces propos, tenus par Helmut Peter, à la fois président de l'Association autrichienne des hôteliers et propriétaire de l'hôtel de luxe Weisses Rössl à Wolfgangsee, dans une interview publiée le 11 juillet dans notre hebdomadaire, ont fait passablement de vagues. Deux hôteliers valaisans, Martin Loretan de Loèche-les-Bains et André Allet de Fiesch, n'ont pas du tout apprécié les propos du président autrichien et l'ont fait savoir. Propriétaire d'un établissement quatre étoiles, le Christania Silence Hotel, André Allet a comparé le prix d'une chambre double dans son hôtel et dans celui du président autrichien et est arrivé à la conclusion suivante: «Chez moi, une chambre double coûte 32% de moins que chez Helmut Peter. Et cela, avec le même confort et le même service.» Interrogé sur ses propos, Helmut Peter a toutefois répété que si la Suisse était, en règle générale, tellement chère, cela était dû au fait qu'elle ne fait pas partie de l'Union européenne et que, par conséquent, les touristes allemands et autrichiens qui s'y rendent ne disposent pas du même pouvoir d'achat que dans leurs pays respectifs. **Page 12**

IMPRESSUM

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

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

Responsable des médias SSH:
Niklaus Stuber.

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grenget (FG), secrétaire de rédaction.
Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey;
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;
Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel;
José Seydoux (JS), Fribourg;
Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Nicolas Mercking (NM), Genève.
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).

Edition:
Iris Strebel (Cheffe d'édition),
Markus Marchel (Chef de vente).
Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci.
Annonces: Andres Jakob, Marc Moser.
Publicité: Markus Marchel (Chef de vente), Roger Stemmer.
Administration: Patrick Stalder.

Impression:
Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Tirage: 11'198 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

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

Contacts:
Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch
Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

NR. 32/8. AUGUST/8 AOÛT 2002

stellen revue
marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

Kleine Welt. Grosser Genuss.

Blausee.

Dabei sein mit vollem Einsatz der Erfahrung und der Ausbildung. Bewegen, mitbestimmen und Teamplayer sein.

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle die *integere Persönlichkeit* mit Abschluss einer Hotelfach- oder höheren Gastronomiefachschule, ev. mit KV-Abschluss oder mit entsprechender Berufserfahrung als

Assistenz der Direktion

Naturpark. Hotel. Restaurants. Alpine Bio-Forellenzucht. Shop.

Stichwörter zum Job und zu Ihnen: Verantwortung, Sprachen, Initiative, modern, vielschichtig, zielorientiert, anspruchsvoll, prospektiv, etc.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung!

Blausee AG • Marianne & Marcel Baillods
3717 Blausee • Tel 033 672 33 33 • www.blausee.ch

Mr. PickwickPub
The place where people meet

Für unser „Original English Pub" in Biel - Treffpunkt für kontaktfreudige, sportinteressierte und gesellige Leute - suchen wir einen

Geschäftsführer / Manager

Ihre Stärken sind Organisation, Planung, Kommunikation (D/E/F) und Koordination. Unternehmerisches Denken verbinden Sie mit der Fähigkeit, mit den Gästen ein regionales Beziehungsnetz aufzubauen. Als Gastroprofi (Wirtefachprüfung von Vorteil) bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit und ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Gastrag - friendly Restaurants and Hotels
Jonathan Southworth, Postfach, 4002 Basel
Telefon 061 - 205 85 49
j.southworth@gastrag.ch
www.gastrag.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere

Für ein im Zentrum von Zürich gelegenes Drei-Sterne-Hotel mittlerer Grösse suchen wir den erfahrenen Berufsmann als

Hoteldirektor/in

Sie sind ein starker Organisator im Alter zwischen 32 und 38 Jahren, der sowohl über gute Erfahrungen im Front Office- als auch im F&B-Bereich verfügt, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen und nutzen kann. Sie haben Ideen, sind extrovertiert und pflegen zu allen Geschäftspartnern ein professionelles Verhalten. Ihre Mitarbeitenden führen Sie aufgrund klarer Zielsetzungen, sind durch Ihre Vorbildfunktion äusserst motivierend und überzeugen mit theoretischem und praktischem Fachwissen.

Erfahrung in der Leitung eines mittelgrossen Hotelbetriebs bringen Sie bereits mit; zudem sprechen Sie Deutsch, Englisch sowie Französisch und kennen die Stadt Zürich aus Ihrer bisherigen Berufspraxis in der Hotellerie.

Petra Wicki freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01 297 79 79
E-Mail: zuerich.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.

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.***

Die ZFV-Unternehmungen übernehmen ab ***1. Oktober 2002*** im Auftrag der Vitra Management AG die Betriebsführung des

Personalrestaurants Vitra AG
Klünenfeldstrasse 22 - 4127 Birsfelden

Deshalb suchen wir ***per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung*** eine innovative, flexible und kompetente

Betriebsleitung *(m/w)*

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

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

Ausserdem suchen wir ***per 27. September 2002*** eine/n motivierte/n, dynamische/n und teamorientierte/n

Koch *(m/w)*

Sie verwöhnen unsere Gäste mit schmackhaften Kreationen, lieben die Arbeit mit frischen Produkten, verbinden Ihre Fachkenntnisse mit Fantasie und schätzen eine gesunde Portion an Selbständigkeit.

Wir bieten Ihnen nebst einem sicheren Arbeitplatz ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie faire und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen!

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an untenstehende Adresse, zuhanden Nina Longhi, Personalassistentin.

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

150575/41408

ART FURRER HOTELS

Art Furrer Resort** mit Restaurant Tenne**
Hotel Alpenrose* mit Pizzeria, Röstikeller und Bars**
Bergrestaurants Riederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen ab kommender Wintersaison einen

qualifizierten Restaurationsleiter, m/w

Wir erwarten:
- Hotelfachschulabschluss oder entsprechende Kaderausbildung
- Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Banketterfahrung, Organisationstalent, Führungserfahrung
- kontaktfreudige, verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit
- Idealalter: 28-35 Jahre

Wir bieten:
- vielseitige, verantwortungsvolle Stellung (Jahresstelle möglich)
- sorgfältige, fundierte Einführung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Arbeitsplatz in schönster Berglandschaft in einem fortschrittlich strukturierten Betrieb

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler zur Verfügung.

Tel. 027 928 44 88
Fax 027 928 44 99
oder jmtheler@rhone.ch

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER RESORT****
zHv. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

150674/28703

SIE SUCHEN NEUE HORIZONTE?

Unser modernes Seminar- und Kongresshotel verfügt über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Gäste können bei uns tagen, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Das Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich, der Service top!

Wir suchen nach Vereinbarung:

CHEF DE RÉCEPTION

Ihr Aufgabengebiet ist umfangreich: angefangen bei der Hausführung erstreckt es sich über die Offerte, die Bestätigung, die persönliche Detailabsprache, die Gästebetreuung im Hause bis hin zur Debitorenbuchhaltung.

Sie verstehen es in dieser verantwortungsvollen Kaderposition unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit, Wohlbefinden und Professionalität zu vermitteln, die Gastfreundschaft und die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mitzuprägen, unsere Seminarräumlichkeiten und Betten optimal auszulasten, in hektischen Momenten die Übersicht und Ruhe zu bewahren und Ihr Mitarbeiterteam kompetent und motivierend zu führen.

Sind Sie kontaktfreudig, verkaufsorientiert, sprachgewandt, flexibel und charmant - eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Führungsgeschick und Erfahrung? Dann passen Sie in unser Team!

Eine interessante Aufgabe, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Bewerbungsunterlagen oder Telefon:

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE
REMO FEHLMANN
DIREKTOR
POSTFACH 161
6207 NOTTWIL LU

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE

TEL 041 939 23 23
WWW.HOTEL-NOTTWIL.CH
INFO@HOTEL-NOTTWIL.CH

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

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

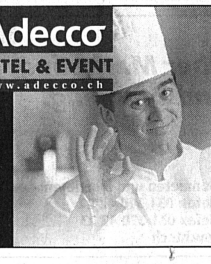
DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle
www.gastronet.ch
by JOBS AND MORE
Die Zukunft mit Ihnen in Gastronomie und Hotellerie
Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

Stellenvermittlung/Kaderberatung
Stänzlergasse 7 · 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75
HOREGA SELECT
Mit einem Sprung mitten drin
www.horega.ch

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt
Beratung
Selektion
Vermittlung
info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch
Luzern: 041 418 23 33
Zürich: 01 280 03 40
GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



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

Le N° 1
en Ressources Humaines
Offres d'emplois en page 3.

People make the difference.

MGM

MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unseren Betrieb in der Nähe von Luzern suchen wir noch folgenden Kadermitarbeiter:

Geschäftsführerassistent/in
F&B-Assistent/in

Die Aufgabe dieser wichtigen Kaderstelle umfasst: Stellvertretung des Geschäftsführers

Ideale Voraussetzungen sind:
- fundierte Service- und Küchenerfahrungen
- Erfahrung in Personalführung
- Bereitschaft im Notfall selber Hand anzulegen
- Kenntnisse in Aktionsplanung, Kalkulation sowie EDV

Wir bieten Ihnen
- sorgfältige Vorbereitung und gründliche Einführung in Ihre anspruchs- und verantwortungsvolle Position
- Weiterbildung
- sicheren, modernen Arbeitsplatz mit Vorteilen einer grossen Unternehmung

Interessiert?
Wenn ja, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen z. Hd. Herrn M. Marcon

150623/340251

SONNENPLATZ · 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 260 81 00 · FAX 041 260 69 50

ROSSWALD
Winter- und Sommerkurort
1800 m ü. M.

Zur Führung des
Hotel Klenenhorn
suchen wir ab Wintersaison 2002/2003

Pächter/Gerant

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

Die Liegenschaft umfasst:
- Tagesrestaurant mit 56 Plätzen
- Speisesaal mit 80 Plätzen
- Terrasse mit 200 Plätzen
- Apérobar mit 10 Plätzen
- 13 Zimmer
- 4 Personalzimmer
- Lager und Nebenräume
- Wirtewohnung
- Massenlager mit 90 Plätzen inkl. Nebenräume

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Steiner & Pfaffen Treuhand AG
Postfach 247
3902 Brig-Glis
info@steiner-pfaffen.ch

150639/418197

HAN MONGOLIAN BARBECUE

Für unseren Betrieb in Zürich suchen wir per September 2002 eine/n

Geschäftsführer/in

Sind Sie stark frontorientiert, belastbar, motiviert und arbeiten gerne in einem jungen, dynamischen Team?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

HAN MONGOLIAN BARBECUE AG
Herr Frank Nagy
Beatengasse 11 · 8001 Zürich
Telefon 01 216 90 10
www.han.ch

---

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

Grand Hotel
ZERMATTERHOF
CH-3920 Zermatt

Heinz Rufibach, unser Küchenchef seit 1996, hat auf Ende Jahr eine neue Herausforderung angenommen - seine leichten, höchst interessanten Kreationen haben unsere verwöhnten und anspruchsvollen Gäste immer wieder aufs neue begeistert, und er konnte dabei die Kosten im Griff behalten

Wir suchen per Ende November seinen Nachfolger, der als

Küchenchef

unsere erfolgreiche Gastronomie fortsetzen und vielleicht sogar steigern kann.

Wir stellen uns vor, dass Sie
– begeisterungsfähig, innovativ, ehrgeizig und trotzdem anpassungsfähig sind
– das Küchenteam zu Höchstleistungen zu motivieren verstehen
– einen sehr hohen Standard der Karte und Menus kostenbewusst erreichen
– Organisationstalent besitzen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind.

Falls Sie zudem mindestens 5 Jahre Erfahrung als Chef/Sous-Chef in Betrieben der gehobenen Gastronomie aufweisen und Interesse an mehrjähriger Anstellung haben, sind Sie genau die Person, die wir suchen.

Es erwartet Sie ein Luxushotel mit 85 Zimmern und Suiten, das Hauptrestaurant "Prato Borni" (ca. 120 Plätze), das Gourmet-Restaurant "La Broche" (40 Plätze, 14 Punkte Gault-Millau), das ab Sommer 2003 neu konzipierte Restaurant "Le Jardin", das ab Dezember 2002 geöffnete Casino mit Bar und Snacks sowie Bankettmöglichkeiten in spektakulären Sälen für bis zu 250 Personen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und glauben, diese verantwortungsvolle und ausbaufähige Ganzjahres-Position meistern zu können, zögern Sie nicht, uns umgehend zu kontaktieren.

GRANDHOTEL ZERMATTERHOF
Bahnhofstrasse 55
3920 Zermatt
Jean-Pierre Lanz, Direktor
Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99
e-mail: lanz.zermatterhof@zermatt.ch

Swiss Deluxe Hotels
Preferred Hotels & Resorts Worldwide

150511/09586

---

interlaken
Schweiz • Switzerland • Suisse
Interlaken Tourismus

die erfolgreiche, internationale Ferien- und Kongress-Destination in einmaliger Berg- und Seenlandschaft sucht

Tourismusdirektorin/Tourismusdirektor

Nach langjähriger Tätigkeit tritt auf Mitte 2003 der bisherige Stelleninhaber in den Ruhestand. Wir suchen einen Generalisten, der sich durch ausserordentliche Leistungsbereitschaft auszeichnet.

Sie, als Leader-Persönlichkeit, führen die Destination zu neuen Erfolgen. Dazu stehen Ihnen 20 Mitarbeiter und eine neuzeitliche Infrastruktur zur Verfügung.

Ihre Führungs-, Marketing- und Betriebswirtschaftserfahrung/-ausbildung bilden die Basis für die vielfältigen Aufgabenbereiche. Sie kommunizieren sicher in den Fremdsprachen D, E, F in Wort und Schrift. Mit Ihrem Wohnsitz in der Region Interlaken leben und integrieren Sie sich aktiv in Ihren Wirkungskreis.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung z.H.

Präsident Interlaken Tourismus, Werner Affentranger,
c/o Hotel Carlton, Höheweg 92, 3800 Interlaken
E-Mail w.affentranger@tcnet.ch

150660/57339

---

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

---

human resources management
www.hotelstaff.com
hotel staff
Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch
Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

htr
Über Marketing und Dumping.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

www.gastrosuisse-jobservice.ch
Über 600 offene Stellen:
über 500 für Berufsleute
über 100 für Kader
GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch
JOB SERVICE

Gastro help Stellenvermittlung
GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO
Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch
Kader & Karriere

Einloggen!
6536 offene Stellen,
2869 tolle Kandidaten
per Mausklick.
www.adecco.ch

Leiter/in Restaurant/Bankett

Als ambitionierter, frontorientierter Gastroprofi wird Sie eine nicht alltägliche Herausforderung in einer traumhafter Umgebung mit Blick auf den Bodensee interessieren. Sie sind die Persönlichkeit mit Organisationstalent, die hier für den Verkauf, die Planung und die Umsetzung in der Bankettabteilung sowie für einen reibungslosen Ablauf im Bereich Restaurant und Seminar verantwortlich ist. Zu Ihren Stärken gehört die souveräne und zuvorkommende Betreuung der Gäste; gute PC-Kenntnisse sowie fundierte Führungs- und Berufserfahrung bringen Sie bereits mit. Sie haben das richtige Flair um die auf Leitsätzen basierende Unternehmensphilosophie umzuzusetzen. Ein teamorientiertes, engagiertes und freundliches Betriebsklima erwartet Sie. Ich freue mich auf Sie.
St. Gallen, Judith Schmid 071 228 33 43

Projektleiter/in

Catering

Sie sind zwischen 25 bis 32 Jahre jung, haben vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss und sehr gute Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch. Ihr sicheres und natürliches Auftreten, sehr gute Umgangsformen sowie mehrere Jahre Erfahrung als Teamleader machen Sie zu einer starken Führungspersönlichkeit. In dieser interessanten, vielseitigen Position bei einem nationaler Mobilcaterer in Bern (ab sofort oder nach Vereinbarung) geniessen Sie eine optimale Kombination von Front- und Backofficeaufgaben. Als Projektleiter Catering sind Sie für das Offertwesen bis hin zur Rechnungsstellung verantwortlich; Sie organisieren Anlässe für bis zu 3500 Personen und führen Ihre Servicebrigade bei unterschiedlichsten Events. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Betriebsassistent

Front

Für ein bekanntes In-Lokal in Basel suchen wir eine frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit guter Service- und Führungserfahrung. In der Funktion des Chef de service/Betriebsassistent beraten und betreuen Sie die Gäste im Restaurant, sind verantwortlich für die beliebten Club-Nights am Wochenende und sind die Stellvertretung des Geschäftsführers. Sie führen und schulen die Servicebrigade und organisieren und kontrollieren die Arbeitsabläufe. Wenn Sie Nachtarbeit mögen, dann freue ich mich auf Sie.
Basel, Esther Sardagna 061 264 60 40

Betriebsassistent/in

Es ist eine ausgezeichnete Idee, sich nach der Hotelfachschule und/oder einigen Jahren Berufserfahrung an der Front gute Führungserfahrungen anzueignen. Für einen lebhaften, jungen Betrieb mit italienischem Konzept suchen wir eine repräsentative, aktive und ambitiöse Allrounderin, die ihre Mitarbeiter zu unterstützen weiss, die Administration bewältigen kann und auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Eine Stelle mit tollen Perspektiven in Zürich. Ich freue mich auf Ihre Unterlagen.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Front-Office-Manager

Einer ambitionierten und zielorientierten Persönlichkeit bietet sich in einem Zürcher Grosshotel eine Kaderposition mit Profil . Die Abläufe an der Réception sowie das Fidelio-System kennen Sie aufgrund Ihrer mehrjährigen Berufserfahrung, Sprachkenntnisse (Englisch, Französisch) haben Sie sich vorzugsweise im Sprachgebiet angeeignet, und Sie verfügen über gute Führungserfahrungen. Sie stehen einem jungen und motivierten Team vor, arbeiten in einem dynamischen Kader mit und tragen mit Ihrem Einsatz zum Betriebserfolg bei. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Gouvernante

Für ein erstklassiges Kurhotel in Zürich suchen wir selbstständige und flexible Berufsfrau zwischen 30 und 40 Jahren. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung im hauswirtschaftlichen Bereich, sind sprachgewandt, einsatz- und kontaktfreudig. Sie möchten Ihre Führungsqualitäten einsetzen, im Hotel vielfältig tätig sein und sich dabei in einem kleinen Kaderteam wohl fühlen. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, und lassen Sie mich für Sie den Stein für eine ausbaufähige Herausforderung ins Rollen bringen.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Küchenchef

Italienische Küche

Eine Stelle in mediterranem Umfeld in Zürich erwartet den erfolgreichen Küchenchef mit Profil. Sie haben in führender Position in der italienischen Küche gearbeitet, verfügen über beste Fachkenntnisse und ausserordentliche Referenzen. Wenn Sie Ihrem Karriereziel einen Schritt näher kommen und dieses Restaurant mit reichem Ambiente mit Ihrer Küche und Ihrem Charakter prägen möchten, dann senden Sie mir schon bald Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Ich freue mich darauf.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Koch

Russische Spezialitäten

Sie kennen die russische Küche und können sie auch in die Praxis umzusetzen? Dann sind Sie genau die richtige Person. Für ein einzigartiges, kleines Spezialitätenrestaurant in Zürich suchen wir einen tatkräftigen Koch, der seine Ideen und seine Kreativität auf den Teller zu bringen weiss. Wenn auch noch Flexibilität und Ehrgeiz zu Ihren Stärken gehören, dann freue ich mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Heidi Noth 01 297 79 79

Temporär-Stellen

Wir suchen laufend qualifizierte Mitarbeiter für temporäre Einsätze in der ganzen Schweiz. Hier eine kleine Auswahl:

Koch
Sofort – 15. September I Landgasthof, Basel-Land

Koch
Sofort – 30. Sept. I à la carte-Restaurant, Thurgau

Koch (Tagesdienst)
Sofort – 30. September I Personalrestaurant, Aargau

Koch (Tagesdienst)
Sofort, bis auf weiteres I Personalrestaurant, Basel

Koch
15. August, bis auf weiteres I Privatklinik, Zug

Sous chef
12. Aug. – 15. Sept. I à la carte-Restaurant, Tessin

Chef de partie (Tagesdienst)
Sofort – 30. September I Personalrestaurant, Chur

Chef de partie (Tagesdienst)
Sofort, bis auf weiteres I Personalrestaurant, Zürich

Chef de partie
Sofort, bis auf weiteres I Vier-Sterne-Hotel, Bodensee

Chef de partie
1. Nov. – 31. Dez. I Fünf-Sterne-Hotel, Engadin

Jungkoch/Commis (Tagesdienst)
Sofort, bis auf weiteres I Personalrestaurant, Bern

Jungkoch/Commis de cuisine
Sofort, bis auf weiteres I Tagesbetrieb, Bern

Réceptionist/in
Sofort – 15. September I Vier-Sterne-Hotel, Bern

Hotelfachassistentin
Sofort – 30. Oktober I Cateringunternehmen, Zürich

Barmitarbeiter/in
15. Aug. – 30. Sept. I Fünf-Sterne-Hotel, Wallis

Servicemitarbeiter/in
Sofort – 31. August I GaultMillau-Restaurant, Bern

Servicemitarbeiter/in (mit Auto)
Sofort – 30.Oktober I Ausflugsrestaurant, St.Gallen

Servicemitarbeiter/in
16. August – 25. August I Pizzeria, Misox

Servicemitarbeiter/in
24./25. Aug.,1. Sept. und weitere I Caterings, Luzern

Servicemitarbeiter/in
1. Sept., bis auf weiteres I Speiserestaurant, Zürich

Serviceaushilfen
20. Aug. – 20. Dez. I Messen/Events, ganze Schweiz

Promoter/Hostessen
Sofort, bis auf weiteres I Tabakfirma, Bern/Thun/Biel

Promoter/Hostessen
15. Aug., bis auf weiteres I Tabakfirma, Basel

Hostessen/Promotionsmitarbeiter
Sofort, bis auf weiteres I ganze Schweiz

Shopmitarbeiter/in 30%
Sofort, bis auf weiteres I Telekommunikation, Luzern

Für mehr Informationen und weitere spannende Stellen (temporär oder längerfristig) kontaktieren Sie ganz einfach unsere Filiale in Ihrer Nähe!

People make the difference.

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

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

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031 310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081 258 30 75
chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041 419 77 66
luzern.hotelevent@adecco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071 228 33 43
stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17
Téléphone 021 343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 729 10 33
neuchatel.hotelevent@adecco.ch

Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ***...und ein Lächeln dazu.***

Infolge Reorganisation suchen wir für das von uns im Auftrag der UBS geführte

Personalrestaurant «Bachgraben» der Freizeit- und Sportanlage
Hegenheimermattweg 104 - 4123 Allschwil

per sofort eine/n innovative/n, flexible/n und kompetente/n

Betriebsleitung mit Kochausbildung ***(m/w)***

Ein Betrieb, der hohe Anforderungen und Fachkompetenz an Sie richtet und Charme, gästeorientiertes Handeln und Denken sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlicher persönlicher Leistung und einen hohen Einsatz abverlangt. Führungsqualitäten in Verbindung mit einem angenehmen Charakter werden vom bestehenden Team hoch geschätzt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie faire, partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an untenstehende Adresse, zuhanden Nina Longhi, Personalassistentin.

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

150576/41408

HOTEL
ZURZACHERHOF

Sie sind gut ausgebildet, haben viel Freude am Beruf, sind motiviert, engagiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Unserem neuen

Küchenchef

können wir eine interessante und vielseitige Stelle bieten. Wir sind ein ****Ferien-, Kur- und Seminarhotel mit einer Frischproduktekücheund einem abwechslungsreichen Angebot. Gerne würden wir Sie kennenlernen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau U. Gähler zur Verfügung.

Hotel Zurzacherhof
5330 Zurzach
Tel. 056 269 77 77
Fax 056 269 77 78

150585/41815

FLIMS LAAX FALERA
DIE ALPENARENA

Hotel des Alpes

Im Mittelpunkt der Mensch!

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im ****Hotel Des Alpes in 7018 Flims-Waldhaus** (www.hoteldesalpes.ch) dreht sichalles um die Menschen. Eine moderne und zeitgemässe Hotelinfrastruktur, attraktives Restaurant mit kreativer Küche, Seminarräumlichkeiten und Wellnessanlagen:

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de Réception
(ab Oktober in Jahresstelle)

Restaurationsleiter
(ab Dezember für die kommende Wintersaison)

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Unterlagen! Gerne laden wir Sie zu einer Schnupper-Übernachtung ein!

Hotel Des Alpes
Margreth & Roland Mariacher
CH-7018 Flims-Waldhaus
Telef.: +41 (0)81 911 01 01 Fax,: +41 (0)81 911 31 93
mariacher@hoteldesalpes.ch

150659/11282

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

Arosa

Sporthotel Valsana, das sportlichste Sporthotel der Schweiz!

Sportliche und begeisterte Kadermitglieder gesucht!

Möchten Sie mit uns zusammen den Aroser-Winter miterleben...?! Herrliche Schneeverhältnisse sowie Sonne pur und natürlich scharenweise Gäste, die auf Sie warten, hier im Sporthotel Valsana.

Falls ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und sportliche Winterrsaison ab Dezember 2002 im herrlichen Arosa im sportlichsten Sporthotel der Schweiz/www.valsana.ch

Direktionsassistent/in / F&B-Manager
mit Erfahrung im F&B-Bereich (ab November in Jahresstelle)

Chef de Réception
mit Erfahrung w/m mit Protel-Reservierungssystem (ab ca. Mitte November in Jahresstelle)

Gouvernante/Hausdame
mit Erfahrung (ab November)

Assistant F&B
mit entsprechender Serviceerfahrung (ab Dezember)

Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt?

Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben die Möglichkeit, unsere Freizeit- und Sportanlagen wie: Hallen-Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius, Sauna, Dampfbad, usw. kostenlos zu benutzen.

Sind Sie interessiert?
Ja..., dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Daniel Durrer/Andrea Fässler, Gastgeber
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa. E-mail: valsana@access.ch

Gerne beantworten wir Ihnen Ihre ersten Fragen auch telefonisch (Telefon 081 377 02 75)
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

150665/1708

SPORTHOTEL ☆ ☆ ☆ ☆ AROSA
VALSANA

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel, beschäftigen in 70 Betrieben über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bieten ihren Gästen Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ***...und ein Lächeln dazu.***

Die ZFV-Unternehmungen übernehmen ab ***15. September 2002*** im Auftrag der SBB die Betriebsführung des

Personalrestaurants RBL Ost Dietikon
Rangierbahnhof Ost - 8953 Dietikon

sowie des

Personalrestaurants RBL West Spreitenbach
Rangierbahnhof West - 8957 Spreitenbach

Deshalb suchen wir ***per sofort oder nach Vereinbarung*** eine innovative, flexible und kompetente

Betriebsleitung *(m/w)*

Ein Betrieb, der nicht nur hohe Anforderungen an Sie richtet, sondern von Ihnen als Fachfrau/-mann Fachkompetenz, Charme, gästeorientiertes Handeln und Denken sowie bezüglich Bereitschaft zu überdurchschnittlicher persönlicher Leistung einen hohen Einsatz abverlangt. Führungsqualitäten in Verbindung mit einem angenehmen Charakter werden bei uns hoch geschätzt.

Ausserdem suchen wir ***per 15. September 2002*** eine/n motivierte/n, dynamische/n und teamorientierte/n

Betriebsassistent/in

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen sowie die Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet.

Wir bieten Ihnen nebst einem sicheren Arbeitsplatz ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie faire und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen!

Unsere Gäste, Teamgeist, Motivation und Herzlichkeit stehen für uns im Zentrum der täglichen Zusammenarbeit.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wollen Sie uns kennenlernen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an untenstehende Adresse zuhanden Nina Longhi, Personalassistentin.

150574/141408

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

Die ZFV-Unternehmungen sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation in Zürich, Bern und Basel und 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 von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der "Ernst Schweizer AG"
Bahnhofplatz 11, 8908 Hedingen

suchen wir ***per sofort*** eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion *(m/w)*

Wir wünschen uns eine frontorientierte, dynamische und initiative Persönlichkeit mit Fachkompetenz und Charme, welche in Zusammenarbeit mit einem bestehenden Team von 2 Mitarbeiterinnen eine neue Herausforderung annehmen möchte.

Sie sind von ***Mo. – Fr. 07.00–16.30 Uhr*** hauptsächlich für das Wohl und die Betreuung unserer Gäste, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, die Menügestaltung, das Bestell- und Inventarwesen, administrative Arbeiten sowie über Mittag für die Mitarbeit am Selbstbedienungsbuffet zuständig.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

150605/141408

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

Hansruedi Bolli, Direktor
hansruedi.bolli@allianz-suisse.ch
«Ein professioneller Koch ist die Grundlage für begeisterte Gäste, für die nur das Beste gut genug ist. Das gilt auch bei uns.»

Zur Leitung unseres aufgestellten und jungen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Küchenchef / in

Ihre Aufgaben umfassen: Führung einer Küchenbrigade von 10 Mitarbeitern, Planung und Gestaltung von Menüs, Banketten und Speisekarten, Wareneinkauf sowie Kontrolle, Kalkulation und Renditenüberwachung, Ausbildung von Lehrlingen.

Ihr Anforderungsprofil: Erfahrung in der à la carte-, Bankett- sowie Seminarrestauration, Führungspersönlichkeit, EDV-Grundkenntnisse, Freude an der Ausbildung.

Wir bieten Ihnen: ****Hotellerie, modern ausgestattete Küche mit Induktionsherd, viel Tageslicht, abwechslungsreiches Küchenangebot, Benützung sämtlicher Freizeitanlagen unseres Hotels, Möglichkeiten zu Sportaktivitäten im Sommer wie im Winter. Das SeminarHotel ist 10 Minuten von Zug und 30 Minuten von Luzern und Zürich entfernt.

Haben wir Sie überzeugt? Dann zögern Sie nicht länger und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an Hansruedi Bolli, Direktor, bzw. Thomas Hegnauer, Vizedirektor, oder rufen Sie uns doch einfach an. Wir sind gespannt und freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

SeminarHotel am Ägerisee:
69 Zimmer, 14 Seminarräume, 2 Restaurants, Bar, Relax Center
SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
www.seminarhotelaegerisee.ch
Telefon 041 754 61 61 Telefax 041 754 61 71

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

Für unser Hotel-Restaurant im Zürcher-Oberland suchen wir einen

Küchenchef

Sie übernehmen die Verantwortung der Menugestaltung, à la carte Angebot sowie die Lehrlingsausbildung. Sie sind qualitätsorientiert, kreativ und belastbar.

Haben Sie Interesse, dann rufen Sie uns an.

Hotel-Restaurant Laufenbach AG
8630 Rüti ZH
Telefon 055 251 01 00, Herr Müller
www.a-o.ch/8630-laufenbach

150590/129941

htr
Über Marketing und Dumping.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

Hotel*** Toggenburg
Wildhaus

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Haben Sie Flair für die italienische sowie die traditionelle Küche? Dann könnten Sie schon bald unser neuer

Küchenchef (in)

sein. In unserem Erstklass-Familienhotel führen Sie eine kleine Brigade mit 6 bis 8 Mitarbeitern. Menuplanung, Einkauf, Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Eintritt per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 / 998 50 10

Kapplerhof Hotel

Wir brechen auf zu neuen Ufern!

Der Kappelerhof ist in Aufbruchstimmung, seit 1. Mai haben wir einen neuen Besitzer und seit 1. Juli eine neue Führung. Die Zukunft für eines der grössten & renommiertesten Seminar- und Ferienhotels in der Ostschweiz wird neu ausgelegt.

Für diesen Aufbruch bzw. Neu-Auslegung suchen wir einen kreativen, unternehmerisch denkenden, führungsstarken, unkonventionellen, kalkulationsstarken und künstlerischen

Küchenchef

unser Atrium

Bist Du zwischen 30 und 45 Jahre jung, hast Du eine vollgeile Berufseinstellung, bist non-konformistisch und flexibel im Denken und Tun, «Grossanlass und Seminar proof», dann bewerbe Dich ASAP.

Lust auf mehr...?
Dann ruf mich bitte umgehend an oder sende Deine kompletten Bewerbungsunterlagen an

Ferdinand T. Salverda, Hotel Kapplerhof, 9642 Ebnat-Kappel
Telefon 071 992 71 71, salverda@kapplerhof.ch

Damit Du schon einen kleinen Blick auf uns werfen kannst, laden wir Dich gerne ein, doch einfach einmal unsere Homepage: www.kapplerhof.ch, zu besuchen. Viel Spass!!!

150624/274801

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Innovation und Tradition unter einem Dach.

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

Ob Zirkus Conelli, Streetparade oder sogar Joe Cocker am Live at Sunset-Festival: Bei all diesen Anlässen spielt unser Party2Come Catering Service in der ersten Reihe! Und genau dafür suchen wir Sie als unseren neuen

Küchenchef Party-Service

Sie haben nebst einer abgeschlossenen Kochlehre auch bereits einige Berufserfahrung, vorzugsweise im Catering-/Event-Bereich. Ob 80 oder 1'200 Personen: Für alle Anlässe haben Sie die passenden, marktorientierten Menü-Ideen und können diese mit modernsten Hilfsmitteln auch umsetzen. Dazu sind Sie kreativ, qualitätsbewusst, möchten Verantwortung übernehmen und wünschen sich eine flexible und dadurch sehr spannende Aufgabe? Dann sollten Sie keinen Moment zögern, uns Ihre Bewerbung zukommen zu lassen. Christoph Banz oder Kathrin Siegenthaler erzählen Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über diese herausfordernde Aufgabe in einem lebhaften Betrieb im Herzen von Zürich. Wir sind gespannt auf Sie!

Candrian Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 217 15 15
cbanz@bahnhofbuffet.ch • ksiegenthaler@bahnhofbuffet.ch • www.bahnhofbuffet.ch

AUF UND... INS Central Sporthotel DAVOS

******-Restaurant Bündnerstube - Pianobar - Hallenbad - Wellness**
www.central-davos.ch
personalbuero@central-davos.ch
++41 (0)81 415 82 00

...per 1. Oktober 2002 oder nach Vereinbarung bieten wir eine spannende Herausforderung für einen motivierten, teamorientierten Mitarbeiter als

Direktionsassistenten/-in

Sie sind verantwortlich für die Führung des kompletten Personalbereiches unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit, Mitarbeitermotivation, Qualitätssicherung sowie für den Einkauf von Non-food-Produkten.

Für diese verantwortungsvolle Stelle suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Hotelfachschule oder gleichwertiger Berufsbildung, Flair für Administration sowie Freude am Umgang mit Menschen.

Wir bieten ein junges, angenehmes Betriebsklima, und Sie erhalten die nötigen Kompetenzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Schön, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an

Central Sporthotel Davos
Jean-Pierre Galey, Direktor
Tobelmühlestrasse 1
7270 Davos Platz

150620/9298

4-Sterne-Hotel im Berner Oberland mit Seminar- und Bankettbereich, 4 F&B Outlets, sucht nach Vereinbarung

Chef de service

für das A-la-carte-Restaurant

Gute Kenntnisse in Filetieren, Tranchieren und Flambieren. Sie sollten ca. 6 bis 8 Mitarbeiter führen können, aber auch die Bereitschaft haben, den Frühstücksservice zu beaufsichtigen. Teildienst. Die Dienstplangestaltung für den gesamten F&B-Bereich sowie einige administrative Aufgaben würden ebenfalls zu Ihrem Aufgabengebiet gehören.

Senden Sie bitte Ihre kompetenten Unterlagen unter Chiffre 150633 an *hotel+tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150633/16454

---

htr
Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

HoReGa SELECT

Interessante Angebote für eine neue Kaderstelle!

Geschäftsführer/in Geschäftsführer-Assistent/in

Stadt Luzern, Genf und Zürich: Sie übernehmen die Verantwortung für ein renommiertes und umsatzstarkes Lokal, überwachen die Einhaltung der Betriebsziele und Geschäftsvorgaben und springen bei hohem Geschäftsaufkommen auch spontan in die Rolle des Gastgebers. Wir suchen eine starke und ehrgeizige Front- und Führungspersönlichkeit (Idealalter 28 – 40) und erwarten Erfahrungen in der Leitung von anspruchsvollen F&B-lastigen Betrieben und das notwendige Know-how um den jeweiligen Betrieb auf Hochtouren zu bringen und zu halten.

Geschäftsführer/in

Für ein stark frequentiertes Restaurant im Herzen der Stadt Zürich mit Lateinamerikanischem Konzept, frontorientierte/n und profilierte/n Geschäftsführer/in, welche/r bereits über die erfolgreiche Führung eines Betriebes zurückblicken kann und Freude im Umgang mit einer bunten Palette von Gästen hat.

Küchenchef

- anspruchsvolle Position in einem ****Business-Hotel in der Region Basel für einen ehrgeizigen und organisationsstarken Fachmann, welcher idealerweise die Ausbildung zum Gastronomiekoch absolviert hat sowie über fundierte Erfahrung in entsprechend ausgewiesenen Häusern verfügt.
- Für Wiedereröffnung eines ländlich eingebetteten Restaurationsbetriebes (ca. 15km von Basel entfernt), kompetenter und kreativer Küchenchef mit mehreren Jahren Berufs- und Führungserfahrung.

Sous-Chef

- Für ein *****Luxushotel in der Region Bern, ambitionierter und durchsetzungsstarker Sous-Chef mit profunder Führungserfahrung speziell im Bereich Grossbrigaden, fundierte Berufserfahrung u.a. im Bankettbereich.
- Zwei Sous-Chefs für zwei unterschiedliche Restaurationsbetriebe im Bündnerland, für Italienisches Konzept mit gepflegter à-la-carte Restauration vorzugsweise Erfahrung in der italienischen-mediterranen Küche, für renommierten Stadt-Restaurationsbetrieb durchsetzungsstarken und innovativen Fachmann.

!!!! Besuchen Sie unsere Stellenbörse im Internet – täglich aktuell: www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung
Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45
E-mail: info@horega.ch / www.horega.ch

150686/208191

HoReGa SELECT

RESTAURANT GUNDELINGER CASINO in BASEL

Für diesen besteingeführten und vielseitigen Restaurationsbetrieb suchen wir nach Uebereinkunft einen

Pächter/Pächterpaar

als Nachfolger des jetzigen langjährigen und erfolgreichen Stelleninhabers.

Das alte Gundeldinger Casino wurde 1995 durch einen multifunktionalen Neubau ersetzt und gilt als der Treffpunkt im lebhaften Geschäfts- und Wohnquartier Gundeli in Basel.

Vielseitige Nutzungsmöglichkeiten (Restaurant Bistro und Bar mit 80 Plätzen im Erdgeschoss, Boulevard mit 70 Plätzen; im 1. Stock Restaurant Triangel bis 120 Personen, Babette Stübli mit 22 Plätzen.
Sitzungs- und Seminarräume, grosser Saal bis 500 Personen (internes, alleiniges Catering), sowie eine erstklassige Infrastruktur stehen dem Pächter/Pächterpaar zur Verfügung. Beachten Sie die Homepage www.gundeldinger-casino.ch.

Wir stellen uns einen Pächter/Pächterpaar vor, welcher sich über einen erfolgreichen Leistungs-Ausweis als **Restaurateur/Gastgeber und dynamischer Unternehmer** ausweisen kann und nach einen umsatzstarken (weit über 2 Mio) und weiter ausbaufähigen Betrieb Ausschau hält. (Wir sprechen auch grössere Gesellschaften an).

Die Pachtkonditionen sind branchenüblich; Eigenkapital für das Kaufinventar ist notwendig.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir als Beauftragte gerne ihre vollständige Bewerbung und sichern ihnen absolute Diskretion zu. Für erste telefonische Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Y. Hirsbrunner oder Herrn R. Reutener.

HoReGa Select AG Pachtabteilung
Yvonne Hirsbrunner / Rolf Reutener
Stänzlergasse 7 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91 Fax 061 281 75 45
info@horega.ch

150686/208191

---

htr
Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

---

htr
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

HOTEL al ponte

Wir sind ein regional führendes Seminarhotel mit ***, 54 Zimmern und 130 Betten, sind gut erreichbar, da direkt an der A1, haben einen guten Ruf für Essen, Schlafen und Tagen und suchen

per sofort oder nach Vereinbarung

RESTAURANTLEITER

- Sie sind vor allem an der Front tätig, haben einen guten Kontakt zu den Gästen und sind ein guter Verkäufer
- Sie sind verantwortlich für den Getränkeeinkauf und Lager
- Sie geben Ihr Fachwissen gerne an unsere Auszubildenden weiter
- Sie motivieren Ihre Mitarbeiter und sind auch für deren Einsatzplanung zuständig
- Sie haben Ideen für Aktionen und ein Auge für Dekorationen
- Sie sind ein Teamplayer, auch innerhalb des ganzen Betriebes

Sind Sie motiviert, flexibel, ehrgeizig, interessiert und arbeiten gerne in einem jungen Team, dann zögern Sie nicht und nehmen Kontakt auf mit:

Frau Beatrice Christen
Hotel al ponte, 3380 Wangen a/A
Tel. 032 636 54 54

150627/058696

---

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

HOTEL WARTMANN ★★★

Wir sind ein **modernes Stadthotel** mit 72 Zimmern im Zentrum von Winterthur, zwei Restaurants, eine Bar und sieben Seminar- und Banketträume vervollständigen unser Angebot.

Zu meiner Entlastung in der Führung des Hotels- und der Administration suche ich eine/n

Leiterin oder Leiter Hotelbereich

Auf den 1. Oktober 2002

Das ist Ihr Job
Sie führen und koordinieren den Front- und Backofficebereich. Sie sind der herzliche Gastgeber, der mit seinem Fachwissen und Einsatz für die Mitarbeitenden ein Vorbild ist. Zusammenarbeit mit dem Führungsteam, Front- und Administrationsaufgaben sind für Sie keine Fremdwörter.

Sie prägen Ihren Verantwortungsbereich nachhaltig und unterstützen mich in allen Belangen.

Das sind Sie
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule oder KV) sowie Führungserfahrung. Sie fühlen sich sicher im EDV-Bereich und können sich sehr gut auf Deutsch, Englisch und Französisch verständigen.

Sie denken unternehmerisch und sind voller Tatendrang. Ausserdem sind Sie initiativ, belastbar und in der Lage, sich durchzusetzen. Sie werden von Gästen wie von Mitarbeitenden dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit geschätzt und respektiert.

Das bieten wir Ihnen
Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit grosser Selbstständigkeit eigenverantwortlich Ihre Ideen zu verwirklichen. Sie haben die Möglichkeit, die Zukunft des Betriebs langfristig sowie nachhaltig mitzubestimmen und durch Beteiligung auch von Fortschritten zu profitieren.

Und wenn Sie interessiert sind...
...dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Rolf Wartmann, Rudolfstrasse 15, 8400 Winterthur, Telefon 052 260 07 07.

PS: Einen ersten Eindruck des Betriebs erhalten Sie unter www.wartmann.ch

KRAMER GASTRONOMIE

Wir sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideenreiche, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Für das Zic Zac Rock-Garden in Allschwil
eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Sie sind mindestens 24 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsfähige Aufgabe erfolgreich zu meistern.

RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN

Für unser Zic Zac Rock-Hotel
mitten in Zürich's Unterhaltungsviertel
junge, unkomplizierte und persönliche Atmosphäre
einzigartige Zimmerausstattung für jeden Geschmack

SERVICEMITARBEITER/KOCH

Für unser Zic Zac Rock-Garden im Herzen von Zürich
Rock-Musik, Burger und Salat, Essen als Erlebnis -
Qualität als Ergebnis

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

CASINO ZÜRICHHORN Lake Side Restaurant | Bankette | Cafe | Bar
BLUE MONKEY COCOSTIN
khan's fine indian cuisine
QUAGLINOS
HOTEL E EUROPE
GASTRONOMIE ZÜRICHSEESCHIFFFAHRT
Zunfthaus zur Zimmerleuten
café bar restaurant SKIER3
We save the world Zic Zac Rock-Garden
ALBISRIEDERHAUS KONGRESSZENTRUM RESTAURANT

Hotel ★★★★ Restaurant Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen

Chef de Partie/Tournant m/w
Koch/Köchin

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH-3800 Interlaken

150626/16403

Was will man Meer!...

In unser Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht «M. Y. Emily» suchen wir zur Ergänzung unserer Crew:

- **Réceptionistin/Réceptionist**
  d, f, e, mit Erfahrung
- **Chef de Grill**
- **Saucier/Chef de partie**
  Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem modernen Hotel in einem jungen Team mitarbeiten möchten, richten ihre Bewerbung bitte an unseren Herrn Urs Hatt.

150225/15822

DAS VIER-WELLEN-HOTEL BAD HORN AM BODENSEE-SÜDUFER
Hotel Bad Horn
Seestrasse 36, CH-9326 Horn • Schweiz
Tel. ++41 (0)71 841 55 11
Fax ++41 (0)71 841 60 89
E-Mail: badhorn@paus.ch
News on: www.badhorn.ch
Neu für 60 Personen: M.Y. Emily the Queen of Style
BODENSEE

HOTEL DES BALANCES

Für unser trendiges Viersterne-Stadthotel mit Charme suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

DIREKTIONSASSISTENTIN

57 Zimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Bar und einmaliger Terrasse zur Reuss sowie individuelle Seminar- und Banketträumlichkeiten umfassen das Angebot.

Mitarbeiterwesen, FIBU, Administration und Stellvertretung der Direktion umschreiben Ihren verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich. Sie haben Erfahrung mit Abacus Kredi-, Fibu- und Lohnbuchhaltung, sind bilanzsicher, haben Durchsetzungsvermögen und ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Sie erkennen Betriebszusammenhänge, agieren und reagieren kompetent.

Es erwartet Sie eine äusserst interessante Tätigkeit in einem lebhaften und schönen Betrieb. Attraktive Anstellungsbedingungen und eine Beteiligung am Betriebsgewinn gehören ebenso dazu wie das aufgestellte, motiverte Team, das sich freut, mit Ihnen noch einiges zu bewegen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen z.H. von Peter E. Büsser, Direktor. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

HOTEL DES BALANCES
Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland
Tel ++41 41 418 28 28 Fax ++41 41 418 28 38
info@balances.ch www.balances.ch

150513/22683

Per sofort oder n.V. suchen wir für unser Cabaret Night-Club in der Zürcher Altstadt eine junge attraktive

Barmaid

(Ablösung der Geschäftsführerin möglich)

Nur Schweizerin oder C-Bewilligung mit Deutschkenntnissen und Cabaret-Erfahrung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Dolce Vita,
Häringstrasse 2, Postfach, 8025 Zürich
(Tel. 079/466 81 81, ab 14.00 Uhr)

150413/235679

htr

Über Marketing und Dumping.

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

Als ***Stütze*** des Wirteehepaares suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

für den gepflegten Speiseservice

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

GASTHOF RÖSSLI ZUZWIL

Gasthof Rössli
9524 Zuzwil bei Wil
071 944 34 40
079 / 674 46 43

145868/202304

Region Zürich

Für ein trendiges Hotelunternehmen in der **Umgebung** von **Zürich** suchen wir einen

Restaurantleiter m/w

Sie sind verantwortlich für 3 Restaurants mit verschiedenen Angeboten sowie für die Anlässe.

Als gelernte Servicefachkraft haben Sie schon einige Jahre **Berufserfahrung** gesammelt und sind nun auf der Suche nach einem jungen Team das Sie **führen** und **motivieren** können.

Unser Kunde bietet Ihnen sehr attraktive Anstellungsbedingungen und ein faires Salär.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch erteilt gerne weitere Infos unter **01 225 40 30.**

Für unseren Kunden, ein **internationales Restaurant** in der Nähe von **Zürich** suchen wir eine/n

Bäcker / Konditor

Sie haben die Bäcker/Konditor-Lehre erfolgreich abgeschlossen und schon einige Jahre **Berufserfahrung** gesammelt.

Wenn Sie sich selbständiges Arbeiten gewohnt sind und gerne **Verantwortung übernehmen,** dann ist das die richtige Stelle für Sie.

Unser Kunde bietet Ihnen ein **faires Salär** und ausgezeichnete Weiterbildungsmöglichkeiten. Ein freundliches Betriebsklima und ein **kollegiales Team** freut sich darauf, Sie im Team begrüssen zu dürfen.

Melden Sie sich noch heute bei:

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch unter **01 225 40 30.**

Für verschiedene Kunden suchen wir in **Zürich und Umgebung**

Chef de partie's w/m

Sie haben Ihre Kochlehre erfolgreich abgeschlossen und bereits **erste Erfahrungen** im Berufsleben gesammelt. Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ob Sie mit oder ohne Zimmerstunde arbeiten möchten, bei unseren Auftraggebern aus der **System-, Gemeinschafts- und Handelsgastronomie** bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch gibt Ihnen unter **01 225 40 30** gerne weitere Auskünfte.

Region Zürich

Für ein internationales **Hotelunternehmen** in **Zürich** suchen wir eine/n

Commis de cuisine

Sie haben soeben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und möchten nun in die Welt der kulinarischen Höhepunkte eintauchen?

UnserKunde bietet Ihnen den idealenArbeitsplatz, um die ersten **Berufserfahrungen** in der Gastronomie zu sammeln und um Ihren "Wissensrucksack" zu füllen.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf unter **01 225 40 30.**

Für unsere Mandantin, eine gut strukturierte Gastrounternehmung in der **Stadt Zürich,** suchen wir eine/n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Als extrovertierter und fachlich kompetenter Restaurateur ist es Ihre Hauptaufgabe, zusammen mit Ihrem Team die Gäste mit mediterranen Köstlichkeiten und edlen Weinen zu verwöhnen.

Administrative Tätigkeiten (Einsatzplanung, Tagesabrechnungen, Personal- und Bestellwesen) runden Ihre Aufgaben im "daily business" ab.

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.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter **01 225 40 30.**

Wir suchen laufend für verschiedene Hotels **in Zürich Stadt und Umgebung**

Réceptionisten/-innen

Sie verfügen über eine abgeschlossene KV-Ausbildung oder haben eine Hotelhandelsschule besucht. Sie sprechen fliessend Schweizerdeutsch, Englisch und evtl. Französisch, haben gute EDV-Kenntnisse (Fidelio von Vorteil) und leben im Umgang mit Gästen richtig auf.

Rufen Sie uns an, wir finden bestimmt die passende Dauerstelle für Sie!

Bei **Victoria.Castangia**@kellyservices.ch gibt es unter **01 225 40 30** weitere Infos.

Region Zürich

Für ein Unternehmen der **Gemeinschaftsgastronomie** suchen wir per sofort eine gästeorientierte

Allrounderin 80 %

Arbeitszeit: von 07.45 bis 15.00 Uhr

Aufgaben: Mithilfe in der kalten Küche, Zubereitung von Salaten und Süssigkeiten, Gerichte anrichten wärend dem Service und Betreuung der Kasse.

Angeboten wird: 13. Monatslohn und 5 Wochen Ferien in einem angenehmen Arbeitsumfeld

Infos gibts bei **Carola.Schueepp**@kellyservices.ch unter der Nummer **01 319 66 69.**

Für unsere Auftraggeberin, ein **italienisches Restaurant in Zürich Nord,** suchen wir eine/n

Servicemitarbeiter/in

Als frontorientierte, freundliche Persönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten die Ruhe bewahrt und ihre Liebe zur italienischen Küche bekennt. Ihre PC-Kenntnisse erleichtern Ihnen die Vertretung des Geschäftsführer in dessen Abwesenheit, denn Sie tragen gerne Verantwortung. Gute Bezahlung und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich, dann melden Sie noch heute bei:

Bruno.Ehrat@kellyservices.ch **Tel. 01 319 66 69**

Wir machen Tempo...

...und suchen laufend für
Kurz- oder Langzeiteinsätze:

Commis de cuisine
Chef de partie
Alleinkoch
Hilfskoch

Chef de rang
Servicemitarbeiter
Maître d'hôtel

Wir finden in **Ihrer Region** bestimmt den passenden Einsatzbetrieb!

Carola.Schueepp@kellyservices.ch
Bruno.Ehrat@kellyservices.ch
Tel. 01 319 66 69

Region Bern & Zürich

Für **verschiedene Stadtbars mitten in Zürich und Bern** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung erfahrene und sprachkundige

Barfachleute

Sie verwöhnen Ihre Gäste nicht nur mit Cocktails und edlen Tropfen, sondern auch mit Ihrem professionellem Auftritt und Ihrem Charme. Nebst Deutsch kommunizieren Sie auch gut in Englisch und evtl. Französisch. Als erfahrene Fachperson sind Sie verantwortlich für die gesamte Bar und dessen Administration. Wenn Sie sich Ihre nahe Zukunft in einem erfolgreichen Unternehmen vorstellen, fair entlöhnt werden möchten, könnte dies Ihre Traumstelle sein!

Judith.Steffen@kellyservices.ch in **Bern** für weitere Auskünfte unter **031 313 26 26**

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch
In **Zürich** unter **01 225 40 30**

Wir suchen für verschiedene Kunden im Gebiet **Thun, Bern, Biel und Burgdorf** flexible und motivierte

Köche w/m

Ob Küchenchef, Sous-chef, Chef de partie oder Commis, wir finden den passenden Betrieb für Sie. Für ganz **flexible Kandidaten** haben wir **auch temporäre** Einsätze zu vergeben.

Sie verfügen über eine **abgeschlossene Ausbildung** zum Koch, haben sich je nach Qualifikation weitergebildet und sind **top-motiviert,** in von uns ausgewählten Betrieben die Kelle zu schwingen und Ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen.

Judith.Steffen@kellyservices.ch freut sich darauf, Sie kennenzulernen.
Rufen Sie an unter **031 313 26 26**

Eines der **schönsten Hotels in Bern** sucht **Sie** als Verstärkung!

Servicefachangestellte

Unsere Auftraggeberin bietet anspruchsvolle Tätigkeitsbereiche in der gehobenen Gastronomie, ein professionelles, gut organisiertes Umfeld und eine offene Unternehmenskultur.

Bei **Judith.Steffen**@kellyservices.ch unter **031 313 26 26** erhalten Sie mehr Informationen.

KELLY CATERING MEHR ALS EIN JOB! Get online: www.kellyservices.ch 0800 109 109

Löwenstrasse 29
8023 Zürich-City
Tel. 01 225 40 30

Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Oerlikon
Tel. 01 319 66 69

Marktgasse 6/8
3011 Bern
Tel. 031 313 26 20

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Tel. 021 925 40 60

Rue du Marché
1204 Genf
Tel. 022 818 58 10

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*

1	2	3	4	5	6	7	8
5592	Koch	54	CH		sofort	D/E/F/I	ZH/Tagesbetrieb
5595	Jungkoch/w	21	DE	B-EG	Okt.	D/E	LU/zus. m. 5596
5596	Chef de partie	22	CH		Okt.	D/E	LU/zus. m. 5595
5600	Küchenchef	39	IT	B-EG	n. Ver.	E/F/I	West-CH/TI
5605	Sous-chef/Kü'chef	40	FR	C	Okt.	D/E/F/I	3*–4*-Hotel/FR
5608	Alleinkoch	53	DE	C	sofort	D/F	SG/ZH
5610	Alleinkoch	25	CH		Sept.	D/F	ZH
5614	Küchenprakt./w	25	GT	B	Nov.	D/E	BE
5626	Sous-chef/Kü'chef	54	DE	C	sofort	D/E	BS/BL/AG/Heim/Kantine
5635	Sous-chef/Kü'chef	30	CH		Okt.	D/E	SH/Tagesbetrieb
5637	Koch	21	CH		sofort	D/E	Saisonbetrieb
5638	Commis de cuisine	21	CH		sofort	D/E/F	ZH/Tagesdienst
5639	Sous-chef/Koch	38	DE	B-EG	Okt.	D/E/I	BS/BL
5642	Kü'chef/Alleinkoch	42	AT	L-EG	Nov.	D,	zus. mit 5641
5650	Sous-chef/Kü'chef	39	IT	G-EG	Sept.	F/I	TI/Hotel/Pension/Ristor.

Service / *Service*

1	2	3	4	5	6	7	8
5594	Sefa	34	DE	G-EG	sofort	D	ZH/LU
5602	Service/Portier	35	PT	L-EG	Nov.	E/F/I	ZH/VD/GE/GR (St. Moritz) zus. m. 5603
5607	Service/w	22	CH		sofort	D/E/I	ZH/Rest./Pizzeria
5611	Barman	26	FR	B	Okt.	E/F/I	VS/zus. m. 5612
5612	Service/w	33	CH		Okt.	D/E/F	VS/zus. m. 5611
5613	Serviceprakt./w	21	MX	B	sofort	D/F	BE
5620	Service/Bar/w	42	DE	B-EG	sofort	D	Zürich
5633	stv. Rest.-Leiterin	25	DE	L-EG	Okt.	D/E	4*–5*-Hotel/ZH
5644	Kellner	30	IT	L-EG	Nov.	D/I	
5646	Service/w	24	BG	L-22	Okt.	D/E	Jahresbetrieb
5647	2. Chef de service	32	IT	L-EG	Dez.	D/E/F/I	3*–5*-Hotel/TI/Deutsch-CH
5651	Bardame	35	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F/I	Zentral-CH
5652	Bardame	36	AT	L-EG	Aug.	D/F/I	Zentral-CH

Administration / *Administration*

1	2	3	4	5	6	7	8
5593	Anfangsrécept./w	30	CH		Sept.	D/E/F	GR
5599	Réceptionistin	25	CH		sofort	D/E/F	Zürich
5601	Gesch'führerass.	48	PH	C	n. Ver.	D/E/F	Bern
5604	Sportmanag./Marketing	32	CH		n. Ver.	D/E/F	Ber. Incentive/Kommunik.
5606	Geschäftsführer	39	CH		sofort	D/F	AG/ZH/Dancing
5618	Anfangsrécept./w	21	CH		sofort	D/E/F	BE-Oberl.
5619	Betriebsl./Kü'chef	59	CH		Dez.	D	BE-Oberl.
5624	Réceptionistin	40	CH		sofort	D/E/F	LU/ZG/BE/GE (Städte)
5629	Anfangsrécept./w	19	CH		Nov.	D/E/F	Bern
5630	Réceptionistin	24	DE	B-EG	Jan.	D/E	Zürich
5631	Betr.assistentin	35	CH		sofort	D/E/F	ZH/SH/AG/TG
5632	Betriebsleiter	50	CH		Sept.	D/F/I	ZH/ZG/SZ/Tagesbetr.
5636	Kantinenleiterin	46	CH		n. Ver.	D/F	BL
5643	Réceptionist	39	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	
5645	Réceptionist	34	CH		sofort	D/E/F	ZH/SH
5648	Récept./Admin.	46	CH		Nov.	D/E/F	Hotel/Sportcenter Skiregion
5649	Chef de réception	39	DE	B	n. Ver.	D/E/F/I	GR/ZH

Hauswirtschaft / *Ménage*

1	2	3	4	5	6	7	8
5597	2. Gouvernante	22	CH		Okt.	D/I	3*–5*-Hotel/ZH
5598	Gouvernante	24	CH		Sept.	D	BE/LU/AG/ZH/BS
5603	Zimmerfrau/Service	31	PT	L-EG	Nov.	F/I	ZH/VD/GE/GR (St. Moritz) zus. m. 5602
5609	Nachtportier	57	ES	L-EG	sofort	D/E/F/I	
5615	Hilfskraft	42	PT	B	Okt.	D	GL/SG/Hotel
5616	Hofa	18	CH		Sept.	F/I	ZH
5617	Hilfskraft	48	PT	B-EG	Okt.	D	ZH
5621	Zimmerfrau	27	LK	B	sofort	D	Bern
5622	Haushilfe/w	40	LK	B	sofort	D	Thun–Bern
5623	Haushilfe/w	34	MA	B	Sept.	D/F	Winterthur–Zürich
5625	Nachtportier	65	CH		sofort	D/E/F	
5627	Hofa	23	CH		Okt.	D/E	TG
5628	Hilfskraft/Portier	31	IN	B	sofort	E	Adelb./Spiez/Thun
5634	Etagengouvern.	23	CH		Okt.	D/E/I	Hotel, Spital/SO
5640	Haustechniker	25	CH		Dez.	D/I	ZH/BE/Zentral-CH
5641	Zimmerfrau	34	PT	L-EG	Nov.	D/I	zus. mit 5642

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (position souhaitée)*
3 Alter – *Age*
4 Nationalität – *Nationalité*
5 Arbeitsbewilligung – *Permis de travail pour les étrangers*
6 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*
7 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – *Type d'établissement / région préférée (souhait)*

150498/84735

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / *Talon de demande d'emploi*

(Bitte gut leserlich ausfüllen / *Prière de remplir en capitales*)

Gewünschte Stelle / *Emploi souhaité:* Eintrittsdatum / *Date d'entrée:*

Arbeitsbewilligung / *Permis de travail:* Jahresstelle / *Place à l'année* ☐ Saisonstelle / *saison* ☐

Art des Betriebes / *Type d'établissement:* Bevorzugte Region / *Région souhaitée:*

Name / *Nom:* Vorname / *Prénom:*

Strasse / *Rue:* PLZ/Ort: / *NPA/Lieu:*

Geburtsdatum / *Date de naissance:* Nationalität / *Nationalité:*

Telefon privat / *No de téléphone privé:* Telefon Geschäft / *No de téléphone professionnel:*

Bemerkungen / *Remarques:*

Sprachkenntnisse / *Connaissances linguistiques:*

Deutsch / *Allemand:* Französisch / *Français:* Italienisch / *Italien:* Englisch / *Anglais:*

(1 = Muttersprache / *Langue maternelle,* 2 = gut / *bonnes,* 3 = mittel / *moyennes,* 4 = wenig / *faibles*)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / *Mes trois derniers emplois:*

Betrieb / *Etablissement:* Ort / *Lieu:* Funktion / *Fonction:* Dauer (von/bis) / *Durée(de/à):*

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / *Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.*

Datum / *Date:* Unterschrift / *Signature:*

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / *J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):* ☐ *Oui* – ☐ *Non*
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / *En cas de réponse negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.*

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. 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*

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!

Auf Januar 2003 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Pâtissier (m/w)

Haben Sie Freude, in einem renommierten Hause zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.

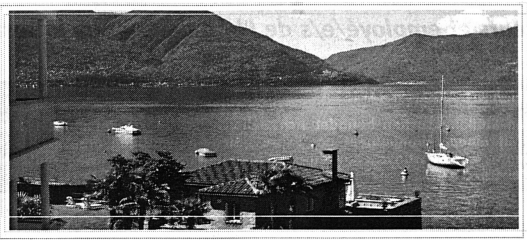
Telefon 031 320 45 45.

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN*****

Kochergasse 3 – 5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Swiss Deluxe Hotels · one of The Leading Hotels of the World

150571/4081



DIE Nr. 1 | WIRD MAN NICHT ZUFÄLLIG

EDEN | ROC

DAS BESTE FERIENHOTEL DER SCHWEIZ 2002/03

(Bewertung des Wirtschafts-Magazin BILANZ)

Mit unserem Team begeistern wir unsere internationalen Gäste mit spritzig verpacktem Glamour und modernem Schick. Möchten Sie wissen wie?

Ab. 15 Oktober ist folgende Jahresstelle zu besetzen:

Vize-Direktor

mit Schwerpunkt im F&B Bereich und der Aufstiegsmöglichkeit zum Stellvertretenden Hoteldirektor

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über diese verantwortungsvolle und vielseitege Stelle. Gerne sehen wir Ihren vollständigen Bewerbugsunterlagen entgegen.

HOTEL EDEN ROC

Daniel J. Ziegler - Direktor
Via Albarelle 16, CH – 6612 Ascona
Tel. +41 091 785 71 71 Fax +41 091 785 71 43
www.edenroc.ch info@edenroc.ch

A member of The Leading Small Hotels of the World

GANZJÄHRIG | GEÖFFNET

Swiss Deluxe Hotels

★★★★★

Hotel Drei Könige am Rhein

für unser Gourmet-Restaurant Rôtisserie
15 Punkte Gault Millau
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis Pâtissier

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit und ein motiviertes Team in einem spannenden Umfeld. Mündliche Französischkenntnisse von Vorteil.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Herrn R. Hammann
Hotel Drei Könige am Rhein
Blumenrain 8, CH-4001 Basel
www.drei-koenige-basel.ch

The Leading Hotels of the World

1506143107

STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES
AMBIENTE,
BEWÄHRTE TRADITION

WINTERSAISON 2002/03
(ca. 13. Dezember bis 6. April)

THE

CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

ANTONIA MEIER, PERSONALLEITERIN
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 - 836 70 16 FAX 081 - 836 70 01
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch

SWITZERLAND

Food & Beverage
F&B-ASSISTENT/EINKÄUFER (m)

Etage
HAUSDAMEN-ASSISTENTIN
ZIMMERMÄDCHEN
ETAGENPORTIER

Service
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

Bar
COMMIS DE BAR (m)

Diverses
KOSMETIKERIN
KINDERBETREUERIN
FLORISTIN (50%)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erzählen Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne mehr über die Philosophie unseres Hauses.

Swiss Deluxe Hotels · Relais & Châteaux

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!

Auf Dezember 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir einen zuverlässigen

Frühstückskoch (m/w)

evtl. Wiedereinsteiger/in

Sie sollten eine abgeschlossene Kochausbildung haben. Die Arbeitszeiten sind jeweils von 05.00 Uhr - 14.00 Uhr.

Haben Sie Freude, in einem renommierten Hause zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante 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

Swiss Deluxe Hotels · one of The Leading Hotels of the World

150572/4081

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

TSCHUGGEN GRAND HOTEL AROSA

Swiss Deluxe Hotels

CH-7050 AROSA / SCHWEIZ

Das Tschuggen Grand Hotel mit ca. 150 MitarbeiterInnen gehört seit Jahrzehnten zu den führenden Ferienhotels in der Schweiz. Unser Haus zeichnet sich aus durch die herzliche Art und die professionelle Einstellung unserer Mitarbeiter, die mit Freuden die hohen Ansprüche unserer Gäste erfüllen.

Für die kommende Wintersaison (6. Dezember 2002 bis 31. März 2003) suchen wir folgende MitarbeiterInnen:

Grand Restaurant:
1. Oberkellner (D/E/F) m/w
2. Oberkellner (D/E) m/w
3. Oberkellner (D/E) m/w
Sommelier (D/E) m/w
Chef de vins (D/E) m
Chef de rang (D/E) m/w
Commis de rang (D) m/w

La Provence/Bündnerstube:
Serviceleiterin (D/E) w
mit entsprechender Berufserfahrung
Servicemitarbeiterin (D/E) w

Bar:
Commis de bar (D) m/w

Küche:
Chef de partie m/w, mind. 5 Jahre Erfahrung
Commis de cuisine m/w

F&B:
Betriebsassistent m/w ab 1.11. mit Berufserfahrung in entsprechenden Häusern
F&B Assistent m/w ab 1.11.
Kellermeister (D) m

Loge:
Concierge/Tournant (D/E) m
Nachtconcierge (D/E) m
Telefonistin (D/E) m/w
Kioskleiterin (D/E)

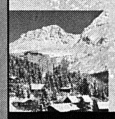
Hauswirtschaft:
1. & 2. Etagengouvernante (D/E) mit Berufserfahrung
Hotelfachassistentin (D)
Zimmer- und Lingeriemädchen
Wäscher
Floristin

Fitness/Beauty:
Coiffeuse (D/E)
Kosmetikerin (D/E)
Masseurin (D/E)

Animation:
Kinderbetreuerin (D/E)

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näher bringen.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

150561/16694



Tschuggen Grand Hotel
Béatrice Ritz
Personalleiterin

A member of *The Leading Hotels of the World*

Tschuggen Grand Hotel · CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81 378 99 99 · +41(0)81 378 99 90
E-Mail: tschuggenarosa@spin.ch / Homepage: www.tschuggen.ch

SUVRETTA HOUSE

EINE BESONDERE HERAUSFORDERUNG ERWARTET SIE AN EINEM EINMALIGEN STANDORT

als

Direktionsassistent/ Controller

ab 1.09.2002 oder nach Vereinbarung

Sie stellen Ansprüche ans Leben, Sie haben Ihren Beruf aus Leidenschaft gewählt.

Sie sind versiert in der Finanzbuchhaltung und im gesamten Administrationsbereich, dem Bank- und Zahlungsverkehr.

Sie sind EDV- und ORGA-Profi und bringen vielleicht bereits Erfahrung aus einer ähnlichen Position mit.

Zu Ihren Aufgaben gehören u.a. die Betreuung des Netzwerkes und der entsprechenden Software, des Kassensystems Micros, AS 400 und sämtlicher Kommunikationseinrichtungen.

Dieses Stellenangebot richtet sich ausschliesslich an Bewerber mit einer fundierten Berufsausbildung und Inhaber des Diploms einer anerkannten Hotelfachschule, die interessiert sind an einem einmaligen Stellenangebot und einer karriereorientierten Kaderposition.

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Referenzen und Foto) schriftlich an Herrn Peter Korn, Personalchef, Suvretta House, 7500 St. Moritz. Absolute Diskretion wird zugesichert.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
Tel. +41(0)818 36 36 36
Fax +41(0)818 36 37 37
pkorn@suvrettahouse.ch
www.suvrettahouse.ch

150621/34096

Grand Hotel ZERMATTERHOF

CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in einem führenden Fünfsternhotel internationale Gäste zu verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der Wintersaison 2002/03 folgende MitarbeiterInnen:

Küche:
Chef de Partie
Commis de cuisine

Restaurant Prato Borni:
Chef de vin /étage
Chef de rang
Commis de rang

Rôtisserie La Broche:
Chef Restaurateur
Servicefachangestellte/r

Stars-Bar/Rudenbar/Casinobar:
Barman/frau
Commis de bar

Loge:
Nacht-Concierge

Wellnessbereich:
Masseur

Housekeeping:
Zimmermädchen
Officemitarbeiterln

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an!

150438/39566

Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof
Personalchefin Angela Merenda
3920 Zermatt
Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99
e-mail: a.merenda@zermatt.net

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Firma _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre
Schweiz	☐ Fr. 145.–*	☐ Fr. 87.–*	☐ Fr. 250.–*
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 237.–	☐ Fr. 133.–	☐ Fr. 434.–
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 244.–	☐ Fr. 136.–	☐ Fr. 446.–
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 265.–	☐ Fr. 147.–	☐ Fr. 490.–
Übrige Länder (Priority)	☐ Fr. 289.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 540.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen.** * inkl. MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

BESSER IM BILD.

Ausfüllen und einsenden an: **hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch**

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

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 Wintersaison 2002/2003 mit Eintritt zwischen Ende November und Mitte Dezember 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

Sekretär/in des Vizedirektors F&B
gute mündliche und schriftliche (Korrespondenz-) Kenntnisse in D/E/F

1. Kassierer/in (Jahresstelle)
D/F/E mündlich/schriftlich – mit Réceptionserfahrung und einem Flair für Zahlen, Hogatex-Kenntnisse von Vorteil

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

Telefonistin gute mündliche Kenntnisse in D/F/E

Chef de partie
Commis de cuisine

Chef de vins/Sommelier	m/w	D/F/E
Chef / Demi-chef de rang	m/w	D/F/E
Commis de rang	m/w	sprachenkundig
2. Bardame		D/F/E, mit Berufserfahrung
Commis de bar		sprachenkundig
Buffetdame		

Für unser « Cervin Grill »

Chef de service	m/w	D/F/E

mit Erfahrung im Service à la carte
welche/r als Gastgeber sich mit Eleganz und Herzlichkeit um das Wohl unserer anspruchsvollen, internationalen Gäste sorgt und sein Mitarbeiterteam mit Freude und Kompetenz führt und unterstützt.

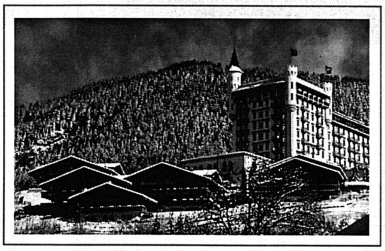
Servicemitarbeiter/in D/F/E

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

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

SEILER HOTELS
ZERMATT

WELCOME
TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL
BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!

Wir suchen per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung

Chef de Réception

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie für den gesamten Front- sowie Backoffice Bereich verantwortlich und sind direkt dem Direktor unterstellt.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung an einer Hotelfachschule mit und verfügen über eine mehrjährige Tätigkeit in der Luxushotellerie, vorzugsweise mit Auslanderfahrung.

Sie überzeugen durch Charme und gepflegte Umgangsformen und beherrschen drei Sprachen (D,F,E) fliessend.

Auf Sie wartet eine anspruchsvolle, interessante Aufgabe in einem internationalen Umfeld sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Ihr Schreiben!

PALACE HOTEL
GSTAAD

Swiss Deluxe Hotels

Thomas Schaad, Vizedirektor • CH - 3780 Gstaad
Tel. (+41) 33 748 50 00 • Fax (+41) 33 748 50 01
palace.hr@gstaad.ch • http://www.palace.ch

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

LE GRAND CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!...

...sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für unser beliebtes Restaurant LA BAGATELLE (16/20 Gault et Millau) suchen wir für die Wintersaison von Mitte Dezember 02 bis Ende März 03 noch folgende gut ausgebildete Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen:

***

Wine Butler/2. Chef de service
*
Chefs de rang m/w
Chefs de partie m/w

***

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad
Franz und Josette Rosskogler
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

150591/279978

Brauchen Sie

Hotel-Computer-Management Praktikanten

IHTTI

für Ihr Hotel ?

→ → → ***Wir haben, was Sie suchen!***

Die ersten tatendurstigen Praktikanten aus unserem neuen und weltweit einzigartigen kombinierten Hotel-Management- und Informations-Technologie-Kurs (HITS) freuen sich auf ihren Einsatz.

Im Dezember 2002 werden unsere Studenten die ersten drei Semester dieses interessanten und zukunftsweisenden Kurses absolviert und bereits umfassende Fähigkeiten im operativen Hotelbetrieb – namentlich in "Food Production", "Food and Beverage Operations", "Housekeeping", "Front Office" und eben auch "Advanced Information Technology"- erworben haben.

Das Praktikum sollte – bei einer Mindestdauer von 20 Wochen – vorzugsweise innerhalb des IT-Sektors abgeleistet werden und idealerweise einen Bezug zum Front- oder Backoffice haben. Eine weitere Möglichkeit wäre der Einsatz im IT-Bereich einer Organisation, die einen Bezug zur Hotel-Industrie hat.

Wenn Sie von dieser einzigartigen Gelegenheit profitieren möchten, kontaktieren Sie uns bitte auf einem der folgenden Wege:

Tel.: +41-32 720 8050, E-Mail: school@ihtti.ch, oder schreiben Sie an:
Career and Placement Counselor, IHTTI School of Hotel Management, 15-17 av. de la Gare, 2000 Neuchâtel, Switzerland

150679/385976

RISTORANTE
LA CUCINA
PIZZA E PASTA

CUCARACHA
TEX-MEX RESTAURANT

Ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier Standbeinen:

- das exklusive **Thai-Garden**-Restaurant (13 Punkte Gault Millau)
- das Tex-Mex-Restaurant und Bar **la cucaracha**
- das typisch italienische Restaurant und Pizzeria **la cucina**
- das zentrale gelegene **3-Stern-Hotel** mit 24 Zimmern und 80 Parkplätzen

Sie sind eine extrovertierte Persönlichkeit mit dem Flair fürs Spezielle. Ihr Drang, Gäste zu verwöhnen, ist grenzenlos und Sie sind es gewohnt, auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf zu bewahren.

Dann sind Sie genau der/die Richtige

Service-Mitarbeiter/in cucaracha und cucina

Barmaid

Sie mögen die mexikanische und italienische Küche!
Der Aufbau eines neuen, mediterranen Restaurants interessiert Sie!
Sie möchten die Geschichte dieses anspruchsvollen Betriebes mit 40 Mitarbeitern mitbestimmen!

Senden Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit Foto oder rufen Sie einfach an.

MARTINSHOF
* * *

Hotel Martinshof, Hauptstrasse 81, 4528 Zuchwil/Solothurn
Telefon 032 686 26 26, Fax 032 686 26 00
info@martinshof.ch, www.martinshof.ch

HOTEL
MONTE ROSA
ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde.

Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für die kommende Wintersaison 2002/03 suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

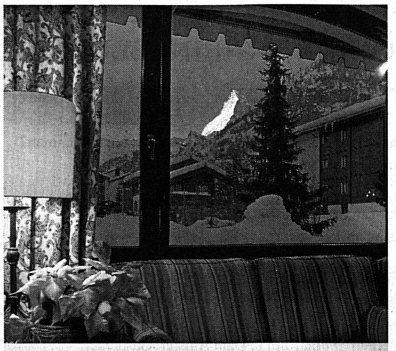
Gouvernante Economat/Office mit HOFA-Ausbildung	
Nachtportier Tournant	D/F/E
Pâtissier	m/w
Commis de restaurant et bar	m, D/F/E

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

Seiler Hotel Monte Rosa ****
Carmen Brantschen, Personalbüro
3920 Zermatt
Tel: 027 966 87 56, Fax: 027 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa
E-Mail: c.brantschen@seiler-zermatt.ch

SEILER HOTELS
ZERMATT

one of The Leading Small Hotels of the World



Gute Aussichten für Ihre Zukunft...

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-Punkte), einen excelenten Service und ein Qualitätsmanagment (QII) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb ab Herbst 2002 einbringen lassen, und zwar

in der Kaderposition
(auch als Jahresstelle möglich)
RÉCEPTIONISTIN / SEKRETÄRIN (D, F E)

in der Küche
COMMIS DE CUISINE

im Service
CHEF DE SERVICE
(zur Führung einer mittelgrossen Brigade)
BARFACHFRAU
(für unsere kleine Hausbar)

im Housekeeping
HAUSDAME / GOUVERNANTE
2. ZIMMERMÄDCHEN

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos über die Arbeitsplätze sowie Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung zu. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Mirabeau
ZERMATT

Familie Sepp & Rose Julen · CH-3920 Zermatt
Tel 0041(0)27/966 26 60 · Fax 0041(0)27/966 26 65
E-Mail: mirabeau.zermatt@reconline.ch ·
www.zermatt.ch/mirabeau

Qualitätsgütezeichen Schweiz Tourismus II

RESTAURANT CORDEAU D'OR

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL luzern

Viele Wege führen zu uns

KKL Luzern – ein Begriff für Kultur-, Kongress- und Gastronomieanlässe. Unser modernes, dynamisches Unternehmen wird durch ein breites Gastronomie-Angebot massgeblich mitgeprägt. Gegenwärtig suchen wir für unsere **SEEBAR** per sofort oder nach Vereinbarung folgende jüngere Mitarbeiter/innen:

Stv. Leiter/in
Chef de service
Servicemitarbeiter/in

Dieser Teilbetrieb unseres Unternehmens ist äusserst facettenreich: tagsüber ein Restaurant, das von Jung und Alt frequentiert wird, abends eine Bar (die längste in Luzern) mit Nachtschwärmern und Konzertbesuchern, am Wochenende der Event-Treffpunkt der Partygänger mit DJ- oder Liveband-Unterhaltung. Die reizvolle, zentrale Lage direkt am See zieht besonders einheimische Gäste wie auch Touristen aus aller Welt an, denen wir 120 Innen- und 120 Terrassen-Plätze anbieten können.
Ein Team von 20 Angestellten sorgt für das Wohl unserer Gäste.

Verfügen Sie über die entsprechende Berufserfahrung, haben eine natürliche, freundliche Ausstrahlung und fühlen sich wohl in der Rolle des/der eigenverantwortlichen Dienstleister/in, dann sollten wir Sie kennenlernen.

Wenn Sie sich dieser speziellen Herausforderung stellen möchten, senden Sie bitte Ihr komplettes Bewerbungsdossier einschliesslich Foto an die Kultur- und Kongresszentum Luzern Management AG, Personalabteilung, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Bei allfälligen Fragen gibt Ihnen unser Leiter Seebar, Herr Roger Meier, gerne unter Tel. 041 226 70 70 Auskunft.

Weitere Informationen finden Sie unter www.kkl-luzern.ch

KKL
music
congress
event
experience

15056/030946

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie freundlich erfüllen zu können, suchen wir eine/n

Jungköchin/Jungkoch

für unsere Produktionsküche (Tagesbetrieb 06.00 Uhr bis 15.00 Uhr) oder für unsere Verkaufsabteilungen der ★★★delicatessa

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und den Wunsch, sich in einem äusserst kundenorientiertem Haus weiterzubilden.
Wenn Sie sich von einem gepflegten Hause mit hohem Niveau angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden Frau K. Seiler. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH
Personalabteilung
Schweizergasse 12
8021 Zürich
Tel. 226 62 61

GLOBUS

Alpenhof in Zermatt • Der sportliche – der elegante, der kulinarische

Zermatt ★★★★ Alpenhof HOTEL

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN,

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULITKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Für die Gaumenfreuden:

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Gourmet- und Hotelrestaurant:

CHEF/IN DE SERVICE

Haben Sie Freude, internationale Kundschaft zu verwöhnen, deutsch, französisch, englisch zu parlieren, ein junges Team zu führen und zu motivieren, Fachkenntnisse weiterzugeben?

sowie

CHEF DE RANG

Pfitoltra

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt

Alpenhof Gourmet Restaurant

Annelise und Hans Peter Julen, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@reconline.ch, www.reconline.ch/alpenhof

A·D·L·E·R

Bei uns ist immer etwas los!

Für die kommende Wintersaison suchen wir fröhliche, motivierte und bestausgewiesene MitarbeiterInnen in unser heimeliges und doch manchmal hektisches Chalethotel im ♥ von Adelboden.

- ***Servicefachmitarbeiterln*** *(deutsche Muttersprache)*
- ***Commis de cuisine***
- ***Chef de partie***
- ***Buffettochter***

Rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns auf Sie!

Käthi und Lothar Loretan
Teamleiter im

A·D·L·E·R SPORTHOTEL ADELBODEN CH-3715 Adelboden

Berner Oberland

Tel. 033 673 41 41 • Fax 033 673 42 39

ROMANTIKHOTEL
FLORHOF
ZÜRICH

Wir suchen – nous cherchons – we are looking for...
Ja, dies sind die drei Sprachen, welche unser/e

Receptionist/-in

im Umgang mit der anspruchsvollen, internationalen und verwöhnten Kundschaft anwendet. Etwas italiano oder español machen Sie noch attraktiver... Und wenn Sie bereits fundierte Kenntnisse der Abläufe an einer lebhaften und pulsierenden Réception besitzen, kommen wir uns bestimmt näher. Sie wissen, dass Sie die Visitenkarte unseres Hauses und diejenige Person sind, mit der unser Gast den ersten Kontakt mit dem Romantik Hotel Florhof knüpft – und dieser Kontakt ist entscheidend! Ihre Kommunikationsfreude begeistert und Ihr Organisationstalent kommt voll zur Geltung. Kreativität und neue Ideen sind nämlich nicht verboten! Lust? Dann freuen wir uns auf Sie!

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei verträumte Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im eleganten Restaurant zählt zu den kulinarischen Geheimtipps und der herrlich grüne Garten lädt zum Verweilen. Für die kleinen, intimen Events bietet der historische Gewölbekeller den idealen Rahmen. Was jetzt noch fehlt: **SIE !**

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11
schiesser@florhof.ch, www.florhof.ch

146515/40274

Grandhotel Schönegg ★★★★ Zermatt RELAIS & CHATEAUX.

Wir gehören zur charmanten Hotelvereinigung **Relais & Châteaux,** somit zu den führenden Häusern in **Zermatt** und in der Schweiz. Zur Verstärkung unseres gästeorientierten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende **Mitarbeiter/innen:**

Service

Chefs de rang

mit guten Sprachkenntnissen D/F/E
und à la carte-Erfahrung

Commis de rang D/F/E

Chef de bar D/F/E

Küche

Chefs de partie

Chef Pâtissier

Commis de cuisine

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Sie in der einmaligen Bergwelt rund ums Matterhorn, dem faszinierenden Blickfang des Schöneggs!

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:

Grand Hotel Schönegg
Marie-José Metry-Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 34 34
Telefax +41 (0)27 966 34 35
Internet: www.schonegg.ch

150581/39390

HOTEL CONTINENTAL PARK LUZERN

Das führende 4*Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern.

92 Zimmer, Tagungs- und Banketträume für bis zu 260 Gäste. Ristoranti Locanda Ticinese und Bellini.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de partie m/w

sowie

Jungkoch m/w

In unserem jungen, kreativen Team können Sie sich weiter entfalten. Wir kochen marktfrisch nach der italienischen Küche.

Was die Küche Feines kocht, servieren Sie als junge, deutsch- und servicekundige

Service MitarbeiterIn

unseren Gästen im Ristorante Bellini.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an Gabriele Pedrazzetti (Hr.) oder Patrik Bucher.

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

150352/23167

Hotel Bernerhof Gstaad

VIER STERNE, TAUSEND IDEEN.

Wenn Sie ein Genussmensch sind, liegen Sie bei uns als **Kochkünstler** richtig! Um unsere Brigade zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung:

Chef de partie
Commis de cuisine

Sie lieben das gute Essen genau so wie Ihren Beruf als Koch, dann liegen Sie bei uns richtig.

Damit unser Küchenteam genügend Arbeit hat, braucht es an der Front gute Gastgeber. Wenn Ihnen ***Gast-Freund***schaft so am Herzen liegt wie uns, ist unsere Stelle als

Servicefachmitarbeiter (m/w)

wie gemacht für Sie.

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4 Stern Hotel im Herzen von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

HOTEL BERNERHOF, CH-3780 Gstaad
Familie Claudia und Thomas Frei
Telefon: +4133 748'88'44, FAX: +4133 748'88'40
info@bernerhof-gstaad.ch
www.bernerhof-gstaad.ch
www.stellen-gstaad.ch

15066314966

DREI KÖNIGE, RHEINFELDEN

Sind **Sie** die **Servicefachfrau** mit Erfahrung im **Speisesaal?**
Sie arbeiten gerne in einem familiären Team.
Sie möchten **Verantwortung** übernehmen und **Kompetenzen** bekommen?!
Dann sollten wir uns kennenlernen!

****

In gepflegte Whisky-Lounge erfahrene **Bardame** gesucht!!
Mittwoch bis Samstag ab 19.00 Uhr

***

Nettes Flair im Umgang mit Gästen &
Muttersprache Deutsch Voraussetzung.

***

Wir freuen uns auf Sie! Familie Ruth u. Dani Amsler, Gastgeber

Weitere **Infos** unter **079 674 00 11 (Ferien-Natel)**
bis 13. August Ferien-Natel benützen
fon 061 831 50 44, fax 061 831 31 98
info@drei-koenige-rheinfelden.ch
www.drei-koenige-rheinfelden.ch

150607/54623

Zweitausbildungen erster Klasse!

Sie suchen eine neue berufliche Herausforderung?
In Basel und Zürich bieten wir Zweitausbildungen erster Klasse an - jetzt einsteigen in die Ausbildung zur/zum

Reisezugbegleiter/in

Ihre Herausforderung: Als Gastgeber/in auf dem Zug sind Sie für das Wohlbefinden unserer Fahrgäste verantwortlich. Sie sorgen mit einem hervorragenden Kundenservice dafür, dass unsere internationale Kundschaft gerne Bahn fährt. Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet umfasst die Kontrolle der Fahrausweise, das Erteilen verschiedenster Auskünfte sowie die Überwachung der technischen Einrichtungen am und im Zug. Unterwegs sein, immer wieder Neues erleben, die Schweiz bereisen - für Sie Realität, denn Ihr neuer Arbeitsplatz sind unsere modernen Qualitätszüge auf dem gesamten Netz der SBB.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre (Verkauf, Tourismus, Gastronomie, Hotellerie oder ähnliches) und sind idealerweise zwischen 20 und 45 Jahre alt. Unsere Gäste überzeugen Sie mit einem freundlichen und gepflegten Auftreten und einer ausgeprägten Kundenorientierung. Sie können sich rasch auf immer neue Situationen einstellen und betrachten unregelmässige Arbeitszeiten als Chance für eine flexible Gestaltung Ihrer Freizeit. Sie sprechen ausser Deutsch auch Französisch. Wenn Sie sich zudem in einer dritten Sprache (Englisch oder Italienisch) verständigen können, oder bereit sind, diese zu erlernen, entsprechen Sie dem Profil eines Reisezugbegleiters/einer Reisezugbegleiterin.

Unser Angebot: Wir übertragen Ihnen abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben, die Sie mit grosser Selbstständigkeit lösen können. Durch Ihr serviceorientiertes Handeln prägen Sie das Image der SBB ganz entscheidend mit und helfen uns, unsere Rolle als führende Mobilitätsanbieterin weiter auszubauen. Ihr Engagement während Ihrer praxisorientierten Ausbildung honorieren wir mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Darunter verstehen wir vollen Lohn, gute Sozialleistungen, 39h-Woche und weitreichende Fahrvergünstigungen. (Die Ausbildung beginnt am 1. Januar 2003 und dauert 15 Monate bis zum Abschluss als Reisezugbegleiter/in - Kondukteur/in).

Jetzt sind Sie am Zug. Gerne geben Ihnen folgende Personen detaillierte Auskünfte: Für Basel: Herr Markus Lütolf, Telefon 051 229 21 80. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Barbara Teuscher, SBB Personenverkehr Personal, Centralbahnstrasse 20, 4051 Basel. Für Zürich ist Frau Katrin Gosteli, Telefon 051 222 34 06 zuständig, Sie erwartet Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Katrin Gosteli, SBB Personenverkehr Personal, Postfach, 8023 Zürich.

Unsere Stellen und Angebote im Internet: **www.sbb.ch**

SBB CFF FFS

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht nach Vereinbarung einen:

Assistant Front Office Manager

Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:
- Unterstützung des Front Office Managers und Vertretung während dessen Abwesenheit
- Führen einer Schicht und somit 1. Ansprechpartner der Gäste, sowie der Mitarbeiter
- Erledigung der täglichen Front Office Arbeiten

Unsere Anforderungen:
- Aufgestellte, loyale und selbständige Persönlichkeit
- Ist bereit Verantwortung zu übernehmen und zeigt Einsatz
- Hotelfachschulabschluss und/oder langjährige Front-Office-Erfahrung
- Sehr gute Deutsch- und Englisch-, sowie gute Französischkenntnisse
- Fundierte Kenntnisse von Microsoft Office Produkten, sowie Fidelio Front Office

Front Office MitarbeiterIn

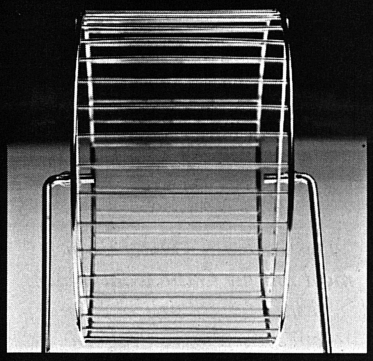
Als selbständige und diskrete Persönlichkeit sind Sie die erste Kontaktperson für unsere Gäste. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung, sind mit dem Windows-Umfeld und Fidelio vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch.

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel :
- 5*-Hotel mit 205 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität bis zu 350 Personen, einem Hallenschwimmbad mit Fitnessecke und dem Catering Service.
- Schnellstwachsende "up scale" Hotelkette Europas
- Motivierendes Arbeitsklima in einem jungen Team
- Interne Weiterbildung und Karriereplanung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
Carmen Rickhoff, Human Resources Coordinator
Radisson SAS Hotel
Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 27 27
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com

150594/3255

Radisson SAS



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. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als:

(alle Positionen m/w)

Night Audit

Deutsch- und Englischkenntnisse,
Fidelio- und Französischkenntnisse von Vorteil

Verkaufsassistent

Deutsch- und Englischkenntnisse,
Französischkenntnisse von Vorteil,
Erfahrung in Telemarketing, 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

Dorint ★★★ BASEL

Säntispark

****HOTEL · 9030 ABTWIL BEI ST.GALLEN

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark

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

Für unsere frische und erstklassige Küche suchen wir einen qualifizierten

Chef de partie

sowie einen initiativen und strebenden

Commis de cuisine

Unsere Mitarbeiter profitieren von fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, von guten Verdienstmöglichkeiten und von Vergünstigungen in Sport, Freizeit und Weiterbildung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an für unverbindliche Auskünfte:
Bruno Walter oder Bettina Kellenberger
****Hotel Säntispark, CH-9030 Abtwil
T +41 (0)71 313 11 11, F +41 (0)71 313 11 13
www.saentispark.ch, hotel@saentispark.ch

150586/207721

Kapplerhof Hotel

Wir brechen auf zu neuen Ufern!

Nach Besitzer & Direktionswechsel möchten wir aufbrechen zu neuen Ufern. Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiter-Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung (in Jahresstellung) noch folgende Mitarbeiter:

- Koch m/w
- Réceptionist/in mit Fidelio-Kenntnissen, D, E, F
- Restaurant- und Bankett-Leiter m/w
- Chef de rang m/w
- Leiter interne Dienste

unser Atrium

Nun, reizt es Dich, den neuen Kurs mit uns einzuschlagen?

Dann ruf mich bitte umgehend an oder sende Deine kompletten Bewerbungsunterlagen an

Ferdinand T. Salverda, Hotel Kapplerhof, 9642 Ebnat-Kappel
Telefon 071 992 71 71, salverda@kapplerhof.ch

Damit Du schon einen kleinen Blick auf uns werfen kannst, laden wir Dich gerne ein, doch einfach einmal unsere Homepage: www.kapplerhof.ch, zu besuchen. Viel Spass!!!

150625/274801

Arosa

Sporthotel Valsana, das sportlichste Sporthotel der Schweiz!

Sportliche und begeisterte Teammitglieder gesucht!

Möchten Sie mit uns zusammen den Aroser-Winter miterleben…?! Herrliche Schneeverhältnisse sowie Sonne pur und natürlich scharenweise Gäste, die auf Sie warten, hier im Sporthotel Valsana.

Falls ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und sportliche Winterrsaison ab Dezember 2002 im schönen Arosa im sportlichsten Sporthotel der Schweiz/www.valsana.ch

Folgende Teammitarbeiter/innen werden noch gesucht:

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine/Jungkoch
Patissier

Service

Chef de rang m/w (nur mit Erfahrung)
Commis de rang/Servicepraktikant/in

Diverse

Masseur/in (mit sportlichem Background)
Floristin (z. B. 50% Floristin, 50% Frühstücksservice)
Coiffeur

Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt?

Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben die Möglichkeit, unsere Freizeit- und Sportanlagen wie: Hallen-Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius, Sauna, Dampfbad, usw. kostenlos zu benutzen.

Sind Sie interessiert?
Ja…, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Daniel Durrer/Andrea Fässler, Gastgeber
Sporthotel Valsana, 7050 Arosa. E-mail: valsana@access.ch

Gerne beantworten wir Ihnen Ihre ersten Fragen auch telefonisch (Telefon 081 377 02 75)
Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

150664/1708

SPORTHOTEL ☆ ☆ ☆ ☆ AROSA
VALSANA

DG DOMINO GASTRO

Summer in the City
Und die passende Stelle dazu:

- **Assistentin der General-Gouvernante** für 5★Buisness-Hotel gesucht.Gute Fachkenntnisse, Führungspraxis und gute PC-Kenntnisse sind Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle. Alter ab 25 J.
- **1. Gouvernante** grösseres Geschäftshotel sucht routinierte, kostenbewusste, organisations- und führungsstarke Kadermitarbeiterin.
- **Servicefachleute** m/w auch div.TZ-Stellen im Tagdienst 50%
- **Küchenchef 's**
  – für sehr gepflegtes Hotelrestaurant, BL
  – für gehobene italienische Küche
- **Köche** m/w für Restaurants mit frischem, saisonalen Speisenangebot.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Informationen, diskret und kostenlos.
Tel.: 061 / 313 40 10
St.Alban-Anlage 64, 4052 Basel
www.dg-jobs.ch

150643/309184

HOTEL BERGSONNE

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Hotel mit 17 Zimmern/Suiten und Restaurant (GaultMillau 15 Punkte). Ab sofort oder nach Vereinbarung in unser erfolgreiches Team.

Servicefachangestellte/r

Wir freuen uns auf Sie.

Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
T. 041 399 80 10
F. 041 399 80 20

150697/28827

Hotel Chesa Guardalej in Champfèr/St. Moritz

Suchen Sie die persönliche Herausforderung? Bringen Sie die fachlichen Voraussetzungen mit und sind Sie teamfähig und motiviert? Dann planen Sie Ihre Karriere mit uns im weltberühmten St. Moritz! Unsere Wintersaison beginnt Anfang Dezember 2002 und endet ca. 23. April 2003. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir folgende/n Mitarbeiter/In:

erfahrene/r Réceptionist/in

Wir setzen das folgende Anforderungsprofil voraus:
– starkes Engagement in der Gästebetreuung
– Fronterfahrung, Arbeiten mit dem Fidelio-System
– sprachliche und schriftliche Sicherheit in Deutsch, Englisch und Italienisch

Sowie

3. Gouvernante

Wir setzen das folgende Anforderungsprofil voraus:
– abgeschlossene Hofa-Ausbildung
– Erfahrung als Etagengouvernante
– Muttersprache D, Sprachkenntnisse in Italienisch erwünscht

Wir bieten:
– ein wunderschönes Haus mit 95 Zimmern
– ein selbständiges und mit grossen Kompetenzen ausgestattetes Arbeitsumfeld
– interessante Konditionen
– internationale, sportliche Gästeklientel

Wir freuen uns auf Sie! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

150661/7269

HOTEL CHESA GUARDALEJ,
Cornelia Sommer
7512 Champfèr
Tel. 0041/81/836 63 00
www.chesa-guardalej.ch

CHESA GUARDALEJ

TEL +41 (0)81 836 63 00 FAX +41 (0)81 836 63 01
EMAIL info@chesa-guardalej.ch INTERNET www.chesa-guardalej.ch

Altenrhein am Bodensee

Wir suchen in unser Fischspezialitätenrestaurant auf August/September 2002 o.n.V.

Servicefachangestellte w/m
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Jahresstelle 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

150675/338850

Bären HOTEL·RESTAURANT·WENGEN

Das Bären-Motto: Eine marktfrische, trendige Schweizer Küche und eine Weinkarte, die zu einer Reise durch die Schweiz einlädt...

Das Bären-Team sucht ab Dezember 2002

Commis de cuisine und Chef de partie

Servicefachmitarbeiter/in

***Möchten Sie** unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen.*

***Haben Sie** Lust, die Wintersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen?*

***Sind Sie** kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch gleich im Bären an oder schicken uns Ihre Unterlagen!*

Therese und Willy Brunner, Hotel Bären, CH-3823 Wengen
Tel. 033 855 14 19 / www.wengen.com/hotel/baeren

150582/37591

HOTEL SPINNE Grindelwald

Für das von uns neu übernommene, lebhafte und familiäre ****-Hotel im Herzen von Grindelwald mit 47 Zimmern und Suiten, Wellnessangebot, seinen 3 verschiedenen internationalen Restaurants, 2 Bars und 1 Disco suchen wir ab Dezember 2002:

Direktionsassistent (m/w)
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe sowie Führungserfahrung, sind unternehmerisch, voller Tatendrang und arbeiten gerne an der Front.

Chef de Réception (m/w)
Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig, verkaufsorientiert, empfangen unsere Gäste herzlich und sind die Stütze ihres Teams.

Chef de Service (m/w)
Sie arbeiten mit viel Herz und Charme, helfen tatkräftig mit, organisieren den reibungslosen Ablauf in unseren Restaurants und sind in Sachen Einsatz und Motivation ein Vorbild.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe, ein junges motiviertes Team, ein gutes Arbeitsklima, attraktives Gehalt und viel Selbständigkeit in Ihrem Aufgabenbereich.

Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage **www.spinne.ch**

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an!

HOTEL SPINNE, CH-3818 Grindelwald
Andreas & Monic Kaufmann, Propr.
Telefon: ++41 (0) 33 854 88 88
hotel@spinne.ch www.spinne.ch

150666/14710

Grandhotel Schönegg ★★★★

Zermatt RELAIS & CHATEAUX.

Teamleiter/in Service

Wir suchen eine junge ideenreiche Persönlichkeit, die den gesamten Serviceablauf unserer F&B Outlets koordiniert und führt.

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt und möchten Sie etwas Neues schaffen?

Dann freut sich unser junges, aufgestelltes Team auf **SIE** als ihren **Leader!**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:

Grand Hotel Schönegg
Marie-José Metry-Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 34 34
Telefax +41 (0)27 966 34 35
Internet: www.schonegg.ch

150580/39390

HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH

Für unser Panoramarestaurant im 16. Stock mit Auszeichnung goldener Fisch, Nähe Termalbad Zurzach, suchen wir auf den 1. Oktober 2002 oder nach Übereinkunft versierten

- Chef de service

Wenn Sie Führungserfahrung haben und gerne Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Auf den 1. September 2002

- Réceptionist/in

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, Erfahrung im Frontbereich sowie PC-Anwender-Kenntnisse in Fidelio und Word.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr Kurt Hinder, Chef Restaurant, und Marianne Leu für die Réception gerne zur Verfügung. Telefon 056 265 22 40.

150683/41807

Seehotel Pilatus ★★★★

HERGISWIL

Unser Seehotel Pilatus ist das führende 4**** Ferien- und Seminarhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 120 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiter-Team. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen und Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern herauswachsen zu lassen.

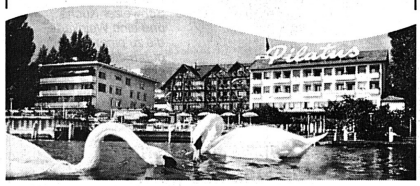
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Service-Fachangestellte/n
per sofort oder Anfang September

Receptionist/in mit Berufserfahrung, D und E, per Mitte Oktober oder Anfang November

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen, rufen Sie uns kurz an; Gerne würden wir Sie kennen lernen und Ihnen unseren Betrieb persönlich vorstellen. Bitte bewerben Sie sich schriftlich!

Für die Familie Fuchs, Fuchs Hans



6052 Hergiswil · Telefon 041 632 30 30
www.pilatushotel.ch · info@pilatushotel.ch

HOTEL KREUZ & POST

Grindelwald

Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison 2002 – Einige Stellen bereits ab Oktober 2002 zu besetzen.

- **Hotelsekretärin**
  Mit Fronterfahrung in der Hotellerie, rechte Hand der Chef de Réception, Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F, in Jahresstelle
- **Réceptionistin**
  Computer und Sprachkenntnisse D/E/F
  Evtl. Mithilfe im Speisesaal
- **Servicefachangestellte/r à la carte**
- **Servicefachangestellte/r für Speisesaal**
  Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen
- **Barmaid/Barman**
  Dancing "CHALLI BAR"
  aufgestellt, flink, belastbar. D/E

Sie fühlen sich von einer der oben ausgeschriebenen Stellen angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92

1504341/4770

Direkt am See...

Berner Oberland – Thunersee

Unser persönlich geführtes Wellness- & Spa-Hotel mit 75 Zimmern und Suiten, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Coiffeur- und Beautysalon, der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft, das Vitalità mit verschiedenen Anwendungen, Cardio-Fitness, Gymnastikraum und Wassersport sind einmalig an der Riviera des Thunersees.

Für unseren Ganzjahres-Betrieb suchen wir auf Anfang September oder nach Absprache motivierte Mitarbeiter/innen für folgende Stellen:

Réception:

Réceptionist (m/w) (D/E/F)
Réceptionspraktikant (m/w)
(Saison- oder Jahresstelle)

Küche:

Chef de partie
Garde-manger
(Saison- oder Jahresstelle)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie und sind auf der Suche nach einer Herausforderung, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazulernen können, dann sind Sie die richtige Person für in unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

WELLNESS- & SPA-HOTEL
BEATUS MERLIGEN
Mitarbeiterbüro
CH-3658 Merligen-Interlaken
Tel. 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76
E-Mail: info@beatus.ch
www.beatus.ch

BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 252 81 81

150587/24520

HOTEL Cascada LUZERN

Modernes Stadthotel mit 63 schmucken Hotelzimmern (jedes Zimmer hat seinen eigenen Wasserfall – Kaskade), Seminar- und Bankettbereich, Restaurant mit trendiger Gastronomie, Bar und Partyservice... das sind wir!!!

Ich, Ruth Furger, Chef de Réception suche eine(n)

Receptionspraktikant(in)

Sprechen Sie gut Deutsch und Englisch? Wollen Sie sich ein breites Fachwissen aneignen und praktizieren?

Bei uns können Sie sich mit viel Selbstverantwortung in einem motivierten Team von 7 Personen entfalten. Gerne lerne ich Sie kennen. Der Eintritt ist ca. Mitte September/Anfang Oktober 2002.

hotel cascada · bundesplatz 18
ch-6003 luzern
tel. 041 226 80 88 · fax 041 226 80 00
info@cascada.ch · www.cascada.ch

150593/23019

Zur Sattelkammer
Restaurant zum alten Amthaus
Langnau i. E.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams und als rechte Hand des Chefs

BAR-MITARBEITER
AIDE DE PATRON
mit viel Power und Eigeninitiative

Es erwartet Sie das führende Trendlokal im Emmental, ein aufgestelltes Team, nur Abenddienst und tolle Gäste.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an.

P. Corpataux, Zur Sattelkammer
3550 Langnau, Telefon 034 402 19 65

Kleine Welt. Grosser Genuss.

Blausee.

Für unser wunderschönes Restaurant (GaultMillau) im renovierten Hotel mit dem U (Unique) im einmaligen Naturpark **Blausee** *suchen wir nach Vereinbarung*

Stv.

Chef de Service

mit Freude an anspruchsvollen Gästen

Sind Sie Service-Profi, können Wissen weiter geben und Menschen motivieren und führen, sind offen, integer und zielorientiert, wollen etwas erreichen für sich und den Betrieb, sind team- und qualitätsorientiert und ehrgeizig? Dann ist es höchste Zeit Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu senden.

Hotel Restaurant **Blausee** M & M Baillods
CH-3717 Blausee
Tel 033 672 33 33 www.blausee.ch

Blausee. Naturpark. Hotel. Restaurants.
Alpine Bio-Forellenzucht. Shop.

Hotel★★★ Toggenburg
Wildhaus

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten in einem tollen Wander- und Skigebiet, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Chef de partie

Jungkoch oder Köchin

Freie Stellen Winter 2003:
Koch, SEFA, HOFA, GAFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10

MAGIC MOUNTAIN
2970m/10000ft
Schilthorn
Piz Gloria

Wir suchen DRINGEND:

Serviceangestellte/n
für unser Restaurant Taverne in Mürren. Auf Wunsch 100%, ansonsten gerne auch als Aushilfe 1– 3 Tage pro Woche. Dienstzeiten nach Vereinbarung 06.30 – 16.00 h oder 16.00 – 23.20 h.

Réceptionistin
für unser Hotel Alpenruh in Mürren (auch Anfängerin).

Die Fahrkarten für die Schilthornbahn stellen wir gerne zur Verfügung.

Restaurant Taverne:
ein gemütliches rustikales Restaurant an der Station Schilthornbahn in Mürren.

Hotel Alpenruh:
ein gehobener 3-Sterne-Betrieb im autofreien Mürren, ein Dorf mit viel Charme, idyllisch gelegen gegenüber Eiger, Mönch und Jungfrau.
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Alpenruh
Jasmin & Thomas Willem
CH-3825 Mürren/Schweiz
Tel. ++41 33 856 88 00
www.schilthorn.ch
e-mail: alpenruh@schilthorn.ch

150672/302294

Schloss-Hotel / Swiss-Chalet
CH-6402 Merlischachen Luzern / Switzerland
Joseph Seeholzer
Tel. 041 854 54 54 / Fax 041 854 54 66
www.schloss-hotel.ch schloss-hotel@bluewin.ch

WIR SIND EIN INTERNATIONAL BEKANNTES, TRADITIONSBEWUSSTES ★★★★-HOTEL/RESTAURANT – 8 KM VOR LUZERN IN EINER IDYLLISCHEN BUCHT DES VIERWALDSTÄTTERSEES GELEGEN.

ZUR ERGÄNZUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR AUF OKTOBER 2002 ODER NACH VEREINBARUNG:

♦ *Réceptionistin*

WENN SIE DIE ABWECHSLUNG EINER INTERNATIONALEN KUNDSCHAFT ZU SCHÄTZEN WISSEN, ÜBER ENGLISCH- UND FRANZÖSISCHKENNTNISSE VERFÜGEN, DANN SENDEN SIE UNS NOCH HEUTE IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN MIT FOTO ZUHANDEN HERRN ALOIS SEEHOLZER.

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE KENNEN ZU LERNEN!

150692/47392

Central Hotel Wolter
★★★
GRINDELWALD

Familiäres 3* Hotel an bester Lage im schönen Zweisaisonskurort Grindelwald / Berner Oberland

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir folgende Stellen neu zu besetzen.

*** SOUS CHEF DE CUISINE (m/w)**
und
*** CHEF DE PARTIE (m/w)**
Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche.

*** SERVICEANGESTELLTE/R**

Allen initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Bitte senden Sie ihre schriftliche Bewerbung an:
Central Hotel Wolter
A. & M. Kaufmann; Propr.
3818 **Grindelwald**
Tel: 0041 (0) 33 854 33 33

147057/14389

ZERMATT ★★★★★
Riffelalp Resort 2222 m

Hoch über dem Alltag sind unsere Gäste den fünf Sternen näher.

Das Riffelalp Resort auf dem Hochplateau über Zermatt verwöhnt Gäste mit erholsamer Abgeschiedenheit und uneingeschränktem Service – bei uns verwirklichen Sie den Anspruch absoluter Exklusivität.

Deshalb
suchen wir Sie als unseren neuen:

Concierge (m/w)

Sie sind die Ansprechperson für unseren anspruchsvollen Gast, seine Wünsche und Zufriedenheit sind Ihr Ziel!
Voraussetzungen: Deutsch, Französisch und Englisch fliessend, ein gepflegtes Auftreten und Erfahrung im Frontbereich.

Wir bieten Ihnen eine Saison- oder Jahresstelle und erhoffen uns ein längerfristiges Engagement.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Riffelalp Resort, Frau Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration, CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 87 51, Fax: +41 27 966 87 57
riffelalp@zermatt.ch, www.riffelalp.com

The Leading Small Hotels of the World

150653/239577

DAVOS

WALDHOTEL BELLEVUE

Das komplett renovierte Waldhotel Bellevue**** ist ein Juwel an einzigartiger Aussichtslage in Davos. Wir bieten unseren Gästen in familiärer und exklusiver Atmosphäre 53 stilvolle Zimmer, eine exzellente Küche und einen Wellness-Pavillon mit Solbad.

Unser junges und topmotiviertes Team braucht für die kommende Wintersaison Verstärkung:

Restauration: **Servicefachmitarbeiter/in** sprachgewandt D, E, F
Officemitarbeiter/in

Küche: **Commis de Cuisine** kreativ, belastbar, teamfähig
Küchenmitarbeiter/in

Etage: **Zimmermädchen**
Portier
Mitarbeiter Hausdienst / Wellness
alle mit Deutschkenntnissen und Berufserfahrung

Réception: **Aushilfe Nachtportier** sprachgewandt D, E

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in einem kollegialen Arbeitsklima zu arbeiten, dann richten Sie Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung an: Barbara und Michael Thomann-Koch, Sandacherweg 660, 8606 Greifensee (Direktion ab 1. November 2002). Wir freuen uns auf Sie!

WALDHOTEL BELLEVUE
Buolstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 37 47
www.waldhotel-bellevue.ch

1450684/9199

ATRIUM HOTEL Blume

Das romantische Hotel/Restaurant in Baden sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte Servicefachangestellte, gerne mit Rezeptionskenntnissen. Sie haben Spass an einem besonderen Arbeitsort und arbeiten gerne im Team? Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist und Sie über Englisch- und Französischkenntnisse verfügen, sind Sie die richtige Person für uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

ATRIUM HOTEL BLUME
Familie J.R. Erne
Kurplatz 4, 5400 Baden,
Tel. 056 222 55 69

150589/2461

Landgasthof Puurehuus
Fehraltorferstrasse, 8615 Wermatswil

Hofa gesucht !!!

Der schönste Landgasthof im Zürcher Oberland mit lebhaftem, marktorientiertem à la carte Betrieb und neuem, modernem Hotelbereich sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Hofa oder Gafa

mit abgeschlossener Berufslehre und einigen Jahren Berufserfahrung.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf oder rufen Sie uns an. Walter Egli freut sich auf Ihren Telefonanruf.

Landgasthof Puurehuus
8615 Wermatswil, Tel. 01 941 66 33

150670/293113

LADY'S FIRST
hotel & wellness Zürich

Exklusiv für Frauen haben wir vor gut einem Jahr ein **wunderschönes Designhotel** im Seefeldquartier mit 28 Zimmern und einem Wellnessbereich – Dampfbad, Saunas, Massagen, Kneipp-Fussbäder, Ruheraum, Solarium und Dachterrasse – eröffnet.

Im Rahmen eines Integrationsprojektes bieten wir leistungsbeeinträchtigten Frauen geschützte Arbeitsplätze in unserem Haus an.

Für unser **Fachteam** suchen wir per Mitte September oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Verfügen Sie über gute Réceptionserfahrung und sprechen Sie Englisch und womöglich weitere Sprachen? Übernehmen Sie gerne Verantwortung in einem kleinen Betrieb und helfen bei Bedarf auch in anderen Bereichen des Hotels mit? Wenn Sie zudem selbständiges Arbeiten gewohnt sind, können wir Ihnen eine interessante Aufgabe in einem einzigartigen Hotelbetrieb bieten.

Wir freuen uns sehr von Ihnen zu hören. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Frau Irène Wyss oder rufen Sie sie direkt an.

LADY'S FIRST, hotel & wellness
Mainaustrasse 24, 8008 Zürich
Telefon 01 380 80 10, Fax 01 380 80 20
e-mail: meier@ladysfirst.ch, www.ladysfirst.ch

150601/410360

Restaurant Schützenstube
in 4800 Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef
(mit Erfahrung)

Servicefachangestellte/r
Mitarbeiter/in Küche

Tel.-Nr. 062 751 93 77 (Herrn Antonazzo verlangen, 10 – 14 und 18 – 23 Uhr)

144681/386251

mani's coffee & wine bar

In Thun geht die Post ab!
Wir brauchen deshalb mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewöhnt sind.

Unser Team freut sich auf einen ausgebildeten

Servicemitarbeiter

(m/w) mit hohem Qualitätsbewusstsein und viel Liebe für Kaffee und Wein. Gute Weinkenntnisse sind erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

mani's coffee & wine bar GmbH
Barbara Hatebur-Mani
Panoramastrasse 1A, CH-3600 Thun

Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie uns an. Tel. 033 221 60 65

150600/419139

Persönliche Begegnungen
liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team sucht Sie per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche
Commis de cuisine/Koch

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Parkhotel Gunten ***
erfrischend herzlich!
Hotel Restaurant Seepark Seeterrasse
Parkhotel · CH-3654 Gunten
Telefon 033 252 88 52 · Fax 033 252 88 88
info@parkhotel-gunten.ch www.parkhotel-gunten.ch

148750/15245

★★★ HOTEL ALBULA & JULIER
Familie Schnöller
CH-7450 TIEFENCASTEL
Telefon 081 / 659 04 00
Telefax 081 / 659 04 01
Internet: http://albula-tiefencastel.com
GRAUBÜNDEN Die Ferienecke der Schweiz

Haben Sie Lust auf einen Volljob im Service in selbständiger Position als

Kellner oder Kellnerin?

*Wir sind ein lebhafter ***-Familienbetrieb an guter Verkehrslage auf dem Lande, Sommer- & Wintersaison und Betriebsferien im Frühling und Herbst ca. 10 Wochen.*

Wir bieten Jahresstelle (12 Monate), Zimmer/Appartement/Wohnung nach Bedarf in einem reizvollen Naturgebiet mit attraktiven Erholungsmöglichkeiten (Wassersport, Skifahren, Wandern usw.) Eintritt nach Übereinkunft, spätestens 15.12.2002.

Ihre Referenzen richten Sie bitte an

Rico Schnöller, Hotel Albula & Julier, 7450 Tiefencastel

150435/34797

Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg

Gesucht für mindestens 3 Monate oder evtl. in Jahresstelle

Koch/Köchin

- Haben Sie Freude am selbständigen Arbeiten in einer modernen, hellen Arbeitsumgebung?
- Verfügen Sie über eine gute Koordination beim Kochen?
- Sind Sie zwischen 25 und 45 Jahre jung?

Dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Zimmer vorhanden, 5 Wochen Ferien.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Fam. Rubli-Reichmuth
8843 Ibergeregg
Tel. 041 811 20 49
www.ibergeregg.ch

150677/115770

ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Gesucht ab September oder nach Vereinbarung für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei (mit 180 Sitzplätzen im Restaurant und 250 im Biergarten) an schönster Lage in der Altstadt von Bern

Sous-Chef (Küchenchef Stv.)

Wir wünschen uns jemanden mit Pfiff und viel Kreativität. Bei uns erwartet Sie ein gut eingespieltes Team, das mit viel Engagement einen originellen und nicht mehr wegzudenkenden Teil der Berner Gastronomieszene ausmacht.

Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Am Bärengraben
Gr. Muristalden 6, CH-3006 Bern
T 031 368 14 15, F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

150662/408049

Führendes Briefmarken-Auktionshaus mit kleinem Detailgeschäft sucht jüngere

"Umsteigerin" als Kaufmännische Mitarbeiterin

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle per Mitte Oktober 02 oder nach Übereinkunft. Sie können bei uns
- selbständig arbeiten
- Ihr Französisch und Englisch mündlich/schriftlich anwenden
- unser Etagengeschäft mitbetreuen
- eine ungewöhnliche Branche kennenlernen (Branchenkenntnisse nicht Voraussetzung)

90% Pensum:
regelmässig Dienstag-Samstagmittag

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
R + B Rölli-Schär AG
Seidenhofstrasse 10, 6003 Luzern
Tel. 041 210 45 45
info@roelliphila.ch
www.roelliphila.ch

150642/382239

htr

Über Marketing und Dumping.

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

ART FURRER HOTELS

Art Furrer Resort** mit Restaurant Tenne**
Hotel Alpenrose* mit Pizzeria, Röstikeller und Bars**
Bergrestaurants Riederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen für unsere gepflegten Restaurants und Hotels motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/innen für die kommende Wintersaison:

Betriebsassistent
junge Nachwuchs-Kadermitarbeiter, vorzugsweise mit Hotelfachschule, auch Kaderpraktikum möglich

Réceptionistin (D, F, E)
Chef de partie
Commis de cuisine
Alleinkoch für Bergrestaurant
Chef de rang
Commis de rang
Servicemitarbeiter für Bergrestaurants

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung

Tel. 027 928 44 88
Fax 027 928 44 99
E-Mail: jmtheler@rhone.ch
Weitere Infos finden Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER RESORT**
zHv. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

150674/28703

Lieben Sie die Abwechslung?

Für unseren Betrieb REHAB Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen:

Diätkoch (m/w)

Arbeiten Sie selbständig und sind kreativ? Haben Sie eine Diätkoch-Ausbildung und eventuell bereits Erfahrung aus einer ähnlichen Position (Klinik, Spital, usw.)?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restorama AG, Jürg Manser
Restaurant Burgfelderhof
Im Burgfelderhof 60, 4055 Basel
e-mail: j.manser@rehab.ch

restorama

150635/384847

HOTEL ARVE CENTRAL

WINTER IN AROSA

Für die kommende Wintersaison vom 1. Dezember 2002 bis zum 24. April 2003 suchen wir keine Stars und Sternchen, sondern Teammitglieder, die gerne nach den Sternen greifen.

WIR SUCHEN

KÜCHE
Sous-Chef
Chef Pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine
Küchenmitarbeiter

SERVICE
Chef de rang
Demi Chef de rang
Commis de rang

BAR
Barmaid

ETAGE
Portier
Etagenmitarbeiterin

RÉCEPTION
Réceptionistin
(ab 1.09.2002)

BACKPACKERS CHALET
Betriebsassistentin
Etagenmitarbeiterin

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Die weiteren Vorzüge des Hotel Arve Centrals und Arosa erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Hotel Arve Central
Karin & Reto Ziegler, Direktion
7050 Arosa
Tel. 081 378 52 52 · Fax 081 378 52 50
www.arve-central.ch
E-mail info@arve-central.ch

Arosa

STERNSTUNDEN AUF 1.800 METERN

design@www.schemma.de

HOTEL WALDEGG
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

Spass an der Arbeit?

Über den Dächern von Engelberg wird die Arbeit zum Vergnügen!

Ein junges, motiviertes Team sucht Verstärkung!

Ab sofort:
Portier/Chauffeur
Nachtportier D/E
Fahrausweis Kat. B

Für die Wintersaison:
Betriebsassistentin
dynamisch und frontorientiert, Einsatzbereich Réception und Service sowie Vertretung der Direktion

Réceptionistin D/E
(Fideliokenntnisse)

Servicemitarbeiterin
für Gourmet-Restaurant und Sonnenterrasse

Gardemanger
Sie sind qualifiziert und arbeiten gerne kreativ und mit marktfrischen Produkten.

Engelberg ist der ideale Ort für sportbegeisterte und naturverbundene Leute. Das Waldegg ein vielseitiger, lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft. Interessiert? Zögern Sie nicht - rufen Sie an. Miteinander reden ist immer gut!

Hotel Waldegg ****, 6390 Engelberg
Sibylle & Danilo Meyer
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch
waldegg@top.ch

150634/10391

FLIMS LAAX FALERA
DIE ALPENARENA

Hotel des Alpes

Im Mittelpunkt der Mensch!

Ob Gäste oder Mitarbeiter: Im ****Hotel Des Alpes in 7018 Flims-Waldhaus (www.hoteldesalpes.ch) dreht sich alles um die Menschen. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab Anfang / Mitte Dezember noch folgende Mitarbeiter:

2. Chef de Service
Servicefachangestellte / Chef de rang
Barmitarbeiter

Sous-Chef
Chef de partie

Receptionist/in

Allrounder (Nachtportier/Buffet)

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Unterlagen! Gerne laden wir Sie zu einer Schnupper-Übernachtung ein!

Hotel Des Alpes
Margreth & Roland Mariacher
CH-7018 Flims Waldhaus
Telef.: +41 (0)81 911 01 01 Fax.: +41 (0)81 911 31 93
mariacher@hoteldesalpes.ch

150658/11282

ZERMATT
MATTERHORN

Christiania Ch hotels in Zermatt

Für unser ****-Sporthotel im Matterhorndorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad sowie Fitnesscenter suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Service:

Chef de rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

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

150690/38946

★★★★★

HOTEL LES SOURCES DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOÈCHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Wir sind das führende Haus im Walliser Ferienort Leukerbad, dem Ort mit dem grössten alpinen Thermalbadeangebot Europas.

Für die kommende Wintersaison suchen wir per Mitte Dezember erfahrene, sprachgewandte und initiative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die folgenden Positionen:

Allrounder/in (D, F, E)
für Marketing/Verkauf/Sekretariat
Saucier/Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang
Bardame/Barman
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier/Hausmeister

Sie haben bereits einige Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben gesammelt, sind belastbar und haben Freude an Ihrem Beruf.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf für ein Vorstellungsgespräch.

Relais- & Château Hotel
Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00
M. Colombo, Direction

RELAIS & CHATEAUX

150676/20303

Restaurant Zum weissen Schwan

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

SERVICEMITARBEITER/IN

Teilzeit möglich, sonntags immer frei.

Sie sind jung, flexibel und motiviert. Sie sprechen fliessend Deutsch und haben bereits Berufserfahrung gesammelt. Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und Ihre Arbeitskollegen vor.

Weitere Auskünfte:
Frau Reichenbach, Tel. 01 250 53 00

Restaurant Zum weissen Schwan
Predigerplatz 34, 8001 Zürich

150570/41491

WIRTSHAUS
HERLISBERG
chomm ond gniess..

Wir suchen freundliche/n, kompetente/n und motivierte/n

Service-Angestellte/n
deutscher Muttersprache

Wir sind ein Speise- und Ausflugsrestaurant oberhalb des Baldeggersees mit herrlichem Panorama-Garten. Wir pflegen eine marktfrische Küche mit aufmerksamem Service.
Sind Sie zudem auch in hektischeren Zeiten nicht sofort aus der Ruhe zu bringen und fühlen Sie sich innerhalb eines grösseren Teams wohl, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Telefon 041 930 12 80
L. und S. Niederberger-Estermann
6028 Herlisberg

150656/333980

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

Für unseren 3-Sterne-Hotelbetrieb mit 90 Betten im Herzen von Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Alleinkoch
für Halbpension

Réceptionist/in
mit Berufserfahrung und Mithilfe im Service

Servicemitarbeiter/in
für Frühstück und Halbpension

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich:

Fam. H. Märkle, Jungfrau Lodge
3818 Grindelwald
www.jungfraulodge.ch

150671/14524

MARTINSHOF
★ ★ ★
HOTEL RESTAURANT
ZUCHWIL SOLOTHURN

...ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier Standbeinen...

- das exklusive **Thai-Garden**-Restaurant (13 Punkte Gault Millau)
- das Tex-Mex-Restaurant und Bar **la cucaracha**
- das typisch italienische Restaurant und Pizzeria **la cucina**
- das zentral gelegene **3-Stern-Hotel** mit 24 Zimmern und 80 Parkplätzen

Mitarbeiterin für Büro und Réception
80 - 100%

Wir erwarten:
- kaufmännische Ausbildung
- Freude am Umgang mit Menschen
- PC-Kenntnisse (Word, Excel)
- exakte, selbständige und speditive Arbeitsweise
- Alter 20-45 Jahre

Ihre Aufgaben:
- Führung der Réception
- Debitoren, Mahnwesen und Kreditoren
- gesamte Administration
- Unterstützung der Geschäftsleitung

Möchten Sie die Geschichte dieses anspruchsvollen Betriebes mit 35 Mitarbeitern mitbestimmen? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie einfach an!

Hotel Martinshof, Hauptstrasse 81, 4528 Zuchwil/Solothurn
Telefon 032 686 26 26, Fax 032 686 26 00
info@martinshof.ch, www.martinshof.ch

Arosa

Wir sind ein persönlich geführtes Haus mit 35 Betten an bester Lage. Unsere vielen Stammgäste freuen sich auf folgende neuen Mitarbeiter für die kommende Wintersaison:

Alleinkoch

Sind Sie kreativ, flexibel und motiviert zur selbständigen Führung der Küche?

Zimmer-/Lingeriemädchen

Allrounderin für Etage und Service

Haben wir Ihr Interesse geweckt, wir würden uns freuen. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Belri, CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 72 80, Fax 081 378 72 90
E-Mail: belri@bluewin.ch

150613/1171

Tertianum
ZOLLIKERBERG

Das Tertianum Zollikerberg mit 73 attraktiven Appartements, einem Pflegewohnbereich mit 26 Betten sowie einer hotelähnlichen Infrastruktur bietet seinen Gästen die Möglichkeit, den dritten Lebensabschnitt unabhängig, selbstverantwortlich und im gewohnten Lebensstil fortzuführen.

In unserem öffentlichen Restaurant Rondo (ca. 100 Plätze plus 30 Plätze im Gartenrestaurant, Öffnungszeiten 7.30–21.00 Uhr) haben die Gäste die Auswahl zwischen täglich wechselnden Tagesmenüs und verschiedenen à la carte-Gerichten. Im Pflegewohnbereich bieten wir eine abwechslungsreiche Vollpension.

Wir suchen per 1. Oktober 2002 einen

Koch (w/m)

Sie wollen Ihr fundiertes Fachwissen in die Praxis umsetzen und auch kreativ Ihre Ideen einbringen. Wir bieten Ihnen dazu eine moderne, stilvolle Umgebung.

Unser Küchenchef, Herr A.K. Schöni, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Frau A.M. Strähle-Bezzola, Stv. Dir.

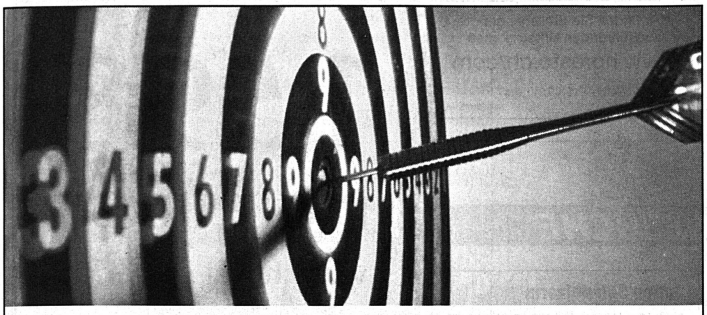
Sennhofweg 23, 8125 Zollikerberg
Tel. 01 396 12 12 Fax 01 396 12 00
e-mail: info@tertianum-zollikerberg.ch
www.tertianum-zollikerberg.ch

150691/390550

htr

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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



Les atouts de votre côté.

Nous recherchons

plusieurs assistants/tes du gérant / de la gérante pour nos restaurants de Lausanne, La Côte et du Nord-Vaudois.

Vous aimez les défis et la restauration vous intéresse. Vous êtes ambitieux, dynamique, résistant au stress, bon communicateur, vous avez le goût d'entreprendre, des qualités de leader et un excellent esprit d'équipe. Un réel engagement sur le terrain vous attire. Vous pouvez composer avec des horaires irréguliers. Vous avez achevé votre formation couronnée d'un diplôme et avez, si possible, quelques années d'expérience dans la restauration ou une branche similaire.

Au sein d'un de nos restaurants, vous seconderez activement le gérant dans la gestion opérationnelle, l'organisation des achats et des ventes, ainsi que la conduite des collaborateurs.

Nous vous offrons une activité passionnante dans un environnement dynamique, des possibilités d'évolution et un salaire au-dessus de la moyenne. Vous ferez partie des cadres de nos restaurants. Nous aimerions faire votre connaissance. Adressez-nous sans tarder votre dossier de candidature complet.

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl, Isabelle Oggier, Rue de Morges 23, Case postale, 1023 Crissier, tél. 021 631 12 79. www.mcdonalds.ch

---

Hôtel ****garni «Les 4 Vallées» Verbier cherche pour la saison d'hiver 2002/03

1 secrétaire-réceptionniste

formation hôtelière ou au minimum 3 ans d'expérience, trilingue (FR, D, GB)

1 barmaid/aide réception

Faire offre écrite avec CV, photo et références:

Hôtel «Les 4 Vallées», 1936 Verbier

150592/84131

Café - Caveau de l'Ours

Petit team sympa cherche

sommelier/-ère motivé(e)

pour le café et la salle-à-manger, de suite ou à convenir, sans permis s'abstenir. Tout renseignement chez Monsieur Gerbex/Madame Charrière, **téléphone 026 322 20 26**

CAFÉ-CAVEAU DE L'OURS
Vieille-Ville, 1700 Fribourg
Fermé lundi - mardi

Junges, aufgestelltes Team sucht

motivierte/n Serviceangestellte/n

für das Restaurant und den Speisesaal, ab sofort oder nach Vereinbarung, nur mit Aufenthaltsbewilligung.
Weitere Auskünfte bei Herrn Gerbex/ Frau Charrière, **Telefon 026 322 20 26**

CAFÉ-CAVEAU DE L'OURS
Altstadt, 1700 Freiburg
Montag-Dienstag geschlossen

150578/387481

Mission

Apporter à nos clients plaisir et satisfaction grâce à la qualité intransigeante de nos produits et de notre service

Junior Sales Manager & Guest relations

Vendre un hôtel business 4 étoiles de 265 chambres et de 15 salles de séminaires , merveilleusement situé sur les quais d'Ouchy, vous intéresse?

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons une personne dynamique, flexible, de bonne présentation, capable d'autonomie, dotée d'un bon esprit d'initiative, d'un contact très aisé avec la clientèle, parlant et écrivant français, anglais et allemand. Des connaissances informatiques sur Word, Excel, Internet sont nécessaires. Si vous avez la fibre hôtelière et aimez particulièrement la vente, il vaut la peine que nous fassions plus ample connaissance.

Notre offre vous séduit, alors n'hésitez pas à envoyer votre dossier complet à l'adresse mentionnée ci-dessous:

Mövenpick Hotel Lausanne
Mme Agnès Piffaretti
Av. de Rhodanie 4, 1000 Lausanne 6
Tél. 0041 21 612 72 60
Fax 0041 21 612 72 91
agnes.piffaretti@moevenpick.com
More Jobs online: www.moevenpick.com

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

JET AVIATION

Cherchons pour tout de suite pour notre Département Private Aircraft Handling

Agents de trafic à 100%

Mission:
- accueil et escorte des passagers de l'aviation privée et d'affaires
- coordination des différents services au sol pendant l'escale de l'avion, tant sur le site aéroportuaire qu'en ville de Genève
- assistance aux équipages dans la planification et préparation du vol

Profil recherché:
- anglais et français courants
- esprit d'initiative
- connaissances informatiques
- flexibilité
- facilités dans les contacts humains
- résistance au stress
- capable de travailler de façon indépendante et en horaires irréguliers
- permis de conduire
- casier judiciaire vierge
- **permis de travail valable**

Les offres, munies des documents d'usage, sont à adresser à:

Jet Aviation Handling SA
Ressources Humaines
Case postale 476
1215 Genève-Aéroport

150645/419158

COST CONTROLEUR

Diplômé(e) d'une école hôtelière, et possédant une expérience réussie en cuisine et service, vous êtes polyvalent et capable de prendre des initiatives. Vous maîtrisez les outils informatiques tels que Word et Excel et vous vous exprimez aisément en anglais.

Nous vous offrons...
⇒ un poste évolutif dans le F&B.
⇒ un travail varié en collaboration avec de nombreux départements.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à contacter le

022/710.30.13

Cherchons

gérant(e) ou couple

pour Restaurant d'altitude dans station de Ski du Valais Central, C.V. + références.

Ecrire sous chiffre 150682 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

150682/158275

SVIZZERA ITALIANA

Hotel Ascona ★★★★★

Renommiertes ****-Familien-Hotel in Ascona sucht ab Oktober 2002 oder nach Vereinbarung

DIREKTIONS-ASSISTENT/IN

mit EDV-Kenntnissen (Fidelio 6.12, Word, Excel), D/E/F/I, mind. 2 Jahre Erfahrung an der Réception.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugniskopien und Lichtbild:

Hotel Ascona
Familie Biasca-Caroni
Postfach 730, 6612 Ascona

150602/1856

Hôtel genevois de *** supérieur, situation centrale et calme, cherche pour entrée tout de suite ou à convenir:

Portier de nuit
Réceptionniste (secrétaire de réception)
Stagiaire réception

Ces postes sont destinés à des personnes possédant un excellent sens de l'organisation, du travail en équipe. Motivées et dynamique ces personnes devront être apte à prendre des initiatives. Les candidats doivent maîtriser parfaitement le français et avoir de très bonne connaissance de l'anglais. Permis de travail valable. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilité.

Si vous correspondez à ce profil, n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet avec photo sous chiffre 150603 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

150603/13145

SVIZZERA ITALIANA

★★★★ HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Hotel Belvedere, ein top modernes 4-Sterne-Hotel in Locarno, sucht zur Ergänzung in einem motivierten Team

RÉCEPTIONISTIN
(Jahresstelle)

Kompetente Mitarbeiterin, welche Freude am selbständigen Arbeiten hat und auch bei hektischem Betrieb die Übersicht behält, findet bei uns einen echte Herausforderung.

Erfahrungen mit den Programmen Word/Excel und Fidelio (Windows-Version) erwünscht. Stilsicher in Deutsch und gute Kenntnisse in Italienisch, Englisch und Französisch sind unabdingbar.

Eintritt per 1. Oktober 2002 oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

HOTEL BELVEDERE
Via ai Monti della Trinità 44
6601 Locarno
Tel. 091 751 03 63
www.belvedere-locarno.com

150694/21008

Kreuziger SA, Confiserie al porto
Viale Verbano 11
6602 Locarno-Muralto

Wir bieten Jahresstelle als
2. Chef Pâtissier-Confiseur
in kleines Team

Diese Position eignet sich für junge, interessierte Pâtissiers oder Confiseure mit Erfahrung in der Herstellung von Pâtisserie - Torten - Desserts und Schockoladespezialitäten.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf an:

Kreuziger SA
Herrn H. P. Kreuziger
Piazza Stazione 8
6602 Locarno-Muralto

Tel. 091 735 77 77
Fax 091 735 77 79

150693/385453

Hotel Bellevue (Minotel Bellevue)
CH-6565 San Bernardino (Graubünden-Südschweiz)

Cerchiamo a partire dal 1.9.2002 o con inizio da concordare fino al termine della corrente stagione estiva (ca. 15 ottobre) con possibilità di assunzione per la prossima stagione invernale

1 cuoco / Koch

Inviare offerte scritte a

Hotel Bellevue, Fam. Wellig
6565 San Bernardino
tel. 091 832 11 28
bellevue@ticino.com
www.minotel.com/hotel/ch337

150641/30368

Important complexe hôtelier en suisse romande recherche un

Responsable de la Restauration

Idéalement titulaire d'un diplôme hôtelier et au bénéfice d'une expérience dans un poste similaire, vous avez la responsabilité de notre département du F&B.
Vous avez de bonnes connaissances en cuisine et en cost control, et maîtrisez parfaitement l'anglais et l'outil informatique.
Vous occuperez un poste tant administratif que sur le terrain. Vous serez dynamique, flexible et motivé, et apte à diriger les différents services de la restauration.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre n° 150617 à Hotel Revue, Case postale 3001 Berne, qui transmettra.

---

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

INTERNATIONAL

ARE YOU READY TO
WORK IN THE U.S.A. ?!

WE are HRC International, a placement organization offering exciting opportunities in the United States hotel industry. Besides offering placements in various top hotels in the US, like Hilton, Marriott, Sheraton and Hyatt, we also assist with visa application, insurance arrangements and other practical matters.

During our stay in Switzerland, HRC organizes a

RECRUITMENT DAY IN LUZERN
SATURDAY SEPTEMBER 7!!

YOU are a recent hospitality graduate, with some work experience in the hotel industry, and are looking for a job in one of the chain hotels in the U.S.A.?
Then come and visit us.....

HOW? Fax or email your CV to HRC or apply online:
Tel: +31 43 351 0070 Fax: +31 43 351 0057
info@hrc-international.nl www.hrc-international.com

STELLENBÖRSE Gastro help
DER GUTE JOB FÜR HOTEL · GASTRO · TOURISMUS

JAHRESSTELLEN

Hausdame Wellnesshotel Berner Oberland	Dez.
Lingère 5*-Hotel Berner Oberland	Dez.
Geschäftsführer/in Restaurant, Mittelbünden	n.V.
Chef de partie lebhafter Restaurationsbetrieb Chur, gehobene Gastronomie Vaduz und Berner Oberland, Speiserestaurant Kanton Aargau	sofort od. n.V.
Commis de cuisine Chur, Vaduz, Kanton Aargau	sofort od. n.V.
Küchenchef/in Landgasthof mit Tradition am Bielersee	n.V.
Küchenchef/in lebhaftes Speiserestaurant am Walensee	n.V.
1. Kassierer/in des Réceptionsteams D/F/E 5*-Hotel Zermatt	Herbst 02
Réceptionist/in D/E/F Fidelio m. Erf. 4*-Hotel am Vierwaldstättersee	Herbst 02
Chef de service Erstklasshotel Berner Oberland	Dez.
Servicefachangestellte/r Berner Oberland, Chur, Vaduz, Kanton Aargau	sofort od. n.V.

WINTERSAISONSTELLEN

Chef de partie/Commis de cuisine/Hilfskoch/ Servicemitarbeiter/in Berghotel/Restaurant Kanton Wallis	Dez.

SAISONSTELLEN evtl. Jahresstellen

Commis de cuisine exklusive Küche Nähe Gstaad/BeO	Dez.
Servicefachangestellte/r Bäderhotel Leukerbad, Golfhotel Kanton Bern	sofort/Dez.

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

150680/411927

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Hier finden Sie Stellenangebote von führenden Unternehmen
www.horesto.ch/com
Telefon +41 1 721 19 47
149350/418308

STELLENGESUCHE

57j. Gastronomie-Fachfrau
Single, ortsunabhängig, sucht neue Herausforderung in Restaurationsbetrieb oder kleinem Hotel, evtl. B&B. kann auch im Ausland sein. Als rechte Hand des/der Betriebsinhabers/-in.
Offerten unter Chiffre 150689 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
150689/419193

Junge Schweizerin
sucht auf Herbst, Winter Anstellung im Service, Tourismusbüro, Réception. Region Lauterbrunnen, Mürren, Wengen.
Offerten unter Chiffre 150615 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
150615/419141

Gastrofachmann, 50
Koch, Küchenchef, selbstständig, Verkaufsleiter,
sucht neue Herausforderung als Betriebsleiter oder Regionalleiter in Tagesbetrieb. ZH, ZG, SZ.
078 805 91 03
150646/419157

Führungsstark, unternehmerisch denkend und handelnd, Motivator
Dipl. Hotelier/Restaurateur (VDH) 46J. CH sucht neue Herausforderung
Projekte, Uebernahme Direktion, Turnaround, Sprachen D/E/F
Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme.
Chiffre 150696, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
150696/419195

INTERNATIONAL

Grand Hotel
a
VILLA FELTRINELLI

Via Rimembranze, 38-40 — 25084 Gargnano (BS) Italia
Tel. 0365-798000 — Fax 0365-791209
grandhotel@villafeltrinelli.com — www.villafeltrinelli.com

Come and join us in Italy
in a legendary Villa in
one of the most beautiful places on earth.

HEAD WAITER
CHEF DE RANG
EXECUTIVE HOUSEKEEPER
ASSISTANT HOTEL MANAGER

Experience in quality establishments and good knowledge of English is essential. Candidates will experience working in a prestigious environment with good career prospects. We offer highly competitive salaries as well as an excellent benefits package. Please mail or e-mail your resumé and a recent photo to:

Grand Hotel Villa Feltrinelli
Attn. General Manager
25084 Gargnano BS
Italia
grandhotel@villafeltrinelli.com

www.villafeltrinelli.com

150688/417933

INTERNATIONAL

"Mitarbeiter zur Spitzenleistung führen, um Gäste zu begeistern."
So sollte der Leitsatz unseres/unserer neuen

Restaurantleiters/Restaurantleiterin
(Verantwortliche/r Leiter/in des Serviceteams)

lauten.
Sind Sie die gästeorientierte, engagierte Führungspersönlichkeit, welche im Laufe der nächsten Monate die Gesamtleitung unseres Serviceteams übernehmen und zusammen mit den zwei Oberkellnern für hohe Servicequalität und einen reibungslosen Betriebsablauf sorgen kann, gleichzeitig aber auch neue Akzente setzt?

Verfügen Sie über die entsprechende Berufserfahrung, über gute Deutsch- und Englischkenntnisse (mindestens mündlich), Flexibilität, Teamfähigkeit, Dienstleistungsbereitschaft, vor allem aber über "Herzblut" für diese interessante Tätigkeit und nicht zuletzt auch über Humor?

Das Aufgabengebiet umfasst sämtliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Organisation und Leitung des Services im Seerestaurant, auf der Seeterrasse, in der Zeppelinbar, im Room-Service und im Tagungs- und Bankettbereich wie z.B. Dienstplanung, Serviceorganisation, Schulung, Gästebetreuung.
In unserem Betrieb mit flachen Hierarchien verfügen die Abteilungsleiter über grosse Freiräume und Selbständigkeit, was wiederum ein starkes Verantwortungsbewusstsein erfordert.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sprechen Sie mit Benjamin Güller, Gastgeber im Fünfsterne-Steigenberger Hotel auf der kleinen Konstanzer Insel.
Unter der Telefon-Nr. 0049 7531/125470 erreichen Sie ihn direkt. Selbstverständlich können Sie uns auch eine schriftliche Bewerbung schicken.
...und übrigens: Herzlichen Dank dafür, dass Sie sich die Zeit genommen haben, diese Anzeige zu lesen.

STEIGENBERGER
INSELHOTEL
KONSTANZ

Auf der Insel 1
D-78462 Konstanz
Telefon (0049 75 31) 125-0
Telefax (0049 75 31) 2 64 02

150622/235377

HOTEL HASSLER
Trinità dei Monti 6
00187 Roma
Tel.: 06-699340 / Fax: 06-6789991

In unserem 5-Sterne-Luxus-Hotel im Zentrum Roms oberhalb der Spanischen Treppe sind folgende Stellen neu zu besetzen:

1° Maître d'hôtel
für unser Rooftop-Restaurant
F & B Manager
Sommelier

Die Zufriedenheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Flexibilität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft sollten Sie auszeichnen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto und erwähnen Sie die Zeitungsanzeige.

150490/193100

1.598 Hoteljobs
www.hotel-career.ch

hotelcareer
meet for success!

www.gastroa.ch — E-Mail gastroa@bluewin.ch
Job-Vermittlungen
Tel. +41 794 751 133, +41-813 822 123, Fax +41 813 822 156
Personal aus Österreich ab ***sofort*** u. ***kommende Wintersaison***

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Küchenchef/in
– 4* Stadthotellerie/BS; (à-la-carte/Bankett), Führung von ca. 11 Pers; Frischproduktekücche, Eintritt 12/2002/n. V.
– Landgasthof/BL; Seminar-, Tagungs-, sowie à-la-carte-Bereich, Brigade ca. 8 Personen, Eintritt 09/2002
– Gourmetrestaurant/TG; Brigade von ca. 6 Pers., Erfahrung in Gourmetküche, Lehrlingsausbildung Eintritt n. V.
– 3* Hotel/GR (Engadin); Führung von ca. 5 Mitarbeitern, gesamte Planung Jahresstelle, Eintritt 11/12/2002
– 3* Hotel/BE, Seminar- und à-la-carte-Bereich; Brigade ca. 11 Pers. Verwendung von ausschl. Frischprodukten; Eintritt ab sofort/n. V.
– 3* Hotel/AG, HP-/Seminar- und à-la-carte-Bereich; Brigade ca. 5 Pers. Vollwertküche, Frischprodukte; Eintritt ab sofort/n. V.

Restaurantleitung/Chef/in de service
Chef de brigade
– 4 od. 5* Hotel/Berner Oberland; à-la-carte-/HP; ab sofort
– Hotel/Berner Oberland; gehobene Restauration (Gourmet); Schwerpunkt à-la-carte (13 G&M); Anfangs-Chef/in de service; Eintritt ab sofort/n. V.
– 3 od. 4* Hotel und Restaurant/BE/ZH/GR/LU, Einsteiger zum Teil möglich; Eintritt ab sofort/n.V.
– Gasthof/ZH; kleine Servicebrigade, frontorientiert, teilweise Administration, Betriebsassistenz; Eintritt ab sofort/n. V.

Assistent/in Maître d'hôtel
– Erstklassiges Gourmetrestaurant/BS; Vertretung Maître d'hôtel, Reservation, Empfang, Telefonate; Eintritt 10/11/2002

Betriebsassistenz/Chef de réception
– 3*-Hotel / BS; Reservation/Gästeempfang/Administration / Stv. Hotelleitung/Sprache D/E/F

Betriebsassistent/in
– 4*-Hotel/NW; Reservation/Gästeempfang/Administration/ Stv. Direktion/Eintritt 09/10/2002, n. V.
– 4*-Hotel/BL; Hotelfachschule; Check-in/-out/Gästeempfang / F&B/ Controlling/Sprachen F/E; Eintritt n. V.
– Restaurant/Club/SO; Reservation; Gästeempfang; Administration; Stv. Geschäftsführung; Bankettabsprachen/Eintritt n. V.

Chef/in de réception
2. Chef/in de réception
– 4 – 5* Ferien-Hotellerie/GR; gesamter Empfang, Gästebetreuung, Buchhaltung; Sprachen D/E, F/I von Vorteil; Eintritt n. V.

Chef Pâtissier/Commis Pâtissier
– 4 – 5* Stadthotellerie BE/LU; Eintritt ab sofort /
– Gourmetrestaurant SO/BE; Eintritt 09/2002

Barmitarbeiter/in/Service
– Neueröffnung Casino SH; Eintritt 08/2002
– Café-Bar-Restaurant NW; Eintritt ab sofort
– 5* Stadthotel BE; Eintritt 09/10/2002

Küche / Service / Réception / Hofa
– diverse Angebote in der 3 – 5* Hotellerie/First-Class/à-la-carte-Restauration/Gault Millau/ganze Schweiz und Süd-Deutschland /

Jahres- und Saisonstellen
«Rufen Sie uns an wir freuen uns Sie kennen zu lernen»

gastroS vpds
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
150648/326224

www.gastro-S.ch

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andres Jakob, Marc Moser
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch, Matthias Beyeler, *E-Mail:* matthias.beyeler@swisshotels.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. 33/2002	Nr. 34/2002	Nr. 35/2002	Nr. 36/2002
– Ausgabe	Do 15. 8. 2002	Do 22. 8. 2002	Do 29. 8. 2002	Do 5. 9. 2002
– Erscheint	Mo 12. 8., 12.00	Mo 19. 8., 12.00	Mo 26. 8., 12.00	Mo 2. 9., 12.00
– Anzeigenschluss	Mo 12. 8., 12.00	Mo 19. 8., 12.00	Mo 26. 8., 12.00	Mo 2. 9., 12.00
– Wiederholungen				

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen
Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.