

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 2

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: 23.08.2025

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



HANNA E. RYCHENER /
Die Schuldirektorin
plädiert für die Schaffung
einer Tourismus-
Fachhochschule. SEITE 2



WEIN / Obwohl im Kanton
Genf viel Weisswein
kultiviert wird, macht auch
die Rotweinsorte Gamaret
von sich reden. SEITE 5



hotel+tourismus revue

Die FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT **Avec cahier français**

BLICKPUNKT

Keine Luxus- variante

MARIETTA DEDUAL

Jetzt liegt er vor, der mit Spannung erwartete Bericht über die «Tourismusförderung des Bundes: Verbesserung von Struktur und Qualität des Angebots».

Wer in der rund 90seitigen Schrift liest, stellt fest, dass die Instrumente der künftigen Tourismuspolitik - Konzept und Programm gelten für die Jahre 2003 bis 2007 - weder neu noch speziell originell sind. Und das ist auch gut so. Experimente und schräge Höhenflüge sind wohl kaum Aufgabe der Tourismusförderung des Bundes. Der Aufbau auf Bestehendem und Bewährtem verspricht Kontinuität.

Im Zentrum des Berichts, der auf eine wachstumsorientierte Tourismuspolitik hinausläuft, stehen die angebotsorientierten Instrumente, welche auch die Selbstverantwortung der Branche stärken sollen: Förderung von Innovation und Zusammenarbeit «InnoTour»; Hotel- und Kurortkredit; Touristisches Berufsbildungskonzept.

Der Tourismusbericht, der nun den verschiedenen Gremien zur Vernehmlassung unterbreitet wird, ist keine Luxusvariante; er schafft jedoch die Rahmenbedingungen, die für eine vernünftige Tourismuspolitik notwendig sind. Da das Pendel in keine Richtung stark ausschlägt, darf man hoffen, dass der Bericht auf breiten Konsens stossen wird.

Siehe Seite 3
Cahier Français Seite 1

INHALT

Meinung	2
Aktuell	3
Thema Intravel	4
Thema Wein	5
Thema Weiterbildung	6
Tourismus	7/9/10
Hotellerie	11/12
Gastronomie	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



FESTTAGSBILANZ / Die Skigebiete sind mit dem Feiertagsgeschäft zufrieden. In Graubünden, im Heidiland, im Wallis, im Berner Oberland und in der Innerschweiz wurden gute Ergebnisse erzielt. TONI RÜTTI

«Phänomenaler Saisonauftakt»

Die Tourismusorte sind mit dem Festtagsgeschäft mehrheitlich sehr zufrieden. Es wird davon ausgegangen, dass die weltweiten Unsicherheiten, die Flugunlust sowie die Unruhen in Nahost die Frequenzen aus dem nationalen und angrenzenden Markt positiv beeinflusst haben. Amerikaner kamen zwar insgesamt deutlich weniger, und die Japaner blieben diesmal fast gänzlich aus. Doch die Zusatznachfrage aus Deutschland und anderen angrenzenden Ländern sowie der Schweiz kompensierte die Ausfälle bei weitem. Die meisten Wintersportdestinationen blicken dem weiteren Saisonverlauf zuversichtlich entgegen.

GRAUBÜNDEN: HÖCHSTES NIVEAU

«Volle Betten» meldeten alle befragten Graubündner Ferienorte, von Davos bis Scuol, von der Alpenarena über St. Moritz und Splügen bis Vals. «Damit hat sich die Auslastung auf höchstem Niveau eingependelt», so Gieri Spescha, PR/Corporate Communications bei Graubünden Ferien (GRF). Somit könnten die Spitzenresultate der letzten Saison gehalten werden. Dabei habe bereits die Wintersaison 2000/01 Graubünden das beste Ergebnis seit fast zehn Jahren beschert.

Der Buchungsstand war im Heidiland bereits in der Vorsaison sehr hoch. Flumserberg und Bad Ragaz meldeten Top-Ergebnisse. Die beiden tiefer gelegenen Skigebiete Amden und Kerenzerberg konnten den Ski-betrieb zur Saisonöffnung sofort aufnehmen. «Speziell für diese eher gefährdeten Gebiete ist der gelungene Saisonstart eine grosse Beruhigung für den Rest der Saison», so Marco Wyss, Direktor Ferienregion Heidiland.

WALLIS: AUCH APRÈS-SKI UND SHOPPING

Die klirrende Kälte vertrieb die Gäste nicht aus den Walliser Skiregionen. Man vergnügte sich aber entsprechend ausgiebig in den Restaurants und beim Shopping. «Die Stationen waren sicher zu über 95 Prozent ausgebucht», berichtet Marcel Perren,



ZERMATT

Wegen der klirrenden Kälte vergnügten sich die konsumfreudigen Gäste vermehrt in den Restaurants.

Marketingleiter Wallis Tourismus. Am bestehenden Marketingkonzept werde für Weihnachten/Neujahr 2002/03 grundsätzlich nichts geändert. Noch verbesserungsfähig sei indessen teilweise die Kommunikation unter den Destinationen. «Nur wenn sofort gemeldet wird, wo es noch freie Betten gibt, müssen keine wartenden Gäste enttäuscht werden», so Perren.

«Die Festtage brachten für die Destination Gstaad Saanenland einen Saisonstart nach Mass», so Tourismusdirektor Roger Seifritz. «Wir hätten jedes Bett mehrmals verkaufen können». Für Josef Luggen, Direktor Grindelwald Tourismus, war es ein «phänomenaler Winterauftakt». Die Gäste seien zum Teil schon vor Weihnachten angereist.

Einzelne Destinationen der Zentralschweiz hätten eine Bettenbelegung zwischen 95 und 100 Prozent erreicht, teilte Rolf-Peter Pfaff, Luzern Tourismus AG, Regionaldirektor Zentralschweiz, mit. Erfreulich sei selbst die Auslastung der Luzerner Hotels gewesen. «Die Viersternhäuser waren praktisch ausgebucht, die Fünfsternhäuser zu 90 Prozent belegt.»

DAS TESSIN GING MEHRHEITLICH LEER AUS

Einen weniger guten Saisonstart hatte das Tessin. «Schuld daran war auch die Verunsicherung im Zusammenhang mit der Brandkatastrophe im Gotthardtunnel», sagt Giuseppe Stinca, Direktor Tessin Tourismus. Ge-

fehlt habe aber auch der Schnee. Dort hingegen, wo Schneekanonen installiert sind, seien die Wintersportbedingungen gut gewesen. Laut Stinca wird zurzeit noch an Diversifikationskonzepten gearbeitet, um Alternativen zum Wintersport anbieten zu können. Stinca hält fest, dass im Tessin die Übernachtungen der Wintersaison nur gerade 10 Prozent des Jahresvolumens ausmachen.

DINNER STATT SILVESTERBALL

«Wenn es in den Bergen boomt, geht dies vielfach auf Kosten der Städte», sagt «Radisson»-Direktor René M. Singeisen. Sowohl das Hotel Radisson SAS Basel als auch das Basler «Hilton» verzichteten auf die traditionelle Silvesterballnacht. Beide Häuser meldeten hingegen, im Bereich Dinner gut gearbeitet zu haben. «Schon im Vorfeld der Feiertage lief's gut mit den grossen Personal- und Firmenanlässen», so Urs Hitz, Direktor des Basler «Hilton».

Konsumfreudige Gäste dank Euro

Die Tourismusbranche scheint für das Euro-Zeitalter gerüstet zu sein. Nicht nur in der Hotellerie, sondern auch in der Gastronomie sowie generell in Handel und Gewerbe besteht seit dem 1. Januar die Möglichkeit, in Euro zu bezahlen.

Das Geld sei - im Strudel des Währungswechsels - lockerer ausgegeben worden als in anderen Jahren, so Josef Luggen, Direktor Grindelwald Tourismus. Bestätigt wurde dies auch von Roger Seifritz, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus: «Die Gäste wollten mehr geniessen und zurücklehnen als auch schon. Nach Preisen wurde kaum gefragt.» Einzig in der Luxus-Hotellerie seien etwas geringere Ausgaben getätigt worden. Von der «stotternden Konjunktur» war laut Gieri Spescha, PR/Corporate Communications bei Graubünden Ferien, wenig zu spüren. «Keine Spur von einer wirtschaftlichen Verlangsamung», konstatierte auch Marco Wyss, Direktor Ferienregion Heidiland. TRU

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

M I C R O S
F I D E L I O

Waldhotel Bellevue, Davos

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

CHECK IN DATA

htr IN KÜRZE

Ferienanlagen / In Frankreich sind die Kapazitäten der Ferienwohnungen seit 1992 um 74 Prozent angestiegen; gleich verdoppelt haben sie sich im Vier-Sterne-Bereich. In «Les Arcs» in Savoyen plant nun das kanadische Feriendorfunternehmen Intrawest sein erstes europäisches Projekt. **Seite 4**

Wein / Obwohl im Kanton Genf mehr Weisswein kultiviert wird, macht vor allem die Rotweinsorte Gamaret von sich reden; aus ihr werden saftige Weine vinifiziert. **Seite 5**

Weiterbildung / Am Gastroforum für die Frau in Lenzerheide ermunterte der Spiel- und Erlebnispädagoge Peter Hammer die anwesenden Vorgesetzten, aus unmotivierten Befehlsempfängern begeisterte Mitarbeiter zu machen. **Seite 6**

Bergbahnen / Zu viele Seilbahnen erwirtschaften zu wenig Mittel, um ihre Anlagen erneuern und im Markt bestehen zu können. Über 200 Seilbahnunternehmen sind in der Schweiz in ihrem langfristigen Bestand gefährdet. **Seite 9**

Österreich / Ab Anfang Jahr hat das östliche Nachbarland eine neue Hotelklassifizierung eingeführt. Diese soll in erster Linie eine Orientierungshilfe für die Gäste sein. So müssen beispielsweise Hotels der Drei-Sterne-Kategorie neu in jedem Fall ein Frühstücksbuffet anbieten. **Seite 12**

Kalifornien / Echtheit und «easy-going» – das kalifornische Lebensmotto «anything goes» beeinflusst auch die dortige Küche: Sie ist multikulturell, leicht und legt besonderen Wert auf frische, einheimische Produkte. **Seite 13**

Robert Barth / Der 80-jährige Gründer der Firma Rivella wollte ursprünglich Psychologie studieren. Heute ist der Jurist und Unternehmer überzeugt, dass die Psychologie eines der wichtigsten Führungsinstrumente überhaupt ist. **Seite 15**

Matratzen / Wer bei der Schlafmatratze spart, der spart am falschen Ort, denn nur ein gutes Bett kann einen Gast zufrieden machen. Nicht zu hart und nicht zu weich sollte sie also beschaffen sein, die gute alte Matratze. Ideal ist eine Mischung aus Nachgiebigkeit und Spannkraft. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Euro / Keine Probleme brachte bisher die Umstellung auf die europäische Einheitswährung im benachbarten Ausland wie auch in der Schweiz. Die htr hat deswegen bei Westschweizer Hoteliers und Touristikern nachgefragt. **CF Seite 1**

Feiertagsgeschäft / Der Beginn der Wintersaison wird von den Verantwortlichen der wichtigsten Tourismusorte in der Romandie als hervorragend bezeichnet. Einige sprechen sogar von einem «exzellenten Jahrgang». **CF Seite 1**

Spanien / Wenn harte Arbeit endlich Früchte zu tragen beginnt: Innerhalb von nur zehn Jahren ist der 1000 Hektaren umfassende Weinberg von Priorat in Katalonien zum Inbegriff aller Weingüter von ganz Spanien geworden. **CF Seite 4**

Vercorin / Die Seilbahn von Vercorin wurde als erstes Unternehmen von «Valais Excellence» zertifiziert. Das umfassende Managementsystem wurde für Unternehmen aus der Tourismusbranche massgeschneidert konzipiert. **CF Seite 5**

FORUM

Hotelträume leben weiter

ROLAND FLÜCKIGER*

Die Hoteliers, denen es gelingt, ein innovatives Hotelkonzept mit der Erhaltung und Pflege alter Substanz zu verbinden, werden über kurz oder lang zu den Gewinnern auch im finanziellen Bereich gehören. Für den



kulturell gebildeten Touristen ist ein echtes Baudenkmal nicht vergleichbar mit einer nur für die Befriedigung des Massentourismus erstellten Nachahmung einer künstlichen Phantomwelt.

In der so genannten Belle Epoque am Ende des 19. Jahrhunderts vermehrt sich die Hotels mancherorts wie Pilze nach einem warmen Sommerregen. Kurz vor Ausbruch des Ersten Weltkrieges standen den Touristen in 3600 Schweizer Hotels mehr als 169 000 Betten zur Verfügung. Gegen 200 000 Bedienstete kümmerten sich um die «Hotelträume» von Millionen von Touristen aus der ganzen Welt. Tennisplätze und Golfanlagen bei den Hotels, Spazierwege, spezielle Aussichtspavillons auf Hügeln und Berggipfeln, Trinkhallen und Souvenirläden in den Dörfern und Städten standen für die mondäne Gästeschar zur Verfügung.

In der nachfolgenden Epoche der «Klassischen Moderne» kämpfte die fortschrittliche Architektur für neue und «ehrliche» Bauten; sie empfand das Hotel aus der Belle Epoque als Symbol einer überlebten Ordnung. Nach dem Zweiten Weltkrieg schlug dann eine vom Bundesrat finanzierte landesweite Kampagne in allen Fremdenorten Sanierungsmassnahmen vor, darunter etliche Hotelabbrüche.

Heute werden die Architekturstile des 19. Jahrhunderts von Fachleuten als unverzichtbarer Teil unseres Kulturgutes angesehen. Seit der 1995 in Luzern durchgeführten Fachtagung «Historische Hotels erhalten und betreiben» hat das Umdenken auch die verantwortlichen Gremien der Hotelbranche erfasst. Seit der Einführung der Hotelklassifikation 2000 kann der interessierte Hotelier seinen Betrieb nach einer fachlichen Prüfung auch als «Historisches Hotel» bezeichnen. Innovative Betriebe haben die Möglichkeit, sich in einer Nische mit hoher Wertschöpfung und prestigeträchtigem sozialen Ansehen zu positionieren. Ausserdem ist die Erhaltung unseres wertvollen kulturellen Erbes auch im touristischen Bereich eine wichtige Verpflichtung gegenüber unseren Nachkommen.

* Roland Flückiger-Seiler, Dipl. Architekt ETH, ist operativer Leiter der Denkmalpflege im UNESCO-Weltkulturerbe Bern sowie Jurypresident der Auszeichnung «Das historische Hotel / das historische Restaurant des Jahres».

HANNA E. RYCHENER / Als Schuldirektorin präsidiert sie die Interessengemeinschaft der Höheren Fachschulen für Tourismus Schweiz, die ein Kompetenzzentrum fordert. INTERVIEW: TONI RÜTTI

«Es braucht eine Fachhochschule»

Als Direktorin der Internationalen Schule für Touristik (IST) und Präsidentin der Interessengemeinschaft der Höheren Fachschulen für Tourismus Schweiz verwenden Sie Ihre Kraft auch für die Durchsetzung von Anliegen Ihrer Konkurrenzschulen. Lässt sich das vereinbaren?

Die Mitglieder dieser Interessengemeinschaft, deren Vertreterin ich bin, verstehen sich nicht als aggressive Konkurrenten: Jede der fünf beteiligten Höheren Fachschulen hat ihre eigenen Kernkompetenzen. Bildungspolitisch verfolgen wir hingegen weitgehend die gleichen Ziele. Angesichts des dringend verbesserungsbedürftigen Bildungswesens sowie der Reform des Berufsbildungsgesetzes braucht es eine Interessengemeinschaft, um gemeinsam etwas zu erreichen.

«Quereinsteiger verfügen meist über ein gutes Fundament an allgemeinem Wissen.»

Was vor allem wollen Sie erreichen?

Bei der laufenden Gesetzesreform gibt es für uns eine klare Stossrichtung: Es braucht eine Tourismus-Fachhochschule. Im Alleingang dürfte es kaum gelingen, ein Kompetenzzentrum für den Tourismus zu realisieren. Es braucht einen gemeinsamen Auftritt und einen koordinierten Informationsfluss. Wir pflegen untereinander den Austausch in den Bereichen Ausbildungsprogramme und Lerninhalte, Praktika, Aktivitäten und Angebote, sowie gemeinsame Auftritte im Internet. Für Stellenangebote streben wir eine gemeinsame Internet-Plattform an.

Welche Rolle spielen die einzelnen Schulen für das Konzept einer gemeinsamen Fachhochschule?

Jede Schule soll ihre Kernkompetenzen und Spezialitäten einbringen können. Die Bündelung des Potenzials kann nur von Vorteil sein. Dies würde ein modularisiertes Zusammenstellen einer Ausbildung erlauben. Die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus würde eine eigene Fachhochschule rechtfertigen. Davon sind wir überzeugt.

Eine am Institut für Freizeit und Tourismus (FIF) erarbeitete Studie zum Berufsbildungskonzept hat Verbesserungsmöglichkeiten in der Ausbildung der Touristiker aufgezeigt. Wo muss der Hebel angesetzt werden?

Überall, speziell aber bei der Durchlässigkeit der Ausbildungsgänge. Doch auch in den Bereichen Koordination, Vereinheitlichung und Orientierung an den Marktbedürfnissen gibt es noch viele Verbesserungsmöglichkeiten. Es muss transparent ge-



HANNA E. RYCHENER

«Die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus würde eine eigene Fachhochschule rechtfertigen», ist die Direktorin der Internationalen Schule für Touristik überzeugt.

macht werden, wie man sich aus- und weiterbilden kann und welche beruflichen Möglichkeiten dem Nachwuchs offen stehen.

«Seinem Glamour zum Trotz ist der Tourismus eine harte und schwierige Branche.»

Laut FIF-Studie kommen im touristischen Bildungswesen die Persönlichkeits-, Sozial- und Führungskompetenzen zu kurz. Was tun Sie an Ihrer Schule, um diese Defizite auszugleichen?

An der IST sind wir gerade dabei, die Lehrinhalte zu überarbeiten und ihnen mehr Tiefe zu geben. Dabei werden die nicht exakt messbaren Kompetenzen, die «weichen Faktoren», als wichtige Elemente einbezogen. Denkbar ist, dass wir ein Fach «Sozialkompetenz» entwickeln. Dank kurzen Entscheidungswegen, die wir als Privatgeber haben, sollten sich die überarbeiteten Lehrinhalte bereits im zweiten Halbjahr 2002 umsetzen lassen.

Ist das Weiterbildungsangebot «Tourismus-Experte» – Tourex – noch zeitgemäss, oder braucht es dringend den «Tourismus-Manager»?

Damit befasst sich eine Task-Force, der ich als Vertreterin der Schulen angehöre. Wir sind in der laufenden Diskussion im Moment übereingekommen, dass es den Tourex weiterhin braucht. Abschliessende Entscheidungen sind aber noch nicht getroffen worden. Tourex sind Leute, die sich ihr grosses Können in der Praxis angeeignet haben. Im Vergleich zum Tourismusfachmann HF haben sie Ausbildungslücken, die sie durch Weiterbildung wettmachen können.

Den neuen «Tourismusmanager» sähen wir diesen beiden Ausbildungen übergeordnet angesiedelt. Es braucht wahrscheinlich alle drei: den Tourex, den Tourismusfachmann sowie den Tourismusmanager. Hinzu kommt, dass es sowohl den akademischen Weg als auch den ausserakademischen Weg über die Praxis geben muss, um eine höhere Stufe zu erlangen.

Wie behaupten sich Quereinsteiger?

Im Tourismus behaupten sie sich normalerweise sehr gut. Quereinsteiger verfügen meist über ein gutes Fundament an allgemeinem Wissen. Sie haben Berufserfahrung und sind motiviert, rasch Neues zu lernen. An der IST gibt es Programmangebote für Quereinsteiger. Auch im Tourismus sind lebenslanges Lernen und Weiterbildung angesagt.

Die nationalrätliche Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK) hat aber die Weiterbildung

nicht ins neue Berufsbildungsgesetz eingeschlossen.

Ich finde es sehr, sehr bedauerlich, dass diese Chance vertan wurde.

«Denkbar ist, dass wir ein Fach «Sozialkompetenz» entwickeln.»

Welchen Weg empfehlen Sie einem Tourismusschulabsolventen?

Im Idealfall geht er zunächst in die Praxis, wo er sich wahrscheinlich rascher als in anderen Zweigen beruflich weiterentwickeln kann. Nach einer ersten Führungsstufe geht es weiter aufwärts in der Hierarchie. Im Tourismus stehen allen, auch Quereinsteigern, viele Weiterbildungsmöglichkeiten offen, etwa mit Nachdiplomstudien, mit der Ausbildung zum Tourex oder – später einmal – mit dem Besuch der Fachhochschule.

Auf höherer Ebene werden die Ausbildungen dann auch branchenübergreifend – Fachbereiche wie Unternehmensführung, Kommunikation, Marketing, Finanzwesen, Rechtswesen sind nicht mehr rein branchenbezogen, sondern übergeordnete Inhalte, die grundsätzlich in jeder Branche gleiche Gültigkeit haben.

Wie sieht eine Laufbahn im «worst case» aus?

Ethliche Absolventen von Tourismusfachschulen sind tatsächlich nicht branchentreu und wandern ab, oder steigen trotz der Ausbildung gar nicht ein – was ich aber nicht als «worst case» bezeichnen würde. Seinem Glamour zum Trotz ist der Tourismus eine harte und schwierige Branche, die grossen Schwankungen unterlegen ist, wie wir dies ja im 2001 ganz bitter erlebt haben. Der Tourismus ist zudem eine Niedriglohnbranche. Trotzdem bleiben viele wirklich gute Leute.

Zur Person

Hanna E. Rychener (45) ist seit neuneinhalb Jahren Direktorin der eidgenössisch anerkannten Internationalen Schule für Touristik (IST)/Höhere Fachschule für Tourismus, Zürich. Sie leitet zudem die Interessengemeinschaft der Höheren Fachschulen für Tourismus Schweiz. Sie hat ein Studium abgeschlossen (lic. phil. I), war Mittelschullehrerin und zehn Jahre bei der Firma Kuoni tätig, zuletzt als Product Managerin. Als Schuldirektorin kommen ihr die Erfahrungen aus dem Lehrberuf und als Tourismusfachfrau zu stehen. Sportlich ist sie sehr aktiv, betreibt viel Fitness und ist seit Langem auch Aerobic-Trainerin, fährt Ski und spielt Tennis. Kulturell ist sie sehr interessiert. Sie kocht und ist gerne. TRU

EXPO.02 / Material für 400 Millionen Franken
Gesucht: Abnehmer

In knapp zehn Monaten geht die Expo.02 zu Ende. Der Verein Landesausstellung sucht bereits jetzt eine Firma, die sich um den Verkauf des gebrauchten Expo-Materials kümmert. Darunter befinden sich auch Material und Einrichtungen (Möbiliar und Kücheneinrichtungen) für Restaurantbetreiber. Die Expo-Leitung wendet sich an Materialverwertungsfirmen, die die Liquidation des Materials der Expo.02 sowie ih-

rer Partner und Generalunternehmen übernehmen möchten.

Der Expo-eigene Materialpark ist gross; insgesamt kann die zu bestimmende Verwertungsfirma mit Material von über 400 Mio. Fr. Neuwert rechnen. Laut Abklärungen der Expo-Leitung gibt es in der Schweiz vier bis fünf Firmen, die eine Materialverwertung in einem solchen Umfang übernehmen könnten. r/CM

Umsatzeinbruch

Zürich. Laut Zürcher Hotelierverein erlebt die Zürcher Hotellerie den grössten Umsatzeinbruch seit dem Zweiten Weltkrieg. Um bis zu 30 Prozent sei die Bettenbelegung in einzelnen Häusern in den drei letzten Monaten im 2001 zurückgegangen, gemessen an der Vergleichsperiode 2000. Am stärksten seien die Vier- und Fünf-Sterne-Hotels tangiert worden. Gesamtschweizerisch habe Zürich mit einem Minus von 12,7 Prozent im Oktober die grösste Einbusse hinnehmen müssen. TRU

ZÜRICH TOURISMUS / Touristisches Potenzial ausschöpfen
Zürich soll Marathon-City werden

Der Stadtrat von Zürich ist gefordert: eine aus Touristikern und Sportfachleuten bestehende Gruppe lässt durch die «Gemeinderätliche Gruppe des Sports» ein Postulat zur Durchführung des ersten City-Marathons in Zürich einreichen.

Geweckt durch das grosse touristische Potenzial von City-Marathonläufen im Ausland, initiierte Zürich Tourismus bereits im Sommer 1999 das Projekt «Zürich Marathon». Wie

das OK in einer Pressemitteilung schreibt, soll der «Zürich Marathon» unter anderem «ein wichtiger Faktor im touristisch lauen Frühjahr» werden. So rechnet das OK beispielsweise bei der Durchführung des ersten Marathons mit rund 6375 Übernachtungen und einer Gesamtwertschöpfung von rund 5,5 Millionen Franken. Die Zürcher Organisatoren sind überzeugt, dass Zürich eine genügend hohe touristische Anzie-

hungskraft aufweist, die für die Durchführung dieses Laufanlasses über 42,195 Kilometer spricht. Weil Zürich bereits «verschiedenste Sportevents mit internationaler Ausstrahlung und weltweiter TV-Präsenz» aufweisen kann, erhoffen sich die Marathon-Initianten einen weiteren Werbeeffect für Zürich, der zusätzlich jedoch «Bilder unserer wunderschönen Stadt in die Welt transportieren soll». MG

TOURISMUSFÖRDERUNG / Der Bundesrat hat das Tourismusförderungs-Konzept verabschiedet. InnoTour soll weitergeführt werden und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite eine Finanzspritze bekommen. CHRISTINE KÜNZLER

In Zukunft will der Bundesrat ausschliesslich beispielhafte Vorhaben unterstützen

Im Rahmen einer auf eigenen Ressourcen basierenden und auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Wachstumsstrategie will der Bund die Tourismusförderung auf beispielhafte Vorhaben beschränken. Auf solche, die die internationalen Wettbewerbsfähigkeiten des Schweizer Tourismus stärken, heisst es im Tourismusförderungs-Konzept «Verbesserung von Struktur und Qualität des Angebots», das der Bundesrat gestern verabschiedet hat.

Der Bundesrat geht im Bericht davon aus, dass das Wachstumspotenzial des Schweizer Tourismus nach wie vor intakt ist. Der gegenwärtige touristische Wiederaufschwung sollte genutzt werden, um das bestehende Angebot zu erneuern, die Ertragskraft der Unternehmen zu steigern und die Produktivität der Leistungserstellung zu verbessern. Der Bundesrat sei bereit, den dazu notwendigen Strukturwandel mit einem auf die Jahre 2003 bis 2007 befristeten Programm zu unterstützen.

Fotos: htr



DIE SCHWEIZER HOTELLERIE

Der Bund will nur Projekte fördern, die gute Ertragsaussichten aufweisen. Diese Massnahmen seien aufgrund der marktwirtschaftlichen Ausrichtung der Förderung und der Beschränkung der finanziellen Mittel gerechtfertigt und notwendig (unsere Bilder zeigen willkürlich ausgewählte Hotels).

DIE WICHTIGSTEN PUNKTE

Ein wichtiger Punkt im Tourismusbericht ist der Bundesbeschluss über Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus (InnoTour), der um fünf Jahre verlängert werden soll. Diese Finanzhilfe kostet den Bund jährlich fünf Millionen Franken.

Auch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite (SGH) bekommt eine Finanzspritze: ein neues zinsloses Darlehen in der Höhe von 100 Millionen Franken. Es wird zwischen 2003 und 2007 jährlich in Tranchen von je 20 Millionen Franken ausbezahlt. Zudem erhält die SGH 13 Millionen Franken für Bürgerschaftsverluste. Gleich viel ist auch im Vorschlag 2002 enthalten.

Im Bereich Seilbahnen soll das Bundesgesetz über Investitionshilfen einen Beitrag an die Lösung der Verschuldungs- und Finanzprobleme besteuern. Es können aber auch InnoTour-Gelder eingesetzt werden, um die horizontale und vertikale Integration von Seilbahnunternehmen zu unterstützen. Sowohl in der Hotellerie als auch in der Seilbahnbranche werden nur Projekte gefördert, welche gute Ertragsaussichten aufweisen.

Ein weiterer Punkt im Tourismusbericht ist das neue Berufsbildungskonzept für den Tourismus. Grundsätzlich soll das vorhandene Humankapital durch attraktive Laufbahnen und neue Berufe besser genutzt werden. Der Bund will hier Anschubfinanzierungen leisten.

INNOTOUR: GELD AUCH FÜR FORSCHUNG

Dank InnoTour habe sich die Innovationsrate gesteigert. Das grundsätz-

lich erfolgreiche Programm erfährt nur kleine Änderungen. Bis anhin wurden Aus- und Weiterbildung für die Einführung neuer Produkte, Vertriebskanäle, Qualitätssicherungssysteme und Strukturverbesserungen unterstützt. Neu kann auch die Umsetzung des Konzepts für das touristische Berufsbildungssystem Schweiz – zum Beispiel Kompetenz- und Servicezentren – finanziell unterstützt werden. Dies um die Einführung neuer Weiterbildungsmöglichkeiten zu fördern und die Qualität des Berufsbildungswesens zu verbessern. InnoTour-Gelder sollen künftig aber auch Projekte im Bereich Tourismusforschung und -entwicklung erhalten. Das Monitoring der touristischen Entwicklung und die Trendforschung im Schweizer Tourismus seien bisher zu kurz gekommen. Erstens fehle das Interesse, solche Projekte zu finanzieren, und zweitens sei im kleingewerblichen Bereich des Tourismus niemand in der Lage, solche Entwicklungskosten zu übernehmen. Künftig will der Bund solche Projekte vollumfänglich finanzieren. Alle anderen InnoTour-Projekte werden zu höchstens 50 Prozent finanziert.

Rund 130 Gesuche sind in den letzten vier Jahren beim Staatssekretariat für Wirtschaft Seco eingereicht worden. Die Finanzhilfen in der Höhe von 17,2 Millionen Franken sind bereits ausgeschöpft und haben Investitionen in Erneuerungs- und Kooperationsvorhaben von gegen 85 Millionen Franken ausgelöst. Erst 2003 können wieder InnoTour-Gelder bezogen werden. Für dieses Jahr aber stehen zwei Millionen Franken bereit für die fünf

Kantone, die von den Folgen der Liberalisierung betroffen sind (Bundesratsbeschluss gegen die Folgen der Liberalisierung in Randregionen). Dazu gehören beispielsweise das Wallis und das Bündnerland.

SGH: MARKTORIENTIERTE HOTELFÖRDERUNG

Angesichts der happigen Finanzprobleme bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite (SGH), die nicht auf ein schlechtes Management, sondern vor allem auf die verschärfte Kreditpolitik der Banken zurückzuführen seien, hat das Seco eine Evaluation in Auftrag gegeben. Die externen Kreditexperten kamen zum Schluss, dass bei vorsichtiger Einschätzung der Bonität der Schuldner gut 90 Millionen Franken Bürgschaften als gefährdet einzustufen sind. Das Seco hat ein Workout-Team eingesetzt mit dem Auftrag, die gefährdeten Positionen zu überwachen, um Verluste zu reduzieren zu können. Zudem hat die SGH ein neues Kreditüberwachungssystem erarbeitet und eingeführt.

Das neue Konzept der Hotelfinanzierung besteht aus den Elementen Sanierung, Neuorientierung, Refinanzierung am Markt sowie der Zusammenarbeit zwischen öffentlicher Hand, Banken und der Branche. Die Sanierung ist bereits im Gang. Die SGH muss zu den Bundesmitteln in jedem Fall mindestens 25 Prozent allfälliger Bürgschaftsverluste übernehmen. In der zweiten Phase wird eine neue, marktorientierte Hotelförderung aufgebaut mit dem Ziel, eine leistungs-

fähige Schweizer Hotellerie zu erhalten, die den hohen Standards des internationalen Wettbewerbs entspricht. Der SGH soll es möglich werden, die Refinanzierung selber sicherzustellen. Den künftigen Finanzbedarf soll die Gesellschaft über die privaten Kapitalmärkte decken. Voraussetzung dafür ist, dass sich die SGH ein erstklassiges Portfolio von Hotels aufbauen kann. In der dritten Phase dann soll sie Obligationen ausgeben oder ihre Forderungen verbrieft und am Markt verkaufen.

Das Modell der Hotelförderung beruht darauf, dass die Grundfinanzierung durch die Banken und die Eigentümer erfolgt. Darüber hinaus sollen diese Partner auch mithelfen, die SGH zu kapitalisieren. Ein Modell, das die Kapitalbeteiligung der Branche an die SGH vorsieht, hat der Schweizer Hotelier-Verein erarbeitet.

In Zukunft soll die SGH keine Bürgschaften mehr gewähren. Die noch bestehenden sollen zu den gleichen Bedingungen weitergeführt werden. Neu soll die SGH partiarische Darlehen – Mischfinanzierungen mit Fremd- und Eigenkapital – gewähren. Die Darlehen mit festem Zinssatz sollen als Förderinstrumente beibehalten werden.

BERUFSBILDUNG: NEUE AUSBILDUNGEN

Die touristische und gastgewerbliche Berufsausbildung gehört laut Bundesrat zu den wichtigsten Rahmenbedingungen des Schweizer Tourismus. Ein besonderes Anliegen ist dem Bundesrat die Weiterentwicklung der

Höheren Fachschulen für Tourismus und der Höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie. Die Absolventen dieser Schulen seien sehr gefragte Mitarbeiter, welche vielfältig einsetzbar seien. Zudem soll die Durchlässigkeit von Höheren Fachschulen zu Fachhochschulen attraktiv gemacht werden. Neue Berufe im Bereich Animation und Erlebnis sollen gefördert werden. Der Bund befürwortet die Ausbildung zum diplomierten Tourismusmanager. Deren Niveau soll dem einer Höheren Fachschule und Fachhochschule ebenbürtig sein. Wie die «Hotel & Gastro Formation» für die gastgewerblichen Berufe, müsste auch der Tourismus eine Kompetenzzentrum erhalten, heisst es in dem von den Eidgenössischen Räten in Auftrag gegebenen Bericht. Er wird nun in die Vernehmlassung geschickt.

Reklame

Rosenthal
 für die Gastronomie
 CH und FL exklusiv bei:

 Sternegg AG
 Silberwarenfabrik
 8201 Schaffhausen
 Tel. 052 625 12 91
 Fax 052 624 80 94
 info@sternegg.ch – www.sternegg.ch

FERIENANLAGEN / Um rund 74 Prozent sind die Kapazitäten der Ferienresidenzen in Frankreich seit 1992 angestiegen. Gleich verdoppelt haben sich die Ferienwohnungen im Vier-Sterne-Bereich. **KATJA HASSENKAMP**

Die Zeit der «Hasenställe» ist vorbei

Das touristische Statistikkamt Frankreichs, «Observatoire National du Tourisme» (ONT) spricht in einer Studie zur «Entwicklung der Ferienresidenzen in Frankreich 1992–2001» von einem Ansteigen der Kapazitäten um 74,3 Prozent. Zählte man im Jahr 1992 insgesamt 202 414 Betten in 479 Anlagen, so waren es im Mai 2001 immerhin 352 903 Betten in 974 Residenzen. Seither kamen nochmals 9000 Betten hinzu, was verdeutlicht, dass die Kapazitäten weiterhin rapide ausgebaut werden. Bei den erfassten Anlagen handelt es sich um Mitglieder des «Syndicat national des résidences de tourisme (SNRT)», dem 74 Prozent der Betreiber von Ferienresidenzen angehören. Die Gesamtzahl der verfügbaren Betten in Frankreichs Ferienanlagen wird derzeit auf 602 000 geschätzt (siehe Kästen links).

IM KOMMEN IST DER GROSSRAUM PARIS

Dabei gibt es starke regionale Unterschiede, denn 80 Prozent des Bettenangebotes in Ferienresidenzen sind auf nur 20 Prozent des französischen Territoriums konzentriert, allen voran die Regionen «Rhône-Alpes» für die Anlagen in den Bergen und «Provences-Côte d'Azur» für die Resorts am Mittelmeer – gemeinsam entfallen auf diese beiden Landstriche knapp 70 Prozent der Kapazitäten; im Kommen sind das Languedoc-Roussillon und der Grossraum Paris.

Generell hat die Zahl der Residenzen am Meer vor allem in den letzten fünf Jahren wesentlich stärker zugenommen als die in den Bergen oder auf dem Land. Die Zahl der Resortanlagen am Mittelmeer und am Atlantik stieg von 346 Einheiten mit 122 174 Betten im Jahr 1996 auf 494 Einheiten mit

161 700 Betten, während das Angebot auf dem Lande im gleichen Zeitraum gerade um 3780 Betten gestiegen ist und derzeit insgesamt nur bei 18 886 Betten in 45 Residenzen liegt; dabei entfallen auf die beiden «Center Parcs» in der Normandie und der Sologne bereits 38 Prozent des Bettenangebotes auf dem Lande.

ETABLIERTE DREI-STERNE-RESIDENZEN

Wie ONT-Direktor Alain Montferand unterstreicht, ist das Thema Resort daher noch lange nicht angereizt, zumal komplette Anlagen vom Typ «Center Parcs» immer stärker gefragt sind, ohne dass sie in ausgesprochenen Schönwetterzonen oder mit Blick aufs Meer angesiedelt sein müssen.

Immer wichtiger dürfte in Zukunft die Qualität sein, denn der Trend geht hin zu einem qualitativ hochstehenden Produkt, und die Zahl der Vier-Sterne-Installationen hat sich in zehn Jahren mehr als verdoppelt, während das Gros der Betten heute zu über 50 Prozent in Drei-Sterne-Residenzen etabliert ist. Die Zeiten da kleinste «Hasenställe» (cages à lapins) meistbietend vermietet werden konnten, sind offensichtlich auch in Frankreich vorbei, zumal inzwischen nicht nur die ausländische Kundschaft geräumige Wohnungen sucht. Zudem ist der moderne Gast auch hinsichtlich der Ausstattung immer anspruchsvoller, weshalb eine Geschirrspülmaschine immer häufiger zur Standardausrüstung gehört.

DIE MEISTEN MIETER SIND FRANZOSEN

Dennoch werden die Ferienresidenzen mehrheitlich von Franzosen gemietet: 66,1 Prozent im Winter und

Foto: Katja Hassenkamp



ENGE FERIEWOHNUMGEN SIND NICHT MEHR GEFRAGT

Die Zeiten der «cages à lapins» (Hasenställe) sind auch in Frankreich vorbei. Gefragt sind geräumige Ferienwohnungen mit modernster Ausstattung.

69,2 Prozent im Sommer (im Zeitraum 1994–2000). Betrachtet man die ausländischen Gäste, so geht jede fünfte Übernachtung ausländischer Gäste auf das Konto der Deutschen und Österreicher mit einem Übernachtungsanteil von insgesamt 18,5 Prozent im Winter und 22 Prozent im Sommer. Platz zwei der Hitparade belegen im Winter die Briten und Iren mit einem Anteil von 15,1 Prozent und im Sommer die Niederländer mit einem Aufkommen von 14,4 Prozent (Siehe Kästen rechts).

Was die Belegungsquotienten betrifft, so herrscht verständlicherweise in den Bergen im Februar und März Hochsaison mit Quoten zwischen 80 und 90 Prozent, während im Sommer vor allem Juli und August gefragt bleiben, wobei die Ferienanlagen in den Bergen in den letzten beiden Jahren jedoch die 50-Prozent-Marke nur

knapp überschreiten konnten, was wohl auf das schlechte Sommerwetter zurückzuführen ist. Am Meer hingegen herrscht von November bis Februar Flaute (Belegungsquoten unter 20%) und im Sommer Hochbetrieb mit Quoten zwischen 90 und 100 Prozent im August, Juni und September haben im Jahr 2000 wieder aufgeholt (über 70%), nachdem es im Vorjahr zu Einbrüchen gekommen

war (nur 60%). Gleichbleibend von März bis November ist die Auslastung der Stadtresidenzen (um die 80%), die nur in den drei Wintermonaten einen leichten Rückgang auf rund 70 Prozent registrierten. Dabei sind über die Hälfte der Gäste Geschäftsleute, und nur im Jubeljahr 2000 war der Anteil der Touristen im Städtetourismus höher als der des Business-Travelers.

Bettzugehörigkeit in den Anlagen

Zugehörigkeit	Bettanzahl
SNRT**	362 000
Sozialtouristische Anlagen der UNAT**	130 000
Residenzen ohne Verbandszugehörigkeit	110 000
Gesamt	602 000

* Syndicat national des résidences de tourisme
** Union nationale des associations de tourisme

Gästeanteil in den Residenzen

Nationalität	Winter	Sommer
Deutschland/Österreich	18,5	22,0
Grossbritannien/Irland	15,1	13,8
Niederlande	14,1	14,4
Belgien/Luxemburg	11,6	11,0
Italien	11,4	12,2
	Gästeanteil in %	

INTRAWEST / Zusammen mit der «Compagnie des Alpes» plant das kanadische Feriendorfunternehmen sein erstes europäisches Projekt in «Les Arcs» in Savoyen. Baubeginn ist im kommenden Frühling. **KATJA HASSENKAMP**

Gebaut wird für gut verdienende Gäste

Der Bau einer Ferienanlage in «Les Arcs» in Savoyen ist nicht nur das erste Ferienanlage-Projekt des kanadischen Feriendorfunternehmens in Europa, sondern auch das erste, welches in Kooperation mit der «Compagnie des Alpes» (CDA) konzipiert wird und an deren Kapital die Kanadier mit 16,5 Prozent beteiligt sind. Geplant ist auf 1950 Meter Höhe und insgesamt 55 000 Quadratmetern ein Luxus-Fussgängerdorf – «Le Village», mit 800 Chalets und 3500 Betten, die an Privatinvestoren verkauft werden sollen.

MIT ALLEN NOTWENDIGEN MITTELEN ZUM ERFOLG

Dabei wird «Le Village» für Interessenten mit gehobenen Einkommen konzipiert, die nach Meinung der Verantwortlichen von Intrawest bisher in Savoyen keine ausreichende Zahl passender Objekte finden können. Zur Anlage werden mehrere Schwimmbäder, ein Fitness-Center, eine Einkaufsgalerie und überdachte Parkplätze gehören. Mit der endgültigen Fertigstellung wird bis 2008 gerechnet.

Das Investitionsvolumen für «Le Village» liegt bei rund 340 Millionen Franken, und die Planung wurde dem kalifornischen Architekturbüro «Edon Beck & Associates» übertragen. Wie der Verantwortliche für das europäische Intrawest-Development, Jérôme Robert, unterstreicht, will man nicht am falschen Ort sparen, sondern für dieses erste europäische Projekt alle notwendigen Mittel einsetzen, um den Erfolg garantieren zu können.

Derzeit ist Intrawest Eigentümer oder Teilhaber von zehn Wintersportorten in Nordamerika, einem Sonnendorf und fünf ganzjährig betriebenen Resortanlagen in den USA und erzielte einen konsolidierten Jahresumsatz von rund 1,5 Milliarden Franken. Neben den Wintersportaktivitäten – in der Saison 2000/2001 wurden sieben Millionen Skifahrer in den Intrawest-Stationen registriert – ist der kanadische Investor auf dem Golfsegment stark präsent und sichert einigen seiner Bergdörfer somit auch eine erfolgreiche Sommersaison. Ausserdem gehört eine Clubaktivität zum Portfolio von Intrawest (Club Intrawest), und

seit 1999 verfügt man über einen 45-prozentigen Anteil am Kapital des Heliski-Unternehmens «Alpine Helicopters Ltd».

SKIGEBIETE SOLLEN ZUSAMMENHÄNGEN

Die CDA ist der grösste Player in den französischen Alpen und ist neben Les Arcs und La Plagne auch in den 3-Vallées (Méribel und Les Ménuires), im Grand Massif (Flaine, Samoens, Morillon und Sixt), in Peisey-Nancroix, Tignes und Chamonix präsent, ebenso wie im italienischen Courmayeur und in den Schweizer Stationen Verbier und Saas Fee. Das neue Projekt in Savoyen muss vor dem Hintergrund der geplanten Verbindung der Skigebiete von «Les Arcs» und «La Plagne» gesehen werden. Beide Stationen werden komplett von der CDA gemanagt und registrierten in der letzten Saison zusammen über vier Millionen Skifahrer. Bis zur Wintersaison 2003/2004 plant die CDA, die 450 Hektaren des Skigebietes von «Les Arcs» mit den 750 Hektaren des



Intrawest baut vor allem für europäische Gäste mit dickem Portemonnaie.

Pistenareals von «La Plagne» durch den Bau einer Seilbahn zu verbinden, wodurch eine neue Megaskischaukel entstehen soll, was die Nachfrage im Tarentaisel erneut ankurbeln dürfte.

ZIELMARKT SIND DIE EUROPÄISCHEN GÄSTE

Mit dem neuen «Village» wird vor allem eine europäische Klientel anvisiert: Franzosen, Briten und Niederländer, aber auch Skandinavien und Italiener.

Über weitere europäische Expansionspläne befragt, schliesst Robert Jérôme keine Option aus und betont, dass Intrawest binnen der nächsten zwölf Jahre mindestens 20 000 zusätzliche Betten in fünf «Vierjahreszeiten-Resortanlagen» plant. Dabei schliesst er nicht aus, dass sich sein Unternehmen langfristig neben den europäischen Bergen auch für die Golfszene auf dem alten Kontinent interessieren könnte. In Nordamerika zeichne man bereits für 18 Golfplätze verantwortlich.

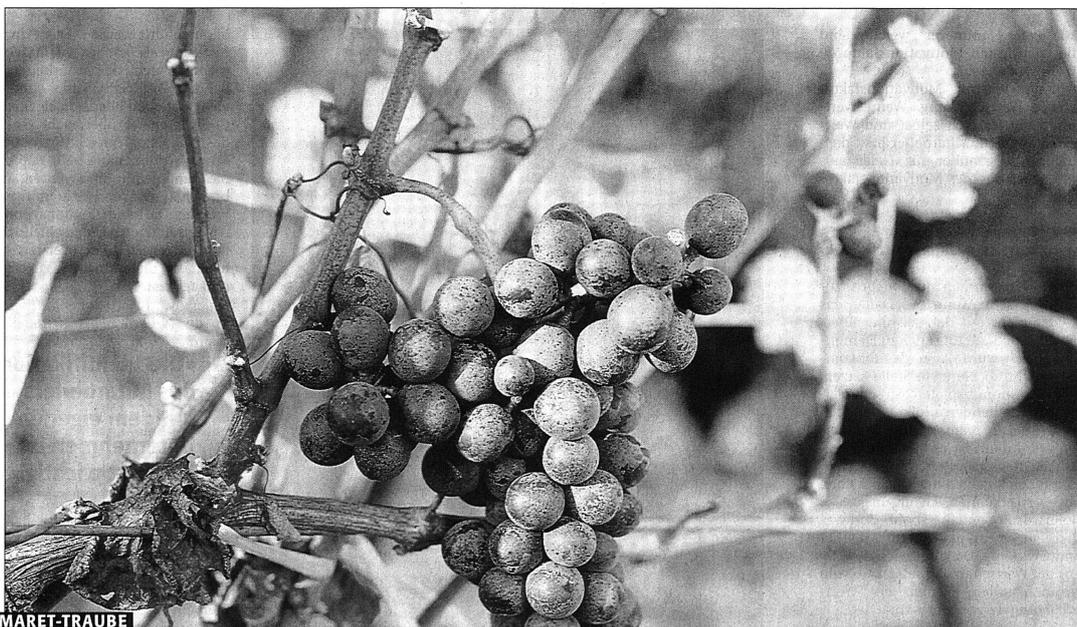
GAMARET / Obschon im Kanton Genf mehr Weisswein kultiviert wird, macht vor allem eine Rotweinsorte von sich Reden: Der Gamaret. Aus ihr werden saftige Weine vinifiziert, die in der Gastronomie sehr gut ankommen. **CHANDRA KURT**

Eine Schweizer Traube mit Zukunft

Der Gast trinkt zuerst mit dem Auge, und das will primär dunkle und fette Weine sehen. Denn sie gelten automatisch als gut. Zumindest wird ihnen mehr Qualität attestiert als helleren Tropfen. Ob das auch stimmt, sei dahingestellt. Denn im Restaurant kann der Wein nur zurückgegeben werden, wenn er Zapfen hat und nicht, weil die Farbe zu hell ist.

Die meisten Schweizer Rotweine sind von Natur aus etwas hell, abgesehen von einzelnen Walliser Syrahs oder Bündner Spitzen-Pinots. Das mag ein Grund sein, warum gerne Alternativen aus der neuen Welt bestellt werden. Ihr dunkler Glanz und ihre süss-schmelzige Aromatik munden manchem Weingeniesser auf Anhieb – was ein Glas Gamaret sicherlich auch tun würde. Zumal der Wein äusserst dunkel und seine Aromatik konzentriert, leicht erdig und saftig daherkommt. Der Wein wirkt wie mancher Modewein der neuen Welt etwas «gemacht», was er im Grunde genommen auch ist. Denn die Geschichte des Gamarets geht auf Anfang der 70er Jahre zurück. Damals fanden an der Eidgenössischen Station für Agronomische Forschung in Changins erste Versuche statt, die Traubensorten Gamay und Reichensteiner zu kreuzen. Ziel war es, eine frühreife Traube mit faulresistenten Eigenschaften zu kreieren. Das Experiment gelang, und die ersten Gamaret-Weine wurden 1983 abgefüllt. Neben der Farbe besticht der Wein auch wegen seinen kräftigen Tanninen, die ihn zu einem guten Lagerwein machen (siehe Text «Les Hutins»).

Fotos: zvg



GAMARET-TRAUBE

Es handelt sich dabei um eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner.

Zurzeit werden im Kanton Genf 37 Hektaren Gamaret bewirtschaftet. Im Vergleich zur totalen Fläche von 1360

Hektaren nicht viel, aber da der Wein national wie international positiv auf-fällt, wird mit einer Zunahme der An-

baufläche gerechnet. Für den Kanton Genf ist das sicherlich eine gute Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen, zu-

mal die Einmaligkeit der Sorte interessant ist und der Wein nicht nur eingeleisteten Weinkennern schmeckt.

Würzig-beeriger Genfer

Die htr verkostete diverse reine Gamaret-Weine und stellt ihre Favoriten vor:

• **1995 Gamaret, Domaine des Curiades, Famille Dupraz, Lully**
Charakter: Leuchtendes Rubinrot. Knackig fruchtiger Auftakt mit Waldbeeraromen. Im Gaumen speckig und animalisch, wobei eine saftige Frucht-komponente dominiert. Ein Wein mit Glanz und Raffinesse. Sein Alter ist kaum spürbar, so jugendlich und frisch ist seine Frucht.
Punkte: 16/20

• **1998 Gamaret, Domaine des Curiades, Famille Dupraz, Lully**
Charakter: Fettes Rubinrot. Speckig saftiger Auftakt, der sich auch im Gaumen niederschlägt. Neben Waldfrüchten viel Weihnachtsgewürz und vegetale Aromen. Ein tiefer Wein mit eleganter Struktur.
Punkte: 17/20

• **La Clémence 2000, Gamaret de Genève, La Cave de Genève**
Charakter: Sattes Rubinrot. Speckig aromatischer Auftakt mit Schokolade- und Tabakaromen. Im Gaumen dezent trockene Tannine, die jedoch von würzig-kirschigen Aromen überdeckt werden. Aromatisches, fast etwas kitschiges Finale, das trocken zu Ende geht. Ein jugendlicher Gamaret, der noch eine schöne Zukunft vor sich hat.
Punkte: 16,5/20

• **Gamaret 1999, Domaine des Charmes, Peissy, Anne et Bernard Conne**
Charakter: Rubinrot. Leichtfüssiger, beeriger Auftakt. Im Gaumen aromatische Waldfrucht und markante Weihnachtsgewürze. Im Vergleich zu anderen Gamarets fast schon etwas leichtfüssig und gefällig. Wärmendes Finale.
Punkte: 15,75/20

• **Gamaret 1999, Domaine des Pins, Mandragore**
Charakter: Granatrot. Beeriger Auftakt mit Cassis- und Pflaumenaromen. Im

Gaumen speckige Nuancen die jedoch von Frucht- und Würzaromen eingepackt sind. Geschmeidiges und äusserst aromatisches Finale. Ein zugänglicher Wein, der seine Aromatik nicht verbirgt.
Punkte: 16/20

• **Gamaret 1999, Domaine de la Printanière, Avully**
Charakter: Blasses Granatrot. Dezent oxidierter Auftakt mit Waldbeeraromen. Im Gaumen rustikal, reif und dezent trocken. Seine Aromen erinnern an einen Herbstwald und reife Pflaumen. Markante Struktur, die im Finale trockene Spuren zurücklässt.
Punkte: 15,75/20

• **Gamaret 2000, Les Hutins, Pierre et Jean Hutin**
Charakter: Fettes Rubinrot. Saftiger Auftakt mit fetter Beerenaromatik. Im Gaumen ebenso saftig und stoffig. Ein Wein, den man förmlich kauen muss und der trotz seines eher erdigen Finales lange zurückbleibt. Es tauchen viel Waldbeer- und Würzaromen auf. Ein Wein, der nach etwas lagern muss, der aber viel hergibt.
Punkte: 17/20

CHK



Die Gamaret-Traube ist eine frühreife und faulresistente Traube.

LES HUTINS / Gamaret ist eine neue Sorte, die kräftige und absolut lagerfähige Weine hervorbringt. **CHANDRA KURT**

Neun Jahrgänge im Vergleich

Die htr hatte die einmalige Gelegenheit, die letzten neun Jahrgänge eines Weines zu verkosten, der zu 80 Prozent aus Gamaret besteht:

Les Hutins 1991
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Granatrot. Reife Frucht mit oxidierter, aber gefälliger Fruchtnote. Im Gaumen rustikal, stoffig und immer noch sehr schön strukturiert. Man entdeckt Rosinen- und Tabakaromen sowie dezent trockene Tannine. Ein gut gealterter Wein, der im Abgang seine Alkoholnote demonstriert.
Punkte: 15,75/20

Les Hutins 1992
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Leuchtendes Rubinrot. Speckig rustikaler Auftakt mit Waldbeer- und Lederaromen. Im Gaumen markante Säure, die von aromatischen Fruchtaromen gut eingerahmt wird. Ein reifer, aber nach wie vor rüstiger Wein mit viel Frucht. Wärmendes Finale mit viel Würzaromen.
Punkte: 16/20

Les Hutins 1993
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Granatrot mit dezentem Brauntönen. In der Nase oxidierte Frucht, die an Rosinen und Leder erinnert. Im Gaumen trocken und streng trotz einer dezenten Fruchtigkeit. Wirkt deutlich über dem Höhepunkt. Im Abgang kurz und erdig.
Punkte: 15,25/20

Les Hutins 1994
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Sattes Rubinrot. Speckig, fetter Auftakt mit stoffiger Frucht-komponente. Macht förmlich auf den ersten Schluck Lust. Im Gaumen würzig und stoffig, wobei die Tannine bereits weich und geschmeidig daherkommen. Schmelziger Abgang, dessen Aromen von Weihnachts-Gewürzen

und Pflaumenkompott dominiert werden.
Punkte: 16,5/20

Les Hutins 1995
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Leuchtendes Rubinrot. Lieblicher Auftakt, der sich auch im Gaumen spiegelt. Eher lieblich für einen Gamaret, dafür relativ elegant. Seine Aromen setzen sich aus Pflaumen und Leder zusammen. Ein leichtfüssiger Gamaret mit erdigem Abgang.
Punkte: 15,75/20

Les Hutins 1996
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Sattes Rubinrot. Leicht verhaltener Auftakt, obschon der Wein dekantiert wurde. Im Gaumen verschlossen und streng. Man denkt an schwarzen Pfeffer und Paprika. Er zeigt seine Substanz nicht, obschon im Hintergrund eine schmelzige Frucht zu entdecken ist.
Punkte: 15,25/20

Les Hutins 1997
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Sattes Rubinrot. Verhaltener Auftakt der nicht ganz sauber wirkt. Im Gaumen streng, verschlossen, als ob er überkonzentriert wäre. Kurzes trockenes Finale. Ein Wein der sich zur Zeit absolut verschliesst und der noch gelagert werden muss. Sehr streng.
Punkte: 15/20

Les Hutins 1998
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Sattes Rubinrot. Einladende Nase mit viel reifen Beeren und schönen Röstaromen. Im Gaumen stoffig, würzig und knackig. Ein strenger, aber vollfruchtiger Wein, der auch die nötige Struktur aufbringt. Im Abgang Schokolade- und Lederaromen.
Punkte: 16,25/20

Les Hutins 1999
Bertholier, Pierre et Jean Hutin
Charakter: Sattes Rubinrot. Fruchtiger Auftakt mit viel Waldbeer- und Würzaromen. Im Gaumen geschliffen, elegant und gefällig. Ein Wein der jetzt schon trinkreif ist, aber auch noch einige Jahre auf die Seite gelegt werden kann. Schöne reife Waldfrucht von A bis Z.
Punkte: 16,5/20



37 Hektaren Gamaret werden im Kanton Genf bewirtschaftet.

Bezugsquellen

Domaine Les Hutins, 8 ch. de Brive, 1282 Dardagny, Tel. 022 754 12 05
Domaine des Curiades, 49 ch. des Curiades, 1233 Lully, Bernex, Tel. 022 757 28 15
La Cave de Genève, Route du Mandement 140, 1242 Satigny/Genf, Tel. 022 753 11 33
Domaine de la Printanière, 104 route d'Avully, 1237 Avully, Tel. 022 756 25 22
Domaine des Charmes, 11 route de Cédery, 1242 Peissy/Satigny, Tel. 022 753 22 16

CHK

PETER HAMMERER / Am Gastro-Forum für die Frau in Lenzerheide ermunterte der Spiel- und Erlebnispädagoge die Vorgesetzten, aus unmotivierten Befehlsempfängern begeisterte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu machen. **INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL**

Die Wertschätzung steht an erster Stelle

■ Peter Hammerer*, welches sind die wichtigsten Motivationsfaktoren in einem Betrieb?

Ein wichtiger Motivationsfaktor ist die Wertschätzung. Wenn Wertschätzung für sich selbst und Wertschätzung dem Mitarbeiter bzw. dem Kollegen gegenüber für Geleistetes da ist, ist das der Motivationsfaktor schlechthin.

■ Welche Rolle spielen Einkommen, Jahresboni und eigener Parkplatz?

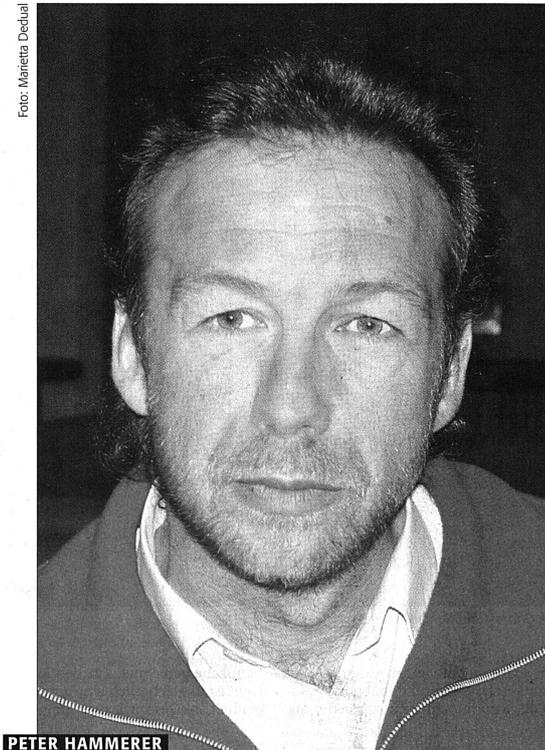
Das Einkommen muss adäquat zur Leistung sein. Wenn auf Dauer das Gehalt nicht mit der Leistung übereinstimmt, dann führt das zu Demotivation. Ich würde aber das Einkommen nicht an die erste Stelle setzen. Der Jahresbonus spielt dann schon eine entscheidendere Rolle. Vor allem wenn man auf teamorientiertes Arbeiten setzt, dann ist es eine gute Möglichkeit, den gesamten Erfolg zu sehen und für sich auch einen persönlichen Vorteil zu erkennen. Ich bin ein grosser Befürworter von Jahresboni. Und was den eigenen Parkplatz betrifft – das hat Statuswirkung. Da könnte ich den Bezug zur Wertschätzung setzen; obwohl es auch andere Formen gibt, Wertschätzung transparent zu machen.

«Die Mitarbeiter sollen von sich selbst begeistert sein.»

■ Können Sie diese Formen der Wertschätzung näher erläutern?

Entscheidende Formen von Wertschätzung sind Rückmeldungen von Kollegen und Vorgesetzten, dann Regelkommunikationen wie bestimmte Besprechungen, in denen Leistungen transparent gemacht und auch verbal honoriert werden. Ich meine damit nicht ein unreflektiertes Lob im Sinne von «ich lobe meine Mitarbeiter täglich um halb zehn», sondern auf Leistung bezogene Anerkennung.

■ Wie viel Lob braucht ein Mitarbeiter überhaupt?



PETER HAMMERER

«Das Lob muss an die tatsächlichen Leistungen gekoppelt sein».

So viel wie möglich. Es muss jedoch an seine tatsächlichen Leistungen gekoppelt sein.

■ Vertreten Sie die Meinung, es gebe keine unzulänglichen Mitarbeiter, sondern nur unzulängliche Chefs?

Natürlich gibt es beides. Chefs vertreten gerne die Meinung, die Mitarbeiter seien unzulänglich und ihnen fehle die notwendige Einstellung zu ihrer Arbeit. Die Chefs sollten in ihrer Führungsfunktion den Blickwinkel da-

hingehend ändern, dass sie sich als Coach sehen, der seine Mitarbeiter fördert und Möglichkeiten des Lernens schafft – mit dem Ziel, dass die Mitarbeiter von sich selbst begeistert sind.

■ Wie lange dauert es, bis man aus einem passiven, unmotivierten Mitarbeiter einen begeisterten Mitarbeiter macht?

Das ist individuell sehr unterschiedlich. Der eine ist praktisch schon so weit, der andere muss noch

herangeführt werden. Das Prinzip ist einfacher, als man glaubt. In dem Moment, in dem der Mitarbeiter sieht, was er selbst leisten kann – und dabei vielleicht noch über sein eigenes Leistungspotenzial überrascht ist –, ist das Ziel schon erreicht. Manche Mitarbeiter müssen da sehr explizit an die Hand genommen werden, andere brauchen nur die dazu notwendige Freiheit. Die Emanzipationsvoraussetzungen sind recht unterschiedlich. Die Fähigkeiten des Vorgesetzten bestehen darin, hier individuell zu reagieren und agieren.

«Die Identifikation des Mitarbeiters mit dem eigenen Unternehmen ist äusserst wichtig.»

■ Was ist, wenn alle Motivationsversuche bei einem Mitarbeiter fehlschlagen, wenn die Stimmung missmutig und die Leistung minimal bleiben?

Der Vorgesetzte muss dann mit dem Mitarbeiter die Lage besprechen und ihm die Möglichkeiten einer Selbstreflexion anbieten, seine Einschätzung nachfragen, die Gründe der Demotivation herausfinden und dann mit dem Mitarbeiter Vereinbarungen treffen, die eine gemeinsame Zielsetzung im Vordergrund haben.

■ Vertreten Sie hier nur eine schöne Theorie, oder haben Sie in Ihrem Berufsleben schon solche «Umwandlungen» bewirkt?

Ich erlebe Teams, die plötzlich so gut funktionieren, wie sie es sich im Traum nicht haben vorstellen können. Das Geheimnis ist ein relativ einfaches: Wenn Sie sich den Weg vom angestellten Mitarbeiter zum selbständigen vorstellen – solche Personen erleben eine Änderung ihrer Verhaltensmuster. Sie haben plötzlich eine andere Vorstellung – sie sehen sich als allein verantwortlich für ihre Tätigkeit, sie

haben selbst die Wahl, treffen selbst Entscheidungen. Sie bekommen also auch die Ergebnisse direkt gespiegelt. Ich glaube, Folgendes ist im Wesen eines jeden Menschen verankert: Jeder Mensch möchte Erfolg haben, jeder Mensch möchte Spass bei der Arbeit haben, und er möchte die Perspektive erkennen, dass er sich ständig weiterentwickeln kann.

■ Wie wichtig ist denn die Identifikation des Mitarbeiters mit dem eigenen Unternehmen?

Äusserst wichtig. Das ist die Kernfrage. Wenn er sich wohl fühlt, wenn er merkt: «Hier ist mein Platz, mein Traumjob, wo ich gefördert werde, wo ich weiterkomme», dann ist er automatisch identifiziert mit der gesamten Organisation. Ist das nicht der Fall, dann sieht er seinen Job als reine bezahlte Tätigkeit. Der Unterschied zwischen diesen beiden Varianten ist ein grosser.

■ Gibt es spezifische Bereiche, die für Hotellerie und Tourismus anders sind als für andere Branchen?

Gerade hier spielt die Einstellung zur Arbeit, weil es klassische Dienstleistungsbetriebe sind, eine besonders grosse Rolle.

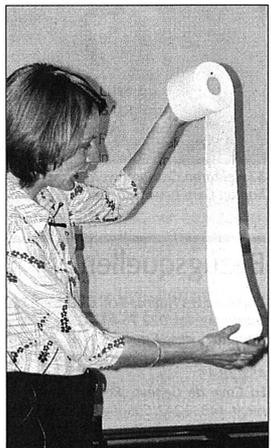
■ Wenn man Ihren Theorien folgen würde, gäbe es in der Arbeitswelt keine demotivierten Mitarbeiter. Zeichnen Sie nicht ein schönfärbereiches Bild?

Die gute Botschaft ist: Jeder hat die Möglichkeit, sein Potenzial voll auszuschnöpfen. Es ist eine Haltungs- und eine Entscheidungsfrage. Dass es keine Probleme gibt, möchte ich nicht behaupten. Die Frage ist, wie man die Probleme betrachtet. Sind es Probleme, die einen reduzieren, die einen schlecht sein lassen oder sind es Herausforderungen, Lernfelder, an denen ich mich hocharbeiten kann, wo ich trainieren kann, um im Nachhinein eine Veränderung festzustellen. Das ist der positive Kreislauf.

* Peter Hammerer (43) ist gelernter Maschinenbauingenieur und hat Pädagogik und soziale Verhaltenswissenschaften studiert. Er ist als Unternehmensberater und Trainer tätig und wohnt in Schruns/A.

«LUST AUF ...» / ... hiess es vom 6. bis 10. Januar im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide. Sich verwöhnen lassen, geniessen und sich gleichzeitig weiterbilden ist das Ziel des Gastro-Forums für die Frau. Organisiert wird der Anlass von Gastrosuisse.

Amüsante Einblicke in diverse Rollenspiele



Rollenspiele: Nathalie Golob, Schauspielerin, Regisseurin und Theaterpädagogin aus Nürnberg, inszenierte ein Gastro-Theater.

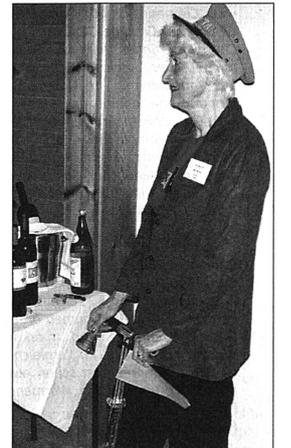


WER JONGLIEREN MUSS ...

... sollte jonglieren können. Abwechselndes Loslassen und Festhalten gehört sowohl beim Jonglieren wie auch bei der Alltagsarbeit zu den Erfolgsfaktoren. Vorne im Bild üben Christine Strahm, Prodega AG (links) und Doris Rüfenacht, Hotel Interlaken, Interlaken.



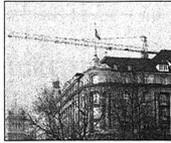
Ein überzeugender Auftritt: Johanna Bartholdi vom Schweizer Cafetier-Verband fühlte sich in ihrer Rolle sichtlich wohl.



Kam mit dem Trottinett. Elly Beutler aus Interlaken spielte einen Postboten, der eine gute Nachricht, nämlich ein Bewerbungsschreiben, bringt.



SEILBAHNEN / Der neueste Bericht des Verbandes zeigt deutlich: den Unternehmen geht es schlechter als gedacht. SEITE 10



BELLEVUE PALACE / Das Berner Hotel legt sich in den Schönheitsschlaf: In diesem Jahr wird es umfassend renoviert. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

GRAUBÜNDEN / Jetzt suchen Bergbahnen das Gespräch

Halbtax-Streit Bergbahnen und SBB

Die Bündner Bergbahnen wollen über ein mögliches Ende des Halbtax-Streits in Graubünden verhandeln. Die Vereinigung der Seilbahn- und Skiliftunternehmen in Graubünden (VSSG) hat die SBB um einen Termin gebeten.

Gleichzeitig hat sich auch die Bündner Regierung zu Wort gemeldet. Regierungspräsident Claudio Lardi hofft auf eine Einigung der Transportunternehmen. Der Ausstieg der Bergbahnen aus dem Halbtax-Verband sei schlecht für das Image des Kantons. Werde es gewünscht, so schalte sich die Regierung als Vermittlerin ein. Die VSSG wird auf dieses Angebot vorläufig aber nicht eingehen, wie VSSG-Geschäftsführer Hans-Jörg Matter verlauten liess.

GRUND: NEUER VERTEILSCHLÜSSEL

Zwölf Bergbahnen aus Nord- und Mittelbünden hatten im vergangenen Sommer das Halbtax-Abo nicht mehr anerkannt. Als sich vor Weihnachten sechs weitere Bahnen aus dem Oberengadin anschlossen, löste der Entscheid Schlagzeilen und eroberte Leserbriefe aus.

Grund für den Ausstieg der Bahnen aus dem Halbtax-Verband ist ein neuer Verteilungsschlüssel der Gelder. Die Bahnen kassieren weniger, da neu die Anzahl der tatsächlich gewährten Rabatte als Berechnungsgrundlage dient. Früher waren die Entschädigungen aus den gesamten Personenverkehrs-Einnahmen berechnet worden. TRU/lda

KURZ UND BÜNDIG

Sonderthemen an den Ferienmessen in Bern und Zürich. Das Impulsprogramm des Bundes «Regio Plus» präsentiert sich zusammen mit sieben Projekten dem Publikum. Die Sonderausstellung «Lust auf andere Ferien» ist an der Ferienmesse in Bern zu sehen, während an der FESPO in Zürich das «Sonderthema Schweiz» auf Publikumsinteresse stossen dürfte.

An der FESPO werden zudem 500 Quadratmeter Ausstellungsfläche mit Angeboten aus dem Bereich Wellness belegt. In Kombination mit der Ferienmesse bietet die Gesundheitsmesse Bern einen konzentrierten Überblick über das aktuelle Angebot auf dem Gesundheitsmarkt. Die Ferien- und Gesundheitsmesse Bern findet vom 17. bis 20. Januar statt, die FESPO Zürich vom 24. bis 27. Januar. TRU

KOOPERATION / Im Rahmen von Interreg III planen die vier Oberrheinstädte Basel, Freiburg, Mulhouse und Colmar sowie der EuroAirport einen gemeinsamen Internetauftritt. CHRISTIAN FINK

«Regio TriRhena» bündelt die Kräfte

Die «Regio TriRhena» plant, ein gemeinsames Kundenportal zu lancieren: Der Internetauftritt soll dem Kunden eine zeitsparende und transparente Bündelung der Angebotsvielfalt bieten. Darüber hinaus soll das Portal den Wettbewerb der Projektpartner untereinander fördern und den Kundenkreis aufgrund der neuen Internet-Plattform erweitern. Damit verbunden ist das Ziel, die Bezeichnung «Regio TriRhena» als Markenname bei Kunden und Vertriebspartnern zu verankern und dessen Bekanntheitsgrad zu steigern. Zu den Projektpartnern zählen die Städte Basel, Freiburg, Mulhouse und Colmar sowie der EuroAirport.

PORTAL IST KERNSTÜCK DES NEUEN PROJEKTS

Das Internetportal ist das Kernstück eines Projekts, welches die vier Oberrheinstädte und der Flughafen im Rahmen des Programms Interreg III ausarbeiten wollen. Generelles Ziel des Vorhabens ist es, Vertriebskonzepte und -instrumente zu entwickeln und umzusetzen, die auf den im Rahmen von Interreg II gewonnenen Erkenntnissen über die Möglichkeiten und Grenzen einer gemeinsamen Vermarktung der verfügbaren «touristischen Produkte» der Regio TriRhena basieren. Neben der erwähnten Internetplattform soll in Zukunft auch eine gemeinsame operative Zentralstelle geschaffen werden. Die Stelle soll nicht nur die regionalen Aktivitäten koordinieren, sondern auch als Ansprech- und Anlaufstelle für internationale Interessen die Region kompetent verkaufen. Als Lokalität für die Zentralstelle ist der EuroAirport im Gespräch.

Der Interreg-III-Förderantrag soll, so der Basler Tourismusdirektor Daniel Egloff, im Laufe des Jahres erarbeitet und bei den Interreg-Verantwortlichen bei der EU eingereicht werden.

VIER STÄDTE – EIN REISEZIEL

Erst kürzlich ist der Abschlussbericht des im Rahmen des Interreg-II-Programms durchgeführten Projekts veröffentlicht worden. Darin wird festgehalten, dass das Projekt praktisch in allen Belangen umgesetzt werden konnte. Im Zentrum steht dabei das Projekt «4 Städte – 3 Länder – 1 Reiseziel», das von der Freiburg Wirtschaft und Touristik GmbH, dem Office de Tourisme in Colmar, vom Office de Tourisme in Colmar, von Basel Tourismus, von der Stadt Mulhouse und dem EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg kofinanziert worden ist.

Foto: Dominique Schmidt



«4 STÄDTE – 3 LÄNDER – 1 REISEZIEL»

Die gemeinsamen Broschüren der vier Städte Basel, Freiburg, Mulhouse und Colmar sind im Rahmen des Programms Interreg II entstanden. Als Nächstes ist nun eine gemeinsame Internetplattform geplant.

Zu den gemeinsamen Aktivitäten gehörte mitunter die Erstellung eines Regioführers mit Veranstaltungskalender, eines Sales-Guide sowie einer neu konzipierten Image-Broschüre. Es wurden aber auch gegenseitige Informations- und Werbeveranstaltungen in den einzelnen Partnerstädten sowie Presse- und Studienreisen durchgeführt. Gefördert wurde auch das gemeinsame Innenmarketing durch gegenseitige Schulung/Fortbildung von festangestelltem Schalterpersonal, von freien Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie von Auszubildenden. Für die verschiedenen Massnahmen standen insgesamt 650 000 Franken zur Verfügung, 300 000 davon aus EU-Mitteln. Die Projektleitung lag bei der Freiburg Wirtschaft und Touristik GmbH.

Wie der Freiburger Verkehrsdirektor Wolfgang Schwer betont, hat sich die Partnergemeinschaft innerhalb der sechs Jahre zu einem echten Team entwickelt. Anfängliche Differenzen hätten behoben und «die natürlichen Meinungsverschiedenheiten in einem toleranten und den gemeinsamen Zielen verpflichteten Konsens in Beschlüsse umgesetzt werden können,

die von allen Partnern getragen und mitfinanziert wurden». Ausserdem hätten die rechtlichen, organisatorischen und funktionellen, aber auch die politischen Unterschiede in den touristischen Strukturen der drei Länder in der praktischen Arbeit neutralisiert werden können.

STRATEGIEN, UM REGION BEKANNT ZU MACHEN

Die touristische Vielfalt der Oberrhein-Region einerseits, die wirtschaftliche Bedeutung andererseits, aber

auch die zersplitterten Aktivitäten der verschiedenen touristischen Gremien, hatten die vier Städte Basel, Freiburg Mulhouse und Colmar sowie den EuroAirport bereits zu Beginn der neunziger Jahre dazu veranlasst, vermehrt zusammenzuarbeiten. Angeregt wurden gemeinsame Strategien zur Förderung des Tourismus und des Bekanntheitsgrades der Region – dies, nachdem erkannt worden war, dass die Region als «Ganzes» in Europa und Übersee nicht bekannt war und im internationalen Tourismusmarkt keinen grossen Stellenwert besass.

«Interreg» – eine EU-Initiative

Die EU-Gemeinschaftsinitiative «Interreg» wurde 1991 zur Förderung von Grenzregionen ergriffen, «um» – so ist auf der Interreg-Homepage nachzulesen – «die Gebiete an den Innen- und Aussengrenzen Europas bei der Überwindung von Schwierigkeiten zu unterstützen, die sich aus ihrer Lage ergeben». Auch die Schweiz als Nicht-EU-Land beteiligt sich an dieser Zusammenarbeit. Konkret finanziert Interreg

Entwicklungsprogramme in Grenzregionen und unterstützt engagierte Personen und Institutionen, die ein grenzüberschreitendes Projekt verwirklichen wollen. Ziel ist es, die Wettbewerbsfähigkeit und die Wirtschaftskraft der beteiligten Regionen zu stärken, Arbeitsplätze zu schaffen sowie die Verständigung und den Erfahrungsaustausch über die nationalstaatlichen Grenzen hinweg zu fördern. CF/ST

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

gastroLex®
GLOBAL-RECHTSSCHUTZ FÜR DAS GASTGEBERBE
CAP Rechtschutz
Poststrasse 30, 5301 Zug
Telefon 041 726 84 84, Fax 041 726 84 81
www.cap.ch

hoteljob
Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie
hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.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
Kosimir-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

Mehr Pfiff mit Gastrosophie
Mehr Sicherheit für Sie
Ich steh' Ihnen bei, es wird gelingen.

Coaching & Konfliktbeistand

Wirt & dipl. phil./jur. & psych. Mediator
in
Luzern, Bern, Fribourg, Locarno:
Ambulantes Studio, Umberto Florèò
Tel. 079 446 08 91
Fax 086 079 446 08 91

145436/286184

Kühlanlagen
Frühstücksbuffet
Pâtisserie-Kühlvitrinen
Salatkühlbuffets
Norm-Mass

FRIGONORM

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

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

LIEGENSCHAFTEN

Zu verkaufen oder zu vermieten

Gourmet- Restaurant

Auf dem Lande 15 Minuten
von Zürich.

Sehr erfolgreicher Betrieb
dank weitherum bekannter
Gourmetküche. Garantierter
Geschäftserfolg bei
Weiterführung der Top-Qualität.
Sehr hohes Umsatzvolumen.
Geeignet für ambitionierten und
anspruchsvollen Küchenchef.
Idealer Ehepaar-Betrieb
mit kleinem Team.
Wunderschöne Gaststube
und Küche bestens eingerichtet.
Hervorragendes Inventar.
Ungekündigtes Personal.
Heimelige Wirtswohnung.
Personalzimmer.
Interessantes
Finanzierungsmodell.
Anfrage von Direktinteressierten
unter gastrotop@hotmail.com.

145147/416653

FLIMS
LAAX
FALERA®

DIE ALPENARENA

Zu vermieten

Restaurant Stiva Veglia

Schnaus/Ilanz

Momentan 16-Punkte-Koch
45-50 Sitzplätze
Wohnung/Personalzimmer

Möglicher Mietbeginn:
1. Juni 2002

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Weitere Auskunft erteilt:
Werner Rüegg
Dipl. Arch. HTL/SIA
7019 Fildaz
Telefon 081 635 16 18 oder
079 468 87 11

145410/416991

Hotel in Donaueschingen

Attraktives Hotel zwischen Schwarzwald und Bodensee gelegen,
auch für Tagungen und Seminare bestens geeignet

- 82 Zimmer mit insgesamt 162 Betten
- 4 1/2 Geschosse mit Restaurant, Tanzlokal, Geschäften, Läden
sowie kombinierbare Tagungsräume mit ca. 450 Sitzplätzen
- Parkdeck mit 90 Stellplätzen
- derzeit außer Betrieb
- nahegelegene Erholungs- und Erlebnismöglichkeiten:
Trieberger Wasserfälle, jährliche Musiktage, Golf,
int. Spring- und Dressurturniere, etc.
- Kaufpreis: 4.162.000,- € (inkl. MwSt.)
- provisionsfrei vom Eigentümer



PLAN TRADE

Gesellschaft für Immobilienverwaltung mbH

Zentrale · Arabellastraße 14 · 81925 München
Tel.: 0 89/95 72 52-0 · Fax: 0 89/95 72 52-13 · www.plantrade.de

Über Internet und
nette Gäste.

htr

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

Moderne, neuerstellte

Bar

ZH, Kreis 3, an Passantenlage.
Langjähriger Mietvertrag, grosses Lager
usw. zu verkaufen.
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 145692, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

145692/417085

Privatinvestor sucht

Hotel in Zürich

40-80 Zimmer

Angebote unter Chiffre 144875, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

144875/416794



Grindelwald
Marmor, Stein & Eisen
bricht ...

Aber nicht das idyllische
Berggasthaus

an schönem Ausflugsziel, ideal für
Individualisten. Auskunft:
GRIWAPLAN Immobilien-Treuhand AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 45 00 / Fax 033 853 45 16

Zu pachten gesucht

Restaurant/Pizzeria

- Basel und Umgebung
- kleiner bis mittlerer Betrieb

Kontakt unter:

GREVAG Immobilien
Murgenthalstrasse 15
4901 Langenthal
Telefon 062 916 30 63
E-Mail: immobilien@grevag.ch

145638/417086

Zu verpachten per Frühjahr/Sommer
2002

Hotel Restaurant Rhônequelle

3999 Oberwald VS

Schönes Berghotel an der Furkapass-
strasse mit Sommer- und Winterbetrieb.
Ausgangspunkt für Skitouren, Schlittel-
weg, Total renoviert 1996. 8 wunder-
schöne Doppelzimmer, eleganter Saal
(45 Plätze), Restaurant (30 Plätze),
grosse Gartenterrasse.

Telefon 027 973 40 83,
Fax 027 973 40 84, Josef Iten.

145013/27120

Zu vermieten Hotel-Restaurant

Auf kommenden Frühling vermieten wir unser
schönes, vielseitiges und umsatzstarkes 60-
Betten ****Ferien-Sport- und Seminarhotel in
der Ostschweiz. Topmotivierte Gastro-Fach-
leute erhalten Auskunft unter Chiffre: 145560,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON, TEL. 055/410'15'57 - 079/422'37'24

SUCHEN SIE EINEN
INTERESSANTEN BETRIEB?

HOTEL MIT 130 BETTEN
AUTOBahn ZÜRICH-BERN

HOTEL MIT 130 BETTEN
STADTRAND BASEL

HOTEL MIT 100 BETTEN
STADTRAND ZÜRICH

HOTELS 60-150 BETTEN
AN FERIENORTEN GRAUBÜNDEN

HOTEL MIT 80 BETTEN
IN MALLORCA

DIVERSE HOTELS UND RESTAURANTS
AN GUTEN GESCHÄFTSLAGEN

WIR VERFÜGEN FÜR ALLE
BETRIEBE ÜBER EIN ÜBERNAHME-
KONZEPT MIETE/MIET-KAUF/KAUF

WIR SUCHEN BETRIEBE
FÜR UNSERE KUNDSCHAFT

GRÖßERE FERIENHOTELS IM WALLIS,
TESSIN UND ENGADIN ZU MIETEN - KAUFEN

GRÖßERE HOTELS IN STÄDTEN ODER
GUTEN GESCHÄFTSLAGEN IN DER SCHWEIZ
ZU MIETEN - KAUFEN

UMSATZSTARKE RESTAURANTS UND UNTER-
HALTUNGSLOKALE AN GUTEN
GESCHÄFTSLAGEN

GRÖßERE HOTELS- UND FERIENANLAGEN
AM MITTELMEER, KARIBIK USW.

ALLE UNSERE ANGEBOTE STELLEN
WIR IHNEN AUF UNSERER HOTLINE
0900'57'99'91 (FR. 4.23 MIN.)
IM DETAIL VOR

UNSERE WEITEREN
DIENSTLEISTUNGEN SIND:

BETRIEBSANALYSEN ZUR VERBESSERUNG
DER WIRTSCHAFTLICHKEIT

MARKETINGKONZEPTE ZUR VERBESSERUNG
DER UMSÄTZE

DOKUMENTATIONEN FÜR VERKAUF -
VERMIETUNG - MIETKAUF

WIRTSCHAFTLICHKEITSBERECHNUNGEN
FÜR FINANZIERUNGEN, BETRIEBS-
ÜBERNAHMEN USW.

BAUKONZEPTE, BETRIEBSKONZEPTE,
INVESTITIONSBERECHNUNGEN, MACH-
BARKEITSTUDIEN USW.

UNSERE ERFAHRUNG - IHR GEWINN
SEIT 1976 - 25 JAHRE

WIRTSCHAFTSFORUM /
Schaffung eines «Dienstleistungszentrums für Bergbahnen»

Branche stärken

Eine Arbeitsgruppe des Wirtschaftsforums Graubünden hat sich mit der wirtschaftlichen Situation der Bergbahnen im bedeutendsten Tourismuskanton der Schweiz befasst. Die Ergebnisse der Untersuchung bestätigen die gesamtschweizerischen Analysen auf der ganzen Linie. Auch die Erträge der Bündner Bahnen reichen viel zu oft nicht aus, um die Anlagen in der notwendigen Frist zu amortisieren.

ERFOLGSFAKTOR: WÜNSCHE DER GÄSTE ERKENNEN

Es genüge heute nicht mehr, hält die Arbeitsgruppe unmissverständlich fest, gute Pisten zur Verfügung zu stellen. Notwendig seien vielmehr «spezifische, auf einzelne Gästesegmente zugeschnittene Leistungs Pakete». Wer überleben will, muss wissen, was die Gäste wollen: Die Fähigkeit, die Wünsche des Gastes richtig zu erkennen und darauf möglichst rasch zu reagieren, werde zum entscheidenden Erfolgsfaktor, glauben die Fachleute. Die Branchenleader entwickeln deshalb Systeme zur Erhebung und Auswertung



Um finanzielle Talfahrten zu vermeiden, wären vermehrte Kooperationen notwendig.

zung von Kundendaten – die aber teuer sind und die sich somit nur die Grossen der Branche leisten können.

KOOPERATIONEN SIND ZUKUNFTSMUSIK

Ein weiterer Lösungsansatz wird in überbetrieblichen Konzepten gesehen, die von einfachen Kooperationen über Fusionen bis zur «Bergbahn-Holding Graubünden» reichen könnten – zumindest theoretisch. Denn allen, die Einblick in die heute noch komplizierten und schwerfälligen Entscheidungswege haben, ist völlig klar: Das ist Zukunftsmusik. Zusammengefasst wird trotz des Diktats der Bilanzen in der Regel erst dann, wenn es nicht mehr anders geht. So brauchte es beispielsweise vier Anläufe, bis auf der Lenzerheide die Fusion zwischen den Rothornbahnen und der Stätzerhorn Ski- und Sessellifte AG vollzogen werden konnte – wobei die Danis AG im letzten Moment ausscherete. Das Bahnunternehmen auf der Lenzerheide mit der besten finanziellen Verfassung zog es schliesslich doch vor, seine Pfunde nicht zu teilen.

Laut dem Wirtschaftsforum Graubünden sollte denn auch als erster Schritt die Schaffung eines Dienstleistungszentrums für die Bergbahnen im Vordergrund stehen. Gedacht wird an ein eigenständiges und gewinnorientiertes Unternehmen, das administrative Aufgaben übernimmt, die bei allen Bahnen gleichermaßen anfallen. Vor allem aber könnte dieses Unternehmen eben gerade jene Arbeiten besorgen, die sich nur die Grossen leisten können, die aber für ein erfolgreiches Marketing unabdingbar sind: die Auswertung der Kundendaten. UH

BERGBAHNEN IN SCHWIERIGKEITEN / Zu viele Seilbahnen erwirtschaften zu wenig Mittel, um ihre Anlagen erneuern und im Markt bestehen zu können. **UELI HANDSCHIN**

«Subventionen sind keine Lösung»

Rund 650 Unternehmen betreiben 2400 Seilbahnen und Skilifte. Aus diesem Grunde bezeichnet der Dachverband Seilbahnen Schweiz die Branche als das wirtschaftliche Rückgrat touristischer Bergregionen. Im Kerngeschäft der Personenbeförderung wurde gemäss den jüngsten Zahlen mit über 11 000 Beschäftigten ein Umsatz von 800 Millionen Franken erzielt. Dabei ist das Wintergeschäft mit rund 300 Millionen Fahrgästen von zentraler Bedeutung. 84 Prozent des Umsatzes werden nämlich im Schnee gemacht.

100 000 ARBEITSPLÄTZE DANK DEN SEILBAHNEN

Der Verband der Seilbahnen unterstreicht seine Bedeutung für die gesamte Tourismusbranche so: Hotels, Restaurants, Schneesportschulen, Sportgeschäfte und alle anderen Touristiker hätten ohne die Infrastruktur des alpinen Skisports keine Existenzgrundlage. Über 100 000 Arbeitsplätze in der Hotellerie und der Gastronomie, so schätzt der Verband, seien von den Seilbahnen abhängig und profitieren indirekt. Allein im Detailhandel werde anderthalbmal so viel umgesetzt, wie die Seilbahnen einnehmen. Auch die Berglandwirtschaft überlebe «im Wesentlichen nur dank einer Symbiose» mit den Seilbahnen und dem Tourismus. «Die Seilbahnunternehmen sind Herz und Motor der auf den Wintertourismus ausgerichteten Bergregionen», schlussfolgert Seilbahnen Schweiz.

Doch dieser Motor stottert – und zwar unüberhörbar. Laut dem neuesten Wirtschaftsbericht des Verbandes haben über die Hälfte von 206 untersuchten Unternehmen Finanzprobleme, die deren «langfristigen Bestand gefährden können». Deshalb seien unternehmerische Entscheide nötig, «deren Intention vermehrt in Richtung Kooperation und Unternehmenszusammenschluss geht».

NUR EIN VIERTEL DAVON IST WIRKLICH GESUND

Klaus Zurschmitten, Mitinhaber des Briger Beratungsbüros Zurschmitten & Gehrig Consulting, sagt es ungeschminkt: Die Hälfte von gegen 100 Bahnen mit einem Umsatz von mindestens einer Million Franken, deren Zahlen sein Büro letztes Jahr untersuchte, befänden sich «finanziell derart in Schieflage, dass sie keine Überlebenschancen haben». Nur gerade ein Viertel der Unternehmen könne als gesund eingestuft werden. Das restliche Viertel erwirtschaftete zu wenig Mittel, um im Wettbewerb längerfristig bestehen zu können.

Thomas Bieger vom Institut für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Hochschule St. Gallen sieht einen der Hauptgründe für solch alarmierenden Zahlen in viel unbedachter Hilfe, insbesondere durch die öffentliche Hand. Wenn Bergbahnen finanzielle Probleme bekommen, helfen benachbarte Unternehmen, Standortgemeinden oder die Kantone. Damit nehmen aber in den Verwaltungsstraten

Personen Einsitz, die zu oft im Bewusstsein handeln, dass im Notfall die öffentliche Hand oder ein grösseres Partnerunternehmen zu Hilfe eilt. Somit besteht laut Bieger «die Gefahr des impliziten Maximierens des Eigennutzens». Deshalb der Widerstand dieser Gremien gegen Übernahmen, Fusionen und Aufkäufe, die zwar den Unternehmenswert erhöhen, den Einfluss der Verwaltungsräte aber beenden oder mindestens stark einschränken würden.

DROHENDES GESPENST DER VERSTAÄTLICHUNG

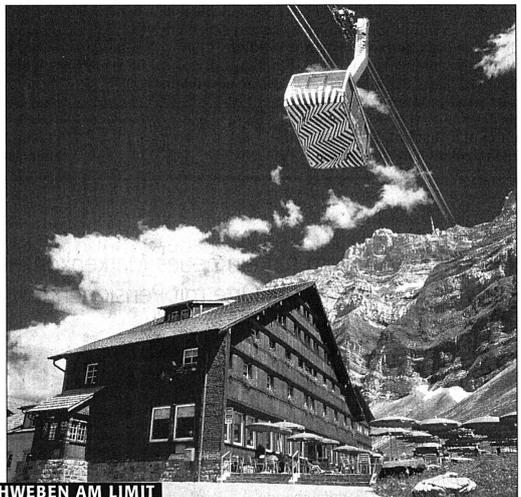
Es droht eine Subventionsspirale, falls alles beim Alten bleibt: Private Kapitalgeber werden sich mangels Renditen immer mehr zurückziehen und die öffentliche Hand sich immer stärker engagieren müssen. Doch jede Subventionierung weckt den Wunsch nach weiteren Subventionen, und statt sich im Wettbewerb zu messen, findet ein Kampf um öffentliche Gelder auf politischer Ebene statt. Damit besteht auch die Gefahr, dass sich die Branchenverbände mehr um politische Akzeptanz denn um wirksame Verbesserung der Rahmenbedingungen kümmern. Der Trend in Richtung Staat wird verstärkt – die Geschichte der «Verstaatlichung» der Schweizer Bergbahnen um die Jahrhundertwende könnte sich wiederholen, warnt Bieger.

Das St. Galler Institut untersuchte auch die Möglichkeit von Übernahmen durch ausländische Unternehmen. Demnach ist die Zahl «idealer» Übernahmekandidaten gering. Dennoch werde sich die Seilbahnbranche wie bereits andere Branchen in einen grossen binnenorientierten KMU- und in einen kleinen «internationalisierten Bereich» aufteilen, wobei sich die wirtschaftlichen Unterschiede zwischen den beiden Gruppen fortwährend verstärken. Der binnenorientierte KMU-Bereich werde «in seiner Existenz gefährdet und auf staatliche Unterstützung angewiesen sein», prognostiziert der St. Galler Professor. Er erwartet, dass die unterschiedlichen Interessen und Kulturen der beiden Gruppen die Zusammenarbeit in der Branche erschweren werden.

MEHRERE ÜBERLEBENS-BEDINGUNGEN ERFÜLLEN

Um überleben zu können, braucht es eine minimale Grösse, die Bieger bei einem Umsatz von wenigstens 1,2 Millionen Franken pro Jahr veranschlagt. Die Zahl der Betriebe mit einem Umsatz von bis zu zehn Millionen Franken wird aber stark abnehmen, weil sich nur jene behaupten können, die mehrere Bedingungen gleichzeitig erfüllen: Eine solide Finanzierung mit ausreichendem Eigenkapital, ein überragendes Produkt und ein starkes, unabhängiges Management. Ausserdem müssen eine vorsichtige Abschreibungspolitik betrieben und Nebenerträge erschlossen werden. Einnahmen über das Stammgeschäft hinaus werden je länger je wichtiger, weil der zunehmende

Foto: Archiv UH



SCHWEBEN AM LIMIT

Die Seilbahnen der Schweiz kommen nur noch mühsam auf Touren. Gerade mal ein Viertel von 100 untersuchten Unternehmen ist noch kerngesund.



ERSCHÖPFT PAUSIEREN

Rund 206 Seilbahnunternehmen sind in der Schweiz in ihrem langfristigen Bestand gefährdet. Dies schreibt der Verband «Seilbahnen Schweiz» in seinem neuesten Wirtschaftsbericht.

Konkurrenzdruck die Verkehrserträge schmälert. Die wirtschaftlich grösste Bedeutung in der Branche werden laut Bieger jedoch jene rund 10 bis 20 grossen Unternehmen erlangen, die Umsätze von mindestens 100 Millionen Franken erzielen.

Die meisten dieser Unternehmen werden durch Angliederung benachbarter Unternehmen ihre Grösse erreichen und die gesamte Wertschöpfungskette ausschöpfen. Sie beherrschen ganze Destinationen samt Unterhaltungs- und Beherbergungsbetrieben. Ihr Geschäftsmodell beruht auf der «Internalisierung sämtlicher

Umwegenditen» und damit einer optimalen Ausschöpfung der Kaufkraft der Gäste. Aufgrund der guten Ortskenntnis fallen auch im Immobilienbereich Gewinne an, die für den Erneuerungsbedarf der Beherbergungsbetriebe dringend gebraucht werden.

WUNSCH-SZENARIO: SCHLISSUNGEN 2010

Im Jahr 2010 wird es, so Biegers Wunsch-Szenario, nur noch wenige unrentable, von der öffentlichen Hand gestützte Unternehmen geben. Die heute noch zahlreichen Bahnen, deren Erneuerung mit dem Engagement der öffentlichen Hand steht und fällt, werden aus ordnungspolitischen Gründen geschlossen und abgebaut. Die noch bestehenden öffentlich subventionierten Bahnen müssen von den Standortgemeinden selbst getragen werden, da sich die Kantone in einem Konkordatsverpflichtet haben, aktiv zum Strukturwandel der Seilbahnbranche beizutragen und Subventionen an einzelne Betriebe zu unterlassen.

Totalausfälle im Tessin wegen Schneemangel

Auf der Alpennordseite haben bis jetzt gute bis sehr gute Schneeverhältnisse vorgeherrsch, und so waren die Bergbahnen über die Feiertage dem Ansturm mitunter kaum gewachsen. Doch auf der Alpenseite konnten nur maschinell beschneite Pisten geöffnet werden. Deshalb sind vor allem im Engadin die Frequenzen tiefer als andere Jahre ausgefallen. Tessiner Skigebiete hatten gar Totalausfälle zu beklagen. Sowohl auf dem Monte Tamaro als auch in Airolo blieben die Anlagen über die Feiertage geschlossen. Dennoch spricht Felix Mauchhofer vom Branchenverband Seilbahnen Schweiz von einem «guten Ergebnis».

Zwar sind die Rückmeldungen der Mitglieder noch nicht ausgewertet. Ein erster Überblick zeigt laut Mauchhofer aber, dass die Anlagen in der Ostschweiz, in Nord- und Mittelbünden und auch in den höheren Lagen der Westschweiz voll ausgelastet waren. An gewissen Orten hätten an den Liften auch längere Wartezeiten in Kauf genommen werden müssen. Im Wallis musste tüchtig mit Kunstschnee nachgeholfen werden, und in Südbünden wären die Lifte ohne künstliche Beschneigung völlig still gestanden. Laut Urs Grimm, Geschäftsführer der Oberengadiner Bergbahnen, hätte es im Champagnerklima ohne Schneekanonen keinen Meter Piste gegeben. Noch kaum je lag im Engadin um diese Jahreszeit so wenig Schnee. Zwar wird mit nicht weniger als 200 Schneekanonen nachgeholfen – befriedigen können Pisten auf Kunstschnee die Gäste aber offenbar nicht. Die Bergbahnen in der Region Klosters/Davos und die Rhätische Bahn profitieren jetzt davon: Gemeinsam haben sie für die Engadiner Gäste Tageskarten lanciert, die lediglich einen Franken mehr kosten und an allen Bahnhöfen im Engadin erhältlich sind. Inbegriffen ist die Hin- und Rückfahrt in die Skigebiete der Alpennordseite durch den Vereinatunnel. UH

Reklame

www.bertschi-valentine.ch

TOURISMUS-FORUM / Gipfel trotz WEF-Absage Inputs für die Zukunft

Vom 4. bis 6. März 2002 veranstaltet Grischconsulta, Chur, zusammen mit den Schweizer Seilbahnen und Schweiz Tourismus das 13. TourismusForum der Alpenregionen. Auf der Suche nach Inputs soll in Davos die Frage diskutiert werden, ob die Bergbahnen auch zu den Motoren des Sommertourismus werden könnten, oder ob sie es bereits seien. Das Thema «Sinn und Unsinn von öffentlichen Geldern für Unternehmen

im Wettbewerb» ist als weiterer Programmteil vorgesehen. Einen Tagungsschwerpunkt wird die Wellnessoffensive in den Ferienregionen der Alpen bilden. Hier soll über den wirklichen Nutzen der Offensive diskutiert werden. Ein Rahmenprogramm soll das 13. TourismusForum abrunden. TRU

Tel. 081 354 98 00, Internet: www.grischconsulta.ch, E-Mail: info@grischconsulta.ch

Zusammenarbeit mit Biscuit-Fabrik

Sörenberg. Der Ferienort Flüeli-Sörenberg und die Biscuit-Fabrik Hug AG, Malers, wollen Synergien nutzen, wie Theo Schneider, Direktor Tourismusverein Sörenberg, mitteilt. In Zusammenarbeit mit den Bergbahnen Sörenberg profitieren Hug-Kunden von einer Vergünstigung von fünf Franken auf einer Tageskarte für Bergbahnen im Sörenberg. Die Aktion steht auch im Zusammenhang mit dem 125-Jahr-Jubiläum der Biscuitsfabrik Hug. TRU

Gästekarte und «Schnee-Safari»

Vierwaldstättersee. Mit der neuen Gästekarte «Vierwaldstättersee» profitiert man von zahlreichen Vergünstigungen in den Bereichen Kultur, Transport, Sport und Freizeit. «Ziel ist es, Gästen, welche in der Region übernachten, einen Mehrwert zu bieten», wie Vierwaldstättersee Tourismus, Stans, mitteilt. Neu ist auch das Pauschalangebot «Schnee-Safari», das vier Übernachtungen inklusive Frühstück sowie vier Tageskarten beinhaltet. TRU

TESSIN / Kreuzfahrt auf dem Lago Maggiore Neues Wintererlebnis

Mit einer täglichen Winterkruzfahrt auf dem Lago Maggiore zur Mittagsstunde soll die touristisch schwache Jahreszeit angekurbelt werden. Das von Italien gemietete Schiff «Milano» kann auch von Organisationen gebucht werden. Mario Giudici, Wirt des «Grotto Costa», offeriert an Bord laut «Tessiner Zeitung» «Risotto oder Spezzatino, Tessiner Volksmusik mit eigenem Belcanto und mitgebrachtem Schiffer-

klavier». Die noch bis zum 23. März dauernde Aktion «Erleben milder Wintertage» wird vom Locarnese Hotelierverband, den Gemeinden des rechten Seufers, der FART, der Cardada und dem Ente Turistico Lago Maggiore mitfinanziert. Nötigenfalls kämen auch noch die kantonale Wirtschaftsförderung, das Hotel Orselina, das Hotel Muralto und das Grand Hotel finanziell zu Hilfe. TRU

WELLVITAL / Bayern hat ein neues Markenkonzept für Gesundheits- und Wellnessferien entwickelt. Mitglieder der Dachmarke WellVital können sowohl Orte mit Pensionen und Ferienwohnungen als auch Hotels werden. **CHRISTINE KÜNZLER**

Bayern setzt neue Wellness-Akzente

WellVital, die Marke für Gesundheits- und Wellnessferien, ist ein Kind der Bayern Tourismus Marketing GmbH, des Bayerischen Heilbäderverbands und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands. Ziel des neu lancierten Dachverbands ist der Ausbau der Führungsposition Bayerns im Gesundheits- und Wellnessmarkt, das neue Gäste bringen soll. In einem unübersichtlichen Markt wie jenem der Wellness «können sich nur starke Marken, die eine klare Orientierung bieten und hohen Qualitätsanforderungen entsprechen», durchsetzen, sagt Sybille Weidenmann, Marketingleiterin der Bayern Tourismus Marketing GmbH. Solche Marken müssten systematisch aufgebaut werden und erforderten hohe Investitionen in Qualität, Kommunikation und Vertrieb.

Um den Gästen eine Orientierungshilfe zu bieten, sind sieben WellVital-Angebote kreiert worden: WellVital-Aktiv für Gäste, die Bewegung und Aktivität suchen, WellVital-Relax für solche, die sich entspannen möchten, WellVital-Schlank, für die, die ihre Pfunde los werden möchten, WellVital-Beauty für die Schönheitsbewussten, WellVital-Kur für jene, die Heilung suchen, WellVital-Mental für Gäste, die sich mental stärken und Lebenshilfe wollen und WellVital-Spezial für die speziellen Nischenangebote. Jeder Ort kann mehrere Angebotsgruppen abdecken.

AUCH FÜR PENSIONEN UND FERIENWOHNUNGEN

Ab 18. Januar werden die WellVital-Packages auf www.bayern.by aufge-

Foto: zsg



DIE BAYRISCHE NOTE

Die WellVital-Angebote sollen unverwechselbar mit einer bayrischen Note kommuniziert werden: zum Beispiel «Morgendliches Yoga mit Bergblick», «Walking entlang des Seufers» oder «regionale Wildkräuterküche».

schaltet. Kreiert werden sollen unverwechselbare Angebote mit einer bayerischen Note. Zum Beispiel: «Morgendliches Yoga mit Bergblick.»

WellVital-Partner werden können Hotels mit mindestens drei Sternen sowie Orte mit kleinen Pensionen und

Ferienwohnungen. «So haben auch kleine Betriebe die Chance, mitzumachen», erklärt VitaWell-Produktmanagerin Isabel Hirt. Sowohl die Orte als auch die Hotels direkt können Packages schnüren. Wer bei der Dachmarke mitmachen will, muss gewisse Kriterien

erfüllen. Er muss sich mittels eines Fragebogens mit Muss- und Wunschkriterien selber einschätzen. Die Kriterien sind eingeteilt in die beiden Bereiche vor und während der Reise. So muss beispielsweise ein kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung ste-

hen, der den Gast vor seiner Reise umfassend informieren kann. Der Fragebogen für die Hoteliers ist nach Sternen unterteilt, da je nach Kategorie unterschiedliche Anforderungen an den Wellnessbereich gestellt werden.

16 ORTE UND 40 HOTELS HABEN SICH BEWORBEN

Anschließend werden die Selbsteinschätzungen der Orte und Betriebe von einem Mitglied der Aktiven Bayern e.V. überprüft. Allerdings wird der Prüfungsexperte vorher angemeldet. Bei den Aktiven Bayern handelt es sich laut Isabel Hirt um pensionierte, aber noch sehr fitte ehemals führende Wirtschaftsleute. «Wir haben sie für die Überprüfung der Betriebe und Orte geschult», so Isabel Hirt. Und alle Aktiven Bayern würden nach dem gleichen Raster vorgehen. Für diese Überprüfung bezahlt zum Beispiel ein VitaWell-Ort 130 Euro, sein Partnerbetrieb 20 Euro. Das Vermarktungspaket kostet den Ort pro Jahr 450 Euro. Dazu kommen Kosten für Massnahmen, die über das Einführungsset hinausgehen. Wichtigstes Marketinginstrument ist die Angebotsbroschüre mit den WellVital-Orten und -Betrieben. Eine wichtige Rolle soll dem Internetportal zukommen, und ab 2003 sind Kooperationen mit Reiseveranstaltern geplant.

Wer in WellVital aufgenommen wird, ist für drei Jahre Mitglied und erhält eine Stahlplakette, die ihn als WellVital-Ort oder -Betrieb auszeichnet. Nach drei Jahren erfolgt eine neue Überprüfung. Bisher haben sich 16 Orte und 40 Hotels als WellVital-Mitglied beworben.

ZÜRCHER WEINLAND / Der in Andelfingen domizilierte Verein Tourismus Zürcher Weinland (TZW) steht vor der Auflösung. Mangelnde Professionalität sowie Solidarität der Behörden und ein passiver Vorstand tragen offenbar die Schuld. **TONI RÜTTI**

«Das touristische Potenzial ist vorhanden»

Wenn sich das Ruder nicht noch herumreißen lässt, muss der in Andelfingen domizilierte Verein Tourismus Zürcher Weinland (TZW) aufgelöst werden. Der Mitgliederschwund ist bedenklich; etliche sind zu den benachbarten Tourismusorganisationen übergetreten. Es gelang dem TZW nicht mehr, den Vorstand statuten-gemäss zu bestellen. Bis zum vergangenen 10. Dezember hätten mindestens 30 Mitglieder ihre Bereitschaft deklarieren müssen, den Verein weiterzuführen zu wollen. Die Frist verstrich, ohne dass das erforderliche Minimum zustande kam.

Am Scheitern des Vereins seien auch die anderen am Tourismus interessierten Vereine und Gruppen schuld, die keine Solidarität gezeigt hätten, erklärten die übrig gebliebenen Vorstandsmitglieder Valentin Zan-

donella, Hanspeter Furer und Heinrich Flury in einem gemeinsamen Schreiben. Selbst Anfragen beim Regierungsrat seien unbeantwortet geblieben; andere Tourismusorganisationen erhielten demgegenüber von der öffentlichen Hand «reichlich finanzielle Unterstützung». Eine Zeitlang unterhielt der Verein eine improvisierte Geschäftsstelle in einem Reisebüro. Für eine eigene Anlaufstelle und eine Internet-Adresse fehlten die Mittel. Mit dem letzten vorhandenen Geld will der TZW im Frühjahr 2002 nochmals eine Broschüre finanzieren.

WINTERTHUR HAT HILFE ANGEBOTEN

«Das touristische Potenzial ist im Zürcher Weinland vorhanden», ist

der Winterthurer Tourismusdirektor Thomas Meier überzeugt. Winterthur habe Hilfe angeboten und zugesagt, gewisse Aufgaben wie den Aufbau einer Organisation mit professioneller Struktur zu übernehmen und im Vorstand Einsitz zu nehmen. Zustande gekommen sei eine punktuelle Zusammenarbeit mit Leistungsträgern.

Hans Wespi, Direktor Schaffhausen Tourismus, hat noch nicht alle Hoffnungen begraben: «Vor Ort braucht es gute Leute, die einerseits für die Gästebedürfnisse zuständig sind und andererseits die Interessen einer Region vertreten.» Auch er würde es sehr bedauern, wenn die erwachsenen Touristik-Strukturen des Zürcher Weinlandes verschwinden würden. Das Weinland könnte seiner Meinung nach in zwei Gebiete auf-

teilt werden. Während dasjenige südlich der Thur eher Winterthur zuzuordnen sei, sei das nördliche Weinland einschliesslich Rheinau und Rheinfluss eher auf Schaffhausen ausgerichtet, so Wespi.

FEHLENDE MITTEL FÜR TOURISMUSFÖRDERUNG

Der TZW hatte sich zum Ziel gesetzt, Promotion für die Strom- und Flussslandschaft mit Rhein und Thur zu betreiben. So wurde im Sommer 1998 am Rheinfluss ein Infostand errichtet. Laut Mitgliederinformation hat diese Aktivität die finanziellen Grenzen des Vereins gezeigt. «Ohne Mittel und Infrastruktur lässt sich eine Region nicht professionell vermarkten», so Vorstandsmitglied Hanspeter Furer. Die im Zürcher

Weinland ansässigen Gasthöfe und kleineren Hotels hätten keine Möglichkeiten, marketingmässig selber aktiv zu werden. Furer geht von einem fürs Marketing in Frage kommenden Einzugsgebiet von 250 Kilometern in alle Himmelsrichtungen aus. Nur eine professionelle Organisation sei in der Lage, das Zürcher Weinland an Messen adäquat zu repräsentieren. Unter den gegebenen Umständen sei gar nicht daran zu denken, Packages anbieten zu können – konkurrenzfähige Angebote, mit denen auch ausländische Reiseunternehmen angesprochen werden könnten. «Mit unseren beschränkten Möglichkeiten gelingt es nie und nimmer, beispielsweise eine japanische Reisegruppe länger als für einen kurzen Aufenthalt am Rheinfluss zu begeistern», bedauert Furer.

HSMAI-MARKETINGTAG / Erlebnis- und Eventmarketing Erfolgsfaktoren im Marketing

Am HSMAI-Marketingtag vom 18. Januar 2002 geht es im Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL) um die Themen Erlebnis-Marketing, Event-Marketing und Inszenierung. Internationale Trends und Erfolgsfaktoren des Marketings werden vom Wiener Christian Mikunda, Inszenierungs-Spezialist und Autor, sowie vom St. Moritzer Tourismusdirektor Hanspeter Danuser präsentiert. Die Tagung, an der weite-

re Fachleute aus Wissenschaft und Praxis referieren werden, wird von Manfred Ritschard geleitet. Die Veranstaltung der HSMAI (Hospitality Sales and Marketing Association International, Chapter Switzerland) steht allen Interessierten offen. Im Anschluss an die Fachtagung wird der Marketing Award 2002 der HSMAI, der «Goldene Felix», verliehen. TRU

Information: www.hsmai.ch



Inszenierungs-Spezialist und Autor Christian Mikunda.

ÖSTERREICH WERBUNG / Initiative für Kundenbindung lanciert «Schön dass Sie da sind!»

Unter dem Motto «Willkommen in Österreich. Schön dass Sie da sind!» startet Österreich Werbung (ÖW) eine langfristige Kundenbindungsinitiative. Zusammen mit der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) und den «Urlaubsspezialisten» (einem Zusammenschluss spezialisierter Tourismusbetriebe) möchte man die Wintergäste motivieren, auch im Sommer wieder zu kommen. Im Mittelpunkt der Aktion

steht der Zusatznutzen für den Gast.

ÖHV und «Urlaubsspezialisten» decken gemeinsam rund 1300 Hotels der Dreifach-Fünf-Sterne-Kategorien ab. Die teilnehmenden Betriebe stellen Gutscheine für Gratis-Nebenleistungen bereit, die der Wintergast in seinem Hotel einlösen kann. Als Anreiz liegen auch Gutscheine für die Sommersaison bereit. «Gut ist, was dem Gast nützt», steht

ÖHV-Präsident Helmut Peter voll hinter der Aktion.

Die Initiative, die im kommenden Februar anläuft, ist der Auftakt für ein noch breiter angelegtes Kundenbindungsprogramm. Mit «Austria & More» entwickelt die ÖW als nächsten Schritt ein Bonus-system für treue Österreich-Besucher, das mit einer Vielzahl von «Zuckerln» noch mehr Lust auf einen Sommerurlaub in Österreich machen soll. HP

SWISS HOLIDAY PARK / Neue Führung und Eigentümer

Camenzind tritt seine Aktien ab

Ganz überraschend – wenn auch nicht unerwartet – hat der bisherige Verwaltungsratspräsident des Swiss Holiday Parks in Morschach, Meinrad Camenzind, seine Eigentumsanteile der Schwyzer Kantonalbank übertragen und zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück. Somit ist die Kantonalbank zu 100 Prozent Besitzerin des Swiss Holiday Parks. Camenzind kann seine Aktien innerhalb zweier Jahre im Rahmen eines vereinbarten Kaufrechts wieder zurückerwerben.

Eigentlich war eine Pressekonferenz zur ISO-Normierung des Swiss Holiday Parks vorgesehen. Doch diese musste ganz kurzfristig abgeblasen werden, weil Camenzinds Aktienverkauf dazwischen kam. Zum Grund, weshalb die ganze Aktienübernahme so rasch und plötzlich abgelaufen ist, hält sich die Schwyzer Kantonalbank bedeckt. «Es ist Sache einer längeren Verhandlung. Ansonsten haben wir Stillschweigen vereinbart», sagt der Bank-Pressesprecher Karl-Andreas Schuler. Es habe, fügt er bei, etwas mit Camenzinds Nachfolgeregelung zu tun. Camenzind, von Haus aus Bauunternehmer, habe «ein gewisses Alter erreicht». Auch die Regelung mit dem zweijährigen Rückkaufsrecht sei ein Punkt jahrelanger Verhandlungen. «Jetzt wollen wir die Strategie definieren und den Swiss Holiday Park in die Gewinnzone führen.»

NEUER VERWALTUNGSRATS-PRÄSIDENT

Camenzind bleibt weiterhin im Verwaltungsrat. An seine Stelle als Präsident jedoch tritt Walter Trösch. Er ist unter anderem Besitzer des Posthotels in Valbella und Vizepräsident des Schweizer Hotelier-Vereins und der Hotela. Weitere Mitglieder sind Martin Hodler und Nicolas Holliger. Hodler ist heute als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrats der Infré SA tätig und amtiert seit letztem Jahr zu 20 Prozent als leitender Unternehmensberater bei der BDOVisura Unternehmensberatung. Zudem ist er in mehreren Verwaltungsräten engagiert, unter anderem bei der Toni Holding. Seit kurzem ist er Präsident der Olympiakandidatur Bern-Montreux. Holliger ist seit 1999 Leitender Unternehmensberater und Vizedirektor bei der BDO Visura Unternehmensberatung.

«Es ist für mich eine äusserst spannende und höchst anforderungsvolle Aufgabe, deshalb habe ich diesen Posten mit Freude angenommen», sagt Walter Trösch. Ein Strategie-Wechsel sei vorerst nicht vorgesehen. «Wir wollen das Unternehmen konsolidieren, die Qualität verbessern und dann, wenn nötig, die Strategie ändern.» Laut Pressemitteilung ist der neue Verwaltungsrat «überzeugt, dass die Grundlagen für eine erfolgreiche Zukunft des volkswirtschaftlich bedeutsamen Tourismusunternehmens Swiss Holiday Park gegeben sind». Er sehe in diesem Unternehmen ein gutes Entwicklungspotenzial. CK

BELLEVUE PALACE BERN / Im Fünf-Sterne-Hotel neben dem Bundeshaus haben die Umbau- und Renovationsarbeiten begonnen. Der Hotelbetrieb bleibt während einem Jahr geschlossen. SONJA STALDER

Schönheitsschlaf der alten Dame

Das altherwürdige Hotel Bellevue Palace in Bern unterzieht sich einem Schönheitsschlaf: Während einem Jahr bleibt es nun geschlossen – «zur Freude der Kollegen Hoteliers», wie Direktor Melchior Windlin beim Spatenstich mit Augenzwinkern festhielt. Für 40 Millionen Franken werden die Infrastrukturen sowie die Gästezimmer umgebaut und renoviert. «Seit ihrer Entstehung im Jahre 1913 wurde die Grand Old Lady noch nie einer so umfassenden Erneuerung unterzogen», betont Windlin. So wird beispielsweise jedes Zimmer eine eigene Klimatisierung erhalten. Für die Innenarchitektur zeichnet die Zürcherin Pia Schmid verantwortlich. Ziel der Innenausstattung ist es, Tradition und Moderne ausgewogen zu verbinden sowie die «Grandezza» des Hauses zu bewahren. Die Zimmergestaltung wird den Bedürfnissen der Gäste-segmente angepasst; wie Windlin erklärt, zählen Business- und Kongressgäste sowie «Romantiker mit hohen Ansprüchen an das Ambiente» zur «Bellevue»-Kundschaft. Während für die Businessgäste eine neue Etage sowie die ruhigen Zimmer gegen den Innenhof vorgesehen sind, erhalten die «Romantiker» die Zimmer mit Blick auf die Alpen.

Foto: Sonja Stalder



DAS «BELLEVUE» HÜLLT SICH EIN

Bereits von aussen ist das Vorhaben sichtbar: der Hotelbetrieb des «Bellevue Palace» wird während einem Jahr einer umfassenden Renovation unterzogen.

AKTIVES MARKETING SOLL GÄSTE BRINGEN

Mit dem Umbau bekommt das «Bellevue» ein neues Verkaufsargument in die Hand, das Windlin mit einer neu geschaffenen Marketing- und Verkaufsabteilung nutzen will. «In Bezug auf das Marketing zeigten wir in den letzten Jahren ein passives Verhalten. Wir waren nicht mehr so selbstbewusst», stellt er kritisch fest. Der Zustand der Hardware habe es nicht mehr erlaubt, aktives Marketing zu betreiben. Der neue Sales-Manager, Urs Grimm, gibt ein Beispiel: «Damit die

Businessgäste ihren Laptop ans Netz hängen konnten, mussten sie zuvor das Bett zur Seite schieben. So etwas wird heute nicht mehr akzeptiert.»

Mit dem verstärkten Marketing will sich Windlin auch auf den härteren Wind vorbereiten, der mit den in Bern geplanten Hotelprojekten aufkommen wird. Nicht zuletzt geht es aber auch darum, die bisherigen Gäste bei der Stange zu halten. Die Réception bleibt offen, auf Wunsch der Gäste werden Buchungen bei anderen Hotels vorgenommen. «Wenn wir die Gäste gut betreuen, werden sie zu uns zurückkehren», hofft Windlin.

Die Fakten zum Umbau

Die Finanzierung des 40-Millionen-Projekts übernimmt die Aktiengesellschaft Bellevue Palace aus eigener Kraft, obwohl die Eidgenossenschaft 99,7 Prozent der Aktien hält. «Es braucht keinen Steuerfranken für das «Bellevue Palace», betont denn auch Hoteldirektor Melchior Windlin. Die gesamte Zimmerzahl wird von 130 auf 124 reduziert, die Zahl der Suiten dagegen von 18 auf 30 erhöht. Nach dem Umbau soll die Zimmerbelegung von 68 Prozent auf 70 Prozent steigen.

Die Zimmer werden rund 20 Prozent teurer.

Die Zahl der Mitarbeiter wurde für das Umbaujahr von 150 auf rund 100 Personen gesenkt. Dabei kam es zu keinen Entlassungen; vielmehr sind bereits befristet abgeschlossene Verträge ausgelaufen. Einzelne Angestellte wurden intern umplatziert. Die Restaurationsbetriebe – mit Ausnahme des Restaurants «zur Münz» – halten ihr Angebot auch während der Umbauzeit aufrecht. SST

INTERLAKEN / Die deutsche Lindner Hotels AG hat das Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken gekauft. Damit besitzt das Düsseldorfer Unternehmen 19 Hotels, vier davon in der Schweiz. CHRISTINE KÜNZLER

Lindner plant weitere Hotelkäufe

Nun hat die Lindner Hotels AG nach zwei Hotels in Leukerbad und einem in Crans-Montana auch ein Haus in Interlaken gekauft: Das Grand Hotel Beau Rivage. Die Lindner Hotel AG hat das Fünfsternehaus von der Trägergesellschaft der Credit Suisse «Grandhotel Beau Rivage AG» erworben. Im November 2000 war über das «Beau Rivage» Konkurs eröffnet worden «aufgrund von Verbindlichkeiten aus dem nicht operativen Hotelbetrieb», wie es in einer Pressemitteilung heisst. Die Credit Suisse hat die Trägergesellschaft gegründet und so den Hotelbetrieb bis jetzt sichergestellt. Zum Kaufpreis der Immobilie und der Grand Hotel Beau

Rivage AG wollte Otto Lindner junior, Vorstand der Lindner Hotels AG, keine Details verraten. «Der Kaufpreis ist nur der eine Teil, der andere Teil ist das, was wir noch investieren müssen.»

Dass die deutsche Hotelgruppe auf der Suche nach Schweizer Hotels ist, ist seit letztem Jahr bekannt. Und sie ist es weiterhin, wie Otto Lindner bestätigt. «Wir sehen uns laufend wunderschöne Hotels in der Schweiz an.» Mehr will er nicht verraten, denn zur Politik des Unternehmens gehöre, dass erst informiert werde, wenn alles geregelt ist. Lindner sieht das Seminarhotel in Interlaken als ideale Ergänzung zu den Lindner Wellness-

Hotels und der Alpentherme in Leukerbad und dem Lindner Hotel in der Golf- und Ski-Destination Crans-Montana.

Das «Beau Rivage» wird unter dem gleichen Namen weitergeführt wie bis anhin, ergänzt mit dem Zusatz Lindner. Die Führung des Fünfsternehauses obliegt weiterhin Margrit und Roland A. Vescoli. Auch an den bestehenden Arbeitsverträgen der 55 Mitarbeitenden werde nichts geändert.

Das «Beau Rivage» verfügt über 101 Zimmer, drei Doppelzimmer und zehn Junior-Suiten. Neben drei Restaurants, einer Pianobar, einem Fondue-Stübli, einem Bankettsaal und neun Semi-

narräumen ist das Haus auch mit einem Wellnessbereich ausgestattet. Neben dem Grand Hotel Victoria-Jungfrau ist das «Beau Rivage» das einzige Fünfsternehaus in Interlaken.

Ende dieses Jahres will die Lindner AG im «Beau Rivage» mit einer umfangreichen Renovation beginnen. Modernisiert werden müssten im Jugendstilhaus vor allem die Zimmer, der Wellnessbereich und das Personalhaus.

Das «Beau Rivage» soll in die Gesamtaktivitäten und das laufende Marketingkonzept der Lindner Hotels einbezogen werden. Ziel sei es, «das bereits beachtliche wirtschaftliche Ergebnis zu optimieren».

ZÜRSEHOF AM ARLBERG / Investition in Personalhäuser

2,7 Millionen für Mitarbeiter

Der jüngste Neubau der Nobelherberge Zürserhof am Arlberg ist eine Innovation in der österreichischen Tourismusbranche. «Wir wissen, dass die Mitarbeiter unser grosses Kapital sind», begründet Hotellier Willy Skardarasy die ungewöhnliche Investition. Rund 2,7 Millionen Franken liess sich die Familie Skardarasy den Bau eines neuen Personalhauses und die Sanierung des bestehenden kosten. Weil, so Willy Skardarasy,

«die Menschen fünf Monate bei uns wohnen und anständig untergebracht werden sollen».

Einzel- und Doppelzimmer mit Bad, Kühlschrank und Fernseher sind im Mitarbeiterhaus «Pazüel» Standard, dazu kommen eine eigene Wäscherei und ein Schulungsraum. Auch ans Freizeitvergnügen wurde gedacht: In zwei Aufenthaltsräumen, einer Sauna und einem Fitnessstudio wird Motivation getankt. Für den Unter-

nehmer steht bereits jetzt fest, dass sich die Investition gelohnt hat: «Unsere Mitarbeiter sind viel motivierter. Das Klima ist spürbar anders.»

Der «Zürserhof» hat 180 Betten und beschäftigt in der fünf Monate dauernden Saison 120 Menschen. Personalmangel kennt man im «Zürserhof» (noch) nicht. «Wir wissen aber, dass es immer schwieriger wird. Deshalb haben wir versucht, Gegensteuer zu geben.» JB

PIERRE & VACANCES / Umsatzplus 2001

Expansionspläne im 2002

Der europäische Marktleader der Ferienresidenzen, Pierre & Vacances meldet für das vergangene Geschäftsjahr ein Umsatzplus von 17,4 Prozent auf 890 Mio. Franken (2000: 758 Mio. Franken) und eine Gewinnsteigerung auf rund 45,5 Mio. Franken (2000: rund 37 Mio. Franken). Auf den Tourismussektor entfallen 707 Mio. Franken Umsatz, während mit dem Immobilienpart 182 Mio. Franken umgesetzt wurden.

Nachdem das französische Unternehmen im vergangenen Jahr die «Center Parcs» auf dem europäischen Kontinent in einem Joint Venture mit «Deutsche Bank Capital Partners» übernommen hatte, konnte man in diesem Jahr das Bergdorf Valmorel akquirieren.

Für das laufende Jahr will man nun vor allem in Spanien und Italien expandieren – dort wurde bereits Mitte Dezember ein Zweijahresvertrag mit den

«Bagaglio Hotels» unterzeichnet, mit dem Pierre & Vacances die Verwaltung von 1200 Ferienwohnungen in Sardinien, den Dolomiten und in Venedig übernimmt. Nach einer Besserung der deutschen Wirtschaftslage, steht dann auch der Ausbau des Konzeptes der «Center Parcs» für Deutschland an, wo mehrere Bundesländer Interesse an der Entwicklung solcher Freizeitanlagen gezeigt haben. HAS

ÖSTERREICH / Ab Januar dieses Jahres führt das östliche Nachbarland eine neue Hotelklassifizierung ein. Diese soll in erster Linie eine Orientierungshilfe für die Gäste sein. HERIBERT PURTSCHER

Nur wer sauber ist, wird klassifiziert

Noch stärker an den Bedürfnissen und Wünschen der Gäste soll sich die neue österreichische Hotelklassifizierung orientieren, die Anfang Januar in Kraft getreten ist. «Wir sind dabei einen entscheidenden Schritt von der Angebots- zur Nachfrageorientierung gegangen, meint der Vorsteher des Fachverbandes Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich, Hans Melcher. Für bereits kategorisierte Betriebe gilt eine Übergangsfrist bis Ende 2003.

ÜBERPRÜFEN DER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Das mit der neuen Richtlinie den Gästen gegenüber gegebene «Qualitätsversprechen» wird streng kontrolliert. Von den neun Ländern eingerichtete Kontrollkommissionen setzen die vorgegebenen Kriterien in den Ein- bis Vier-Sterne-Betrieben durch, während die 65 Fünf-Sterne-Häuser von einer österreichweit agierenden Kommission des Fachverbandes überprüft werden. Darüber hinaus werden die Betriebe angehalten, im Wege einer jährlichen Selbstkontrolle ihre Qualität künftig selber mit Hilfe einer Check-Liste zu überprüfen. Neu eingeführt wurde auch eine Liste von Referenz-Betrieben.

In die Richtlinie wurden die in einer gross angelegten Kundenbefragung erhobenen Vorlieben und Wünsche eingebaut. Demnach sind Freundlichkeit, Sauberkeit, gutes Essen (Frühstücksbuffet) sowie der Zustand des Betriebes wesentlich für die Zufriedenheit des Gastes. Der Umfrage zufolge beeindruckt man den Gast am meisten mit Sauberkeit und Hygiene. Weitere Top-Kriterien sind die Lage, Qualität und Angebot des Essens und der Preis. Auch von Aspekten wie Lärm, Freundlichkeit, Zimmerservice, Ausstattung und Personal machen Gäste ihre Entscheidung abhängig.

Ganz wesentlich erscheint, dass die neue Hotelklassifizierung zu einer verlässlichen Orientierungshilfe für Gäste wird. Der Stern rangiert nämlich punkto Entscheidungskriterien unter den «Top 4» (gemeinsam mit Bild, Name und Preisspanne). Mehr als die Hälfte aller Gäste (55%) lassen sich von der Sternenkategorie direkt beeinflussen. Und im Nachhinein angesprochen, nennen die Hotelgäste die Sterne an zweiter Stelle unter den aufgezählten Kriterien.

Wichtigste Voraussetzungen für die Aufnahme eines Betriebes in die Österreichische Hotelklassifizierung sind der Gesamteindruck, der Erhaltungszustand und die Sauberkeit. Weitere Kriterien sind:

- die Qualität der Dienstleistung (Auftreten, Kleidung, Freundlichkeit und Kompetenz von Geschäftsführung und Mitarbeitern);
- das äussere Erscheinungsbild (Beschilderung, Zufahrt, Vorfahrt, Parkplätze, Gartenanlage etc.);
- hoteleigene Freizeit- und Zusatzeinrichtungen (z.B. Hallenbad, Sauna, Tagungsräume) sowie

– Gästezufriedenheit (Häufigkeit und Umgang mit Gästebeschwerden).

FRÜHSTÜCKSBUFFET GIBT'S AB DREI STERNEN

Angezogen wurden die Vorschriften für das Frühstück. Den häufig vortragenen Wünschen entsprechend ist ab der Drei-Sterne-Kategorie ein Buffet vorgeschrieben. Ebenfalls neu ist, dass ab dieser Kategorie jedes Zimmer über einen Satelliten- bzw. Kabel-TV-Anschluss verfügen muss.

Entsprechend der verstärkten Gästeorientierung muss in allen Kategorien an der Reception immer ein deutsch sprechender Mitarbeiter anzutreffen sein. Eine wichtige Rolle spielt die Qualität der Gästebetten: die Mindestmasse betragen 90 x 200 cm (in Altbauten 90 x 190 cm). «Mit schmalen 80-cm-Betten ist damit endgültig Schluss», freut sich Fachverbandsgeschäftsführer Gregor Herzog.

Bei der Zusammenstellung der neuen Kriterien wurden etliche Bestimmungen verschärft, andererseits können sich die Betriebe aber über eine Entbürokratisierung freuen. In der Ferienhotellerie wird das Verhältnis zwischen Gästezimmern und Tischen liberaler gehandhabt als bisher, in der Stadthotellerie überhaupt gestrichen. Weggelassen wurden u.a. die bisherigen Vorschriften über Lieferantenzugänge (Herzog: «Das interessiert wirklich keinen Gast»), Parkplätze, Mindestflächen in der Ein- und Zweisternekategorie oder Mitarbeiterzahlen. «Damit können sich die Gastgeber flexibler als bisher auf die Gästewünsche einstellen».

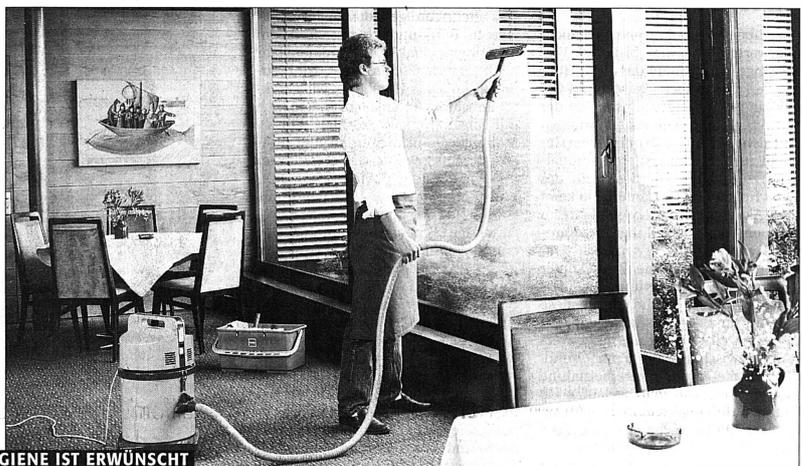
Die dem Sternfirmament zugrunde liegende Marktforschung wurde von der Österreichischen Gesellschaft für angewandte Fremdenverkehrswissenschaft (ÖGAF) an der Wirtschaftsuniversität (WU) Wien durchgeführt. «Die Marktforschung ist ein wesentliches Element moderner Markenpolitik. Die Marke «Stern» und die Wichtigkeit der einzelnen Hoteleigenschaften in den Augen der Gäste wurden genau abgetestet», erklärt ÖGAF-Generalsekretärin Sara Dolnicar.

«Aufvallend ist, dass die Ansprüche an die «soft facts» steigen, je höher die Hotelkategorie ist», unterstreicht Dolnicar. Hinsichtlich ihrer Erwartungen nennen Fünf- und Viersternegäste häufiger Faktoren wie «Perfektion in Service und Ausstattung» oder «Ambiente», «Atmosphäre» und «persönlicher Umgang», während die Gäste der Ein- und Zweisternekategorien vor allem Interesse am Preis-Leistungs-Verhältnis sowie an konkreten Produkteigenschaften (Sauberkeit, Bad im Zimmer, etc.) zeigen.

NKNAPP 9300 «STERN»-BETRIEBE IN ÖSTERREICH

Diese Erkenntnis ermögliche, klare Marketingstrategien für die entsprechenden Segmente zu erstellen und damit letztlich die Gästewünsche marktgerecht zu erfüllen, erklärt Dol-

Fotos: Inr



Hygiene ist erwünscht

Einer gross angelegten österreichischen Gästebefragung zufolge, ist die Hygiene eines Hotels ein wesentliches Kriterium, damit sich die Gäste wohlfühlen.



Frühstücksbuffets sind vorgeschrieben

Hotels, die in Österreich in der Drei-Sterne-Kategorie rangieren, müssen neu in jedem Fall ein Frühstücksbuffet anbieten.

nicar. «Denn enttäuschte Erwartungen sind bekanntlich die schlechteste Visitenkarte für ein Hotel.»

Per Ende 2000 waren in Österreich 19 300 Beherbergungsbetriebe registriert. Davon sind knapp 10 000 Betriebe nicht kategorisiert. Von den kategorisierten haben 65 Betriebe fünf Sterne, 1525 haben vier Sterne, 3984 drei, 3271 zwei und 471 einen Stern. Gegenüber dem Jahr zuvor ist die Zahl der Fünf-Sterne-Häuser gleich geblieben, während jene der Vier-Sterne-Hotels um 5,5 Prozent zugenommen hat.

Bei den drei übrigen Kategorien gab es durchwegs Rückgänge. Melcher zeigt sich zuversichtlich, dass gerade die neuen Richtlinien für viele bisher noch nicht kategorisierte Beherberger einen Anreiz bieten, sich klassifizieren

zu lassen: «Die Sterne dienen unseren Gästen nachweislich als Orientierungshilfe.» Man werde stärker als bisher mit den Marketingorganisationen, wie z.B. den Tourismusverbänden und den elektronischen Reservierungssystemen zusammenarbeiten, damit die Sterne «einen möglichst intensiven Auftritt haben», so der Hotellerie-Vorsteher, der sich auch von der intensiven Nutzung des neuen Internet-Auftritts unter www.hotelsterne.at einiges verspricht.

Das erwähnte System der Selbstkontrolle kommt, wie Herzog erläutert, aus der Markenhotellerie. Künftig muss sich jeder Betrieb einmal jährlich mit den Anforderungen für die jeweilige Kategorie auseinandersetzen und möglichen Nachholbedarf prüfen.

Würden die notwendigen Investitionen nicht getätigt, riskiere der Betrieb, bei der nächsten Überprüfung aus der Kategorisierung herauszufallen.

Die Sterne werden auch künftig von Kommissionen vergeben, deren Vertreter der Wirtschaftskammer, Tourismusverbänden, dem Autofahrerclub ÖAMTC und der Arbeiterkammer (AK) angehören. Während die Kommission in Wien sehr breit besetzt sei, bestehe sie in den Bundesländern aus zumindest zwei Personen, die zwar aus dem jeweiligen Bundesland, nicht aber aus der Region des Hotelbetriebes käme. Bisher war die Kategorisierung für die Betriebe gratis. Ab 2003 wird ein Marketingbeitrag von 70 bis maximal 150 Franken (bei Häusern im Fünf-Sterne-Olymp) eingeführt.



ROBERT BARTH / Der Rivella-Gründer wollte ursprünglich Psychologe werden; als Unternehmer ist er es nun doch. SEITE 15



SCHLAFKOMFORT / Qualität zahlt sich aus: nicht zu hart und nicht zu weich sollte die ideale Matratze beschaffen sein. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

STATISTIK 2001 / Total 42 Fälle – langwieriger Kampf

BSE-Fälle: Zunahme

Mit landesweit 42 BSE-Fällen haben die Erkrankungen im Jahr 2001 nach einem Rückgang im Vorjahr wieder zugenommen. Zum ersten Mal führt die Statistik auch Fälle auf, die während einer freiwilligen Untersuchung bei Normalschlachtungen entdeckt wurden. 13 BSE-Erkrankungen wurden im Jahr 2001 im Rahmen einer solchen freiwilligen Untersuchung bei Normalschlachtungen entdeckt. Zehn waren gemäss der am Montag veröffentlichten Statistik des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET) klinische Fälle. 19 Fälle wurden im Rahmen des Untersuchungsprogrammes (UP) eruiert.

«PROBLEM NOCH NICHT AUSGESTANDEN»

Dass erkrankte Tiere mit der Normalschlachtung in die Lebensmittelkette gelangen können, habe man vermutet, sagte BVET-Sprecher Hans Wyss. Bei den vergleichbaren Zahlen – klinische Fälle und UP – verzeichne man einen leichten Rückgang von 33 (2000) auf 29 (2001).

Doch das BSE-Problem sei «noch nicht ausgestanden». Die fünf Tiere, deren BSE-Erkrankung das BVET im vergangenen Dezember registriert hatte, sind nach dem Tiermehlfütterungsverbot für Wiederkäuer von 1990 geboren worden; das jüngste im März 1998. Das Verbot und die ab 1996 angeordneten Verbrennungen von Risikoorganen konnten die Infektionsquellen nicht ausschalten.

Seit dem 1. Januar 2001 darf daher überhaupt kein Tiermehl mehr verfüttert werden. Seit 1997/98 gehen die Wissenschaftler laut Wyss davon aus, dass selbst kleinste Mengen von infektiösem Material reichen, um ein Tier anzustecken. Verunreinigungen seien daher bereits bei der Tierfutterproduktion leicht möglich gewesen.

Heimtückisch an BSE sei, dass sich die Effizienz einer getroffenen Massnahme erst nach vier bis fünf Jahren herausstelle. Das Bundesamt rechnet denn auch nach dem totalen Tiermehlverbot in den nächsten Jahren mit weiteren BSE-Fällen. «Ab 2005 können wir sehen, ob das Verbot wirksam ist.»

Gesetzt, das Tiermehl ist die einzige Infektionsquelle, müsste die Zahl der Fälle abnehmen, ab 2005 dann sogar deutlich absacken. Die normale Inkubationszeit betrage bei BSE vier bis fünf Jahre, sagte der BVET-Sprecher. In Extremfällen könne die Krankheit indes noch bei 7- bis 9-jährigen Tieren ausbrechen.

«OBLIGATORISCHE UNTERSUCHUNGEN UNNÖTIG»

Obligatorische Untersuchungen bei Normalschlachtungen erachtet das BVET jedoch nach wie vor nicht als notwendig. Wenn die Betriebe dies selbstverantwortlich durchführen, sei das gut, vermerkte Wyss. Für das BVET hätten die entdeckten Fälle die Situation nicht grundlegend verändert. Wesentlich sei, dass seit 1990 bei allen Tieren die Risikoorgane wie Hirn oder Rückenmark aus der Nahrungsmittelkette eliminiert würden, sagte der BVET-Sprecher. Im Jahr 1999 zählte das BVET landesweit insgesamt 50 BSE-Fälle, davon 25 klinische Fälle. Weil es vor 1999 keine UP gegeben hat, sind lediglich die klinischen Fälle für Vergleiche massgebend. 1998 wies die Statistik deren 14 aus, 1997 waren es 38, und in den Jahren 1994 und 1995 gab es Rekordwerte von 63 bzw. 68 Fällen. *CM/sda*

Fotos: Martin J. Petras



KALIFORNISCHE ITALIANITÀ

Mediterranes Gourmetrestaurant «Tra vigne» des italo-kalifornischen Chefs Michael Chariello in St. Helena im Napa Valley.

CALIFORNIA CUISINE / Das kalifornische Lebensmotto «anything goes» beeinflusst auch die Küche. Sie ist multikulturell, leicht und legt besonderen Wert auf frische einheimische Produkte. **MARTIN J. PETRAS**

«Wie ein Kind im Süswarenladen»

Was ist das Geheimnis der berühmten kalifornischen Küche? «Wie viel Zeit haben Sie?», antwortet Gary Danko, einer der renommiertesten Spitzenköche aus San Francisco lachend, «Das könnte länger dauern.»

Gut zu essen und zu trinken gehört zwar zur kalifornischen Kultur, fährt Danko fort, der nicht ganz definierbare Begriff «California cuisine» beinhaltet aber nicht nur das Essen und Trinken oder die Vielfalt der einheimischen Produkte.

«Es ist genauso der Oberbegriff für einen ganzen Lebensstil», fasst Gary Danko zusammen. Die Einstellung zum Leben und zum Genuss sei in Kalifornien vor allem durch «relaxed and casual» geprägt. Die «California cuisine» bedeute aber auch den amerikanischen Aufbruch in Richtung Ess- und Trinkkultur, der so ab den siebziger Jahren von Kalifornien ausgehend mittlerweile ganz USA erfasst habe.

KÜCHE OHNE SAISON-DENKEN

Jay Wetzell, Küchenchef des weit über San Francisco hinaus für seine kreative Seafood-Küche bekannten Restaurants «Aqua», kommt sich beim kalifornischen Produkte-Überangebot vor wie «a child in a candy store». «Wir können hier jederzeit mit den frischesten und besten Produkten arbeiten», erklärt Wetzell, «Früchte und Gemüse sowie Fisch und Seafood sind im Überfluss und das ganze Jahr über verfügbar, es gibt in unserer Küche kein Saison-Denken.»

Gemäss Jay Wetzell werden im «Aqua» in San Francisco zu fast 90 Prozent ausschliesslich kalifornische Produkte verarbeitet, zum Teil aus einem «organic», nachhaltigen Anbau. In die Spitzenrestaurants an der Westküste

werden höchstens Maine-Lobsters und einige Fischarten von der USA-Ostküste oder aus der Mittelmeer-Region importiert, so Wetzell.

WIEGE DER US-GASTRONOMIEKULTUR

Kalifornien ist die Wiege der amerikanischen Gastronomiekultur. Die günstige geographische Lage und das milde Klima haben dem amerikanischen Sonnenstaat einen einmaligen kulinarischen Heimvorteil verschafft: Fisch und Seafood kommen fangfrisch auf den Tisch, im Überfluss wachsen Früchte und Gemüse werden das ganze Jahr über geerntet, und angebaut werden hier zum Teil hervorragende Weine.

Kommt dazu, dass die Westküste der USA der Schmelztiegel der verschiedensten Kulturen ist. Vor dem Hintergrund des rauschenden Pazifik vermischen sich Einflüsse aus Asien,

Europa, Südamerika und der Karibik zu einer farbenfrohen und harmonischen Einheit, die auch auf den Tellern zu finden ist. Ob Steaks, Fisch oder Seafood, ob Sushi, Burgers, Bagels, Burritos oder Enchilladas, ob Pasta oder Pizza: Selten wird man etwas finden, das nicht frisch ist – und selbst das Fast Food scheint hier besser und leichter zu schmecken.

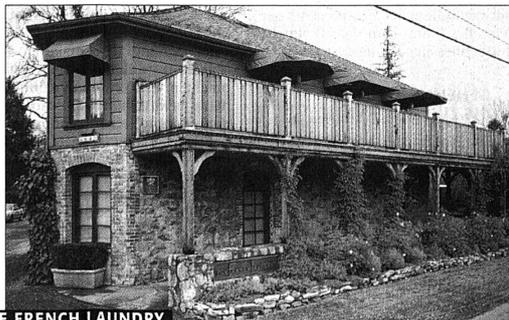
SCHLANK BLEIBEN – GESUND ESSEN

Unter dem Motto «Möglichst schlank bleiben und trotzdem gut essen», trug das neue Körper- und Gesundheitsbewusstsein der schönheits- und fitnessbewussten Kalifornier massgeblich zum Entstehen dieser neuen und leichten Küche bei. Und die Fitnesswelle, die schon seit Jahren in den USA grassiert, hat in Kalifornien ihren Ursprung. Die «California cuisine» könnte als eine multi-

kulturelle, leichte und fettarme Küche aus frischen, meist biologisch angebauten regionalen Produkten bezeichnet werden. Besonders ausgeprägt und dominierend dabei sind die mediterrane, asiatische und vegetarische Esskultur, oder noch besser: ein natürlich entstandener Mix daraus, gewürzt mit einem Hauch Karibik und Südamerika.

Die Philosophie der kalifornischen Küche hat – genauso wie die Fitnesswelle – mittlerweile auch den Rest der Welt erfasst und einen neuen gastronomischen Mainstream geschaffen. Begriffe wie «fusion cuisine», «cross-over kitchen» oder «east meets west» gehören auch hierzulande, für die Gastronomen genauso wie für Restaurantbesucher, zum kulinarischen Alltag.

Doch eins der grossen Geheimnisse der «California cuisine» lässt sich weder exportieren noch kopieren: ihre Echtheit.



THE FRENCH LAUNDRY

Eines der besten Restaurants der USA: französisch-kalifornische «haute cuisine» des amerikanischen Starchefs Thomas Keller in Yountville im Napa Valley.

Kalifornische «haute cuisine»

Aus dem Vollen schöpft in Kalifornien die Spitzgastronomie. In der «haute cuisine» steht die «California cuisine» gar für eine Weiterentwicklung der französischen «nouvelle cuisine».

Besonders die Regionen in und um San Francisco sowie das nahe, etwas nördlicher gelegene Napa Valley haben sich zu einer wahren Hochburg der amerikanischen Spitzgastronomie entwickelt, wo einige der renommiertesten Restaurants der USA zu finden sind. Und selbst im internationalen Vergleich gilt die kalifornische «haute cuisine» heute als das Mass vieler Dinge. *MJP*

Carling Brewers geht an Coors

Biermarkt. Die belgische Interbrew ist aus Wettbewerbsgründen gezwungen, die zweitgrösste britische Brauerei Carling abzustossen. Erfolgreicher Kaufkandidat ist für 1,2 Milliarden Britische Pfund der drittgrösste US-Brauer Adolphe Coors, der damit in Europa Fuss fasst. Mit der Transaktion beendet Interbrew den Übernahmeprozess der Bass-Brauereien, die man im August 2000 für 2,3 Milliarden Pfund übernommen hatte. **HAS**

SPIRITUOSEN / Seagram erhält neuen Eigentümer

Verkauf ist perfekt

Die amerikanische Federal Trade Commission (FTC) hat ihre Zustimmung für den Verkauf der Seagram-Spirituosen gegeben. Vivendi Universal tritt danach den weltweit drittgrössten Spirituosenproduzenten für 8,15 Mia. US-Dollar an das französisch-britische Gespann Pernod Ricard-Diageo ab.

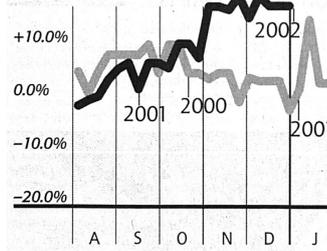
Die FTC fordert jedoch Diageo im Gegenzug auf, binnen sechs Monaten den Kokosnussrum Malibu abzustossen, um

endgültig die Seagram-Marke Captain Morgan übernehmen zu können. Pernod Ricard avanciert durch den Deal zur drittgrössten Wein- und Spirituosen-Gruppe mit einem Umsatz von 3,6 Mia. Euro und bekommt die Marken Chivas Regal, The Glenlivet und Cognac Martell zugeschlagen. Abgestossen wird hingegen der Bourbon Four Seasons, der Portwein Sandeman und die Firma Mumm Sekt. **HAS**

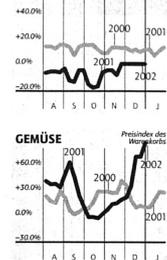
PRODINDEX 31. 12. BIS 5. 1. 2002

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

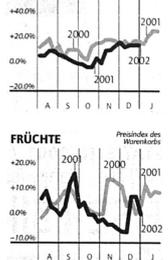
KALBFLEISCH



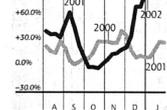
RINDFLEISCH



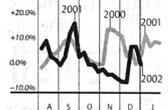
SCHWEINFLEISCH



GEMÜSE

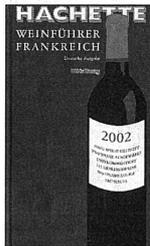


FRÜCHTE



LESEBAR

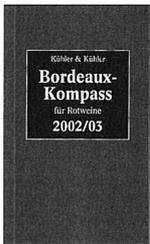
Hachette – Weinführer Frankreich 2002. Über 30 000 getestete Weine, mehr als 9000 davon ausgewählt, kommentiert und bewertet – mit seinen



eng bedruckten Seiten ist der jedes Jahr komplett neu geschriebene Hachette-Weinführer das umfassendste, unabhängige Nachschlagewerk zum Thema französischer Wein. Mit Sternchen von eins bis drei dekoriert, konnten dieses Jahr 255 Weine das Prädikat «ausserordentlich» erringen, 1679 Tropfen wurden als «bemerkenswert» und der Rest als «sehr gelungen» eingestuft. 410 Weine, die den Testern besonders am Herzen liegen, erhielten die Sonderauszeichnung «Coups de cœur» (Lieblingsweine). Der Hachette-Weinführer Frankreich ist einfach und klar gegliedert. Die Anbauregionen sind alphabetisch geordnet und werden einleitend ausführlich beschrieben. Die Preise sind in Euro, jene der Zweitweine in französischen Francs angegeben. **DST**

1436 Seiten; ISBN: 3-7742-0042-4; 52 Franken; Hallwag Verlag München und Bern.

Bordeaux-Kompass für Rotweine 2003/03. Übersichtlich, präzise und im handlichen Westentaschenformat haben die Brüder Günter und Peter



Kühler tabellarisch die Daten zu 1300 Châteaux aus 28 Appellationen zusammengestellt. Hierfür haben die Autoren die in Büchern und Fachzeitschriften publizierten Bewertungen herausragender professioneller Degustatoren akribisch ausgewertet, nämlich Parker, Bordeaux, Wine Spectator, Bordeaux total, Alles über Wein, Vinum, Decanter und Winkelman, dessen Bordeaux-Bewertungen seit 1987 im «Feinschmecker» erscheinen. Der im neuen, schlankeren Buchformat aufgemachte aktuelle Band bietet für die einzelnen Châteaux sowohl jahrgangsbezogene Beurteilungen in den vier gebräuchlichsten Benennungssystemen wie auch Trinkreifepronosen. **DST**

332 Seiten; ISBN: 3-7742-0046-7; 26,30 Franken; Hallwag Verlag München und Bern.

Foto: zsg



ZIRKUSATMOSPHÄRE

Die Samtsessel erinnern an die Logenplätze in alten Zirkuszelteln. Doch auch der Zauberer mit seinen Kunststücken darf nicht fehlen.

LYON / Das Thema Zirkus kombiniert mit mediterraner Küche ist das Rezept des Lyoner «Cirque». Der Erfolg scheint dem Besitzer Fiorello Colatosti Recht zu geben. **KATJA HASSENKAMP**

«Cirque»: Tingeltangel als Dekor

Funkelnde Glühbirnen in gelben Arkadenfenstern, dunkelrote Leisten mit dicken Holzknubeln und blau-grüne Netze, an denen rothaarige Hampelmannen baumeln. Hüte aus Filz, Clownfiguren aus Stoff und Elefanten aus Holz – die Menagerie im «Cirque» ist fast perfekt.

Das Themenlokal liegt im belebten Zentrum von Lyon und macht schon an seiner Fassade deutlich, dass die Zirkuswelt bei dem Konzept Pate stand. Für Fiorello Colatosti ist es das vierte Etablissement in der Rhône-stadt, die er durch puren Zufall zu seiner Wahlheimat gemacht hat – der Zug von Rom gen Norden sass hier über eine Runde fest, und da ist er ausgestiegen und hat im Café de la Paix Arbeit gefunden. Ab 1980 hat sich der Absolvent der römischen Hotelfachschule, der auch schon im Elsass, in Brüssel und in Stuttgart gearbeitet hatte, dann selbstständig gemacht. Zuerst mit dem «Fiorello», dann kam das «Pastarella» und schliesslich das «Antica Roma».

GEHEIMNISSTUEREI BIS ZUR ERÖFFNUNG

Sein Traum aber war es, nach dem New Yorker Vorbild «Circus» ein echtes Zirkuslokal zu schaffen. Fünf Jahre lang hat er nach passenden Partnern und einer passenden Lage gesucht. Im Juni 1998 war es dann so weit, und er hat sein Projekt «Cirque» in Angriff genommen. Aber keiner sollte vor der Eröffnung etwas vom Dekor erahnen, alles nahm hinter weiss gestrichlenen Fensterfronten Form an, und auch der Name des Lokals wurde bis um 18 Uhr des Eröffnungstages geheim gehalten.

Der Medienerfolg war bei so viel Geheimnisierei garantiert, zumal die Ambiente tatsächlich mit echter Zirkusatmosphäre weitteuern kann. Warme Farbtöne, bequeme Samtsessel, die an die Logenplätze in alten Zirkuszelteln erinnern, und natürlich gibt es einen Zauberer, der nicht nur an Kinder Zuckerwatte verteilt, ehe er nicht enden wollende Halbstückermengen aus seinem Zylinder holt.

STERNEKOCH WAR FEHLBESETZUNG

Die Investitionskosten für den Zirkustraum lagen bei 2,5 Mio. Francs für die Ausstattung von 350 Quadratmetern mit Küche und Mezzanine bei insgesamt 70 Plätzen auf zwei Ebenen. Die Partnerschaft mit einem Sternekoch erwies sich jedoch als folgenschwerer Irrtum, denn im ersten Betriebsjahr musste Fiorello Colatosti immerhin zehn Prozent Verlust hinnehmen. Erst die Vereinfachung der servierten Küche und die Auszahlung des Gourmetkochs brachten den erwarteten Erfolg, und heute erwirtschaftet Fiorello mit seinem «Cirque» einen zehnprozentigen Gewinn, bei einem Umsatz von 6,4 Mio. Francs im Jahr 2000. Serviert werden im Winter 210 und im Sommer 140 Gedeecke pro Tag bei einer durchschnittlichen Pro-Kopf-Ausgabe von 180 Francs (mittags: 135 FF; abends: 230 FF).

Dabei gibt sich die Küche mediterran, ist aber für orientalische und asiatische Einflüsse offen. Die Karte ändert sich alle drei Monate, und jeden Tag gibt es zwei unterschiedliche Vorspeisen und ein wechselndes Hauptgericht. Es wird Fleisch und Fisch serviert sowie ei-

ne reiche Nudelauswahl – von Cappelletti mit Steinpilzen und Foie gras bis Penne all'arrabbiata. Auch Lyoner Spezialitäten sind angesagt, und im Zirkusmenu zu 140 Francs kann der Gast zwischen Hasenterrine mit Maronen und einem Auberginen-Millefeuilles wählen, ehe er sich für einen pikanten Lammrücken oder ein Fischragout entscheidet. Dazu wird offener Wein im Lyoner Pot serviert (46 cl) oder Flaschenweine aus aller Welt.

Das Personal ist jung und auf Freundlichkeit getrimmt, denn schliesslich soll im Zirkus richtige Feststimmung aufkommen und daher sind auch quengelnde Kinder hier kein Problem. Dennoch wird das Gros der Einnahmen mit Firmenessen erwirtschaftet, die ihren Kunden ausgefallenes Ambiente bieten wollen. Oder mit Reisegruppen, die in einem der drei rundherum angesiedelten internationalen Hotels untergebracht sind. Die

Gruppenessen werden im separaten Raum serviert, so dass darunter das Ambiente im gelben Zirkussaal nicht leidet.

Regelmässig jeden ersten Montag im Monat wird für höchstens dreissig Gäste in Zusammenarbeit mit einem Sommelier eine Weinverkostung mit festem Menu für 250 Francs angeboten. Dabei werden bis zu fünfzehn Lagen probiert und erläutert – Weine aus Südamerika, dem Elsass, aus Australien und unbekannte Rebsortenweine aus Sizilien und Apulien.

Der Lyoner «Cirque» ist heute durchaus ein Erfolg, und daher wird das Lokal ab kommendem Februar jeden Tag mittags und abends geöffnet sein. Bisher war das Restaurant Samstagabend und Sonntag geschlossen, was vor allem die Lyoner Familien bedauert haben, die ihre jüngsten gerne mit Tingeltangel und glänzender Zirkusatmosphäre verwöhnen wollen.

Bald auch in Bordeaux

Ein zweiter «Cirque» ist für Ende 2002, Anfang 2003 in Bordeaux geplant, wo gegenüber des ehrwürdigen Bousserplatzes, auf dem anderen Flussufer ein ehemaliges Hafenviertel saniert wird: Les Jardins des Quais de la Garonne. In der alten Lagerhalle Nummer 16 hat Fiorello Colatosti 460 Quadratmeter reserviert und plant auf zwei Ebenen 250 Plätze anzusiedeln; auf einer grossen Terrasse sollen 120 zusätzliche Gäste Platz finden. Er will zwei unterschiedliche Serviceformen anbieten. Durchgehend geöffnet: Eine

Brasserie mit Kirmes-Thematik – Waffeln, Gaukler und Drehorgel; mittags und abends geöffnet: Ein Zirkusrestaurant nach dem Lyoner Vorbild mit Zuckerwatte, Zauberer und gelb-rotter Dekoration. Das Investitionsvolumen liegt bei 5 Mio. Francs und der budgetierte Jahresumsatz bei 7 Mio. Francs. Partner des Projektes in Bordeaux ist ein gut situiertes Investor aus dem Weinbusiness, der dem italienischen Restaurantkonzeptor Fiorello freie Hand für seine zweite Zirkus-escapepade lassen will. **HAS**

HEINEKEN / Zum Giganten geworden «Bierkönig» ist tot

Der niederländische «Bierkönig» Freddy Heineken ist am Donnerstag 78-jährig in seinem Haus in Noordwijk gestorben. Unter seiner Ägide hatte sich Heineken zu einem der weltweit führenden Bier-Produzenten entwickelt. Alfred Henry Heineken war 1942 mit 18 Jahren in das Unternehmen eingetreten, das von seinem Grossvater 1864 gegründet worden war und heute Europas grösste Brauerei ist. Heineken leitete

den Konzern von 1971 bis 1989 und war bis zuletzt Vorsitzender der Heineken-Holding.

Enge Beziehungen unterhielt der «Bierkönig» zur Schweiz. Im Frühjahr 1994 stieg Heineken bei Calanda Haldengut, der Nummer zwei im Schweizer Biermarkt ein. Auch privat hatte Freddy Heineken eine starke Beziehung zum Bündnerland. Die Familie besitzt seit Jahren ein Haus im Nebelferienort St. Moritz. *DST*

Lichtblicke für den Champagner

Champagnermarkt. Die Champagnerhäuser hoffen, im Jahr 2001 ein Absatzplus von fünf Prozent zu erreichen, nachdem sie im Jahr 2000 Einbrüche von 23 Prozent hinnehmen mussten. Mit 265 Millionen verkauften Flaschen (bis Anfang Dezember) bleibt man aber weit hinter dem Rekordergebnis von 1999 zurück, als 327 Millionen Flaschen abgesetzt wurden. In Frankreich ist man mit starken Preisbaissen konfrontiert. *HAS*

«Asia» umgezogen

Flughafen Zürich. Das Restaurant Asia im Unique Airport Zürich ist umgezogen. Das neu gestaltete Lokal hat jetzt auf der erweiterten Galerie über der Fahnenhalle im Terminal A den Betrieb aufgenommen. Neu im erweiterten Angebot ist ein Take-away. Die Cockpit-Bar sowie die Stehbar bleiben bestehen. Im Terminal B wird die Brasserie Ende Januar in einen Pavillon am Ostende der Abflughalle B umsiedeln. *CM*

2. Wein- und Gourmet-Messe

Weinfelden. Vom 7. bis 10. März 2002 findet in Weinfelden unter der Bezeichnung «Schlaraffia» die 2. Wein- und Gourmet-Messe statt. Feines und Neues aus der Welt des Geniessens wird von namhaften Herstellern und Anbietern aus nah und fern präsentiert. Degustationen, Delikatessen, spannende Bücher, die neuesten Trends sowie «wine and dine» in Weinfelder Top-Restaurants gehören zur «Schlaraffia». *DST*

Foodtec-Tage 2002

Köln. Die Globalisierung der Märkte und die damit verbundene Notwendigkeit zur Verbesserung von Produkticherheit und Wettbewerbsfähigkeit stellen grosse Herausforderungen an die Lebensmittelindustrie. Die Kölner Foodtec-Tage vom 13.-15. März 2002 greifen praktische Erkenntnisse, Dienstleistungen und technologische Innovationen auf und geben Impulse für Lösungsansätze und Investitionsentscheidungen. *DST*

ROBERT BARTH / Der 80-jährige Gründer der Firma Rivella wollte ursprünglich Psychologie studieren. Heute ist der Jurist und Unternehmer überzeugt, beruflich mehr über Psychologie erfahren zu haben, als wenn er dieses Fach studiert hätte. *AGNES MÄRKI*

«Wer mit Respekt führt, hat Zukunft»

«Eigentlich hätte ich gerne Psychologie studiert, aber mein Vater, ein Unternehmer von altem Schrot und Korn, motivierte mich zu einem Jus-Studium, wie dies in unserer Familie eher üblich war.» Robert R. Barth sitzt in seinem Büro in einem Gebäude der Rivella AG in Rothrist und erzählt. 50 Jahre sind seit der Gründung seines, noch heute in Familienbesitz befindlichen, Unternehmens vergangen.

schlossen uns aber für den geografischen: Man nimmt das Kursbuch der SBB und sticht mit einer Nadel irgendwo ins Ortsverzeichnis.» Witz und Humor begleiten den bald 80-jährigen Patron in seinen Schilderungen. Dass ihm gegenwärtig ein Auge Probleme bereitet, ist ihm kaum anzumerken. «Wir steckten die Nadel in Riva San Vitale. Wir spintisierten weiter und kamen zu «Rivelazione» was Offenbarung heisst, und von dort zu Rivella.»

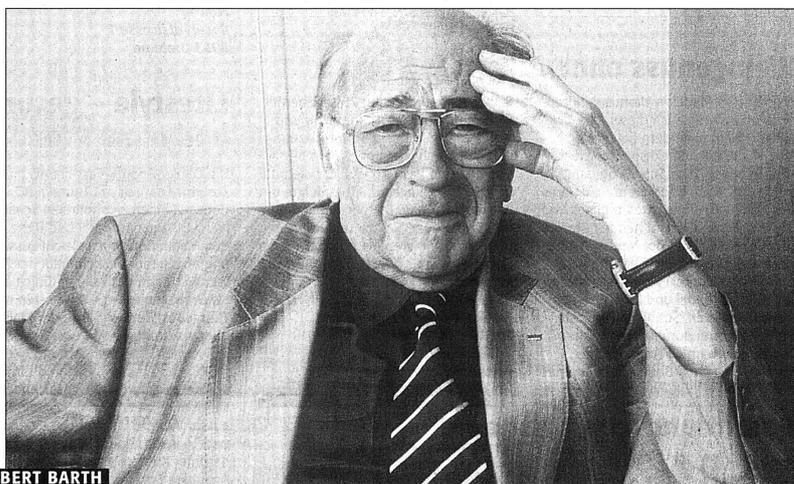
Robert Barth erzählt weiter von den Irrungen und Wirrungen der Anfänge, als das Molkekonzentrat andauernd zu gären drohte und die Qualität keine Konstanz aufwies und wie er schliesslich einen jungen Milchbiologen fand, welcher sich begeistern liess und das nötige Know-how besass, um eine marktkonforme Qualität zu sichern. «Immer wieder waren gute Zufälle auf unserer Seite. Mir war klar, dass ich mein Produkt nicht mit Lastwagen durch das Stadtgebiet von Zürich karren wollte, also machte ich mich auf die Suche nach einem Produktionsstandort im Mittelland. Schliesslich entschied ich mich für Rothrist, die Wasserqualität stimmte, es lag ideal an der Bahn und so quasi als Geschenk kam später noch der Autobahnanschluss dazu», erklärt Robert Barth.

FÜHRUNGSSCHULE BEI DEN PFADFINDERN

Das junge Unternehmen wurde zunächst vom Getränkegrosshandel boykottiert, was sich im Nachhinein als Glück herausstellte, denn Rivella wurde auf anderen Kanälen wie etwa in Weinhandlungen und Tabakgeschäften erfolgreich eingeführt. Heute hat die Firma einen stolzen Anteil von 16 Prozent am schweizerischen Softdrinkmarkt.

Robert Barth hat Charisma und ansteckende Begeisterungskraft. Er ist ein Patron und Unternehmer von altem Schrot und Korn. «Bei den Pfadfindern lernte ich schon sehr jung, was es heisst, Menschen zu führen. Zuhause diskutierten wir mit unserem Vater in lebhaften Gesprächen Erfahrungen und Grundsätze der Unternehmenskultur. Unser Haushalt war eine Art privater Akademie. Nur wer mit Respekt vor dem einzelnen Menschen und seinen Fähigkeiten einen Betrieb führt, wird eine Zukunft als Unter-

Foto: zvg


ROBERT BARTH

Der Gründer der Firma Rivella ist überzeugt, dass der Erfolg einer Unternehmung zu einem grossen Teil vom psychologischen Bewusstsein und Geschick seiner Führung abhängt.

mer haben», ist Barth überzeugt: «Die grösste Torheit eines Unternehmers ist es, neidisch zu sein auf den Erfolg seiner besten Mitarbeiter/innen.»

Seine Erfahrungen, sein Wissen, sein Können stellt er gerne auch anderen zur Verfügung. Er ist Mitglied der Rotarier und war deren erster Schweizer Welt-Präsident. «Im Laufe der Jahre habe ich wohl mehr über Psychologie erfahren, als ich es an der Universität hätte lernen können. Ich glaube heute, dass der Erfolg einer Unternehmung zu grossen Teilen dem psychologischen Bewusstsein und Geschick seiner Führung zu verdanken ist. Ein guter Unternehmer blickt voraus und plant langfristig, hat Freude am Schöpferischen und trägt gerne Verantwortung», sind wesentliche Erkenntnisse von Robert Barth. «Einem Unternehmer ist die Seele eines Försters und der Rundblick eines Zirkusdirektors zu wünschen. Der Förster lebt in innerer Harmonie mit der Natur und denkt langfristig, der Zirkusdirektor über-schaut jederzeit die Geschehnisse in der Arena.»

Wenn der Hochnebel grau über Rothrist hängt, wenn es kalt und un-

gemütlich ist und es seine Verpflichtungen zulassen, dann verbringt Robert Barth gerne mit seiner Frau einige Zeit in ihrem Haus auf Zypern. «Dann überlasse ich die Führung des Betriebes der fähigen Crew angestellter Führungskräfte und meiner ebenfalls in leitender Stellung mitarbeitenden Tochter Christine und Sohn Alexander», stellt Robert Barth nicht ohne Stolz fest. Seine Familie und vor allem die seit Anbeginn tatkräftige Unterstützung seiner Frau waren für ihn in all den Jahren wesentlich.

«Ein gut funktionierendes Unternehmen ist ein Kunstwerk. Es gilt wach zu sein für die wechselnden Bedürfnisse der Kunden. Es heisst die verschiedenen Begabungen der Mitarbeitenden wahrzunehmen und sie zu motivieren, ihre Fähigkeiten dem Unternehmen zur Verfügung zu stellen. Schliesslich müssen Risiken abgeschätzt und eingegangen werden und dies alles mit ei-

nem ausgeprägten Sinn für Disziplin und für die Gemeinschaft», ist Robert Barth überzeugt. Die «rot-blau-grüne Erfolgsgeschichte» hat dem Unternehmer Recht gegeben.

Zur Person:

Name: Robert R. Barth
Alter: Jahrgang 1922
Beruf: Unternehmer, Dr. jur.
Wohnort: Rothrist AG
Zivilstand: verheiratet
Lieblingsgericht: Quenelles de brochet à la Nantua
Lieblingsgetränk: Wein
Aufsteller: Begegnung mit positiven Menschen, die auch über sich selber lachen können
Absteller: Dumme Leute
Liebste Aufenthaltsorte: Elsass und Zypern *AM*

Portrait

«In Deutschland hatte während des Krieges ein Milchbiologe ein Verfahren entwickelt, den raren Zucker für die Produktion von Bier und Süssgetränken durch ein anderes Kohlehydrat zu ersetzen. Nach dem Krieg war Molke in Deutschland jedoch verpönt. In der Schweiz aber galten Molke-Kuren als gesund, so konnte ein Molkegetränk sehr wohl Erfolg haben», blickt Robert Barth zurück.

Robert Barth glaubte an die Sache und begann in Stäfa, im Kanton Zürich mit dem Erbe seiner Grossmutter ein eigenes Unternehmen aufzubauen. Sein Vater unterstützte ihn mit seinem Wissen und Können. Zunächst galt es, einen Markennamen zu kreieren. Robert Barth arbeitete neben seinem Studium noch für eine Werbeagentur und kannte dadurch die verschiedenen Vorgehen. «Es gibt zunächst zwei Wege», lacht Robert Barth, «den geografischen oder den psychoanalytischen.» Beim Zweiten liege man auf ein Kanapee «und lallt». «Wir ent-

Was sagen Sie zu ...

- ... **der Fernsehserie «Lüthi und Blanc»:** Konzentrat – es gibt nichts, was es nicht gibt
- ... **Trinkwasserqualität:** eine unserer grossen Verantwortungen
- ... **Farbe Gelb:** Sonne
- ... **Bahn 2000:** Kopfweh von Rothrist
- ... **Unternehmensführung:** «Mir nach!» und nicht «vorwärts marsch!» *AM*

Chronologie von «Rivella»

1950 Robert Barth kauft die Rezeptur für ein Molken-Tafelgetränk; Baubeginn Rivella-Konzentrat-fabrik in Uster und Gründung Rivella International AG
1952 Gründung Rivella AG in Stäfa, erste Verkäufe in der Region Zürichsee und Baubeginn in Rothrist/AG.
1957 Beginn des Rivella-Verkaufes in Holland, Gründung der Rivella Holding AG.
1956 Einführung Rivella blau (light) in Holland.
1957 Einführung Rivella blau in der Schweiz.

1970 Beginn Dosenabfüllung
1975 Beginn Rivella-Verkauf in Frankreich.
1977 Inbetriebnahme einer neuen 30-cl-Abfüll-Linie in Rothrist und Abschluss eines Werbevertrages mit der Ski-Nationalmannschaft.
1980 Beginn Cooperation mit Musik-agentur Good News.
1982 30 Jahre Rivella und Abschluss eines Lizenzvertrages in Japan.
1982 Übernahme der Marke «Michel Fruchtsäfte».
1983 Neuer Lizenzpartner in Holland.

1984 Übernahme der Repa-AG Hungerschwil.
1986 Rivella-Testverkauf in Kanada.
1987 Einführung Sportlergetränke Acto-til und Marathon.
1990 Testmarkt in Deutschland.
1991 40 Jahre Rivella AG Bezug, Erweiterungs- und Produktionsbetrieb.
1992 QM-Zertifizierung der Rivella Gruppe nach ISO-Norm 9001.
1995 Einrichtung einer PET-Abfüllanlage in Rothrist.
1996 Getränkeausstoss der Rivella-Gruppe erstmals über 80 Mio. Liter. *AM*

Anzeige

www.SWISSHOTELS.CH

BESUCHEN SIE UNS AN DER
FERIENMESSE BERN
17. BIS 20. JANUAR 2002
HALLE 220, STAND 1103

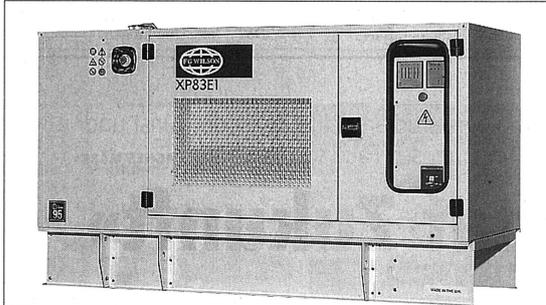
Cards

Schweizer Hotelier-Verein

Stromausfall – Sind Ihre Daten sicher?

Elektrischer Strom, ist bis jetzt (meistens) eine Selbstverständlichkeit. Stundenlanger Stromausfall hat aber jüngst sogar die Hightech-Region Silicon Valley lahmgelegt. Wer weiter denkt, kann in einer solchen Situation auf eine dezentrale Versorgung zurückgreifen zum Beispiel mit einer Notstromanlage der Bimex Technic AG, welche die grösste Palette der Schweiz anbietet. Das neueste Gerät, die besonders wirtschaftliche Notstromanlage «Vision», zeichnet sich durch hohe Wartungsfreundlichkeit aus. Die «Vision»-Reihe kommt «ready-to-run» mit allen Anforderungen des Notstrom-Bereiches, bequem zusammen-

gepackt. Das «Vision»-Paket vereint bewährte Perkins-Motoren und FG-Wilson-Generatoren mit einer Leistung von 40–150 kVA, inklusive Schallschutz und einschliesslich einer mikroprozessorgesteuerten Fernstarttafel. Die neue Verlebung bietet einen Schallschutz, der die EG-Norm unterschreitet und bringt den Vorteil einer leichteren Installation und Nutzung, alles in allem eine kompakte Lösung.
BIMEX Technic AG
Biergutstrasse 4a
CH-3608 Thun
Telefon 033 334 55 66
Fax 033 334 55 78



Weingenuß ohne Alkohol

Wie ein zum Planeten Uranus gehörender Mond wurde auch dieser alkoholfreie Wein nach dem hellen Geist Ariel aus William Shakespeares Stück «The Tempest» (Der Sturm) benannt. Es soll damit symbolisiert werden, dass es sich dabei um ein leichtes, süffiges und bekömmliches Produkt handelt. Besonders beliebt ist die Rosé-Version White Zinfandel. Dies ist Ariels Version von «America's favorite»! Eine Assemblage aus 75% Zinfandel und 25% diversen Weissweinsorten. Strahlende Lachsfarbe. Im Bouquet dominieren Erdbeer und Himbeer. Im Gaumen fruchtig, frisch und elegant. Beim Ariel Cabernet

Sauvignon wurden den 75% Cabernet Sauvignon noch 15% Pinot Noir und 10% weitere Rotwein-Sorten dazugefügt. Die Trauben stammen aus Napa, Sonoma und Paso Robles. Auf die traditionelle Rotweinverarbeitung folgte die Barriquerlagerung. Dichtes Rubin. Im Bouquet schöne Cassis- und Röstaromen sowie ein wenig schwarzer Pfeffer.
Zweifel Weine
Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich
Telefon 01 344 22 11
Fax 01 344 24 03
info@zweifelweine.ch
www.zweifelweine.ch

Gastfreundschaft hat eine Heimat – DIWISA!

Ende November durfte man nach Basel pilgern – wo Divisa anlässlich der Igeho 2001 beheimatet war. Auf zwei Stockwerken zeigten die Willisauer Highlights ihrer Edelbrände und Trend-Destillate und verführten charmant zum einen oder anderen Gläschen. Sie verstanden es einmal mehr, uns mitzunehmen auf genussvolle Reisen zu den Geburtsstätten der Destillierkunst. Ohne jedoch ein Geheimnis daraus zu machen, wo der wahre Ursprung der Gastfreundschaft liegt: im Luzerner Napfgebiet. Scharenweise reihte sich das trendige Publikum um die berühmte Trojka-Bar. Die Flaschen der Vodka-Familie wirbelten durch die Luft, ehe sie von flin-

ken Keepern mit links abgefangen und zu coolen Shots verarbeitet wurden. Auch sonst gab's kaum ein Loskommen. Dazu ist das Sortiment von Divisa eine zu attraktive und verlockende Reise durch Qualität und Vielfalt. Als zusätzlich besonders beliebte Ziele erwiesen sich der Paesanello Grappa di Brunello, der Prosecco Valdo Cuvée di Boj, der edle Calvados Liqueur Cœur du Breuil und der Cognac Godeau XO.
Diwisa, Distillerie Willisau SA
Marketing & Verkauf
6130 Willisau
Telefon 041 972 73 45
Fax 041 972 73 70
www.diwisa.ch

Howeg – Mercedes als Gewinn

Die Schlussverlosung des Howeg-Online-Wettbewerbes, die anlässlich der Igeho am 28. November 2001 stattfand, wurde von Sven Epiney, Radio- und Fernsehmoderator, begleitet. Nebst diversen Sofortpreisen war als Hauptpreis ein Mercedes der C-Klasse im Wert von Fr. 45 900.– zu gewinnen. Den Hauptpreis gewann die Losnummer 4747 541 respektive Ciro Bocchetti, Küchenchef des zur H&G Hotel Gast AG gehörenden Gasthofes Kreuz in Jona. Anfang Dezember 2001 wurde dem überglücklichen Gewinner bei der Howeg in Dietikon das Automobil von der Howeg-Direktion und dem Marketingverantwortlichen von Mercedes-Benz offiziell übergeben. Auf ihrem eigenen Internet-Bestellshop lancierte Howeg im Mai 2001 einen Wettbewerb, der sich an alle Howeg-Online-KundInnen richtete. Sobald sich die KundInnen im Online-Bestellshop anmeldeten, erhielten sie elektronisch eine Losnummer zugestellt, die computergesteuert nach dem Zufallsprinzip gezogen wurde. Ende jedes Monats gab es eine Zwischenverlosung mit diversen Preisen. Die Ziehung des Hauptpreises erfolgte aus allen vergebenen Losnummern.

Howeg
Reservatstrasse 1
8953 Dietikon

Lifestyle – gesund und ohne Promille

Die Dähler-Ananas-Favorita AG bringt in Zusammenarbeit mit Thurella AG Cotivana einen alkoholfreien Schaumwein aus Ananas, Apfel und Birne auf den Markt. Cotivana ist leicht süffig und angenehm prickelnd auf der Zunge. Wer will, kann Cotivana natürlich auch als Drink geniessen – am besten mit Thurgados, Rum, Wodka oder Malibu – oder als Grundlage für eine Bowle verwenden. Die überraschende Kombination von Ananas, Apfel und Birne schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sie ist auch gesund. Ananas enthält ausser Vitamin E zahlreiche Vitamine und 16 verschiedene Mineralstoffe, darunter Kupfer, Mangan, Zink und Jod. Ananassaft unterstützt und regeneriert den Körper und unterstützt den Stoffwechsel. Der Schaumwein ist das Ergebnis einer ungewöhnlichen Zusammenarbeit zwischen Thurgauer Obstbauern und westafrikanischen Ananasplantzern. Die Ananas werden an der Elfenbeinküste angepflanzt, gehegt, gepflegt und geerntet, dann nach Marseille verschifft und von dort auf dem Landweg zur Thurella AG gefahren.
Thurella AG
9220 Bischofszell
Telefon 071 424 77 00
Fax 071 424 77 06
www.thurella.ch
info@thurella.ch



Minatol – Rationeller putzen

Bei den neuen Minatol Scheuersaugmaschinen der Linie Mark wird durch den verstellbaren Bürstendruck die Reinigungsqualität optimiert. Die neue Linie Mark bietet für alle AnwenderInnen die rationellste Handhabung sowie eine erhöhte Sicherheit durch übersichtliche Armaturen und dank der stufenlosen Kontrolle der Vor-/Rückwärtsgeschwindigkeit. Das grosse Tankvolumen von 53 bis 116 Liter ermöglicht eine lange Nutzungsdauer. Auch die Arbeitsbreite von 50 bis 80 cm trägt zum rationellen Arbeiten bei. Es wird eine praktische

Flächenleistung von über 2000 m²/h erreicht. Die servicefreundliche Aggregatanordnung ergibt Zeitgewinn im Unterhand. Saugfuss/Sauglippen und Bürsten sind ohne Werkzeuge innert kürzester Zeit auswechselbar. Der modulare Aufbau erlaubt eine Vielzahl von Kombinationen: Netz- oder Batteriebetrieb, 1 oder 2 Fegbürsten, mit oder ohne Radantrieb, Scheiben- oder Walzenbürsten.
Minatolwerke AG
8600 Dübendorf 1
Telefon 01 824 18 24
E-Mail: info@minatol.ch

Holz-Metall-Fenster mit Minergie-Label

Minergie ist die rationelle Energieanwendung und Nutzung erneuerbarer Energien bei gleichzeitiger Verbesserung von Lebensqualität und Senkung der Umweltbelastung. Ein Haus mit Minergie-Standard erfüllt diese Voraussetzungen und bietet den Bewohnern ein optimales Wohlbefinden. Deshalb wurde das Minergie-Fenster geschaffen. Seine Wärmedämmfähigkeit, Kondenswasserfreiheit, Dichtigkeit und sein Schallschutz entsprechen dem modernsten Stand der Technik. Holz-Metall-Fenster sind bei Minergie-Bauten bereits heute sehr beliebt. Dieser Fenstertyp mit ei-

nem guten Preis-Leistungs-Verhältnis kombiniert ideal die Vorteile einer guten Wärmedämmung des nachwachsenden Werkstoffes Holz mit der hohen Witterungsbeständigkeit der äusseren Aluminiumhaut. Sowohl beim Minergie-Bau wie bei traditioneller Bauweise ist jedes Haus mit Holz-Metall-Fenstern im Winter «warm angezogen». Weitere Infos beim
Förderverein Pro Holz-Metall-Fenster
5330 Zurchach
Telefon 056 249 04 11
Fax 056 249 01 47
www.holz-metall-fenster.ch.



MINERGIE MODUL

FFF-SZFF- VKFS

Fenster Fenêtre

AUS- UND WEITERBILDUNG/BAZAR

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grandlagen zum Erfolg

Receptionskurs 1
4-wöchiger Intensiv Ein-/Umschulungskurs mit FIDELIO Software
8. April bis 3. Mai und 14. Oktober bis 8. November 2002

Für Details bitte neues Kursprogramm anfordern.
HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 18, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch
ONLINE - www.hotelschule-loetscher.ch



Barfachschole Kältenbach
Zürich

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

Zu verkaufen gut erhaltene
Occasions-Sekretäre
in Hotel-Qualität



VP Fr. 450.— Parkhotel Waldau, 9400
Rorschach Tel. 071/855 01 80 Hr. oder
Frau End verlangen

**Mitarbeiter-
Management-Software**

zu verkaufen

Mirus

Version bis 25 Mitarbeiter

Preis – Verhandlungssache

Telefon 081 415 44 44 oder
076 562 80 22

14561/3/9415



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CIEL, Negrussaue
F-79370 CELESBELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellemec.com.fr
http://www.mellemec.com/fr/ciel

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

145391/262204

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien

A+R Frischknecht Tel 01/628 39 58 Fax 01/628 54 45
tsenscher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

htr

**Über Internet
und nette Gäste.**

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

SONJA PROX / Die «Executive House Keeper» vom Berliner Hotel Four Seasons.

INTERVIEW: LORE KELLY

«Über 1000 Matratzen verkauft»

Sonja Prox, welche Philosophie vertritt die kanadische Hotelkette Four Seasons in punkto Betten?

Wir haben in allen unseren 56 Hotels die gleichen Matratzen. Sie wurden in Kanada nach langen Jahren der Forschung speziell für uns angefertigt und immer wieder verbessert. Dreissig Jahre arbeiten wir nun schon an der Verbesserung der Betten. Inzwischen sind sie so gut, dass unsere Gäste sie mit nach Hause nehmen wollen. Jetzt verkaufen wir gar die Matratzen an unsere Gäste. Im New Yorker Four Seasons haben wir im ersten Jahr dieses Angebotes über 1000 Matratzen verkauft.



Hausdame im Four Seasons Berlin: Sonja Prox.

Die Four Seasons Hotels verwenden seit 1984 speziell angefertigte Matratzen der Marke «Sealy Posturelux 4000».

Welche Materialien werden verwendet und welches sind die Konstruktionsmerkmale?

Im Innern der Matratze befindet sich eine harte, elastische Sprungfederkonstruktion, die so gefertigt ist, dass sie den Druck und das Gewicht des Körpers möglichst gleichmässig verteilt.

Eine dicke Schicht von natürlichen und synthetischen Materialien umgibt den Matratzenkern und umschliesst ihn wie eine weiche Steppdecke. So besitzen beispielsweise die Matratzen der «King-Size»-Betten (1,80 x 2,00 m) ungefähr sechs Kilogramm Baumwolle auf jeder Seite. Des Weiteren umfasst eine etwa vier Zentimeter starke Schicht aus gehärtetem Schaumstoff den Kern aus 565 Federn, um einem Absinken der Matratzenmitte entgegenzuwirken. Diese Spezialanfertigung bewirkt, dass Gäste weich wie auf einer Wolke schlafen, aber keine Rückenschmerzen bekommen.

Wie oft werden die Matratzen gereinigt und wann werden sie ausgetauscht?

Sie werden jedes Jahr von einer Spezialfirma gereinigt und nach fünf bis sechs Jahren ausgetauscht. Sie haben eine Sommer- und eine Winterseite und werden je nach Jahreszeit gewendet.

Und welche Qualität hat die Bettwäsche?

Es werden nur feinste Baumwoll- und Leinenmaterialien verwendet. Ausserdem stehen mittelharte Daun- und orthopädische Kissen zur Verfügung. In jedem Land gibt es wieder andere Spezialitäten. In Bali zum Beispiel ein Fliegenetz, das wie ein Himmelbett drapiert ist. Im Four Seasons Hotel in Tokio können Gäste zwischen sechs verschiedenen Kissenfüllungen wählen, welche von Daun- bis hin zu Buchweizenfüllungen reichen.

Wie oft kaufen Sie neue Bettwäsche?

Nach 300 Waschgängen. Gewaschen wird ausserhalb. Wir haben genügend Bettwäsche pro Gästebett. Nach dem Waschen lagert die Bettwäsche noch einige Tage im Schrank, damit sich die Textilfaser wieder erholt.

MATRATZEN / Nicht zu hart und nicht zu weich soll sie beschaffen sein, die gute Matratze. Ideal ist eine Mischung aus Nachgiebigkeit und Spannkraft. LORE KELLY

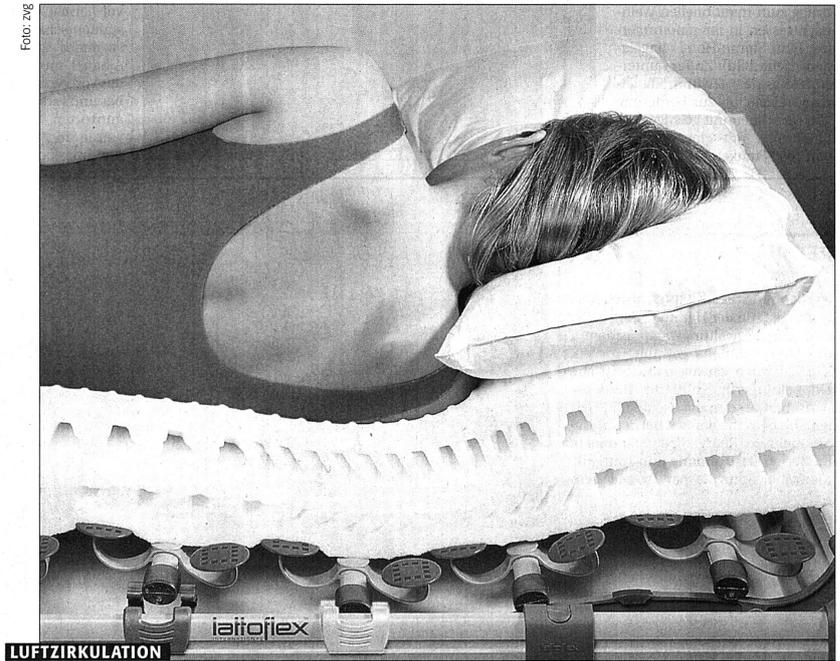
Schweben wie auf einer Wolke

Matratze. Dieses Wort kommt aus dem arabischen «mattrah», was so viel wie Bodenkissen bedeutet. Und mit der Matratze kam bei der Liegestatt der Fortschritt. Darunter befindet sich meist ein Holz- oder Metallgestell eingefasster Lattenrost oder ein Sprungfedergerüst. Je mehr «Lättli», desto besser kann sich das Bett dem Schläfer anpassen. Die federnde Wirkung der Holzlatten lässt sich nur zusammen mit der Befestigung auf dem Rahmen beurteilen. Allerdings sind Lattenroste für Federkernmatratzen ungeeignet. Sie benötigen eine Unterlage ohne Zwischenräume. Gute Roste haben im Schulterbereich weichere oder gar separate, verstellbare Querlatten.

NACHGIEBIGKEIT UND SPANNKRAFT

Eine funktionelle Matratze verändert ihre Form derart, dass der Körper an allen Stellen gleichmässig aufliegt. Vor allem muss sie in der Hüft- und Schulterpartie genügend nachgeben und im Bereich der Taille gut gestützt sein. Ist eine Matratze zu hart, sind die Schläfer oft sehr unruhig. Ohnehin dreht der Schläfer sich zwanzig- bis vierzigmal pro Nacht, um eine neue Schlafposition zu finden. Wissenschaftler stellten bis zu zwei Millionen Bewegungen in der Nacht bei Schlafenden fest.

Auf zu weichen Matratzen hängt der Rücken durch, vor allem wenn man auf dem Bauch liegt. Rückenmuskulatur und Wirbelsäule müssen beim Schlafen entlastet werden. Auf einem «durchgelegenen» Bett kann sich der Rücken kaum erholen. Auch die beste Matratze büsst nach acht bis zehn Jahren an Stützkraft ein.



LUFTZIRKULATION

Moderne Matratze mit mehreren Schaumstoffschichten und röhrenförmigen Hohlräumen. Auf diese Weise wird die Luftzirkulation und Verdunstung gewährleistet.

Der Mensch verliert pro Nacht bis zu einem halben Liter Flüssigkeit. Deshalb bestehen moderne Matratzen in der Regel aus mehreren Schaumstoffschichten, zum Teil mit röhrenförmigen

Hohlräumen, welche die Luftzirkulation und Verdunstung gewährleisten. Je nach Preiskategorie bestehen die Matratzen aus mehreren Lagen Baumwoll-, Schurwoll- und Sei-

denfasern sowie einem Bezug aus Baumwoll- oder -damast, der zum Reinigen entfernt werden kann. Ein anderes Konstruktionsprinzip ist der Metallfederkern oder ein Federkern, welche ebenfalls mit den für den Wärme- und Feuchtigkeitshaushalt wichtigen Naturfaserschichten aufgetopft sind.

Am wichtigsten im Hotel ist natürlich ein gutes Bett, schliesslich ist Schlaf das Kostbarste, wenn man unterwegs ist. Es prägt sich in das Gedächtnis des Gastes ein – im positiven wie im negativen Sinne.

«Es darf nicht zu hart sein, wie oft in Asien, und nicht zu weich, wie in Frankreich. Irgendetwas dazwischen ist am idealsten, eine Mischung aus Nachgiebigkeit und Spannkraft», sagt Wolf Hengst, Präsident der Four Seasons Hotels.

Für die körperliche und seelische Gesundheit

Ein gutes Gewissen ist ein sanftes Ruhelächeln, heisst es im Volksmund. Doch für den gesunden Schlaf braucht es mehr. Nämlich ein gutes und gesundes Bett. Spart der Hotelier an der Grundausstattung des Bettes und des Bettzeugs, so kann der Gast «an die Decke gehen». Matratzen, die tiefe Gruben aufweisen, bleiben unvergessen. So etwas spricht sich schnell herum. Leute, die verspannt und gerädert aus ihrem Bett kriechen, gibt es zuhauf. Und was

jeder schon wusste, haben auch die Wissenschaftler herausgefunden: Schlaf ist wichtig für die körperliche wie auch die seelische Gesundheit. Die sieben, acht oder neun Stunden, die wir täglich in diesem Ruhezustand verbringen, machen zusammengenommen ein Drittel unserer Lebenszeit aus. In diesen Stunden tanken wir so viel an körperlicher und seelischer Energie, dass wir während der übrigen zwei Drittel des Tages davon zehren können.

Die Schweizer liegen mit durchschnittlich acht Stunden und drei Minuten Schlaf exakt im europäischen Durchschnitt. Da die Muskeln während des Tiefschlafs völlig entspannt sind, ist der Körper dem Bett vollständig ausgeliefert. Die morgendlichen Verspannungen sind nichts anderes als der verzweifelnde Versuch des Körpers, Fehlleistungen während der Nacht zu korrigieren. Besser wäre jedoch, das Bett dem Rücken anzupassen als umgekehrt. LK

SCHLAFEN / Nicht am falschen Ort sparen, sagen die Hersteller von Betten und Matratzen. Gute Betten sollen zufriedene Gäste bringen. LORE KELLY

«High Tech» für den Bettenkomfort

Die Branche steht unter Konkurrenzdruck; dies zwingt die Anbieter, ihre Produkte ständig weiter zu entwickeln. Hier die interessantesten Neuerungen der letzten Zeit: Die Firma Thomas in Bremervörde (D) lancierte ihr Bettssystem «Winx 300» mit doppeltem Federungskomfort. Hochsensible Flügel Federn mit vielen einzelnen Auflagepunkten übernehmen die wichtigste Funktion der punktuellen Federung. Die Auswahl der eingesetzten Materialien wird in erster Linie von der Unbedenklichkeit gegenüber der Umwelt bestimmt; dazu gehört auch die Schonung der Rohstoffressourcen. Das Lattoflex-Bettssystem «Winx 300» wurde vom Bundesverband der deutschen Rückenschulen e.V. und dem Forum Gesunder Rücken geprüft und empfohlen und darf das «qualifizierte Gütesiegel» tragen.

Bico in Schänis ist der grösste Betten- und Matratzenhersteller der Schweiz. Erst kürzlich hat Bico den neuen «bico-flex»-Rost lanciert. Ein-

malig ist die Federung aus ermüdungsfreiem, glasfaserverstärktem Kunststoff. Die «Hightech»-Materialien für die Federung im Einlegerahmen kommen aus der Luft- und Raumfahrtindustrie. Das Konzept wurde zusammen mit «dai Design» aus Zürich und der Firma Nägeli aus Göttingen über drei Jahre entwickelt und umgesetzt. Das Unternehmen Nägeli, das auch die elastischen Rahmen für Mountaintrikes und Teile für den Rennsport sowie der Luftfahrt herstellt, produzierte die Federn. Die Vorteile von Federlementen aus Glasfaserkunststoff wurden bereits beim Villiger-Bike «Spyce» erfolgreich nachgewiesen.

DESIGN UND RAFFINIERT TECHNISK

Der ganze Körper wird bei diesem Rost bei jeder Bewegung abgestützt, und der Abstand zwischen Latte und Federung bleibt auch bei starker Belas-

tung erhalten; die einzelnen Latten liegen somit nicht auf dem Rahmen, sie bewegen sich frei. Schlichte Eleganz unterstreicht das Design und die raffinierte Technik des Produktes. Das Schlafgefühl kann mit Schweben verglichen werden, da die Latten sich sowohl in Längs- wie in Querrichtung gleichmässig den Bewegungen des Schläfers anpassen.

FÜR KÖRPERFLÜSSIGKEITEN UND DURCHDRINGBAR

Das neue Bett besteht aus einem Schichtholzrahmen aus Buche mit innen liegendem Aluminiumprofil. Die siebenfach verleimten Federholzplatten liegen auf den ermüdungsfreien Glasfaserkunststoff-Federn; gehalten werden sie mittels flexibler Kunststoffkappen. «Wird der Einlegerahmen mit der richtigen Matratze kombiniert, werden die Träume besonders erholsam», verspricht Geschäftsführer Bruno Winiger. Schon wurden

mehrere Hotels mit diesem neuen Bett eingerichtet, beispielsweise das Hotel Golden Arch (McDonald's) in Rümlang.

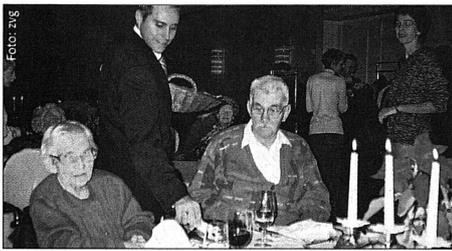
Eine Neuerung bietet Walter Tusch für Matratzen an. In Zusammenarbeit mit der Dureta GmbH aus Remscheid hat das Unternehmen eine neue Boxspring-Matratze entwickelt. Sie besitzt eine angenehme Texturoberfläche, die für Feststoffe und Körperflüssigkeiten undurchdringbar ist. Basierend auf der atmungsaktiven «Sympatex»-Membran, die als Wetterschutzbekleidung bekannt ist, bietet die Matratze eine Wasserdampfdurchlässigkeit, die gemäss Hersteller um 50 bis 100 Prozent über der vergleichbaren Durchlässigkeit polyurethanbeschichteter Hygienebezüge liegt.

Hersteller: Matratzen- und Bettenfabrik Walter Tusch KG, Wittensteinstr. 156, 42283 Wuppertal-Barmen, www.frischauf.de; Bico, 8718 Schänis, Tel. 055 619 66 00, www.bico.ch; Thomas GmbH, Postfach 1464, 27424 Bremervörde, Deutschland.

RENAISSANCE ZÜRICH HOTEL / Weihnachtsessen und Spende

Soziales Engagement für Schwache

Das Renaissance Zürich Hotel ist wiederum mit gutem Beispiel vorangegangen und hat die Seniorinnen und Senioren des Alterszentrums Gibeleich in Glattbrugg zum traditionellen Weihnachtsessen in ihr renommiertes Fünf-Sterne-Hotel eingeladen (siehe Bild). Zudem unterstützte es den «Zwirnträfli», einen Freizeitclub zur Förderung von Menschen mit geistiger Behinderung, mit einem Betrag von 2000 Franken. DOS



KONSTANZ / Räuber bald vor Gericht

Überfall aufgeklärt

Fünf Jahre nach dem Raub-Überfall auf den Konstanzsternekoch und Hotelier Bertold Siber steht einer der mutmasslichen Täter demnächst vor Gericht. Ein bereits in einem süddeutschen Gefängnis einsitzender 33-jähriger Kosovo-Albaner muss sich nun wegen des Vorwurfs des schweren Raubes und versuchten Mordes verantworten. Im September 1996 wurde Siber in seinem Haus von drei maskierten Männern im

Schlaf überrascht, gefesselt und zur Herausgabe seiner Wertsachen aufgefordert. Dabei wurde er durch einen Schuss aus einer Pistole schwer verletzt. Die Männer flohen mit Schmuck und Geld in der Höhe von 22 500 Mark. Im Zuge einer routinemässigen DNA-Probe im Spätjahr 2000 wurde der Kosovo-Albaner mit dem Siber-Überfall in Verbindung gebracht. Die beiden anderen Täter sind noch flüchtig. DOS

ZITAT DER WOCHE

«Die grösste Torheit eines Unternehmers ist es, neidisch auf den Erfolg seiner besten Mitarbeiter zu sein.»

Rivella-Gründer Robert Barth im Gespräch mit der hotel + tourismus revue. Seite 15

PEOPLE

Marisabel Spitz Kaspar, bisher Verwaltungsrätin der Hapimag in Baar, ist neu zur Verwaltungsratspräsidentin des Unternehmens gewählt worden. Die 34-jährige Schweizer und britische Doppelbürgerin studierte Betriebswirtschaft an der Hochschule St. Gallen und betreute danach bei der Swissair mehrere Reorganisationsprojekte im Bereich Gastronomie und Touristik. Marisabel Spitz Kaspar ist seit dem



Jahr 2000 Mitglied des Hapimag-Verwaltungsrates; sie wird ihr neues Amt Anfang März 2002 übernehmen. Bis zur Generalversammlung Ende Juni verbleibt ihr Vorgänger, **Riccardo G. Gullotti**, im Verwaltungsrat der Hapimag, um einen reibungslosen Übergang sicherzustellen. Für neue Aufgaben wie das Vizepräsidium bei der Crossair AG will er sich ausreichend Zeit offen halten. DOS

Martin Zehnder (33) wird Leiter des Bereichs Investor Relations bei Crossair; er hat seine neue Stelle am 1. Januar angetreten. Investor Relations ist als Stabstelle Chief Financial Officer **Thomas Hürlimann** angegliedert. Zehnder ist nun für die wichtigen Beziehungen mit den Aktionären zuständig. Er war zuletzt Finanzanalyst bei der Bank am Bellevue in Zürich. Davor war er als Investor Relations Manager für Clariant in Muttenz tätig. Er studierte Betriebswirtschaft an der Universität Zürich. DOS

Jean-Jacques Gauer und seine beiden Partner **Lukas Uehlinger** und **Toni Matti** haben ihr italienisches Restaurant «Standart» in Bern wegen mangelnder Rendite vor Weihnachten geschlossen. Der benachbarte Nachtclub «Babalu» will die Pacht des Lokals übernehmen, da er einen zweiten Eingang bauen will. DST

Karl Kadner, Inhaber der Kadner Hotel Consulting (KHC), hat sich als neues Mitglied bei FCSI (Foodservice Consultants Society International) qualifiziert. Das KHC-Team ist auf den Bereich Qualitätsmanagement in der Hotellerie spezialisiert. DOS



Pistenbutler stets zu Diensten. Auf der «Turracher Höhe» im österreichischen Feriengebiet Murau in der Steiermark ist **Christoph Stingl** als echter Pistenbutler – mit seinem umgebauten «Ski-Doo» und stillet in Livree mit österreichischem «Kapperl» – unterwegs. Nebst einer Menge guter Tipps hält er für die Skiläufer auch kostenloses Glacé-Spezialitäten, Sekt und Süßigkeiten solange Vorrat bereit. Wer den Umfang des Skigebietes unterschätzt hat und nur mehr auf wackeligen Beinen steht, kann sich vom motorisierten Butler sogar ins Tal chauffieren lassen. Magister **Karl Fussi**, Geschäftsführer der «Urlaubsregion Murau», hofft auf regen Zuspruch für seine neueste Dienstleistung (www.murau.at). GU



Professionelle Siegerpose in Davos. Beim 45. britisch-schweizerischen Parlamentarier-Skiennen in Davos setzten sich die Favoriten durch. CVP-Bundesrätin **Ruth Metzler** (Mitte) kam vor den beiden FDP-Nationalrätinnen **Maya Lalive d'Épinay** und **Trix Heberlein** als schnellste Frau ins Ziel. Bei den Männern konnte der Bündner FDP-Nationalrat **Duri Bezzola** (r.) seinen Heimvorteil nicht nutzen und musste sich vom Glarner SVP-Ständerat **This Jenny** (l.) geschlagen geben. Der Anlass ist für das Bündnerland und insbesondere für die Region Davos über die Schweizer Grenzen hinweg werbewirksam. JM

GLOSSE

Bankrott

HANSPETER GSELL*

Neulich an Weihnachten ging ich bankrott, und das war gut so. Seit Jahren überweise ich zur Begleichung meiner Schulden regelmässig Millionen nach Italien; selbstverständlich Italienische Lire. Ein letz-



tes Mal vor deren Abschaffung wollte ich – ich der sonst höchstens in Tausender rechnet – mit Millionen um mich werfen und bat meine Bank um Überweisung von 2,8 Millionen Lire an meinen Freund Nino in Pavia. Nach mehrmaliger Eingabe von geheimen Codes, Passwörtern und Streichlistennummern bestätigte mir der Computer prompt mein Begehren. Und schon nach wenigen Tagen erhielt ich von der Bank eine Anzeige, dass meinem Konto der Gegenwert von 2,8 Millionen Holländischen Gulden belastet wurde. Das waren zu diesem Zeitpunkt erkleckliche 1,7 Millionen Schweizer Franken. Nach kurzem Nachdenken – immerhin war meine Bilanz nach dieser unfreundlichen Belastung mehrfach überschuldet und die Kreditlinie um das Zehnfache überschritten – telefonierte ich Nino. Er hob das Geld noch am gleichen Tag ab und verliess Italien bei Nacht und Nebel. Seine Frau Cecilia liess er zu Hause.

Ich versuchte am nächsten Tag, meine Bankberaterin zu informieren. Leider war sie entweder beim Essen, an einer Besprechung oder anderweitig beschäftigt. So geschah es, dass die Bank erst nach mehreren Tagen von ihrem Unglück erfuhr. Sie erstattete mir umgehend 1,7 Millionen Euro zurück, und so kommt es, dass ich meine Glossen zukünftig von einer kleinen Insel im Pazifik aus schreiben werde. Zum Glück hat Nino in seiner Villa einen Internet-Anschluss.

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein SHV
Monbijustrasse 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 Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST).
Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MIP), Daniel Stampfli (DST).
Chef: Francis; Miroslaw Halaba (MH).
Laurent Missbauer (LM), Francis Granget (FG).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Kam Gugger (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Kaja Hassenkamp (HKS), Paris; Heribert
Purtscher (HP), Wien; Maria
Putz-Willms (MAP), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin; Georg Uebelfauf (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:
Ins Strebel (Verlagsleitung), Erich Weber (Anzeigenleitung).
Abonnemente: Anna-Lisa Casaldi, Fabienne Koross.
Stellensinerte: Andreas Jakob, Marc Moser,
Rainer Schmidli.
Geschäftsangelegenheiten: Dominik Chammartin, Erich Weber.

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

Auflage:
13'001 Ex. WEMF-belegaufgibt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage.
Verkaufspreise: (inkl. MWST)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren
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 Kurthäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Residentien
– Amicale Internationale
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:

Adresse:
Monbijustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: hr@swiss-hotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Stelleninserate:
Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Geschäftsanzeigen:
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swiss-hotels.ch
Internet: http://www.htr.ch
Für umseitige Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



BILAN DES FÊTES / La satisfaction est de mise en Suisse romande où les stations ont affiché complet à nouvel an. **PAGE 3**



LE PRIORAT A LA COTE / En une décennie, les vins de ce vignoble catalan sont devenus les plus prestigieux d'Espagne. **PAGE 4**

**Cahier
français**

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

hotel+tourismus revue

MONNAIE EUROPÉENNE /
Le passage à l'euro s'est fait sans aucune difficulté

«Pas de problème, au contraire!»

«Nous acceptions auparavant les numéraires des pays voisins, l'euro ne nous pose donc pas de problèmes, bien au contraire.» Patron d'Aquaparc, le parc de loisirs aquatiques du Bouveret (qui va bientôt passer le cap du 900 millièmes visiteur), Blaise Carroz résume presque à lui seul le passage à l'euro dans les milieux touristiques et hôteliers suisses: pas plus que dans les pays concernés, le passage à la nouvelle monnaie n'a posé, ni ne pose, problème.

Il en va de même dans les stations que nous avons contactées pour un rapide coup de sonde en ce début d'année. Toutes pratiquent l'euro aisément sur le même modèle: la monnaie européenne est bienvenue, mais les transactions se font après conversion et – quelquefois par défaut de liquide malgré la bonne volonté – le solde est rendu en francs suisses. Mais à Leysin par exemple, au «Classic», le 7 janvier, la «bourse» du change n'avait été ouverte qu'une seule fois depuis le début de l'année.

«L'EURO NOUS FACILITE LE TRAVAIL»

«De longue date, le personnel est déjà familier de ce genre d'opérations, la monnaie unique ne fait que lui faciliter le travail», indique-t-on au Montreux-Palace. Tout juste a-t-il fallu, comme au Beau-Rivage d'Ouchy, le familiariser avec les nouvelles pièces et coupures et le former à la détection d'éventuels faux, sans que nécessairement ce personnel ait déjà eu à utiliser ces connaissances puisque la plupart des prestations se paient par carte de crédit ou sur facture, libellée en francs suisses. Même écho dans les restaurants «frontaliers» des rives du Léman: «Pas de problème pour l'euro, nous avons même accepté des francs français», indique un restaurateur de Morges.

«LES AFFAIRES RESTENT LES AFFAIRES»

Des antis? Hormis quelques râleurs de principe hostiles aux changements et quelques anti-européens farouches – mais «les affaires restent les affaires» – c'est plutôt chez les petits prestataires de service qu'il faut les trouver. Plus par manque d'habitude cependant (une station-service frontalière) que par inconvénient majeur («de toute façon, il faudra s'y faire»).

Et comme pour les anciennes monnaies, quelques exercices de calcul mental suffisent à s'y adapter. **JJE**

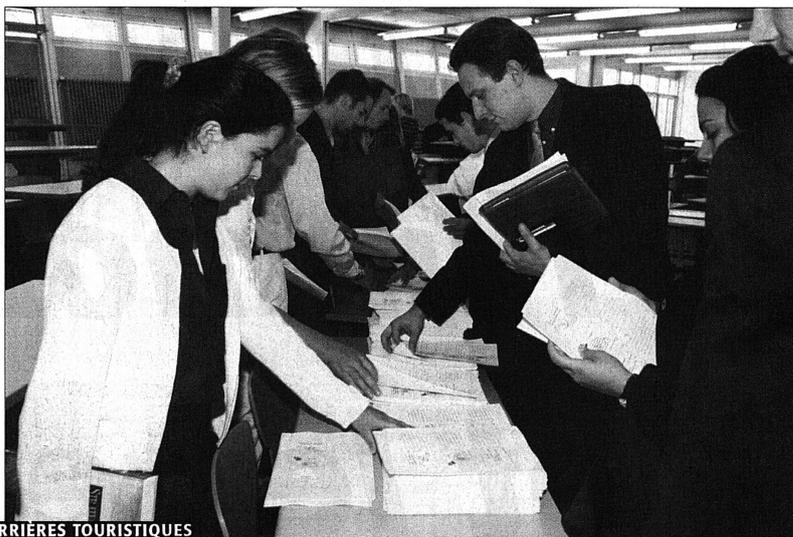
POLITIQUE TOURISTIQUE / Le Conseil fédéral veut améliorer l'offre touristique. Il suggère de revoir la formation, d'encourager l'innovation et de soutenir l'hôtellerie et les remontées mécaniques. **MIROSLAW HALABA**

Pour une meilleure offre touristique

Le rapport destiné à «améliorer la structure et la qualité de l'offre touristique», qui était attendu pour fin décembre, a finalement été présenté mercredi par le Conseil fédéral. Ce document porte, comme on pouvait s'y attendre, sur la prorogation de l'arrêté fédéral encourageant l'innovation et la coopération, connu sous le nom d'«InnoTour», sur le soutien au refinancement des remontées mécaniques et de l'hôtellerie et sur un nouveau concept de formation professionnelle.

Le tourisme suisse a de «bonnes perspectives de croissance», mais, écrit le Conseil fédéral, celles-ci ne peuvent être exploitées à fond en raison «de certaines faiblesses de l'offre». Le rapport, qui sera mis prochainement en consultation, analyse l'offre et suggère, pour la période 2003 à 2007, diverses mesures permettant une meilleure utilisation des instruments politiques existants. Il part de l'idée «que le secteur du tourisme doit surmonter lui-même les difficultés dues aux conditions économiques suisses» en rajeunissant son offre et en améliorant sa productivité.

Photo: S. Romeu/EHL



CARRIÈRES TOURISTIQUES

Le rapport du Conseil fédéral suggère en particulier d'accroître l'attrait des carrières touristiques.

25 MILLIONS POUR INNOTOUR

Le premier axe d'intervention est celui de l'encouragement à l'innovation. Le Conseil fédéral croit à cet instrument: il a du succès, il est simple à utiliser et il permet de soutenir «à moindre frais» l'adaptation de l'offre touristique. Ainsi, l'arrêté InnoTour, qui arrivera à échéance à fin janvier, sera prorogé pour cinq ans. L'investissement de la Confédération s'élèvera à 25 millions de francs. Cet arrêté servira en particulier à soutenir la mise en œuvre d'un nouveau concept de formation aux métiers du tourisme. Il s'agira aussi d'encourager la préparation de forfaits et de nouveaux produits touristiques. L'amélioration des canaux de distribution, ainsi que les offensives en faveur de la qualité devraient aussi bénéficier du soutien de l'arrêté. D'autre part, le Conseil fédéral est d'avis qu'il conviendrait par ce biais de soutenir la création de centre de compétences et d'améliorer les études de tendances et de marché.

UN PRÊT DE 100 MILLIONS POUR LA SCH

Le deuxième axe d'intervention touche à deux secteurs essentiels du tourisme suisse, secteurs confrontés à de grands problèmes de refinancement, à savoir l'hôtellerie et les remontées mécaniques.

L'amélioration de la situation fi-

nançière de l'hôtellerie passera en particulier par la rédefinition du rôle de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH). Avant cela, il conviendra d'assainir la société qui a subi des pertes importantes sur les crédits et les cautionnements. Il conviendra ensuite de mettre en place un nouveau système d'encouragement de l'hôtellerie. L'idée est de développer un modèle permettant à la SCH d'assurer son refinancement sans l'aide de la Confédération. On attend

notamment que les banques et les propriétaires aident la SCH à constituer son capital. La Société suisse des hôteliers a ainsi déjà élaboré un modèle qui lui permettra d'assumer cette tâche. La SCH bénéficiera par ailleurs pour ses activités d'un nouveau prêt de la Confédération d'un montant de 100 millions de francs.

Le soutien aux changements structurels dans le secteur des remontées mécaniques devrait, quant à lui, être

assuré par le recours aux fonds Inno-Tour et au fonds d'aide aux investissements dans les régions de montagne (LIM).

PROMOUVOIR LES MÉTIERS DU TOURISME

Particulièrement intéressantes, car elles se proposent d'agir en amont du processus d'amélioration de l'offre, sont les «mesures d'accompagnement» dans le domaine de la formation aux métiers du tourisme. L'idée est ici, d'une part, d'offrir aux jeunes «des carrières aussi attrayantes que possible», d'autre part, d'attirer vers le tourisme des personnes qui viennent d'autres professions. Le rapport propose un nouveau concept de formation qui prévoit le réaménagement de la formation professionnelle par l'introduction d'un système unifié d'apprentissage de trois ans. Il est ensuite question d'introduire des examens professionnels dans les domaines du tourisme autres que l'hôtellerie et la restauration comme celui des moniteurs sportifs. Le passage des écoles supérieures aux hautes écoles supérieures sera aussi rendu plus attrayant. Enfin, le rapport préconise de créer un centre de compétences pour le tourisme sur le modèle en vigueur dans l'hôtellerie et la restauration et intitulé «Hotel & Gastro Formation».

COMMENTAIRE

Tout reste à faire

MIROSLAW HALABA

Le tourisme attendait ce rapport. Il ne devrait pas être déçu. Le document propose, entre autres, des solutions réalistes pour résoudre, tant soit peu, le lancinant problème du financement de l'hôtellerie et des remontées mécaniques. Il suggère par ailleurs d'agir en amont par la biais d'un nouveau concept dans le domaine de la formation professionnelle.

Par ce rapport, les autorités fédérales montrent aussi la place qu'elles entendent donner au tourisme sur

l'échiquier économique helvétique. Mais ont-elles été suffisamment loin dans leurs solutions? N'auraient-elles pas pu, ici et là, se montrer plus innovatives, plus courageuses? La consultation qui sera prochainement lancée répondra à cette question.

Quelle que soit la réponse, les professionnels de la branche ne devront cependant pas oublier que tout reste à faire. Le gouvernement leur donne des instruments qu'ils devront ensuite manier. Suivant l'usage qu'ils en feront, ils montreront s'ils entendent ou non être les artisans du succès de leur branche.

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

minibar.
Systems

Minibar AG Swiss Operations
Ruesenstrasse 5a, CH-6340 Baar
Tel. ++41-41-767 23 40, Fax: ++41-41-767 23 55
www.minibar.ch

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hoteljob, Société suisse des hôteliers
Rue des Terreaux 10
Case postale, 1000 Lausanne 9
Tél. 021/320 28 76, Fax 021/320 02 64
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

scanashop.ch

ONLINE ÇA ROULE AUSSI.

Scana

Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01
e-mail: info@scana.ch
www.scana.ch www.scanashop.ch

gastroLex®

PROTECTION JURIDIQUE GLOBALE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

CAP protection juridique
Poststrasse 30, 6301 Zoug
Téléphone 041 726 84 84, Fax 041 726 84 81
www.cap.ch

Investisseur hôtelier restaurateur
recherche achat

hôtel

mur ou fonds sur le bassin lémanique.

Offre sous chiffre 145473, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

145473/412765

A vendre

calandre murale électrique Schulthess

MS 30/180R, 1996, très bon état, éjecteur linge incorporé, diam. Rix 300 mm, long. Rix 1800 mm, vitesse 1 - 4.8 m/min., tension 400V, 16.2 KW, prix à discuter au 022 906 60 11.

145639/13030

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

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

htr

Tout sur l'immobilier et le service.



**Tout sur la restauration et l'hôtellerie.
Abonnez-vous, c'est moins cher!**

Nom _____
Prénom _____
Profession/titre _____
Entreprise _____
Rue/N° _____
NPA/localité _____
Pays _____
Téléphone _____

Suisse

6 mois **12 mois** **24 mois**
 Fr. 87.-* Fr. 145.-* Fr. 250.-*

Europe de l'ouest (Priority)

Fr. 133.- Fr. 237.- Fr. 434.-

Veillez cocher ce qui convient. * TVA comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 4.30

Veillez cocher ce qui convient et renvoyer la carte dûment complétée à *hotel+tourismus revue*,
Service des abonnements, case postale, CH-3001 Berne, Téléphone 031 370 42 41, Téléfax 031 370 42 23, media@swisshotels.ch

MINOTEL / Recentrage des activités sur Lausanne De Paris à Lausanne

En prévision de la future mise en place des accords bilatéraux entre la Suisse et l'Union européenne, Minotel Europe a recentré l'ensemble de ses activités sur son bureau de Lausanne. Pendant plusieurs années, la promotion était en effet installée à Paris et la réservation en Grande-Bretagne.

Dans un communiqué de presse, Minotel a également relevé que la situation de la chaîne suisse et européenne

était en passe de battre un record historique, depuis sa création en 1980, puisque la progression des réservations, à fin octobre, frisait les 20% par rapport à la même période de l'année dernière.

Ces résultats, qualifiés de «remarquables» par Minotel, tendraient à démontrer que les hôtels de classe moyenne ont moins souffert que les 4 et 5 étoiles de la situation politico-économique actuelle. LM

La gestion de revenu au menu

Lausanne. La gestion de revenu dans un hôtel, tel est le thème que l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) traitera lors de deux séminaires, le premier en anglais et le second en français, qui seront organisés les 15 et 17 janvier au Chalet-à-Gobet. Ces séminaires sont destinés aux membres de la Société suisse des hôteliers et de l'Association Anciens EHL (AEHL). Des renseignements peuvent être obtenus à l'adresse: research@ehl.ch. MH

RIVIERA VAUDOISE / Diversification à l'Hôtel Le Mirador

Extension et retour de C. Cambuzat

Propriétaire du cinq étoiles du même nom au Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey, la société Le Mirador SA a acquis peu avant Noël deux bâtiments contigus à la parcelle de l'hôtel: le Buffet de la Gare et le restaurant Le Relais; tous deux appartenaient auparavant à la société de transports Montreux-Vevey-Riviera du groupe MOB. Le montant de la transaction n'a pas été communiqué officiellement.

Dans un premier temps, Le Mirador prévoit la transformation du Buffet de la Gare - qui bénéficie d'une terrasse surplombant la région - en Chalet suisse proposant une restauration soignée. Il devrait ouvrir pour Pâques.

Plus en retrait, le petit bâtiment du Relais sera transformé en appartements et chambres pour le personnel du palace durant l'hiver 2002/2003. Cet «agrandissement» du Mirador

s'accompagnera d'un retour aux sources pour Christian Cambuzat, créateur du premier centre de revitalisation de la région qui avait quitté l'établissement en 1989. Il regagnera le Mont-Pèlerin au 1er février.

Cette opération de rachat des deux établissements est à mettre en relation avec les projets - à deux reprises déjà contrariés par le voisinage - d'extension du palace, assurément dans la région. JJE

INTERNET / Avoir son site isolé sur le réseau virtuel ne suffit pas

Les liens sont vraiment importants

«Être présent sur Internet n'est pas suffisant pour un hôtel. Pour être visité par un maximum de clients potentiels, il est primordial qu'un site ait tout un réseau de liens avec d'autres sites - que ce soit en leur provenance ou en leur direction.» Telle est, en substance, la conclusion d'une étude menée par Roland Schegg et Thomas Steiner, deux collaborateurs scientifiques du Lausanne institute for hospitality research à l'Ecole hôtelière de Lausanne et de la Haute école spécialisée du Valais, à Sierre.

UN HÔTEL DES GRISONS CIBLÉ EN EXEMPLE

L'été dernier, les deux chercheurs ont passé en revue un échantillon de 125 sites Web d'hôtels en Suisse. «La plupart d'entre eux ont un lien avec des associations touristiques, qu'elles soient régionales (43%) ou locales (40%), ou encore nationales (15% seulement)», constatent-ils dans leur rapport. Et d'observer «qu'une bonne partie des sites étudiés sont en contact direct avec d'autres prestataires touristiques de la place, comme les écoles de ski ou les remontées mécaniques (38%), ainsi que des institutions culturelles (30%).»

Par ailleurs, Roland Schegg et Thomas Steiner citent en exemple une page de liens «réussie», selon eux, celle de l'Hôtel Chesa Salis à Bever (GR): <http://www.chesa-salis.ch/d/region.htm>. En revanche, leur étude démontre que «moins de 5% des hôtels examinés figuraient plus de dix fois comme lien sur un autre site Internet». Rare exception: l'Hôtel Kientalerhof bénéficie, sur pas moins de 84 sites, d'un lien qui renvoie à son adresse: www.kientalerhof.ch. Pour l'anecdote, on notera au passage qu'une chaîne hôtelière comme Hyatt en recense quelque 13 900...

IL FAUT PROPOSER DES LIENS «CIBLÉS»

Outre des liens avec des associations ou des prestataires touristiques, les hôtels peuvent aussi entretenir des contacts avec les sites de leur commune de domicile ou d'entreprises de transports par exemple. «Une bonne stratégie serait d'offrir aussi un lien aux entreprises partenaires, précisent les auteurs de l'étude. Une possibilité encore peu utilisée - 14% des hôtels y ont recours.»

Là, il s'agit pourtant de cibler les liens en fonction du segment de clientèle: «Inutile pour un établissement qui s'adresse essentiellement aux jeunes à petit budget de proposer sur son site un lien avec une société de location de limousines...», soulignent-ils. Dans le même ordre d'idée, Thomas Steiner et Roland Schegg déplorent que «seul un hôtel sur dix propose une liaison sur le Web avec une agence de voyages». FG

SUISSE ROMANDE / Le bilan des fêtes a été qualifié d'excellent dans les principales stations. Les événements du 11 septembre ont en effet remis au goût du jour les destinations de proximité. LAURENT MISSBAUER

Les fêtes de fin d'année ont été d'une «excellente cuvée»

«Les responsables des principales stations de Suisse romande sont optimistes pour la saison hivernale». Ces propos, tirés de la présentation de la saison d'hiver dans notre édition du 15 novembre, n'ont pas été démentis au cours des deux semaines de vacances de Noël et de nouvel an. Bien au contraire! L'optimisme affiché à l'époque par les responsables d'offices du tourisme a dépassé toutes leurs espérances.

«L'état des réservations nous avait certes incités cet automne à être optimistes, mais nous avions tout de même peur d'avoir moins de monde que par le passé. Or, cela n'a pas du tout été le cas. Les deux semaines de Noël et de nouvel an ont été excellentes et toute la station a pratiquement affiché complet», relève Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme.

«LE BILAN? TRÈS BON ET 100% POSITIF»

La satisfaction a également été de mise aux Diablerets: «La neige est tombée à temps et le bilan de ces fêtes peut certainement être qualifié de très bon», estime Eric Liechti, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets. Même constat à Villars: «Il s'agit d'un des meilleurs débuts de saison de ces dix dernières années et le bilan est à 100% positif», note Fabienne Marlier, assistante de direction à l'Office du tourisme de Villars. «L'affluence a en effet été plus élevée que d'habitude. Généralement, c'est la semaine de nouvel an qui est particulièrement fréquentée, mais cette année la semaine de Noël a elle aussi très bien marché», ajoute-t-elle.

Cette très bonne fréquentation est-elle imputable aux conséquences des événements du 11 septembre? «Certainement», répond Fabienne Marlier. «Certains clients très fortunés qui partaient skier aux Etats-Unis se sont tout d'un coup aperçus qu'ils n'avaient pas besoin d'aller si loin pour pratiquer leur sport favori.» Walter Loser abonde dans ce sens: «Nous espérons certes que les événements du 11 septembre remettraient au goût du jour les destinations de proximité, mais nous n'en étions pas certains. Or, plusieurs de nos hôtes, notamment de Suisse allemande, nous ont confirmé qu'ils étaient venus chez nous afin d'éviter de prendre l'avion.»

«UNE EXCELLENTE RÉFÉRENTIATION»

A Leysin, où le bilan des fêtes a été qualifié de «très bon», Thierry Jeanningros avoue aussi avoir rencontré davantage de Suisses allemands que par le passé. Le directeur de l'Office du tourisme de Leysin ignore cependant si cela est dû au 11 septembre, aux efforts de promotion effectués en Suisse



LA SATISFACTION EST DE MISE
Le début de la saison hivernale a été qualifié d'excellent par les responsables des principales stations de ski de Suisse romande. Certains ont même parlé d'une excellente cuvée.

alémanique ou à l'addition de ces deux éléments.

D'avantage que le 11 septembre, Patrick Messelier, directeur de l'Office du tourisme de Verbier, a estimé que l'«excellente fréquentation» qui a été constatée dans sa station durant les fêtes s'expliquait par le fait que Noël et nouvel an tombaient particulièrement bien cette année: «Ces deux fêtes, en tombant en milieu de semaine, ont donné lieu à deux semaines de vacances très fréquentées plutôt qu'à

une seule. Du coup, la semaine de Noël, généralement un peu moins courue, a connu elle aussi une très bonne affluence. On peut ainsi parler d'une excellente cuvée pour qualifier ce début de saison hivernale.»

C'est un peu le même son de cloche qu'on a pu entendre auprès de Philippe Sublet, le directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex: «La neige est tombée juste à temps pour la première semaine de vacances et, avec le soleil des jours suivants, c'était vrai-

ment le paradis. Au niveau des principaux changements par rapport aux années précédentes, je relèverais que les activités de nos hôtes sont beaucoup plus diversifiées que par le passé. Ils ne viennent pas uniquement chez nous pour skier, mais également pour prendre du bon temps, se relaxer et flâner. Les randonnées pédestres, de même que les promenades à l'intérieur de la station ont ainsi attiré beaucoup de monde. Cela, même si la neige était au rendez-vous cette année.»

De bonnes perspectives pour le mois de février

Les bons résultats enregistrés durant les fêtes de fin d'année devraient se poursuivre également pendant le reste de la saison d'hiver, notamment au mois de février, ont relevé les directeurs des offices du tourisme des principales stations de ski de Suisse romande.

«Cela s'annonce très bien jusqu'à fin mars», relève Thierry Jeanningros. Le directeur de l'Office du tourisme de Leysin regrette toutefois que l'éta-

lement des vacances scolaires ne soit pas optimal cette année: «Alors qu'elles s'étaient il y a deux ans sur sept semaines, les vacances scolaires ne s'étaleront cette année que sur trois semaines. Fort heureusement, Pâques tombera à fin mars, soit à une période plus propice au ski que la mi-avril comme cela avait été le cas en 2000 et en 2001.»

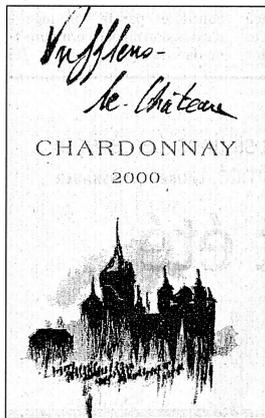
«Chez nous aussi, les perspectives s'annoncent très bonnes pour le mois

de février. Il en va cependant de même pour le mois de janvier avec plusieurs séminaires, week-ends prolongés et incitatives», relève Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme. «Le mois de mars est encore un peu loin, mais la fin de saison s'annonce très bonne avec les Journées des vacances de Suisse Tourisme qui accueilleront pas moins de 750 personnes pendant la deuxième semaine du mois d'avril», conclut-il. LM

ÉTIQUETTE / Le prix annuel récompense un chardonnay

C'est elle la plus belle!

La Confrérie de l'étiquette de vin, présidée par la Lausannoise Anne Kim, a remis, début décembre, le Prix de la plus belle étiquette de vin de Suisse romande et du Tessin à une vignette ap-



posée sur un chardonnay 2000 de Vufflens-le-Château de la maison Bolle, à Morges. L'œuvre, très sobre et stylisée, où se découpe la silhouette du château en or et gris, est due à la graphiste Diane Marsens, de l'imprimerie qui porte son patronyme, à Lausanne. Près de 250 étiquettes étaient en lice cette année. **PT**

MÉLI MÉLO

Mise des vins à Lausanne: le fond du tonneau. Début décembre, la mise publique des vins de la Ville de Lausanne a fait un certain fiasco: les 260 000 litres de vin vendus à la criée ont rapporté 2,4 millions de francs. C'est 450 000 francs de moins que pour le millésime précédent. En cause: la lourdeur du marché, les caves des clients potentiels sont pleines. Si les dézaleys, grand cru dont la Ville de Lausanne est le plus important propriétaire, se sont vendus moins chers qu'en 2000, qui est aussi un meilleur millésime, leur prix a été globalement supérieur à 1999. Mais 40% inférieur à la glorieuse année 1995. **PT**

Les Genevois sur la bonne lancée. A Genève, la limitation de récolte volontaire la plus sévère de Suisse a porté ses fruits. En 2001, le volume de la vendange s'est inscrit à 12 millions de litres de moût. C'est 2,5 millions de litres de moins qu'en 1999. La part du chasselas est passée au-dessous des 40% et celle des vins blancs dépasse à peine celle des vins rouges: 53,5%. La Communauté interprofessionnelle des vins de Genève se félicite de faire coller la production à la demande des consommateurs... **PT**

Une vitrine viticole à Martigny. La foire de l'oenologie, de la viticulture, de l'arboriculture et des cultures spéciales Agrovina se déroulera au Centre des foires et congrès de Martigny du 23 au 26 janvier. 15 000 visiteurs sont attendus par 180 exposants de matériel et de technologie. L'autre rendez-vous viticole valaisan, VINEA, à Sierre, le premier week-end de septembre, sera présent à Martigny pour faire déguster les vins valaisans qui ont obtenu le label Nobilis et les pinots noirs primés au Mondial du pinot noir de Sierre. **PT**

NOTA BENE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le **jeudi 14 février**. **MH**

ESPAGNE / En dix ans, les mille hectares du Priorat, en Catalogne, sont devenus le plus prestigieux des vignobles espagnols. La relève prend racine: portraits et dégustation verticale. **PIERRE THOMAS**

La relève chez les gens du Priorat

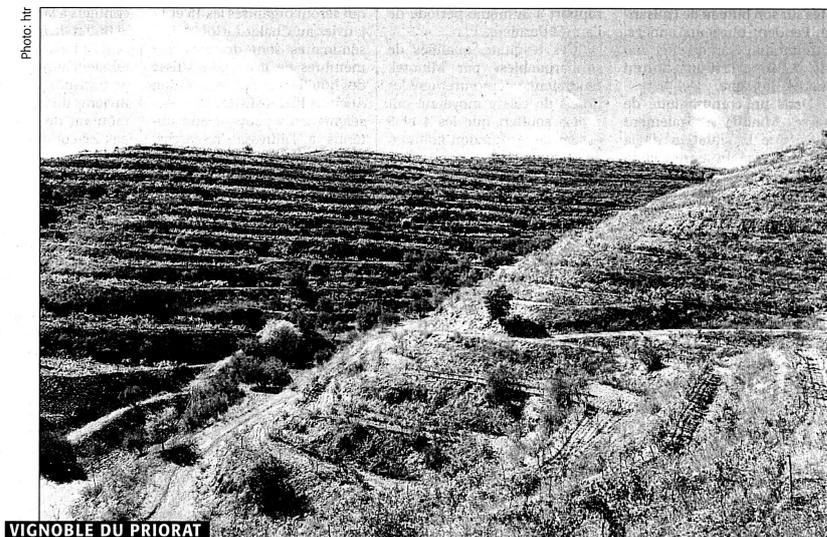
Ils étaient cinq au départ: René Barbier, du Clos Mogador, José-Luis Perez, du Clos Martinet, Carlos Pastrana, du Clos de l'Obac, Alvaro Palacios, du Clos Dofi et Daphné Glorian, du Clos Erasmus. Ces cinq domaines disposaient de leur étiquette propre, lors de la première mise en bouteille des vins du renouveau du Priorat, en 1989. Mais c'est un seul vin qui fut mis sous des verres différents... Le chacun pour soi ne débuta que trois ans plus tard. Et dès 1993, le jeune viticulteur originaire de la Rioja, Alvaro Palacios, fit sensation lorsqu'il estima son nouveau vin, l'Ermita, digne d'être le plus cher d'Espagne, devant le Vega Sicilia. Une sur-enchère appliquée ensuite par Peter Sisseeck, un Danois, qui signe le Pingus, dans la Ribera del Duero.

DIX ANS POUR ARRIVER AU SOMMET

L'Espagne a toujours eu le culte du vin. Depuis des décennies, la Rioja a mis en place une hiérarchie de ses meilleurs crus, basée sur la longueur du vieillissement en fûts. Au Priorat, ce carcan n'existe pas – ou pas encore. En dix ans, cela n'a pas empêché la région d'être la seule à accéder au sommet des dénominations d'origine contrôlées et garantie (comme en Italie, la DOCG), avec la Rioja, précisément. Surtout, derrière les pionniers d'il y a douze ans se profile une relève prometteuse. Récemment, René Barbier, 28 ans, était à Penthaz, où Angelo Loporco fut un des premiers, hors Espagne, à croire au Clos Mogador.

Le jeune homme a préféré une formation sur le tas à un long cursus. Il était accompagné de Sara Perez, diplômée en oenologie de l'Université de Tarragone. Lui est fils d'un Barbier célèbre, non pas le premier des René – parce que tous les aînés de la famille se prénomment ainsi depuis plus d'un siècle... –, mais le rénovateur du Clos Mogador. Et le jeune homme a une mère française. Une filiation qui n'a rien d'étonnant, quand on sait que la série de télévision «Les gens de Mogador» est directement inspirée de la saga écrite par la tante, Elisabeth Barbier, dont la famille fut riche propriétaire dans le Sud de la France. Et Sara Perez est née à Genève, au temps où son père fréquentait l'Université, qui lui permettra d'accéder à l'oenologie à son retour en Espagne, et faisait le chauffeur de taxi pour financer ses études...

Il y a une histoire humaine, derrière ces «gens du Priorat». Elle débute



VIGNOBLE DU PRIORAT

Là-bas, les vignes façonnent les collines, dans un paysage aride et venté, jusqu'à plus de 600 mètres au-dessus du niveau de la mer.

par la richesse de la province, au temps des Romains, quand Tarragone était déjà connue pour son vin. Elle passe par l'exode rural: ces collines arides, aux hivers secs et froids et aux étés d'enfer, ont fait fuir vers la ville les derniers vigneron... Puis elle redémarre, grâce à un projet de l'orga-

nisation mondiale pour l'agriculture. Les experts de la FAO concluent que le Priorat a toutes les aptitudes pour produire «l'un des meilleurs vins du monde».

Trente ans après, le programme n'est pas encore achevé. Mais les jeunes restent: René Barbier junior et

les enfants Perez (Sara a un frère également oenologue) mettent la main à la pâte levée par leurs parents. Les villages, comme Porrera ou Bellmunt, revivent par le biais des coopératives viticoles. Mille hectares sont plantés en vignes et une surface équivalente attend de nouveaux pionniers prêts à défricher et à aménager des terrasses dans les collines.

Vertigineuse verticale

En douze millésimes, les Barbier père et fils ont appris à cueillir le grenache à parfaite maturité (autour de 15° d'alcool...), remplacé les fûts de bois espagnol par du chêne français, allongé la durée de maturation (portée à 16 mois de fûts), renouvelé leur parc à barriques (trois quarts de bois neuf dès 1998), redéployé l'encépagement, en diminuant le cabernet sauvignon.

Mais, à Clos Mogador, le cabernet (35%) et la syrah (15%) jouent un rôle équilibrant, aux côtés du grenache (40%) et du carignan (10%). «Le 92 (à dominante cabernet) était déjà proche du vin qu'on recherchait», commente René Barbier junior. Il

considère le 98 comme l'archétype du vin qu'il veut faire: «J'aime ce vin rond et élégant, avec son socle d'acidité.»

Parfois, c'est plutôt le cuir, le fumé, attribué au sol schisteux, voire les champignons qui dominent. Mais, grâce à de petits rendements, la structure et la fraîcheur impressionnent, apprivoisées par un élevage toujours plus subtil. Seul désagrément: devenant largement la barre des 50 francs la bouteille à l'achat. **PT**

* Les meilleurs domaines du Priorat sont distribués par L'Oenothèque de la Treille à Penthaz, DIVO à Penthaz, CAVE SA à Gland et Mövenpick à Bursins.

LES JEUNES VIGNERONS: DES CONQUISTADORS

Après avoir misé sur des cépages internationaux comme le cabernet sauvignon, le merlot et la syrah, les vignerons se recentrent sur les vieux grenaches et carignan, pour redonner une identité propre et «historique» aux meilleurs crus. Avec l'esprit des conquistadors, ces jeunes entrepreneurs font tache. Ils sortent de leurs collines et créent des vins dans la région de Falset, où une nouvelle dénomination, Monsant, vient de naître. Où s'arrêtera cette dynamique du succès? La marge de progression est considérable, quand on sait que le Priorat cultivait 3500 hectares de vignes il n'y a pas si longtemps, en 1970.

LAVAUX / Oubliant quelque peu la tradition du «tout-chasselas», l'Association viticole de Corseaux, au-dessus de Vevey, lance des produits d'appels originaux. **JEAN-JACQUES ETHENZO**

«Non, il n'y a pas que le chasselas!»

Tenter – oser – le produit d'appel. Si elle est souvent pratiquée chez les grands encaveurs ou les grands négociants, la démarche est, généralement, beaucoup moins courante au sein d'une coopérative régionale. C'est cependant ce que propose l'une des plus petites (elle compte une quarantaine de coopérateurs, dont cinq seulement vivent de la viticulture), l'Association viticole de Corseaux au-dessus de Vevey. Les vignes qu'elle exploite sont toutes situées en appellation «Chardonne» qui regroupe les villages de Corseaux, Corsier, Chardonne et Jonjny.

MOUSSEUX À BASE DE... CHASSELAS

Le gérant de l'Association Pierre-André Brasey et l'oenologue Laurent Sommer ont lancé, à la fin de l'année dernière, deux nouveaux produits sur

le marché: un mousseux méthode champenoise et un pinot gris passerillé.

Pour le premier, c'est «Indécence», un mousseux élaboré selon la méthode champenoise sur la base de trois cépages (riesling-sylvaner, riesling et... chasselas) avec «tout pour séduire», assurent les spécialistes du genre: un brut qui n'est pas sans apparemment avec le «Bleu Nuit» de la cave Cidis (primé l'an dernier à Bordeaux) et un demi-sec à la liqueur de sureau que l'association assure original – mais à notre connaissance, le mariage est tenté depuis plusieurs années à l'Auberge communale de Luins sur La Côte.

Pour les deux produits, l'assemblage se fait dès le pressage avant de mûrir en fût: un gage d'authenticité qui ne garantit malheureusement pas l'homogénéité des millésimes, encore que, assure Laurent Sommer, «nous connaissons nos producteurs et leurs

produits sont stables». La production? Encore confidentielle avec 1500 champenoises pour la cuvée 2000, elle devrait certainement doubler pour la cuvée 2001.

UN PRODUIT ENCORE PLUS ORIGINAL

Plus original est cet autre «produit d'appel» lancé par la Vinicole de Corseaux: «Le fruit défendu». Il est né du travail d'un stagiaire oenologue supervisé par Laurent Sommer. 600 demi-bouteilles ont été produites de ce pinot gris passerillé (la cuvée du galetas qui «sèche» actuellement dans la bise de Lavaux et qui devrait titrer 160° Oechsle sous le pressoir).

La production est, de ce côté-là, encore plus limitée: une barrique (600 demi-bouteilles) pour la cuvée 2000, peut-être le double pour le 2001 qui sera mis en vente à l'automne prochain.

A production confidentielle, pas de grande campagne de promotion. Et hors la proximité immédiate, le secteur Horeca n'est pas encore vraiment concerné. L'initiative n'en demeure pas moins exemplaire d'une volonté de marquer une inventivité, une originalité qui, dans ce beau pays de Vaud, se marque de plus en plus en dehors du traditionnel chasselas.

COMMANDE DE VIN SUR INTERNET

A signaler encore, que l'Association vinicole de Corseaux se démarque également sur Internet puisque, sur un site pratique, elle est l'une des seules à permettre la commande «online». C'est aussi un atout, d'autant qu'on y trouve également ses autres vins et produits.

BERNE / Première foire des vacances en 2002

Le tourisme tient salon

Jeu 17 janvier prochain, à la BEA de Berne, la Foire des vacances et de la santé va donner le coup d'envoi des salons touristiques 2002. Ouvert au grand public, ce salon (www.feriemesse.ch) se tiendra jusqu'au dimanche 20 janvier, avec l'Italie comme hôte d'honneur. Réunissant des exposants venus de tous les continents, cette foire mettra notamment l'accent sur le «wellness». Par la suite, quatre autres salons touris-

tiques seront organisés dans notre pays. Tout d'abord, le plus important du genre, la Fespo (Vacances, sports et loisirs) qui aura lieu à Zurich, du 24 au 27 janvier. Puis, la Foire des vacances de Saint-Gall, du 15 au 17 février, et celle de Bâle, à la Muba, du 1er au 3 mars. Enfin, l'unique manifestation du genre en Suisse romande, le salon Vacances, sports et loisirs ouvrira ses portes, à Genève, du 1er au 3 février 2002. **FG**

PAYS DE FRIBOURG / Autoroutes A1 et A12

Bornes d'information

Dans le but d'améliorer la qualité des prestations fournies aux automobilistes de passage, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a récemment équipé de nouvelles bornes d'informations touristiques ses antennes sur l'A1 au Restoroute Rose de la Broye, à Lully/Estavayer-le-Lac, et sur l'A12 au Restoroute de la Gruyère, à Avry-devant-Pont.

Ces bornes, appelées Swiss Info Center, sont un nouvel

équipement proposé par Swisscom, qui l'a élaboré en collaboration avec Suisse Tourisme. Elles sont équipées d'une imprimante couleur et permettent d'accéder gratuitement à toute une gamme de données actualisées: attraits de la région, manifestations, bulletins d'enneigement, état des routes, prévisions météo, etc. Il est aussi possible de consulter une liste d'hôtels et de réserver directement. **JS**

PAYS D'ENHAUT / Candidature admise

Réserve de l'Unesco

Début décembre, les législatifs des communes de Château-d'Éx, de Rougemont et de Rosnière ont accepté leur participation respective au crédit de 100 000 francs destiné à préparer le dossier de candidature du Pays-d'Enhaut au label «Réserve de biosphère» de l'Unesco.

Reposant sur le respect de la nature et le développement durable, ce label a déjà été attribué à 400 régions dans le monde (la dernière en date à avoir été ac-

créditée est l'Entlebuch lucernois).

Plus que sur les montants engagés, les débats ont surtout porté sur l'opportunité de doter la région d'un tel label, précise Philippe Sublet, directeur de l'OT de Château-d'Éx. Dans un pays de chasseurs, certains y ont vu de «nouvelles» tentatives d'entraves à leur sport. De même, les paysans expriment leur crainte pour leur autonomie. **JJE**

ALPES FRANÇAISES / Le leader de l'immobilier de loisirs s'implante aux Arcs

Un géant américain arrive

A l'instar de leurs homologues suisses, les stations des Alpes françaises cherchent à améliorer leur offre hivernale. Le projet que le leader nord-américain de l'immobilier de loisirs, Intrawest, entend mener à bien aux Arcs, dans le département de la Savoie, en collaboration avec son partenaire français, bien connu en Suisse, la Compagnie des Alpes (CDA), s'inscrit dans cette stratégie. «Un projet ambitieux», lit-on dans l'édition de novembre du bulletin d'information de la Maison de la France, «Nouvelles de France Pro». Il s'étendra en effet sur 55 000 m² à proximité d'Arc 2000. Appelé, «Arc 1950, le village», ce site offrira 800 appartements, soit 3500 lits et 5000 m² de commerces et de restaurants. Dans un premier temps, un millier de lits devraient être disponibles pour l'hiver 2003.

Le site reprendra le concept des villages Intrawest construits en Amérique du Nord, tout en s'intégrant «parfaitement» à l'environnement et à l'architecture des Arcs, lit-on toujours dans le bulletin du tourisme français. Situé à 1950 mètres d'altitude, le village sera entièrement livré aux piétons qui pourront débambuler dans une rue centrale «à décoration très soignée et aux commerces bien ordonnancés», précise-t-on.

LIAISON EN QUATRE MINUTES

Un autre projet se concrétisera dans la même région et à la même période, à savoir la liaison du domaine skiable des Arcs avec celui de La Plagne. Grâce à un téléphérique comprenant des cabines à double étage, les skieurs pourront passer d'un domaine à l'autre en quatre minutes. Ce projet donnera naissance à un domaine skiable offrant quelque 420 kilomètres de pistes, trois glaciers à parcourir et deux sommets culminant à plus de 3000 mètres à gravir. Pour «Nouvelles de France Pro», ce nouvel espace, qualifié d'«exceptionnel», entrera «dans le club très fermé des plus grands domaines skiables du monde».

PLUSIEURS NOUVEAUTÉS POUR LA SAISON

Cette saison, le département de la Savoie offre diverses nouveautés. A titre d'exemple, la station d'Arèches-Beaufort a ouvert le premier «parc naturel des neiges» de France destiné aux «surfeurs». A Courchevel, les hôtes peuvent désormais séjourner dans un complexe hôtelier composé d'un hôtel et de onze chalets en pierre et en bois. Appelé «Kilimandjaro», ce «village-hôtel», d'une surface de 3800 m², abrite un système de circulation des piétons et des véhicules «inédit et invisible». Chaque chalet possède un accès par ascenseur «direct et sécurisé». L'hôtel, quant à lui, est le 12^e établissement «quatre étoiles» de la station et offre trente chambres. **MH**

VERCORIN / La Société de la télécabine de Vercorin sera la première à être certifiée «Valais Excellence». Une norme développée sur mesure pour les entreprises touristiques. **GENEVÈVE ZUBER**

Un nouveau label de qualité prend son envol en Valais

«Valais Excellence» est un projet ambitieux: il s'agit d'un système de management global (finances-environnement-qualité-sécurité-gestion du personnel) développé sur mesure pour les entreprises touristiques. En lançant ce label, couronné par le prix Milestone 2001, Valais Tourisme a fait œuvre de pionnier dans l'arc alpin.

Il est à relever que «Valais Excellence» intègre le programme «Label de qualité dans le tourisme suisse», ainsi que les normes ISO 9001:2000 et ISO 14 001. Mais la certification valaisanne «maison» est bien plus rapide et moins chère que ces fameuses normes (6000 francs maximum au lieu de quelque 50 000 francs).

UN TEST POUR L'HÔTELLERIE

C'est le 25 janvier que le premier label «Valais Excellence» sera décerné, à la télécabine de Vercorin qui a joué les cobayes, testant les différents logiciels. «Cela a représenté trois mois à temps plein répartis sur dix-huit mois, mais maintenant que le système est rodé, un à deux mois d'investissement devraient suffire», précise Eric Balet, administrateur-délégué de la télécabine.

Concrètement, il a fallu décrire par le menu toutes les activités, tous les départements, toute la partie administrative de la société.

Cette auscultation minutieuse a permis d'évaluer les forces et les faiblesses de l'entreprise, et de prendre des mesures pour rectifier le tir et s'améliorer. Dernier acte du processus: l'audit externe (à renouveler chaque trois ans) que la télécabine de Vercorin passe ces jours.



LE RESTAURANT D'ALTITUDE DU CRÊT DU MIDI

Comme l'entretien des pistes ou la gestion du personnel, le restaurant a été examiné sous toutes les coutures pour l'obtention du label «Valais Excellence».

Alors, le jeu en vaut-il la chandelle? «Auparavant, ajoute Eric Balet, notre objectif, c'était survivre. Maintenant, il s'agit de nous développer stratégiquement, à long terme.» De fait, la vie à la télécabine de Vercorin a passablement changé, entre toutes sortes de petits aménagements pour améliorer l'accueil, la restructuration de l'équipe, et un gros projet: pour dynamiser les re-

montées mécaniques l'été, un parc d'activité suspendu dans les arbres «La Forêt de l'Aventure», sera inauguré en juin à la station intermédiaire. Une septantaine d'installations sont prévues sur 1,5 hectare, pour un investissement de 350 000 francs.

Quant à «Valais Excellence», le label devrait faire du chemin: une quinzaine d'autres remontées mécaniques candi-

dates ont entamé le processus. Ce secteur a essuyé les plâtres, si l'on peut dire, tandis que l'Hôtel Belalp et la compagnie de chemins-de-fer Sierre-Montana-Crans testent actuellement le système pour l'hôtellerie et les transports.

A noter que toutes les entreprises labellisées «Valais Excellence» pourront porter la «Marque Valais», qui sera officiellement lancée en février.

AUTRICHE / Quelque huit cents visiteurs professionnels et représentants de la presse sont attendus au salon «Austrian Travel Business der Österreich Werbung (ATB)». **MIROSLAW HALABA**

Le tourisme autrichien en vitrine

L'Autriche se présentera du 13 au 15 janvier aux professionnels du tourisme étranger. A cette date, en effet, se



tiendra à Vienne le 27^e «Austrian Travel Business der Österreich Werbung». Cette manifestation est le pendant au-

trichien du Swiss Travel Mart (STM) qui se déroule tous les deux ans dans notre pays.

Elle est toutefois plus grande, puisque ce sont quelque huit cents visiteurs professionnels (600 acheteurs et 180 représentants de la presse) qui sont attendus par le millier d'exposants répartis sur une surface de 13 000 m². Au total, 268 stands seront mis sur pied par les différents régions du pays, dont 55 par le Tyrol.

L'antenne suisse de l'Office national du tourisme autrichien à Zurich annonçait la semaine dernière que la délégation de visiteurs helvétiques comprendrait trente-quatre membres.

Parmi les principales nouveautés de l'édition 2002 de l'ATB, on relèvera l'utilisation de l'informatique pour les inscriptions et l'établissement de la liste des rendez-vous notamment. L'Office national autrichien du tourisme fait aussi remarquer qu'il sera lui-même un facteur de nouveauté.

L'OFFICE NATIONAL DU TOURISME RESTRUCTURÉ

On sait, en effet, qu'il vient de se restructurer afin de devenir, comme le souligne son directeur, Arthur Oberscher, dans l'avant-propos du guide de l'ATB, «l'agence de marketing numéro

un de l'économie touristique autrichienne».

Pour le reste, le programme de la manifestation ressemblera à celui qui est en cours au STM, à savoir les entretiens entre les acheteurs et les vendeurs, les soirées conviviales et les visites touristiques à Vienne.

ACHETEURS À LA PLACE DES VENDEURS

A noter cependant une originalité. Le mardi 15 janvier, ce sont les acheteurs qui prendront, durant deux heures, la place des vendeurs et inversement.

MORGES / Tulipes, dahlias, iris, lys ...

Les fleurs à l'honneur

Afin de marquer plus encore l'appellation Fleur du Léman de la petite cité, l'Office du tourisme de Morges publiera ce printemps un nouveau dépliant de promotion présentant les florales de la région: Fête de la tulipe, Quais du dahlia, Jardin des iris et Lys Hémérocalce, apprend-on dans le dernier bulletin d'information de l'OT.

Ce nouveau prospectus se justifie d'autant plus qu'il devrait paraître à l'occasion d'un

nouveau salon dédié aux fleurs: «Flor-Idées» qui se tiendra du 12 au 17 mars sous le signe de l'orchidée.

Par ailleurs, l'OT de Morges développera encore, dès ce printemps, son programme de parcours thématiques. Un Léman Tour (pêche) et un sentier des oiseaux compléteront une offre qui comprend déjà un Terroir Tour, un Baudet Tour et un Culture Tour commenté dans la vieille ville. **JJE**

ABLÄNDSCHEN / Près de la Gruyère, loin de Berne

Une station dynamique

Toute petite station d'hiver au pied des Gastlosen, sur la commune bernoise de Saanen, donc nettement plus proche de la Gruyère que de la Ville fédérale, Abländschen a vécu, ces dernières années, avec ses deux téléskis et son hôtel-restaurant, nombre d'avatars financiers. Mais elle est appréciée par les familles, les amoureux de la nature et les skieurs en quête de calme... Ses investissements se sont concentrés sur l'améliora-

tion des installations des pistes (dont une éclairée).

Aujourd'hui, la Société des installations sportives SA, dont l'abonnement de saison est aussi valable à Charmey et Jaun, sollicite les souscripteurs pour augmenter son capital; elle projette la réalisation d'un troisième téléski et, pour développer la saison d'été, l'aménagement d'un «pit-pat», attraction combinant le billard et le minigolf. **JS**

CHARMEY / Un nouveau produit combiné

Eau, neige et fitness

L'Hôtel du Sapin et l'Ecole de natation «Le Lagon Bleu», à Charmey, ont lancé un nouveau produit original combinant les tendances du moment. Il s'agit d'un arrangement de week-end forfaitaire incluant de la gym aquatique, de la marche dans la neige, une randonnée en raquettes, du fitness et des repas diététiques du terroir préparés en compagnie du chef de cuisine Loïc Chauvel et pris en commun.

Les équipements de la station grüérienne sont ainsi mis à profit pour les non-skieurs, notamment le Centre de sports et sa piscine couverte, une coopération intelligente s'étant instaurée entre un hôtel de vieille réputation - l'auberge est mentionnée dès 1756 - et une organisation sportive née dans la dynamique de la station charmeysanne. Le coût du forfait pour un week-end est de 315 francs par personne. **JS**

SUISSE TOURISME / Les textes destinés à la presse sont enfin accessibles sur Internet

Un nouveau service pour les médias

Les relations avec la presse font partie intégrante de la mission qui incombe à Suisse Tourisme. Afin d'intensifier et d'améliorer ces relations, www.MySwitzerland.com, le site Internet de Suisse Tourisme dispose désormais d'une fenêtre média sur sa page d'accueil. A partir de cette fenêtre que Suisse Tourisme appelle «MediaCorner», les journalistes ont la possibilité, depuis le 6 janvier, de télécharger en format Word les différents communiqués de presse sur les nouveautés et les produits de Suisse Tourisme.

Par ailleurs, un code, accordé sur demande, permet d'accéder à la banque d'images de Suisse Tourisme. «Une recherche par mot clé est également possible et les textes sur les campagnes en cours figurent en bonne place», a relevé Suisse Tourisme dans un communiqué de presse.

DES DÉVELOPPEMENTS ULTÉRIEURS SONT PRÉVUS

«Dans un premier temps, les textes seront disponibles avant tout en allemand et en français. En raison du travail média effectué par Suisse Tourisme au niveau international, une recherche selon la langue et le pays de provenance du journaliste sera mise en place ultérieurement. Cela nous permettra notamment d'accéder aux communiqués de presse de nos représentations à l'étranger», a ajouté Suisse Tourisme.

Ce nouveau service permettra également aux personnes intéressées de se tenir au courant de l'ensemble des activités de Suisse Tourisme. C'est ainsi, par exemple, que les manifestations qui s'inscrivent dans le cadre de l'Année internationale de la montagne de l'ONU sont présentées de façon détaillée dans cette nouvelle fenêtre Internet réservée aux médias. **LM**

www.MySwitzerland.com

LES GENS

L'Hostellerie du Vignier, à Avry-devant-Pont (Gruyère), sera placée, dès le début mars, sous la direction de **Claude et Christine Jacotet**; diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, le futur responsable de l'établissement grüérien était chef de cuisine à Espace Gruyère, après être passé par le Raisin d'Or à Fribourg, le Royal Golf de Pont-la-Ville et l'Ecole hôtelière de Glion, à Bulle. Quant à son prédécesseur, le réputé chef **Jacques Zurbuchen**, il s'apprête à diriger durant un an la cuisine de l'Hostellerie St-Georges, à Gruyères, et reprendra en 2003 l'Hôtel-Restaurant du Grand-Pré, à Marly (FR)... sans prendre d'année sabbatique, comme on a pu le lire par erreur dans la presse fribourgeoise! **JS**

CONFRÉRIE DU GRUYÈRE / Entre la foi et la passion, la promotion d'un produit régional auréolé de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). **JOSÉ SEYDOUX**

Un fromage béni des dieux

Confrérie du Gruyère, Maison du Gruyère et Interprofession du Gruyère conjuguent intimement leurs efforts pour chanter les louanges et assurer la promotion d'un fromage pour qui l'an 2001 aura été béni des dieux puisqu'il a enfin obtenu, le 6 juillet et au terme de trente mois de travaux et de négociations, sa fameuse Appellation d'origine contrôlée (AOC).

FABRICATION ARTISANALE DURANT TOUT L'HIVER

Dernière initiative en date, celle de l'organisation, tous les dimanches de l'hiver 2001/2002, de sa fabrication au feu de bois dans le chalet «Le Gruyère» sur la terrasse du restaurant de la Maison du Gruyère, à Pringy. On reprochait souvent à cette dernière de ne pas démontrer également la fabrication traditionnelle, telle qu'on peut la découvrir dans les chalets d'alpage où le précieux fromage est fabriqué de la même manière depuis des siècles. La lacune est aujourd'hui comblée.

L'ÉVÉNEMENTIEL D'UN PRODUIT DU TERROIR

«Comment ne pas souligner la parfaite concordance des objectifs visés aussi bien par les fondateurs de notre Confrérie en 1980 que par les milieux économiques qui ont entretenu la flamme, recherché et obtenu l'AOC

Photo: Confrérie du Gruyère



PATRIMOINE TRADITIONNEL

Le «Chalet du Gruyère» permet, chaque dimanche de cet hiver, de montrer la fabrication artisanale au feu de bois à côté de la fromagerie high tech de Pringy.

pour notre Gruyère?», écrit Gérard Gremaud, gouverneur, dans la revue de Noël 2001 de la Confrérie. Cette dernière a sa part de réussite dans la connaissance et l'image de ce produit du terroir, en particulier grâce aux nombreuses manifestations qu'elle organise tout au long de l'année pour chanter les mérites et les saveurs du «roi des fromages».

La Confrérie a participé, au travers de ses chapitres et autres animations, sans oublier les manifestations organisées par ses «Préfectures» de Genève,

Vaud et Neuchâtel/Jura, à toute une activité événementielle assimilable à un marketing de proximité d'une rare efficacité: Salon des Goûts et Terroirs de Suisse romande, rencontre avec l'Ordre des Chevaliers du bon pain et la Baronnies suisse de la Commanderie des Costes du Rhône, Poya des artistes, Désalpe de Charmey, réception de... l'Épouse et des Logis de France. A l'évidence, en pouvant s'appuyer sur un tel produit du terroir, le tourisme, lui aussi, joue la carte de l'appellation d'origine contrôlée...



Bush Brother: coup de foudre pour le Valais. Toujours très jet-set, Crans-Montana a accueilli pendant les fêtes de fin d'année Neil Bush, le frère cadet du président des Etats-Unis. Cet homme d'affaires âgé de 47 ans a passé le réveillon en famille sur le Haut-Plateau, avec son épouse Sharon et ses trois enfants, Lauren, Pierce et Ashley. «Un pays merveilleux, moins superficiel que les Etats-Unis, des paysages superbes, des gens charmants...» Neil Bush, à gauche sur notre photo en compagnie de Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme, n'a pas tari d'éloges sur le Valais, qui s'est ainsi offert un joli coup de pub. Invité par l'Hôtel Excelsior, Bush Brother a notamment profité des pistes de ski et espère bien pouvoir revenir l'été à Crans, où on pourrait bien le retrouver sur les greens. En attendant, Gaston Barras, Monsieur golf en Suisse, lui a remis une channe et un lot de cravates du Golf-Club Crans-sur-Sierre. **GZ**

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Une nouvelle classification hôtelière en Autriche. Le passage à la nouvelle année est allé de pair en Autriche avec l'introduction d'une nouvelle classification hôtelière. Celle-ci se distingue de la précédente par le fait qu'elle tient davantage compte de critères généraux tels que la propreté et l'accueil. De nouveaux critères bien précis ont également été introduits. Ainsi, un buffet pour le petit déjeuner doit désormais figurer parmi l'offre standard de tous les hôtels à partir de la classification trois étoiles. De même, la largeur minimale des lits passe de 80 à 90 cm. Enfin, des critères tels que le nombre minimal de collaborateurs ou l'accessibilité de l'hôtel pour les livreurs ont été abandonnés. **Page 12**

Le «Cirque»: un restaurant lyonnais à succès. L'ouverture d'un restaurant à thèmes constitue parfois un passage obligé pour se démarquer de la concurrence. Encore faut-il trouver le bon créneau. Fiorenzo Colatosti, un restaurateur italien établi à Lyon, a ainsi décidé de décorer son établissement à la manière d'un cirque. Toute la décoration ressemble à s'y méprendre à ce que l'on trouve sous un chapiteau et les chaises ont laissé leur place à des fauteuils similaires à ceux que l'on trouvait jadis dans les loges des cirques. Toutes ces transformations ont été réalisées dans le secret le plus complet et la nouvelle décoration du restaurant n'a été dévoilée que le jour même de l'inauguration. L'écho médiatique a été très grand. **Page 14**

Tour d'horizon sur les matelas dans les hôtels. Assurer un bon sommeil à ses hôtes est un argument qu'un hôtel de qualité se doit de prendre au sérieux. Et comme un bon sommeil va souvent de pair avec un bon matelas, il est important de faire le bon choix et de ne pas économiser à la mauvaise place. Il convient également de savoir qu'un bon matelas ne l'est plus lorsqu'il a plus de dix ans. **Page 17**

IMPRESSUM

ht 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 Centre français et rédacteur en chef adjoint:

Miroslav Hladik (MH)

Rédacteurs: Laurent Müssbauer (LM),

Francis Granger (FG), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Etherez (JJE), Hovey, Danielle

Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanrenet (HJ), Neuchâtel;

José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne;

Tyoclis Merckling (TM), Genève.

Edition:

Iris Srebel (Chiefs d'édition), Erich Weber (Chef de vente).

Abonnements: Anna Lisa Casalù, Nadine Blum.

Announces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidtli.

Publicité: Dominik Chamartin, Erich Weber.

Impression:

Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne.

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

Prix de vente: (TVA inclus)

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

(ISSN 1424-0440)

Contacts:

Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 25,

E-Mail: im@swisshotels.ch

Abonnements:

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

Announces:

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

E-Mail: media@swisshotels.ch

Publicité:

Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swisshotels.ch

Internet: <http://www.ht.ch>

stellen revue marché de l'emploi

NR. 2/10. JANUAR/10 JANVIER 2002



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

hotel+tourismus revue



Möchten Sie in einem neu zu positionierenden Betrieb als Küchenchef oder Küchenchefin

neue Massstäbe setzen? – Begeistern Sie die frische Marktküche, verschiedene Bankettanlässe und das abwechslungsreiche Angebot im Selbstwahl Restaurant? Verfügen Sie über Erfahrung im Führen einer mittleren Küchenbrigade, in der Motivation von Lehrlingen und im Durchsetzen von Hygienestandards? – Dann sollten wir unsere Pläne gemeinsam schmieden!

Das Tierpark Restaurant **Dählhölzli** hat eine grosse Sommerterrasse mit einem *free-flow* – und einem *120 Plätze Garten Restaurant*. Im 1. Stock befinden sich die *Veranda Lodge* sowie 3 *Bankettsäle*. Diese Lokale werden 2002 renoviert. – Küchengrundriss und -einrichtungen sind 4-jährig, mit Tageslicht versehen und entsprechen den vielseitigen Anforderungen des Betriebes.

Die Stelle ist ab Mitte März 02 frei und bietet einem Fachmann oder einer Fachfrau – einen den Erfahrungen entsprechenden Freiraum und Verwirklichungsmöglichkeiten; – ein kooperatives Frontkaderteam; – ein Gehalt, welches der Chef - Position entspricht; – auf Wunsch eine 4 Zimmer Wohnung im Hause

Ist der Beginn unserer gemeinsamen Pläne geschmiedet? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung:

H.R. Haller Postfach 6675, 3001 Bern; Natel: 079 446 82 34

145564/292127

Kolleginnen und Kollegen, denen Sie begegnen werden:

z. B. Eve Brugger



Ihr Flirt mit dem KSA begann vor 26 Jahren. Er startete 1975 mit der Ausbildung zur Laborantin und hält noch immer an. Kein Tag ist wie der andere, und so ist die Cheflaborantin auch heute noch vom interessanten Arbeitsspektrum am drittgrössten Kompetenzzentrum der Schweiz begeistert. Trotzdem ist der Beruf nicht alles; Eve Brugger ist auch privat vielseitig engagiert. Sportlichen Ausgleich findet sie als Leiterin der Frauenriege in ihrer Wohngemeinde Auenstein. Auf Trab halten sie die Proben und öffentlichen Auftritte mit ihrer Blockflötengruppe und natürlich ihre zwei verspielten Katzen...

Ihre Chance im KSA-Team:

Das Kantonsspital Aarau erbringt mit 2600 Angestellten hochwertige Dienstleistungen an Menschen. Für unseren Personalwohndienst suchen wir per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung Sie als

HotelfachassistentIn 100%

Ihre Aufgaben Disposition, Übergabe und Abnahme unserer Personalzimmer an ein- und austretende MitarbeiterInnen, die Verwaltung unserer Piktett- und Gästezimmer, sowie alle damit verbundenen administrativen Arbeiten gehören zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich. Zudem führen Sie eine kleine Gruppe von ReinigungsmitarbeiterInnen.

Ihr Profil Sie verfügen über Berufserfahrung im Bereich Hotellerie / Reinigung und möchten sich in dieses Fachgebiet einarbeiten. Eine Zusatzausbildung im Kaufmännischen Bereich, z. B. Handelsschule oder Liegenschaftsverwaltung ist von Vorteil. Sie sind eine pflichtbewusste, engagierte und kundenorientierte Persönlichkeit, die Freude am Umgang mit MieterInnen und Gästen hat

Ihre Zukunft Sie freuen sich auf eine abwechslungsreiche, interessante Arbeit in einem dynamischen Umfeld und mit regelmässigen Arbeitszeiten (Mo - Fr, Sa/Sa frei, hauseigene Kinderkrippe).

Ihr Ansprechpartner Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Kurt Frey, Leiter Personalwohndienst (Tel. 062 838 41 29), gerne zur Verfügung. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie an das Kantonsspital Aarau, Personaldienst, 5001 Aarau

Kantonsspital
Aarau

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch



Franchise- nehmer/in

Die SBB, Migros und Kiosk AG gründeten unter dem Namen **cevanova ag** eine Gesellschaft, die in kleineren und mittelgrossen Bahnhöfen erweiterte «Convenience-Shops» unter dem Namen **avec.** einrichtet und im Franchise-System abgibt. Die ersten Geschäfte wurden bereits sehr erfolgreich in Betrieb genommen.

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir auf den Herbst 2002 unternehmerisch denkende Persönlichkeiten für die geplanten Eröffnungen in

- Emmenbrücke LU
- Amriswil SG
- Flawil SG
- Au ZH
- Näfels GL
- St. Imier BE

Wenn für Sie Personalführung, Warenbewirtschaftung und Verkaufsförderung keine Fremdworte sind, Sie zudem über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft verfügen, Zahlenflair sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse besitzen und bereit sind, ein minimales Eigenkapital zu investieren, dann bietet sich hier **die Herausforderung**. Ein einmaliger Standort, ein klares Konzept, sorgfältige Einarbeitung in die Branche und Aufgaben sowie permanente Beratung und Unterstützung durch Fachleute in den Bereichen Verkauf, Werbung und Finanzen und die Zusammenarbeit mit sehr erfolgreichen Partnern bieten Gewähr für einen erfolgreichen Start in Ihre unternehmerische Selbstständigkeit.

Wenn Sie an dieser zukunftsorientierten Position interessiert sind, rufen Sie Andreas Schenk an, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis Ende Februar 2002.

Marktgasse 32, 3000 Bern 7

Telefon 031/310 10 10, Fax 031/310 10 11

E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

avec.
BAHNHOF UND VIEL MEHR

People make
the difference.

Koordinator/in Diätverpflegung (Diätkoch m/w mit Flair für administrative Arbeiten)

In der mit modernen Apparaten ausgerüsteten, grosszügigen und hellen Küche der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich arbeiten 40 Mitarbeitende, welche täglich rund 1000 Mahlzeiten für unsere Patienten und rund 250 Mittagessen für die Mitarbeitenden zubereiten. Daneben bedient die Küche auch unsere zwei gut frequentierten Cafeterias sowie Anlässe und Bankette bis zu 150 Personen.

Als wichtigen Mosaikstein in der Küchenorganisation und zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **Sie**.

Für diese Herausforderung in einem zukunftsorientierten Umfeld bringen Sie idealerweise mit:

- Diplom für Koch und Diätkoch mit Eidg. Fachausweis
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung als Diätkoch
- Freude an administrativen Arbeiten
- PC-Anwenderkenntnisse (Küchenlösung LogiMen)
- Erfahrung in der Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung im Grossküchenbetrieb

Als kundenorientierte und kommunikative Persönlichkeit erfüllen Sie vielfältige und anspruchsvolle Aufgaben. Sie nehmen täglich telefonische und schriftliche Aufträge und Informationen im Zusammenhang mit der Patientenverpflegung entgegen und geben diese an die Küchenmitarbeiter weiter. Zusätzlich haben Sie Freude am Organisieren und verstehen es, aus einem Grundangebot die Ableitungen für Diätmenüs selbstständig zusammenzustellen. Ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die Bandorganisation und die Bandabnahme.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem gut eingespielten Team, Weiterbildungsmöglichkeiten und attraktive Arbeitszeiten (in der Regel von Montag bis Freitag).

Haben wir Sie angesprochen? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Gerne gibt Ihnen die jetzige Stelleninhaberin, Frau I. Oehrl-Erni, Tel. 01/384 21 75 weitere Auskünfte. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich.

Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich ()

INHALT: Kader 1-4 / Tourismus 4 / Deutsche Schweiz 5-13 / Svizzera Italiana 15-16 / HRC / Image / International 18

SOMMAIRE: Suisse romande 14 / Demandes d'emploi 18 / Marché d'emploi 18

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

JOBS AND MORE

Stellenvermittlung
Buchhaltungen
Lohnadministration

ZÜRICH: 01 225 80 90

www.gastronet.ch

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



Surfen Sie zum Erfolg mit uns:
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.

Kader

Unsere Auftraggeberin ist ein innovatives Unternehmen in Zürich im Bereich **Trendgastronomie, Catering und neuartigem Produktvertrieb**. Sie hat sich während den letzten Jahren in Ihrem Segment als Marktleader erfolgreich etabliert. In den drei Betrieben, die sich einem jungen, gehobenen Zielpublikum zuwenden, sind auch zwei Szenenbars integriert. Ein erfolgreiches Team von 20 Mitarbeitern wartet auf eine/n neue/n

Geschäftsführer/in für die operationelle Gesamtverantwortung

Als karrierebewusster Gastroprofi mit fundierter Führungs- und Administrationserfahrung reizt es Sie, Ihre unternehmerischen Fähigkeiten in einem spannenden Umfeld umzusetzen. Sie haben die Möglichkeit, Bestehendes zu optimieren und neue Ideen zu entwickeln und zu realisieren. Ihr Flair für Marketing, Ihre Kenntnisse strukturierter Betriebsabläufe sowie Ihre Einsatzbereitschaft werden Ihnen zusätzlich helfen, das «daily business» erfolgreich zu führen.

Unsere Mandantin bietet Ihnen ein attraktives Grundsalär, zusätzlich eine Beteiligung am Geschäftsergebnis, ein Firmenfahrzeug und am allerwichtigsten: eine angenehme, partnerschaftliche Arbeitsatmosphäre.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Géraldine McLellan, Kelly Catering (Schweiz) AG,

Löwenstrasse 29, 8023 Zürich

(oder via E-mail: geraldine.mclellan@kellyservices.ch)

KELLY MEHR ALS EIN JOB!

CATERING Löwenstr. 29 8023 Zürich-04 01/225 41 02

SANTA LUCIA

molto italiano

..... unkompliziert das Ambiente, echt und ursprünglich die Küche. Die Schlichtheit der Region Campania in Italien prägt unser klassisches Trattoria-/Pizzeria-Konzept und lässt die Details aufleben.

Für einen mittelgrossen Restaurantbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

GeschäftsführerIn

Sie besitzen eine fundierte gastronomische Ausbildung, haben Organisationstalent, können MitarbeiterInnen führen und fördern und sind mit Herz und Seele GastgeberInnen. Idealerweise waren Sie bereits in einer vergleichbaren Position tätig und fühlen sich mit der Italianita verbunden.

Gerne übergeben wir Ihnen die Verantwortung des spannenden Betriebes und unterstützen Sie in Ihrer neuen Herausforderung.

Wir freuen uns, Ihnen mehr von unserer Philosophie zu erzählen und erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA SANTA LUCIA
Romano Simioni Höggerstrasse 115 8037 Zürich
Telefon 01 276 62 23 romano.simioni@bindella.ch

www.bindella.ch

Wir suchen nach Vereinbarung für unser 4-Stern-Hotel mit grosser Restauration und Seminarräumlichkeiten in der Zentralschweiz

Direktor - Direktionsehepaar

Anforderungsprofil:

- Fachkundige und selbstsichere Führungspersönlichkeit (Mindestalter 30 Jahre) - Absolvent CH-Hotelfachschule - VDHS/SHV
- Nachgewiesene erfolgreiche Führungserfahrungen im Hotel- und F&B-Bereich
- Gastgeber
- Konsequente gewinnorientierte Betriebsführung
- Verkaufsorientiert und qualitätsbewusst

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 145604, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

145604/280208



Hotel Ucliva Waltensburg

Wenn Berganemonen und Schlüsselblumen blühen, sollte die neue Geschäftsleitung für das **vielfach ausgezeichnete Oekohotel Ucliva Waltensburg** gewählt sein und sich auf den ersten Bergfrühling in der Surselva freuen!

Das Hotel Ucliva ist nicht nur ein Ort der Erholung und Entspannung. Es will auch Vorbild sein im Umgang mit seinen eigenen Ressourcen: MitarbeiterInnen, gelebte Kreativität, Weiterbildungsangebote, oekologische Grundsätze. Auf dass sich unsere vielen Gäste gut aufgehoben fühlen und in stimmigem Ambiente Ucliva-Ferien geniessen können: geistreich, gesellig, reich an positiven Überraschungen.

Wir suchen auf den 1. Juni 2002 oder nach Vereinbarung

eine neue Geschäftsleitung

Gesunde, kreative Naturküche, aufgestellter Gästeservice, gute Dienstleistungsqualität genügen uns nicht; wir ergänzen unser vielseitiges Angebot mit Erwachsenen-Bildung, Literaturwochen, gesundheitsorientierten Kursen und Podiumsgesprächen. Wir sind ein erfolgreiches Vier-Jahreszeiten-Ferienhotel und möchten dies auch bleiben.

Wir suchen eine engagierte Einzelperson oder ein motiviertes Paar, vorzugsweise mit Grundausbildung in der Hotellerie und/oder mehrjähriger Branchenerfahrung in führender Position. Sie schätzen den Gästekontakt, eine angenehme Arbeitsatmosphäre und fühlen sich in der weitgehenden Handlungs- und Gestaltungsfreiheit wohl. Wenn unternehmerisches Denken und Handeln auch noch zu Ihren Stärken gehören und Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen wollen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Kontaktadresse:

Hotel Ucliva Waltensburg
Hansueli Baier
Hartbertstrasse 11
7000 Chur
Tel. 081 253 09 66 Fax. 081 252 89 36
E-Mail: h.baier@bluewin.ch

145583/140678

BINDELLA terra vite vita

...molto italiano...

ist die Philosophie unserer Gastronomie italiana: stilvoll aber unkompliziert das Ambiente; echt und ursprünglich die Küche.

Zur Führung unseres **LATINI**-Betriebes im Herzen von St.Gallen suchen wir nach Vereinbarung eine(n) neue(n)

GESCHÄFTSFÜHRER/-IN

Sie besitzen eine fundierte gastronomische Ausbildung, haben Organisationstalent, können MitarbeiterInnen führen und fördern und sind mit Herz und Seele GastgeberInnen. Idealerweise waren Sie bereits in einer vergleichbaren Position tätig und fühlen sich mit der Italianita verbunden.

Gerne übergeben wir Ihnen die Verantwortung des spannenden Betriebes und unterstützen Sie in Ihrer neuen Herausforderung.

Wir freuen uns, Ihnen mehr von unserer Philosophie zu erzählen und erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Daniel Müller Höggerstrasse 115 8037 Zürich
☎ 01 / 276 62 84 daniel.mueller@bindella.ch

www.bindella.ch

Für ein modernes 60-Betten ****Ferien-, Sport- und Seminarhotel in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Frühling 2002 eine dynamische, teamorientierte Führungspersönlichkeit als

Direktor/in oder Direktions-Paar

Bestausgebildete Interessenten mit Power und Tatendrang melden sich unter Chiffre 143555 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

145555/28253



Für unseren nicht alltäglichen Coffee-Shop und Take-Away im vorderen Seefeld in Zürich suchen wir per Mitte März 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Wir bieten: Tagesbetrieb, sonntags geschlossen - grosse Selbstständigkeit und Verantwortung - Erfolgsbeteiligung.

Für diese vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit stellen wir uns eine verkaufstarke, teamfähige und initiative Persönlichkeit mit Flair für Food-Zubereitung vor, welche auch mit Begeisterung, Kompetenz und Ideen den Betrieb weiter ausbaut. Sie sind idealerweise bis 35 Jahre jung und lieben es, Ihre Gäste mit einem fantastischen Kaffee und fine Food verwöhnen zu können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie doch einfach an.

FOOD POINT AG

Frau A. Wiesner
Industriestrasse 42, 8117 Fällanden
Telefon 01 826 02 30

145554/394199



SEILER HOTELS ZERMATT

Im zentralen F+B-Büro der Seiler Hotels Zermatt suchen wir **ab sofort oder nach Vereinbarung** eine/n:

1. F & B Cost Controller / Stv. F & B Manager (in Jahresstelle)

Sie haben...

- ...eine gastgewerbliche Lehre und/oder eine Hotelfachschule absolviert,
- ...einige Jahre Berufserfahrung,
- ...die Fähigkeiten, im Team, selbstständig mit Verantwortung und Initiative zu arbeiten,
- ...neue Ideen und ein reges Betriebsinteresse,
- ...Erfahrung und Geschick mit Computerarbeiten,
- ...von Vorteil, Sprachkenntnisse in F und E.

Neben den üblichen Aufgaben unseres zentralen F+B Büros wie das Erstellen von Tagesrapporten, Rechnungskontrolle, Inventuraufnahmen, Renditeberechnungen, Registrierkassen-Programmierungen, Gestaltung von Speise- und Getränkekarten übernehmen Sie die Stellvertretung unseres F+B Managers und die Führung von 2 Mitarbeitern. Zudem sind Sie mitverantwortlich bei der Ausarbeitung von neuen Projekten.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem motivierten Team Ihre Karriere weiter aufzubauen und an intern organisierten Weiterbildungen teilzunehmen.

Der autofreie Ferienort Zermatt bietet Ihnen im Bannkreis des weltbekannten Matterhorns eine internationale Atmosphäre und Sommer wie Winter eine riesige Palette an Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Interessiert? Dann senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SEILER HOTELS ZERMATT AG

Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration
3920 Zermatt
Tel. 027.966.87.51
Fax 027.966.87.57

www.zermatt.ch/seiler
personalbuero@seiler-zermatt.ch

145555/51



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.Oehri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events
Linthschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01



www.gastrouisse-jobservice.ch

Mit vielen neuen Stellen fürs Jahr 02!!!

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 371 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

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
Montbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
6311 offene Stellen,
3996 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Küchenchef

Profil Als ehrgeiziger Fachmann mit grosser Berufserfahrung und ausgewiesenen Führungsqualitäten suchen Sie keine 08/15-Stelle, sondern eine Herausforderung, bei der Sie Ihre Position selber bestimmen und entwickeln können.

Vorteil Es liegt an Ihnen, die 50 Gäste dieser Residenz in Zürich auf hohem Niveau zu verwöhnen, zehn Mitarbeiter in eine neue Richtung zu führen, das Betriebskonzept nach Ihren Gesichtspunkten umzusetzen und neue Akzente zu setzen.
Zürich, Petra Wickl 01/297 79 79

Küchenchef

Für dieses gepflegte italienische Spezialitätenrestaurant im Raum Luzern suchen wir eine ehrgeizige und kreative Persönlichkeit. Sie sind ein «maestro della cucina italiana» – Pasta, Antipasti und Fische sind Ihre Leidenschaft, und das frische Produkt steht für Sie stets im Vordergrund. Sie führen ein junges motiviertes Team mit Elan und Kompetenz, und können es jeden Tag aufs Neue mit Ihrer Begeisterung anstecken. Wenn Sie eine aussergewöhnliche Herausforderung suchen, rufen Sie mich heute noch an.
Luzern, Gianni Valeri 041/419 77 66

Réceptionistin

Ticino

In dieser Jugendherberge im Sottoceneri treffen sich Menschen aus aller Welt und allen Kulturen. Die dementsprechende Weitsicht und das nötige Fingerspitzengefühl bringen Sie bereits mit, und aufgrund Ihrer Erfahrung an der Réception kennen Sie alle wichtigen Handgriffe. Sie arbeiten exakt und selbstständig und möchten auch gern Verantwortung übernehmen. Wenn Sie eine vielseitige Aufgabe in einem modernen Umfeld mit viel Sonne suchen, sollten Sie mich schon bald anrufen.
Luzern, Gianni Valeri 041/419 77 66

Betriebsassistentin

Profil Sie sind unkompliziert, suchen das Ungewöhnliche, und Sie haben Spass daran, an mehreren Fronten mitzuarbeiten. Ob Sie nun bei Caterings mitarbeiten, das Lager organisieren oder Seminaraktivitäten planen, Sie packen immer voll mit an.

Vorteil Sie sind ein wichtiger Teil des Teams dieses Hauses in Zürich-Nord und sorgen mit Ihrer Vielseitigkeit für eine optimale Dienstleistung auf allen Ebenen. Eine tolle Stelle, bei der Sie viel profitieren können.
Zürich, Petra Wickl 01/297 79 79

Hostessen

Die Cigarillos sind los!

Profil Für ein renommiertes Tabakunternehmen suchen wir per Anfang Februar Hostessen. Sie sind eine teamfähige, kontaktfreudige junge Dame mit gepflegter Erscheinung, die mit sicherem Auftreten und guten Umgangsformen die Gäste der Basler In-Lokale von den Vorzügen dieser Tabakwaren überzeugen kann. Sie kennen sich in der Szene aus, kommunizieren gern und haben Freude an Präsentation sowie Verkauf. Ein Casting findet am Dienstag, 22. Januar 2002, statt.

Vorteil Sie arbeiten am Donnerstag, Freitag oder Samstag für rund vier Stunden am Abend.
Basel, Esther Sardagna 061/264 60 40

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

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

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

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

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

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

Bd. 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
Telefon 091/910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

People make
the difference.



E.P.O.02

Planen Sie einen Anlass an der Expo?
Wir sind der exklusive Personaldienstleister im Bereich Gastronomie für alle Events – auch rund um die Expo! Lassen Sie sich beraten, wir finden die richtige, individuelle Lösung. Kontaktieren Sie Olivier Courvoisier in Neuchâtel oder unsere Filiale in Ihrer Region.

hotel + tourismus revue
mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

htr



Kramer Gastronomie in Zürich, ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Zu unserer Crew zählen momentan rund 850 Mitarbeiter.

Für die Gastronomie der Zürichsee-Schiffahrt (17 Schiffe mit einem breiten Angebot an Gastronomie – von der Bratwurst mit Rösti bis zum Bundesratsbankett - ca. 500 Bankette jährlich), suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die

KÜCHENCHEF/IN

Sie sind der perfekte Planer und ein grosses Organisationstalent. Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail zeichnen Sie aus. Ihren Rucksack haben Sie bereits in grossen und abwechslungsreichen Betrieben, auch mit Banketten, gesammelt. Ihre Crew (ca. 30 Küchenmitarbeiter) führen Sie als kompetente Führungsperson mit Vorbildfunktion.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wollen Sie in ein Unternehmen einsteigen, das Ihnen die vielfältigsten Möglichkeiten und Entwicklungschancen bietet? Ja!

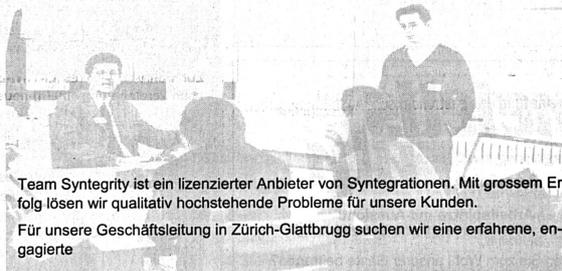
Dann erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer, Herdernstrasse 56, 8004 Zürich



145619/276787

management zentrum st.gallen
team syntegrity®



Team Syntegrity ist ein lizenzierter Anbieter von Syntegrationen. Mit grossem Erfolg lösen wir qualitativ hochstehende Probleme für unsere Kunden.

Für unsere Geschäftsleitung in Zürich-Glattbrugg suchen wir eine erfahrene, engagierte

Assistentin / Sekretärin

Sie sind eine unkomplizierte, kontaktfreudige Persönlichkeit, die flexibel und mobil ist, zupacken kann und auch in anspruchsvollen Situationen die Übersicht bewahrt. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule erfolgreich absolviert und sind ein Organisationstalent.

Neben den klassischen Sekretariatstätigkeiten übernehmen Sie vielseitige Sachbearbeitungs- und Assistenzaufgaben. Nach entsprechender Einarbeitung begleiten Sie Syntegrations-Projekte vor Ort.

Sie beherrschen den PC (MS-Office und Lotus Notes) haben Berufserfahrung und sind stilischer in der deutschen Sprache. Sehr gute Englischkenntnisse setzen wir voraus, Französisch ist von Vorteil. Sie erwarten ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen, internationalen Team sowie attraktive Fortbildungsmöglichkeiten und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Marianne Dau, Management Zentrum St. Gallen, Rittmeyerstrasse 13, 9014 St. Gallen. Tel. 071 274 3 - 417

E-mail: recruiting@mzgan.ch

ein unternehmen des
malk management institute

Über
Marketing
und
Dumping.

htr

hotel caprice
davos.

Zentral gelegen vis à vis Bahnhof Davos Platz,
mit Blick aufs Jakobshorn.

Wollen Sie Qualität mit Kreativität umsetzen?
Sind Sie ideenreich
und haben eine gesunde Portion Humor?

Per sofort oder nach Übereinkunft bieten wir
in Jahresstellung:

**Maitre d'hôtel
Restaurant-Leiter**

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

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich

Hotel Caprice AG

Personalabteilung

Bahnhofstrasse 7, CH-7270 Davos Platz
Telefon: 081 415 58 55 (Auskünfte: Do/Fr 10-12/14-18)

145594/194611

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

F & B Manager/-in Schweiz

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

Die anspruchsvolle Stabstelle umfasst ein breites Tätigkeitsfeld innerhalb der Business Development Abteilung. Hauptaufgabe besteht in der Entwicklung, Konzeptarbeit, Projektbegleitung, Terminierung, Kommunikation und Auswertung der nationalen F&B Aktivitäten sowie die Koordination von Segmentspezifischen F&B Aktivitäten. Dies in enger Zusammenarbeit mit unserer Fachstelle Werbung & Verkaufsförderung und den F&B Funktionen der operativen Segmente. Sie sind direkt dem Leiter Business Development unterstellt und leisten zusätzlich Projektunterstützung für neue Aktivitäten.

Sie sind ein begeisterter F&B-Profi, kommunikativ und kundenorientiert. Neben F&B-Praxis verfügen Sie auch über eine Ausbildung in der Gastronomie inklusive kaufm. Weiterbildung. Kenntnisse der System/Markengastronomie und/oder Projekterfahrung ist zusätzlich von Vorteil. Sie sind sich an strukturiertes Denken und Arbeiten gewöhnt und verfügen über fundierte PC-Anwenderkenntnisse (Excel, Word). Teamfähigkeit und prozessorientierter Arbeitsstil sind weitere Kriterien.

Wir bieten ein interessantes und abwechslungsreiches Umfeld sowie die Möglichkeit sich innerhalb unserer Unternehmung weiter zu entwickeln.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an: SV-Service AG, Frau Erika Bollhalder, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich. erika.bollhalder@sv-service.ch

Weitere Stellen unter: www.sv-group.com



meielis Hotel Restaurant Begegnung mit Aussicht... alp

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?
Wir suchen nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033/847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

145709/153478

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. **htr**

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

HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See
Axenstrasse 6, Postfach
Telefon (041) 875 03 03, Telefax (041) 875 03 05

Für unser mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Speiserestaurant mit à-la-carte-, Bankett- und Seminarservice suchen wir per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung

Küchenchef/in

Sie sind motiviert, haben Freude an Ihrem Beruf und möchten gerne in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten?

Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbung an Frau Andrea Bonetti-Christen.

Wir freuen uns auf Sie!

145651/1495

Hotel La Ginabelle

Z E R M A T T

Suchen Sie eine neue Tätigkeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Hotelbetrieb?

Im kommenden Frühjahr wird die Position des Küchenchefs frei und wir suchen deshalb nach Absprache einen

Küchenchef

für unser sehr gut positioniertes Ferienhotel, welches noch ganz privat, persönlich und familiär geführt wird.

Sie sind gewöhnt, unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert. Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und lassen unsere Stammgäste Ihre Kreativität spüren. Kalkulationsicherheit, Betriebsinteresse und eine hohe Bereitschaft für eine aussergewöhnliche Küche nennen Sie Ihr eigen. Die Eigenverantwortlichkeit für Einkauf und Menüplanung ist Ihnen sehr wichtig. Auch sind Sie eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen Angebot immer wieder aufs neue zu verwöhnen und zu überraschen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne die üblichen Bewerbungsunterlagen und seien Sie versichert, dass Sie selbstverständlich unsere vollste Discretion erhalten.

Familie Abgotzpon-Schell

CH-3920 Zermatt

Tel. 0041 27 966 50 00

Fax 0041 27 966 50 10

e-mail: info@la.ginabelle.ch

Internet: <http://www.la.ginabelle.ch>

141870/124999

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE 3800 INTERLAKEN



Unser *****-Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten gehört zu den führenden Hotels in Interlaken. Stil und Qualität setzen seit Jahrzehnten die Hauptakzente.

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns, um eine neue Aufgabe in Angriff zu nehmen. Aus diesem Grund bieten wir per 1. März 2002 einem jungen, engagierten und unternehmerisch denkenden Fachmann die Stelle als

Küchenchef

Diese Position erfordert:
- vielseitige Erfahrung in der 4*- oder 5*-Hotellerie
- Freude am kreativen Kochen auf hohem Niveau (14 Gault Millau)
- Flair für Mitarbeiterführung und Organisation.

Sie übernehmen:
- eine motivierte Brigade, bestehend aus 10 Mitarbeitern
- eine sehr vielseitige Küche (Halbpension, à la carte, Bankette)
- den Einkauf, Organisation und Produktion für alle Bereiche
- eine interessante und fordernde Jahresstelle

Zur Erfüllung dieser Tätigkeit bekommen Sie die nötigen Kompetenzen, um mit Elan Neues zu bewirken. Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit komplettem Dossier und Foto an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
Herr Roland A. Vescoli, Direktor, 3800 Interlaken
Tel. 033 826 70 07, Fax 033 826 70 08
beau.rivage@email.ch
www.beaurivage-interlaken.ch

SUMMIT
HOTELS & RESORTS

Über Internet und nette Gäste. **htr**

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

Die Herausforderung

Unser Kunde in Zürich ist konsequent innovativ, trendig und stellt hohe Ansprüche an die Qualität. Seit Jahren garantiert sein äusserst erfolgreiches Konzept hohe Frequenzen. Für diesen nicht alltäglichen à la carte-Betrieb der gehobenen Kategorie suchen wir eine frontorientierte Persönlichkeit als

Stv. Geschäftsführer wjm

Sie vertreten den Geschäftsleiter in dessen Abwesenheit, leiten und planen den Servicebereich in eigener Regie, bringen Ihre Ideen bezüglich Speise- und Weinangebot ein, verantworten Spezialerevents, planen saisonale Höhepunkte und übernehmen verschiedene weitere Aufgaben im Management.

Sie sind zwischen 25 und 32 Jahre alt, haben eine Koch- oder Servicelehre absolviert und sich gezielt weitergebildet (HF oder Restaurations- bzw. Betriebsleiter) und besitzen bereits Führungserfahrung. Die Aufgabe verlangt gute PC-Kenntnisse (Word, Excel evtl. Access) und Vertrautheit mit dem Internet. Englisch- und Französischkenntnisse sind genauso erwünscht wie ein gutes Organisationsgeschick.

Die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position erfordert Flexibilität, Umsetzungs- und Durchsetzungsvermögen, Teamgeist und die Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen. Ein gutes Kommunikationsverhalten wird Ihnen die Aufgabe erleichtern.

Die Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich und entsprechen den hohen Anforderungen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Passfoto und Referenzen zuhänden unseres Herrn Urs Voney. Er steht Ihnen gerne auch telefonisch für erste Auskünfte zur Verfügung.

www.gastrojob.ch

info@gastrojob.ch

Postfach 4870

CH - 6002 Luzern

Tel. 041 418 23 33

Fax 041 418 23 40

Partner der Berufsverbände

GastroJob

TOURISMUS

Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG

Die Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG ist ein mittelgrosses Bergbahnunternehmen. 50 Mitarbeiter im Winter und 25 im Sommer erwirtschaften einen Umsatz von knapp 7 Mio. Franken.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams folgende Mitarbeiter/in:

Leiter/in kaufmännische Abteilung

Aufgaben/Anforderung:

Nebst administrativen Aufgaben und der Betreuung der Kundschaft an der Front sollten Sie ausgebildet sein für:

- Mitarbeit und Unterstützung der Geschäftsleitung in betriebswirtschaftlichen und personellen Fragen
- Lohn- und Finanzbuchhaltung
- Kennzahlen, Budgetierung und Controlling
- Werbung und Marketing
- Sprachkenntnisse D/F/E
- EDV-Kenntnisse

Wenn Sie dann noch gerne im Team arbeiten und unternehmerisches und marketingorientiertes Denken gewohnt sind, sind Sie die Idealbesetzung für diese Kaderstelle.

Der Arbeitsort ist Fiesch.

Sind Sie an diesen Herausforderungen interessiert?
Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Bewerbungen an: Luftseilbahnen
Fiesch-Eggishorn AG
Vermerk: Bewerbung
3984 Fiesch

Auskunft: Heinz Imhasly
Geschäftsführer
Telefon 027 971 27 00



DAVOS CONGRESS

Das Angebot von Davos Congress und die Schönheiten der Tourismusdestination Davos aktiv verkaufen. Dies sind ab dem kommenden Frühjahr Ihre Aufgaben als unser/e neue/r

SALES-ASSISTENT/IN

für Davos Congress

In der Schweiz und in ganz Europa besuchen Sie potentielle Kongress- und Incentive-Veranstalter. Sie treten sicher auf, beherrschen Sprachen (D, E, F), bringen Verkaufserfahrung mit und identifizieren sich mit der Marke DAVOS. Bei Ihren Anstrengungen werden Sie von Profis unterstützt und geniessen viele Freiräume.

Könnte dies Ihre neue Herausforderung sein? Per Mail oder telefonisch stehen wir für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Ihr Dossier senden Sie bitte bis Ende Januar 2002 an:

DAVOS TOURISMUS
Personalbüro, Promenade 67, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 21 44, personal@davos.ch

Belvédère *****
STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THURNERSEE

Das Strandhotel & Restaurant Belvédère ist ein mittelgrosses Hotel mit Charme und Ambiente, am fabelhaften Thunersee gelegen.

Gehören Sie zu den Könnern, die ab 1. März 2002 (in Jahresstelle) unsere Gäste als Kenner verwöhnen?

Chef de Réception
(ab 1. Februar 2002)
Réceptionistin

Möchten Sie Ihre Erfahrungen an einem regen Hotelpflicht einbringen? Das Arbeiten mit HOGATEX ist Ihnen nicht unbekannt sowie in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch fühlen Sie sich zu Hause.

Servicefachangestellte/r
Eine abwechslungsreiche Speisekarte und ein Weinkeller mit über 350 Positionen warten auf Ihre Präsentation!

Chef de Partie (m/w)
Pâtissier (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

15 Punkte Gault Millau bieten Ihnen jede Herausforderung in Ihrem Beruf. Unser Gästemix stellt sich aus Hotel-, Bankett-, Seminar- und à la carte-Gästen zusammen.

Casserolier
Zimmermädchen
Buffetdame
Nachtportier

Sie sind massgeblich daran beteiligt, unsere anspruchsvollen Kunden als gute Fee im Hintergrund zu verwöhnen.

Schätzen Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team? Lieben Sie Ihren Beruf als Berufung und wollen Sie Neues sehen und lernen und dadurch weiterkommen?
So sind Sie ein/e zukünftige/r Mitarbeiter/in des total renovierten
Strandhotel & Restaurant Belvédère, das Haus mit der persönlichen Note!
Bitte melden Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen bei:

Rosemarie Seiler-Bigler oder
Markus Schneider
Strandhotel Belvédère
CH - 3700 Spiez
Telefon 033 655 66 66 oder Fax 033 654 64 33
Internet: www.belvedere-spiez.ch
e-Mail: info@belvedere-spiez.ch

14559031984

Schiff
hotel restaurant bar

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre pflegen wir. Im Speiserestaurant, im Garten am See, im Hotel, in der Seerosenbar und im Saal.

Stellvertreterin des Inhabers

Sie sind Gastgeberin aus Leidenschaft, etwa 26-38 Jahre jung, mit bereits guter Service- und Führungserfahrung sowie Hotel-fachschulabschluss.

Sie schätzen es sehr, Verantwortung zu übernehmen. Ihre Ansprüche an die eigene Leistung sind hoch. Dabei warmherzig, humorvoll und fröhlich zu sein ist Ihr Ruf. Auch voller Ideen, Vorstellungen und Tatendrang. Sie wollen jetzt einen weiteren Schritt Richtung Geschäftsführung tun.

Eine spannende, sehr anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

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

14571774780

meielis alp Hotel Restaurant
Begegnung mit Aussicht ...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Réceptionsmitarbeiter/innen
Servicefachangestellte/innen
Jungkoch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033/847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

145708/153478

HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE ZERMATT

Es gibt keine unnützen Erfahrungen, nur ungenutzte.

Nützen Sie die Gelegenheit, im Seiler Hotel Mont Cervin und Residence****, Mitglied der «Leading Hotels of the World», Ihr Wissen und Können anzuwenden und neue Erfahrungen zu sammeln. Wir suchen noch für die Wintersaison 2001/2002 ab sofort einen

2. Chef Pâtissier
mit Berufserfahrung

Bereit für eine neue Erfahrung? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

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

14571603950

GOLDEN TULIP
SEEHOTEL MEIER HOF
HORGEN - ZÜRICH

Unser junges und dynamisches Team hat Grosses vor.

Und Sie?

Wir suchen eine/n begeisterte/n und begeisternde/n

Front Office / Reservation Manager/in

welche/r bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Tätigkeit gesammelt hat und mit Freude auch Aufgaben im

Yield & Group Management
wahrnimmt.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position, die viel Selbständigkeit erlaubt.

Sind Sie aufgestellt und offen, voll Tatendrang und verfügen über fundierte Fidelio- sowie EDV-Kenntnisse und sprechen fließend D & E (Sp/F wünschenswert)? Dann sollten Sie sich noch heute bei Dominik Coste melden.

BAHNHOFSTRASSE 4, 8810 HORGEN, ZÜRICH SWITZERLAND
TEL.: +41 1 728 91 91 FAX: +41 1 728 92 92
E-MAIL: mail@seehotel-meierhof.ch
INTERNET: www.seehotel-meierhof.ch

145614/15792

dulac
RESTAURANT · BAR · HOTEL

Unser Haus mit zwei Restaurants, einer Bar und vielleicht den schönsten Einstern-Gästezimmern um den Zürichsee liegt direkt am Quai in Rapperswil.

Gastgeberin/ Betriebsassistentin

Sie sind Gastgewerblin aus Leidenschaft, etwa 24-32 Jahre jung, haben Service- und vielleicht bereits etwas Führungserfahrung. Hotelfachschule und/oder eine fachliche Grundausbildung wäre das Tüpfchen auf dem «i»!

Sie lieben vielfältige, lebhaft und selbständige Arbeit. Einerseits empfangen Sie als fröhliche, qualifizierte Gastgeberin gerne Gäste, andererseits erledigen Sie zuverlässig, mit Geschick und Umsicht, verschiedene administrative Aufgaben und einen Teil des Bestellwesens.

Eine spannende Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung und auf alle Ihre gwundrigen Fragen!

Markus Büeler
Hotel Restaurant Du Lac
Fischmarktplatz 1
8640 Rapperswil
Telefon 055 222 89 49

145707/28347

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN KKL Luzern

Sie sind mehr als die rechte Hand!

Ein interessanter Arbeitsplatz in einem interessanten Arbeitsumfeld an äusserst reizvoller Lage erwartet Sie! Unsere Gäste werden gastronomisch durch unsere Restaurants BISTRO und SEEBAR sowie unsere BANNKETTTEILUNG verwöhnt. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung die junge, dynamische und motivierte

Assistentin Gastronomie

Sie sind direkt dem Leiter Gastronomie unterstellt und sind ihm behilflich, die Organisation und Koordination seines Bereiches sicher zu stellen. Sie erstellen Arbeitspläne, Verkaufsunterlagen und Korrespondenzen. Sie tragen dazu bei, die F&B-Anlässe vor- und nachzubereiten. Sie sind ausserdem auch projektbezogen einsetzbar.

Wir erwarten von Ihnen das notwendige kaufmännische Grundwissen sowie gute EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Access, Excel). Ausserdem verfügen Sie über ein gutes Organisations-talent und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht die Nerven. Erfahrungen im Gastro-Event-Bereich wären von Vorteil. Deutsch ist Ihre Muttersprache und sie verfügen über mündliche und schriftliche Kenntnisse in Französisch und/oder Englisch.

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, modernen Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team. Interessiert? Bitte senden Sie uns Ihr komplettes Bewerbungs-dossier. Bei allfälligen Fragen kontaktieren Sie unseren Leiter Administration, Herr Siegfried Wanner, unter Tel. 041 226 70 73.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern Management AG
Personalabteilung
Europaplatz 1
6005 Luzern

Ergänzende Infos unter www.kkl-luzern.ch

KKL
music
congress
event
experience

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Servicefachangestellte/r
für unser Speiserestaurant!

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte. Jahres- oder Saisonstelle.

Speiserestaurant/ Pension Walliser Kanne
CH-3984 Friesch VS
Telefon 027 970 12 40

145558/416254

Hotel Sântis
Unterwasser · Toggenburg

Wir sind ein 4-Stern-Hotel im Obertoggenburg, und unser oberstes Ziel ist, unsere Gäste zu verwöhnen. Dazu brauchen wir noch Mitarbeiter, die auch so denken! Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Servicefachangestellte/Kellner
Koch mit Ambitionen
Küchenchef

Auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freut sich:

****Hotel Sântis
Hauptstrasse
9657 Unterwasser
z.Hv. R. Seiler, Dir.
Tel. 071 998 50 20
Fax 071 998 50 21

145591/72958

Beatus Merligen
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 Vitalität mit verschiedenen Anwendungen, Cardio-Fitness und Gymnastikraum und Wassersport sind einmalig an der Riviera des Thunersees.

Für unseren Ganzjahres-Betrieb suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung

Chef de Réception (D/E/F) (w/m)
(Jahresstelle)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Hotellerie und sind auf der Suche nach einer Herausforderung, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazu lernen können, dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Selbstverständlich werden Sie während ca. 3 Monaten auf Ihre Aufgabe vorbereitet. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

WELLNESS- & SPA-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Stefan Walliser, Personalbüro
CH-3658 Merligen-Interlaken
Tel. 033 252 81 81
Fax 033 251 38 76
E-Mail: info@beatus.ch
www.beatus.ch

145696/6420

hotel · restaurant
SCHLOSS WARTEGG
erholung · seminare · musik · kinder

Schloss Wartegg ist ein sehr stimmig und klar renoviertes Haus in einem grossen Park, mit Sicht auf den nahen Bodensee.

Ein biologischer Garten mit alten Pflanzensorten, ein **Restaurant, das zertifizierte Bio-Knospen-Küche mit Spitzengastronomie vermählt, und ein Hotel mit 46 Betten** – vielseitig und innovativ und vom SHV mit «Unique» ausgezeichnet.

Wir suchen

Sous-Chef oder Sous-Chefin
Koch oder Köchin
mit Verantwortungsbewusstsein.

Sie bringen neben der Ausbildung und Berufserfahrung Ihr Herz und Engagement ein. Das Kochen und der Umgang mit Frischprodukten und Bio-Qualität bereiten Ihnen Freude. Es erwartet Sie ein kleines Team, in welchem Sie auch neue Ideen einbringen und umsetzen können.

Eine engagierte, freundliche und kooperative Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genaueres erfahren, so rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Geschäftsleitung, Hans-Jakob Würsch
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wartuer@solnet.ch www.wartegg.ch

OPUS

Zur Verstärkung suche ich

Servicefachangestellte (m/w) mit Erfahrung

Ich freue mich sehr, Sie für unser Team zu gewinnen.

Senden Sie mir Ihre Unterlagen oder rufen Sie an. Patrik Skrbiniak (Geschäftsführer) freut sich, Sie kennenzulernen. E-mail: patrik.skrbiniak@remimog.ch

Restaurant Opus - Bar Vintothek, Bahnhofstrasse 16, 6003 Luzern
Telefon 041 226 41 41 www.restaurant-opus.ch**"FOR ARTISTS ONLY"****Die Wintersaison 2001/2002
läuft sehr gut...**

... deshalb benötigen wir für die laufende Wintersaison oder in Jahresstelle noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» (Gästen) einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Küche & Genuss:

Sous Chef
Chef Gardemanger
Chef Entremetier
Commis de cuisine

Service & Kommunikation:

Restaurants:
Chef de service
Chef de rang
Nachtportier

Ambiente:
Hilfsgouvernante

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

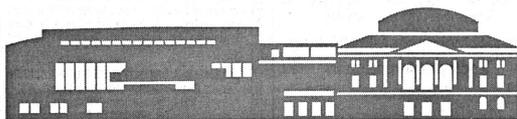
Wir erwarten nur Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzuengagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05
E-mail: info@ferienart.ch



142424/05814

**KONGRESSHAUS ZÜRICH**

Das Kongresshaus Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Das Angebot wird abgerundet durch 2 Restaurants und 2 Nachtlöcke.

Für unsere lebhafteste Küche suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Jungköche (m/w)

Pâtissier mit fundiertem Fachwissen (m/w)
und
**verantwortungsvolle, kreative
Chefs de partie (m/w)**

Sie wollen die Chance packen, in Ihrem Beruf weiterzukommen? Sind Sie initiativ, flexibel und belastbar? Sie arbeiten exakt und gewissenhaft und sind interessiert, in einer vielseitigen Grossküche zu arbeiten?

Dann haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Carole Büchi, Personalleiterin
Gotthardstrasse 5
8022 Zürich

145554/40584

**Willkommen
im Mittelpunkt des Geschehens**

Das Hotel Astoria ist das führende, neurenovierte 4-Stern-Hotel mit 180 voll klimatisierten Hotelzimmern im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches: im THAI-GARDEN zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unsere mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant LATINO. Übrigens - zuerst trifft man sich an unserer Latino-Weinbar mit über 180 verschiedenen Weinsorten aus aller Welt. Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt, dem LA CUCINA. Im PENTHOUSE und PRAVDA, den beiden In-Places und Magnetpunkten des Nachtlebens unserer Stadt, feiern wir mit den bekanntesten internationalen DJs die tollsten Parties der Zentralschweiz.

Wir freuen uns, das Jahr 2002 mit Ihnen zu beginnen

Réceptionistin	HOTEL ASTORIA
Serviceangestellte	LATINO
Commis de cuisine	LATINO
Chef de partie	LATINO
Barmaid	PRAVDA
Cameriere	CUCINA

Melden Sie sich bei Thomas Staub (Tel. direkt 041 226 88 22) oder senden Sie Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto (tstaub@astoria-luzern.ch).

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch/jobs

145254/22667



Für unsere **Neueröffnung vom Restaurant Hirschen in Lenzburg** suchen wir per 1. Februar 2002 oder nach Vereinbarung folgende **Teamplayer**.

Gastfreundliche Servicefachmitarbeiter w/m
für gepflegten A-la-carte-Service**Kreativen Koch**
für neuzeitliches Küchenangebot

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit in einem motivierten Team, eigene Ideen einzubringen, selbstständig zu arbeiten und kreativ zu sein.

Unsere Gäste verwöhnen wir mit kreativen Spezialitäten, ausschließlich aus regionalen Frischprodukten liebevoll zubereitet.

Falls auch Sie etwas mehr als nur einen Job suchen, freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Sie erreichen unseren **Markus Roth unter Telefon 041 377 43 65**.

Ihre Unterlagen senden Sie an
Gastroth GmbH, Kreuzbuchstrasse 75, 6045 Meggen

145721/417134



Sind Sie der gefürchtete Torjäger?
Wir suchen auf 1. März 2002 eine Sturmspitze in unserer

Service Mannschaft

Wir bieten:
- Action in Ihrer Berufung
- junge, aufgestellte Mannschaft
- leistungsbezogene Transfersumme
- modern geführten Arbeitsplatz
- Strategiebewilligung vorhanden

Was überlegen Sie noch...? Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Hotel Sonne, Adrian Zumofen, Headcoach,
Oberdürntnerstrasse 1, 8635 Dürnten,
oder rufen Sie mich an, Tel. 055 240 85 76.

145688/323870



Sie wünschen eine berufliche Herausforderung in einem exklusiven Hotel mit einer anspruchsvollen Kundschaft als

CHEF DE SERVICE

ab sofort oder auf der Sommersaison 2002.

Offerten erbeten an

ROYAL PARK ***** HOTEL
& Private Wellness Resort
3718 Kandersteg/Berner Oberland
Familie B. Rickli
Tel. 033 675 88 88, Fax 033 675 88 80

Mitglied Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World®

145731/16934

*Wir suchen***Seminarkoordinatorin**

die unsere Gäste durch Ihre Arbeitsweise zum Staunen und Begeistern bringt. **Möchten Sie** im Top-Ten Seminarhotel mit 57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und 14 Kreativ-Räumen arbeiten? **Möchten Sie** gerne unsere namhaften Firmen bei der Organisation ihres Seminars unterstützen? **Möchten Sie** das Seminarhotel bei Messen präsentieren und verkaufen? **Möchten Sie** Ihr Fachwissen, Ihre Kreativität und Ihren Teamgeist ab ca. März 2002 einsetzen und weiter ausbauen? **Möchten Sie** nach Bürozeiten arbeiten und am Wochenende frei? **Möchten Sie** mehr wissen, dann verlangen Sie unseren Stellenbeschrieb!

Bruno Odermatt, Hoteller, freut sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.



CH - 6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Telefon 041 / 662 70 70 Telefax 041 / 662 70 80
Internet: www.wilerbad.ch e-mail: wilerbad@tlc.ch

MIGROS
GENOSSENSCHAFT
ZÜRICH**Zusatzausbildung
im Fleischverkauf**

Sind Sie gelernter Koch?
oder

Lebensmittelverkäufer/in mit abgeschlossener Lehre?

Dann können wir Ihnen folgendes anbieten:

- 1 Jahr Ausbildung bei vollem Gehalt
 - 41-Stunden-Woche
 - 5 Wochen Ferien
 - Aufstiegsmöglichkeiten

- Was Sie mitbringen sollten:
- Zuverlässigkeit und Pflichtbewusstsein
 - teamorientierte Arbeitsweise
 - sehr gute Deutschkenntnisse

Beginn des nächsten Kurses:
Anfangs Februar 2002.

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz befindet sich in der Stadt Zürich oder in der näheren Umgebung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit dem Vermerk «Zusatzausbildung Fleischverkauf» an untenstehende Adresse.

**Genossenschaft Migros Zürich
Personalabteilung
Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich**

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
4742	Küchenchef	45	CH	April	D	ZH/Tagesbetr.	
4743	Sous-chef/Kü'chef	42	CH	sofort	D/E	Ost-CH/ZH-Oberfl.	
4744	Koch	29	CA	L	sofort	E	ZH/TC/SH
4746	Asiat. Koch	26	TH	B	sofort	D/E	LU
4748	Sous-chef/Kü'chef	28	DE	B	sofort	D/E	ZH
4751	Chef de partie	22	CH	sofort	D/E	GR	
4754	Köchin	25	AT	A	sofort	D/E	BE-Oberfl./Tagesbetr.
4763	Koch	21	CH	sofort	D/I	TI/ZH	
4768	Koch	43	DE	A	Mai	D/E/I	
4772	Koch	23	CH	Feb.	D	Deutsch-CH	
4773	Küchenchef	47	CH	sofort	D/E/E/I	LU + Umgeb.	
4774	Küchenchef	39	DE	C	März	D/E	BE
4776	Kü'chef/Gerant	52	CH	März	D/I	GL, Kantine/Hotel	
4777	Chef de partie	41	CH	sofort	D/E/E/I	BS/ZH	

4769	Chef de service	53	NL	B	sofort	D/E/F	Luzern
4780	Serviceprakt./Bar	26	CN	B	sofort	E	
4782	Chef de service/w	32	AT	G	Feb.	D/E	SG (Rheintal), + Réc.
4785	Sefa	28	DE	A	sofort	D/E	BE
4786	Chef de rang	35	PT	A	sofort	D/E/F/I	4*-5*/Wintersportort

4770	Hofa	22	CH	März	D	3*-4*Hotel/AG/ZH
4778	Portier	37	FR	A	sofort	F/I
4783	Anf.-Gouvernante	27	CH	sofort	D/E/F	BE/Thunersee
4784	Hofa	20	CH	sofort	D/E/F	TC/Frauenfeld

Administration / Administration

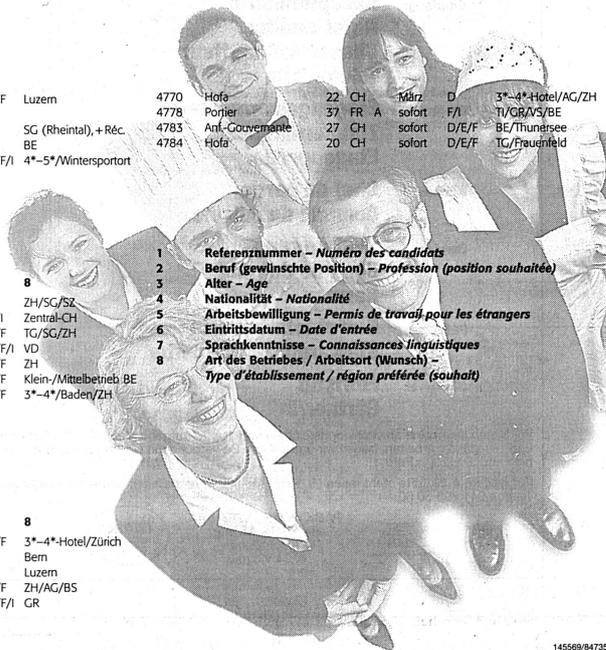
1	2	3	4	5	6	7	8
4756	Geschäftsführer	50	CH	sofort	D/E	ZH/SG/SZ	
4762	Réceptionsprakt./w	20	CH	sofort	D/E/I	Zentral-CH	
4771	Anfangsrecept./w	21	CH	sofort	D/E/F	TC/SG/ZH	
4775	Réceptionistin	31	CH	sofort	D/E/F/I	VD	
4779	Réceptionsprakt./w	20	CH	April	D/E/F	ZH	
4781	C'führeress./w	27	CH	sofort	D/E/F	Klein-/Mittelbetrieb BE	
4788	Récept./w, 60-80%	43	CH	sofort	D/E/F	3*-4*/Baden/ZH	

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
4745	Sefa	21	DE	G	Feb.	D/E	BS/BL
4747	Chef de bar	40	IT	A	sofort	D/E/E/I	
4749	Chef de rang/Bar	20	AT	A	März	D/E/E/I	4-5*Hotel/ZH
4752	Chef de service/Bar	23	CH	sofort	D/E/I	SG/Erlebnissgastro.	
4753	Chef de service/Bar	30	FR	B	n. Ver.	D/E/F	Seeland/West-CH
4755	Anfangsserv./w	24	CH	Feb.	D/I	BE-Umgeb.	
4758	Barman	40	DE	A	sofort	D/E	
4759	Rest.leiter/Ch.d.s.	63	CH	sofort	D/E/F/I	Deutsch-CH	
4761	Chef de service	58	CH	sofort	D	Bern	
4765	Kellner	47	PT	A	sofort	D/E/F/I	BE
4766	Service/w	42	DE	A	sofort	D	Deutsch-CH

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4750	Gouvernante	23	CH	Feb.	D/E/F	3*-4*Hotel/Zürich	
4757	Hilfskraft/w	31	CH	April	D	Bern	
4760	Hofa/Service	19	CH	Feb.	D/F	Luzern	
4764	Hofa/Service	22	CH	sofort	D/E/F	ZH/AG/BS	
4767	Nachtportier	52	PT	C	n. Ver.	D/E/F/I	GR



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)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FAX?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____

Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____

Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____

PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
 Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Das Märchenschloss in Vitznau erwacht wieder für die Sommersaison 2002. Wenn es Ihnen Freude bereitet, unsere internationale 5*-Kundschaft zu verwöhnen, und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Teams sind noch folgende Positionen zu besetzen:

- Empfang:** **Receptionist/in**
Night-auditor
Chasseur/Chauffeur
Telefonistin
- Etage:** **Etagengouvernante**
Zimmermädchen
Etagenportier
- Küche:** **Chef de partie**
Commis de cuisine
- Service:** **Chef de rang**
Commis de rang
Barman
- F&B:** **Buffetmitarbeiterin**
Stewarding-Mitarbeiter
- Gärtnerei:** **Floristin**
Gärtner/in

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Peter Molnar, Personalleiter, gerne zur Verfügung. Telefon 041 399 60 60.



PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



3025

CROSSAIR CATERING

Fasziniert Sie die Welt des Fliegens?

Crossair Catering AG, Zürich, Lugano und Bern, ein Unternehmen der Gate Gourmet Group, beschäftigt rund 250 Mitarbeitende, die täglich über 100 Flugzeuge und 8'000 bis 10'000 Fluggäste mit Essen und Getränken bedienen.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Supervisor Meal Handling

(angesprochen sind Damen und Herren)

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die folgenden

Hauptaufgaben:

- Schlusskontrolle bzw. Vervollständigen der vorbereiteten Mahlzeiten
- Führen einer Gruppe von zwei bis drei Mitarbeitenden bei Abwesenheit des Duty Officers
- Organisation und Koordination bei Betriebsunregelmässigkeiten
- Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen und Koordination interner Schnittstellen
- Sicherstellen der Qualitätsstandards

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre
- Berufserfahrung in artverwandter Branche
- Deutsch in Wort und Schrift
- Englischkenntnisse
- Führerausweis Kategorie B
- Anwennerkenntnisse der MS Office-Palette
- Bereitschaft, Schichtarbeit zu leisten und an Wochenenden zu arbeiten

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit in einem kleinen Team, Gratisverpflegung und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Sind Sie eine zuverlässige, belastbare und selbständig arbeitende Persönlichkeit, die gerne im Team tätig ist? Dann freuen wir uns über die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Bei fachspezifischen Fragen steht Ihnen Herr Arnold Thöni, Manager Production, Telefon 01 812 96 92, gerne zur Verfügung.

CROSSAIR CATERING AG
Renate Waldmeier
Manager Human Resources
Postfach 61
8058 Zürich-Flughafen
rwaldmeier@gategourmet.com

145510/92789

AUGENBLICK 'MAL!



Das ArabellaSheraton Neues Schloss ist ein elegantes Boutique-Hotel im Herzen von Zürich. Für unser vielfach ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant "Le Jardin" suchen wir per Anfang/Mitte Februar 2002 oder nach Vereinbarung folgende Teamplayer:

CHEF DE RANG

Mit Ihrem gewinnbringenden Auftreten, einem natürlichen Dienstleistungsverständnis sowie Interesse an selbständigen Arbeiten sind Sie bei uns goldrichtig. Eine abgeschlossene Berufslehre und D/E und eventuelle F-Sprachkenntnisse sind unerlässlich.

CHEF DE PARTIE & COMMIS DE CUISINE

Mit Ihren Ideen und Fachkenntnissen unterstützen Sie die Küchenbrigade unseres mehrfach ausgezeichneten Gourmet-Restaurants.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

ArabellaSheraton
Neues Schloss
Zürich

ArabellaSheraton Neues Schloss
Sonja Hild-Moser
Stockerstrasse 17, CH-8002 Zürich
Telefon: 01/286 94 00

e-mail: sonja.hild-moser@arabellasheraton.com

ArabellaSheraton



Ein vielseitiger und interessanter Restaurants- & Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Betrieb eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich. Unser Küchenchef, Hans Moosmann freut sich auf Ihren Anruf:

Telefon 031 939 10 10

(Wir berücksichtigen nur SchweizerInnen oder AusländerInnen mit Bewilligung C)

BÄREN OSTERMÜNDIGEN
Bernstrasse 25, 3072 Ostermündigen



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-Freispaß, Saunaland, das Vitalia mit verschiedenen Anwendungen, Cardio-Fitness, Gymnastikraum und Wassersport sind einmalig an der Riviera des Thunersees.

Für unser neuformiertes Küchenteam suchen wir auf den 1. März 2002 oder nach Absprache:

Sous-Chef/Anfangs-Sous-Chef

(Jahresstelle)

und

Chef de partie, Garde-manger/Saucier

(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 neuen 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
Stefan Waliser, Personalbüro
CH-3658 Merligen-Interflaken
Tel. 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76
E-Mail: info@beatus.ch
www.beatus.ch

145671/74630



BEATUS MERLIGEN



park am rheinflall restaurant

Mit weltöffener, würzig-frischer Schweizerküche im Restaurant, mit frischer Pizza & Pasta im Selfservice und lockerem Ambiente in der Snackbar und im Shop schaffen wir...

...Ferienstimmung tagtäglich für unsere Gäste...

Um dieses Ziel zu erreichen, suchen wir in unseren Jahresbetrieb teamfähige Mitarbeiter, die mitdenken und mithandeln für:

- Küche...** KöchInnen für Produktion & Fertigung, HilfsköchInnen
- Restaurant, Terrasse, Saal...** Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter
- Pizza & Pasta...** MitarbeiterInnen für Selfservice
- Sandwich & More/ Souvenirs...** Verkäuferinnen und Verkäufer (auch Teilzeit)
- Housekeeping...** MitarbeiterInnen für Buffet, Office und Reinigung

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:

Park am Rheinflall... CH-8212 Neuhausen
Johannes Meyer... dipl. Höteller SHV/VDH
Telefon: ++41 (0)52 672 18 21
Restaurant • Terrasse • Saal... service
Pizza & Pasta... selfservice
Sandwich & More... snackbar
Souvenirs... shop

Neueröffnung:
März 2002



HOTEL ZUM STORCHCHEN

Die Zimmerstunde hat bei uns Zimmerstunde!

Chef de partie

Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem traditionellen Erstklasshotel direkt an der Limmat.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Fredi Nussbaum und seine junge Brigade verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste mit marktgerechter, abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Sie übernehmen gerne Verantwortung, haben Ideen und sind interessiert, Ihre Erfahrungen bei uns einzusetzen.

Unser modernes Arbeitszeitmodell erlaubt es Ihnen, Ihre Freizeit optimal zu gestalten.

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin Frau Karin Kaderli oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

Hotel zum Storchchen
Am Weinplatz 2
8022 Zürich

Tel. 01 / 227 26 11
kaderli@storchchen.ch

SEEHOTEL ***
WALDSTÄTTERHOF
BRUNNEN**

Wir sind ein renommiertes Erstklasshotel und liegen direkt am Vierwaldstättersee. Unser Haus verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse, Boulevard-Café, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle bis zu 250 Personen.

Zeit für eine neue Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle folgende qualifizierte und engagierte Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/in / Stage ab 1.3., kontaktfreudig und Sprachen D/E/F

Réceptionspraktikant/in ab 15.4., vorzugsweise Hotelfachschüler

Hotelfachassistentin ab 1.4., mit Berufsabschluss

Servicefachmitarbeiter/in ab 1.5., versiert und erfahren im gepflegten à la carte-Service

Servicepraktikant/in ab 1.6., vorzugsweise Hotelfachschüler

F&B-Praktikant ab 1.5., vorzugsweise Hotelfachschüler

Chef garde-manger ab 1.5., kreativ und initiativ

Commis pâtissier und Commis rôtisserie ab 1.5., gutes Fachwissen

Portier/Hausbursche ab 1.3., deutschsprachig, mit Führerschein

Interessiert? Zögern Sie nicht - wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:



Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen, Telefon 041 825 06 06 • Fax 041 825 06 00
Kontaktperson: Esther Epp, Personalleiterin
E-Mail: team@waldstaetterhof.ch
Internet: http://www.waldstaetterhof.ch

1456896327

Wir suchen eine aufgestellte

Service-mitarbeiterin

gespürig, selbständig und echt GASTfreundlich für ein romantisches Restaurant bei Winterthur. Aufs Kennenlernen freut sich das Team von:

Restaurant **Eintracht** Reutlingen
Claudia & Matthias Hennig
8404 Winterthur, Reutlingerstrasse 67
Telefon 052 242 15 40

1455681/130060

Welcome on Board....



...Faszination Zürichsee

Sichern Sie sich bereits heute einen Platz auf unseren Traumschiffen! Unsere Cruise Lines und romantischen Rundfahrten werden auch Sie begeistern!

Für die Saison 2002 (März/April) wartet unsere junge und motivierte Crew noch auf folgende Teammitglieder

Service-mitarbeiter/Innen

Chef de Service

Sous Chefs

Chefs de Partie

Commis de Cuisine

Gerne heissen wir Sie bei uns an Bord willkommen!

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Kramer Gastronomie, Frau Jacqueline Kramer, Herdernstr. 56, 8004 Zürich
E-Mail: kramer.jacqueline@kramergastro.ch,
Tel. +41 / 1 / 406 85 85, Fax: +41 / 1 / 406 85 86

145242/376787

**GSTAADERHOF
HOTEL *****

64 Zimmer, Restaurants "Müll" und "Saagistübi", Barni Bar

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für sofort oder kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Für unser Restaurant Müll

Chef de rang/Service-mitarbeiter/in

Abgeschlossene Berufsausbildung oder Erfahrung im Service, Sprachen: D/F oder D/E

Front-Office

Réceptionist/in

aufgeschlossen, fröhlich und kontaktfreudig, Sprachen: D/F/E

Flair für Verkauf, Administration und Organisation (Jahresstelle: Eintritt nach Vereinbarung)

Chef de partie

Commis tournant (m/w)
(Sommersaison)

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

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

GSTAAD®

COME UP - SLOW DOWN

14569879732

Zumipark

Private Alters- und Pfliegeresidenz

Der Zumipark bietet seinen anspruchsvollen betagten Gästen ein hotelähnliches Ambiente mit 38 privat möblierten Einzel- und Ehepaarzimmern.

Für unser Empfangssekretariat, das auch das interne Dienstleistungszentrum beinhaltet, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Kaufm. MitarbeiterIn (70%)

Sie sind eine vertrauenswürdige und zuvorkommende Persönlichkeit, die über eine kaufm. Grundausbildung und gute PC-Anwenderkenntnisse (Word/Excel) verfügt. Des Weiteren sind Sie an eine exakte und selbständige Arbeitsweise gewöhnt und schätzen auch einen regen telefonischen Kundenkontakt. Ihre Flexibilität, das Verständnis für betagte Mitmenschen sowie das Bewahren von Ruhe in hektischen Zeiten erleichtern Ihnen die Aufgabe.

Frau Brigitte Zollinger, Leiterin Rechnungswesen, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ZUMIPARK AG Private Alters- und Pfliegeresidenz
Küsnachterstrasse 7-9 8126 Zumikon
Tel. 01 919 85 00 www.zumipark.ch

145660/38360

Hotel Floralpina, 6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
64 Zimmer - Seminar - Bankett - Restaurant - Terrasse mit Grill - Catering - Strandbeiz



Wir suchen echte Teamplayer als Kolleginnen für die Sommersaison oder für das ganze Jahr

RéceptionistIn D, E, F

Fidelio Windows Version 7.12, Excel, Word

Chef de partie (m/w)

Commis de cuisine/pâtissier

Sind Sie kreativ, offen für Neues, verarbeiten mit Vorliebe Frischprodukte von A - Z und arbeiten gerne in einem mittelgrossen Team?

Servicefachangestellte (m/w)

Mit Ihrer herzlichen, kompetenten Art verschönern Sie Ihren Gästen Feste - Ferien - Tête-à-tête

Portier/Chauffeur/Allrounder

Ob die Lady zum Boot möchte, der OHP in Position gebracht wird oder das Haus im Schuss bleibt, Sie sind der Mann für alle Fälle.

Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv und das Hotelboot oder das Paddel-Surf am Sandstrand wartet!

Senden Sie Ihre Bewerbung an Pia Nussbaumer, Direktorin, oder Markus Tschumperlin, Küchenchef
Hotel Floralpina, Seestrasse, CH-6354 Vitznau,
Info Tel. 041 397 13 86
www.floralpina.ch / e-mail floralpina@bluewin.ch

145722/36646

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

K K L
Luzern

Der Frühling und das Terrassengeschäft nahen!

Wir freuen uns darauf, weil es uns ein Vergnügen ist, unsere Gäste an unserer reizvollen Lage zu verwöhnen. Unsere Gastrobetriebe BISTRO (Tagesrestaurant mit 110 Innen- und 80 Terrassenplätzen), SEEBAR (Tagesrestaurant/Event-Bar mit 120 Innen- und 120 Terrassenplätzen) sowie unsere Bankettabteilung (Kapazität bis 1200 Gäste) sind sozusagen bereit. Was uns noch fehlt sind motivierte, jüngere MitarbeiterInnen als

Service-mitarbeiterInnen

(Jahresstellen per sofort/Vereinbarung oder Saisonstellen ab 1.3.02)

Chef Saucier

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen kreative, vielseitige und moderne Arbeitsplätze in einem lebhaften Umfeld von Kongresseinsteigern, Konzertbesuchern oder Touristen. Sie verfügen über die nötigen fachlichen Voraussetzungen und Berufserfahrung, sprechen Deutsch (im Service evtl. zusätzlich F und/oder E), schätzen die Teamarbeit und sind sich hektik gewohnt. Haben wir Ihr Interesse geweckt, so sollten Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsportfolio senden. Bei allfälligen Fragen kontaktieren Sie unseren Leiter Administration, Herr Siegfried Wanner, unter Tel. 041 226 70 73.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern Management AG
Personalabteilung
Europaplatz 1
6005 Luzern

Ergänzende Infos unter www.kkl-luzern.ch

KKL

music

congress

event

experience

145715090946

Für die Sommersaison 2002 (01.03. - 30.11.) suchen wir

- eine aufgestellte Serviceangestellte

sowie

- ein Zimmermädchen

(Reinigung, Lingerie, Zimmer und Buffet) mit Saisonbewilligung

Hotel Schäfli, Bar Double-U
Badergasse 6, Postfach, 8025 Zürich
Tel. 079 466 81 81 ab 14.00 Uhr

145501/65558



9053 Teufen Tel. 071 333 12 30
www.waldegg-teufen.ch

Sind Sie auf Arbeitssuche?

Wir suchen eine/n dynamische/n

Chef de partie

in unseren gepflegten Betrieb in der Nähe von St. Gallen. Arbeitsbeginn nach Vereinbarung. Ein motiviertes Team von 7 Profis und Lehrlingen wartet auf Sie. Die Stelle ist als Saison- oder Jahresstelle frei.

Haben Sie noch Fragen?...dann rufen Sie uns an.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen wir uns und stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

145649/26728

Gasthaus zum
LÖWEN



MENZINGEN ZUG

Gesucht per sofort in kleines Gourmet-Restaurant

**Entremetier
Garde-manger
Jungkoch/in**

Sonntag/Montag frei, kleines, persönliches Team.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 041 755 11 15
Gabriela Döscher verlangen

145615/239550

**RESTAURANT LARIAU
LIGERZ**

sucht für "Expo-Saison" 2002 am Bielersee

Koch

ab April oder Mai

Küchenhilfe

Seegarten, ab Mai

Service

Seegarten, Mai - Okt. + Juni - Sept.

Serviceaushilfen

Wochenende + Juli/August

ev. Zimmer im Haus

Tel. 032 315 11 53



**RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL**

Die Hotelkette Marriott International bietet viele Karriere-möglichkeiten innerhalb des Konzerns mit über 2.000 Hotels weltweit. Dazu gehören verschiedene Hotelmarken. In Europa sind die Marken Marriott, Renaissance, Courtyard by Marriott und Ramada Hotels vertreten.

Wir sind das führende Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmern und Suiten, drei Restaurants/Bar, Health-Club sowie Konferenz- und Bankett-räumlichkeiten bis zu 600 Personen und haben per sofort oder nach Vereinbarung folgende Positionen zu besetzen:

*Commis de cuisine
Chef de partie
Commis de rang
Chef de rang
Etagen-Gouvernante*

Wenn Sie bereits über einige Berufserfahrung verfügen und gerne in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihr Bewerbung. Interessiert? Dann rufen Sie unseren Personalchef Herrn Heinz Giesen an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Renaissance Zürich Hotel
Personalabteilung
Talackerstrasse 1 • 8152 Glattbrugg
Tel. 01 874 57 10



Stiftung Diakoniewerk Neumünster-Schweizerische Pflegerinnenschule

Wir suchen auf Anfang Februar oder März 2002 eine

Stellvertretung des Küchenchefs in Alters- und Pflegeheim

Sie sind gelernte/r Diätkoch/In oder verfügen über drei Jahre Berufserfahrung im Alters- und Pflegeheim und kennen somit die gängigsten Diäten. Ihre ersten Führungserfahrungen für ein kleineres Team haben Sie bereits gesammelt. Sie können sich und andere organisieren, übernehmen Verantwortung und verstehen es, Vorgesetzter und Teamkollege in einer Person zu sein. Natürlich kochen Sie qualitätsbewusst und sind offen für Neues.

Ihre Hauptaufgaben

Sie bereiten Speisen für 80 Bewohner und 20 Mitarbeiter/innen zu, organisieren den Dienstplan für 8 Personen und sind bei Abwesenheit des Küchenchefs dessen Stellvertretung – inkl. Bestellwesen, Inventar. Ferner helfen Sie bei der Ausbildung des Lehrlings mit und unterstützen den Küchenchef in allen Belangen.

Ihre Möglichkeiten

Sie arbeiten in einem mittelgrossen Betrieb mit, in dem man sich persönlich kennt. Durch Ihre Verantwortung erhalten Sie auch die entsprechenden Kompetenzen. Sie können Ihre Ideen einbringen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen...

Wir können Ihnen noch viele Vorteile bieten – Senden Sie gleich Ihre aktuellen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie
Karin Salucci
Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikerberg

145556/212970

AMBASSADOR KONGRESS-ZENTRUM, BERN

Tel. 031 370 99 99, Fax 031 371 41 17
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern

4*-Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 400 Seminarplätzen, japanisches und französisches Restaurant, Bankett-räumen und Hallenbad sucht:

per Ende Januar 2002 oder nach Vereinbarung:

- Leiterin oder Leiter Seminarabteilung
- Chef de réception w/m

per Mitte Mai 2002

Réceptionistin/Réceptionist

per März 2002

- qualifizierte/r Servicefachangestellte/r

Gute Fachkenntnisse und Berufserfahrung in ähnlichen Arbeitsstellen sind erwünscht. Sprachkenntnisse in D/F/E erforderlich. Personalunterkunft und Bewilligung nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Frau E. Dubas, Direktion, Hotel Ambassador,
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern.

145634/89699

HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See

Axenstrasse 6, Postfach
Telefon (041) 875 03 03, Telefax (041) 875 03 05

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2002 oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, frontorientierte/n

Betriebsassistenten/in

Sie sind für die Ablösung der Service- und Réceptionsleitung verantwortlich. Sie nehmen an Kadersitzungen teil und helfen mit, Aktionen gekonnt umzusetzen.

Würden Sie diese Herausforderung gerne annehmen?

Dann rufen Sie doch einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Frau Andrea Bonetti-Christen.

Wir freuen uns auf Sie!

145652/11495

quadriga

Schweiz AG

Auf dem Gebiet der TV-Hotel-Kommunikation sind wir der europäische Marktleader. Mit unseren Produkten und Dienstleistungen haben wir uns auch in der Schweiz excellent positioniert und bauen unser Engagement weiter aus. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

ein/e Aussendienstverkäufer/in

Um sicher zu stellen, dass Quadriga weltweit die Nummer 1 der Multi-Media-Lieferanten wird, haben wir vor kurzem ein digitales System auf den Markt gebracht. Mit Neuheiten wie Laptop-Connectivity, Video-on-Demand, Musik-on-Demand und Internet auf dem TV Gerät, alles via Satellit, bietet Quadriga die modernste Gästezimmer-technologie.

Sie setzen Ihr verkäuferisches Geschick in der gesamten Deutschschweiz dazu ein, bestehende Kunden intensiv zu betreuen und Neue zu akquirieren. Bei der wirkungsvollen Umsetzung Ihrer Konzepte und Ideen erhalten Sie die nötigen Freiräume und selbstverständlich auch tatkräftige Unterstützung. Sie denken ziel- und kundenorientiert, verstehen es souverän aufzutreten und sprechen Deutsch, vorzugsweise auch Französisch und Englisch.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Einkommen, einen Dienstwagen mit privater Nutzung und vertragliche Rahmenbedingungen, die Sie sicherlich überzeugen werden.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an :

Quadriga Schweiz AG, z. Hd. Herrn Rolf Christen
Rte d'Englisberg 13, 1763 Granges-Paccot (026/460.77.00)

145642/297831

hotel - restaurant

SCHLOSS WARTEGG

erholung - seminare - musik - kinder

Schloss Wartegg ist ein ausgesprochen stimmig und klar renoviertes Haus in einem grossen Park, mit Sicht auf den nahen Bodensee.

Ein biologischer Garten mit alten Pflanzensorten, ein Restaurant, das zertifizierte Bio-Knospen-Küche mit Spitzengastronomie vermählt, und ein Hotel mit 46 Betten – vielseitig und innovativ und vom SHV mit «Unique» ausgezeichnet.

Wir suchen eine

Persönlichkeit (w/m)

zur Leitung von Restaurant- und Bankettbereich.

Sie arbeiten gerne verantwortlich in einem Team. Sie bringen Führungserfahrung mit, und die Arbeit an der Front ist eine Ihrer Stärken. Der Umgang mit Menschen interessiert Sie ebenso wie die Erweiterung Ihrer Kenntnisse.

Sie leiten den Service im Restaurant und Bankett und sind verantwortlich für den perfekten Ablauf im F&B. Sie setzen sich mit Herz und professionellem Engagement zum Wohl unserer Gäste ein.

Servicefachangestellte (w/m)

die/der bereits Erfahrung im Beruf sammeln konnte. Es macht Ihnen Freude, unseren Gästen einen herzlichen und aufmerksamen Service zu bieten.

Eine engagierte, freundliche und kooperative Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genaueres erfahren, so rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Geschäftsleitung, Hans-Jakob Würsch
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wartwuer@solnet.ch www.wartegg.ch

Hotel Restaurant Waldstätterhof Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041 2 271 271
Fax 041 2 271 272
e-mail: hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch
www.hotel-waldstaetterhof.ch

Suchen Sie eine lebhaft und interessante Stelle mit Kontakt zur ganzen Welt? Bei uns ist ab sofort oder nach Übereinkunft die Stelle einer

RÉCEPTIONISTIN

neu zu besetzen. Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in E und F. Erfahrung mit Fidelio/Word/Excel ist von Vorteil. Freundlichkeit und Zuverlässigkeit und Zuvorkommenheit auch in hektischen Situationen erwarten wir von unserer zukünftigen Mitarbeiterin.

Ihre Arbeitszeit:
07.00 – 16.00 Uhr
13.00 – 22.00 Uhr
Für weitere Auskünfte verlangen Sie Frau M. Dalhoeven.

145601/23426

Gesucht

Product Manager/ Merchandiseer FOOD

für Neukonzeption Detailhandel Bio-Linie innerhalb Restaurant-Vierstern-Küche. Geschäftsleitung/Leitung Restaurant erwünscht.

Chiffre D 041-657182, an Publicitas AG,
Postfach 610, 8401 Winterthur.

145611/382708

Wir brauchen einen ausgewiesenen

Koch

für unser Restaurant mit chinesischer und thailändischer Küche. Wir sind in Neuhausen am Rheinfluss. Er muss die Szechuan- und Kantonküche beherrschen, die thailändischen Spezialitäten kennen und auf Dim Sum spezialisiert sein.

Schriftliche Bewerbungen bitte an
Werner Rüegg
Schulsteig 3, 8212 Neuhausen

145620/416910

Seehotel **S** Sternen

6048 Horw/Luzern Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften **** Hotel- und Restaurantsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Buch direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die kommende Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

**CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHMITARBEITERIN**
(A la carte kundig, deutschsprachig)

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Übereinkunft.

Wenn Sie Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

I. & D. Untermährer
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

Lebensqualität durch Essen

Bei uns finden Sie echtes Engagement für den Menschen. Überzeugen Sie sich selbst!

Das Salem-Spital verfügt über eine moderne, gut ausgestattete Spitalküche. Es werden täglich bis zu 1100 Mahlzeiten zubereitet. Zur Unterstützung des Küchenchefs und seiner Brigade suchen wir per 01. März 2002 oder nach Vereinbarung eine/n junge/n

Sous-chef m / w

Sie verfügen über eine fundierte Berufsausbildung sowie Weiterbildungen zum Diätkoch und zum Spitalkoch oder Gastronomiekoch. Berufserfahrung im Gastgewerbe und in einer ähnlichen Position sind erwünscht.

Sie sind motiviert, unseren Küchenchef in seinen Führungsaufgaben zu unterstützen und übernehmen gerne Verantwortung. Wenn Sie zudem auch in hektischen Zeiten den Humor nicht verlieren, freut sich ein aufgestelltes, junges Team auf Ihre engagierte Mitarbeit.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Beatrice Streit, Personaldienst, e-mail: beatrice.streit@salemhospital.ch



Salem-Spital
des Diakonissenhauses
Bern

Schänzlistrasse 39
3013 Bern
Telefon 031-337 60 00
Telefax 031-337 69 30

info@salemhospital.ch
www.salemhospital.ch

OPERNHAUS GASTRONOMIE

Für unseren bekannten Gastro-Grossbetrieb im Opernhaus, Bernhard-Theater, Restaurant Belcanto, Apéro-Bars und Bankette bis 1000 Personen suchen wir mit Eintritt auf 1. März 2002 oder nach Vereinbarung einen jungen Initiativen

DIREKTIONS-ASSISTENTEN FOOD AND BEVERAGE

Sie haben evtl. die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen, sind belastbar und vielseitig einsetzbar, beherrschen den PC und sind gewohnt, selber Hand anzulegen. Muttersprache Deutsch, E + F sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

OPERNHAUS
GASTRONOMIE ZÜRICH
Shasta P. Aardema, Direktor
Falkenstrasse 1
8008 Zürich
Tel. 01 268 65 36, Fax 01 257 65 36
E-Mail: aardema.shasta@opernhaus.ch
www.belcanto.ch



131329/395484

Willkommen

Als

Assistant Human Resources

(Dame oder Herr)

Ihnen gefällt die Zusammenarbeit mit vielen Menschen! Ihre Stärken liegen im administrativen Bereich, Sie fühlen sich wohl in der Hotellerie und können sich in die Bedürfnisse der Mitarbeiter einer grossen Unternehmung gut und gerne einfühen? Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche Kadredeposition in einer international bekannten Unternehmung, Freiraum für eigene Ideen und angemessene Vertragsbedingungen. Sie fühlen sich angesprochen? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung!

Martin Beck, Leiter Human Resources

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • <http://www.victoria-jungfrau.ch>
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

Wir suchen für unsere weltgewandten Gäste



Das führende 5-Sterne-Hotel am Vierwaldstättersee:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

CHEF DE BRIGADE

Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit, die zielgerichtet und flexibel unsere anspruchsvolle internationale Kundschaft verwöhnt. Sie unterstützen die Restaurationsleiter und den Chef de Service durch Ihre bereits vorhandene Erfahrung bei der Führung eines jungen Teams von bis zu 30 MitarbeiterInnen.

Sie stellen sich einer interessanten Herausforderung mit Perspektiven für die Zukunft und wollen eine vielseitige und ausbaubare Aufgabe übernehmen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem renommierten Haus, an Top Lage, mit einem geschmackvoll restaurierten Restaurant und modernen Bankettmöglichkeiten. Wir arbeiten nach ISO 9001:2000.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto an Frau Esther Unruh. Für weitere Fragen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

PALACE LUZERN
Members of The Leading Hotels of the World

6002 LUZERN, HALDENSTRASSE 10, PERSONALBÜRO, TEL. 041 416 10 04 FAX 041 416 10 55
e.unruh@palace-luzern.ch www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESTITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

145612/23159



Sporthotel Minster, Unterberg (am Fusse von Hoch-Ybrig)

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir per April 2002 oder nach Übereinkunft einen **jungen, aktiven, kreativen, selbständigen und zuverlässigen Koch** sowie eine **junge und aufgestellte Servicefachangestellte**

Unser Sporthotel liegt am Fusse der Ferien- und Sportregion Hoch-Ybrig. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fam. H. und S. Jäger, Tel. 055 / 414 62 00.

Besuchen Sie uns im Internet:
<http://www.sporthotel-minster.ch>
E-mail: info@sporthotel-minster.ch

138802/35092



Willkommen

Ab 1. Februar 2002 suchen wir Sie als **MitarbeiterIn Kongress**

Sie unterstützen das Team unserer Kongress- und Veranstaltungsabteilung. Fremdsprachen sind für Sie kein Problem. Sie suchen eine neue Herausforderung, und kennen sich am Computer aus.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem renommierten Umfeld und attraktive Arbeitszeiten. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!

Martin Beck, Leiter Human Resources



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

ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

145607/1862

HOTEL RESTAURANT **GOLDENER SCHLÜSSEL**



Für unser neu mit 13 Gault-Millau-Punkten bewertetes Restaurant suchen wir per 15. Februar 2002 einen **Servicefachangestellten (w/m)**

Wenn Sie in einem jungen Team ambitioniert tätig sein möchten...
Sie flache Hierarchien schätzen...
Ihre Liebe zu Wein und Kulinarik leben können und leben wollen...
Einen Arbeitsplatz in einer lockeren und angenehmen Atmosphäre suchen...
5 Wochen bezahlte Ferien ok. sind...
Sie Sonntag und Montag gerne frei haben...
Sollten wir uns kennenlernen!

Rufen Sie uns an für mehr Infos!
Hotel Goldener Schlüssel
S. Heeb
Schützengasse 9
6460 Altorf
Tel. 041 871 20 02
Fax 041 870 11 67
E-Mail: hotel.schluesel.altorf@bluewin.ch

145684/920

HOTEL AESCH



Unser lebhafter 3-Stern Hotel- und Restaurationsbetrieb am Zugersee, im Herzen der Zentralschweiz, sucht für die kommende Saison per 15. März 02 oder nach Vereinbarung **eine/n Servicefachangestellte/n** (auch ungelern, aber nur mit Erfahrung im Service)

Wir erwarten eine junge, flexible Persönlichkeit, die sich selbständiges Arbeiten gewohnt ist und etwas Know-how mitbringt. Teamfähigkeit, Arbeitsfreude und Humor sind uns wichtiger als gute Schulzeugnisse! Idealerweise 20 bis 35 Jahre.

Wir bieten interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in angenehmem Betriebsklima - 5-Tage-Woche, faire Entlohnung und auf Wunsch Zimmer im Haus.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Hürlimann, Hotel Aesch
6318 Walchwil
Tel. 041 758 11 26
Fax. 041 758 24 80
Internet: www.hotelesch.ch

145609/37044

Wir suchen auf den 15. Februar **Service Hostess / Bargirl**

In einen Nachtbetrieb mit vorwiegend jungen Gästen. Bist Du aufgestellt, dann freuen wir uns. Wir sind auf dem Lande, jedoch in der Nähe von Luzern.

Sepp Durrer,
Rest. Bar Dancing Happy Day
6386 Wolfenschiessen, 079 358 65 20

145655/357707

ASTORIA

☆☆☆
Hotel • Restaurant

Wir sind ein renoviertes 3*-Geschäftshotel in der Stadt Bern mit 63 Zimmern, A la Carte Restaurant, Bankett- und Seminarmöglichkeiten.

Wir suchen eine/n **Empfangsprofil an der Réception** ab Februar 2002 oder n.V.

Wenn Sie über eine gastgewerbliche Ausbildung verfügen, schon einige Erfahrung an der Réception gesammelt haben, motiviert und initiativ sind, in D, E, F gekonnt kommunizieren können und EDV-Kenntnisse (evtl. Fidelio) mitbringen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wollen Sie uns als Gastgeberprofil mithelfen, unseren Gästen einen unbeschwernten Aufenthalt zu garantieren? Ja, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant ASTORIA
Herr Antonius Tevanton, Direktor
Zielerstrasse 66, 3000 Bern 14
Tel. 031 378 66 66
info@astoria-bern.ch
www.astoria-bern.ch

145679/4669

Couronne Hotel Krone Murten



Für unser 3-Stern-Hotel, im Zentrum von Murten und der Exel, suchen wir zur Erweiterung unseres familiären Teams **Servicefachangestellte** für unser Restaurant mit Barbetrieb Eintritt per 1.-15. Februar oder nach Übereinkunft.

Sous-chef/Koch/Köchin per sofort oder nach Übereinkunft.

Hilfsschuch sowie **Servicefachangestellte** per 15. März oder nach Übereinkunft für unser Restaurant mit à la carte- und Bankettservice.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch ganz einfach an:

Familie Nyffeler
Hotel Krone Seestrasse, 3880 Murten
Tel. 026 670 52 52, Fax 026 670 36 10

145687/26190

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED



mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht ab sofort zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2001/2002 mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:
- **Servicefachangestellte/ Kellner** à-la-carte-kundig

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn T. Vogt.



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081/384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie E. und R. Fruchiger

145723/05521

Was will man Meer!..



In unser Top-Hotel mit eigener Hotel-Yacht "M.Y. Emily" suchen wir zur Ergänzung unserer Crew:

Réception: **Réceptionist**
Küche: **Commis de cuisine**
Hausdienst: **Zimmermädchen**

Eintritt nach Übereinkunft

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bew. B oder C, welche gerne in unserem modernen Hotel in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an Herrn Urs Hatt.



Hotel Bad Horn
Seestrasse 36, CH-9326 Horn • Schweiz
Tel. ++41 (0)71 841 55 11
Fax ++43 (0)71 841 89 89
E-Mail: badhorn@paas.ch
News on: www.badhorn.ch

145623/15622

KERNSENERHOF 6064 KERNS

GESUCHT PER 01.03.2002 IN GUTES SPEISE-RESTAURANT TÜCHTIGE **CHEF de service (w)** gerne auch Wiedereinsteigerin oder Ex-Wirtin sowie freundliche **SERVICE-Mitarbeiterin**

Sind Sie interessiert an unserem Angebot, dann telefonieren Sie bitte gleich jetzt, um alles Weitere zu besprechen!

Ihr Anruf erwartet:
Robert Mathis, 041 660 68 68

145667/5426

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-chef des cuisines

Sie sind diplomierter Gastronomiekoch mit Computerkenntnissen (Word, Excel) und haben mehrere Jahre Führungserfahrung. Sie haben ein hohes Qualitätsbewusstsein verknüpft mit unternehmerischem Denken und sind flexibel und einsatzbereit. Als Sous-chef des cuisines sind Sie der Stellvertreter des Executive Chefs und vertreten den Chef Produktion, sowie den Chef Fertigungsküche während deren Abwesenheit. Sie führen 14 Mitarbeiter und sind für die Kontrolle der Hygienestandards, sowie für die Ausbildung der Lehrlinge mitverantwortlich.

Chef de partie

Sie sind eine selbständige Persönlichkeit mit solider Ausbildung, die viel Freude am Beruf hat und sich durch ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnet. In unserer marktfrischen Küche bereiten wir Gerichte für unser à-la-carte-Restaurant, den Coffee-shop, die Bankett- und die Cateringabteilung vor.

Commis de Cuisine

Bei uns können Sie wertvolle Erfahrungen sammeln, wenn Sie eine abgeschlossene Küchenausbildung haben und Faszination am Beruf mitbringen.

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel:

- 5*-Hotel mit 205 Gästezimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität von bis zu 300 Personen, ein Hallenschwimmbad mit Fitnessbereich und der Catering Service.
- Motivierendes Arbeitsklima in jungem Team.
- Schnellst wachsende «up scale»-Hoteltette Europas.
- Interne Weiterbildung und Karriereplanung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Walter Wyssen, Executive Chef
Radisson SAS Hotel
Steinertorstrasse 25
CH-4001 Basel
Telefon: +41-61 227 27 27
Walter.Wyssen@RadissonSAS.com



145647/2255

Wirtschaft Bühlegg

Hallo Köchel!

Sie sind kreativ, lieben es, ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten, möchten Verantwortung übernehmen und Sie sind es gewohnt, ausserordentliches zu leisten???

Wenn ja, dann sind Sie der/die richtige Persönlichkeit!

Sous-Chef ab Ende Februar 02
Commis Gardemanger ab Anfang Mai 02

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit: Geregelter Arbeitszeit MO/DI frei - in einem jungen, aufgestellten Team - an einem der schönsten Plätze der Schweiz - am Fusse der Rigi - am Vierwaldstättersee unweit von Luzern - in einem wunderschönen Speiserestaurant direkt am See mit 15 Gault-Millau-Punkten.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Ch. Mitterbacher, Wirtschaft Bühlegg, 6353 Weggis
Mail: buehlegg@hotmail.com

145686/256846

HOTEL VICTORIA
Citylike.

Das Hotel Victoria ist das internationale First-Class-Haus direkt am Bahnhof SBB in Basel.

Das mit viel Charme im viktorianischen Stil eingerichtete *** Hotel mit 107 Zimmern, dem Restaurant Le Train Bleu, Bar, Bistro, VIP-Lounge sowie Tagungs- und Bankettmöglichkeiten wurde vollständig renoviert.

Per März 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir den **Souschef**

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere internationalen Gäste mit einem vielseitigen Angebot - marktfrische, leichte Küche mit mediterranem Einschlag - immer wieder aufs Neue zu verwöhnen?

Sie arbeiten gerne im Team, verstehen Ihre Mitarbeiter zu motivieren und organisieren die Küche - auch in hektischen Zeiten - selbständig und gewandt.

Im weiteren suchen wir noch einen versierten **Chef de partie** sowie einen **Commis de cuisine**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

BaleHotels-Hotel Victoria
c/o Hotel Europe
Ruth Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 0041 61 690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch



145022/3565



Für unser ****-Hotel Alexander suchen wir Anfang März/April noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

**Chef de partie (Sous-chef)
Demi-chef**

Service:

**Servicefachangestellte/r
Servicepraktikantin**

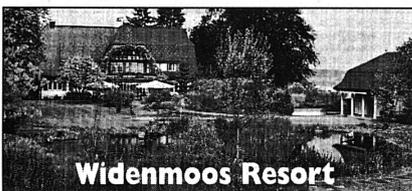
Administration:

**Réceptionist/in
Réceptionspraktikantin**

Sind Sie interessiert, in einem jungen und aufgestellten Team mitzuarbeiten, so senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen uns an:

Hotel Alexander, Familie Hasler
Hertensteinstr. 42, CH-6353 Weggis
www.alexander-gerbi.ch
E-Mail: info@alexander-gerbi.ch

145608/32723



Widenmoos Resort

Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung in speziellem Ambiente? Ist für Sie die hohe Kunst der Gastlichkeit kein "Muss", sondern Ihr natürliches Flair, welches Sie täglich umsetzen?

Dann haben wir für Sie den Traumjob in der gehobenen Gastronomie. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

ClubleiterIn-StellvertreterIn

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team sowie Möglichkeiten zur eigenen Entfaltung. Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem renommierten Umfeld, wo sich Unternehmerpersönlichkeiten treffen.

Wir erwarten von Ihnen gute Service- und Bankettenerfahrung, aber auch Erfahrung mit administrativen Aufgaben. Wir wünschen uns, dass Sie Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen, an vielseitigen Arbeiten interessiert sind und den hohen Standard unseres Hauses kreativ mitfordern und gestalten. Kompetentes und gepflegtes Auftreten, Flexibilität und Begeisterungsfähigkeit sind keine Fremdwörter für Sie. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bitte senden Sie diese an:
WIDENMOOS RESORT
Frau Dominique Fischer
5057 Reitnau
Tel. 062 726 20 02

145670/393677



Für unser neugestaltetes Haus, das Hotel HOSTELLERIE GEROLDSWIL in südlichem Stil, und wie das Hotel SOMMERAU TICINO, Dietikon, unter der Leitung der Fam. Frapollini, suchen wir per März 2002

ALLEIN-BAR-FRAU

Unsere toscanisch-elegante CENTRO-BAR ist der südliche Dorplatz der Einheimischen und Treffpunkt für unsere internationalen Hotel- & Kongressgäste. Sie arbeiten selbstständig, kreieren Ideen, übernehmen eine treue Stammeskundschaft und bauen sie noch weiter aus. Mal ist es hektisch, dann wieder dezent, immer jedoch sehr familiär.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, und ca. 700 Kongress- & Bankettplätzen. Haben Sie Erfahrung, sprechen perfekt Deutsch, evtl. noch Fremdsprachen - und sind interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:

Herrn M. Feger, Hotel, Kongress- & Bankettzentrum
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, 8954 Geroldswil-Zürich,
Telefon 01 747 87 87, e-mail: info@hostellerie-geroldswil.ch

145694/13323



Bahnhofplatz 8, 7000 Chur

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in lebhaften Betrieb einsatzfreudigen und kreativen

Küchenchef sowie Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Frau M. Zuccolini
Tel. 081 252 88 33
oder 079 335 42 48

145655/63274



Das Restaurant

Wir suchen per 15. Januar
oder 1. Februar 2002

Koch (als Chef)

Erfahrung in der italienischen
Küche

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

SONNTAG UND MONTAG FREI.

Bitte melden Sie sich bei:

Familie Ieracitano
Hauptgasse 6, 4600 Olten
Telefon 062/212 21 17



Restaurant «Schlossgut»
mit Gemeindefestmühsingen

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
www.schlossgut-muensingen.ch

E-mail: restaurant@schlossgut-muensingen.ch

Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter
Betrieb, mit Gaststube, Restaurant,
Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und
Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen
sucht per 1. März 2002
oder nach Übereinkunft

chef de partie (Saucier/sous-chef)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima,
gute Entlohnung, geregelte Arbeits-
und Freizeit. Juli Betriebsferien.
Studiozimmer vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung
oder rufen Sie uns einfach an (Herr
Zbinden verlangen).

145643/208450

Restaurant Züllli, Erlach

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir per sofort junge, aufgestellte

**Serviceangestellte m/w
sowie
Serviceaushilfen**
für unser Speiserestaurant
am Bielersee.

Wir bieten 5-Tage-Woche und Dauer-
stelle. Evtl. Tagesdienst! Noch Fragen?
Rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie
kennenzulernen.
Bewilligung vorhanden.

Oberli Stefan / Lohse Bea
Restaurant Züllli
3235 Erlach
Tel. 032 338 11 22
Natal 079 444 73 87

144465/416528

☺ Unser Team sucht Sie! ☺

Unser Team sucht Sie! Die Geschäfte
laufen hervorragend. Um unsere Top-
Dienstleistung auch weiterhin bieten zu
können, brauchen wir qualifizierte Ver-
stärkung:

Servicefachmitarbeiter w/m

Hofa / Barmaid TZ 2x w

Fragen oder die schriftliche Bewerbung
bitte direkt an Herrn Harry Baumann rich-
ten. Wir freuen uns auf Sie!
Telefon 01 935 11 54.

Landgasthof Adler
Binzkerstrasse 80, 8627 Grüningen
(10 Auto-Min. von Zürich)
www.adler-grueningen.ch

145694/129313

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Wir suchen einen initiativen

Chef de partie/Commis

welcher Freude hat, selbstständig, ausserhalb der üblichen Konzepte, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Unser Betrieb befindet sich zwischen
Zürich und Zug. Ein aufgeschlossenes
Team freut sich auf eine aufgestellte
Kollegin oder Kollegen.

Elsi oder Klaus Imhof
Munistrasse 32 • 8913 Ottenbach
Tel. 01-760 11 61 • Fax 01-760 12 50
www.reussbruecke.com
info@reussbruecke.com

145685/950022



Ichthalstrasse, 8615 Wermatswil

www.purehuus.ch

Lebhafter, marktorientierter à la carte
Betrieb im Zürcher Oberland sucht per
1. Februar 2002 oder nach Übereinkunft:

Commis de Cuisine

Chef de partie

Als kreativer Fan von Frischprodukten
sind Sie ebenso qualitätsbewusst wie be-
lastbar und flexibel. Es erwartet Sie ein
abwechslungsreicher, interessanter Ar-
beitsplatz mit modernster Infrastruktur,
flexiblen Arbeitszeiten, einem leistungs-
gerechten Lohn und einem hervorragen-
den Arbeitsklima in einem jungen auf-
gestellten Team.

Interessiert?
Walter Egli freut sich auf Ihren Anruf.

Landgasthof Purehuus
8615 Wermatswil, Tel. 01 941 66 33

145658/293113

"Wer nicht kann, was er will, muss das
wollen, was er kann". Leonardo da Vinci

Wenn Sie wollen und können, wenden Sie
sich an uns, denn in unserem Hause sind
Stellen ab März/April 2002 vakant.

Küche, Service-, Kiosk- sowie TeilzeitmitarbeiterInnen sind herzlich willkommen...

...rufen Sie uns doch einfach an,
oder senden Sie uns Ihre kompletten
Unterlagen an:

Jeannette Isenring,
Schlossherrin & Gastgeberin

SCHLOSS LAUFEN

RESTAURANTS AM RHEINFALL
8447 Dachsen
Tel. 052 659 67 67 - Fax 052 659 61 95
Internet: www.schlosslaufen.ch
E-mail: schlosslaufen@cdmgroup.ch

145693/9825

Italienisches Restaurant in Baden
sucht per sofort

Pizzaaiolo

Bitte melden unter

Telefon 056 222 40 71, Herr Vona

145656/416648

SAANEN / GSTAAD COME UP - SLOW DOWN

**PETER'S
BAR-RESTAURANT-LOUNGE**

sucht ab sofort (Saison- und Jahresstelle)
nur abends

Commis de cuisine

Barmaid/Barman (D/E/F)

Chef de rang m/w (D/E/F)

Engagierte Persönlichkeiten senden Ihr
Dossier / Foto an:

Peter Kohler, Chalet Hornfluh,
3792 Saanen
Tel. 033 744 44 40
Fax 033 744 44 42
Natal 079 719 30 12
E-mail: peters.saanen@bluewin.ch

BâleHotels

****EUROPE / ****VICTORIA / ***BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral ver-
walten, dies entspricht der Philosophie der "BâleHotels".

Das Hotel Europe als führendes ****-Hotel bei der Messe
Basel, das beim Bahnhof SBB massstabsetzende
****-Hotel Victoria, welches nach einer Totalrenovation im
Jahr 2000 wiedereröffnet wurde und das ***-Hotel Basler-
tor, seit gut drei Jahren eröffnet, haben eine gemeinsame
Verkaufsabteilung.

Nach Vereinbarung suchen wir die kontaktfreudige Per-
sönlichkeit als

Sales Manager/in D/E/F

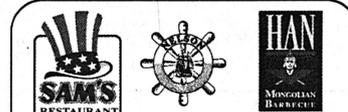
Sie erörtern mit den Ansprechpartnern der BâleHotels die
Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste, vertreten alle
drei Häuser hauptsächlich auf dem lokalen und nationa-
len Markt, pflegen die bestehenden Partner und Kunden
und akquirieren auch neue. Sie verstehen Ihr kommuni-
katives Flair bei den Sales Calls einzubringen und haben
eine kreative Ader für Marketingstrategien und Werbung.
Die mit Ihrer Aufgabe verbundene Administration fällt
ebenfalls in Ihren Tätigkeitsbereich.

Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert -
oder adäquater Werdegang - mit Front-Office-Praxis.
Erfahrung im Sales-Bereich ist wünschenswert.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

BâleHotels, c/o Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Telefon 0041 61 690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch

145633/3148



Wir suchen auf Februar 2002 oder nach
Vereinbarung eine/n motivierte/n

Assistent/in Geschäftsleitung

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, selbständi-
ge Tätigkeit in unserem jungen, aufgestell-
ten Team mitten in der City von Zürich.

Sind Sie eine teamorientierte Persönlichkeit
mit einer kaufmännischen Ausbildung und
guten Kenntnissen im Gastgewerbe?
Verfügen Sie zusätzlich über fundierte
Computerkenntnisse (Word, Excel,
QuarkXPress), haben ein Flair für kreative,
grafische Arbeiten und besitzen viel
Durchsetzungsvermögen.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung:

SAM'S, HAN & NELSON BETRIEBE
Frank Nagy
Bealengasse 11 - Postfach 6377
8023 Zürich
Tel. 01 216 90 10
info@sams-han.ch

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN - CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das gute 3-Sterne-Hotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten
in tollen Erlebnisräumen, 2 Restaurants, grosse See-terrasse,
ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad, Sauna,
Solarium und dies alles in ruhiger, grosszügiger und grüner
Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison 2002 suchen wir für unser
Team noch ebenso "besondere", aufgestellte Mitarbeiter.

Réceptionist/in F/E (ab März)
Réceptionspraktikantin F/E (ab Juni)
die/die Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen
empfangt, professionell beruht und "leider"-auch
verabschiedet.
Servicefachangestellte/r F/E (ab März)
die/die unseren grossen Stammgästekreis während einer
längeren Sommersaison aufs feinste verwöhnen möchte und die
Servicekunst auch wirklich zelebrieren will!
Hotelfachassistentin (ab März)
die unserer Hauswirtschaftsleiterin tatkräftig zur Seite steht und
unsere Erlebniszimmer pflegt und pflegt.

Tönt interessant, oder nicht? Wenn Sie Lust hätten, in unserem
jungen und spontanen Team mitzuwirken, dann senden Sie uns
einfach Ihre vollständigen Unterlagen oder greifen für weitere
Fragen zum Telefon.

Herr Imhof oder Frau Born gibt Ihnen sehr gerne Auskunft.
Einen ersten Eindruck holen Sie sich auch aus unserer Home-
page.

Telefon 033 952 20 30, E-mail: info@hotel-lindenhof.ch
www.hotel-lindenhof.ch

13746/5762



Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist ein attraktiver Arbeitsort. Die Hotel Stadthaus AG mit ihren drei Betrieben bietet dazu hervorragende Möglichkeiten und ein geeignetes Arbeitsumfeld für junge, dynamische Berufslente.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

einen Nachtmenschen als
Night-Auditor

- PC-Kenntnisse (Word/Excel)
- Freude an Zahlen
- Präzise und belastbar
- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Fremdsprachenkenntnisse (D, E, F) von Vorteil

und

Servicemitarbeiter/in
Chef de partie

Wir bieten:

- Junges und sehr motiviertes Team
- Vielseitiger Arbeitsinhalt
- Verantwortungsvolles und interessantes Arbeitsumfeld

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Doris Grossen, Personalbüro
 Hotel Stadthaus AG
 Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf
 Telefon 034 428 84 28 / Telefax 034 428 84 84
 E-Mail: info@stadthaus.ch

145822/59412

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN in Küsnacht/Zürich

Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams im Service suchen wir auf den 1. März 2002 oder nach Vereinbarung einen **CHEF DE RANG/SERVICEFACHANGESTELLTE**

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat, und Sie in einem 2-Sterne-Guide-Michelin- und 19-Punkte-Gault-et-Millau-Restaurant eine neue Herausforderung suchen. Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Restaurant Kunststube
 Seestrasse 160, 8700 Küsnacht (10 Min. von Zürich City)
 Telefon 01 910 07 15

145837/110860



Wir suchen für unser Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar mitten in der Zürcher Altstadt einen

ALLEINKOCH

Wenn Sie gerne selbstständig und qualitätsbewusst arbeiten und unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen möchten, passen Sie genau zu uns. Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
 Restaurant Zum weissen Schwan, Frau L. Reichenbach, Predigerplatz 34, Postfach 750, 8025 Zürich, Tel. 01 250 53 00.

145617/4191



Vom Koch bis zur Gouvernante.

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



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

Lieben Sie einen starken Auftritt inmitten der Jungfrau-Region?

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

Küche:
Pâtissier/e

Service:
Servicefachangestellte/r
Saalkellner/in
(Frühstück- und Abendessenservice)

Etage:
Mitarbeiterin für Zimmer und Lingerie

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihre grösste Herausforderung - und Flexibilität, grosses Verantwortungsbewusstsein und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

145605/38008

VERIC SA - La maison du Vin

Für unser nicht ganz alltägliches Weingeschäft an bester Lage in der Stadt Zürich suchen wir per sofort einen

Weinkenner

Sie führen das Geschäft selbständig, betreuen Kunden, betreiben aktives Marketing, organisieren Events und noch vieles mehr.

Für diese vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen wir eine verkaufstarke, teamfähige und initiative Persönlichkeit mit fundierten Kenntnissen der Weinbranche welche mit Begeisterung, Kompetenz und Ideen den Betrieb weiter ausbaut.

Lieben Sie es, Ihre Kunden mit Ihrem Weinwissen zu verwöhnen, und fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen, dann freuen wir uns Ihre Kontaktaufnahme.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Veric SA
 Herr E. Steinfels
 Limmatstrasse 264
 8005 Zürich
 Telefon 01 273 31 30

145713/402552

Über Internet und nette Gäste.

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

Lenzerheide - Valbella/Graubünden

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort in Saison- oder Jahresanstellung:

Jungkoch/Hilfskoch

Wir sind ein innovatives Hotel/Restaurant mit einem unkonventionellen Konzept, das sein Angebot auf ein junges, aktives Publikum ausrichtet. In unserer Pasteria bieten wir diverse Pastagerichte und italienische Spezialitäten aller Art an.

Arbeitszeiten: im Winter warme Küche erst ab 17.00 Uhr, im Sommer Samstag/Sonntag Ruhetag sowie eine angemessene Entlohnung.

Rufen Sie uns unverbindlich an!
 Tel. 081 384 11 17,
 Hotel Danis GmbH, 7078 Lenzerheide
 145669/19500

Unser Team braucht Verstärkung:

Restaurantfachfrau Koch

In unserem romantischen Restaurant bei Winterthur bieten wir eine marktfrische Küche, persönlichen Service und viel Gastfreundlichkeit. Eine Chance für engagierte Gastgeberpersönlichkeiten.

Restaurant **Eintracht** Reutlingen
 Claudia & Matthias Hennig
 8404 Winterthur, Reutlingerstr. 67
 Tel. 052 242 15 40
 www.eintracht-reutlingen.ch
 145682/130000

Tessin

Charmantes, in der Natur und direkt am See gelegenes Restaurant und Kleinhotel sucht eine jüngere

Persönlichkeit für den Service

Saison 1.4. - 24.10. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Vielen Dank!

Kontaktadresse:
 H. Lucke, Elvezia al Lago
 6976 Castagnola
 Tel. 091 971 44 51

145667/61697

Gesucht per sofort

Koch w/m

in Jahresbetrieb
 bürgerliche Küche
 sowie

Aushilfskoch m/w

für ca. 2 1/2 Monate
 auf Wunsch Zimmer im Hause
 moderne Küche

Weitere Auskunft:
 Fam. Rübli
 Hotel und Restaurant Passhöhe
 8843 Ibergeregge SZ
 Tel. 041 811 20 49
 www.bergeregge.ch

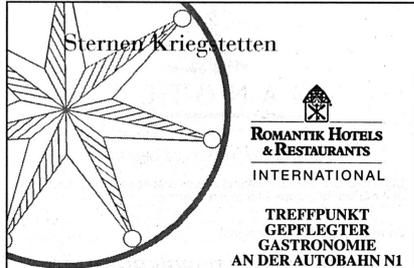
145665/115770

Für neu eröffnetes italienisches Restaurant in Niederlenz, Kanton AG, suchen wir:

- **Küchenchef** (mit Erfahrung)
- **Serviceangestellte**
- **Pizzaio**
- **Geschäftsführerin**

Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: **Restaurant Schützenstube**, vordere Hauptgasse 34, 4800 Zolingen.

144681/286251



ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL

TREFFPUNKT GEPFLEGT GASTRONOMIE AN DER AUTOBAHN N1

AUF MÄRZ 2001 SUCHEN WIR INITIATIVE, VERANTWORTUNGSFREUDIGE GUT AUSGEBILDETE FACHPERSON ALS

ASSISTENT/IN

FÜR RECEPTION UND SEKRETARIAT SERVICE UND BANKETTORGANISATION MARKETING UND VERKAUF

NEBST DER FACHLICHEN KOMPETENZ LEGEN WIR WERT AUF FÜHRUNGSQUALITÄT GUTE FREMDSPRACHENKENNTNISSE (E/F/I) AUSBILDUNGSERFAHRUNG UND FLEXIBILITÄT

BEI UNS FINDEN SIE EIN ANGENHMES ARBEITSUMFELD UND EINE HERAUSFORDERNDE, INTERESSANTE AUFGABE

IHRE BEWERBUNG RICHTEN SIE BITTE AN
 HR. J. BOHREN, TEL. 032 675 61 11
 ROMANTIK HOTEL STERNEN
 4566 KRIEGSTETTEN

17710/145701

Ihre Zukunft ist auch unsere Zukunft!

Die Restorama AG ist ein expandierendes und lebendiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit 45 Betrieben in der ganzen Schweiz. Für verschiedene Betriebe am Flughafen Zürich und Umgebung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- **Köche (w/m)**
- **Servicemitarbeiter/in 50-100%**
- **Buffetmitarbeiter/in 50%**
- **Officemitarbeiter/in 50-100%**

teilweise mit Nachteinsätzen

Wenn Sie Freude an hochstehender Gemeinschaftsgastronomie haben, Ihre Kreativität und an der Front Ihre Kontaktfreudigkeit und Ihr Verkaufstalent ausleben möchten, gut schweizerdeutsch sprechen und auf eine gepflegte Erscheinung Wert legen, so würden wir uns sehr auf Ihre Kontaktaufnahme freuen.

Wir bieten Ihnen

- Perspektive im Beruf
- konstante Weiterbildungsmöglichkeiten
- zeitgemässe Entlohnung
- solide Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Restorama AG, Olivier Dohrau
 Regionalverantwortlicher Personalwesen
 Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
 Telefon 01 804 72 80
 Fax 01 804 72 73
 e-mail: odohrau@restorama.ch

restorama

145719/384847

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht nach Vereinbarung:

Night Auditor

Sie sind eine offene und selbständige Persönlichkeit, die gerne mit Zahlen arbeitet. Ebenso sind Sie flexibel und zeigen Einsatz. In der Nacht verbuchen Sie die Umsätze aller Verkaufsstellen, führen den betrieblichen Tagesabschluss durch und sind für die Sauberkeit, die Gästewünsche und die Sicherheit verantwortlich. Sie sprechen Deutsch und Englisch und sind das selbständige Arbeiten mit Windows und Fidelio gewohnt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an
 Frau Carmen Rickhoff, Human Resources Coordinator
Radisson SAS Hotel
 Steinentorstrasse 25, CH-4001 Basel
 Telefon: +41-61 227 29 20
Carmen.Rickhoff@RadissonSAS.com

Radisson SAS

145646/2558

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Als bestes Dreistern-Stadthotel der Schweiz suchen wir für unser Gourmet-Restaurant „Bel Etage“ sowie für unsere Weinstube per sofort oder nach Vereinbarung

- **Chef/in de Rang**
- **Servicefachangestellte**
- **Chef Pâtissier**

mit abgeschlossener Lehre oder entsprechender Erfahrung.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.teufelhof.com
 Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Dominique Schneider, Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel



Dans le cadre des rénovations de ses établissements, classés 3 et 4 étoiles, le groupe Manotel recherche

Entrée mars 02 (ou à convenir)

RESPONSABLE D'HEBERGEMENT

Mission: Superviser une équipe de 10 personnes Assurer l'organisation et le bon déroulement du service réception/étage
Gérer les réservations - Développer les contacts commerciaux
Profil: Connaissance d'un logiciel hôtelier et des langues (F/GB/A)
Leadership & Disponibilité
Expérience: 3 ans en F/O et un an en charge d'une réception

ASSISTANTE DE LA GOUVERNANTE GÉNÉRALE

Mission: Planifier, former et contrôler le travail d'environ 10 personnes
S'assurer de la qualité des prestations
Contrôler le bon état du matériel et des installations
Profil: Connaissance du F/GB - Travail en F/O un atout - Leadership requis
Expérience: 3 ans au housekeeping et un an en qualité de gouvernante dans un hôtel classé 4 ou 5 étoiles

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

Mission: encadrer et dynamiser une équipe de restauration Organiser des promotions culinaires
Gérer le personnel
Gérer les stocks de marchandises
Profil: Connaissance de Word et excel - Prédilection à l'informatique
Diplômé d'une école hôtelière
Expérience: 3 ans en restauration et 1 an dans une fonction similaire

Pour tous ces postes, nous demandons des personnes qualifiées de la restauration et l'hôtellerie

Nous offrons une réelle dynamique de groupe, des défis professionnels, les avantages d'une société en pleine expansion

Nous demandons aux personnes suisses ou titulaires d'un permis de travail, d'adresser leur dossier complet avec photo au département des ressources Humaines
Manotel SA - 43 rue de Lausanne - 1201 Genève

145629/90808

MAISON HALLES

Albert et Catherine Reichl
Rue du Trésor, CH-2000 Neuchâtel
Tél. 032 724 31 41, Fax 032 721 30 84

Cherchons pour fin janvier 2002

CHEF DE SERVICE (rest. gastro)

COMMIS DE SALLE (rest. gastro)

cherchons dès avril 2002

BARMAID

SERVEURS / SERVEUSES

COMMIS DE CUISINE

qualifications ou expérience indispensables, postes à l'année ou de saison, permis de travail selon les possibilités du marché.

Envoyer dossier complet à A. Reichl

145568/26555

La Fondation Bellelay
centre du cheval Franc-Montagnard

recherche

Collaborateur(trice) à l'accueil
accueil, réservation et promotion des ventes

Vous êtes au bénéfice d'un diplôme d'une école de tourisme ou d'une formation équivalente. Vous avez de l'expérience dans les domaines de l'accueil, du marketing et de la vente. Vous connaissez l'outil informatique et vous avez la maîtrise des langues français - allemand. Connaissance d'une autre langue (anglais - italien) serait un avantage.

Vos tâches consistent à vous occuper de l'accueil et de la réception des visiteurs. Vous collaborez à la création de produits et de réservation. Vous effectuez les tâches liées à la promotion des ventes et à l'animation.

Nous recherchons une personne autonome, motivée, avec un esprit d'entreprise et ayant le sens du contact et des relations humaines. Grande disponibilité dans le travail en horaire irrégulier et durant les week-end.

Entrée en fonction à définir

Délai de postulation: jeudi 24 janvier 2002

Les dossiers de postulation, accompagnés des documents usuels et portant la mention « Postulation » sont à adresser à:

Fondation Bellelay, Direction, Case postale 2, 2713 Bellelay

Renseignements et cahier des charges:

- Voiblet Claude-Alain, directeur, 032 484 71 71

- Rötlihsberger Ulrich, président, 032 481 26 16

145663/414310



Qu'est-ce qu'il y a de plus sympa que de conseiller les clients pour leurs meilleures journées de l'année et de leur vendre des vacances de rêve ? Si le domaine du tourisme, dans une des plus grandes destinations touristiques vous intéresse, vous êtes peut-être notre nouveau/nouvelle

Collaborateur/trice du département de la réservation directe

que nous recherchons pour participer à la gestion de ce département.

Profil désiré :

- expérience dans la vente de produits touristiques
- motivation, dynamisme, flexibilité, efficacité, bonne présentation
- maîtrise des langues : français, anglais et allemand (l'italien serait un atout)

Nous offrons :

- un salaire en fonction de l'expérience et proportionnel aux ventes
- de bonnes prestations sociales
- un outil de travail (Deskline, système de réservation directe) qui compte parmi les plus modernes d'Europe

Date d'entrée :

- de suite ou à convenir

Ce challenge vous intéresse ? Alors venez rejoindre notre équipe et faites-nous parvenir votre dossier de candidature jusqu'au **18 janvier 2002** à l'adresse suivante:

CRANS-MONTANA TOURISME

Administration générale
M. Bruno Huggler, responsable marketing-incoming
3962 Crans-Montana
Tél. 027 485 04 04 - E-mail: bruno.huggler@crans-montana.ch



Hôtel

Place Centrale
1936 Verbier
Tél : 027 771 6626 Fax : 027 771 3855

Cherche pour la saison d'hiver 2001/2002
Entrée de suite

Cuisine Classique Italienne :

- Chef de partie
- Commis de cuisine

Réception

- Femme de chambre

Restaurant Classique Italien

- et après ski bar :
- Chef de rang
- Barman-aid
- Plongeur

Des renseignements peuvent être demandés à Mr James Bradbury
027/771 6626

Votre dossier est à adresser à :

Hôtel Farinet
Place Centrale
1936 Verbier
Fax : 027 771 3855
Tél : 027 771 6626
Email: Farinet@axiom.ch
145703/35700

HÔTEL HELVÉTIQUE MONTREUX

cherche pour février 2002

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
GARÇON DE CUISINE

CHEF DE RANG

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de

HÔTEL HELVÉTIQUE MONTREUX
32, avenue du Casino
1820 MONTREUX
Téléphone 021 966 77 77

145596/25380

URGENT! - EN VALAIS

Hotel*** 60 lits + restaurant à la carte 40 places, cherche pour entrée immédiate:

CHEF DE CUISINE

motivé et créatif, sachant travailler de manière indépendante.

Contactez au plus vite le:
Tél. 027 783 14 02
www.hotelglacier.ch

145676/7226



cherche pour son département "Convention Bureau"

un (e) collaborateur (rice)
chargé (e) d'organiser des séjours / forfaits / conférences.

Profil recherché :

- expérience dans le domaine de l'hôtellerie ou du tourisme
- avoir le sens développé du service à la clientèle
- motivé(e) à travailler de manière indépendante au sein d'une petite équipe
- bonnes connaissances des outils informatiques
- langues : français / anglais parlé et écrit - autres langues un atout
- nationalité suisse ou permis C

Date d'entrée: 1er février 2002 ou à convenir

Lettre de motivation et CV sont à envoyer à :

Genève Tourisme
Nelly Goodyear
Ressources Humaines
Case Postale 1602
1211 Genève 1

145618/48992

GOURMET-HÔTEL ERMITAGE

CH-1837 CHÂTEAU-D'OËX/GSTAAD
Propriétaire: Françoise et Fabio Piazza
Fax: 026 924 50 76 - Tél: 026 924 60 03
Homepage: www.gourmet-hotelermitage.ch
E-mail: piazza.ermitage@bluewin.ch

Cherche de suite ou à convenir

une femme de chambre

Hôtel ouvert à l'année, permis de travail 9 mois à disposition, nourris/logés.

Veillez vous renseigner auprès de Monsieur Piazza

145600/7463

Tout sur Internet
et les
bénefices nets.

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

D'inspiration
et de motivation.



Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi.
Abonnez et insérez:
Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch



SHMS, is an international, English speaking Hotel Management School located above Montreux.
Due to the increasing student numbers we are looking to hire.

LECTURERS

in the following subjects:
F&B MANAGEMENT / OPERATIONS
FRONT OFFICE MANAGEMENT / FIDELIO
COMPUTER (MAC)
LANGUAGES (French, German, English)

Qualification: BA or MA degree, at least 3 years working experience or previous teaching experience.
Skills: very good knowledge of English and computer literate.
Starting: mid-January 2002.

If you are interested in one of the above mentioned positions and you are the holder of a valid work permit, you may send your CV to:
The Management, SHMS - Caux Palace, 1824 CAUX
Fax 021/962 95 56 E-mail: shms@shms.com



... a World Leader in Hotel Management

****Familienhôtel im Tessin, 160 Betten mit Park direkt am See, nur 10 Autominuten vom Zentrum Lugano, mit Gartenrestaurant «Al Porto», Restaurant Terrasse «Millefiori», Lagobar, Gartenschwimmbad und Miniclub Pinocchio, sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

- Réceptionist/in**
Mit D/I auch erste Stelle
- Kinderbetreuerin/Animateurin**
- Chef saucier**
- Chef de partie**
- Chef tournant**
- Commis pâtissier**
- Pizzaiolo**
- Demi-chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Anfangs-Chef de service**
mit Erfahrung und D/I/F
- Chef de rang**
- Demi-chef de rang**
- Servicemitarbeiter/in**
- Commis de rang**
Mit Erf. und D/I
- Servicepraktikant/in**
(Juni-September)

2. Gouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Badehilfe

(Juni-September)
mit Rettungsschwimmer-Ausweis und Deutschkenntnissen

Die Saison 2002 im Tessin? Si... dort wo jeder gern Ferien macht, ist es auch zum Arbeiten schön!

Ein junges und internationales Team erwartet Dich.

Frau Rosiello Anna freut sich über Deine Unterlagen mit Passfoto.
Telefon 091/649 85 91 - Fax: 091/649 61 81
Email: job@hotellagodiugano.ch

145680/5100



IL RISTORANTE-OSTELLO VETTA MONTE LEMA (1624 m) cerca per la stagione 2002

- 1 cuoco/a
- 1 aiuto cuoco/a
- 1 tuttofare

- Si richiedono:
- esperienza
 - affidabilità ed affabilità
 - attitudine al lavoro autonomo ed in un piccolo team
 - disponibilità ad orari irregolari
 - disponibilità a pernottare sul posto durante l'alta stagione
 - nozioni di tedesco
 - Svizzeri o con permesso valido

Le candidature sono da inviare entro l'8 febbraio 2002 a: Monte Lema SA, R. Biaser, 6986 Migliegla.

145661/409006

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 100 Zimmern und Suiten, Restaurants und Bankettmöglichkeiten, suchen wir für die Sommersaison:

- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Chef de rang**
- Commis de bar**
- Commis de restaurant**
- Zimmermädchen**
- Etagenportier**

Einsatzfreundlich, flexibel und qualitätsbewusst - so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor.

Ein junges, gästetheoretisiertes Team und ein Arbeitssort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

P.A. Müller, Dir.,
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
V. le Castagnola, 31 - 6906 Lugano
Tel. 091 973 25 50

145602/22497



HOTEL REBER AU LAC

Lungolago • LOCARNO-MURALTO

Erstklass-Haus im Tessin, Lago Maggiore, in schönster und ruhigster Lage direkt am See, sucht für die Sommersaison (1. März - 10. November 2002)

CONCIERGE TOURNANT

mit Hotelerfahrung

(Ablösung von Nacht- und Tagconcierge)

Sprachen: I-D-F-E (auch nur mündlich)

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

Familie R. + A. Reber
Tel. 091 735 87 00

145624/21542



Romantik Hotel Castello Seeschloss ★★★★★

Für die kommende Sommersaison mit Stellenantritt auf März/April suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/In/Sekretärin
mit guten Sprachkenntnissen

Night-Auditor/Tournant
mit Fidelio-Erfahrung

Chef de rang
Servicefachangestellte
Anfängerin für Service

Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Tournant
Entremetier
Gardemanger/Pâtissier
Commis de cuisine

Küchenbursche
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien.

Romantik Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Tel. 091 791 01 61
castello-seeschloss@bluewin.ch
www.castello-seeschloss.ch

145672/1937



ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

***Hotel

Nelle vicinanze di Lugano cerchiamo per la stagione estiva 2002 (marzo-novembre) i seguenti collaboratori:

- Réception: **Segretaria/o** (D parlato e scritto)
Assistente d'albergo (servizio-Etage-Büro)
- Cucina: **Capo cucina**
Cuoco partita
Praticante/stagiare
- Servizio: **Chef de rang**
Camerieri di sala
Commis di sala
- Etage: **Ragazze ai piani/lavanderia**
- Diversi: **Lavapiatti**
Tuttofare/Giardineri

Candidature corredate da Curriculum vitae, certificati e foto, sono da inviare al

Park Hotel, 6821 Rovio
Tel. 091-649 73 72
http://come.to/parkhotel.ch

145593/29297



Wir suchen für die lange Sommersaison 2002 (Ende Februar oder März bis November) noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiterin - Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel-Ristorante Pizzeria AL FARO
Postfach 434, 6612 Ascona
Tel. 091 791 85 15

145631/138819



Renommiertes 3*** Ferien- und Wellnesshotel im Tessin sucht von März bis November 2002 oder nach Vereinbarung fachkundiges Personal als:

- **Chef de Service**
- **Servicepersonal**
- **Köchin**
- **(Receptions-) Sekretärin**
- **KV-Lehrling/Lehrtochter**
- **PraktikantInnen**
- **Masseurin**
- **Kosmetikerin**
- **(Sport-) Animateurin**
- **Coiffeuse**
- **Krankenschwester**
- **Hilfsarbeiter Unterhalt**

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auf-frischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Serpiano - 6867 Serpiano
091/986 20 00 www.serpiano.ch

Frau Kröni oder Herr Schmid freuen sich auf Ihre Bewerbung.

145712/03097

htr

Tout sur l'actualité et la crème fouettée.

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



Die Professionalität mit Liebe zum Detail, der unaufdringliche Charme, die elegante Atmosphäre, die ausgezeichnete Küche und das breite Freizeitangebot, in einer grossen subtropischen Parkanlage, machen das Park Hotel Delta zu einem der besten Hotels der Schweiz.

Zur Vervollständigung unseres Teams 2002 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Paradiesisch
Animierend
Raffiniert
Komfortabel

Réceptionist/in
sprachgewandt in D, I, E, F, Computer Front-office- und Korrespondenzverfahren

Hallen/Etagen-Portier
mit Deutschkenntnissen

Chef de rang/Commis de rang
gute Sprachkenntnisse in D, I

Barman
gute Sprachkenntnisse in D, I

Herzlich
Orginell
Tessinerisch
Elegant
Luxuriös

Chef de partie
Chef Tournant
Chef Pâtissier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

AnimateurIn

Haustechniker

Für unseren neu gestalteten Wellnessbereich:

Coiffeuse-Kosmetikerin
Kosmetikerin-Masseurin

Diskret
Exklusiv
Lebhaft
Traumhaft
Anders

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto. Was wir Ihnen bieten und wie Sie sich in unser Team integrieren, teilen wir Ihnen gerne bei einem Vorstellungsgespräch mit.

PARK HOTEL DELTA
Daniel Braun, Direktor
Via Delta 132-141
6612 Ascona
Telefon +41 91 785 77 85
Fax +41 91 785 77 35



swiss golf
Hotels

145630/1961

T gastronomia mediterranea

Giorni ordinari possono avere momenti straordinari... nel cuore di Moncote, Ticino.

Chef di Cucina

Ha lavorato in grandi case?
Conosce la cucina gastronomica mediterranea?
Ha tra i 26 e 35 anni?

E interessato a l'apertura di un nuovo ristorante gastronomico con un team giovane e motivato?

Ha voglia di apportare le proprie idee?

Allora mandi un C.V completo con foto al seguente indirizzo
Oliver Riedi
6947 Vaglio
Tel: 0041 79 644 9806
contratto di lavoro all'anno, remunerazione interessante



12 km da Lugano, aperto tutto l'anno
ricerca per il 1.1.2002 o data da convenire personale con contratto annuale e/o stagionale

2 camerieri di sala (lingue I/T)

Interessati con permesso valido sono pregati d'inviare Curriculum Vitae con certificati alla direzione presso

Wellnesshotel Kurhaus Cademario
6936 Cademario.
Tel. 091 610 51 11

145607/6629

PRINCIPE LEOPOLDO & RESIDENCE

Per completare le brigate del nostro albergo***** membro dei Relais & Châteaux, cerchiamo per la prossima stagione estiva:

PORTIERE DI NOTTE

responsabile del nostro Residence. Richiesta la conoscenza delle lingue nazionali e inglese oltre l'uso del sistema informatico Fidelio/Micros. Entrata: 15 aprile 2002.

CHEF DE SERVICE

responsabile per il «Café Leopoldo». Richiesta la conoscenza delle lingue nazionali e inglese. Periodo: da aprile a ottobre.

CHEF DE RANG/DEMI CHEF DE RANG E COMMIS DE RANG

per il ristorante «Principe Leopoldo» (16 punti Gault & Millau) e il ristorante «Café Leopoldo» Inizio aprile 2002.

AIUTO GOVERNANTE

persona dinamica, autosufficiente, con minimo di 3 anni di esperienza in alberghi di lusso e conoscenze delle lingue nazionali e inglese. Entrata aprile 2002.

CAMERIERA AI PIANI

inizio 1° o 15 aprile 2002, possibilmente con conoscenze linguistiche. Diversi posti disponibili.

PORTIERE AI PIANI

inizio 1° o 15 aprile 2002, possibilmente con conoscenze linguistiche. Diversi posti disponibili.

Le candidature sono da inoltrare per iscritto con CV, certificati e foto a:



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO & RESIDENCE
SIG.RA SIMONA MASCIONI
VIA MONTALBANO 5, 6900 LUGANO
TEL. 091 985 81 13, FAX 091 985 81 18



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels



Wir suchen für die lange Sommersaison 2002 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration: Empfangssekretärin

(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

Réceptionspraktikantin

Hotelpraktikantin

(für Réception / Service)

Hauswirtschaft: Hotelfachassistentin/Tournante

Buffet/Lingeriemädchen

Office/Küchenbursche

Restaurant: Restaurationskellner/in

(gute Deutschkenntnisse)

Servicepraktikant/in

Küche: Chef Entremétier

Commis de Cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.

Hotel Casa Berno

6612 Ascona

Telefon 091 791 32 32

E-mail: hotel@casaberno.ch

Internet: www.casaberno.ch

145609/001929



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Sind Sie bereit für den Start in eine neue Sommersaison in einem der schönsten Hotels der Südschweiz? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Unser Haus ist geöffnet vom 23. März bis 27. Oktober 2002.

Verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Erfahrung in den nachfolgend aufgeführten Positionen, bitten wir Sie um Übersendung der kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Empfang: **Réceptionist/in D/F/E/I (CH)**

Loge: **Logentournant I/D/F/E**

Küche: **Commis de cuisine
Commis Pâtissier-Confiseur**

Restaurants: **Chefs de rang D/F/E/I
Demi-Chefs de rang
Commis de rang**

Bar: **2. Barman D/F/E/I
Commis de bar**

Hauswirtschaft: **Zimmermädchen
Etagenportier-Tournant
Buffettochter**

Diverse: **Hausburschen Küche,
Office, Garten**

HOTEL CASTELLO DEL SOLE

CH-6612 ASCONA

TEL. 091 791 02 02

FAX 091 792 11 18

<http://www.castellodelsole.com>

e-mail: castellodelsole@bluewin.ch



Swiss Deluxe Hotels



RELAIS & CHATEAUX

145609/001929

Hotel Ascovilla****

Wir sind ein ****Hotel mit 57 Zimmern und einem grossen, subtropischen Garten.

Für die Sommersaison 2002 ab Anfang März bis Ende Oktober suchen wir noch motivierte Mitarbeiter mit entsprechender Ausbildung für folgende Stellen:

Réception Réceptionist / in

Sie sollten selbständig und initiativ arbeiten können, Freude an der Betreuung der Gäste haben und Erfahrung im Front- und Backofficebereich mitbringen.

Etage

Gouvernante
mit Erfahrung in einer gleichwertigen Position. Organisations- und Führungsqualität (12 Mitarbeiter), Verantwortungsbewusstsein, Überblick in allen Situationen und Kenntnisse in Italienisch sind für uns Grundvoraussetzungen.

Service

Chef de Rang (ev. Stellvertretung Chef de Service) mit Erfahrung, Einsatzbereitschaft und guten Sprachkenntnissen in Deutsch und Italienisch.

Küche

Chef de Partie
mit Schwerpunkt Entremetier. Sie sollten flexibel sein, um auch auf den anderen Posten zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

HOTEL ASCOVILLA****

Via Albarelle/Lido

CH-6612 Ascona

www.ascovilla.ch

mail: reservation@ascovilla.ch

Monika Gasser, Direktion

MAGGIOLE!
ASCONA



Wir sind ein aufgeschlossenes Team, welches sich durch menschliche und berufliche Qualitäten zu erkennen gibt. Mit Freundlichkeit, Flexibilität und Freude am Beruf bereiten wir unseren Gästen ein Wohlfühlerlebnis in mediterranem Ambiente.

Durch eine interne Umstrukturierung haben wir folgende Positionen, nach Vereinbarung, in Jahresstellung zu besetzen:

Chef de réception m/w

Diese interessante Führungsaufgabe bewältigen Sie mit Ihrer beruflichen Erfahrung und Ihrem Organisationsvermögen. Selbstständiges Arbeiten ist Ihnen wichtig und Sie verstehen es, ein Team von Mitarbeitern zu führen und zu motivieren. Sie behalten auch unter Druck den Überblick und sind flexibel genug, auch zu unregelmässigen Zeiten zu arbeiten. Computererfahrung und Sprachgewandtheit in D/I/F/E sind für Sie selbstverständlich.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto. Was wir Ihnen bieten und wie Sie sich in unser Team integrieren, teilen wir Ihnen gerne bei einem Vorstellungsgespräch mit.

PARK HOTEL DELTA

Daniel Braun, Direktor

Via Delta 132-141

6612 Ascona

Telefon +41 91 785 77 85

Fax +41 91 785 77 35



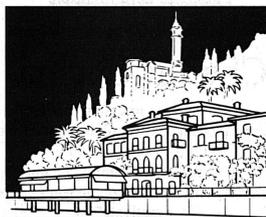
swiss golf
Hotels

145423/1961

Tout sur le marketing
et le dumping.

htr

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



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel mit weitherum bekanntem A-la-carte-Restaurant der oberen Klasse suchen wir für lange Sommersaison (März bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

**Sous-Chef/Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine/Hilfskoch (w/m)**

**Buffetmitarbeiter/in
Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin
Haus- und Küchenbursche**

Geregelte Arbeitszeit und Freitage sind bei uns selbstverständlich.

Wie freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Verlangen Sie Herrn oder Frau Tschannen

HOTEL-RESTAURANT
CARINA CARLTON

Via cantonale, CH-6922 Morcote/TI
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

145383/25666

★ **LUGANO – Castagnola** ★

★ Hotel Carlton Villa Moritz*** ★

★ sucht für Saison (Ab 22. März bis Oktober) ★

★ **Réceptionist/in** mit Hotelerfahrung, ★

★ Sprachkenntnisse D, F, E, EDV-kundig (Sulcus) ★

★ **K o c h - Chef de partie** ★

★ **Commis de cuisine - Hilfskoch** ★

★ **Office- und Küchenbursche** ★

★ Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto. ★

★ Fam. J. A. Wernli, Postfach 70, 6976 Castagnola ★

★ e-mail: hotel@carlton-villa-moritz.ch ★

★ www.carlton-villa-moritz.ch ★

★ Telefon 091 / 971 38 12 ★

145705/6750

Tout sur la bière
et les brasseurs
d'affaires.

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

Ihr Klick
auf den
grössten
Stellenmarkt
der Branche
www.htr.ch





JAHRESSTELLEN

1. F&B Cost Controller/Stv. F&B Manager 5*-Hotel Zermatt	n.V.
Allrounder (Hausdienst) 4*-Hotel St. Moritz	Feb./März
Barmaid Nachtclub Bern	n.V.
Chef de partie Stadthotels Chur und Zürich	n.V.
Chef de Réception D/IE/F 4*-Hotel St. Moritz	sofort
Chef de Service ital. Restaurant Bern	n.V.
Chef Pâtissier Tagesbetrieb, Raum Zürich	Feb./März
Commis de cuisine Stadthotels Zürich und St. Gallen	n.V.
Chef de partie Landgasthof Kt. AG	sofort
Concierge (Anfangs-) D/IE/F 4*-Hotel St. Moritz	n.V.
Diätkoch/Sous-Chef Tagesbetrieb Raum Zürich	Feb./März
Direktionsassistentin (Büro/Chef de Service) gehobene Gastronomie bei Chur	sofort
Geschäftsführer/in ital. Restaurant Bern	n.V.
Küchenchef/in Spezialitätenrestaurants Zug und Biel	n.V.
Réceptionist/in D/IE/Fidello Hotels Zürich/Bodensee/Einsiedeln	n.V.
Servicefachangestellte/r Businesshotel Zürich, Speiserest. Baden und Einsiedeln	sofort / n.V.
Sous-Chef Landgasthof Kt. AG	sofort / n.V.

SAISONSTELLEN

Chef Pâtissier 5*-Hotel Zermatt	sofort evtl. SS
Commis de cuisine Speiserest. VS / St. Moritz / Amden (evtl. SS), Bergrest. Inner-CH	sofort
Hallenbadaufsicht/Animateurin mit Schwimmbrevet und Fahrausweis Ferienhotel Raum Biel	10.02. evtl. SS
Portier D/IE/F 5*-Hotel Zermatt	sofort evtl. SS
Réceptionist/in D/IE/Fidello mit Erf. Seminarhotel bei Biel	01.04. evtl. SS
Servicefachangestellte/r Splügen/Savognin/Zermatt/Lenzerheide/Bodensee/Westschweiz	sofort / n.V.
Zimmermädchen 4*-Hotel St. Moritz und 5*-Hotel Zermatt	sofort evtl. SS
Hilfeskoch/Köchin Bergrestaurant Innerschweiz	sofort
Allrounder/in Office/Bufett/Service Bergrestaurant Innerschweiz	sofort
Allrounder/in Zimmer/allgemeine Reinigungsarbeiten Bergrestaurant Innerschweiz	sofort

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

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 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134932/401646

DG DOMINO GASTRO

**«Prosit Neujahr» rufen wir alle aus.
Das neue Jahr bringt eine
neue Herausforderung ins Haus!**

Die Adventszeit, Weihnachten und Silvester liegen
bereits in der Vergangenheit. Haben Sie schon Pläne
für Ihre berufliche Zukunft im neuen Jahr geschmie-
det? Gerne helfen wir Ihnen bei der Umsetzung
Ihrer beruflichen Wünsche und Träume.

Wo liegen Ihre Stärken?

Servicemitarbeiter/in, Chef de Service, Chef de
Partie, Betriebsassistent/in, Gastgeber/in, Stv. Ge-
schäftsführer/in... und vieles mehr.

Interessenten senden uns Ihre gesamten Bewer-
bungsunterlagen inklusive Foto zu. Bei allfälligen
Fragen rufen Sie uns an. Roland Eng, Romania
Hendry und Yumina Wüthrich freuen sich über Ihre
Kontaktaufnahme.

01 - 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dg-jobs.ch
145645/257166

Arbeitsmarktservice www.gastro.ch
Tel. 079 475 11 33 Fax 081 382 21 56
PERSONALVERMITTLUNG
auch für Fasnacht
Personal aus Österreich
145674/417068

www.goldfluss.net
faires Angebot –
fairer Verdienst
145674/417068



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir sind beauftragt, für das international bekannte und erfolgreiche HOTEL PARQUE MAR
in CALAD'OR, MALLORCA einen

KÜCHENCHEF

zu engagieren. Das PARQUE MAR ist eines der schönsten Aparthotels in Mallorca. Es
liegt in einem herrlichen Park, direkt am Meer. Die Hotelanlage wird von einem jungen,
dynamischen, internationalen Team geführt.

Die Restauration umfasst ein Restaurant mit saisonalem, täglich wechselndem Angebot,
einer Pool-Terrasse sowie einen lebhaften Barbetrieb. Wir servieren am Tag bis 200 Abend-
essen und veranstalten wöchentliche Abend-Events.

Die Erlebnisgastronomie soll noch weiter gefördert werden und gesucht ist die initiative
und kreative Persönlichkeit, die diese Herausforderung mit Begeisterung und viel per-
sönlichem Engagement annimmt.
Für diese Kaderposition ist die Möglichkeit im EU-Raum zu arbeiten Bedingung.

Interessenten mit fachlicher Kompetenz und Ambitionen bitten wir um schriftliche Kontakt-
nahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren
unsere Auftragnehmer erst nach dem ersten Orientierungsgespräch.

Max Engel, ENGEL & Associates, Huttenstrasse 60, CH-8006 Zürich
e-mail: me@eaa.ch
145592/3088466

CAIRNS, AUSTRALIEN

COMMIS DE CUISINE

STELLENANTRITT
CA. MITTE APRIL 2002

PHONE/FAX 0061 740 319 120

E-MAIL:
arnold@swisspencils.com.au
www.swisspencils.com.au
145679/401337

Seasonal & Permanent Job Opportunities in JERSEY
Positions available:

- Head Receptionist
- Receptionists
- Day Porter
- Sous Chef
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Assistant Restaurant Manager
- Waiters or Waitresses
- Barman/Waiter



A good command of the English language and previous
experience is always an advantage but not necessarily a
pre-requisite for all positions. Accommodation and meals
are provided.

Please send full CV and references to:
Maria Wallin - General Manager
Beau Couperon Hotel & Apartments
Rozel Bay, St. Martin, Jersey, JE3 6AN
Channel Islands
Tel. 0044-1534-865522 - Fax --865332
E-mail: beaucouperon@southernhotels.com
visit us at: www.jerseyhols.com/beaucouperon
145679/417068

Über Service compris und Exklusives.

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

STELLENGESUCHE

Schweizer, 37j., Bäcker-Konditor/Koch,
sucht Stelle als

Chef-Pâtissier

in Hotel, Industrie oder als Fachlehrer.
Ich komme vom Ausland zurück und
suche eine neue Herausforderung.

Zuschriften unter Chiffre 145704, hotel
+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern,
145704/417068

Das neue Musik «DUO DESTINY»
macht Ihren Anlass zum Erlebnis! Absolu-
t einmaliger Kurzweil-Sound, profession-
nelles Auftreten, internationale Erfahrung
(Luxus-Liner, Hotels, Dancings). ER: aus-
gebildeter Pianist, Keyboarder, Sänger,
Komponist; SIE: hervorragende Sänge-
rin. Von gepflegter Diner-Musik über
Oldies, Schlager bis Tanz- u. Stimmungsmu-
sik. Ab Februar 2002 Termine frei!
Vorzugsweise Galas, Hochzeiten, Bälle,
private Feste, dezente Bar-Musik.

Auskunft/Reservation Tel. 079 601 94 59.
Bitte ausschneiden und aufbewahren!
145727/417143

Einmalig, Top-Alleinunterhalter «GILBERT»
aus dem Osttal in Tirol verzubert Ihre Gäste
musikalisch. Langjährige Erfahrung an allen
(un)möglichen Anlässen jeder Grossen-
nung speziell in CH, A, D, Mehrfacher Final-
Teilnehmer an diversen GPs als Komponist,
Texter und Interpret. Gilbert macht alles, von
gemütlicher Fischmusik, Background,
Evergreens bis zu neueren Hits und natür-
lich uriger Musik aus Österreich. Galas,
Hochzeiten, private Anlässe. Gepflegte Bar-
Musik, Entertainer.

Telefon 0043 664 1 804 805.

Bitte ausschneiden und aufbewahren!
145728/417143

Geschäftsmann/Wirt, 53j., NR, mit eigenem
Gasthof im Kt. ZH, sucht fröhliche,
tüchtige Partnerin. Hast Du Freude an
der Gastronomie, fühlst Du Dich ange-
sprochen, dann bitte schreibe mir mit
Foto unter Chiffre 145668 an hotel + tou-
rismus revue, Postfach, 3001 Bern.
145668/405631

Über Internet und nette Gäste.

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Mombliustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Andres Jakob, Marc Moser, Rainer Schmidli
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, rainer.schmidli@swiss-hotels.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.55 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.35 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.42 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe	Nr. 3/2002	Nr. 4/2002	Nr. 5/2002	Nr. 6/2002
- Erscheint	Do 17.1. 2002	Do 24.1. 2002	Do 31.1. 2002	Do 7.2. 2002
- Anzeigenschluss	Mo 14.1., 12.00	Mo 21.1., 12.00	Mo 28.1., 12.00	Mo 4.2., 12.00
- Wiederholungen	Mo 14.1., 12.00	Mo 21.1., 12.00	Mo 28.1., 12.00	Mo 4.2., 12.00

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet
werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem
Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste
durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.